

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

REVUE DE PRESSE 2021



LA FABRIQUE D' *instants gouremands*

REVUE DE PRESSE 2021

Date de parution	Média	Support	Libellé de l'article	Auteur
05/01/2021	France BLEU Drôme Ardèche	Radio	Interview de Marie-Claude Stoffel journal de 8h00 La nouvelle éco : les nougats Chabert et Guillot "en pleine ébullition" pour se relancer	COSTA Philippe CHAMPALE Emmanuel Gotschaux Florence
05/01/2021	France BLEU Drôme Ardèche	Radio	La nouvelle éco : les nougats Chabert et Guillot "en pleine ébullition" pour se relancer	BAUDET Florence
18/02/2021	La Tribune	Papier	Retour vers le passé	
18/04/2021	Radio France - France Bleu	Radio	Bienvenue en France : la petite histoire du nougat de Montélimar	ALUNNI Ségolène
07/06/2021	Radio Classique	Radio	Territoire d'excellence : le nougat	LUNDY Fabrice
01/07/2021	Communiqué de Presse		Sur la route des vacances, partagez bien plus qu'une confiserie – Nougat Chabert & Guillot depuis 1848 : réédition de la borne métal et lancement de la gamme 100% apéro pour découvrir des saveurs sucrées salées inédites	FOREL Conseil
02/08/2021	La Femme qui marche	Web	Réédition de la boîte métal de la borne N7	
25/08/2021	BFM Business	TV	La France qui résiste : à la reconquête du marché du nougat	VASSOGNE Justine
01/09/2021	Communiqué de Presse		Cette année C&G fait honneur aux 13 desserts provençaux et propose pour les fêtes une ribambelle de douceurs gourmandes : un calendrier de l'Avent, la nostalgie est de mise, déclinaisons de nougats aux mille et une saveurs, recettes de chefs	FOREL Conseil
17/09/2021	EUROPE 1	Radio	EUROPE 1 : Historiquement Vôtre "Papille de la nation"	POELS Olivier
10/10/2021	Dauphiné Libéré	Web	Saveurs et savoirs-faire côté Sud	
02/11/2021	Communiqué de Presse		Nougat La Ruche d'Or : 100% Bio made in Nougat Chabert & Guillot avec focus sur 4 innovations gourmands nougat fruits secs, aux amandes bio, graines de courge et chanvre	FOREL Conseil
02/11/2021	MAXI Cuisine	Papier	Chabert & Guillot : rois du Nougat	
11/11/2021	La Tribune	Papier	Comment les nougatiers préparent Noël	GONIN Céline
24/11/2021	VOICI	Web	Noël : 20 calendriers de l'Avent gourmands	PETER Salomé
25/11/2021	Le Point	Web	100 Goûts qui font la France	DANANCHER Thibaut
28/11/2021	France Inter	Radio	On va déguster : la saga du Nougat	GAUDRY François-Régis
01/12/2021	Zediet.fr	Web	Saucisson 250g Nougat de Montélimar tendre	
02/12/2021	La Tribune	Web	Notre Nougat déguste !	
24/12/2021	France 3	TV	Météo à la carte	ROMEJKO Laurent TINTHOIN Audrey
28/12/2021	Dauphiné Libéré	Web	Montélimar : dans le monde du nougat on innove	Nicolas GALLIEN
29/12/2021	Vaucluse Matin	Web	Quand le nougat innove et sort des sentiers battus	Nicolas GALLIEN
29/12/2021	Dauphiné Libéré	Papier	Quand le nougat innove et sort des sentiers battus	Nicolas GALLIEN



Florence Gotschaux, Philippe Costa et Emmanuel Champale © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Le 6/9 de 7h à 9h

05/01/2021 à 7h17 – Durée : 4 :43

Interview de Marie-Claude Stoffel invitée en plateau de « La Nouvelle Eco »

Bilan de l'activité de Chabert & Guillot pour l'année 2020 et perspectives d'évolution pour 2021.

Les nougats Chabert & Guillot 'en pleine ébullition' en 2021 pour améliorer sa compétitivité.

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/la-nouvelle-eco-les-nougats-chabert-et-guillot-en-pleine-ebullition-pour-se-relancer-1609845538>





France Bleu Drôme-Ardèche par Florence Beaudet

05/01/2021

La Nouvelle Eco : les nougats Chabert & Guillot 'en pleine ébullition' pour se relancer.

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/la-nouvelle-eco-les-nougats-chabert-et-guillot-en-pleine-ebullition-pour-se-relancer-1609845538>

Économie - Social

La nouvelle éco : les nougats Chabert et Guillot "en pleine ébullition" pour se relancer

Mardi 5 janvier 2021 à 14:19 - Par Florence Beaudet, France Bleu Drôme Ardèche

Montélimar



Le plus gros nougater de Montélimar qui est aussi le premier confiseur traditionnel de France estime avoir perdu 30% de son chiffre d'affaires à cause de la crise sanitaire en 2020. Il veut améliorer sa compétitivité pour traverser au mieux 2021.



france
bleu

La nouvelle éco : les nougats Chabert et Guillot "en pleine ébullition" pour se relancer



Le nougater -comme tous les confiseurs- a été très touché par la crise sanitaire © Radio France - Franck Daumas

La crise Covid aura eu un gros impact sur les ventes du plus important fabricant de nougats de Montélimar. Chabert et Guillot estime avoir perdu 30% de son chiffre d'affaires en 2020. "Le nougat est un achat plaisir" explique la directrice générale Marie-Claude Stoffel. "On le voit en rayon et on a envie de l'acheter. Mais les flux ont beaucoup diminué sur les autoroutes, dans les gares et les aéroports". Quant aux ventes pour les fêtes de fin d'année, elles ont été "correctes" même si la grande distribution a été frileuse dans ses commandes.





France Bleu Drôme-Ardèche par Florence Beaudet

05/01/2021

La Nouvelle Eco : les nougats Chabert & Guillot 'en pleine ébullition' pour se relancer.

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/la-nouvelle-eco-les-nougats-chabert-et-guillot-en-pleine-ebullition-pour-se-relancer-1609845538>



Marie-Claude Stoffel était l'invitée de La Nouvelle Eco de ce mardi 5 janvier



Fournisseur de la restauration

Par ailleurs, la PME a une **grosse activité de fabrication d'ingrédients** pour les cafés, les restaurants, la pâtisserie : petits nougats pour accompagner le café, brisures et crème de nougat entrant dans la composition de desserts. La fermeture des bars et restaurants est lourde de conséquences pour le nougater, qui est le sixième confiseur de France, le premier en confiserie traditionnelle.

La nouvelle éco : les nougats Chabert et Guillot "en pleine ébullition" pour se relancer

salariés.

Drôme



Florence Beaudet
France Bleu Drôme Ardèche



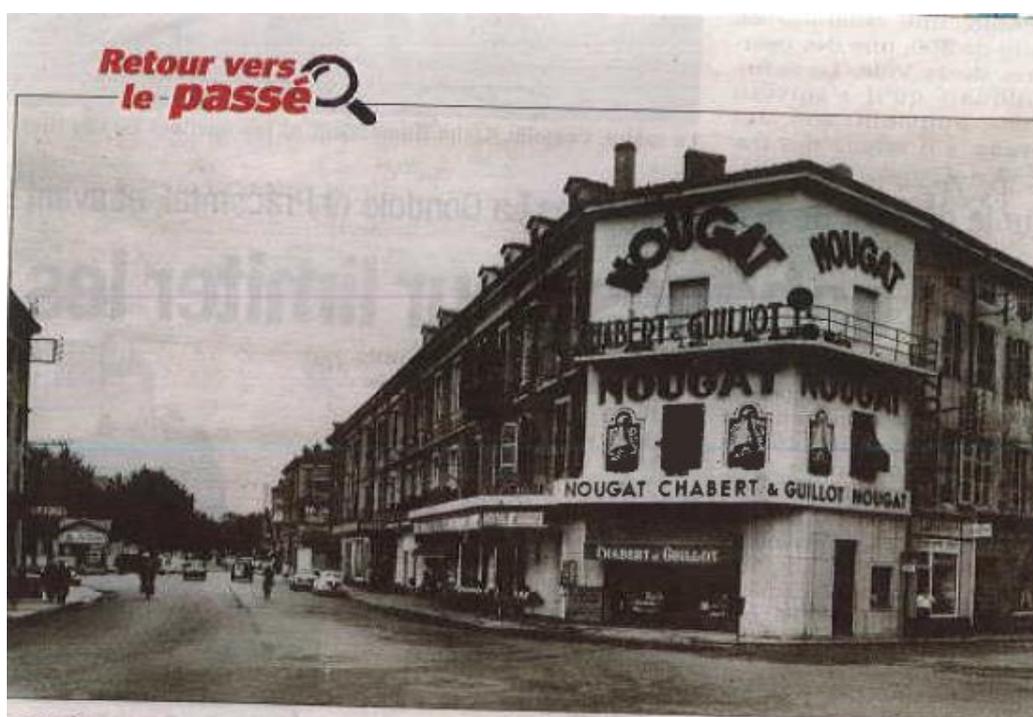
La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDI

La Tribune

18/02/2021

Retour vers le passé : vue ancienne du magasin Chabert & Guillot, place d'Aygu à Montélimar issue du livre « Un siècle de commerce et d'artisanat à Montélimar » sur le patrimoine Montilien



MONTÉLIMAR Place d'Aygu • Une vue ancienne de Montélimar qui est plutôt connue, avec le magasin Chabert & Guillot de la place d'Aygu. A l'angle de la rue Pierre Julien et de l'avenue de Gaulle, un magasin qui, de 1925 à 1980, avait pignon sur carrefour ultrafréquenté. Dans les années 30, avec les congés payés et la nationale 7 qui passait en ville, les touristes s'arrêtent par milliers pour acheter du nougat, et coincés dans les bouchons, c'est parfois les vendeuses de nougat qui viennent à eux ! Toute une époque racontée notamment par Thierry Dubois dans «Chroniques de la nationale 7» ou encore Jean Durand dans «Le nougat de Montélimar».

vous avez des informations à communiquer : ltredmontelimar@e-tribune.fr

© Collection Patrick Morand

Un siècle de commerce et d'artisanat à Montélimar, le fascicule de Patrimoine Montilien (10 euros), est vendu à la nouvelle librairie Baume.





RADIO France - France Bleu par Ségolène Alunni

18/04/2021 à 10h04 – Durée : 7:00

Marie-Claude Stoffel était l'invitée de l'émission « Bienvenue en France »

La Petite histoire du Nougat de Montélimar.

<https://www.francebleu.fr/archives/emissions/bienvenue-en-france?p=2>





Fabrice Lundy

RADIO Classique : Territoires d'Excellence du lundi au vendredi à 6h57

Chaque matin, Fabrice Lundy vous fait découvrir ces entreprises, ces PME et ETI, qui font l'excellence dans nos territoires, qui sont la fierté et la richesse de notre économie.

Le 07/06 /2021 | Durée : 2 :58

Interview de Marie-Claude Stoffel.

Podcast plus disponible





LA FABRIQUE d'instants gourmands

COMMUNIQUE DE PRESSE JUILLET 2021



150
SALARIÉS
au service de
la marque et
des produits

**ENTREPRISE
FAMILIALE**
rachetée
par le Groupe
SUDZÜCKER
en 1997

**DÉMARCHE
IGP**
(dossier IGP
déposé en
déc. 2017)

1^{er}
FABRICANT
FRANÇAIS
de confiseries
traditionnelles

6^e
CONFISEUR
FRANÇAIS
(après Haribo,
Lutti...)

Sur la route des vacances, partagez bien plus qu'une confiserie NOUGAT CHABERT & GUILLOT depuis 1848

La Maison Chabert & Guillot aime réveiller nos émotions gustatives et nos souvenirs d'enfants, les vacances en famille et la longue descente dans le sud sur la Nationale 7. On serait presque nostalgique à repenser aux bouchons estivaux, un Nougat Chabert & Guillot dans la bouche et un autre dans la main, prêt à être englouti... notre petite Madeleine de Proust à nous.

A déguster ou à cuisiner, les nougats Chabert & Guillot proposent un voyage dans le temps avec la réédition de la boîte métal de la fameuse Borne N7 Montélimar. Et parce qu'innover c'est résister, le premier fabricant de nougats de Montélimar propose une gamme 100% apéro pour découvrir des saveurs sucrées salées inédites.

Borne métal Nougat de Montélimar tendre et craquant 250 g



A l'heure des congés la Nationale 7 dite « la route bleu » connaît son apogée dans les années 1950 avec ses célèbres bouchons. Nougat Chabert & Guillot est le créateur de la mythique boîte en fer blanc en forme de borne N7 qui traduit l'envie de faire plaisir avec un produit gourmand qui s'offre où se collectionne.

Boîte à retrouver sur le site e-commerce* à 12,60 € TTC



Goutez aux 100% Apéro ! nougat virgin Mojito et nougat noix de cajou salée

Nougat Chabert & Guillot innove chaque année avec de nouveaux goûts. Les valeurs de l'entreprise se retrouvent dans le choix des ingrédients qui sont 100% d'origine naturelle.

Vendus sur le site e-commerce* en poche de 200g à 4€ TTC

Nougat tendre salé
FRUITS SECS



Nougat tendre
VIRGIN MOJITO



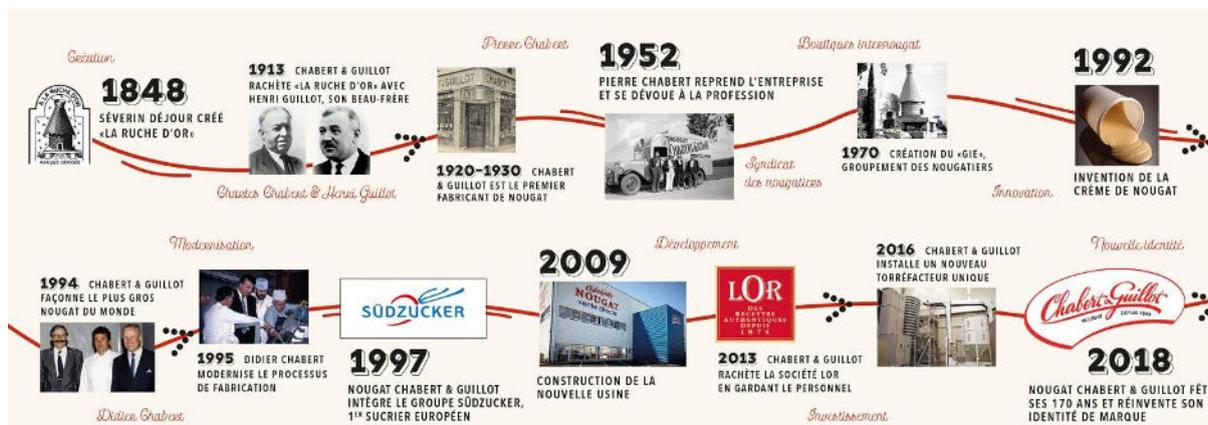
Produits disponibles en boutiques ou sur www.nougat-chabert-guillot.com*

LE SAVIEZ-VOUS ? Le nougat de Montélimar est devenu un produit souvenir grâce aux nougatiers qui ont eu l'idée de vendre des nougats dans le train de la ligne Paris-Lyon-Marseille à partir de 1852 où les trains avaient 1h d'arrêt à Montélimar pour recharger le charbon et faire le plein d'eau.

A PROPOS DE CHABERT & GUILLOT : L'HISTOIRE DU MEILLEUR NOUGAT DE MONTEILIMAR

Tout a commencé en 1848, à cette époque Alexandre Chabert ouvre sa première confiserie. Dans son nougat, il ne prend que le meilleur : une poignée de belles amandes, une touche de miel et une pointe de vanille. Cette exigence est restée. Plus tard, son petit-fils, Charles Chabert s'associe à son beau-frère, Henri Guillot. Tous deux sont bien décidés à donner une nouvelle dimension à la petite fabrique montélienne. Place donc à l'audace et l'ingéniosité. Ils investissent dans la « Ruche d'or » et son usine face à la gare de Montélimar. L'époque est aux congés payés et à l'affluence des vacanciers. La petite affaire prospère et leur donne des ailes. En véritables pionniers, eux et leurs descendants Pierre et Didier Chabert vont inventer de nouveaux produits comme la célèbre Crème de nougat ; ils n'auront de cesse de surprendre nos papilles avec bonheur.

Dirigée depuis 2020 par Marie-Claude Stoffel, la Maison Chabert et Guillot est non seulement le plus gros nougater de Montélimar mais aussi le premier confiseur traditionnel de France. Pour assurer la pérennité de cette PME et résister à la crise "L'entreprise s'adapte et revoit son organisation industrielle pour innover et travailler mieux. Nous sommes en pleine ébullition » explique Marie-Claude Stoffel « le début d'une nouvelle ère où tradition et innovation ne font qu'un ».



Contact presse - FOREL CONSEIL
Elise Fornero - Elisefornero@forelconseil.com – 06 63 55 70 78



www.la-femme-qui-marche.fr

02/08/2021

Rédition de la boîte métal de la borne N7 Nougat de Montélimar Chabert & Guillot

Le nougat « madeleine de Proust » de la route des vacances.

www.la-femme-qui-marche.fr réédition de la boîte métal de la borne n7. Nougat de montélimar. chabert & guillot.

Toute petite fille, dans les années 50, nous habitons en Tunisie, mes parents m'envoyaient chaque été en colonie de vacances dans le Jura pour ne pas souffrir de la chaleur et respirer du « bon air ».

Traversée en bateau...Puis le car à partir de Marseille.

Au retour, nous nous arrêtions pour acheter du nougat et en rapporter à notre famille. Alors le nougat de Montélimar a pour moi le goût de la madeleine de Proust.

Cela fait des lustres que je n'en ai pas mangé. Alors que d'émotion....D'autant que la maison Chabert & Guillot a décidé de rééditer la fameuse boîte métal de la Borne N7 de Montélimar. Youpi !

Borne métal Nougat de Montélimar

A l'heure des congés la Nationale 7 dite « la route bleue » connaît son apogée dans les années 1950 avec ses célèbres bouchons. Nougat Chabert & Guillot est le créateur de la mythique boîte en fer blanc en forme de borne N7..

Boîte à retrouver sur le site
Chabert & Guillot 12,60 € - 250g

Le nougat de Montélimar est devenu un produit souvenir grâce aux nougatiers qui ont eu l'idée de vendre des nougats dans le train de la ligne Paris-Lyon-Marseille à partir de 1852 où les trains avaient 1h d'arrêt à Montélimar pour recharger le charbon et faire le plein d'eau.

En savoir plus sur Chabert et Guillot.

Leader en France des fabricants de Nougat de Montélimar. 3 000 tonnes de nougat livrées chaque année en direct ou par l'intermédiaire de nombreux magasins et distributeurs en France. - 15 tonnes de nougat fabriquées quotidiennement. Premier confiseur traditionnel de France.

Source: Service de Presse Chabert et Guillot.



www.la-femme-qui-marche.fr

02/08/2021

Rédition de la boîte métal de la borne N7 Nougat de Montélimar Chabert & Guillot

Le nougat « madeleine de Proust » de la route des vacances.



par Service De Presse Chabert





BFM Business par Justine VASSOGNE

25/08/2021 à 7:12 | Durée : 2:52

Marie-Claude Stoffel accueille sur site une équipe de BFM Business

La France qui résiste : à la reconquête du marché du nougat !

Dans sa chronique La France qui résiste, Justine Vassogne s'est intéressée à la fabrique de nougats de Chabert & Guillot, le plus gros nougater de France. Cette chronique est à voir ou écouter du lundi au jeudi dans Good Morning Business présentée par Sandra Gandoïn et Christophe Jakubyszyn sur BFM Business.

https://www.bfmtv.com/economie/replay-emissions/la-france-qui-resiste/la-france-qui-resiste-chabert-guillot-a-la-reconquete-du-marche-du-nougat-par-justine-vassogne-25-08_VN-202108250037.html





Communiqué de presse - Septembre 2021

*Cette année Nougat Chabert & Guillot
fait honneur aux fameux 13 desserts provençaux
et propose pour les fêtes une ribambelle de douceurs gourmandes*

Un calendrier de l'Avent pour ravir petits et grands



Nougat amandes
caramélisées et noisettes



Nougat enrobé
chocolat noir



Nougat chocolat
lait orange



Nougat amandes
naturelles et miel



Nougat de Montélimar



Nougat caramel beurre salé



Nougat fruits exotiques

**COFFRET CALENDRIER DE L'AVENT (250g)
composé de 25 nougats
avec 7 recettes différentes pour un plaisir XXL**

14,90 €
PRIX INDICATIF

La nostalgie est de mise

Retour en enfance pour un Noël qui restera gravé dans les mémoires



**BORNE MÉTAL N7 (250g)
Nougat de Montélimar tendre**
12,60 €
PRIX INDICATIF



**SACHET BISCUITS CROUSTILLANTS (150g)
enrobés de chocolat blanc au Nougat de Montélimar**
5,75 €
PRIX INDICATIF



**SAUCISSON (250g)
Nougat de Montélimar tendre**
5,60 €
PRIX INDICATIF

Déclinaisons de nougats aux mille et une saveurs

Un Noël, trois possibilités. A mettre au pied du sapin pour un délicieux cadeau savoureux



SACHET NOUGAT TENDRE (250g)
Caramel beurre salé,
Pomme Calvados
9,79 €
PRIX INDICATIF



**SACHET NOUGAT
DE MONTELMAR TENDRE (300g)**
8,79 €
PRIX INDICATIF



**SACHET ASSORTIMENT
NOUGAT TENDRE (340g)**
Vanille/Citron, Vanille/Pistache,
Vanille/Framboise
9,99 €
PRIX INDICATIF

RECETTES DE CHEFS

Le nougat s'invite dans les plats de fêtes

Magret de canard au Nougat de Montélimar
Recette réalisée par Jean-Philippe Dulac
(Pâtissier à Montélimar)



Crème brûlée au foie gras et Nougat de Montélimar.
Recette réalisée par Gérard Cabiron
(MOF, Pâtissier, confiseur)



A propos de Chabert & Guillot:

Tout a commencé en 1848, à cette époque Alexandre Chabert ouvre sa première confiserie. Dans son nougat, il ne prend que le meilleur : une poignée de belles amandes, une touche de miel et une pointe de vanille. Cette exigence est restée. Plus tard, son petit-fils, Charles Chabert s'associe à son beau-frère, Henri Guillot. Tous deux sont bien décidés à donner une nouvelle dimension à la petite fabrique montélienne. Place donc à l'audace et l'ingéniosité. Ils investissent dans la « Ruche d'or » et son usine face à la gare de Montélimar. L'époque est aux congés payés et à l'affluence des vacanciers sur la N7. La petite affaire prospère et leur donne des ailes. En véritables pionniers, eux et leurs descendants Pierre et Didier Chabert vont inventer de nouveaux produits comme la célèbre Crème de nougat ; ils n'auront de cesse de surprendre nos papilles avec bonheur.

Dirigée depuis 2020 par Marie-Claude Stoffel, la Maison Chabert et Guillot est non seulement le plus gros nougater de Montélimar mais aussi le premier confiseur traditionnel de France.

Photos non contractuelles

CONTACT PRESSE - FOREL CONSEIL

Elise Fornero - 06 63 55 70 78 - elisefornero@forelconseil.com

Europe 1



OLIVIER POELS

Papilles de la nation

La France est LE pays de la gastronomie, et Olivier Poels vous le prouve tous les jours en vous emmenant à la découverte d'un plat emblématique de l'Hexagone.

Emission du 17/09/2021 à 17h40 (durée : 4.45)

Recette du Nougat Glacé

Lorsqu'on évoque le nougat, c'est évidemment la ville de Montélimar qui nous vient à l'esprit (même s'il s'agit d'une sucrerie réalisée dans tout le bassin méditerranéen). Aujourd'hui capitale française de ce petit bonbon, Montélimar n'est toutefois pas à son origine. Le mot "nougat" est dérivé du latin "nux gatum" (gâteau au miel et aux noix), mais la recette n'a rien à voir avec celle du nougat.

Cette dernière apparaît au 10e siècle dans un livre de recettes arabes de Bagdad, on l'appelle alors Natif et il serait originaire d'Harran en Turquie. Elle aurait été propagée par les phéniciens et c'est la ville de Marseille qui se distingue la première dans sa confection.

Les premières mentions de nougat à Montélimar remontent à 1097, mais son développement et la mise au point de la recette actuelle arrivent au 17e siècle, avec l'introduction dans la région de l'amandier (merci Olivier de Serres) et l'ajout du blanc d'œuf à la pâte. Il existe aujourd'hui de nombreuses versions de nougats en Italie (torrone), en France, en Espagne (turrón), mais aussi au Maghreb, en Grèce ou même en Iran.

Recette de nougat glacé en direct

<https://www.europe1.fr/emissions/delice-in-extremiste/la-recette-du-nougat-glace-4066601>



ledauphine.com

Le 10/10/2021

Site web Le Dauphiné.com : SAVEURS & SAVOIR-FAIRE – Made in Côté Sud 2021



NOUGAT CHABERT GUILLOT

Le Nougat Chabert et Guillot, c'est le vrai nougat de Montélimar. L'exigence caractérise le mieux la Maison fondée en 1848 qui excelle dans la confection des nougats, avec notamment une poignée de belles amandes, une touche de miel et une pointe de vanille, mais aussi de ses produits dérivés tels la célèbre Crème de nougat.

ZAC Les Portes de Provence - 4, rue Émile-Monier, 26202 Montélimar Tél. 04 75 92 20 20 www.nougat-chabert-guillot.com

informations@nougat-chabert.com





Communiqué de presse - 2 novembre 2021

NOUGAT LA RUCHE D'OR

LA MARQUE BIO DE NOUGAT CHABERT & GUILLOT INNOVE !

La Ruche d'Or, le 100 % BIO made in Nougat Chabert & Guillot, innove au service du goût et du plaisir pour toujours plus de naturalité et de respect des produits. Focus sur 4 innovations gourmandes et plus BIO que jamais.

La Ruche d'Or, c'est avant tout un savoir-faire ancestral et une fabrication de produits naturels depuis près de 200 ans. La marque a en effet toujours eu à cœur de proposer des produits réalisés à partir d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés afin d'offrir gourmandise et naturalité.

LE BIO ET LE NATUREL AU SERVICE DU GOUT

Depuis toujours, La Ruche d'Or a su garder intacte son envie de séduire les gourmands avec des ingrédients sains soigneusement sélectionnés. C'est donc tout naturellement que la marque propose de nouvelles associations originales, gourmandes et toujours naturelles.



NOUGAT FRUITS SECS ET CEREALES CROUSTILLANTES BIO

Composition

Sucre*, sucre inverti*, sirop de glucose*, amandes* 12%, riz soufflé* 11% (farine de riz*), noisettes* 8%, miel*, pain azyme* (fécule de pomme de terre*, eau, huile d'olive*), blanc d'œuf*. Présence possible d'autres fruits à coque.

EXISTE EN BARRE DE 50 G - 2.69 €



NOUGAT NOIR AUX AMANDES BIO

Composition

46 % d'amandes naturelles*, miel toutes fleurs* dont miel de châtaignier*, extrait naturel de vanille Bourbon Madagascar*, sans blanc d'œufs, pâte dure non aérée.

EXISTE EN BARRE DE 100 G - 5.89 €



NOUGAT GRAINES DE COURGE BIO

Composition

Sucre*, graines de courge* 30%, sucre inverti*, sirop de glucose*, miel*, pain azyme* (fécule de pomme de terre*, eau, huile d'olive*), blanc d'œuf*. Présence possible d'autres fruits à coque.

EXISTE EN BARRE DE 100 G - 5.89 €



NOUGAT GRAINES DE CHANVRE BIO

Composition

Sucre*, graines de chanvre* 20%, sucre inverti*, sirop de glucose*, miel*, pain azyme* (fécule de pomme de terre*, eau, huile d'olive*), blanc d'œuf*. Présence possible d'autres fruits à coque.

EXISTE EN BARRE DE 50G - 2.69€

*Issu de l'agriculture biologique

LE SAVIEZ-VOUS ?

Labellisée **BIO** et reconnue par le prestigieux label **EPV** (Entreprise du Patrimoine Vivant), La Ruche d'Or fait partie des plus anciennes marques de Nougat de Montélimar.

Rachetée en 1913 par Nougat Chabert & Guillot, le succès de la fabrique tient

à cette belle alchimie entre des **recettes ancestrales et des créations innovantes** répondant aux nouvelles attentes des consommateurs.

Relancée cette année au salon NATEXPO, La Ruche D'or propose ainsi de nouvelles

recettes toujours plus savoureuses et gourmandes inspirées par la gamme **d'ingrédients d'exceptions** véritable savoir-faire de Nougat Chabert & Guillot à destination des fabricants de chocolats, glaces, biscuits.

A propos de Chabert et Guillot

Depuis 1848, la marque Chabert & Guillot confectionne à Montélimar le nougat dans la plus pure tradition. 1er fabricant de confiserie traditionnelle en France et leader des fabricants de nougat de Montélimar en termes de production et de chiffre d'affaires, Nougat Chabert & Guillot propose une gamme complète et variée avec notamment des références labellisées bios, issues de la production La Ruche d'Or, fabrique de nougats rachetée en 1913 par Alexandre Chabert et son beau-frère Henri Guillot. Aujourd'hui, ce sont 15 tonnes de Nougat produites quotidiennement et 150 salariés au service des gourmands du monde entier.

Contact Presse - FOREL CONSEIL

Elise Fornero - 06 63 55 70 78 - elisefornero@forelconseil.com



MAXI Cuisine - Le 02/11/2021 – N° 145

Chabert & Guillot : Rois du Nougat - page 95

Confiserie tendre synonyme d'enfance, de fêtes, des 13 desserts, des vacances et bien entendu de Montélimar. Le pays où tout est douceur.

SG légendes photos US7BolCond0bl 9,5/11 astronomie prend régulièrement le temps d'aller la rencontre des artisans

SG légendes photos US7BolCond0bl 9,5/11 astronomie

Chabert & Guillot

Rois du nougat

Une confiserie tendre synonyme d'enfance, de fêtes, des 13 desserts, des vacances, du sud et bien entendu de Montélimar. Le pays où le nougat rime avec douceur.

En route vers la première confiserie
Ville étape entre Paris et Marseille, Montélimar est surtout connue pour la fameuse Nationale 7, la lavande et ses célèbres nougats. Dans les années 50, les vacanciers s'arrêtaient en route pour se ravitailler tandis que les enfants réclamaient avec frénésie la fameuse borne kilométrique remplie de nougats. Tout commence en 1848 avec Alexandre Chabert qui ouvre sa première confiserie.

Les capitales d'un mets tendre et immaculé
La production des premiers arandiers débute dès le XVIII^e siècle grâce à l'agronome Olivier de Serres. Les historiens prétendent que les premières mentions du Nougat dateraient d'environ 1097 et Montélimar en serait devenue la capitale. En réalité, les premières recettes de nougat blanc, le natif (nom donné à l'époque), proviendraient d'un livre arabe du X^eme siècle (Turquie et Alep). Puis au Moyen-Âge, on l'utilisera dans le sud de la France et dans toute la Provence grâce aux 13 desserts. Emile Loubet, maire de la ville avant de devenir Président de la République en 1899, en offrit à tous les chefs d'Etat invités. Aujourd'hui, la Maison Chabert et Guillot font

partie des douze fabriques qui perpétuent cette tradition artisanale. Appellation « nougat de Montélimar » est réservée aux produits contenant « au moins 30% d'amandes et 2% de pistaches émoulinées, ainsi que 25% de miel en poids de matière sèche des matières sucrantes ». Une demande d'IGP est en cours de demande. Du vrai, de l'authentique depuis 173 ans ! On aime le nougat en barre ou en sole sous forme de bonbons et celui de Chabert et Guillot ne peut en démontrer.

SG légendes photos US7BolCond0bl 9,5/11 astronomie

Da vrai, de l'authentique depuis 173 ans !
Un demi-siècle et 5 générations plus tard, la ferveur et la sincérité sont toujours de mises dans cette entreprise familiale. Charles Chabert, petit-fils, s'associe à son beau-frère Henri Guillot et donne une nouvelle aura à la marque. Lucifera et l'ingrédients seront récompensés avec le Crème de nougat, un best of de la marque. Aujourd'hui, Didier Chabert crée « Nougat Chabert & Guillot SA » et vend 15 tonnes de nougat au quotidien et 3000 tonnes sont livrées chaque année (en direct ou en boutiques). Depuis, François Floberis a pris la direction de l'entreprise pour continuer à endormir nos papilles.

LE SAVEZ-VOUS ?
Le nom nougat viendrait du Latin « nux galana », c'est-à-dire gâteau à base de miel et de noix.
« Nux galana » serait devenu « nuga » en provençal.

Adresses p. 98



Le 11/11/2021

Montélimar : Comment les Nougatiers préparent Noël ?

Montélimar : Les fêtes de fin d'année sont un rendez-vous à ne pas louper pour nos Nougatiers qui l'anticipent soigneusement et des mois à l'avance.

Noël se prépare dès le mois de juin et le rush de la fabrication se situe en juin, juillet et août.

Comment les nougatiers préparent Noël

MONTÉLIMAR Les fêtes de fin d'année sont un rendez-vous à ne pas louper pour nos nougatiers, qui l'anticipent soigneusement et des mois à l'avance.

Noël qui approche est un moment important pour nos 12 nougatiers montélimarais. La profession se prépare à cette échéance très en amont. Le plus gros de la production se fait même, en réalité, en été. Souvent les nougatiers embauchent du personnel supplémentaire durant ce rush (50 personnes de plus chez Chabert & Guillot). Certains se plaignent d'éprouver des difficultés à recruter. La situation est toutefois très différente d'une entreprise à l'autre, entre le géant Chabert & Guillot et une nougaterie plus artisanale.

«Déjà presque fini» chez Chabert & Guillot

Chez Chabert & Guillot, de loin le leader en termes de volume, la période de Noël ne représente pas moins de 70% des ventes. Viennent ensuite Pâques, et l'été avec les touristes. Ainsi que l'explique la directrice générale Marie-Claude Stoffel, Chabert & Guillot, qui rayonnent dans toute la France et même à l'international, travaille beaucoup avec la grande distribution et les épiceries fines. Donc pour eux «Noël est déjà presque fini». Noël se prépare même dès juin. Le rush de la fabrication se situe en juin, juillet et août, pour des livraisons aux clients distributeurs en septembre, octobre et novembre.

À partir de novembre viennent les achats de particuliers. Typiquement, les Montélimarais qui font provision de



Didier Honoré des nougats Arnaud Soubeyran, avec Marie et Cathy de l'équipe du magasin.

nougats pour offrir à leur famille. «Le magasin est en ébullition», sourit Marie-Claude Stoffel. Elle relève que le nougat, qui fait partie des 13 desserts de la tradition provençale, lance Noël dès novembre. À partir de fin décembre, le public bûnarque vers le chocolat.

À chaque Noël, Chabert & Guillot s'efforce de proposer des nouveautés : parfums spéciaux «saveurs de Noël», nougat festif, calendrier de l'Avent pour la première fois cette année. Et en matière de nougat aussi l'heure est au bio.

Pour Chabert & Guillot, au nougat stricto sensu s'ajoutent la crème de nougat et les biscuits à destination des pâtisseries.



Chez les nougats Savin, le pic d'activité se situe davantage l'été.

Plus l'été chez Savin

Chez Suprôut Nougat Savin, c'est plutôt l'été qui représente le plus gros du chiffre de l'année : 60% entre juin et septembre. La raison en est, bien sûr, les touristes. Les nougats Savin sont par exemple très présents sur les axes d'autoroute. De plus, «nous sommes les premiers que voient les gens quand ils arrivent par le nord», relève Romain et Julien Montan, qui reprennent peu à peu l'entreprise à la suite de leur mère Ghislaine Savin.

Et même si l'automne est bien avancé, s'il y a beaucoup de monde tous les week-ends. À l'inverse, la période novembre - décembre ne représente que 15 à 20% du chiffre annuel. La situation est différente à la boutique, avec les ventes aux particuliers et aux comités d'entreprise. «Entre le 15 et le 20 décembre, c'est la folie», soulignent les deux jeunes hommes.

Les Nougats Savin sont en train de réaliser une année exceptionnelle, pourrissent Romain et Julien. Pas de stock à la nougaterie, tout ce qui est fabriqué est immédiatement expédié aux clients qui ont commandé. Flux tendus, donc. «Normalement, nous avons une période de calme entre le 15 octobre et mi-novembre, qui nous permet de passer sur les chocolats de Noël», commentent Romain et Julien, «mais cette année, on ne s'est pas arrêté.



Le magasin de Chabert & Guillot est déjà en ébullition.

Toute l'équipe travaille d'arrache-pied et fait des heures supplémentaires pour répondre à la forte demande et être toi de même prêts pour Noël. Romain et Julien anticipent un bon chiffre ce Noël, dans la foulée de cette excellente année.

Noël incontournable chez Arnaud Soubeyran

Les nougats Arnaud Soubeyran se situent un peu entre les deux Noël et l'été avec les touristes représentant deux périodes d'activité initiales. Pour le patron Didier Honoré, «Noël reste incontournable, pour toutes les générations et dans toutes les régions». Et Noël et le nougat sont indissociablement liés. Les clients perpétuent volontiers la tradition des 13 desserts, même si on observe un fléchissement. Le nougat est dans tous les cas un produit festif. «On a besoin de cette trêve et de choses réconfortantes», commente Didier Honoré, «le nougat apporte douceur, convivialité. C'est

quelque chose à offrir et partager, au même titre qu'une bonne bouteille».

C'est pourquoi les nougats Arnaud Soubeyran proposent des boîtes estampillées «nougat de Noël», des cartons de boîtes d'assortiment...

Chez les nougats Arnaud Soubeyran, on attaque la production des nougats de Noël en septembre. «Avant on n'a pas le temps. On travaille l'été pour l'été», note Didier Honoré. Le travail se fait en flux tendus : le magasin est livré tous les jours. Ce qui signifie qu'on a plus de travail à certaines périodes. Heureusement, les nougats Arnaud Soubeyran peuvent se permettre de valoir «d'une belle équipe polyvalente». Concrètement il est fait appel à de nombreuses personnes.

À noter enfin que tous les nougatiers disposent d'un site sur lequel on peut vous commander et faire livrer, y compris à l'étranger!

IGP : réponse fin janvier 2022

Concernant la candidature du nougat de Montélimar à IGP (indication géographique protégée), le dossier est déposé, en instruction et la réponse est attendue pour fin janvier. Les nougatiers attendent avec impatience.

LE CHIFFRE

18,1

18,1 millions d'euros, tel est le chiffre d'affaire annuel de la filière nougat pour l'ensemble de la France.

LTRA2021011

Voici

Le 24/11/2021 à 17h01 par Salomé Peter

Site web VOICI : Noël : 20 calendriers de l'Avent gourmands à partir de 3,99€

Parution en page 4/20 du site web de Voici, Le calendrier de l'Avent Chabert & Guillot, avec 25 nougats pour 14.90€

<https://photo.voici.fr/noel-20-calendriers-de-lavent-gourmands-a-partir-de-399-47158#calendrier-de-l-avent-clipper-avec-24-sachets-de-the-et-d-infusion-3-99-5in2m>



Voici Noël : 20 calendriers de l'Avent gourmands à ... 4 / 20



Calendrier de l'Avent Chabert & Guillot, avec 25 nougats, 14,90€



Le Point

Le Point par Thibaut Danancher

Le 25/11/2021 – Hebdomadaire N°2572

100 goûts qui font la France : du nougat au vinaigre balsamique ...
La France en 100 goûts

ÉPISODE 4. Découvrez les secrets gourmands de l'Hexagone. Mise en bouche entre Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse.

https://www.lepoint.fr/gastronomie/du-nougat-au-vinaigre-balsamique-la-france-en-100-gouts-29-11-2021-2454328_82.php

Auvergne-Rhône-Alpes

Gaga de nougat

Montélimar, Drôme

Blanc d'œuf, miel, amandes, fruits secs... Le nougat de Montélimar de la maison Chabert & Guillot échappe aux modes pour se faire une place privilégiée sur les tables de Noël.

À partir de 3,05 € la barre de 100 g, www.nougat-chabert-guillot.com



REVUE DE PRESSE 2021



France INTER – On va déguster par François-Régis GAUDRY

Le 28/11 /2021 | Durée : 54 minutes

La saga du Nougat : blanc ou noir, dur ou mou, corse, espagnol ou de Montélimar, le nougat se décline à l'infini. Cette spécialité toute en douceur raconte notre enfance mais aussi une page d'histoire de la Méditerranée. Cette semaine l'équipe d'On va déguster vous raconte en recettes la saga du nougat !

Chabert & Guillot cité pour le nougat bio graines de courges et de chanvre.

<https://www.franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-du-dimanche-28-novembre-2021>





Le 01/12/2021

Toute la diététique !

Décryptage complet du « Saucisson 250g nougat de Montélimar tendre » de Chabert & Guillot



Calories, valeurs nutritives, Nutri-Score, Eco-Score, liste des ingrédients, labels, additifs et allergènes alimentaires, compatibilité avec un régime, une préférence ou une intolérance alimentaire, allégations nutritionnelles, densité énergétique, densité nutritionnelle, indice de satiété, indice de naturalité... découvrez le décryptage complet de « **Saucisson 250g nougat de montelimar tendre** » de la marque « **Nougat Chabert Et Guillot** » en exclusivité !



La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDI La Tribune – N°415

Le 02/12/2021

Edition Montélimar : On vous le dit ... en douce

Focus sur l'émission de François-Régis Gaudry « On va déguster » sur France Inter dans laquelle il déguste le nougat bio graines de courge et de chanvre de Chabert & Guillot.

Notre nougat déguste !

La fameuse émission de François-Régis Gaudry «On va déguster» sur France Inter était consacrée au nougat dimanche dernier. On attendait notre non moins célèbre nougat de Mon-

télimar... mais c'est la nougaterie des Fumades, dans le Gard, qui a surtout valu le coup de chapeau des gourmets radiophoniques avec ses saveurs très spéciales : morilles, olives confites, gingembre... Chabert

& Guillot avec son nougat bio graines de courges et celui aux graines de chanvre a tout de même été cité. Le nougat tradi a pris un sacré coup de vieux ! ■



3 régions



France3 – Météo à la carte par Laurent Romejko et Audrey Tinthoin

Le 24/12/2021 à 12h55 - Durée : 7:10

Reportages en régions et rubriques en plateau permettant de mieux comprendre l'impact de la météo sur la santé, la nature, l'histoire et la vie de tous les jours.

Marie-Claude Stoffel accueille l'équipe de France 3 sur site pour raconter le fabuleux destin du nougat de Montélimar et permettre aux téléspectateurs de plonger au cœur de la fabrication du nougat Chabert & Guillot et de partager les recettes issues de nos ingrédients, avec le Pâtissier Jean-Philippe Dulac qui prépare en direct des madeleines aux brisures de nougat de Montélimar.

Démarrage du reportage à partir de la 6^{ème} seconde de la séquence :

<https://www.france.tv/france-3/meteo-a-la-carte/>



ledauphine.com

Le Dauphiné.com par Nicolas GALLIEN

Le 28/12/2021 à 19h37

Montélimar : dans le monde du nougat, on innove !

Chez Chabert & Guillot on encourage le développement de gammes innovantes en proposant chaque année de nouvelles recettes

Montélimar : dans le monde du nougat, on innove

Longtemps cantonné à l'image d'Épinal de bonbon traditionnel des vacances, le nougat innove et propose, chaque année, de nouvelles recettes.

Saveurs, textures et ingrédients, les terrains de jeu sont nombreux.

Totem de Montélimar, le nougat en a connu, des vies. Membre éminent des treize desserts provençaux, devenu célébrité internationale au début du XX e siècle grâce à Émile Loubet, puis symbole de Montélimar avec le développement du tourisme. Depuis l'âge d'or de la N7, la confiserie drômoise n'a cessé d'évoluer pour suivre les tendances et s'adapter à l'évolution des goûts.

Chez Chabert & Guillot, cela se matérialise par des recettes et des ingrédients que l'on ne trouverait pas ailleurs. Dans son portefeuille, l'enseigne possède la marque La Ruche d'or, l'un des plus vieux nougatiers montiliens. Ces dernières années, elle s'est orientée sur une gamme bio. Avec, au-delà des saveurs déjà connues, d'autres, plus étonnantes, comme un nougat aux...



<https://cdn-s-www.ledauphine.com/images/E0999481-E801-47ED-B072-B33E45BB8EF5/FB1200/photo-1640715245.jpg>

Chez Chabert & Guillot, Marie-Claude Stoffel encourage le développement de gammes innovantes. Photo Le DL /N.G.





Vaucluse Matin - par Nicolas GALLIEN

Le 29/12/2021 – Edition la Provençale

Montélimar : quand le nougat innove et sort des sentiers battus

Chez Chabert & Guillot on encourage le développement de gammes innovantes en proposant chaque année de nouvelles recettes

Quand le nougat innove et sort des sentiers battus

Longtemps cantonné à l'image d'Épinal de bonbon traditionnel des vacances, le nougat innove et propose, chaque année, de nouvelles recettes. Saveurs, textures et ingrédients, les terrains de jeu sont nombreux.

Totem de Montélimar, le nougat en a connu, des vies. Membre éminent des treize desserts provençaux, devenu célébrité internationale au début du XX^e siècle grâce à Émile Loubet, puis symbole de Montélimar avec le développement du tourisme. Depuis l'âge d'or de la N7, la confiserie drômoise n'a cessé d'évoluer pour suivre les tendances et s'adapter à l'évolution des goûts.

Chez Chabert & Guillot, cela se matérialise par des recettes et des ingrédients que l'on ne trouverait pas ailleurs. Dans son portefeuille, l'enseigne possède la marque La Ruche d'or, l'un des plus vieux nougatiers montiliens. Ces dernières années, elle s'est orientée sur une gamme bio. Avec, au-delà des saveurs déjà connues, d'autres, plus étonnantes, comme un nougat aux graines de chanvre et un autre aux graines de courge.

Du nougat, en différent

« Ce travail vient aussi de notre activité de faiseurs », détaille Marie-Claude Stoffel, directrice générale de l'entreprise. « Nous travaillons avec des entreprises, comme de grands chocolatiers, pour développer des recettes à base

de nougat. Notre service de recherche et développement produit de nouvelles saveurs régulièrement, que nous leur proposons, ou bien que nous utilisons pour nos produits. »

En bouche, les goûts sont bien différents du bonbon traditionnel drômois : la barre aux graines de courge fait ressortir l'aspect torréfié des graines et apporte une certaine douceur, quand le nougat aux graines de chanvre fait ressortir, subtilement, le côté herbacé de la plante d'origine. Surtout, dans l'aspect et la texture, il s'agit bien de nougat et pas d'un ersatz censé imiter la gourmandise originelle.

Deux ans de travail

« C'est bien ça qui a été le plus compliqué », sourit Marie-Claude Stoffel. « Ces recettes ont nécessité des mois de travail pour bien doser la torréfaction des graines, le bon dosage des ingrédients pour obtenir une pâte qui corresponde à ce que nous voulions... Cela représente deux ans de travail, entre le début du projet et sa commercialisation. »

Un travail qui est visible dans les magasins bios et épicerie, là où La Ruche d'or souhaite s'implanter. « Il y a une de-

mande pour ce type de produit, nous avons de bons retours de la part des consommateurs. Il y a un engouement car ces produits sont peu représentés dans les réseaux bios et épicerie fines. »

Les six employés qui composent le service recherche et développement planchent déjà sur de nouveaux produits. La cheffe d'entreprise s'en réjouit : « Le nougat n'a pas fini d'étonner ! » ■



Le Dauphiné libéré par Nicolas GALLIEN

Le 29/12/2021 – page 14

Montélimar : quand le nougat innove et sort des sentiers battus

Chez Chabert & Guillot on encourage le développement de gammes innovantes en proposant chaque année de nouvelles recettes

MONTÉLIMAR

Quand le nougat innove et sort des sentiers battus

Longtemps cantonné à l'image d'épinal de bonbon traditionnel des vacances, le nougat innove et propose, chaque année, de nouvelles recettes. Saveurs, textures et ingrédients, les terrains de jeu sont nombreux.

Totem de Montélimar, le nougat en a connu, des vies. Membre éminent des treize desserts provençaux, devenu célébrité internationale au début du XX^e siècle grâce à Émile Loubet, puis symbole de Montélimar avec le développement du tourisme. Depuis l'âge d'or de la N7, la confiserie drômoise n'a cessé d'évoluer pour suivre les tendances et s'adapter à l'évolution des goûts.

Chez Chabert & Guillot, cela se matérialise par des recettes et des ingrédients que l'on ne trouverait pas ailleurs. Dans son portefeuille, l'enseigne possède la marque La Ruche d'or, l'un des plus vieux nougatiers montiliens. Ces dernières années, elle s'est orientée sur une gamme bio. Avec, au-delà des saveurs déjà connues, d'autres, plus étonnantes, comme un nougat aux graines de chanvre et un autre aux graines de courge.

■ Du nougat, en différent

« Ce travail vient aussi de notre activité de faiseurs », détaille Marie-Claude Stoffel, directrice générale de Pentreprise. « Nous travaillons avec des entreprises, comme de grands chocolatiers, pour développer des recettes à base de nougat. Notre service de

recherche et développement produit de nouvelles saveurs régulièrement, que nous leur proposons, ou bien que nous utilisons pour nos produits. »

En bouche, les goûts sont bien différents du bonbon traditionnel drômois : la barre aux graines de courge fait ressortir l'aspect torréfié des graines et apporte une certaine douceur, quand le nougat aux graines de chanvre fait ressortir, subtilement, le côté herbacé de la plante d'origine. Surtout, dans l'aspect et la texture, il s'agit bien de nougat et pas d'un ersatz censé imiter la gourmandise originelle.

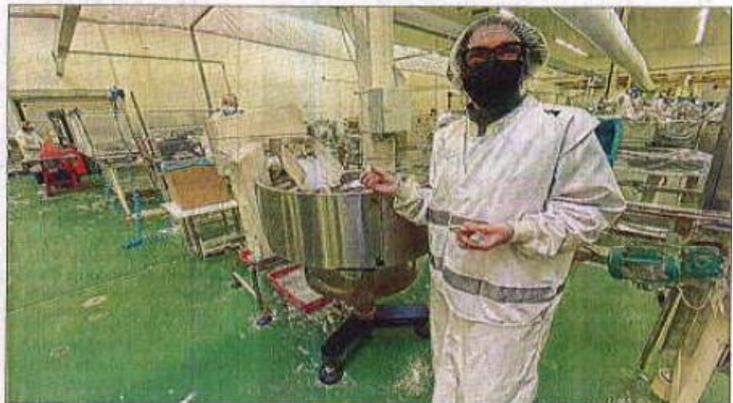
■ Deux ans de travail

« C'est bien ça qui a été le plus compliqué », sourit Marie-Claude Stoffel. « Ces recettes ont nécessité des mois de travail pour bien doser la torréfaction des graines, le bon dosage des ingrédients pour obtenir une pâte qui corresponde à ce que nous voulions... Cela représente deux ans de travail, entre le début du projet et sa commercialisation. »

Un travail qui est visible dans les magasins bios et épiceries, là où La Ruche d'or souhaite s'implanter. « Il y a une demande pour ce type de produit, nous avons de bons retours de la part des consommateurs. Il y a un engouement car ces produits sont peu représentés dans les réseaux bios et épiceries fines. »

Les six employés qui composent le service recherche et développement planchent déjà sur de nouveaux produits. La chéffe d'entreprise s'en réjouit : « Le nougat n'a pas fini d'étonner ! »

Nicolas GALLIEN



Chez Chabert & Guillot, Marie-Claude Stoffel encourage le développement de gammes innovantes. Photo Le DL/N.G.

Chez Pierre Bonnieu, le souci de l'artisanal et du local

Nougatier artisanal depuis 1988, Pierre Bonnieu valorise les produits locaux. « Nous utilisons au maximum des amandes de Provence et du miel local. »

Pour sortir du lot, il innove et « s'adapte aux goûts des clients » : nougat à l'abricot, à la figue sèche, aux zestes de citron ou d'orange, et même des versions à la fleur de sel ou au piment d'Espelette. « Peu le font », souligne le sexagénaire.

Sortir du lot

L'artisan a également lancé, ces derniers mois, deux nouveaux nougats : un aux Spéculoos, et l'autre avec du caramel au beurre salé. « Ça marche fort », se réjouit Pierre Bonnieu. « Nous avons de bons retours et nous nous

amusons à essayer de nouvelles recettes. »

Le Drômois, qui s'est lancé en autodidacte, aime surtout se renouveler et trouver de nouvelles recettes : « C'est indispensable si on veut continuer à proposer de nouvelles choses et surprendre nos clients. J'aime aussi me faire plaisir et changer en essayant d'innover un peu. »

Au-delà des clients du site internet et de la boutique montilienne, les créations de Pierre Bonnieu ont tapé dans l'œil des plus grands : « Nous travaillons avec Anne-Sophie Pic et Pierre Gagnaire. Par exemple, nous râpons des zestes de citrons frais de Menton pour les chefs. Nous essayons de tirer le nougat vers le haut. »

N.G.

