



DOSSIER DE PRESSE NOUVEAU

CÉMOI PRO RÉINVENTE LA FORME DE SES PALETS DE CHOCOLAT : LA CABOSSE CÉMOI !

Ancrée sur le marché du Gourmet depuis près de 40 ans, Cémoi Pro propose des produits de grande qualité, issus d'un savoir-faire français, alliant tradition et innovation. Un des engagements de la marque Cémoi Pro est d'innover sans cesse. C'est pourquoi les équipes ont souhaité honorer le cacao dans sa forme initiale en réinventant la forme des palets de chocolat.

Après des mois de recherches, les équipes Cémoi Pro proposent désormais aux professionnels une nouvelle forme innovante de palet : la Cabosse Cémoi.

L'ambition de la marque est aussi de mettre en lumière son engagement au sein de la filière cacao et son programme de développement durable Transparence Cacao.

Évoquant le fruit originel du cacaoyer, symbolisant l'origine même du cacao, les équipes Cémoi Pro ont réinventé le design de ses palets afin de les rendre encore plus esthétiques.

Aussi beaux que bons et pratiques, les Cabosses Cémoi offrent à tous les professionnels un chocolat de qualité, adapté à tous les usages que ce soit en inclusion, fonte mais aussi en décor pour tous leurs desserts chocolatés !

Polyvalente, la Cabosse Cémoi est native de Normandie et sera disponible sur les 6 variétés de recettes de la gamme Tradition dès le mois de mai !



FABRIQUÉ
EN FRANCE

LA GAMME TRADITION, EMBLÉMATIQUE DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS DE CÉMOI

Les chocolats de la gamme Tradition sont des produits de haute qualité, issus de fèves de cacao soigneusement sélectionnées et fabriqués en France grâce au savoir-faire exceptionnel de Cémoi, seul chocolatier à maîtriser l'intégralité de la filière depuis la culture du cacao jusqu'au produit fini.

Cette gamme polyvalente, composée de 6 recettes d'une grande variété de produits - chocolat de couverture, ganache - est fabriquée en Normandie, sur le site de Tinchebray, site phare de l'activité professionnelle.

Conditionnés dans un format 5 kg, ces nouveaux palets sont disponibles chez les grossistes et les distributeurs spécialisés :

- Palets de chocolat de couverture noir 64 %
- Palets de chocolat de couverture noir 55 %
- Palets de chocolat noir pour ganache 50 %
- Palets de chocolat pour ganache 44 %
- Palets de chocolat de couverture au lait 32,5 %
- Palets de chocolat blanc 30 %



Palets de chocolat
de couverture noir

Cacao : 64 %
Matière grasse : 40 %
Fluidité : ●●●●○



Palets de chocolat
de couverture noir

Cacao : 55 %
Matière grasse : 36 %
Fluidité : ●●●●○



Palets de chocolat
noir pour ganache

Cacao : 50 %
Matière grasse : 29 %
Fluidité : ●○○○○



Palets de chocolat
pour ganache

Cacao : 44 %
Matière grasse : 25 %
Fluidité : ●○○○○



Palets de chocolat
de couverture au lait

Cacao : 32,5 %
Matière grasse : 33 %
Fluidité : ●●●○○



Palets de chocolat
blanc

Cacao : 30 %
Matière grasse : 36 %
Fluidité : ●●●●●

LES CABOSSES CÉMOI SUBLIMÉS PAR LA RECETTE DU CHEF FABRICE TORDJMAN !



À l'occasion de cette innovation, le chef pâtissier Fabrice Tordjman célèbre les qualités gustatives et esthétiques des Cabosses Cémoi avec la recette dénommée « Paris-Abidjan ».

Réalisée à partir des Cabosses Cémoi 64 %, 32.5 % et 30 % de la gamme Tradition, cette dernière revisite l'incontournable Paris-Brest, pour satisfaire les amateurs de plaisirs gourmands.

Les choux, garnis de crèmes onctueuses aux trois chocolats (blanc, lait et noir), sont accompagnés d'un trésor fondant de praliné cacahuète, noisette et pistache.

Simple et sophistiquée, cette sublime recette est à retrouver sur pro.Cémoi.fr.

PARIS-ABIDJAN



LE SITE CÉMOI DE TINCHEBRAY : UN LIEU ATYPIQUE ET AUTHENTIQUE FORT DE L'ANCRAGE LOCAL DE LA MARQUE !

Le site de Tinchebray, ancien collège religieux fondé en 1870, est l'une des sept usines de l'entité Cémoi en France. Caractéristique du patrimoine et du savoir-faire de la marque, il s'agit de l'usine principale de fabrication de la marque Cémoi Pro.



UN PEU D'HISTOIRE

En 1909, M. Fortin, ancien élève devenu fabricant de beurre, achète l'aile gauche de ce bâtiment pour y fonder la Chocolaterie de l'Abbaye.

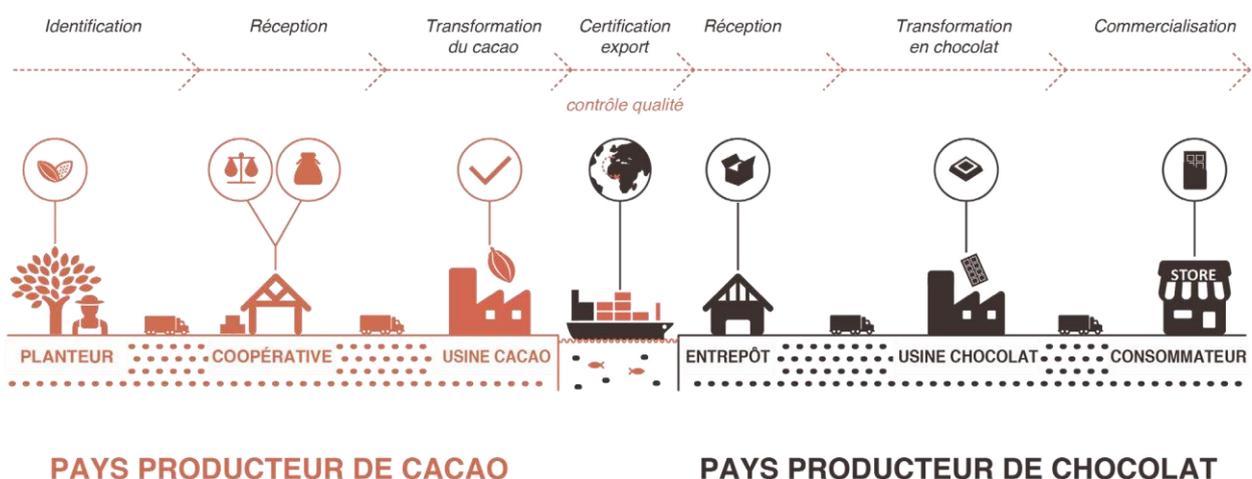
Transformée en hôpital militaire pendant la Première Guerre Mondiale, puis, victime d'un incendie en 1919, elle est rachetée en 1979 par le célèbre pâtissier Gaston Lenôtre. Associé à la société Barry, il la spécialise dans le haut de gamme, puis la revend trois ans plus tard au groupe Cantalou, premier producteur français de chocolat devenu Cémoi en 1989 - qui restructure le site vers la production de chocolats industriels - ceux-ci représentent désormais la moitié de son activité, également partagée par la réalisation des produits Gourmet.

TRANSPARENCE CACAO : UN PROGRAMME DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Transparence Cacao repose sur la filière unique du Groupe Cémoi, acteur de chaque étape de la production de son chocolat, du sourcing de la fève à la production de chocolats. Au-delà d'une garantie de traçabilité et de qualité du produit, ce programme permet d'accompagner les producteurs directement sur le terrain vers des modèles agricoles plus durables. Des plans d'action et projets ciblés sont déployés en partenariat avec les coopératives locales et les ONG pour assurer un cacao participant au respect de l'homme et de l'environnement.

- Qualité alimentaire : un cacao traçable, dont on connaît l'histoire ;
- Qualité aromatique : un cacao qui révèle tout son potentiel aromatique ;
- Qualité de vie du producteur : un cacao qui permet au producteur de vivre plus dignement grâce à l'application de bonnes pratiques agricoles, la diversification de ses revenus, l'accès à l'eau et à l'éducation ;
- Qualité environnementale : un cacao contribuant à la lutte contre la déforestation et issu de pratiques plus pérennes comme l'agroforesterie.

DU PLANTEUR AU CONSOMMATEUR



À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie plus de 1 800 collaborateurs en France, où il concentre 7 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 2023, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 690 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 Icecream Group. 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 20 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 700 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.

