



PARTICIPEZ AU RAYONNEMENT DE L'EXCELLENCE NUTRITIONNELLE GUSTATIVE ET ETHIQUE

AUGMENTATION DE CAPITAL

Après le succès de Rrraw, Frédéric Marr ouvre en septembre la CACAO FACTORY au centre de Paris. Pour consolider cette phase de développement et amorcer la suivante la sarl NUTRIVITALITE procède à une augmentation de capital.

Cher(e)s futur(e)s associé(e)s,

En quête d'un point de convergence entre l'excellence gustative, nutritionnelle et éthique, j'ai créé en 2010 la première marque Française de chocolat cru : Rrraw.

Nous avons depuis la création une croissance organique de 20 à 40% et Rrraw est aujourd'hui distribué dans plus de 150 magasins biologiques et épicerie fines, dans notre boutique en ligne et sur des salons. (2016 368K€ de chiffre d'affaire / 5,2 tonnes vendues).

Nous disposons d'un savoir-faire et de spécificités uniques sur le marché : fabrication « bean to bar* » (*flux tendu de la fève a la tablette), process à froid, labélisations : biologique, vegan, sans gluten et solidaire.



Les médias s'intéressent beaucoup à l'originalité de notre ouvrage et nous bénéficions, sans service de presse, ni pignon sur rue, d'une belle exposition médiatique.

A la découverte de Frédéric Marr, le prince du chocolat cru

le Parisien

DEPUIS AUSSI LOIN qu'il se souviennent. Frédéric Marr a toujours été attiré par les aliments naturels et sains. Cet ancien de la grande distribution nourrit « Celle de la matière première travaillée, mais aussi celle gustative », insiste celui qui a ouvert sa chocolaterie à Montreuil en 2009. Demain, le public, pourra découvrir, au cours d'une visite exceptionnelle, les locaux dans lesquels Frédéric Marr travaille son chocolat cru sans beurre ni sucres blancs*.

Il a alguisé son palais au fil de ses voyages dans les plus fines cuisines de France, des Etats-Unis, et d'Amérique du sud, en l'occurrence, en Amazonie et au Pérou où il a trouvé la fève qu'il utilise pour ses recettes. « En 2006, j'ai quitté mon emploi pour faire un tour du monde. C'est là que j'ai découvert le chocolat cru », explique ce entrepreneur éclairé qui a remonté sa petite entreprise en 2009 à Montreuil. « Ça me semblait une évidence de venir dans cette ville », sourit cet entrepreneur âgé de 48 ans qui a commencé à être reconnu par ses pairs en 2012. « Le salon du chocolat est une bonne jauge pour cela. Mon stand a rencontré un franc succès avec un produit provocateur, Cannabolis, une recette de cacao et chia, sans effet secondaire », se souvient-il. Rrraw, c'est le nom de son chocolat cru — qui vient de l'anglais « raw », cru et des deux « r » de son nom de famille, provoque de drôles de sensations sur ceux qui en mangent s'amuse-t-il. « On roucoule, on ronronne, on rugit à mes chocolats. »

Des chocolats dans lesquels on trouve du guarana, de l'eau de rose, du sésame et même du physalis, l'autre nom de l'amarou-en-cage. Dans ses préparations, il a remplacé le beurre par de la fleur de première pression à froid. Pour changer du sucre, il utilise parfois de la fleur de noix de coco. Sa première création s'appelle « Nuit blanche ». Elle mêle amande, café et guarana, un mélange qui ne donne pas envie de dormir. Et en hommage à sa grand-mère algérienne, il a imaginé un « Songe d'été », mélange d'eau de rose, de sésame, d'huile d'olive. « C'est toute mon enfance », sourit-il.



* Descriptions, jusqu'à ce soir, pour la visite de demain ...

Nous avons constaté la forte attractivité qu'exerce la transparence de notre process de fabrication. Depuis 2 ans les visites payantes que nous organisons chaque mois sont complètes. Les visiteurs, en plus d'être de nouveaux clients fidèles, deviennent de fervents ambassadeurs de la marque.

Fort de ce constat nous avons décidé d'ouvrir en septembre la CACAO FACTORY au centre de Paris, dans le quartier le plus gourmet de la capitale, à deux pas de Montorgueil, de la rue du Nil et du mur végétal de la rue des Petits Carreaux.

Le chocolat "Bean to bar" est au niveau mondial l'une des tendances fortes du marché du chocolat. Les exemples de CHOCOLATE FACTORY en centre-ville sont de grandes réussites. J'observe cette tendance depuis plus de 10 ans (Fine & Raw-NYC 2006 , Mast Brothers NYC – 2010 , Alain Ducasse-Paris 2013, etc ...).

Notre CACAO FACTORY sera végétalisée pour honorer la forêt Amazonienne, d'où est issu notre cacao ... et une partie importante de l'oxygène que nous respirons. C'est également une manière de réaffirmer de manière vivante notre engagement écologique et solidaire.

A l'intérieur et tout au long de la double façade vitrée de la CACAO FACTORY, on va contempler jour et nuit le travail des meules de pierre qui transforment les fèves en une irrésistible pâte de cacao coulante. On admirera les mains qui façonnent les truffes, tablettes et autres rochers. On s'enivrera des parfaits et surprenants mélanges du cacao avec les épices, pour finir en dégustant une pâtisserie fraîche, une boisson onctueuse au chocolat, ou même une bière au cacao.

Car la CACAO FACTORY sera à la fois un lieu de fabrication, de vente et de dégustation sur place. On y trouvera les produits que nous fabriquons ainsi que des créations originales, réalisées avec notre cacao, par d'autres artisans, complices du péché de joyeuse gourmandise.

La CACAO FACTORY Paris est d'abord une magnifique aventure pour tous amateurs de vrai chocolat, de produits gourmands, sains et solidaires. La CACAO FACTORY Paris est également le porte étendard rayonnant, qui ouvre la conquête de nouveaux marchés. Si vous souhaitez rejoindre nos 12 associés dans cette joyeuse conquête, je serais heureux de vous présenter notre plan de rayonnement.

Dans la joie de vous rencontrer.

Frédéric Marr, Créateur de Rrraw



DEVENIR ASSOCIE

Si vous envisagez de participer et souhaitez avoir plus d'informations envoyez votre demande à contact@rrraw.fr. Vous serez convié à une présentation ou vous recevrez un dossier de présentation.