

PÂQUES 2025



CÉMOI PRO : PARTENAIRE DES PROFESSIONNELLS POUR DES FÊTES DE PÂQUES CHOCOLATÉES



Pâques, une tradition gourmande où le savoir-faire chocolatier prend tout son sens.

Pour accompagner et inspirer les professionnels lors cette période festive, CÉMOI PRO propose différentes gammes de chocolat français adaptées à leurs besoins, notamment pour leurs créations et moulages.

Tous les chocolats CÉMOI PRO sont fabriqués en France à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées et tracées jusqu'aux coopératives ou aux cacaoculteurs. Cette maîtrise de la filière alliée à notre savoir-faire chocolatier permet d'offrir aux professionnels des chocolats techniques pensés pour servir leur créativité.

Avec **Succession** et **Tradition**, CÉMOI PRO propose des chocolats de couverture alliant fluidité et intensité, conçus pour répondre aux attentes des pâtisseries, chocolatiers et boulangers dans leurs différentes applications.

De nouvelles inspirations pour Pâques 2025

Le chef pâtissier Fabrice Tordjman propose aux artisans deux idées de moulages imaginées spécialement pour Pâques. À la fois élégantes et gourmandes, ces créations s'inscrivent dans la tradition tout en apportant une touche d'originalité.

Avec CÉMOI PRO, les professionnels disposent des ressources et de l'inspiration nécessaires pour faire de Pâques un moment chocolaté incontournable.



Les œufs, formes incontournables de Pâques, ont été revisités pour un visuel élégant grâce à l'utilisation de chocolat de la gamme **Succession** 72 %, 38 % et 31 %.



Pour accompagner les traditionnels lapins et poules si attendus à Pâques, le chef pâtissier Fabrice Tordjman a imaginé des moulages en formes d'animaux à partir de la gamme **Tradition** 64 %, 32,5 % et 30 %.



LA GAMME DE CHOCOLAT SUCCESSION

DES COUVERTURES AROMATIQUES ET ENGAGÉES POUR RAVIR LES PAPILLES

La gamme **Succession CÉMOI PRO** se compose de chocolats de couverture conçus pour les professionnels souhaitant exprimer leur créativité à travers une large palette d'intensités de cacao et de recettes méticuleusement élaborées.

CÉMOI PRO met ainsi en avant sa parfaite maîtrise de la filière cacao, élaboré à partir de fèves soigneusement choisies et tracées jusqu'au cacaoculteur, ce chocolat de haute qualité est sans arôme ajouté.



Succession 72 %

Un chocolat de couverture noir 72 %, combinant puissance et subtilité avec des touches de cacao fin et des arrières notes de fruits 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 38 %

Ce chocolat de couverture au lait 38 %, de couleur foncée, associe un goût chocolat subtil aux nuances de caramel et de cacao, avec le crémeux du lait.



Succession 31 %

Ce chocolat de couverture blanc 31 %, peu sucré renferme une intense texture lactée et crémeuse, qui en font un chocolat tout en rondeur. Sa couleur blanche et nacrée apporte une touche élégante à toutes les décorations des desserts.



LA GAMME TRADITION,

UNE OFFRE POLYVALENTE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS !

La gamme Tradition, est parfaitement conçue pour satisfaire les exigences des professionnels, en soutenant pleinement leur créativité !

Les chocolats Tradition sont faciles à travailler, issus de fèves de cacao soigneusement sélectionnées et tracées jusqu'à la coopérative.

Cette ligne polyvalente, composée de six recettes variées telles que le chocolat de couverture, la ganache et les gouttes, est produite en Normandie, sur le site de Tinchebray. Faciles à manipuler, les recettes offrent plusieurs niveaux d'intensité adaptés à tous les usages. Récemment réinventés sous la forme d'une cabosse, qui rappelle l'origine du cacao, les Cabosses CÉMOI de chocolat Tradition se distinguent par leurs qualités gustatives et esthétiques remarquables : fondant, fluidité, brillance, typicité aromatique et une forte valeur décorative pour réhausser les desserts chocolatés !

Conditionnés dans un format 5 kg, les chocolats de la gamme Tradition sont disponibles chez les grossistes et les distributeurs spécialisés



Palets de chocolat
de couverture noir

Cacao : 64 %

Fluidité : ●●●●○

Palets de chocolat
de couverture au lait

Cacao : 32,5 %

Fluidité : ●●●○○

Palets de chocolat
blanc

Cacao : 30 %

Fluidité : ●●●●●



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 2023, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 690 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 4 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.

