



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## CÉMOI PRO & LE CHEF TAKESHI SHIBATA AU SALON DU CHOCOLAT : DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS AU PROGRAMME !

Du vendredi 28 octobre au mardi 1<sup>er</sup> novembre, la marque CÉMOI Pro répond présente au Salon du Chocolat de Paris ! Pour cette édition des retrouvailles, le chocolatier français sera en compagnie du célèbre Chef pâtissier japonais Takeshi Shibata. Son ambassadeur proposera des démonstrations, élaborées avec la gamme professionnelle Succession au pur beurre de cacao. Sous leurs yeux, le Chef réinterprétera notamment le Far breton avec le chocolat de couverture noir Succession 58.5%, réalisera des bonbons Yuzu ainsi que de nombreuses autres créations chocolatées. Pour assister aux démonstrations en direct et déguster les produits réalisés, rendez-vous sur le **STAND A3B.**



### CÉMOI Pro : d'infinies possibilités chocolatées

De l'ingrédient jusqu'au produit fini, CÉMOI Pro répond à tous les besoins des professionnels, quels que soient les moments de consommation. La démarche de la marque s'inscrit dans les



valeurs historiques de l'entreprise. Ses chocolats sont fabriqués dans ses ateliers français, issus de 200 ans de savoir-faire et d'une maîtrise totale de la filière, depuis les cacaoyers jusqu'aux produits finis.

Sa gamme vedette du Salon, Succession, est au pur beurre de cacao et issue de son programme de cacao durable Transparence Cacao. Ses recettes ont récemment été revisitées et ne contiennent plus aucun arôme de vanille et sont désormais préparées à partir de lait 100 % français.



## **SUCCESSION DE CÉMOI PRO : UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS HISTORIQUE POUR UNE GAMME COMPLÈTE DE CHOCOLATS DE COUVERTURES DURABLES AU PUR BEURRE DE CACAO**

La gamme Succession de CÉMOI Pro est composée d'un large choix de 7 chocolats de couverture : du noir 72 % jusqu'au blanc 31%. Elle est composée à partir de cacao durable, issu du programme Transparence Cacao : le cacao est issu de fèves soigneusement triées et sélectionnées à la source par les planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles. De plus, les fèves de cacao sont traçables jusqu'à la coopérative.



Fabriqué en France avec du pur beurre de cacao, les chocolats de couverture Succession sont proposés en palets, conditionnés dans des sachets fraîcheur 100% hermétiques et refermables de 5 kg. Cette présentation est idéale pour un dosage précis du chocolat et une fonte rapide.



### **À PROPOS DE CÉMOI**

Le Groupe CÉMOI emploie 3 200 collaborateurs, dont 2 200 en France, où il concentre 9 de ses 14 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 2021, il a réalisé un chiffre d'affaires 750 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, qui comprend les Groupes BARONIE et « Belgian Ice Cream ». Le Groupe Baronie est aujourd'hui l'un des principaux fabricants européens de chocolat. Sweet Products est à la tête de 7 usines de chocolat, situées en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne et en Suisse, de 2 sites de production de crème glacée en Belgique et d'une usine de caramel au Royaume-Uni. Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, SWEET PRODUCTS réunit plus de 5 000 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.