

The logo for CÉMOI PRO is an oval shape with a gold border. Inside, the word "CÉMOI" is written in a large, stylized, dark brown font, and "PRO" is written below it in a smaller, gold, sans-serif font. The logo is set against a background of a French flag (blue, white, and red vertical stripes) and a dark brown area with a gold leaf pattern.

CÉMOI
PRO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PÂQUES 2026 : CÉMOI PRO, PARTENAIRE DES PROFESSIONNELS POUR DES FÊTES CHOCOLATÉES.

À l'occasion de Pâques 2026, où le savoir-faire chocolatier s'exprime avec créativité et exigence, **CÉMOI PRO** réaffirme son rôle de partenaire privilégié des professionnels des métiers de bouche en proposant des chocolats français, pensés pour sublimer toutes les créations chocolatées.

CÉMOI PRO accompagne tous les professionnels avec des chocolats de qualité, fabriqués en France à partir de fèves soigneusement sélectionnées et tracées jusqu'aux coopératives et cacaoculteurs partenaires en Côte d'Ivoire. Cette maîtrise complète de la filière, alliée à un savoir-faire chocolatier reconnu, permet d'offrir des solutions adaptées aux besoins des plus exigeants.

Au cœur de l'offre Pâques 2026, la **gamme Succession CÉMOI PRO** incarne l'alliance parfaite entre performance technique, richesse aromatique et engagement éthique.

Avec les recettes du Chef ambassadeur **Fabrice Tordjman**, les professionnels disposent des ressources et de l'inspiration nécessaires pour faire de Pâques un moment chocolaté incontournable.



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Fabrice Tordjman,
**chef pâtissier,
a imaginé deux créations,
à la fois surprenantes et gourmandes :**

La Tarte Éclipse Coco

Une tarte élégante mariant l'intensité du chocolat à la douceur du coco, pour un équilibre subtil et raffiné.

La Tartelette Fleur

Une tartelette fleur de cassis associant le croquant du cacao à l'acidulé du fruit, pour une expérience gustative harmonieuse et délicate.



Succession

le ravissement des papilles et des pupilles dans le respect des êtres humains et de l'environnement

Composée de 6 recettes, la collection Succession se distingue par une fluidité idéale pour le moulage et l'enrobage, une intensité aromatique maîtrisée, et des recettes sans arômes ajoutés au pur beurre de cacao. Les cabosses conditionnées en sachets fraîcheur de 5 kg, hermétiques, refermables et recyclables.

Fabriqués dans les chocolateries CÉMOI de Normandie et des Hauts-de-France, ces chocolats de caractère sont conçus pour toutes les applications et séduisent par leur profil gustatif unique.

Un chocolat français plus responsable

À travers le programme **Transparence Cacao**, CÉMOI PRO s'engage durablement en faveur : de l'agroforesterie avec des pratiques agricoles responsables, de la reforestation, de l'amélioration des revenus des producteurs, de l'autonomisation des femmes et de l'accès à l'éducation.

Avec la gamme Succession, **CÉMOI PRO** propose bien plus qu'un chocolat : une vision engagée, respectueuse des femmes, des hommes et de l'environnement, au service de la créativité des professionnels.



Succession 72%

Un chocolat combinant puissance et subtilité avec des touches de cacao fin et des arrières-notes de fruit jaunes. Son amertume ainsi que ses notes épicées et boisées font de cette recette un grand chocolat dans la plus pure tradition de la qualité française.



Succession 68%

Une couverture chocolat noir 68% qui se distingue par ses notes grillées et fruitées typiques du terroir dont elle est issue. Les notes chaudes légèrement boisées et épicées viennent souligner un équilibre rare où force et rondeur aromatiques se complètent brillamment.



Succession 64%

Ce chocolat de couverture 64% combine harmonieusement l'amertume caractéristiques des meilleures recettes de tradition avec une belle présence de notes cacao et chocolat qui lui confère une grande personnalité. De légères touches grillées et boisées viennent parfaire la dégustation.



Succession 58%

Ce chocolat noir 58% possède un goût équilibré, ainsi que de subtiles touches de fruits secs qui en font une recette très appréciée par les chefs. Sa fluidité et son utilisation en font un chocolat de référence notamment pour le moulage et l'enrobage.



Succession 38%

Cette couverture de chocolat au lait de couleur foncée associe un goût chocolat subtil aux nuances de caramel et de cacao, avec le crémeux du lait. Cet équilibre si difficile à atteindre en fait une référence dans sa catégorie.



Succession 31%

Ce chocolat blanc présente d'intenses notes lactées et crémeuses qui en font un chocolat tout en rondeur. Sa belle couleur blanche et nacré en fait l'ingrédient indispensable des créations et décorations, et apporte de l'élégance à tous les desserts.



À PROPOS DE CÉMOI

Le Chocolatier CÉMOI, acteur majeur dans l'industrie du chocolat, emploie plus de 1 800 collaborateurs en France où il dispose de 7 sites de production. Engagé dans une démarche de qualité et d'innovation, il s'approvisionne en fèves de cacao directement auprès des producteurs, qu'elles soient biologiques ou conventionnelles.

En 2024, CÉMOI a réalisé un chiffre d'affaires de 760 millions d'euros. Le Chocolatier se distingue par une maîtrise de sa filière, garantissant une traçabilité totale de ses produits, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes. L'entreprise soutient les producteurs locaux dans les principales régions mondiales de production de cacao et développe ses activités 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 2021, CÉMOI fait partie du groupe Baronie, une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 19 sites de production et 3 entrepôts situés en Europe, en Côte d'Ivoire et aux USA.

Le groupe emploie 4 700 personnes et se spécialise dans la production de produits à marque distributeur, le co-manufacturing pour des marques mondialement connues ainsi que dans la production de chocolat B2B.

