



CÉMOI
PRO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CHEF FABRICE TORDJMAN PRÉSENTE 4 DESSERTS DE FÊTE POUR INSPIRER LES PROFESSIONNELLS

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, CÉMOI PRO propose aux professionnels des métiers de bouche, boulangerie-pâtisserie et chocolatiers, 4 idées de créations pour inspirer les professionnels et booster l'attractivité des boutiques en période festive.

Le chocolatier français met à l'honneur l'expertise et la créativité de son chef pâtissier et ambassadeur, Fabrice Tordjman, qui signe 4 desserts gourmands spécialement réalisés pour inspirer les professionnels pour les fêtes de fin d'année. Ces créations sont réalisées à partir des gammes du chocolat CÉMOI PRO Succession et Tradition.

Ces créations festives et exclusives revisitent les grands classiques de Noël avec un regard contemporain. Entremets, desserts individuels, moulages et bûches : autant de sources d'inspiration pour imaginer des vitrines attractives et séduire toutes les clientèles en période de fêtes.

Le chocolatier propose aussi la gamme Trait d'Union, composée d'une large palette de produits cacaotés : bâtons boulangers, fourrages, poudres, pâte et beurre de cacao... Elle sera actualisée en janvier 2026 pour offrir une meilleure réponse aux attentes techniques, pratiques et imaginatives.



FABRIQUÉ
EN FRANCE

DES CRÉATIONS FESTIVES ET CONVIVIALES POUR INSPIRER LES PROFESSIONNELS

Cette année encore, CÉMOI PRO revient avec une nouvelle collection de recettes de fêtes gourmandes et conviviales, conçues par le chef pâtissier Fabrice Tordjman, à partir des chocolats des gammes Succession et Tradition.



Souffle Boréal - Un entremets qui marie fraîcheur exotique et gourmandise hivernale. Sous l'apparence d'un tronc enneigé, il associe dacquoise amande, crémeux coco-citron vert et mousse litchi au chocolat blanc Succession 31 %. Un jeu de contrastes subtil entre légèreté et intensité.



Lumières du Nord - Des entremets individuels en forme de petits sapins givrés, reprenant la composition du Souffle Boréal, en chocolat Succession 31 %. Une version élégante et pratique, parfaite pour illuminer une vitrine et séduire par son format festif.



Épicéa Noir - Une pièce artistique pensée comme un sapin stylisé, en chocolat noir Succession 72 %, décoré de fruits secs et confits façon mendiant.

Une création aussi esthétique que gourmande, idéale comme pièce centrale d'un buffet ou produit boutique.



L'Artisanale - Une bûche roulée traditionnelle, biscuit cuillère moelleux et crème au beurre travaillée avec les chocolats Tradition 55 % et Tradition 30 %. Un hommage aux classiques, avec une maîtrise technique et une authenticité qui en font une valeur sûre des fêtes.

Fabriqués en France à partir de fèves rigoureusement sélectionnées, les chocolats CÉMOI PRO sont conçus pour répondre aux exigences techniques et gustatives des métiers de bouche, tout en stimulant l'inspiration des chefs et pâtisseries.

GAMME SUCCESSION : LE CHOCOLAT DE COUVERTURE À L'ÉTAT PUR

SUCCESSION est une gamme de chocolats de couverture qui intègre de la pâte de CACAO AROMATIQUE et plus durable, issue du programme Transparence Cacao. Cette gamme propose des palets cabosses de chocolat noir et de chocolat blanc, avec des dosages de cacao différents : de 31 % à 72 %. CÉMOI PRO a minutieusement sélectionné les coopératives partenaires en Côte d'Ivoire.

Pour les valeurs humaines communes et pour le travail mené autour du respect des écosystèmes, via de bonnes pratiques agricoles que CÉMOI PRO s'engage à perpétuer. Mais aussi pour la puissance aromatique du cacao cultivé sur ces terres, qui donne aux chocolats un profil gustatif unique.

Fortes d'un savoir-faire historique, c'est avec ce cacao de qualité que les chocolateries de Normandie et du Nord élaborent des recettes gourmandes et onctueuses. Des chocolats de caractère qui peuvent être utilisés pour toutes les applications, et qui sauront séduire par leur esthétique inspirante.

GAMME TRADITION : LA DIVERSITÉ AU SERVICE DE LA GOURMANDISE

TRADITION est une gamme issue d'un savoir-faire et d'une expérience chocolatière de plus de 200 ans, que CÉMOI PRO s'engage à préserver. Les pépites et cabosses noir, au lait ou blanc allant d'une concentration de 30 % à 72 % de chocolat sont autant de possibilités pour laisser libre court aux envies de créations chocolatées !

Cette palette de solutions chocolatées a été pensée pour répondre à tous les besoins des professionnels au quotidien et servir leurs inspirations. Faciles d'utilisation, les chocolats Tradition sauront apporter la gourmandise recherchée et, ainsi, faire l'unanimité. Une diversité de recettes, produites avec des ingrédients d'origine naturelle, conditionnées dans des emballages recyclables et fabriquées en France, au cœur de nos régions. Pépites et cabosses de chocolat noir, au lait ou blanc : Autant de possibilités pour laisser libre court aux envies de créations chocolatées !

GAMME TRAIT D'UNION : L'ALLIÉ DE LA CRÉATIVITÉ, ACTUALISÉE EN JANVIER 2026

La gamme Trait d'Union se compose d'un large choix de produits à base de cacao : bâtons boulangers, poudres et pâte de cacao, pour accompagner les professionnels dans toutes leurs réalisations.

Alliés de leur créativité, ces produits sont adaptés à leurs besoins de qualité, de praticité et de technicité. Elle sera présentée actualisée dès janvier 2026.



À PROPOS DE CÉMOI

Le groupe 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, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 760 millions d'euros. CÉMOI 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 20 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.

