



2 cultures / 2 projets

Lumière sur ..

Thierry, Belge, Créateur de Chocolate Monggo



Arrivage des graines de cacao



Fondue du chocolat à 31°



Moulage et Addition des ganaches



Refroidissement



Finition du moulage

Véritable péché mignon, le chocolat est une gourmandise qui fait craquer bien des français. Les expatriés en Indonésie n'échappent pas à la règle, et c'est donc tout naturellement que leurs yeux (et leurs palais!) sont bien souvent attirés par ces petits paquets marron en étalage dans tous les Circle K.
« Chocolate Monggo », un nom qui nous est familier tout en restant mystérieux.
Mais qui se cache derrière ce chocolat ?

Cette aventure commence à Yogya en 2002 lorsque Thierry, de nationalité belge et psychologue de formation, arrive en Indonésie sans un plan en tête. Déçu par le manque de chocolat dans un pays étant le 3ème plus grand producteur de cacao, il décide de tenter l'aventure à l'aide de ressources limitées et de produits locaux.

Il commence par faire des truffes au chocolat et part à bord de sa Vespa rose démarcher chaque dimanche matin au marché de Gajah Mada. Plus pour le plaisir, et pour découvrir les réactions des gens, que pour faire de l'argent.
Tel est le commencement de la carrière de l'homme devenu aujourd'hui le premier chocolatier de Yogya-karta.

Polyvalent il propose d'abord des boissons gourmandes au "Couleurs café" du LIP, ouvre une petite boutique à Prawirotaman, enseigne le Français à UGM, pour finalement se lancer dans la création d'un chocolat "souvenir de java".

Monggo ! Un mot javanais signifiant «s'il vous plaît» que les gens utilisent tout le temps à Yogya avec un geste de la main. Un mot agréable à l'oreille, pas trop difficile à retenir et unique en même temps pour représenter cette nouvelle marque de chocolat .
Aujourd'hui Chocolate Monggo est bel et bien présent dans tous les lieux clés de la ville mais aussi à Bali et sur l'ensemble de Java.

Produit en Indonésie et préparé dans le plus grand respect de la tradition des grands maîtres chocolatiers, ce chocolat de qualité au goût authentique est fabriqué à partir d'une sélection fine de fèves de cacao de Java et de Sumatra. Tous les produits Monggo sont 100% naturels et la plupart des emballages sont en papier recyclé et papier FSC (protection des forêts).
Fabriqué dans un grande maison javanaise, Chocolate Monggo est le résultat d'un travail artisanal authentique.
Donc ne vous en privez plus !

Chocolate Monggo en chiffres:
50 000 chocolats fabriqués par mois, 80 employés, plus de 20 produits différents, distribués dans 130 enseignes différentes, 13 interviews presse... et d'innombrables gourmands déjà convaincus !



Emballage Aluminium



Mise en sachet



Création du packaging



Emballage papier



Expédition et dégustation