



## DOSSIER DE PRESSE

# SPÉCIAL PÂQUES : CÉMOI PRO AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS POUR DES RECETTES CHOCOLATÉES

Pour Pâques, moment fort dans l'univers du chocolat, les professionnels de la restauration collective et commerciale pourront à nouveau compter sur le savoir-faire et l'expertise de CÉMOI. En effet, sous la marque CÉMOI PRO, le célèbre chocolatier leur propose des gammes complètes de produits dédiés : de l'ingrédient au produit fini. Les artisans et chefs disposent ainsi d'une gamme complète de chocolat pour proposer des saveurs de Pâques

à leurs clients et leurs convives, que ce soit à emporter pour la restauration commerciale et les pâtisseries ou sur place pour la restauration collective. Tous les produits CÉMOI PRO bénéficient du savoir-faire historique du chocolatier français et de ses meilleures techniques de fabrication. De plus, CÉMOI maîtrise l'intégralité de sa filière : depuis les régions de production jusqu'à la création des produits finis dans ses ateliers français à travers le programme Transparence Cacao.

CÉMOI PRO accompagne les professionnels de la restauration dans la réalisation de leurs pâtisseries de Pâques avec deux gammes d'ingrédients et des idées recettes :

- en restauration commerciale, la gamme Succession : un assortiment de chocolats issus de cacao durable adaptés à la confection de desserts
- en restauration collective, la gamme Tradition : une variété de produits : chocolat de couverture, ganache, gouttes et pains.

Le chocolatier propose des idées de pâtisseries spéciales Pâques afin de séduire les clients des restaurants collectifs et commerciaux. Fabrice Tordjman, Chef Pâtissier CÉMOI PRO, a imaginé et élaboré des recettes en utilisant les produits des gammes Succession et Tradition. Elles sont disponibles sur son site dédié aux professionnels : [pro.cemoi.fr](http://pro.cemoi.fr)

En plus de présenter des produits pour confectionner de savoureuses pâtisseries, CÉMOI PRO propose également pour la RHF une gamme complète. CÉMOI PRO propose une gamme d'accompagnement café et goûter. Sa gamme Goûter comprend deux types de barres au chocolat au lait dont une élaborée avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.



FABRIQUÉ  
EN FRANCE

# GAMME TRADITION : DES CHOCOLATS PUR BEURRE DE CACAO POUR DES DESSERTS CHOCOLATÉS

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 et polyvalente qui permet de réaliser tous types de desserts. De l'entremets à l'enrobage en passant par le moulage, elle satisfait tous les goûts grâce à ses 12 références aux goûts consensuels. Les chocolats de couverture Tradition sont présentés en petits palets emballés dans de généreux paquets de 5 kg pour un dosage précis du chocolat.

Cette gamme convient ainsi parfaitement aux professionnels de la restauration collective :

- Goutte de chocolat de couverture Lait 32,5 %
- Goutte de chocolat de couverture Blanc 30 %



Le chocolat de couverture au lait 32,5% délivre d'agréables notes lactées, rehaussées par des arômes de caramel et de fruits secs. Il est idéal en incorporation pour des mousses et ganaches. Il peut même être utilisé pour du moulage plein.

Le chocolat blanc 30% quant à lui est très fluide et, est parfait pour réaliser un enrobage ou un moulage. Sa texture crémeuse et onctueuse révèle des notes intenses de vanille.



## ENVOLÉE NOUGATINE

DE FABRICE TORDJMAN - CHEF PÂTISSIER CÉMOI PRO

Cible principale : restauration collective

Produits mis en avant : Gamme Tradition  
Tradition 32,5%  
Tradition 30%  
Œufs RHF

Recette à découvrir sur le site [pro.cemoui.fr](http://pro.cemoui.fr)

## GAMME SUCCESSION : DES CHOCOLATS COMPOSÉS DE CACAO

### DURABLE POUR RÉALISER DES CRÉATIONS RAFFINÉES

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. Elle est composée à partir de cacao durable, issu du programme Transparence Cacao : le cacao, provient de fèves soigneusement triées et sélectionnées à la source par les planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles. L'ensemble de la gamme Succession est mise en œuvre dans les chocolateries françaises, afin de proposer un chocolat français de grande qualité.

Grâce à 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 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.



**Palets de chocolat de couverture Noir 58,5 %** Ce chocolat noir au goût marqué en cacao offre de subtils arômes vanillés et grillés. Très apprécié par les chefs pâtissiers pour sa fluidité, il est notamment travaillé pour le moulage et l'enrobage.



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

## NID CHOCOLATÉ

DE FABRICE TORDJMAN - CHEF PÂTISSIER CÉMOI PRO

Cible secondaire : restauration commerciale

Produit mis en avant : Gamme Succession Succession  
noir 58.5% Succession blanc 31%

Recette à découvrir sur le site [pro.cemoui.fr](http://pro.cemoui.fr)



# ACCOMPAGNEMENT CAFÉ

POUR PROFITER D'UN MOMENT DÉTENTE À LA FIN DU REPAS



Tout au long de l'année, CÉMOI PRO diversifie son offre et propose une gamme **Accompagnement Café** aux professionnels de la restauration. L'assortiment d'**Accompagnement Café** se compose d'amandinas, de mini pâtes de fruits et de napolitains au chocolat noir. Ils apporteront de la douceur et gourmandise lors des moments détente.

## Napolitains

Ces mini tablettes de chocolat composées à 72% de chocolat noir feront toute la différence lors des fins de repas. Grâce à leur emballage moderne et élégant, elles séduiront les plus exigeants. 100% pur beurre de cacao, elles sont fabriquées en France à partir d'un chocolat noir de qualité supérieure.



## Ammandinas

Cet accompagnement croquant et gourmand est enrobé d'un chocolat au lait fondant et soupoudré d'une délicate couche de poudre de cacao. Ces délicieuses amandes torréfiées feront craquer les plus gourmands.

## Pâtes de fruits

Une pause fraîche et fruitée s'annonce. Ces moelleuses pâtes de fruits sont idéales pour une fin de repas, un goûter ou en snacking. Elles se déclinent dans quatre saveurs gourmandes : citron, orange, fraise et pomme.



# GOÛTER

## UN INSTANT GOURMAND POUR RECHARGER LES BATTERIES

De délicates barres de chocolat au lait emballées individuellement s'invitent au goûter. Prêtes à être dégustées, leur format individuel permet de les emporter partout avec soi, elles se marient parfaitement avec des petits pains au lait. Barre de chocolat au lait 30% ou bien chocolat au lait 27% bio, il y en a pour tous les goûts. Sa barre issue de l'agriculture biologique répond aux critères de 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 cette référence bio de CÉMOI, les professionnels sont assurés de disposer d'ingrédients conformes aux exigences de la Loi Egalim.

### Lingotin

Un encas pur beurre de cacao pour fondre de plaisir. Douceur et gourmandise se glissent à la pause avec la barre de chocolat au lait 30% de cacao minimum. Fabriquée en France selon le savoir-faire de CÉMOI.



### Barre goûter bio

Cette barre de chocolat bio fabriquée en France répond aux exigences de la loi Egalim. Cette barre de chocolat au lait 27% bio est confectionnée à Tinchebray avec du pur beurre de cacao.

Tout comme les autres chocolats CÉMOI, les **Accompagnements Café** et **Goûter** sont fabriqués en France et sont garantis 100% pur beurre de cacao. Ils accompagnent parfaitement tous les instants gourmands. Ultra pratique, ils se déclinent en plusieurs formats : de l'emballage individuel au prêt à vendre. Ils sont conditionnés dans des displays pratiques et tubos pour garantir leur bonne conservation et préserver leurs délicats arômes.

## TRANSPARENCE CACAO :

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 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



Le Groupe CÉMOI emploie 2 200 collaborateurs en France, où il concentre 9 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, le Groupe a réalisé en chiffre d'affaires de 620 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 Ice Cream ». 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 22 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 800 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.

