



# MONTMORENCY



## INTERVIEW | Vincent Muraire, Montmorencéen et ambassadeur du chocolat français

En 2014, le Montmorencéen Vincent Muraire, associé à Paul-Henri Masson et Mathieu Escande, cofonde Le Chocolat des Français avec un concept unique : des tablettes conçues comme des oeuvres d'art à collectionner.

Très vite, le succès est au rendez-vous. Pour [Montmorency Magazine](#), Vincent Muraire revient sur l'histoire de cette marque, qui met à l'honneur le savoir-faire français.

**PORTRAIT**



**LE CHOCOLAT DES FRANÇAIS**

**Vincent Muraire, Montmorencéen et ambassadeur du chocolat français**

En 2014, le Montmorencéen Vincent Muraire, associé à Paul-Henri Masson et Mathieu Escande, cofonde Le Chocolat des Français avec un concept unique : des tablettes conçues comme des oeuvres d'art à collectionner. Très vite, le succès est au rendez-vous. Pour Montmorency Magazine, Vincent Muraire revient sur l'histoire de cette marque, qui met à l'honneur le savoir-faire français.

**Bonjour Vincent, pourriez-vous vous présenter à nos lecteurs ?**

Bonjour ! J'ai 32 ans et je suis cofondateur du Chocolat des Français, lancé fin 2014. Diplômé de Sciences Po Paris et de HEC Paris, je m'occupe principalement de la production et des aspects financiers et logistiques de la marque.

**Comment est née l'idée du Chocolat des Français ?**

Avec Paul-Henri et Mathieu, nous avons fait un constat. L'univers du chocolat était à l'époque scindé en deux grandes familles : d'un côté les chocolatiers industriels, et de l'autre les artisans à la signature très sérieuse. Nous avons souhaité proposer une troisième alternative en mêlant le beau et le bon et en misant sur une particularité encore inexistante sur le marché : faire du bon chocolat à partir d'ingrédients naturels, avec un ton arty et décalé.

**Alors, justement, c'est quoi Le Chocolat des Français ?**

Le Chocolat des Français, c'est une gamme de différents produits autour du chocolat : tablettes, amandes et noisettes enrobées, oursins en guimauve, œufs de Pâques, ... Tous ces produits sont naturels, certifiés bio, 100% pur beurre de cacao et entièrement fabriqués en France par des artisans spécialisés. En parallèle, nous faisons appel à de nombreux artistes, jeunes talents ou personnalités reconnues dans le milieu de l'illustration, pour illustrer les étuis de nos produits avec un seul mot d'ordre : donner le sourire avec un clin d'œil à la culture française. Régulièrement, de nouveaux emballages se succèdent, tels des objets à collectionner,

en fonction des marronniers de l'année (Noël, Saint-Valentin, Fête des Mères, ...) et de l'inspiration des artistes avec lesquels nous collaborons. Le concept a très rapidement accroché et nous sommes aujourd'hui distribués par 1 500 points de vente un peu partout en France, en Europe, ainsi qu'aux États-Unis et au Japon !

**Et au niveau local, où peut-on trouver vos produits ?**

Dans le Val-d'Oise, nous sommes présents chez l'Épicerie des Julie à Pontoise et dans toutes les boutiques de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle. Nous avons également notre propre boutique au 39 avenue de l'Opéra à Paris et vous pouvez trouver nos chocolats aux Galeries Lafayette, à La Grande Épicerie de Paris (Bon Marché), à La Samaritaine, sur notre site internet, ...

[www.lechocolatdesfrancais.fr](http://www.lechocolatdesfrancais.fr) • Instagram : @lechocolatdesfrancais

### Bonjour Vincent, pourriez-vous vous présenter à nos lecteurs ?

Bonjour ! J'ai 32 ans et je suis cofondateur du Chocolat des Français, lancé fin 2014. Diplômé de Sciences Po Paris et de HEC Paris, je m'occupe principalement de la production et des aspects financiers et logistiques de la marque.

## **Comment est née l'idée du Chocolat des Français ?**

Avec Paul-Henri et Mathieu, nous avons fait un constat. L'univers du chocolat était à l'époque scindé en deux grandes familles : d'un côté les chocolatiers industriels, et de l'autre les artisans à la signature très sérieuse. Nous avons souhaité proposer une troisième alternative en mêlant le beau et le bon et en misant sur une particularité encore inexistante sur le marché : faire du bon chocolat à partir d'ingrédients naturels, avec un ton arty et décalé.

## **Alors, justement, c'est quoi Le Chocolat des Français ?**

Le Chocolat des Français, c'est une gamme de différents produits autour du chocolat : tablettes, amandes et noisettes enrobées, oursons en guimauve, œufs de Pâques, ... Tous ces produits sont naturels, certifiés bio, 100% pur beurre de cacao et entièrement fabriqués en France par des artisans spécialisés. En parallèle, nous faisons appel à de nombreux artistes, jeunes talents ou personnalités reconnues dans le milieu de l'illustration, pour illustrer les étuis de nos produits avec un seul mot d'ordre : donner le sourire avec un clin d'œil à la culture française. Régulièrement, de nouveaux emballages se succèdent, tels des objets à collectionner, en fonction des marronniers de l'année (Noël, Saint-Valentin, Fête des Mères, ...) et de l'inspiration des artistes avec lesquels nous collaborons. Le concept a très rapidement accroché et nous sommes aujourd'hui distribués par 1 500 points de vente un peu partout en France, en Europe, ainsi qu'aux États-Unis et au Japon !

## **Et au niveau local, où peut-on trouver vos produits ?**

Dans le Val-d'Oise, nous sommes présents chez L'épicerie des Julie à Pontoise et dans toutes les boutiques de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle. Nous avons également notre propre boutique au 39 avenue de l'Opéra à Paris et vous pouvez trouver nos chocolats aux Galeries Lafayette, à La Grande Epicerie de Paris (Bon Marché), à la Samaritaine, sur notre [site internet](#), ...

Contact

Instagram : [Le chocolat des Français \(@lechocolatdesfrancais\)](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)

Le site : [Chocolat en ligne : Bio, Bon & Beau | Le chocolat des Français \(lechocolatdesfrancais.fr\)](#)

Liens utiles

[Feuilletez le nouveau numéro du Montmorency Magazine !](#)