

SALON DU CHOCOLAT

CÉMOI : DE LA FÈVE DE CACAO AU CHOCOLAT

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE À DÉCOUVRIR

CÉMOI invite tous les amateurs de chocolat à venir découvrir les coulisses de leur produit préféré au Salon du Chocolat, du 30 octobre au 3 novembre prochains à Paris, Porte de Versailles. Sur son stand A3, avenue Quetzalcóatl (allée centrale), le n°1 français du chocolat présentera la filière cacao aux visiteurs du Salon et proposera, en particulier, de nombreuses animations dédiées aux enfants. CÉMOI est, en effet, le dernier chocolatier français à maîtriser l'intégralité de la filière : du cacaoyer jusqu'au produit fini.

L'entreprise familiale achète elle-même ses fèves directement sur les principaux continents produisant du cacao.

Parmi les nombreux produits de qualité proposés par CÉMOI grâce à cette maîtrise totale, les visiteurs découvriront notamment les produits de ses gammes Nature et Guimauve, dont l'incontournable Petit Ourson Guimauve présenté dans sa boîte collector inédite, en vente en avant-première sur le Salon.



Des animations ludiques pour les enfants

Dans le cadre de cette nouvelle édition du Salon du Chocolat, CÉMOI a créé un espace entièrement dédié aux enfants, baptisé « *A la découverte du cacao et du chocolat* ». Les petits amateurs de chocolat y découvriront notamment un film pédagogique : « *De la fève au chocolat* », avec la mascotte de CÉMOI en vedette : le petit éléphant Akwaba. Ils auront également la possibilité de participer à des jeux et d'effectuer des quizz sur tablette. Une animatrice accueillera les enfants tout au long des 5 jours et leur proposera une animation ludique et visuelle autour du cacao et du chocolat.

Des créations uniques inspirées par l'univers du chocolat

Sur le Salon du Chocolat, CÉMOI offre une part belle à la créativité. La Marque accueillera notamment sur son stand deux créations uniques :

- une magnifique robe sur le thème de la Magie du Monde, dessinée par le designer brésilien Wenderson Alves,
- ainsi qu'une sculpture originale de l'artiste ivoirien Aly Sidime inspirée de l'univers de CÉMOI.

La créativité sera également à l'honneur avec 2 Master Classes auxquelles CÉMOI participe pour associer Vins du Roussillon et chocolat.

Le CIVR (comité interprofessionnel des Vins du Roussillon) associe les arômes du vin du Roussillon à la gamme CÉMOI Nature de CÉMOI.

Vin et Chocolat ont de nombreux points communs entre dégustation et fabrication. Issus de fruits, d'une fermentation, vins et chocolats vont être différents selon leurs terroirs, leurs dates de récolte, et les soins apportés par les transformateurs.

Les 2 Master Classes sont programmées le 1^{er} novembre à 12h45 et le 2 novembre à 17h. Inscriptions sur place.

Petit Ourson Guimauve mis en boîte par ses fans : une boîte collector à découvrir en avant-première au Salon du Chocolat

Le chocolatier français CÉMOI a offert au Petit Ourson Guimauve sa première Boîte Métal Collector 100% communautaire en édition limitée. Cette réalisation originale a été choisie par les internautes et un Jury de professionnels à l'issue d'un grand concours organisé auprès des étudiants en écoles d'Art, de graphisme et de design.

Les fans du Petit Ourson Guimauve® vont ainsi découvrir 36 Petits Oursons Guimauve®, réunis dans ce magnifique coffret : 452 g de pur bonheur gustatif en perspective !

Cette originale boîte bleue en métal réutilisable, au look très moderne, va faire fondre tous les fans du Petit Ourson Guimauve®.

Avec son cœur tendre de guimauve et son enrobage gourmand de chocolat au lait, cette inimitable « madeleine de Proust » séduit petits et grands depuis plus de 50 ans !



Prix public : environ 12 €

CÉMOI NATURE : une gamme de 10 produits gourmands

L'offre CÉMOI NATURE est composée de 8 références de tablettes de chocolat au pur beurre de cacao labellisées AB et Rainforest Alliance et de 2 références de pâtes de fruits.

Tous les emballages de la gamme CÉMOI NATURE, y compris ceux des pâtes de fruits vitaminées, sont certifiés FSC : Forest Stewardship Council, ecolabel pour une consommation responsable des produits issus de la forêt.

Prix public des tablettes : environ 1,59 € à 1,99 €

Prix public des mini-tablettes : environ 2,85 €

Prix public des pâtes de fruits : environ 2,49 €

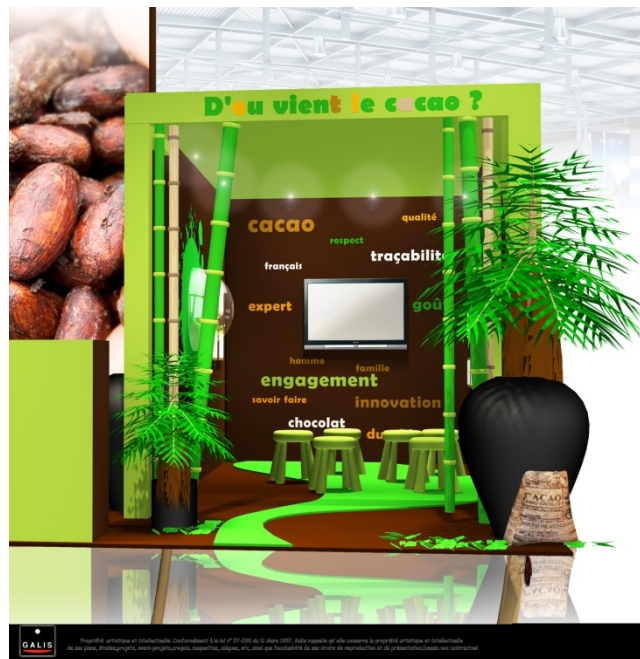


CÉMOI : une démarche de référent unique

Aux cotés de 8 000 planteurs dans le cadre du programme Pacts en Côte d'Ivoire, à travers les 2 principaux continents producteurs pour améliorer sans cesse la qualité des productions, CÉMOI participe à toutes les décisions : sélection des variétés, optimisation des conditions de culture et de fermentation.

Depuis 1996, en partenariat avec des coopératives, CÉMOI investit dans la filière cacao pour sécuriser ses approvisionnements en quantité et en qualité et ainsi faire face aux risques de pénuries et de diminution du niveau de qualité.

Cette démarche est unique au monde pour un chocolatier de cette taille. Cette parfaite connaissance de la filière fait de CÉMOI un Groupe référent sur le marché du chocolat.



À propos de CÉMOI

CÉMOI est un chocolatier français. Il emploie plus de 3 200 collaborateurs, dont plus de 2 000 en France, où il concentre 10 de ses 14 unités de production, qui commercialisent 70% de ses 260 000 tonnes de chocolat, incluant les ventes de fèves de cacao, qu'il produit chaque année. Il est ainsi l'un des plus fervents défenseurs du chocolat fabriqué en France. En 2012, le Groupe familial (3^{ème} génération), français (basé à Perpignan) et indépendant, a réalisé un chiffre d'affaires de près de 750 millions d'euros.