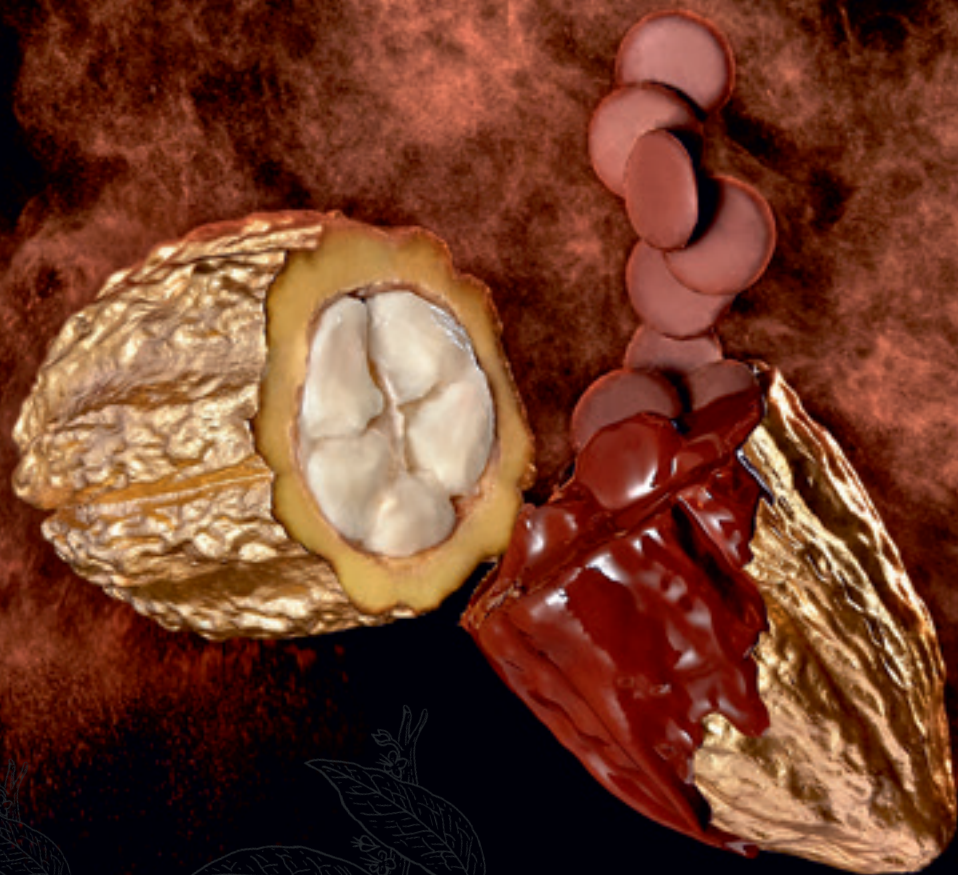




Catalogue **professionnel**
Produits **GOURMET**

Professional catalogue
GOURMET products



POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemoi.fr

LE GROUPE CÉMOI

THE CÉMOI GROUP

Un groupe, un **savoir-faire unique** :

Héritier d'une tradition et d'un savoir-faire de plus de 200 ans, CÉMOI met son expertise au service des professionnels du chocolat. Grâce à ses 23 sites de fabrication dont 14 en France, le Groupe s'affirme comme le Premier Chocolatier Français, maître dans l'art de la transformation du cacao en chocolat.

CÉMOI développe un ensemble de recettes de qualité et répond aux attentes spécifiques des passionnés du chocolat les plus exigeants.

*A unique group with a **unique know-how**:*

Heir to more than 200 years of tradition and know-how, CÉMOI uses its expertise to supply chocolate professionals throughout the world. The Group has 23 production sites; 14 of which are in France. CÉMOI is the leading chocolate maker in France and a master in the art of transforming cocoa into chocolate.

CÉMOI develops a wide range of quality recipes that meet the specific requirements of those most passionate about chocolate.



« **Parce qu'il n'y a pas de bon chocolat sans bon cacao** »

Patrick POIRRIER
Président Directeur Général

« **Because you can't have good chocolate without good cocoa** »

Patrick POIRRIER - President

Un peu d'histoire :

Introduit en France en 1615 par la Reine Anne d'Autriche, femme du roi Louis XIII, le chocolat est alors le plaisir de la noblesse. Il se démocratise au XIX^{ème} siècle.

En 1814, Louis Parès construit la première chocolaterie industrielle Cantaloup Catala, à Arles-sur-Tech dans les Pyrénées-Orientales. À la suite d'inondations, elle est transférée sur le site d'Orles, proche de Perpignan.

La chocolaterie est reprise en 1962 par Georges Poirrier et deviendra Cantalou. C'est en 1989, suite à l'acquisition de la marque CÉMOI quelques années auparavant, que le groupe devient CÉMOI.

A bit of history:

Chocolate first appeared in France in 1615 with Queen Anne of Austria the wife of King Louis XIII, but it was reserved for the nobles and only became more widely accessible and popular in the 19th century.

In 1814 Louis Parès built the first industrial-scale chocolate factory, Cantaloup Catala, in Arles-sur-Tech in the Pyrénées-Orientales. Following flooding the site was transferred to Orles, close to Perpignan.

The chocolate factory was taken over by Georges Poirrier in 1962 and became Cantalou and in 1989 the company becomes CÉMOI, with the acquisition of the brand a few years previously.

Nos valeurs pour demain
Our values for the future

La passion / *Passion*

Le partage / *Sharing*

L'innovation / *Innovation*

L'engagement / *Commitment*



Les chiffres **clés**
Keys figures



210 000 TONNES

Ventes produits
50 % Business to Consumer
50 % Business to Business

210 000 tons

Product sales
50 % Business to Consumer
50 % Business to Business



3 GÉNÉRATIONS

Un groupe familial indépendant
Héritier d'une tradition datant de 1814

3 Generations

An independent family group
Heir to a tradition since 1814



145 000 TONNES

De fèves de cacao achetées
par le Groupe chaque année,
soit 3% de la récolte mondiale

145 000 tons

Cocoa beans bought by the Group
every year; 3% of the global harvest



805 MILLIONS D'€

de Chiffre d'Affaires
53 % France
43 % Europe
4 % hors Europe

805 M€

Turnover
53 % France
43 % Europe
4 % outside Europe

**1^{er} CHOCOLATIER
FRANÇAIS**

First French Chocolatier



3 400 COLLABORATEURS

dont 2 350 en France

3 400 team members

2 350 in France



23 SITES

dont 14 en France

23 Sites

14 in France



200 MILLIONS D'€

Investis en 10 ans

200 M€

Invested over 10 years

POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemai.fr



L'engagement développement durable du Groupe CÉMOI

Engagé dans des programmes de développement durable depuis plus de 20 ans, le Groupe a franchi en 2015 une nouvelle étape décisive en lançant son propre programme : *Transparence Cacao*. Ainsi, le Groupe affiche sa volonté de maîtriser l'ensemble de la filière cacao dans laquelle il est impliqué en gérant chaque étape de transformation, depuis le planteur jusqu'au consommateur.

En Côte d'Ivoire, premier pays producteur de cacao, le programme *Transparence Cacao* accompagne les planteurs dans leur professionnalisation en veillant à l'utilisation des bonnes pratiques agricoles autour de ses centres de fermentation et de séchage du cacao.

La traçabilité et la qualité sont au cœur de notre programme. Notre vision CÉMOI est d'offrir un cacao de qualité qui générera de la valeur ajoutée et du profit pour tous les intervenants de la filière. Il nous permet une meilleure maîtrise de la qualité dans le seul but d'offrir un chocolat au goût unique.

Une maîtrise de l'ensemble de la filière *Mastering the entire network*



The CÉMOI Group's commitment to sustainable development

*Involved in sustainable development programs for over 20 years, the Group launched a new decisive step in 2015 when it launched its own program entitled: *Transparence Cacao*. In doing so, the Group made it clear that it wishes to manage the entirety of the cocoa network in which it is involved by managing each step in chocolate transformation, beginning with working with the grower on his or her agricultural practices and following through all the way to the consumer.*

*The *Transparence Cacao* program has been implemented in the principal chocolate growing country, the Ivory Coast. We support the planters in the professionalization of their livelihood by ensuring that good agricultural practices are adhered to in our cocoa fermentation and drying centers.*

Traceability and quality are at the heart of our program. CÉMOI's vision is to offer quality cocoa which will generate added value and a profit for all those participating in our network. This also allows us to better control the quality of the product, with our sole goal being to offer you chocolate with a unique taste.



Sélection Cacao Frais

“Sélection Cacao Frais”



FOR MORE INFORMATION

VISIT US AT www.cemoi.com

Habituellement, les planteurs délivrent aux coopératives des fèves récoltées, fermentées et séchées.

Avec le concept « Cacao Frais », le planteur choisit et transmet ses fèves fraîches aux centres de fermentation et séchage CÉMOI le jour même de la récolte. Le cacao est ensuite travaillé directement sur place par nos experts.

La « Sélection Cacao Frais » permet de tracer 100 % des fèves de cacao de la récolte jusqu'au produit fini. Elle vous permet donc de savoir d'où vient le chocolat, qui l'a produit et de quelle manière.

Le programme confirme l'investissement et l'engagement CÉMOI pour produire durablement du cacao, pour le planteur, pour l'environnement et pour les chefs.

Traditionally cocoa farmers deliver cocoa beans to the cooperatives, fermented and dried.

With our “Cacao Frais” (Fresh Cocoa) program, the farmer selects himself the freshly harvested beans to be sent to the CÉMOI fermentation and drying centers the same day. The beans are then taken care of by our experts.

“Sélection Cacao Frais” means 100% traceable cocoa beans from the day of harvest to the finished product so you know exactly where the chocolate came from, who transformed it and how.

This program is proof of CÉMOI's investment and commitment to produce sustainable cocoa for the farmer, the environment and those that use our chocolate.



QUALITÉ ALIMENTAIRE
ALIMENTARY QUALITY



QUALITÉ AROMATIQUE
AROMATIC QUALITY



QUALITÉ DE VIE DU PLANTEUR
GROWER'S QUALITY OF LIFE



QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE
ENVIRONMENTAL QUALITY

POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemai.fr

CÉMOI GOURMET

CÉMOI GOURMET

Vous inspirer, **notre défi**

*To inspire you **is our challenge***



Depuis plus de 35 ans, le Groupe CÉMOI est présent sur le marché gourmet en France et en Europe.

C'est main dans la main que nos différentes équipes d'experts, entièrement dédiées au marché BtoB, ont imaginé et développé les produits à destination des professionnels de la restauration et de la boulangerie pâtisserie.

Issus de la démarche durable Transparence Cacao, nos produits gourmets sont fabriqués à partir d'une sélection des meilleures fèves de cacao de Côte d'Ivoire, d'Équateur et de République Dominicaine.

Nos différentes gammes de chocolats constituées de recettes essentielles et indispensables répondent à tous les besoins de nos utilisateurs, des recettes au goût unique qui vous permettront de personnaliser toutes vos créations culinaires et gastronomiques.

The Group CÉMOI has been supplying the French and European Gourmet market for more than 35 years.

Our team of experts dedicated to the BtoB market works closely together to create and develop products for restaurants and pastry makers.

Our gourmet products are part of our sustainable program Transparence Cacao, a selection of only the very best cocoa beans from Ivory Coast, Ecuador and the Dominican Republic.

Our different ranges of chocolate recipes meet the requirements of all our users, recipes with unique tastes and aromas that will help you to personalise your creations.





FOR MORE INFORMATION

VISIT US AT www.cemoi.com

SOMMAIRE / SUMMARY

2 nouvelles gammes de chocolat / <i>2 new ranges of chocolate</i>	P 08
Nouveauté packaging / <i>New packaging</i>	P 09
Empreinte / <i>Empreinte</i>	P 10
Succession / <i>Succession</i>	P 14
Exception / <i>Exception</i>	P 18
Tradition / <i>Tradition</i>	P 19
Produits Service / <i>Service products</i>	P 21
CÉMOI & Vous / <i>CÉMOI & You</i>	P 24

POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemai.fr

2 NOUVELLES GAMMES DE CHOCOLAT...

2 new ranges of chocolate...

Gamme / Range

EMPREINTE

La valorisation du savoir-faire sourcing et aromatique de CÉMOI à travers une gamme mettant le chocolat noir à l'honneur.

A special CÉMOI dark chocolate range developed from our sourcing expertise and aroma know-how.

Gamme / Range

Succession

La transmission d'une tradition chocolatière depuis plusieurs générations.

This range represents the transmission of several generations of chocolate-making tradition.

... Pour stimuler votre créativité

Le Groupe CÉMOI souhaite mettre son savoir-faire et son expertise au service de la gastronomie.

Toujours à l'écoute des utilisateurs et du marché, nos équipes ont mené plusieurs études afin de vous proposer de nouvelles recettes qui répondront à vos exigences : l'origine et la traçabilité de nos produits ainsi que des ingrédients de qualité.

C'est en véritables chercheurs et en étroite collaboration avec des chefs pâtisseries et chocolatiers, que nous avons ainsi développé 2 nouvelles gammes : EMPREINTE et Succession.

Ce sont 16 recettes exclusives de chocolat, développées et testées au sein de notre laboratoire pilote à Perpignan qui vous permettront de mettre en avant votre talent.

... To stimulate your creativity

The Group CÉMOI offers its know-how and expertise to the world of chocolate gastronomy.

We are always listening to the market users and our teams have carried out numerous studies to offer you new recipes that will meet your requirements: the origin and traceability of our products along with quality ingredients.

The results of long research and collaboration with pastry and chocolate chefs are our 2 new ranges: EMPREINTE and Succession.

16 exclusive chocolate recipes developed and tested in our laboratory in Perpignan that will express your talent.

Des nouveaux emballages de qualité

- Des sacs **100 % hermétiques** qui garantissent au chocolat une conservation optimale de ses caractéristiques techniques et aromatiques.
- Une **matière triplex PET / PET métallisé / PE** afin de préserver toute la richesse organoleptique et la rhéologie des produits de l'air et de l'humidité.
- Un zip qui permet une **ouverture et une fermeture facile**.
- Facile à stocker, ces sacs sont aussi conçus pour **résister à la perforation**.

New quality packaging

- **100% hermetic bags** that guarantee optimal preservation of our chocolates' technical and aromatic characteristics.
- **Triple PET / metallic PET / PE material** selected to preserve the organoleptic characteristics and rheology of our products from air and humidity.
- Equipped with a zip seal for **easy opening and resealing**.
- Our bags are easy to store and also **puncture-resistant**.



POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemai.fr

Gamme / Range

EMPREINTE

Positionnement

- Haut de gamme
- 100% Sélection Cacao Frais
- Issu d'une démarche durable

Pourquoi EMPREINTE ?

- Des chocolats et pâtes de cacao Pure Origine pour une signature intense
- Des recettes 100 % Cacao Frais qui marqueront le caractère d'un terroir noble et puissant

Positioning

- Top of the range quality
- 100% "Sélection Cacao Frais"
- Part of our sustainable development program

Why EMPREINTE?

- Chocolates and pure cocoa paste origins for an intense signature
- 100% Cacao Frais recipes, characteristic of noble and rich terroirs

1.
Cacao Frais,
un concept unique
« Cacao Frais »,
a unique concept

3.
Origine
facilement
identifiable
Origin easily
identifiable

2.
100% hermétique
et refermable
100% hermetic
and resealable

4.
% cacao
mis en avant
% cocoa
highlighted

5.
Présentation
du **profil**
aromatique
Aromatic profile
presentation



- Des pures pâtes de cacao au goût intense pour un chocolat sur mesure
- Un profil aromatique unique pour chaque recette
- Des couvertures de chocolat noir fortes en cacao, garanties sans OGM et au profil aromatique complexe 100% pur beurre de cacao
- Des produits fabriqués exclusivement en France, développés en collaboration avec de grands chefs et approuvés par les Meilleurs Ouvriers de France

• Pure cocoa pastes with intense tastes for a tailor made chocolate

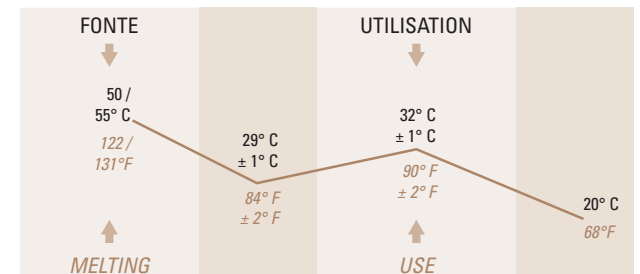
• A unique aromatic profile for every recipe

• High-content cocoa, dark chocolate couvertures, guaranteed GMO free with 100% complex aromatic cocoa butter profiles

• Our products are manufactured exclusively in France and have been developed in collaboration with several renowned chefs and approved by the Meilleurs Ouvriers de France

Courbe de tempérage / Tempering curve

Chocolat noir / Dark chocolate



ORIGINE ÉQUATEUR

ECUADOR ORIGIN



*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.
* We do not use ingredients which are genetically modified.

EMPREINTE 100

Palets pure pâte de cacao
Pure cocoa paste buttons

Carton / Box - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858015

EMPREINTE 75

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Matière grasse / Fat : 41 %

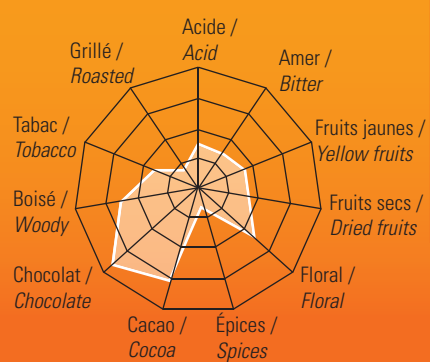
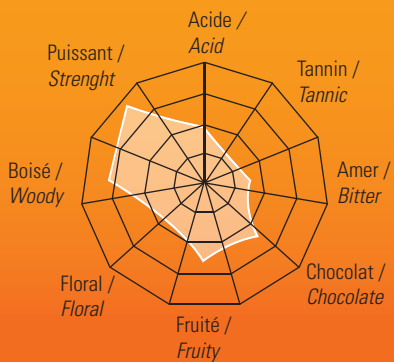
Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858350

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281736207



POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemai.fr

ORIGINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

DOMINICAN REPUBLIC ORIGIN



*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.
* We do not use ingredients which are genetically modified.

EMPREINTE 100

Palets pure pâte de cacao
Pure cocoa paste buttons

Carton / Box - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858275

EMPREINTE 72

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Matière grasse / Fat : 40 %

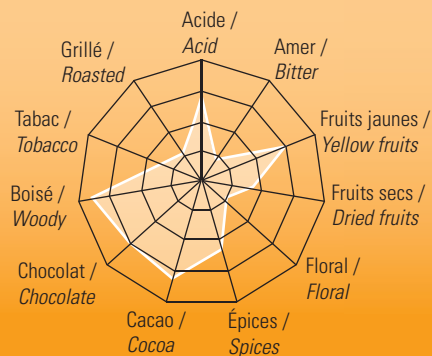
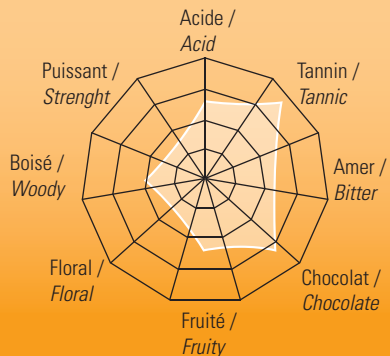
Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281859005

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281736108



ORIGINE CÔTE D'IVOIRE

IVORY COAST ORIGIN



*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.
* We do not use ingredients which are genetically modified.

EMPREINTE 100

Palets pure pâte de cacao
Pure cocoa paste buttons

Carton / Box - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858190

EMPREINTE 68

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Matière grasse / Fat : 38 %

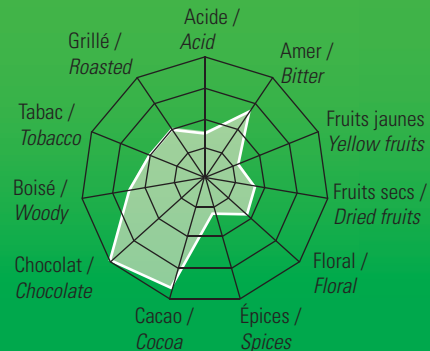
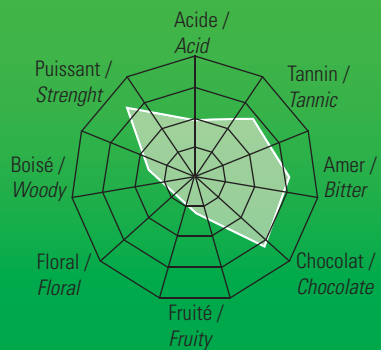
Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858923

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281736009



Positionnement

- Allie tradition et technicité
- Transmission d'expertise
- Issu d'une démarche durable

Pourquoi SUCCESSION ?

- Le secret d'une expertise transmise depuis des générations
- Des chocolats qui portent l'histoire d'un groupe familial

Positioning

- Combining tradition and technique
- Transmission of expertise
- Part of our sustainable development program

Why Succession?

- The secret of an expertise of several generations of chocolate makers
- Chocolates that represent the history of a family group

Gamme / Range

Succession

1.
Un design **sobre et simple**
A sober and simple design



2.
100% **hermétique et refermable**
100% hermetic and resealable

3.
% cacao
mis en avant
% cocoa highlighted

4.
Fluidité
du chocolat
Chocolate fluidity

- Tout l'art du chocolat à travers une large palette de recettes soigneusement élaborées
- Idéal pour vos enrobages, moulages, ganaches, mousses ou encore décors
- Laissez-vous inspirer par les différentes intensités de cacao pour composer vos créations et exprimer votre talent
- *The art of chocolate making with a wide range of specifically created recipes*
- *Perfect for coating, moulding, ganaches, mousses and decoration*
- *Let yourself be inspired by the different intensities of cocoa for your creations that will express your talent*



Succession 72%

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 46 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858435



Succession 64%

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 41 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858503



Succession 58.5%

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 39 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858688



Succession 55%

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

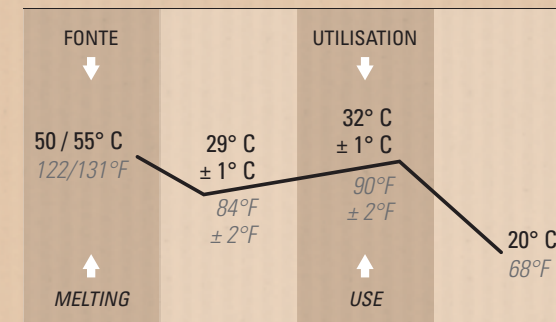
Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858763



*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.
* We do not use ingredients which are genetically modified.

Courbe de tempérage / Tempering curve Chocolat noir / Dark chocolate





Succession 50%

Palets de chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture buttons

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 32 %

Fluidité / Fluidity : ●○○○○

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858848



Succession 50%

Gouttes de chocolat noir
Dark chocolate drops

Noir / Dark

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281737105

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281737402



Succession 50%

Palets de chocolat noir pour ganache
Dark chocolate buttons for ganache

Noir / Dark

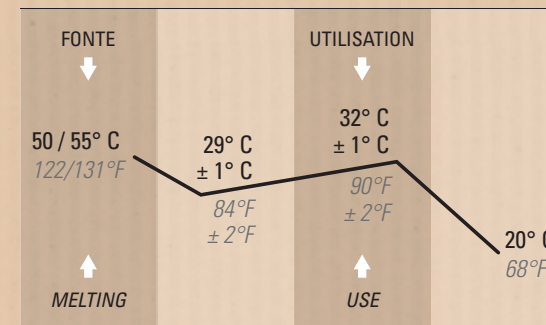
Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281737204

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281737501

Courbe de tempérage / Tempering curve Chocolat noir / Dark chocolate



*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.
* We do not use ingredients which are genetically modified.



*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.
* We do not use ingredients which are genetically modified.



Succession 38%

Palets de chocolat de couverture au lait
Milk chocolate couverture buttons

Lait / Milk

Matière grasse / Fat : 40 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281859265



Succession 35%

Palets de chocolat de couverture au lait
Milk chocolate couverture buttons

Lait / Milk

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

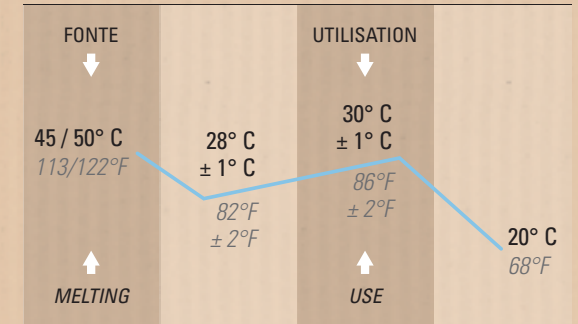
Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281859180

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281861701

Courbe de tempérage / Tempering curve Chocolat lait / Milk chocolate



Succession 31%

Palets de chocolat blanc
White chocolate buttons

Blanc / White

Matière grasse / Fat : 37 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173281859340

Sac / Bag - 1 kg

EAN : 3173281861800



Succession 23%

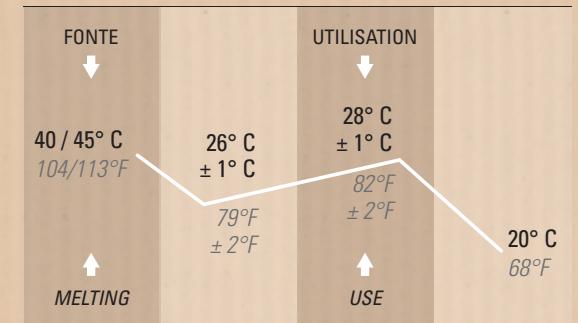
Gouttes de chocolat blanc
White chocolate drops

Blanc / White

Carton / Box - 2 x 5 kg

EAN : 3173282925204

Courbe de tempérage / Tempering curve Chocolat blanc / White chocolate





Gamme / Our Exception range

Exception

Avec la gamme Exception, découvrez deux recettes caramélisées qui amèneront une touche d'originalité et de gourmandise à vos pâtisseries.

Our Exception range is composed of two caramelized recipes that will bring a touch of originality and gourmandise to your creations.

DUNE, une recette exclusive de chocolat blanc délicieusement caramélisé : une couleur unique et un goût incomparable !

DUNE, an exclusive white chocolate recipe, deliciously caramelized : a unique colour and an unmatched taste !



Dune

Palets de chocolat blanc caramélisé
Caramelized white chocolate buttons

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 4 x 2 kg

EAN : 3173282911122

LACTÉ CARMEL, un chocolat de couverture au lait 36% de cacao au goût intense de caramel pour des desserts délicieusement riches en gourmandise.

FLAVOURED MILK CHOCOLATE, a 36% milk chocolate couverture with an intense caramel taste, for delightfully rich and mouthwatering desserts.



Caramel

Palets de chocolat de couverture au lait aromatisé 36%
Flavoured milk chocolate couverture buttons 36%

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Carton / Box - 4 x 2 kg

EAN : 3173282606790



Gamme / Our Tradition range

Tradition

Du palet en boîte 5 kg au pain de chocolat 2.5 kg, la gamme Tradition répond à tous les besoins des professionnels du chocolat.

Chocolats de couverture noir, lait, chocolat blanc ou encore gianduja lacté, les formats sont conçus pour une utilisation simple et rapide lors de la réalisation de vos desserts ou entremets.

From buttons in 5 kg cases to 2.5 kg blocks, our Tradition range meets all the requirements of chocolate professionals.

Dark, milk and white chocolate couvertures along with a milky gianduja, our formats have been created for easy use in the creation of your desserts or sweets.



Tradition 64%

Chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 41 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Palets / Buttons

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281611740



Tradition 55%

Chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Palets / Buttons

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281612082

Pain / Block

Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173281611825



Tradition 49,5%

Chocolat de couverture noir
Dark chocolate couverture

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 33 %

Fluidité / Fluidity : ●●●○○

Palets / Buttons

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281612242



Tradition 44%

Palets chocolat noir pour ganache
Dark chocolate buttons for ganache

Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 25 %

Fluidité / Fluidity : ●○○○○

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281603660



Tradition 32,5%

Chocolat de couverture au lait
Milk chocolate couverture

Lait / Milk

Matière grasse / Fat : 33 %

Fluidité / Fluidity : ●●●○○

Palets / Buttons

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173282600835

Pain / Block

Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173282617505



Tradition 30%

Palets chocolat blanc
White chocolate buttons

Blanc / White

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Palets / Buttons

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173282904032

Pain / Block

Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173282904377



Tradition Gianduja 23%

Pain lacté gianduja
Milky gianduja block

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Pain / Block

Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173288803100



INCLUSIONS

CÉMOI propose également des gouttes 7500 / kg, parfaites pour réaliser toutes les viennoiseries et pâtisseries. En inclusions, décoration ou en dégustation, nos grains de cafés CÉMOI garantissent la touche gourmande et déco de toutes vos créations !

OUR INCLUSIONS

CÉMOI also offers a range of 7500/kg chips, perfect for your pastries, cakes or cookies.

Our CÉMOI coffee beans can be used as inclusions, decoration or even just for tasting and they guarantee a gourmet and decorative touch to all your creations!



BÂTONS BOULANGERS

Disponible en 7 formats différents, le bâton de chocolat de cacao, 8 ou 36 cm, est l'ingrédient incontournable de tous les boulangers.

OUR BAKERY STICKS

Available in 7 different formats, our 8 cm or 36 cm chocolate sticks are the indispensable ingredient for all bakers.

Gamme Tradition / Our Tradition range Service products

Produits Service



Gouttes 44%

Drops 44%

Noir / Dark

Carton / Box - 1 x 6 kg

EAN : 3173281605312



Grains de café

Coffee beans

Noir / Dark

Carton vrac 5 kg / 5 kg box

EAN : 3173284650623

1 kg TUBO

EAN : 3173284650708



Bâtons boulangers

Bakery Sticks

Type 500 44%

8 cm | 3,2 g | étui 1,6 kg

EAN : 3173281720107

Type 500 40%

8 cm | 3,2 g | étui 1,6 kg

EAN : 3173281730885

Type 300 44%

8 cm | 5,3 g | étui 1,6 kg

EAN : 3173281719903

Type 300 40%

8 cm | 5,3 g | étui 1,6 kg

EAN : 3173281753150

Type 165 40%

8 cm | 10 g | étui 1,6 kg

EAN : 3173281715875



Bâtons boulangers

Bakery Sticks

Type 500 40%

36 cm | 15,4 g | 5 kg box

EAN : 3173281753235

Type 300 40%

36 cm | 20,8 g | 5 kg box

EAN : 3173281730960



Gamme Tradition / Our Tradition range Service products

Produits Service / Service Products

FOURRAGE

Utilisé en intérieur de pâtisserie, ce praliné amandes & noisettes apportera une délicieuse note fruitée à vos créations.

FILLING

Used to fill pastries, our almond and hazelnut praline will add a deliciously fruity note to your creations.

PÂTE À TARTINER

Avec sa recette gourmande 13% de noisettes, CÉMOI vous propose une pâte à tartiner de qualité pour une utilisation fourrage, accompagnement dessert ou tout simplement à tartiner !

SPREAD

Our rich 13% hazelnut recipe is a quality spread to be used as a filling, as a side to a dessert or simply as a paste!



Praliné amandes et noisettes

Almonds & hazelnuts praline

Seau plastique / Plastic bucket - 6 kg

EAN : 3173288801953



Pâte à tartiner

Spread

Seau plastique / Plastic bucket - 3 kg

EAN : 3173288862183



CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO

COCOA BUTTER BASED CONFECTIONERY

PAINS COLORÉS

A base de beurre de cacao, ces pains déclinés en 5 couleurs vous permettront d'habiller vos créations.

COLOURED BLOCKS

Composed of cocoa butter, we have a range of 5 different colours to decorate your creations

PRODUITS CACAO

CÉMOI, c'est aussi le cacao sous ses formes brutes.

COCOA PRODUCTS

CÉMOI is also cocoa in its natural state.

Gamme Tradition / *Our Tradition range Service products*

Produits Service / Service Products



Pains colorés
Coloured blocks

Pains / Blocks - 2,5 kg

Bleu / Blue
EAN : 3173282910392

Rose / Pink
EAN : 3173282910477

Vert / Green
EAN : 3173282910705

Jaune / Yellow
EAN : 3173282910545

Saumon / Salmon pink
EAN : 3173282910880



Palets pâte de cacao pure
Pure cocoa paste buttons

Boîte / Box - 5 kg

EAN : 3173289801280



Poudre de cacao
Cocoa powder

Pack / Pack - 1 kg

EAN : 3173286400110



Beurre de cacao
Cocoa butter

Seau plastique / Plastic bucket - 1 kg

EAN : 3173280904232

POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemoi.fr

CÉMOI & VOUS

CÉMOI & YOU

Le Groupe CÉMOI présente ses produits sur plusieurs salons en France mais aussi à l'international : SIRHA, SIGEP, NRA...

Lieux d'échanges professionnels, nous serons ravis de vous accueillir et de vous rencontrer lors de ces grands rendez-vous de la gastronomie mondiale.

The Group CÉMOI is also present at numerous fairs in France but also throughout the world: SIRHA, SIGEP, NRA...

These important international gastronomy fairs are the perfect place for professional exchange and we would be thrilled to meet you there.

Pour plus d'informations sur **nos nouvelles gammes** :
For more information on our new ranges:



Les passionnés qui vous inspirent... / Those that inspire us...

Franck MICHEL

« Le privilège de travailler avec du chocolat noble issu d'un savoir-faire français de longue date ». Sa carrière professionnelle débute dans plusieurs Maisons en Lorraine, puis en région parisienne. Travailleur acharné, il remporte en 2004 le prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie avant de devenir en 2006, Champion du Monde de Pâtisserie.

"A privilege to work with a noble chocolate from a French know-how that dates so far back". His professional career started in Lorraine, then the Parisian region. His hard and determined work paid off in 2004 when he won the prestigious award of Meilleur Ouvrier de France in the Pastry section and then in 2006, World Pastry Champion.



Grégory SOULAVIE

Ancien formateur à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) en France et héritier d'une tradition familiale, il totalise 26 années d'expérience et est un vrai passionné de son métier. Partenaire du Groupe CÉMOI, il développe des recettes exclusives basées sur les produits Gourmet de la marque.

Previously trainer at the Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) in France and part of a long family tradition of bakers and pastry makers, he is totally passionate about his profession and with more than 26 years of experience in the pastry world. He is now developing exclusive recipes using our Gourmet range for the Group CÉMOI.

Kivanç KAYMAK

Assistant chef pâtissier de l'hôtel Fontainebleau de Miami, avec plus de 15 ans d'expérience, de savoir-faire et de talent artistique, il est aujourd'hui conseiller technique en chef CÉMOI.

Assistant pastry chef in the Fontainebleau Hotel in Miami, with more than 15 years of experience, know-how and artistic talent under his belt, today he is our CÉMOI technical advisor chef.



Takeshi SHIBATA

Un des chefs les plus influents au Japon et propriétaire des restaurants Chez Shibata, il démarre sa carrière au célèbre palace Ritz Escoffier à Paris. Aujourd'hui, il s'inspire de la gastronomie française pour chacune de ses créations.

One of the most influent chefs in Japan and owner of the Chez Shibata restaurants, he started his career in the renowned Ritz Escoffier Palace in Paris. His creations are all inspired from the French gastronomy.

POUR EN SAVOIR PLUS

RENDEZ-VOUS SUR www.cemai.fr

Saint Germain

CÉMOI, toute l'expertise d'un grand chocolatier français au service des plus grands chefs pâtisiers.

CÉMOI, the entire expertise of a great french chocolatier at the service of the greatest pastry chefs.

Franck MICHEL



SAINT GERMAIN

Recette pour 1 cadre de 38 x 58 cm

Par Franck Michel

SAINT GERMAIN

Recipe for 1 frame 38 X 58 cm

By Franck Michel

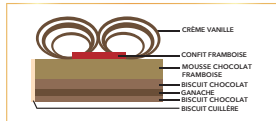


Laissez-vous inspirer par ces recettes uniques réalisées grâce à l'expertise de CÉMOI et la créativité des chefs.

Let yourself be inspired by these unique recipes realized thanks to the expertise of CÉMOI and the creativity of the chefs.

SAINT GERMAIN

RECETTE POUR 1 CADRE
DE 38 X 58 CM



BISCUIT CUILLÈRE

Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	160 g
Jaunes d'œufs	130 g
Fécule	60 g
Farine	80 g

Monter les blancs fermes avec le sucre. Ajouter les jaunes à petite vitesse. Mélanger délicatement la farine tamisée avec la fécule. Dresser en chablon sur feuille cuisson. Cuire à 190°C.

BISCUIT CHOCOLAT (deux feuilles)

Pâte d'amandes 50 %	600 g
Sucre semoule	120 g
Œufs entiers	680 g
Farine	120 g
Levure chimique	180 g
Beurre	150 g
Pâte de cacao Empreinte 100 Equateur	250 g
Eclats de couverture Succession noir 72 % mixé	250 g

Détendre la pâte d'amande avec le sucre puis petit à petit, les œufs. Monter au batteur à l'aide du fouet. Mélanger les poudres tamisées et le beurre fondu avec la pâte de cacao. Finir avec les éclats de chocolat mixé. Etaler sur feuille cuisson. Cuire à 190°C.

GANACHE

Lait	280 g
Crème fluide	320 g
Glucose	280 g
Couverture Empreinte 75 Equateur	520 g
Pâte de cacao Empreinte 100 Equateur	120 g
Beurre	40 g

Chauffer le lait, la crème et le glucose. Verser la pâte de cacao hachée sur la couverture. Mélanger pour obtenir une ganache lisse. Ajouter le beurre en cubes très froid. Mixer.

MOUSSE CHOCOLAT FRAMBOISE

Purée de framboise	900 g
Jaunes d'œufs	200 g
Œufs entiers	215 g
Sucre semoule	250 g
Gélatine poudre	16 g
Eau froide	80 g
Couverture Empreinte 75 Equateur	750 g
Crème montée	1000 g

Cuire à 84°C la purée, les jaunes, le sucre puis ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat. Mixer. Tempérer. Mélanger la crème montée. Dresser aussitôt.

CONFIT FRAMBOISE

Purée de framboise	750 g
Purée de fraise	300 g
Glucose	100 g
Sucre semoule	140 g
Pectine NH	25 g
Jus de citron	20 g

Chauffer ensemble les purées et le glucose à 40°C. Ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter à ébullition pendant 2 min puis verser le jus de citron. Réserver au froid.

CRÈME VANILLE ORANGE

Orange pour les zestes	1
Gousse de vanille	1
Crème fluide	375 g
Gélatine	10 g
Eau froide	50 g
Succession blanc 31 %	180 g
Crème fluide	750 g

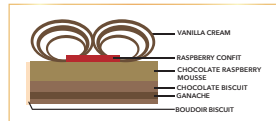
Porter à ébullition les 250 g de crème avec la vanille et les zestes. Infuser 20 min à couvert. Verser chaud sur le chocolat fondu. Ajouter la gélatine fondue puis le reste de la crème. Mixer l'ensemble. Laisser l'appareil au moins 6 heures au froid positif avant de monter au batteur.

MONTAGE ET FINITION

Placer la première feuille de biscuit chocolat dans le fond du cadre. Couler la ganache fraîchement réalisée. Appliquer la deuxième feuille de biscuit chocolat. Garnir avec la mousse chocolat framboise. Surgeler. Couper le cadre en bandes de 8 cm de large sur 19 à 20 cm de long. Coller les biscuits cuillère de chaque côté de la longueur à l'aide de la crème vanille orange. Pulvériser une masse chocolat détendue au beurre de cacao sur les biscuits cuillère. Dresser le confit framboise au centre de 3 cm de large sur toute la longueur. À la poche douille cannelée, dresser deux rangées de rosaces de crème vanille orange de part et d'autre du confit en le recouvrant. Déposer les framboises puis les décors chocolat comme ci-dessus.

SAINT GERMAIN

RECETTE POUR 1 CADRE
38 X 58 CM



BOUDOIR BISCUIT

Egg whites	200 g
Caster sugar	160 g
Egg yolks	130 g
Cornflour	60 g
Flour	80 g

Beat the egg whites with the sugar until stiff. Add the yolks slowly then carefully fold in the sieved flour and cornflour. Pour into a chablon stencil on a baking tray and bake at 190°C.

CHOCOLAT BISCUIT (two slabs)

Almond paste 50%	600 g
Caster sugar	120 g
Eggs	680 g
Flour	120 g
Baking powder	8 g
Butter	180 g
Cocoa paste Empreinte 100 Equateur	150 g
Chips de couverture Succession dark 72% mixé	250 g

Mix the sugar into the almond paste. Slowly add the eggs. Whisk briskly in a mixer. Mix together the sieved dry ingredients and the butter melted with the cocoa paste. Add the chocolate chips. Spread on a baking sheet and bake at 190°C.

GANACHE

Milk	280 g
Single cream	320 g
Glucose syrup	280 g
Couverture Empreinte 75 Equateur	520 g
Cocoa paste Empreinte 100 Equateur	120 g
Butter	40 g

Heat the milk, cream and glucose syrup. Pour over the chopped couverture and cocoa paste. Mix to obtain a smooth ganache. Add diced, very cold butter. Blend.

CHOCOLAT RASPBERRY MOUSSE

Raspberry puree	900 g
Egg yolks	200 g
Whole eggs	215 g
Caster sugar	250 g
Gélatine poudre	16 g
Cold water	80 g
Couverture Empreinte 75 Equateur	750 g
Whipped cream	1000 g

Cook the puree and the egg yolks at 84°C, then add the hydrated gelatine. Pour over the chocolate, blend. Temper and incorporate the whipped cream. Use immediately.

RASPBERRY CONFIT

Raspberry puree	750 g
Strawberry puree	300 g
Glucose syrup	100 g
Caster sugar	140 g
Pectin NH	25 g
Lemon juice	20 g

Heat the purees and the glucose syrup to 40°C. Add the sugar mixed with the pectin, bring to the boil for 2 min then add lemon juice. Refrigerate.

VANILLA ORANGE CREAM

Orange for zest	1
Vanilla pod	1
Single cream	375 g
Gélatine	10 g
Cold water	50 g
Succession white 31%	180 g
Single cream	750 g

Bring 250 g of cream to the boil with the vanilla and the zests. Cover and infuse for 20 min. Pour over the melted chocolate. Add the hydrated gelatine then the rest of the cream, blend. Leave for a minimum of 6 hours in positive cold before beating in a mixer.

METHOD AND PRESENTATION

Place the first slice of chocolate biscuit in the bottom of the frame. Pour on freshly made ganache and continue with the second slice of chocolate biscuit. Cover with chocolate raspberry freeze. Cut into pieces 8 cm wide by 19 to 20 cm long. Apply the boudoir biscuits to each side using the vanilla orange cream. Spray chocolate melted with cocoa butter on to the boudoir biscuits. Place a band of raspberry confit 3 cm wide along the centre, the length of the frame. Using a piping bag with a fluted tip, pipe two rows of vanilla orange cream rosettes to cover each side of the confit. Decorate with raspberries and chocolate pieces, as shown above.



www.cemoi.fr

Franck MICHEL

MILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 2004
ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE EN 2006.
COMPTE DE NOMBREUX PRIX SUR LE PLAN INTERNATIONAL.



www.cemoi.com

Franck MICHEL

MILLEUR OUVRIER DE FRANCE EN 2004
AND WORLD CHAMPION PASTRY CHEF 2006.
HOLDER OF NUMEROUS INTERNATIONAL AWARDS.



Retrouvez toutes nos recettes sur www.cemoi.com

Find all our recipe on www.cemoi.com




 www.cemoi.com

 @CEMOI.official

 Groupe CÉMOI

 CEMOIchocolatier

 @CEMOIcemoi

 CEMOIchocolatier



2980 Avenue Julien Panchot
66968 Perpignan Cedex 9
FRANCE
Tél. : + 33 (0)4 68 56 35 35 - Fax : + 33 (0)4 68 95 23 91
www.cemoi.com