

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

175 ANS

LA FABRIQUE
D'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 6 janvier 2023

2^E CONCOURS de pâtisserie



POUR LES GOURMANDS DE NOUGATS 2^E CONCOURS DE PÂTISSERIE SUR LE THÈME DE « LE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE »

À l'occasion des 175 ans de la Fabrique, Nougat Chabert et Guillot annonce la deuxième édition de son Concours de pâtisserie autour du nougat qui s'adresse à un public d'amateurs. Le thème de cet événement pour 2023 est « **Le gâteau d'anniversaire** ».

Les candidatures sont ouvertes à partir du lundi **16 janvier 2023**.

Amoureux de cuisine et de challenge, adultes comme enfants, lancez vous dans cette aventure pleine de gourmandise.



Un timing de chef !

ÉTAPE 1 :

Du 16 janvier au 5 février **je candidate**.

Je suis pâtissier.ère en herbe, j'envoie **une petite vidéo** ou un **texte** exprimant ma passion et **mes motivations**. J'ajoute quelques photos de mes réalisations culinaires préférées.

ÉTAPE 2 :

Du 6 au 11 février, **je suis sélectionné.e**, je reçois mon **kit cooking** autour du nougat et je réfléchis à la meilleure recette pour impressionner le jury.

ÉTAPE 3 :

Du 12 au 28 février, **je teste mes idées** à la maison et **je rédige la recette** de mon plus beau gâteau d'anniversaire que je présenterai au jury.

ÉTAPE 4 :

Samedi 4 mars, **je serai à Montélimar** pour faire concourir mon gâteau d'anniversaire.



CONTACT PRESSE

celine.evesque@nougat-chabert.com

NOUGAT CHABERT & GUILLOT
ZAC Les Portes de Provence
4 rue Emile Monier - BP 64
26202 Montélimar Cedex
Tél. +33 (0)4 75 92 20 20

www.nougat-chabert-guillot.com

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com





Le kit « cooking » sera composé de **5 produits de la gamme Nougat Chabert & Guillot** (brisures, crème, poudre de Nougat de Montélimar et pâtes à tartiner : Ganou et Choco-Noisette).

Les 15 candidats sélectionnés (5 enfants dans la catégorie 5 - 15 ans, et 10 adultes dans la catégorie 16 ans et plus) disposeront de presque 3 semaines pour préparer le plus beau gâteau d'anniversaire pour les **175 ans de Nougat Chabert & Guillot**. Ils devront utiliser au moins deux des cinq ingrédients du kit.

Le jury, présidé par Jean-Philippe Dulac, récompensera un adulte et un enfant.

Des cadeaux sont à gagner notamment la chance de voir réaliser sa recette au côté de Jean-Philippe Dulac pour différents événements autour des 175 ans de La Fabrique. De plus, notre partenaire France Bleu Drôme Ardèche nommera son coup de coeur.

Toutes les modalités du Concours sont disponibles sur le site Internet www.nougat-chabert-guillot.com.

Tous à vos tabliers, profitez de cette belle occasion pour exprimer votre passion et votre créativité !

Quelques mots sur Nougat Chabert & Guillot

Lorsque l'exigence est une valeur que partage Nougat Chabert & Guillot avec ses clients, cela donne **175 ans de savoir-faire, d'excellence et de gourmandise**.

Depuis 1848, La Fabrique confectionne ses nougats dans ses ateliers à Montélimar : nougats en morceaux individuels, nouvelles collections saisonnières, nougats et chocolats, gammes d'ingrédients pour la pâtisserie ou la cuisine...

L'innovation et la convivialité ont toujours été dans l'**ADN du nougater**. C'est donc tout naturellement, que cette deuxième édition du Concours de pâtisserie autour du nougat se tiendra en ce début d'année 2023.

Le grand public pourra profiter le **4 mars**, en marge du Concours de Pâtisserie, d'un **Goûter Géant** réalisé par La Maison Dulac.

Le 2^e concours de Pâtisserie et le « Goûter Géant », auront lieu
Boutique « GOURNIER »
Avenue du Gournier, RN7 (face à But) à Montélimar
04 75 00 64 84

CONTACT PRESSE
celine.evesque@nougat-chabert.com

NOUGAT CHABERT & GUILLOT
ZAC Les Portes de Provence
4 rue Emile Monier - BP 64
26202 Montélimar Cedex
Tél. +33 (0)4 75 92 20 20

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com



www.nougat-chabert-guillot.com