



SPÉCIAL PÂQUES :

IDEES CHOCOLATÉES EN RHF !

Pâques est l'un des principaux temps forts de l'année en matière de chocolat aux côtés de Noël. Pour créer l'événement et répondre aux attentes des consommateurs durant cette période gourmande, les professionnels de la restauration collective et commerciale peuvent compter sur l'expertise des équipes CÉMOI. Le chocolatier français propose en effet une offre dédiée à la Restauration Hors Foyer, sous la marque « CÉMOI Pro ». Étudiée pour couvrir tous les besoins des professionnels des métiers de bouche, elle permet d'offrir des moments d'exception aux adeptes des chocolats de Pâques : petits ou grands ! Des **tra-ditionnels œufs** aux ingrédients pour les **pâtisseries chocolatées** : CÉMOI a pensé à tout. Tous les produits CÉMOI Pro bénéficient du savoir-faire historique du chocolatier et de sa maîtrise unique de la filière, depuis les cacaoyers dans les zones de production jusqu'à la fabrication des produits finis dans ses ateliers français. Chacun d'entre eux s'inscrit dans son programme responsable : « Transparence Cacao ».

Pour les **confiseries**, CÉMOI voit les choses en grands, avec parmi sa large gamme, deux offres dédiées à la RHF :

- Pour la chasse aux œufs : un carton de **500 gros œufs « Méga T'œufs »**
- Pour offrir aux clients (café, plateau, addition...) : une boîte de **240 petits œufs pralinés – éclats de noisettes** sous emballages individuels

De plus, CÉMOI accompagne les professionnels dans la confection de leurs **pâtisseries de Pâques** avec **deux gammes d'ingrédients spécifiques** et des **idées recettes** :

- la gamme « **Succession** » : une large gamme de chocolats durable adaptée à la confection de desserts en restauration commerciale
- la gamme « **Tradition** » : une grande variété de produits pour la restauration collective : chocolat de couverture, ganache, gouttes, et pains. Cette gamme comprend même trois références bio pour répondre aux nouvelles obligations de la loi EGALIM !



À l'écoute des besoins des restaurateurs, CÉMOI propose des **idées de réalisations spéciales Pâques** pour séduire les convives des restaurants collectifs et commerciaux ! Le Chef pâtissier Florent Cantaut a imaginé des pâtisseries utilisant les produits des gammes Succession et Tradition. Les recettes sont disponibles sur les réseaux sociaux de CÉMOI, sa chaîne YouTube et son site dédié aux professionnels :

pro.cemoui.fr



GAMMES DE CHOCOLATS « TRADITION » ET « SUCCESSION » : LES INGREDIENTS CÉMOI FONT LEUR NID DANS LES PÂTISSERIES DE PÂQUES !

GAMME « TRADITION » : DU CHOCOLAT BIO POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE !

La Gamme « Tradition » répond à tous les besoins des professionnels pour réussir leurs recettes à base de chocolat. Depuis le palet de couverture jusqu'au pain de chocolat, il s'agit d'une gamme accessible qui apporte une touche gour-mande aux desserts.

Cette gamme extrêmement polyvalente permet de réaliser tous types de desserts : de l'entremets, à l'enrobage en passant par le moulage, et satisfait tous les goûts grâce à ses 12 références aux goûts consensuels.

Cette gamme convient ainsi parfaitement aux professionnels de la restauration collective et comprend même trois références bio : deux références de **chocolats de couvertures bio** et une référence de **barres au chocolat au lait bio**, issus d'ingrédients soigneusement sélectionnés au sein de la filière biologique :

- Goutte de chocolat de couverture Noir 55 % bio
- Goutte de chocolat de couverture Lait 32 % bio
- Barre de Chocolat Lait 27 % bio, emballage individuel.

Ces ingrédients bio s'inscrivent dans les nouvelles obligations liées à la Loi EGALIM. En effet, le Groupe CÉMOI rappelle que depuis le 1er janvier 2022, la restauration collective a l'obligation de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologiques. En utilisant ces références bio de la gamme

« Tradition » de CÉMOI, les professionnels sont assurés de disposer d'ingrédients conformes aux obligations de la Loi Egalim.



ENVOL & CHOCOLAT : L'IDÉE DU CHEF PÂTISSIER FLORENT CANTAUT

Cet entremets aérien est composé d'un biscuit joconde au chocolat, d'un velouté framboise, de chocolat noir de couverture Tradition Bio 55 %. Le tout est surmonté d'une ganache Chocolat lait Tradition bio 32 % / cannelle. Le décor est composé d'œufs praliné-noisettes CÉMOI RHF.

Recette à découvrir sur le site pro.cemoi.fr

GAMME « SUCCESSION » : UN LARGE CHOIX DE CHOCOLATS DE COUVERTURE

DURABLE ET FRANÇAIS POUR TOUTES LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES !

La gamme Succession de CÉMOI est composée de chocolats de couverture pour les professionnels souhaitant exprimer leur créativité grâce à un large choix d'intensité de cacao et des recettes finement élaborées. CÉMOI affirme toute sa maîtrise de la chaîne de production à travers cette gamme : sélection rigoureuse des fèves, fermentation et séchage dans ses coopératives, ainsi qu'un temps de conchage optimal, afin de vous proposer un chocolat français de grande qualité.

Avec Succession, les professionnels bénéficient du savoir-faire historique du chocolatier et de sa maîtrise totale de la filière, depuis les cacaoyers dans les régions de production, jusqu'aux produits fabriqués en France, au cœur de ses ateliers ancrés dans les territoires. De plus, tous ses produits au chocolat au lait et blanc sont issus de lait collecté en France.

Les chocolats de couverture Succession sont proposés en palets emballés dans des sachets de 5 kg dans des sachets fraîcheur 100 % hermétiques et refermables. Cette présentation est idéale pour un dosage précis du chocolat et une fonte rapide.



OEUF PASSION CHOCOLAT : L'IDÉE DU CHEF PÂTISSIER FLORENT CANTAUT

Ce délicieux dessert à l'assiette allie subtilement l'intensité d'une mousse chocolat noir Succession 64%, la gourmandise d'une mousse chocolat Succession 38% au fruit de la passion et la fraîcheur d'un crémeux mangue/passion.

Recette à découvrir sur le site pro.cemoui.fr



SPECIAL RHF : LES ŒUFS DE CÉMOI ACCOMPAGNENT LES DÉLICIEUX ET JOYEUX MOMENTS DE PÂQUES !



ENFANTS :

MÉGA T'ŒUFS : UNE VALEUR SURE POUR LES CHASSES AUX ŒUFS

Les Méga T'Œufs, ce sont de gros œufs gourmands (près de 5 cm de haut), colorés et ludiques, qui remportent un franc succès au-près des enfants. Chaque année, CÉMOI en vend plus de 60 millions ! Ce sont même les moulages CÉMOI qui ont été les plus vendus à Pâques 2021 : n°1 en volume et en valeur ! (Source : Nielsen HMSM Proxi Drive Pâques 2021)

Ces grands incontournables des chasses aux œufs ont toute leur place au sein des collectivités pour inviter les enfants à partager des instants gourmands et conviviaux (écoles, mairies...)

Pour ces événements, en complément de sa large gamme, CÉMOI a créé un assortiment dédié aux professionnels de la RHF : un carton de 6,25 kg, soit environ 500 pièces de 12,5 g.

Tous sont fabriqués dans les ateliers CÉMOI de Troyes, dans le Grand Est.



ADULTES :

LES PETITS ŒUFS PRALINÉ – NOISETTES : INCONTOURNABLES À PÂQUES POUR DES ACCOMPAGNEMENTS GOURMANDS

Pour créer l'événement à Pâques avec des petites attentions gourmandes, les professionnels de la restauration peuvent compter sur CÉMOI ! Dans la grande tradition des petits œufs de Pâques, le chocolatier propose des œufs pralinés aux éclats de noisette enveloppés individuellement sous aluminium, adaptés au reconditionnement.

Fabriqués dans les ateliers CÉMOI de Troyes, ces petits œufs sont composés d'ingrédients de qualité dont 50 % de praliné noisettes - amandes et des éclats de noisettes torréfiées.

Ils peuvent être proposés individuellement en accompagnement du café, sur le plateau, avec l'addition...

Parmi les autres recettes et conditionnements proposés par la marque, ils sont par exemple disponibles en boîte d'1,8 kg, soit environ 240 pièces de 7,5 g.



POUR PLUS DE GOURMANDISE :
du praliné et des éclats de noisettes

« TRANSPARENCE CACAO » : LA DÉMARCHE DE CÉMOI POUR UN CHOCOLAT RESPONSABLE

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 la tablette. 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 produit dans le 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 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 sans déforestation, issu de pratiques plus pérennes comme l'agroforesterie



UN SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER FRANÇAIS

Le Groupe CÉMOI est l'héritier de plus de 200 ans de tradition du chocolat à la française depuis la création de la 1ère fabrique française de chocolat en 1814 dans les Pyrénées. Ancré dans l'Hexagone, le n°1 du chocolat français emploie 2 200 collaborateurs en France, sur un total de 3 200 dans le monde. La force du Groupe repose en partie sur la spécialisation de chacune de ses unités. Tous les chocolats CÉMOI sont fabriqués en France.



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 et commercialise 200 000 tonnes de chocolat. Il est l'un des plus fervents défenseurs du chocolat fabriqué en France. En 2020, il a réalisé un chiffre d'affaires de 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 ca-cao 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 totale maîtrise lui permet de garder une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat : chocolatiers, pâtisseries, restauration hors foyer et grande distribution. 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 désormais plus de 5 000 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros

