



AVIS AUX FANS

EN EXCLUSIVITÉ AU SALON DU CHOCOLAT DE PARIS 2023 :
L'AUTENTIQUE PETIT OURSON GUIMAUVE® CÉMOI
ACCUEILLE LE CHEF JAPONAIS TAKESHI SHIBATA !

Bonne nouvelle pour les amateurs de l'Authentique Petit Ourson Guimauve ! L'iconique friandise chocolatée sera la grande vedette du stand CÉMOI (B12) lors de la prochaine édition du Salon du Chocolat de Paris, du 28 octobre au 1^{er} novembre 2023 à Paris Expo Porte de Versailles.

A l'occasion de l'événement le plus attendu de l'année par les passionnés de chocolat, l'Authentique Petit Ourson Guimauve sera sublimé par le Chef pâtissier japonais Takeshi Shibata, ambassadeur du savoir-faire chocolatier CÉMOI à l'international.

Petits et grands, gourmets et gourmands voyageront à travers 2 recettes exclusives créées spécifiquement pour le salon du chocolat !



DES RECETTES ÉPHÉMÈRES ET EXCLUSIVES À SAVOURE

L'Authentique Petit Ourson Guimauve, créé et fabriqué en France depuis 1962 fait fondre des générations avec sa subtile alliance entre la tendresse de la guimauve et le croquant du chocolat. En 2023, il s'est réinventé avec du lait 100% français ainsi qu'un emballage papier recyclable !

Pour le plus grand plaisir des visiteurs du Salon du Chocolat, la célèbre friandise sera sublimée par le Chef japonais Takeshi Shibata à travers deux recettes éphémères réalisées avec le chocolat de couverture 38% de la gamme Succession Cémoi Pro :

Goût yuzu : pour la première fois de son histoire, l'Authentique Petit Ourson Guimauve se permet un voyage au pays du Soleil-Levant en empruntant des notes d'agrumes spécifiques à ce petit fruit originaire du Japon.

Goût framboise : dans une recette aussi régressive qu'addictive, l'ambassadeur CÉMOI combine la saveur sucrée et acidulée de la framboise à l'irrésistible douceur du chocolat au lait.

Et pour les inconditionnels de **la recette « originale »** : le Chef japonais confectionnera l'ourson avec sa recette authentique.



Au programme des 5 jours avec le Chef Takeshi Shibata : dégustation de Petit Ourson Guimauve noir et blanc, vente de brioches fourrées au chocolat noir Succession 58.5%, de bonbons de chocolat et des recettes éphémères Petit Ourson Guimauve, démonstration lors du pôle Junior Show avec une recette de cookie.

À PROPOS DE CÉMOI



Le Groupe CÉMOI emploie plus de 2 000 collaborateurs en France, où il concentre 8 unités de production. Il est un des acteurs majeurs du chocolat, proche de la filière : le Groupe collecte en effet au plus près des producteurs les meilleures fèves de cacao conventionnelles et biologiques, et les transforme majoritairement en France.

En 2022, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 624 millions d'euros.

Le succès de CÉMOI repose notamment sur son exigence de qualité et sur l'innovation, au cœur de son développement. Cette exigence l'a conduit à s'engager auprès des producteurs de cacao locaux, dans les principales régions mondiales de production. CÉMOI, au travers de la maîtrise totale de sa filière, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes, se distingue de la plupart des autres chocolatiers. Cette maîtrise de l'approvisionnement et les équipements de ses sites de production en font un fabricant à cette échelle quasi unique, capable de garantir une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Ce savoir-faire lui a permis de se développer dans différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtisseries, restaurateurs, collectivités) ainsi que la vente en grande distribution de produits finis sous ses propres marques ou à marque distributeur.

Depuis juillet 2021, CÉMOI fait partie du Groupe familial belge Sweet Products NV, qui comprend les Groupes BARONIE et « Belgian Ice Cream ». Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, Sweet Products NV est aujourd'hui l'une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 22 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 800 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.

