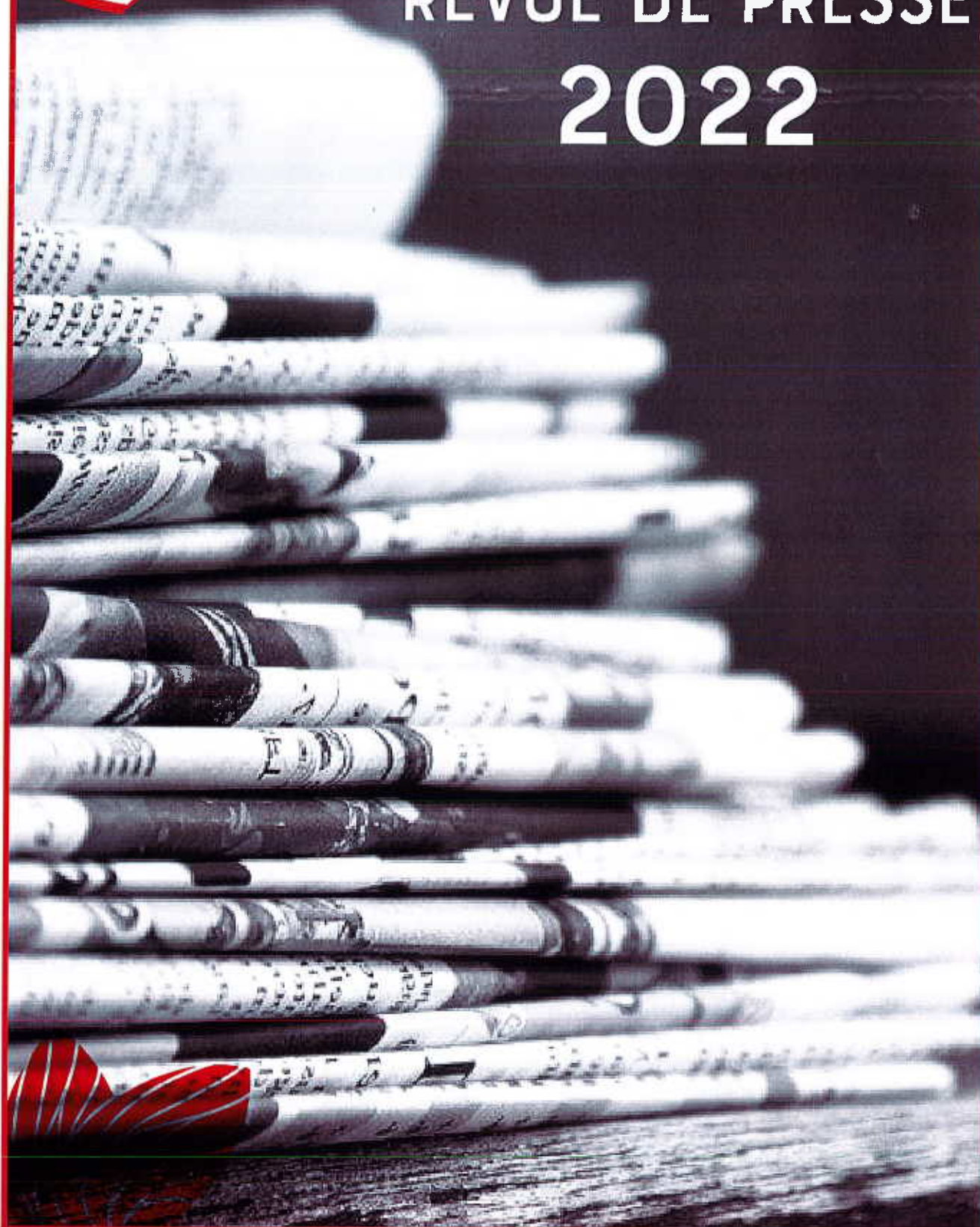


**Chabert & Guillot**  
NOUGAT DEPUIS 1848

# REVUE DE PRESSE 2022



LA FABRIQUE D' *instants gouremands*

| Date de parution | Média                     | Support         | Libellé de l'article                                                                                                   | Auteur                           |
|------------------|---------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 04/01/2022       | L'Echo Drôme-Ardèche      | Digital Réseaux | L'Echo 18ème épisode Marie-claude STOFFEL directrice Générale de Nougat Chabert & Guillot                              | VALCOM                           |
| 06/01/2022       | Communiqué de presse      |                 | 1er Concours amateur pour les gourmands de Nougat : « Le Goûter Géant » By Nougat Chabert & Guillot                    | EVESQUE Céline Chabert & Guillot |
| 05/01/2022       | Dauphiné Libéré           | Papier          | Et si vous participiez à un concours de pâtisserie amateur ?                                                           | K. W.                            |
| 13/01/2022       | La Tribune                | Papier          | Montélimar : Le virus désorganise des entreprises                                                                      | GONIN Céline                     |
| 13/01/2022       | La Tribune                | Papier          | Omicron désorganise l'économie                                                                                         | GONIN Céline                     |
| 13/01/2022       | La Tribune                | Papier          | Un concours organisé par C&G : qui sera le meilleur pâtissier ?                                                        | GONIN Céline                     |
| 13/01/2022       | Chérie FM                 | Radio           | Rubrique agenda : Concours de pâtisserie pour goûter géant                                                             | SANCHEZ Fabrice                  |
| 17/01/2022       | Chérie FM                 | Radio           | 6h00 Concours de pâtisserie pour goûter géant et diffusion interview Céline Evesque                                    | SANCHEZ Fabrice                  |
| 17/01/2022       | Chérie FM                 | Radio           | 7h30 Concours de pâtisserie pour goûter géant et diffusion interview Céline Evesque                                    | SANCHEZ Fabrice                  |
| 17/01/2022       | Chérie FM                 | Radio           | 9h00 Concours de pâtisserie pour goûter géant et diffusion interview Céline Evesque                                    | SANCHEZ Fabrice                  |
| 18/01/2022       | France Bleu Drôme-Ardèche | Radio           | 10h00 Lancement du 1 <sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur organisé par C&G : interview de Marie-Claude Stoffel | DAUMAS Franck                    |
| 20/01/2022       | La Tribune                | Papier          | Madysson'Hope prépare la journée internationale du cancer chez l'enfant et ouvre un lieu d'accueil à Ancône            | GENESTON Aurore                  |
| 21/01/2022       | VOICI                     | Papier          | Le Chanvre ça se mange ! Le shopping de bon goût : Régressif : Nougat aux graines de chanvre bio 50g                   | PETER Salomé                     |
| 31/01/2022       | France Bleu Drôme-Ardèche | Radio           | 11h00 Interview de Céline Evesque sur le 1 <sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur organisé par C&G               | DAUMAS Franck                    |
| 10/02/2022       | La Tribune                | Papier          | Châteaux de la Drôme : des animations pour les vacances                                                                |                                  |
| 15/02/2022       | Dauphiné Libéré           | Digital média   | Montélimar : comment occuper vos enfants pendant les vacances                                                          |                                  |
| 18/02/2022       | Communiqué de presse      |                 | Le Goûter géant by C&G<br>La grande finale du 1er concours pâtisserie amateur                                          | Chabert & Guillot                |
| 24/02/2022       | La Tribune                | Papier          | Concours de pâtisserie amateur de Chabert & Guillot : les candidats planchent                                          | GONIN Céline                     |
| 24/02/2022       | La Tribune                | Papier          | Des douceurs pour les P'tits Doudous                                                                                   |                                  |
| 03/03/2022       | La Tribune                | Papier          | Cuisson de nougat au château                                                                                           |                                  |
| Mars/Avril       | Cuisine et Vins de France | Papier          | News gourmandes : nougat aux graines de courges 100% Bio                                                               |                                  |
| 09/03/2022       | Communiqué de Presse      | Papier          | Bilan du goûter géant et du concours de pâtisserie amateur                                                             | EVESQUE Céline Chabert & Guillot |
| 10/03/2022       | La Tribune                | Papier          | Les lauréats du concours de pâtisserie récompensés                                                                     |                                  |
| 02/04/2022       | L'Echo Drôme Ardèche      | Digital média   | Les Jardins de l'Hermitage à l'heure du tea-time                                                                       | ROLLAND Frédéric                 |
| 15/04/2022       | Le Parisien week-end      | Papier          | Le Tour de France en 100 saveurs : dossier spécial gastronomie : le nougat, cadeau présidentiel                        | DECHAMBRE Rémi                   |
| 15/06/2022       | La Tribune                | Digital média   | Automobile Rallye Ecureuil Drôme Provençal                                                                             | CT                               |
| 16/06/2022       | Le Dauphiné Libéré        | Papier          | Du nougat confectionné par des travailleurs handicapés                                                                 | GOMEZ Marie                      |



|            |                                 |               |                                                                                                          |                                   |
|------------|---------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 22/06/2022 | France Bleu Drôme-Ardèche       | Radio         | Montélimar : le nougater Chabert & Guillot accueille des handicapés mentaux dans ses ateliers            | METTON-REGIMBEAU Théo             |
| 23/06/2022 | La Tribune                      | Papier        | Des travailleurs handicapés à la fabrique de Nougat Chabert & Guillot : Les « militants de l'inclusion » | GREGOIRE-Dorel Lauryne            |
| 21/07/2022 | TF1 JT 20heures                 | TV            | La pause nougat sur la route des vacances                                                                | BLAMPAIN Céline<br>PATUREL Daniel |
| 09/08/2022 | Le Dauphiné Libéré              | Papier        | Inflation : le prix des ingrédients du nougat flambe                                                     | BARBIER Zoé                       |
| 11/08/2022 | La Tribune                      | Papier        | Tourisme : quand les nougateries ouvrent leurs portes                                                    | GONIN Céline                      |
| 31/08/2022 | Le Dauphiné Libéré              | Papier        | Travailler en Esat : « On veut monter en compétences »                                                   |                                   |
| 15/09/2022 | La Tribune                      | Papier        | « Girl Power » à la Nougaterie                                                                           | MASSET Camille                    |
| 21/10/2022 | Communiqué de Presse            |               | Nougat de Noël : nouveautés gourmandes                                                                   |                                   |
| 26/10/2022 | Magazine Exquis                 | Digital Média | Calendrier de l'Avent toujours dans le Vent                                                              |                                   |
| 26/10/2022 | Maxi-Cuisine Hors-série Nov_Dec | Papier        | Idées cadeaux : Coffret C&G et Jardins de l'Hermitage                                                    | ZROUR Emma                        |
| 31/10/2022 | Eurotribune                     | Digital Média | C&G : la petite touche gourmande à offrir ou à s'offrir pour les fêtes                                   |                                   |
| 02/11/2022 | VOYAGERpratique.com             | Digital Média | La touche gourmande de Montélimar                                                                        |                                   |
| 03/11/2022 | Peaches.fr                      | Digital Média | Calendrier de l'Avent 2022 : 12 calendriers pour attendre Noël de la façon la plus gourmande             | COZETTE Gwendoline                |
| 10/11/2022 | Cuisine Actuelle                | Digital Média | Le Calendrier 100% de Chabert & Guillot                                                                  |                                   |
| 10/11/2022 | MSN by Cuisine Actuelle         | Digital Média | Calendrier de l'Avent gourmands                                                                          | SANTANA Livia                     |
| 26/11/2022 | KISS MY CHEF                    | Digital Média | Choux à la crème de nougat, irrésistibles                                                                |                                   |
| 05/12/2022 | France Bleu Drôme-Ardèche       | Radio         | Interview croisée Marie-Claude Stoffel & Jean-Philippe Dulac                                             | DAUMAS Franck                     |
| 09/12/2022 | Le Parisien Week-end            | Papier        | Faire plaisir à tout prix : à moins de 50€ Borne                                                         |                                   |
| 15/12/2022 | Cuisine Actuelle HS             | Papier        | Mon réveillon Epatant : flagrants délices<br>Sachet saveur de Noël                                       |                                   |
| 15/12/2022 | Fashions Addict                 | Digital Média | Saveurs de Noël et noix de coco chocolat                                                                 |                                   |
| 15/12/2022 | CLOSER                          | Papier        | Je cuisine avec du Nougat : magrets et choux                                                             |                                   |
| 22/12/2022 | Dauphiné Libéré                 | Papier        | Le match Drôme/Ardèche : Etes-vous nougat ou marron glacé ?                                              | WIERZBA Karine                    |
| 22/12/2022 | KISS MY CHEF                    | Digital Média | Magret de canard rôti et sauce au nougat                                                                 |                                   |
| 12/2022    | Montélimar Sud                  | Papier        | Nouvelle gamme de chocolats chez Nougat Chabert & Guillot                                                |                                   |
| 30/12/2022 | Nous Deux                       | Papier        | Magret de canard à la sauce au nougat – choux à la crème de nougat                                       |                                   |
| 30/12/2022 | Gourmand                        | Papier        | Magret de canard à la sauce nougat                                                                       |                                   |

## L'ECHO

DRÔME - ARDÈCHE

Drôme Provençale, EHO !, ENTREPRISES par VALCOM

Le 03/01/2022

EHO ! 18<sup>ème</sup> épisode – Marie-Claude Stoffel, Directrice Générale de Nougat Chabert & Guillot

Portrait d'un chef d'entreprise de Drôme Ardèche : Marie-Claude Stoffel : son parcours, son management, ses engagements pour faire rayonner sa société et celles et ceux qui la composent.

 L'ECHO Drôme-Ardèche  
4 654 abonnés  
1 mois •

À lire dans l'Echo Drôme-Ardèche du samedi 08 janvier :... voir plus



ÉQUIPAGE : L'ÉQUIPE  
La Ferme Intégrale produit ses légumes et poissons  
L'Ardèche distille ses savoir-faire



DANS DRÔME PROVENÇALE, EHO!, ENTREPRISES Par La Rédac

### EHO ! 18<sup>ème</sup> épisode – Marie-Claude Stoffel, directrice générale de Nougat Chabert & Guillot

Date de publication  
3 janvier 2022



MARIE-CLAUDE  
STOFFEL

<https://www.youtube.com/watch?v=OlqAG2Y9S-M>



## LA FABRIQUE D'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du jeudi 6 janvier 2022



### 1<sup>ER</sup> CONCOURS AMATEUR POUR LES GOURMANDS DE NOUGAT : « LE GOÛTER GÉANT » by Nougat Chabert & Guillot



Entre le 10 janvier et le 5 mars 2022, Nougat Chabert & Guillot organisera son 1<sup>er</sup> concours amateur destiné aux pâtissiers en herbe !

Ce concours se veut convivial et s'adresse aux personnes âgées de 5 ans et plus.

#### Un timing de chef !

Cet événement est gratuit et se passera en 4 temps :

**Etape 1/** Je suis un.e Pâtissier.ère amateur.ice et je souhaite participer au concours, **je candidate** au travers d'une petite vidéo de 2 minutes maximum pour expliquer ma passion et mes motivations.

**Etape 2/** Je fais partie des **14 personnes sélectionnées**, je reçois mon « **kit cooking nougat** » de la part de Nougat Chabert & Guillot et je cherche la meilleure recette de « goûter » pour épater le jury.

**Etape 3/** Je fais mes tests à la maison. Je pense à rédiger la **recette complète du goûter** que j'aurai retenu et que je viendrai présenter au jury.

**Etape 4/** Je me rends sur place le **samedi 5 Mars 2022 à Montélimar** pour présenter ma création gourmande et sa recette détaillée.

CONTACT PRESSE  
celine.evesque@nougat-chabert.com

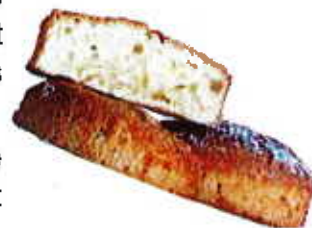
NOUGAT CHABERT & GUILLOT  
ZAC Les Portes de Provence  
4 rue Emile Monier - BP 64  
26202 Montélimar Cedex  
Tél. +33 (0)4 75 92 20 20

[www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://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 + choco-noisettes) et les 14 candidats sélectionnés (6 candidats dans la catégorie 5-15 ans et 8 dans la catégorie 16 ans et plus) auront 3 semaines pour se préparer avant de venir présenter, dans notre boutique « Gournier » à Montélimar, leur recette devant un jury !

Des cadeaux sont à gagner et notamment la chance de voir sa recette éditée et proposée en Boutiques et sur la e-boutique Chabert & Guillot tout au long de l'année 2022.

Cet événement est une belle occasion de mettre en avant le Nougat comme ingrédient et de laisser aller son imagination. Un grand moment de gourmandise s'annonce...

Toutes les modalités du concours seront disponibles sur le site Internet [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com) dès le 10 janvier 2022 après-midi !



### Un projet, une équipe

Le projet se prépare depuis l'automne 2021, en équipe, avec notamment 3 étudiants en 2<sup>e</sup> année de l'école de Commerce EGC de Valence et un alternant en stratégie digitale étudiant à Lyon. Parce que chez Nougat Chabert Guillot le partage d'expérience, les échanges et la transmission sont des valeurs importantes.



### Un savoir-faire et de l'Innovation

Nougat Chabert & Guillot est le 1<sup>er</sup> fabricant français de confiserie traditionnelle. C'est le leader du nougat de Montélimar en morceau tel que vous avez plaisir à le déguster à l'occasion des fêtes de fin d'année par exemple et de partager ou de savourer lors de vos pauses gourmandes. C'est près de 175 ans de savoir-faire français autour de la confiserie « Nougat » qui a toujours su allier tradition et innovation. La gamme « Ingrédients - cooking » de Nougat Chabert & Guillot s'adresse aux chocolatiers, aux pâtisseries, aux glaciers... professionnels mais également aux amateurs de réalisations culinaires gourmandes.



CONTACT PRESSE  
[celine.evasque@nougat-chabert.com](mailto:celine.evasque@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](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)



Le Dauphiné Libéré par KW

Le 05/01/2022 – page 8

Montélimar : Et si vous participiez à un concours de pâtisserie amateur ?  
Lancement d'un concours de pâtisserie amateur qui se soldera par un goûter géant chez Nougat Chabert & Guillot le 5 mars 2022.

## MONTÉLIMAR

8 | MERCREDI 5 JANVIER 2022 | LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

## VOS COMMUNES

MONTÉLIMAR

# Et si vous participiez à un concours de pâtisserie amateur ?

L'entreprise de nougat Chabert et Guillot propose son premier concours de pâtisserie amateur. Les inscriptions seront lancées le 10 janvier prochain. Et bien sûr le nougat sera l'élément principal !

C'est une première pour la nougaterie Chabert et Guillot. Elle a décidé de lancer son premier concours de pâtisserie, réservé uniquement aux amateurs.

Ouvert à tous les amateurs dès 5 ans

« C'est un projet qui se prépare depuis plusieurs semaines, en équipe, avec notamment trois étudiants en 2<sup>e</sup> année de l'école de commerce EIC de Valence et un alternant en stratégie digitale à Lyon car il est important d'avoir un partage d'expérience mais aussi parce que l'échange et la transmission sont des valeurs importantes », détaille Céline Eveque, responsable marketing au sein de l'entreprise.



"Le Goûter géant" est le thème retenu pour la première édition du concours de pâtisserie amateur. Photo Chabert et Guillot

Le projet ficelé et abouti avec le thème "Le Goûter géant", où évidemment le nougat sera le produit star, ce début d'année permettra ainsi d'avoir une première sélection des candi-

daïs. Petits, puisque le concours est ouvert aux enfants à partir de 5 ans, et grands pourront tenter leur chance dès le 10 janvier. Comment ? Tout simplement en faisant parve-

nir sa candidature via une petite vidéo. L'équipe choisira, ensuite, les quatorze candidats qui pourront participer au concours. « Ils recevront chacun, chez eux, un kit "cooking

nougat", composé de cinq produits de la gamme nougat, et devront chercher la meilleure recette de "goûter" pour épater le jury. » Il faudra être innovant, inventif, visuel et pour-quoi pas drôle... Les candidats devront, en tout cas, faire parler leur créativité... et leur gourmandise. Attention, la recette devra être élaborée en trois semaines.

Le 5 mars, ils seront réunis à Montélimar pour présenter leur création imaginée dans leur cuisine. Comme tout concours, celui ou celle qui sera sacré(e) meilleur pâtissier remportera des cadeaux mais surtout aura la chance de voir sa recette éditée et proposée en boutique et sur la e-boutique de Chabert et Guillot... durant toute l'année 2022. Peut-être le début de la gloire. « Cet événement est une belle occasion de mettre en avant le nougat et de laisser aller son imagination », conclut Céline Eveque.

K.W.

Inscriptions : [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)



## La Tribune

LE JOURNAL DU JEU

La Tribune par Céline GONIN

Le 13/01/2022 – N°421

En une : Montélimar le virus désorganise des entreprises

Nougat, services, transports, artisanat ... la déferlante du COVID impacte les entreprises qui doivent s'adapter à de nombreuses absences



**MONTÉLIMAR**

## Le virus désorganise des entreprises



Nougat, services, transports, artisanat... La déferlante du Covid impacte les entreprises qui doivent s'adapter à de nombreuses absences.

p. 8

**NUCLÉAIRE** p. 6-7

Enquête publique : stop ou encore pour Tricastin 1

**ÉCONOMIE** p. 9

EasyVoorie, des Montiliens n°1 en France

**ESPELUCHE** p. 20

Le projet de parc photovoltaïque fait débat

**MONTÉLIMAR** p. 10

Les boutiques de CBD inquiètes pour l'avenir

**LE TEIL** p. 28

Olivier Peverelli : « 2022 sera encore une année charnière »



CITROËN MONTÉLIMAR - 20 RUE DE DION BOUTON - 04 75 01 20 55 - [citroen-montelimar.fr](http://citroen-montelimar.fr)



## Omicron désorganise l'économie

**MONTÉLIMAR** Avec la 5<sup>e</sup> vague de COVID et le variant Omicron, les entreprises font face à une multiplication des absences. Et s'adaptent du mieux qu'elles peuvent.

**L**a mondialisation technologique est impossible, à l'échelle des continents, par la voix du CIOVB. Entre les personnes positives, les pas continuent une œuvre qui doit venir garder leurs enfants dans le climat de confiance, même si beaucoup ont déjà initié certaines œuvres s'ils ne sentent pas menacés.

Chaque fois que nous, des enseignants, nous nous posons la question de savoir comment nous pouvons améliorer nos pratiques pédagogiques, nous nous rendons compte que nous sommes confrontés à une multitude de défis. C'est pourquoi il est essentiel de nous tenir au courant des dernières recherches et pratiques en matière d'éducation. C'est pourquoi nous devons nous engager dans une réflexion critique et une action collective. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur nos collègues et nos collègues de la communauté éducative. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur nos élèves et nos futurs élèves. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur nos valeurs et nos principes. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre passion et notre engagement. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité d'innovation et de créativité. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de résilience et de persévérance. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de collaboration et de coopération. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de leadership et de gestion. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de communication et de médiation. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de réflexion et de planification. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité d'analyse et de synthèse. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de jugement et de décision. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de responsabilité et de transparence. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de respect et de tolérance. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de confiance et de sincérité. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de courage et de conviction. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de passion et d'enthousiasme. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de curiosité et d'ouverture. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de créativité et d'innovation. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de résilience et de persévérance. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de collaboration et de coopération. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de leadership et de gestion. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de communication et de médiation. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de réflexion et de planification. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité d'analyse et de synthèse. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de jugement et de décision. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de responsabilité et de transparence. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de respect et de tolérance. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de confiance et de sincérité. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de courage et de conviction. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de passion et d'enthousiasme. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de curiosité et d'ouverture. C'est pourquoi nous devons nous appuyer sur notre capacité de créativité et d'innovation.

Dans un premier temps, l'Europe et l'Asie, avec attention, accueillent nos clients d'opportunités et de matériaux, pourvu d'importantes réserves de livraison de l'ordre du jour. En outre, nous nous sommes livrés à des livraisons n'est pas compliqué. Il s'agit d'un investissement de clients. Ces clients s'attendent à ce que l'impact sur les plus vieilles dans deux mois. C'est une offre de politiques, conclut.

• Tout est démonté... •

Avec trois éléments sur cinq (marchés, chômage), Jean-Baptiste Léautaud, directeur Magellan, est touché de plein fust. « Je m'en vais jusqu'au bout », annonce-t-il, « et ce sera définitif ». D'autant qu'un travail en biennal ne peut même être par conséquent la fin d'un engagement. Justement, si le Covid a été possible par deux. Mais là, un peu de nous, ça tombe comme des mouches. Alors

après l'on t'en be variant) Chénier  
travaillait, Jean-Marie Bédet  
fait tout, dans son entourage,  
de ses proches, et de ceux  
autres, dit-il, «répondre qu'on  
ne voit pas venir à une lecture  
publique collective. Je considère le  
journalisme et avec lui-même  
après le ne pense pas les obli-  
gés». Jean-Marie Bédet en té-  
lécite un romaniste des nou-  
velles machines qui permet-  
tent aux des contacts de  
travailler pour pour qu'ils se  
soient fait l'œuvre. «Surtout,  
ce n'est la compréhension».

**Ville/Agglo :** assurer la continuité du service

A la maison et à l'église, ce pauvre Vénérable Amos, l'ex-vice-président chargé des ressources humaines, de ces collègues pour la plupart gens d'importance liés au Covid. Là où les passants pratiquent le télémarketing ou deviennent agents immobiliers, des gens d'est grande taille. Des médiateurs d'humains de la terre et d'habitants du ciel, des hommes qui ont travaillé pour des entreprises de la terre et de la mer, des hommes qui ont travaillé dans des bureaux de la terre et de la mer, des hommes qui ont travaillé dans des bureaux de la terre et de la mer.

« Les les agents sont payés  
pour faire du bruit », a-t-il  
déclaré au public, se précipitant  
dans la rue, montrant à tout  
prix son visage. « C'est un  
personnel militaire qui nous  
est venu en aide. »

### Situation aggravée pour les secteurs en tension

Dans le secteur de l'aide à l'industrie, déjà en tension, on doit faire face à des accidents comme celui d'un collier de la part de la région industrielle et



Marie-Claude Stéfal, directrice de Embert et-Gaillet, a l'habitude de la position de ringue.

des (1972). Das Ödipale  
bezieht sich auf den Prozess, in  
dem das Kind seinen Vater

**Chabert & Guillot jouent la carte du bon sens.**

Un(e) Chabot et Chabot qui emploie 150 personnes (dont 60 à la production et la logistique) et 50 cha sont des collaborateurs et administratifs), un véritable éparpillage. Vingt-trois, en fait, mais huit unités (trois ou quatre unités primaires) en attente de réaffectation dans la partie administrative, et deux à la production. « On a senti que la production de Adigeo était un peu plus et par conséquent beaucoup d'informels relevés en direction Marie-Christine Buisson. Le fait est que

transformations dans les conditions sont arrivées dans de nombreux cas. Ici, par exemple, il est parti pour quelques années pratiquer dans la fabrication. Louis-Luc Brès regagne le club pour reprendre son rôle de président depuis deux ans afin d'assurer la pérennité des associations : intégrer des lycéens, des étudiants, des bénévoles, des citoyens.

De cînd că săvârșite de către  
tine, la singura de diferență la  
pînă importantă rămîne din  
la amănunțuri un semn de la  
partea ta, căci de George  
nu ai nicio cunoștință despre

[illegible]

Finlandiya'nın gıda tüketimi  
à gauche est les aliments qui  
doivent garder leurs vertus.  
«On ne peut pas enlever»,  
explique Marie-Hélène Stuhl,  
«sans la perdre» et même en  
détruisant leurs goûts ou  
parfois même qu'on n'ajoute  
pas de sucre ou de bonbons.

Ainsi, un été plus insouciant s'annonce, et même de l'été des vacances.



Gilles Perriault, président de l'ap au Nord, explique que les entraîneurs n'attendent plus à avoir leur équipe complète depuis plus de 100.

Le 13/01/2022 – N°421 – page13

**Un concours organisé par Chabert & Guillot : qui sera le meilleur pâtissier ?**

**Ouverture officielle le 10 janvier du 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur et déroulé de cet évènement.**

Jeudi 13 janvier 2022  
LA TRIBUNE

Montélimar

13

### Un concours organisé par Chabert et Guillot Qui sera le meilleur pâtissier ?

Les Boulangers Chabert & Guillot ont organisé l'année en lançant leur premier concours de pâtisserie amateur autour du mouget.

Ce concours s'est ouvert officiellement lundi 10 janvier avec un appel à candidature qui se poursuivra durant 3 semaines. Il est organisé par les Chabert & Guillot dans la Boutique « Comité » de Chabert & Guillot samedi 5 mars 2022. Le jury sera noté par le président du Jean-Philippe Druon, du la Maison Druon, maître chocolatier à Montélimar.

Le but de ce concours est d'inviter à la créativité, à la gourmandise, au plaisir. L'idée est que le mouget devienne une source d'inspiration pour créer et goûter ce que toutes les recettes veulent le jour.

Ce concours s'adresse à tous dès 18 ans. Pour participer, il faut tout d'abord candidater à travers une petite vidéo de 2 minutes maximum dans laquelle expliquer sa passion et ses motivations. À l'issue de cette période, 14 personnes seront admises à com-



14 candidats seront présélectionnés pour créer un mouget à base de mouget.

poser : il devra la catégorie 18-25 ans et 2 dans la catégorie 26 ans et plus.

Les candidats auront alors trois semaines pour créer leur mouget du mouget à partir de « kit mouget mouget » qu'ils auront reçu. Ce kit comprendra farine, sucre, poudre de Mouget du Montélimar et pâte à tartiner Chabert & Guillot. Il ne faut pas oublier de faire des essais.

Chaque jour présentera ses créations lors du goûter général

du 5 mars. Ne pas oublier de créer la recette expliquée sur papier.

Les candidats ont à gagner et notamment la chance de voir sa recette diffusée et présentée en quelques instants la boutique Chabert & Guillot tout au long de l'année 2022.

Ce concours a été mis sur pied avec l'accompagnement du Réseau de partenaires RUC du Val de la Drôme en un événement en stratégie digitale coordonné à Lyon.

C.B.



DS SALON MONTÉLIMAR  
20 RUE DE LA GOUTTE - 26200 MONTÉLIMAR - 24 JANV 2022







Chérie Fm par SANCHEZ Fabrice

Le 17/01/2022

## Concours de pâtisserie pour goûter géant

6h00 – 7h30 – 9h00 : Diffusion d'une partie de l'interview Céline Evesque (Responsable Marketing & des ventes magasins) pour le lancement du 1<sup>er</sup> Concours de pâtisserie amateur qui se terminera chez Chabert & Guillot, par un goûter géant, le samedi 05 mars 2022, en partenariat avec le Pâtissier DULAC

- Podcasts indisponibles sur Chérie Fm.
- Liens vers documents sur partage Chabert & Guillot :



2020117 6h00 Pige Chérie FM Chabert et Guillot 1701 6h.mp3

[..\2020117 6h00 Pige Chérie FM Chabert et Guillot 1701 6h.mp3](#)



20220117 7h30 Pige Chérie FM Chabert et Guillot.mp3

[..\20220117 7h30 Pige Chérie FM Chabert et Guillot.mp3](#)



20220117 9h00 Pige Chérie FM Chabert et Guillot 1701.mp3

[..\20220117 9h00 Pige Chérie FM Chabert et Guillot 1701.mp3](#)





Franck Daumas © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche

18 janvier 2021 à 10h00 – Durée : 53:00

Interview de Marie-Claude Stoffel invitée en plateau pour le lancement du 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur



Chebert et Guillot lance son premier Concours de Pâtisserie Amateur !

<https://www.francebleu.fr/emissions/circuit-bleu-cote-saveur-avec-les-toques-en-drome-ardeche/drome-ardeche/circuit-bleu-cote-saveurs-avec-les-toques-de-drome-ardeche-66?xtmc=Nougat%20les%20Toqu%C3%A9s&xtnp=1&xtcr=4>







Franck Daumas © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche

18 janvier 2021 à 10h00 – Durée : 53:00

Interview de Marie-Claude Stoffel invitée en plateau pour le lancement du 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur



Chabert et Guillot lance son premier Concours de Pâtisserie Amateur !

## Gourmandises au menu des Toqués !!

Nous avons parlé de Nougat, avec Marie-Claude Stoffel Directrice Générale des Nougats "Chabert et Guillot". Nous avons donc, vous l'avez deviné, évoqué NOTRE Nougat, le seul, l'unique, le vrai ! celui de Montélimar bien sûr ! Et vous ? comment le dégustez-vous ? Comment l'utilisez-vous dans vos desserts ? Quels sont vos trucs, vos astuces et vos recettes ? "Chabert et Guillot" lance son "1<sup>er</sup> Concours de Pâtisserie Amateur", avec la complicité de votre radio. Pour y participer, vous aussi, suivez les instructions ci-dessous, et retrouvons-nous le samedi 5 mars prochain, pour la grande finale.

### Comment Participer ? C'est Simple :

Envoyez pour commencer une petite vidéo de moins de 2 minutes pour vous présenter, et présenter votre recette ou votre attachement au Nougat de Montélimar.

Les 14 sélectionnés, recevront alors un "Kit Nougat" complet, qui vous permettra de réaliser votre recette, que vous présenterez ensuite, au jury le samedi 5 mars prochain, lors du "Grand Goûter Chabert et Guillot" à Montélimar. Pour participer : <https://www.nougat-chabert-guillot.com/>



Concours Pâtissier Nougat "Chabert et Guillot" et France Bleu © Radio France - FD

1<sup>er</sup> Concours Pâtissier Amateur", avec 2 catégories : de 5 à 16 ans et plus de 16 ans © Radio



Le 20/01/2022 – N°422 – page10

**Madysson's Hope prépare la journée internationale du cancer chez l'enfant et ouvre un lieu d'accueil sur Ancône.**

**Chabert & Guillot partenaire de cette opération : don de nougat**

MONTÉLMAR

**Madysson's Hope prépare la journée internationale du cancer chez l'enfant et ouvre un lieu d'accueil sur Ancône**



**M**adysson's Hope, association de lutte contre les cancers pédiatriques et d'aide aux familles prépare la journée internationale du cancer chez l'enfant qui a lieu le 18 février. Elle va lancer une collecte de dons sur Montélimar pour l'association des chercheurs Kuna nuit pour 2000 euros. Du fait des restrictions Covid, la journée d'hommage devrait se dérouler le 27 mars ou le 8 avril. Lors de cette journée, un hommage sera rendu aux enfants partis depuis septembre. Le rassemblement se tiendra à Rochemaure devant l'église, suivi de la montée au Mont Chenavier, « pour se rapprocher des étoiles », pour y déposer des fleurs, si le temps le permet.

L'association a ouvert depuis le début d'année son bureau à

Ancône, un point d'accueil pour des rencontres, des échanges autour d'un café, des renseignements sur les cancers pédiatriques. L'idée est de créer des groupes de soutien, d'échanges autour de la maladie, des aides aux familles des enfants malades. (07 84 28 67 74 - [hopenadyssonst@gmail.com](mailto:hopenadyssonst@gmail.com)) Le bureau est ouvert du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h à 18h et selon les cas le samedi matin de 10h à midi. Vous pouvez sur place récupérer des bulletins d'adhésion (88 grande rue à Ancône). Tout au long du mois de décembre, l'association a mené une collecte de cadeaux de Noël pour les enfants hospitalisés. De nombreuses enseignes ont fait des dons de jouets neufs, pour enfants et adolescents. « La collecte a bien marché, on a pu subvenir aux besoins de tout le monde. » Autre action menée, une collecte de livres en collaboration avec France Loisirs Montélimar, Valence et Lyon. Entre 200 à 250 livres ont été collectés.

L'association a fait don de jouets à l'agence Century 21 pour faire la distribution à des associations de Montélimar et d'ailleurs et a collaboré avec le club Kivernis Valence pour la distribution des jouets au service pédiatrique de Valence.

Josephine, présidente de Madysson's Hope a envoyé au personnel de chaque hôpital des cadeaux : à Gustave Roussy, au service pédiatrique de Valence, à quelques services de l'hôpital de Montélimar et bientôt à Lyon Bérard. Ces cadeaux ont pu être faits grâce aux dons reçus : vins de St. Froment (SAG), chocolats avec Florian Clément (Gustave Roussy) et M. Dulac (Lyon Bérard) et une partie pour Valence, les nougats Chabert et Guillot.

par A. G.

[www.madyssonshope.fr](http://www.madyssonshope.fr)





# Voici



Le 21/01/2022 par Salomé Peter

N°1751 – page 53

Spécial Cocooning – Le chanvre ça se mange !

Le shopping de bon goût - Régressif : Nougat aux graines de chanvre bio 50g La Ruche d'Or

## SPÉCIAL COCOONING

**L'ingrédient de la semaine**

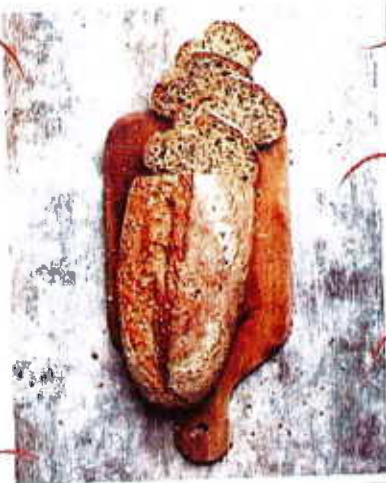
### La recette revigorante

**BOULETTES DE CHANVRE.** Dans un bol, mélangez 60 g de protéines de chanvre bio de la marque Hello Joya et 20 g de graines de chanvre. Ajoutez de l'eau petit à petit, jus qu'à l'obtention d'une pâte élastique. Façonnez des boulettes avec les mains. Versez quelques graines de chanvre dans une assiette et roulez-y les boulettes. Laissez-les reposer au réfrigérateur durant une heure puis faites-les cuire 20 minutes au four à 190 °C. Ajoutez les boulettes à vos buddha bowls ou plats de pâtes.



### DÉTENTE ASSURÉE

Le CBD, c'est l'nom de code du cannabidiol, une molécule présente dans certaines variétés (légales) de cannabis, comme le chanvre. Les auteurs de ce livre saluent ses vertus apaisantes. Ils ont donc concocté 50 recettes au délicieuses, comme des papillotes de poulet infusées au CBD. Et ajoutez un soupçon de CBD. 16,95 €, éditeur Fust.



### C'est quoi?

L'une des plus vieilles plantes cultivées par l'homme. À l'origine, les fibres de ses tiges servaient à confectionner des vêtements. Aujourd'hui, on salue les bienfaits nutritionnels du chanvre qui regorge de minéraux, protéines et vitamines.

### Sucré ou salé?

L'huile de chanvre, au goût délicatement herbacé, pimente vos vinaigrettes. La poudre de chanvre s'invite volontiers dans les yaourts nature et les smoothies. La farine de chanvre, sans gluten, sublime quant à elle votre pain maison, en lui apportant une petite saveur de noisette.

## Le chanvre, ça se mange !

Pour se sentir bien, on fleurit nos assiettes avec cette plante zénifiante. De quoi planer en toute légalité...



### COMMENT CUISINER LES GRAINES?

Si elles se picorent pures à l'apéro, on peut aussi les torréfier à la poêle et les ajouter dans une salade ou une soupe. Broyées avec de l'eau puis chauffées et filtrées, elles se transforment en un lait végétal maison.

Graines de chanvre, 160 g, 10,90 €, Esprit Bio en GMS.

## Le shopping de bon goût

1\* Régressif: Nougat aux graines de chanvre bio, 50 g, 2,69 €, La Ruche d'Or de Cistbert & Guillet. 2\* Réconfortante: Poudre de thé matcha avec 75 mg de CBD, 10 g, 12 €, Hugob. 3\* Savoureuse: Huile de chanvre vierge 100 % France, 250 ml, 9,19 €, Bio Planète en magasin Lidl.



Réalisation: Salomé Peter

Voici



Franck Daumas © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche

31 janvier 2021 à 10h00 – Durée : 53:00

Interview de Céline Evesque invitée en plateau & Jean-Philippe Dulac (Pâtissier-Chocolatier à Montélimar) pour le lancement du 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur



Chebert et Guillot lance son premier Concours de Pâtisserie Amateur !

<https://www.francebleu.fr/archives/emissions/cuisine-ensemble-fb-drome-ardecche/drome-ardecche>





Du 10 au 16/02/2022 – N°425 – page42

Châteaux de la Drôme : des animations pour les vacances

Chabert & Guillot partenaire des châteaux de la Drôme propose deux animations pendant les vacances scolaires le 23&26/02/2022

LE MAG

II CHÂTEAUX DE LA DRÔME II

## Des animations pour les vacances



Des parcours-jeux et ateliers sont proposés. Photo Loïc Julien

**E**t si, pour les vacances de février, vous meniez la vie de château ? Les châteaux de la Drôme proposent tout un programme d'animations. Au château de

Grignan, vous pourrez participer au parcours-jeu familial « Jour de fête », et à l'atelier « Jour de bal » les 18, 19 et 20 février à 14 h. Une visite guidée vous permettra de traverser « Mille ans d'Histoire ».

Le château de Montélimar proposera un parcours fantaisie, un parcours patrimoine et un atelier cuisson du nougat avec Chabert & Guillot les 23 & 26 février à 14 h. Au château de Suze-la-Rousse, vous pourrez visiter le cabinet de jeux, partir « sur les traces du roi » ou en-

core suivre les présentations flash.

Pour vous accompagner dans votre découverte des châteaux de Grignan, de Montélimar et de Suze-la-Rousse, les Châteaux de la Drôme ont développé une application de visite gratuite, disponible sur smartphone. Plans, repères historiques, points d'intérêts architecturaux, personnages marquants... [www.chateaux-la-drome.fr](http://www.chateaux-la-drome.fr) ■



**ledauphine.com**

**Le Dauphiné Libéré**

**Le 15/02/2022**

Montélimar : Comment occuper vos enfants pendant les vacances. Citation de Nougat Chabert & Guillot pour le partenariat

---

## Montélimar : comment occuper les enfants pendant les vacances ?

**Les vacances d'hiver ont commencé. Vous ne savez pas quoi faire avec vos enfants ? Voici quelques idées pour les occuper :**

**Découvrir les parcours fantaisie et patrimoine au château de Montélimar**

Pendant ce mois de février, un parcours fantaisie ainsi qu'un parcours patrimoine seront proposés aux visiteurs. De nombreux jeux agrémentent les parcours où petits et grands trouveront leur compte . Deux animations particulières auront lieu les mercredi 23 et samedi 26 février à 14 heures, animées par Chabert et Guillot. Il s'agira de découvrir la cuisson du nougat... mais aussi de le déguster !

Contact : [chateaux-ladrome.fr](http://chateaux-ladrome.fr)







LA FABRIQUE  
D'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du vendredi 18 février 2022



## « LE GOÛTER GÉANT »

by Nougat Chabert & Guillot

Découvrez les multiples facettes du Nougat de Montélimar

### L'ÉVÈNEMENT

**Samedi 5 mars 2022**, Nougat Chabert & Guillot fête le Nougat de Montélimar au travers de son 1<sup>er</sup> Goûter Géant ! La Boutique « Gournier » accueillera gratuitement les gourmands de 16h30 à 18h pour un moment festif et convivial.



### LES ANIMATIONS

Jean-Philippe DULAC, pâtissier et chocolatier de la Maison Dulac à Montélimar, partenaire de l'évènement, concocte quelques mignardises et autres gâteaux qui dévoileront des recettes sublimant le nougat, le temps d'un goûter destiné aux petits et aux grands !

Sandrine, animatrice Chabert & Guillot en cuisson de nougat, préparera en direct **une cuite de nougat de Montélimar à déguster chaud**. Les odeurs de miel et le croquant des amandes éveilleront les sens des convives présents.

### UNE GAMME « COOKING »

La Fabrique Chabert & Guillot, **inventrice de la crème de nougat de Montélimar**, propose à ses clients **une gamme « cooking »** dédiée à la cuisine, à la pâtisserie et au goûter.

Car chez Nougat Chabert & Guillot, le morceau individuel de nougat, le plus connu certes, se décline en crème, brisures et poudre et également au travers d'une pâte à tartiner crémeuse, le « Ganou » et d'une pâte à tartiner délicieuse aux goûts de nougat-choco-noisettes.



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](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)





## LA GRANDE FINALE...

Cette après-midi du 5 mars sera également un RDV important pour les 14 candidats retenus pour la finale du Concours Amateur de Pâtisserie 2022.

Ils sont **10 adultes et 4 enfants de moins de 15 ans** à préparer depuis une semaine leur plus belle recette de goûter gourmand autour du nougat !



En effet, les 14 candidats ont reçu en fin de semaine dernière leur kit cooking de produits Nougat Chabert & Guillot leur permettant de tester, imaginer, créer des recettes sucrées.

Ils sont tous extrêmement motivés et il sera sûrement bien difficile pour le jury de les départager. **Jean-Philippe DULAC** qui préside le Jury et **Franck DAUMAS** (France Bleu Drôme Ardèche) jury d'honneur, auront la lourde mission, avec les autres membres du Jury, de récompenser un **gagnant dans chacune des deux catégories** et de délivrer le prix « coup de cœur Radio France Bleu ».

Un grand moment de partage s'annonce en ce samedi 5 mars, alors venez nombreux vous faire plaisir.

*Nota : pour des raisons sanitaires et de « bien-vivre ensemble », il est rappelé que pour cet événement, le masque et le gel hydroalcoolique sont toujours obligatoires.*



**Pour participer au Goûter Géant, il est préférable de réserver :**  
**GOÛTER GÉANT**

Boutique « Gournier » Nougat Chabert & Guillot  
Avenue du Gournier, RN7 (face à But)  
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

[www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)





**La Tribune**

LE JOURNAL DU JEUDI

La Tribune par Céline GONIN



Le 24/02/2022 – N°427 – page17

**Concours de pâtisserie amateur de Chabert & Guillot : les candidats planchent**

Reprise des éléments du communiqué de presse et déroulé des événements organisés le 05 mars 2022 à la boutique Gournier

MONTÉLIMAR

CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR DE CHABERT & GUILLOT

## Les candidats planchent



Les candidats ont reçu leur kit cooking. © Anne Fasshauer

**L**e premier concours de pâtisserie amateur autour du nougat organisé par Chabert & Guillot bat son plein. Les candidats finalistes ont été sélectionnés. Ils ont reçu leur kit cooking et peuvent maintenant commencer leur création culinaire. Ils sont 14, 10 adultes et 4 enfants, tous motivés à bloc. Les recettes confectionnées seront départagées lors d'un grand goûter géant. Celui-ci aura lieu samedi 5 mars de

« Gournier » de Chabert & Guillot. Il promet d'être aussi festif que convivial. Pour l'occasion, Jean-Philippe Dulac, pâtissier et chocolatier de la Maison Dulac à Montélimar, partenaire de l'événement, concocte quelques mignardises et autres gâteaux qui dévoileront des recettes sublimant le nougat. Sandrine, animatrice Chabert & Guillot en cuisson de nougat, préparera en direct une cuite de nougat de Montélimar à déguster chaud. L'opportunité de rappeler que Chabert & Guillot, inventrice de la crème de nougat de Montélimar, propose, outre le morceau de nougat individuel à manger comme ça, toute une gamme « cooking » : crème, brisures et poudre, ou encore pâte à tartiner crémeuse, le « Ganou » et pâte à tartiner aux goûts

Philippe Dulac qui préside le jury et Franck Daudmas (France Bleu Drôme Ardèche) jury d'honneur, auront la lourde mission, avec les autres membres du jury, de récompenser un gagnant dans chacune des deux catégories et de délivrer le prix « coup de cœur Radio France Bleu ». Départager les candidats ne sera sans doute pas une mince affaire ! Chacun a encore une dizaine de jours pour laisser parler sa créativité. ■

par C. G.

Pour assister au goûter géant, réserver auprès de la boutique au 04 75 00 64 84. [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)



La Tribune



Le 24/02/2022 – N°427 – page18

## Des douceurs pour les P'tits Doudous

Montélimar : un projet d'alternantes à l'INFREP – don de nougat de C&G

---

MONTÉLIMAR—UN PROJET D'ALTERNANTES À L'INFREP

---

## Des douceurs pour «Les P'tits Doudous»



Elles vendront le mercredi 2 mars des sablés et nougats au profit de cette association qui agit en faveur des enfants opérés.

**H**uit alternantes en Gestion administration au CFA de l'Infrep ont monté un projet au profit de l'association «Les P'tits Doudous» au GHPP (centre hospi-

taller de Montélimar) qui entend améliorer l'accueil et le bien-être des enfants opérés et qui veut réduire leur anxiété par le jeu et le numérique avant l'opération. Cette association, présente dans toute la France mais plutôt méconnue à Montélimar, a besoin d'un coup de pouce, ont estimé ces alternantes. Elles ont donc programmé une vente de sablés et de nougats le mercredi 2 mars : de 8 h à 13 h, place des Halles

au marché de Montélimar, et de 9 h 30 à 16 h au magasin Carrefour du Soleil Levant. Les sablés sont fournis gracieusement par la Sté Audouard et les nougats par Suprem' Nougat, Chabert & Guillot et Diane de Poytliers . ■





**La Tribune**

LE JOURNAL DU JEUDI

La Tribune



Le 03/03/2022 – N°428 – page15

**Cuisson de nougat au château**

**Animation au château : démonstration de cuisson de nougat et dégustation**

## Cuisson de nougat au château



**M**ercredi et samedi, une bonne odeur sucrée s'exhalait dans la cour du château. Sandrine et Monique, de Chabert & Guillot, avaient profité des vacances scolaires pour proposer une démonstration de cuisson de nougat et une dégustation de nougat chaud. Elles donnaient également toutes les explications sur la confection du nougat.

Les enfants, dont certains portaient des déguisements de Carnaval, et les adultes se sont régalés. Cette animation venait en prélude au goûter géant organisé ce samedi 5 mars par Chabert & Guillot à sa boutique de Gournier. Les candidats du concours de pâtisserie amateur autour du nougat y présenteront leurs créations. ■

# REVUE DE PRESSE 2022

**La Tribune**

LE JOURNAL DU JEUDI

La Tribune

Le 03/03/2022 – N°428 – Bandeau

Insertion « Goûter gratuit Géant » du 05/03/2022



**Cuisine et Vins**  
DE FRANCE

Cuisine et Vins de France

Mars-Avril 2022 – N°205 – page 9

News Gourmandes : Nougat aux graines de courge 100% Bio



décor. Et recevez-le en dix jours.  
My D. de Deglon, à partir de 49 €.



Des tablettes de chocolat à croquer pure origine ou associées à des fruits et habillées de papier artisanal au charme vintage. Le Petit Duc 5,50 €/70 g. en boutique et en ligne.

Tout aussi bon et bien plus abordable, un poussin créquant au chocolat noir ou au lait. La Maison du Chocolat, 25 €/120 g. en boutique ou en ligne.



Des petits œufs au chocolat noir, lait et blanc qui transportent dans la nature, à piquer et partager. Valrhona, 23,33 €/300 g. épicerie fines.

Pour changer des classiques un nougat 100 % bio et savoureux, qui se marie à des graines de courge. Chebert et Guillot, nougat La ruche d'or, 2,20 €/50 g. En boutique et en ligne.



Un coquetier tel un nid verdoyant pour nos œufs coques. Le Creuset, coquetier 11 €.



Une gelée de thé qui mêle oolong vert, rose, jasmin, aloé vera et fleur de prunier, une fantaisie fondante sur nos tartines. Damman Frères, Jardin du Luxembourg 7,20 €/235 g. En boutique et épicerie fines.



Un gin qui célèbre la Méditerranée. Chaque extrait de plante a été distillé avec de l'alcool de raisin. Méditerranéen Gin by Lécube, 50 €, en ligne.



Des endes végétales pour faire vibrer vos petits plats. Ceravane, assiette Alga, de 20 à 29 €.



Une cocotte en fonte ultra résistante qui s'habille de couleur pastel et compatible tous feux. Sitram, cocotte Sitrabellie, ronde ou ovale, à partir de 39,50 €/2,5 l.







## LA FABRIQUE D'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du mercredi 9 mars 2022



### UN DOUBLE ÉVÉNEMENT RÉUSSI *autour du Nougat*

Le 1<sup>er</sup> Concours de Pâtisserie Amateur et le Goûter Géant ont été couronnés de succès  
autour d'une très belle journée gourmande et conviviale

#### LE 1<sup>ER</sup> CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR

Samedi 5 mars 2022 à 14 h, l'équipe Nougat Chabert et Guillot accueillait dans sa boutique « Gourmier » les 14 candidats sélectionnés pour la finale du 1<sup>er</sup> Concours de Pâtisserie Amateur autour du nougat.

Le stress de l'événement a vite laissé place à la convivialité et les candidats ont pris le temps de sympathiser. Même Chloé, 7 ans, la benjamine du Concours, pourtant très impressionnée par le Jury, a pu prononcer quelques mots pour présenter sa recette de goûter.

Ils étaient 10 adultes et 4 enfants accompagnés de leurs proches et ils avaient tous préparé de magnifiques et délicieuses recettes.

Le Jury était composé de 4 membres :

**Jean-Philippe Dulac**, Président du Jury, Maison DULAC à Montélimar

**Franck Daumas**, juré d'honneur, Animateur Radio « Les Toqués »  
sur France Bleu Drôme Ardèche

**Arthur Mesnil**, étudiant, EGC de Valence

**Sari Françon**, équipe Vente Directe Nougat Chabert et Guillot

Ils ont eu la lourde tâche de choisir, parmi les 14 créations gourmandes,  
**1 gagnant « Adulte »** et **1 gagnant « Enfants »**.

Dans la **Catégorie ADULTES**, c'est Elodie CHAMBRON qui a remporté le 1<sup>er</sup> prix avec son « **Petit Drômois** ». Elle a eu la très belle surprise de se voir proposer par le Président du Jury que sa pâtisserie soit vendue pendant un



#### 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](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)



mois dans les Boutiques de la Maison Dulac à Montélimar. Elle a également gagné 2 repas au restaurant « Comme Une Abeille » à Montélimar et sa recette sera disponible dans les Boutiques Chabert & Guillot et sur les réseaux digitaux de Chabert en 2022.

Dans la **Catégorie ENFANTS**, c'est Eve **ARNANA**, 11 ans, qui a pris la 1<sup>ère</sup> place avec son « **Noukies Gloups** ». Elle a gagné un bon d'achat de 50 € à valoir en Boutique Chabert & Guillot sur la gamme ingrédients. Sa recette sera aussi disponible dans les Boutiques Chabert & Guillot et sur les réseaux digitaux de Chabert toute l'année 2022.

Franck **DAUMAS** a, quant à lui, remis un prix « **Coup de Cœur France Bleu** » à **Gaëlle RONCAGLIONE** pour son « **Nougoute** ».

Un régal pour les yeux, un plaisir intense pour les papilles.

Les 3 gagnantes sont invitées à l'émission de Radio « Les Toqués » fin mars pour parler de leur expérience et pour expliquer leur recette.

Le Jury, mené par Jean-Philippe **DULAC**, a avoué être impressionné par le niveau des pâtisseries proposées et a eu beaucoup de mal à départager les adultes notamment.

La remise des prix s'est déroulée dans la bonne humeur et avec fairplay.

Le RDV est d'ores et déjà pris pour la 2<sup>e</sup> édition du Concours en 2023.

## LE GOÛTER GÉANT

Jean-Philippe **DULAC**, pâtissier et chocolatier de la **Maison Dulac** à Montélimar, partenaire de l'événement, a réalisé pour la centaine de personnes présentes un **GOÛTER GÉANT** où viennoiseries, chocolat chaud, sucettes en chocolat, sablés, verrines... et autres Wedding cakes de nougats ont permis de découvrir le nougat dans tous ses états !

En effet, chaque élément qui composait le Goûter Géant était réalisé avec un ou plusieurs ingrédients à base de nougat de Montélimar de la Fabrique Chabert & Guillot.

En parallèle, Sandrine, animatrice Chabert & Guillot en cuisson de nougat, a préparé en live une **cuite de nougat de Montélimar à déguster chaud**.

Cette chaleureuse et gourmande après-midi a été un vrai succès. Les organisateurs de chez Chabert & Guillot se projettent déjà en 2023 pour revivre au plus vite de si belles émotions.



### 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 2

[www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)







*Les 14 candidats et membres du Jury*

*(de gauche à droite et de bas en haut : Auriane Vasseur, Eve Armana, Romana Evesque, Zoé Bruyère, Chloé Aubertin, Céline Teyssonnier, Marie-Madeleine Orsini, Loïc Redouloux, Alexa Guilhot, Cindy Sène, Gaëlle Roncaglione, Sari Françon, Franck Daumas, Anaïs Engel, Elodie Chambron, Céline Evesque, Sébastien Perrot, Jean-Philippe Dulac, Arthur Mesnil.*



*Présentation du Jury*

*(de gauche à droite : Franck Daumas, Sari Françon, Arthur Mesnil et Jen-Philippe Dulac)*



*Délibération du Jury*

*(de gauche à droite : Arthur Mesnil, Jean-Philippe Dulac, Sari Françon, Franck Daumas)*



*La gagnante de la Catégorie Adultes  
ELODIE CHAMBRON*



*La gagnante de la Catégorie Enfants  
EVE ARMANA*



*La gagnante du Prix « Coup de cœur France Bleu »  
GAËLLE RONCAGLIONE*



*Le Goûter Géant réalisé par Jean-Philippe DULAC  
MAISON DULAC à Montélimar*



## La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDE La Tribune

Le 10/03/2022 – N°429 – page 22

Les lauréats du concours de pâtisserie récompensé

Communication des résultats du concours et goûter offert par notre partenaire Jean-Philippe DULAC le 05 mars 2022 à la boutique Gournier

### Les lauréats du concours de pâtisserie récompensé

14 candidats pour un prix résolument gourmand, voilà le trophée du premier concours de pâtisserie amateur organisé par le nougatier Chabert et Guillot. Samedi 5 mars, le jury a désigné les deux lauréats du concours.

Dans la catégorie enfant, Ève âgée de 11 ans a remporté le 1er prix pour sa pâtisserie savoureuse et originale; dans la catégorie adulte, Élodie a fait frémir les papilles du jury qui lui a donc consacré le 1er prix. Les 12 autres candidats ne sont pas partis les mains vides, ils ont tous reçu un prix de consolation et de l'aveu des membres du jury, cela fut très difficile de les départager. Enfin il faut noter que le plus jeune membre des participants n'avait que cinq ans !

Du côté des organisateurs, vu le succès de cette 1ère édition, ils envisagent de reconduire l'expérience, car cela montre la créativité, le plaisir et le savoir-faire, même si l'on n'est pas un grand professionnel.



La cérémonie s'est clôturée par un grand goûter offert par le pâtissier

et chocolatier Jean-Philippe Dulac, membre du jury. La recette de la gagnante de la catégorie adulte sera utilisée pendant un mois par le pâtissier, celui-ci l'a d'ailleurs invitée à visiter son laboratoire...



Le 02/04/2022 – page 4

### Les Jardins de l'Hermitage à l'heure du tea-time : développement d'un partenariat avec Nougat Chabert & Guillot

VIE DES ENTREPRISES—GASTRONOMIE

#### Les Jardins de l'Hermitage à l'heure du tea-time

DRÔME - Portes lès Valence Indépendante depuis 2014 après avoir été longtemps adossée à un célèbre torréfacteur valentinois, l'entreprise Jardins de l'Hermitage mise sur sa connaissance encyclopédique du produit et sur sa capacité à proposer des thés uniques, personnalisés pour se développer.



Jacques Fleurat n'hésite pas à se rendre sur le terrain pour sélectionner et participer à la cueillette des meilleurs thés en vue de les importer en France.



Ainsi qu'on peut le constater sur certains emballages, les origines de l'entreprise remontent bien en 1887, du côté d'Odessa sur les rives ukrainiennes de la mer Noire.



Les différentes variétés de thés sont sourcées en Asie du sud-est puis mélangées avec des plantes locales sélectionnées par la PME valentinoise et ses partenaires. Le thé glacé a, lui, été lancé en 2010.

Plusieurs milliers de kilomètres séparent la ville ukrainienne d'Odessa de la capitale drômoise. Et encore plus longues sont les distances qui séparent l'Asie du Sud-Est où sont situés les principaux pays cultivateurs et exportateurs de thés de la vallée du Rhône.

Bien que de petite taille, une entreprise, Les Jardins de l'Hermitage, fait cependant office de trait d'union entre ces différents points du globe. C'est en effet sur les bords de la mer Noire, au pied de

l'immense escalier du Potemkine qu'est créé en 1887 un comptoir de Thé.

La famille Fishelson, à l'origine de cette aventure, compte alors parmi ses clients la haute aristocratie russe avant d'être contrainte de fuir en 1917 pour échapper au terrible régime du joug rouge.

L'activité est alors transférée en France où elle va perdurer des décennies durant au sein de la famille originelle avant d'être reprise en 1997 par le torréfacteur valentinois Cafés Pivard selon une logique de complémentarité. La marque Jardins de l'Hermitage est alors créée en hommage à son noble passé.

L'activité va continuer à se développer jusqu'au rachat de l'entreprise Pivard par le groupe nippon UCC Coffee au début des années 2010.

Celui-ci souhaitant se concentrer sur le café, « l'acti-thé » est délaissée, proche de l'extinction. C'est dans ce contexte que Jacques Fleurat reprend, en 2014, les Jardins de l'Hermitage avec le soutien de plusieurs investisseurs. « Après avoir cédé l'entreprise d'informatique que je possé-



Le 02/04/2022 – page 4

Les Jardins de l'Hermitage à l'heure du tea-time :  
développement d'un partenariat avec Nougat Chabert & Guillot

dais à Grenoble, j'ai été attiré par le positionnement de niche de la Pme valentinoise et par la possibilité de pouvoir mettre en place et développer une stratégie autour d'un produit, le thé, dont je suis par ailleurs friand ».

L'entreprise se positionne en tant « qu'assembleur » pour une clientèle composée de détaillants, de salons de thé, d'épicerie fines, de restaurateurs, de particuliers, etc.

« Notre activité consiste à sélectionner, puis à importer des thés prêts à être consommés depuis l'Inde, la Chine, le Japon, etc., là où la plante pousse de manière endémique du fait des conditions climatiques extrêmement favorables qui y règne (forte chaleur et

humidité), puis à les mélanger avec des plantes locales ou des arômes naturels de manière à proposer des recettes originales à nos clients en fonction de leurs souhaits ou selon les tendances du marché. Pour les plantes à infusion, les fleurs, les fruits et les arômes naturels, nous nous adressons en priorité aux fournisseurs situés sur notre territoire ou à défaut dans le quart sud-est de la France. Tout se passe ensuite dans notre atelier de Valence qui comprend un laboratoire et des installations techniques : la pesée, le mélange des ingrédients, le dosage et l'emballage. Les thés glacés, quant à eux, sont fabriqués en petites quantités et de manière artisanale en Ardèche par un CAT partenaire » résume le chef d'entreprise.

Ces savoir-faire ont ainsi amené la PME valentinoise (1 million d'euros de chiffre d'affaires avec 6 collaborateurs) à nouer - en tant que sous-traitant partenaire - des collaborations étroites avec la Maison Pic ou bien encore avec Aix & Terra mais aussi avec le chocolatier Val-rhona ou le nougater Chabert & Guillot.

Et selon la même logique, des contacts ont également été noués avec de grandes enseignes de l'hôtellerie et du monde du luxe pour leur réaliser des thés qu'elles commercialiseront sous leur propre marque en tant que produits dérivés. Frédéric Rolland »

*par Frédéric Rolland*







Le Parisien Week-end

Le Tour de France en 100 saveurs par Rémi Dechambre

Le 15/04/2022 – page 63

Dossier spécial Gastronomie : « Le Nougat, cadeau présidentiel »

63

## LE DERNIER BASTION DES CORNICHONS

Alors que la production de ce condiment a été largement délocalisée en Chine et en Inde, la Maison Maitre fait de la résilience depuis sept ans, dans une région où sa culture existe depuis les romains. Fina, extra-fine, aigre douce (à partir de 3,10 euros le pot). Le nez plus ultra du cornicheon.

CHEMILLY-SUR-YONNE | YONNE  
www.maisonmaitre.fr



## À VUE DE NEZ, LA MEILLEURE MOUTARDE

La Maison Fallot, dernière moutarderie indépendante de Bourgogne, s'est piquée de créer une moutarde IGP pour l'indication géographique protégée (à partir de 2,50 euros le pot) à base de graines cultivées sur place. Un régal!

BEAUNE | CÔTE-D'OR  
www.fallot.com

## LES AMIS DE FLAYIGNY GARDENT LA FORME

Ce raconto qui est en fait que les mœurs du village ont inventé ces bombes rondes à l'œuf (2,50 euros les 50 grammes), nommées dans d'anciennes folles années.

FLAYIGNY-SUR-OSZAIN | CÔTE-D'OR  
www.ami-flayigny.com

## Frédéric Menager MONSIEUR VOLAILLES

Le chef et éleveur de 55 ans, l'un des meilleurs artisans de la cuisine française, se passionne pour les coqs et autres pintades de races anciennes. A découvrir au menu de sa ferme d'œufs (60 euros), ou lors de ses repas mensuels (à partir de 150 euros) dont les places s'épuisent.

BUGNY-SUR-LOUPE | CÔTE-D'OR  
www.bismarckvolailles.com



## LE PAIN D'ÉPICES, UNE RECETTE BIEN GARDÉE

Cette recette millénaire, introduite en Occident grâce aux croisés, est devenue une spécialité dijonnaise. Le pain de la maison Mulet & Petitjean (9,60 euros les 400 grammes), dont la liste d'épices soignée soignée, est une référence.

DIJON | CÔTE-D'OR  
www.muletpetitjean.com

## LE NÉGUS DE NEVERS, BOBON VOYAGEUR

Ce cake, tendre, parsemé d'un caramel d'huile d'olive (les 60 grammes), doit son nom à l'empereur d'Éthiopie, sur nommé « Négus ». En 1904, son régime était venu visiter la France et l'événement inspira cette recette équilibrée, et fondante.

NEVERS | NIÈVRE  
www.negus.com

## LA FLEUR DE CAZETTE FLEURON LA NOSETTE

Installée à Pouqueux-les-Eaux, la famille Desboudart a mis au point un procédé pour transformer les noisettes avec de la réducteur en poudre (à partir de 200 grammes). Une recette qui rend les choux notamment plus légers. Fine Fleur installée en Seine-et-Marne.

POUXEUX-LES-EAUX | NIÈVRE  
www.blancmanger.com



## Auvergne-Rhône-Alpes



## LES RAVIOLES, ON EN RAFFOLE!

Au fil du temps, ces petits de pâtes farcies ont gagné en raffinement. Au XIX<sup>e</sup> siècle, des cuisiniers spécialisés, les « ravioleros », ont contribué à leur renommée. La marque Mère Maury a proposé notamment des raviolis du Dauphiné IGP (à partir de 600 grammes), rend hommage à la plus célèbre d'entre elles.

MOIRAS-SAINT-ÉTIENNE | DRÔME  
www.meremaury.com



## LE NOUGAT, CADEAU PRÉSIDENTIEL

Si la position de Montellat, sur la route des vignes, a contribué au succès de son nougat aux arômes de miel (à partir de 27,20 euros le kilo chez Chabert & Guillot), son plus grand promoteur a été Émile Leube, Maire de la ville puis président de la République de 1893 à 1902, il au côté de tous ses héritiers de marque.

MONTILLAT | DRÔME  
www.nougat-chabert-guillot.com

## L'HUILE DE NOIX REND GAGA

Depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, la famille Chénery a élaboré l'huile de l'huile de chanvre, pour l'éclairage. Il produit aujourd'hui des huiles et des huiles aromatisées.

notamment de noix (200 euros le litre). En voici, le chef étoilé Jacques Decortis, à Vichy, les a adaptées.

CHATELUS | ALLIER  
www.maison-gibery.com

## LE MOELLEUX DU PÊREMICHEL S'EN SORT

La légende raconte que cette tarte rebelle créée au XVI<sup>e</sup> siècle, après la condamnation de son inventeur, incise à Tâche, pour le millénaire du rebelle, les fromages Alain et Raymond Michel ont mis au goût du jour (à 3,50 euros le kilo).

ANNÉCY | HAUTE-SAÛVE  
www.pere-michel-fromager.com



## Joseph Viala LE ROI

DU PÂTE EN CROÛTE À la tête des boulangers lyonnais Canal & Denton depuis 2004, le chef de 56 ans défend toutes les spécialités qui ont fait la réputation de la ville. Le pâte en croûte au foie gras et au vin (15 euros) qu'il propose, sacré champion du monde en 2009, est un incontournable.

LYON | RHÔNE  
www.dentons.com



### Halto. Co, rhums arrangés locaux

Deux jeunes Montillians, Théo Parant (25 ans) et Claude Rosati (26 ans), ont lancé il y a 6 mois leur entreprise Halto. Co et ses rhums arrangés locaux. Les deux amis de lycée, tous deux issus de l'école de commerce de Marseille, ont souhaité mettre en avant à leur manière nos produits du terroir. C'est ainsi qu'ils proposent des rhums arrangés au nougat et au marron de l'Ar-dèche. Outre la touche locale, ces parfums ont l'avantage d'être différents de ce que proposent les autres. « Ce sont des parfums qui peuvent faire peur au premier abord », reconnaît

Ils ont aussi à leur catalogue la vanille.

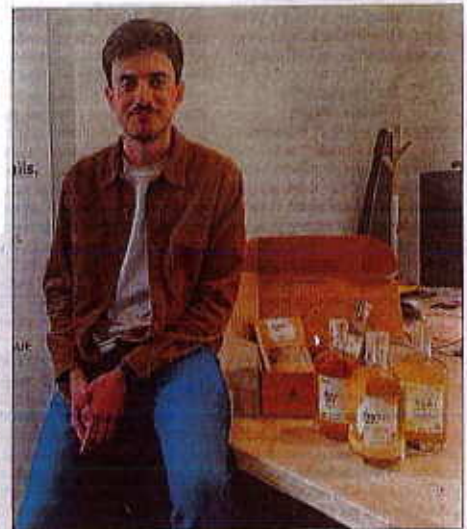
Halto.Co annonce d'ici l'été de nouvelles recettes : canolés de Bordeaux, citron de Menton. À terme, ils ambitionnent de couvrir toute la carte de France des spécialités culinaires.

Trouver la bonne recette passe toujours par de nombreux essais. « Nous sommes aussi des artisans », souligne Théo Parant. D'autant qu'il a appris le métier sur le tas, par passion. Au

pour le marron.

Outre le rhum arrangé tout prêt, Halto.Co propose des kits avec bouteille de rhum et sachets d'épices, pour faire sa préparation soi-même. Cela se décline en 6 recettes. C'est d'ailleurs par cela que Théo et Claude ont commencé, durant le 2<sup>e</sup> confinement. Les épices proviennent de deux fournisseurs.

Les produits Halto.Co sont disponibles sur leur site, et chez certains revendeurs locaux.



Théo Parant explique la démarche d'Halto.Co.

Théo Parant. Les projets sont de recruter un alter-estir dans de chinos pour ne tout faire à la



ment d'être étonnations- reprise arandé », se félicite

G. G.





**LA FABRIQUE**  
*d'instants gourmands*

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE** du lundi 2 mai 2022



**160**  
SALARIÉS  
au service de  
la marque et  
des produits

Près de  
**3 000**  
TONNES/AN  
de nougats



**1er**  
FABRICANT  
FRANÇAIS  
de confiseries  
traditionnelles

## La Nouvelle Collection Printemps-Eté est là !

**Les épices sont à l'honneur cette année**

Pour cette 3<sup>ème</sup> édition, l'équipe Innovation de Nougat Chabert & Guillot a travaillé sur le thème des épices. Une invitation au voyage qui séduira les amateurs de nouveautés, de sensations fortes, de plaisir et de gourmandises partagées.

Soyez les premiers à découvrir les 3 nouvelles recettes vendues en Vrac dans la « Gamme Gourmande » et présentes dans les 4 Boutiques Nougat Chabert & Guillot :

**Citron & Poivre de Timut  
Poivrons rouge et jaune & Piment d'Espelette  
Noix de Cajou, Noix de Coco & Curry**

Un délicieux équilibre des saveurs pour un émerveillement des papilles...

Alors sur lequel jetterez-vous votre dévolu ?

Ces 3 saveurs printanières sont également disponibles sur la e-boutique Chabert & Guillot en sachet de 250 g.

Et comme la saison est propice aux invitations et au partage entre amis ou en famille, offrez des gourmandises hautes en couleurs ! Appréciez les pâtes de fruits soigneusement sélectionnées, et les nougats tendres en barquette ou en sachet aux saveurs framboise, citron, pistache qui viendront compléter votre shopping de Printemps.

Bonne découverte et bonne dégustation !



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

Notre e-boutique [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)







Franck Daumas © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche

04 mai 2022 à 10h03 – Durée : 52:00

Interview croisée de Céline Evesque, Jean-Philippe Dulac (Pâtisseries) ainsi que les gagnants du 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur : Elodie Chambron (1<sup>er</sup> prix en catégorie Adultes – Eve Armana (1<sup>er</sup> prix catégorie Enfants) – Gaëlle Roncaglione (prix coup de cœur de Franck Daumas).

Un régal pour les yeux, un plaisir intense pour les papilles. Avec les gagnants, nous recevions également **Céline Evesque** de la [Maison "Chabert et Guillot"](#), et **Jean-Philippe DULAC**, pâtissier et chocolatier de la [Maison Dulac de Montélimar](#) qui présidait le jury.

[Retrouvez le site "Chabert et Guillot" des recettes ICI](#)

Pâtisserie "Le Petit Drômois" au Nougat de Montélimar, by Elodie Chambron de Chabeuil



Pâtisserie "Les Noukies Groupes" au Nougat de Montélimar, by Eve Armana de La Coucourde



Pâtisserie "Le Nougoute" au Nougat de Montélimar, by Gaëlle Roncaglione de Villeneuve-de-Berg





Franck Daumas © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche

04 mai 2022 à 10h03 – Durée : 52:00

Interview croisée de Céline Evesque, Jean-Philippe Dulac (Pâtisseries) ainsi que les gagnants du 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie amateur : Elodie Chambron (1<sup>er</sup> prix en catégorie Adultes – Eve Armana (1<sup>er</sup> prix catégorie Enfants) – Gaëlle Roncaglione (prix coup de cœur de Franck Daumas).



Chabert et Guillot lance son premier Concours de Pâtisserie Amateur !

<https://www.francebleu.fr/emissions/circuit-bleu-cote-saveur-avec-les-toques-en-drome-ardeche/drome-ardeche/circuit-bleu-cote-saveurs-avec-les-toques-de-drome-ardeche-119>

## Le 1er Concours de Pâtisseries Amateurs "Nougats Chabert et Guillot" et France Bleu

Souvenez-vous : le samedi 5 mars dernier, à Montélimar, les [Nougats "Chabert et Guillot"](#) et France Bleu, lançaient le "1er Concours Amateur pour les Gourmands de Nougat".

Nous étions donc en compagnie des gagnants pour découvrir leurs recettes :

- Dans la Catégorie ADULTES, c'est Elodie CHAMBRON qui a remporté le 1er prix avec son « Petit Drômois ».
- Dans la Catégorie ENFANTS, c'est Eve ARMANA, 11 ans, qui a pris la 1ère place avec son « Nougies Gloups ».
- Franck DAUMAS a, quant à lui, remis un prix « Coup de Cœur France Bleu » à Gaëlle RONCAGLIONE pour son « Nougoute ».





## LA FABRIQUE d'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du mardi 17 mai 2022



**140**  
SALARIÉS  
au service de  
la marque et  
des produits

Près de  
**3 000**  
TONNES/AN  
de nougats



**1<sup>er</sup>**  
FABRICANT  
FRANÇAIS  
de confiseries  
traditionnelles

### Soirée Événement : un mariage d'exception entre savoir-faire et or blanc Un menu « Autour du Nougat » se prépare en cuisine.

Jeudi 2 Juin à partir de 19h, dirigée par le Chef Jean-Philippe DULAC, l'équipe du Restaurant « Comme Une Abeille » proposera une soirée unique sur la thématique « Autour du Nougat de Montélimar » de la Fabrique Nougat Chabert & Guillot.

Un dîner en 7 séquences attendent les convives qui se seront laissés porter par leur curiosité et qui auront succombé à l'appel de la gourmandise.

Du sucré, du salé, des surprises seront servis ce soir-là.

La Maison DULAC et la Fabrique Nougat Chabert & Guillot ont tissé un partenariat depuis quelques années avec en toile de fond des savoir-faire reconnus, une recherche d'excellence et de valorisation des produits de qualité, à l'écoute de la richesse qu'offre le territoire drômois.

La Fabrique a notamment sollicité le Chef DULAC pour la réalisation de recettes sucrées et salées autour des ingrédients Chabert & Guillot à base de Nougat de Montélimar : brisures, crème et poudre de nougat ont été des sources d'inspiration pour le chef pâtissier et chocolatier de Montélimar.

Récemment, Jean-Philippe DULAC a présidé le 1<sup>er</sup> Concours de Pâtisserie Amateur autour du Nougat de Montélimar organisé par le nougater.

Alors, lorsque la Maison DULAC propose d'organiser une soirée « Autour du nougat » c'est tout naturellement que l'alchimie se crée avec les équipes de Nougat Chabert & Guillot. Pour cette soirée découverte du 2 juin, dont le menu restera secret jusqu'au jour J, Jean-Philippe DULAC a souhaité sublimer un produit local, emblème de la Ville de Montélimar, le nougat.

Cocktail, mise en bouche, entrée, poisson, viande, dessert, mignardises ; les papilles des audacieux seront récompensées.



**Jean-Philippe DULAC**  
Chef Pâtissier Chocolatier  
MAISON DULAC  
25 ans d'expérience  
Ecole Valrhona

**Nougat Chabert & Guillot**  
Près de 175 ans de savoir-faire à Montélimar  
Une gamme complète de nougats, d'ingrédients  
à base de nougat, de fruits secs caramélisés  
et épicés.

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

Notre e-boutique [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

Suivez-nous sur  
[nougat-chabert-guillot.com](http://nougat-chabert-guillot.com)





## La Tribune

LE JOURNAL DU JUDU

La Tribune

Le 15/06/2022 – N°442 – page 23

Automobile Rallye Ecureuil Drôme Provençal : il fait son grand retour

Chabert & Guillot partenaire du rallye de l'Ecureuil

AUTOMOBILE RALLYE ÉCUREUIL DRÔME PROVENÇALE

## Il fait son retour

**A**près deux années d'interruption, le rallye National de l'Ecureuil Drôme Provençale revient en cette fin de semaine.

Cette 35e édition va animer la cité ce vendredi et ce samedi. Cette épreuve organisée par l'ASA Montélimar avec l'aide de partenaires notamment le Crédit Mutuel, ORA 7, PF Automobile, GPA, Chabert et Guillot, Auxi + et Orenoq, et le soutien des différentes mairies concernées, présente plusieurs nouveautés.

Tout d'abord, le rallye déménage. Le départ et l'arrivée se feront avenue Kennedy sur le parking du Géant Casino. A

cet endroit il y aura des animations avec entre autres une exposition amenée par les concessionnaires et vendeurs de véhicules à énergies nouvelles.

Le parc assistance sera lui toujours installé à l'hippodrome, au boulo-drome et sur le parking du collège Marguerite Duras.

Les organisateurs ont prévu un parking spécial et obligatoire pour les remorques à côté du centre Feu Vert sud (à côté de Carrefour).

Sur le plan sportif, quelques petits changements également (voir en pages sports). « Grâce à vous tout ce 35e Rallye de

*l'Ecureuil Drôme Provençale sera une réussite, que le spectacle soit total, ne le gâchez pas et respectez scrupuleusement toutes les consignes qui vous seront communiquées par les commissaires de route. Attention le public sera autorisé uniquement dans les zones qui lui seront réservées et dans les zones vertes »* a précisé Jean-Pierre Mauveaux, le président de l'ASA Montélimar. « Amis spectateurs, venez nombreux sur le parcours, sur le parc animation pour encourager tous ces pilotes et copilotes qui viennent offrir un spectacle époustouflant. Profitez de ce superbe show sportif ». ■

par C.t.



## María GONZÁLEZ





Le 23/06/2022 – N°444 – page 24

## Montélimar : des travailleurs handicapés à la fabrique de Nougat Chabert & Guillot : les militants de l'inclusion

### Inclusion d'un atelier ESAT

MONTÉLIMAR—DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS À LA FABRIQUE DE NOUGAT CHABERT & GUILLOT

#### Les « militants » de l'inclusion



Alzée montre fièrement sa mission au sein de l'atelier de confection.

Depuis début mai, à la fabrique de nougat Chabert & Guillot, 11 personnes en situation de handicap travaillent à l'atelier de confection de l'usine. Un partenariat avec l'ADAPET de l'asso. ciation départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales) et l'ESAT (établissement et service d'aide par le travail) de Pierrelatte.

Si leur collaboration avec l'entreprise dure depuis 10 ans, l'année 2022 marque un tournant. Jusqu'à présent, les personnes handicapées travaillaient en sous-traitance depuis leur foyer. Mais depuis mai, elles se déplacent jusqu'à l'usine pour découvrir un environnement de travail « ordinaire » et de se voir proposer une expérience de salarié à plein temps (24h par semaine). « J'ai toujours travaillé en lien étroit avec les missions locales. C'est notre devoir de faire vivre et d'impacter positive-

ment le bassin employable », explique Marie-Claude Stœffel, directrice générale de Chabert & Guillot. « C'est du gagnant-gagnant : pour les travailleurs handicapés, c'est une forme de fierté et de reconnaissance et ils nous aident à nous améliorer. On fait beaucoup de communication visuelle et d'organisation managériale bienveillante. C'est ce qu'on devait faire pour l'ensemble de l'entreprise. »

Il est essentiel que leurs missions soient séquencées et répétitives pour leur permettre de s'habituer au poste et à son environnement. Leur temps de travail et leurs outils sont adaptés et sous la bienveillance de « encadrement ». Notre rôle est aussi de démocratiser le milieu du handicap et de montrer que ce sont de belles personnes et des professionnels compétents ».

Un atelier inclusif chaleureux au rez-de-chaussée de l'usine. Le sourire aux lèvres, les travailleurs handicapés effectuent un travail de minutie et indispensable à l'entreprise. En ce moment, ils remplissent les boîtes du calendrier de l'Avent. « Ça me plaît beaucoup » se réjouit Claudine.

Julie Rançon, chef de projet à l'atelier de confection, se-

moigne aussi de cette chaleur humaine : « Cela apporte plus d'humanité au sein de l'entreprise, là où certains peuvent être parfois tranchés dans le milieu de la production. Ils sont toujours souriants et ça donne envie de se lever le matin ! »

Des embauches en CDI possibles. L'équipe est bien intégrée, c'est une vraie réussite », déclare Alain Messo, directeur de l'ESAT. Le but est aussi de leur donner de l'autonomie. Certains obtiennent parfois des CDI en pouvant ainsi sortir de l'ESAT et y revenir si l'expérience n'est pas positive. Une action qui permet surtout de « réduire la longue liste d'attente (400 personnes) », précise Jean-Luc Chorier, président d'ADAPET 26.

Jeudi 16 juin, une affiche symbolique, avec tous les membres de l'atelier, a été signée par Marie-Claude Stœffel et Jean-Luc Chorier. Un hommage à leurs employés « extraordinaires ». L'objectif à terme est de mettre en place de la réinsertion par l'emploi, autrement dit de les embaucher en CDI mais aussi d'accueillir d'autres profils variés. »

par L.-G. D.







**LE JT de 20heures – Gilles Bouleau**

**Reportage réalisé par TF1 | Reportage C. Blampain, D. Paturel**

**Le 21/07/2022 : 3.18 mn**

**Reportage Le Grand Format : La pause nougat sur la route des vacances**

**Interview de Marie-Claude STOFFEL, Patrice Nauleau, Céline Evesque dans les boutiques de l'aire en tant qu'administrateur du groupement, et Jean-Philippe Dulac (Pâtissier et restaurateur)**

---

**Lien web :**

**<https://www.tf1.fr/tf1/jt-20h/videos/le-grand-format-la-pause-nougat-sur-la-route-des-vacances-38106627.html>**

## **La pause nougat sur la route des vacances**

Son petit goût de vanille est célèbre dans toute la France.

Sur l'aire d'autoroute de Montélimar, se trouve la plus grande boutique de nougat au monde. Inaugurés en 2020, ces magasins sont la propriété des douze Nougatiers Drômois. Des souvenirs d'enfance qui ont fait de cette aire une halte très fréquentée. Les vacanciers y achètent chaque été plus de 200 tonnes de nougat, vendu entre 25 et 30 euros le kilo.

La petite ville de Montélimar fabrique le nougat depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Mais c'est dans les années 50 que la confiserie va connaître son âge d'or. À l'époque, le nougat est vendu dans les embouteillages de la Nationale 7 qui traverse la ville.

Aujourd'hui, c'est donc tout naturellement sur l'autoroute que les Nougatiers écoulent une grande partie de leur production. Les visiteurs, consommateurs de nougat, peuvent atteindre les 400 à 800 000 dans les boutiques.

À quelques kilomètres, chez l'un des douze fabricants, la production de nougat bat son plein. Ce qui fait le succès de leur confiserie depuis un siècle, c'est la texture à nulle autre pareille. Et pour attirer toujours plus de vacanciers, les Nougatiers inventent chaque année des nouvelles recettes. La confiserie, à base de nougat, s'invite partout où vous ne l'attendez pas.



Le Dauphiné Libéré par Zoé Barbier

Le 09/08/2022 – page 8

Montélimar : Inflation : le prix des ingrédients du nougat flambe

Des denrées alimentaires à l'emballage en passant par l'énergie, chaque élément qui entre dans la production du nougat a augmenté.

MONTÉLIMAR

## Inflation : le prix des ingrédients du nougat flambe

Des denrées alimentaires à l'emballage en passant par l'énergie, chaque élément qui entre dans la production du nougat a augmenté. Les producteurs montéliens essayent de ne pas (trop) répercuter les hausses sur le consommateur. Mais ce petit plaisir pourrait devenir onéreux.

Covid, guerre en Ukraine, jaunisse de la betterave, grippe aviaire, inflation... Ces derniers mois, les nougatiers montéliens subissent de plein fouet les conséquences des vicissitudes de l'actualité. « Il y a des hausses de prix de tous les côtés. C'est un peu compliqué », souffle Frédéric Chambonnière, gérant du Nougat Diane de Poytiers. Un euphémisme pour l'artisan nougater, qui a par exemple vu le prix du blanc d'œuf augmenter de 50 % en l'espace d'un mois. Un ingrédient essentiel de la recette, au même litre que le sucre, le miel, le glucose et les amandes, dont les tarifs se sont, eux aussi, envolés.

**+ 70 % sur le sucre,  
+ 200 % sur l'électricité**

En 2023, le sucre coûtera « 70 % » plus cher pour Marie-Claude Stoffel, directrice générale de Chabert et Guillot, qui a commencé ses commandes. Il se pourrait même qu'il n'y en ait pas assez pour tout le monde. « Nos fournisseurs nous ont annoncé qu'il y en aurait moins à l'automne », à cause du désengagement des betteraviers, indique Charlene Morent.

Alors comme l'an dernier, la gérante du Chaudron d'or a anticipé. « Pour le sucre, les amandes et le glucose, on a signé des contrats avec nos fournisseurs. On leur achète une certaine quantité à l'année, en échange d'un prix qui ne fluctue pas et de la garantie d'être approvisionné. »

Dans cette fabrique comme ailleurs à Montélimar, il n'y a pas que les matières premières qui ont flambé. Chaque élément qui entre dans la production du nougat est touché. Chez Chabert et Guillot, qui emploie près de 150 salariés, ce qui fait le plus mal, c'est la hausse du tarif de l'électricité : +200 % sur la facture. Côté emballages, « la cellophane prend 10 % à chaque fois qu'on en recommande », illustre Charlene Morent. À la sortie de la Covid, l'été dernier, elle a « tellement eu peur de tomber en panne d'emballages », et donc de ne pas pouvoir vendre son nougat, qu'elle a « surchargé (son) stock ». « On a tous fait pareil. On a créé la pénurie, donc les prix ont augmenté. Tout n'est pas de la faute de l'Ukraine », nuance-t-elle.

Dernier poste d'augmentation à ne pas négliger : les salaires. « Il y a les hausses obligatoires avec l'inflation mais c'est aussi important de payer correctement les gens si on veut qu'ils restent. En ce moment, c'est difficile d'embaucher », avoue la patronne du Chaudron d'or, qui craint de devoir fermer la boutique un jour par semaine à la rentrée, faute de salarié.

Zoé BARBIER



Le nougat encore chaud sort du chaudron alimenté au gaz. Photo Le DL/Z.B.

### « Je n'ai pas envie que le nougat devienne un luxe »

Mises bout à bout, ces hausses font exploser le budget des nougatiers. Mais alors, que faire ? Les répercuter sur la marchandise ou faire le dos rond ? « C'est difficile de maintenir les tarifs qu'on avait avant, mais il y a un prix psychologique à ne pas dépasser », estime Frédéric Chambonnière, du Nougat Diane de Poytiers. « C'est une confiserie populaire, avec laquelle les gens ont des souvenirs. Je n'ai pas envie que ce soit considéré comme un luxe », le rejoint Charlene Morent, qui a pour l'instant seulement « arrondi » quelques prix. « Mais peut-être qu'un moment, on n'aura pas le choix », croit la gérante du Chaudron d'or.

**Le juste prix**

Marie-Claude Stoffel, parie, elle, sur un avenir meilleur, en « 2024 ». Mais pour l'instant, elle est en « colère ». Las d'être la « variable d'ajustement



Photo Le DL/Z.B.

entre la grande distribution et les consommateurs ». À l'approche de Noël – une grosse période pour les nougatiers – elle s'inquiète. « Chez Chabert et Guillot, on a décidé de répercuter une partie de ces hausses sur certains marchés. Il faut payer le nougat à son juste prix. Ce n'est pas simple de le faire entendre à tout le monde. »



Tourisme

## Quand les nougateries ouvrent leurs portes



Dans les salles du musée Soubeyrin.



Arrière-plan sur l'aire d'autoroute par Chabert & Guillot.



La visite se termine en général à la boutique, comme ici chez Soubeyrin.



Au Chaudron d'Or, la phase du soage qui permet de couper les plaques de nougat en cubes.

En cette période estivale où les vacanciers sont les nombreux, les nougateries montillonnaises se mettent parfois en sales touristiques.

### À la maison Soubeyrin, le musée du nougat

Les nougats Soubeyrin ont carrément aménagé tout un musée dédié à la confiserie montillonnaise. Il se visite en autonomie, muni d'un audioguide en français ou en anglais. Un petit sachet gourmand est également remis à chacun, en vue de la dégus-

tation en fin de parcours. Il existe aussi un livret pédagogique à destination des 6-11 ans. Au fil des salles, on découvre l'histoire de la famille fondatrice (en 1897), les traditions premières nécessaires à la confection du nougat (avec l'action de Thomas Hornum pour sa lancée dans la production d'aimantés), le processus de fabrication (auquel on peut assister en direct, derrière une vitre, le matin), le packaging, la ruée et les abeilles, l'époque de la Nationale 7... La visite



Au Chaudron d'Or, Charline Cornillet explique que les visites permettent de capter les jeunes générations.

se termine dans la boutique. Et il est rare que nos vacanciers n'achètent pas quelque chose avant de repartir.

La fréquentation atteignait 32 000 visiteurs par an avant le COVID. « Le repère a été énorme quand nous avons rouvert », commente Sandrine Cornillet, la chargée de communication, « cette année, ça a mis du temps à décoller. Et avec la canicule, les vacanciers recherchent plutôt le fraîcheur. En tout cas, ils ont envie d'être dehors ». Le public est pour l'essentiel composé de familles, de retraités, de groupes aussi. Les étrangers sont nombreux : Belges, Hollandais, Américains... « J'ai même, originaire du Jura, est venue avec sa famille. « On était en vacances à côté, si Montellimar, c'est le nougat », commente-t-elle. « On apprend beaucoup de choses ».

« Avant, on se faisait, venait de Nantes, sont en vacances en Ardèche. Ils ont été surpris de découvrir ce musée : « C'est comme à Montellimar. C'est chouette ». Sandrine et sa famille, qui habitent dans le Bas-Rhin, ont fait halte une nuit à Montellimar sur la route de leurs vacances. Avant de repartir, ils ont passé la porte de Soubeyrin. « Je suis une gourmande », sourit Sandrine, « et puis c'est très intéressant ». Les enfants découvrent ».

### Le Chaudron d'Or ouvre son atelier

Le Chaudron d'Or est une des rares à proposer une visite gratuite de l'atelier, en toute simplicité, en français et en anglais. Des groupes partent environ toutes les deux heures de 9 h à 18 h 30, la semaine et le week-end. Le guide leur fait découvrir tout

le processus de fabrication du nougat dans une nougaterie artisanale. Les visiteurs peuvent voir, par exemple, des chaudrons et des papillotes des années 1950. L'occasion pour eux de se rendre compte que la confection du nougat c'est tout un savoir-faire, qui nécessite beaucoup de précision. Charline Cornillet parle de « feeling » très voisin de celui que l'on trouve en boulangerie.

Le Chaudron d'Or est d'ailleurs titulaire du label « Entreprise patrimoine vivant ». Le parcours se termine, bien sûr, par la boutique. « Cette ouverture au public, c'est un pari que nous avons fait », confie Charline Cornillet. « Le public adore voir comment on travaille. Les enfants, en particulier, sont émerveillés par les machines ». « Ils sont respectueux », complète Jessica, « ils sont conscients qu'on les fait entrer sur notre lieu de travail ». Pour Charline Cornillet, ces visites permettent de capter les nouvelles générations : « Les nougaters ne doivent pas rester sur leurs acquis. Il reste de moins de gens ayant connu l'époque de la Nationale 7 ».

La fréquentation est très variable d'un jour à l'autre. Les groupes comptent en général 20-30 personnes. Si on a enregistré l'an dernier des pointes à 1 000 personnes par jour, c'est un peu plus calme cette année, surtout avec la canicule. Charline Cornillet se félicite en revanche de ce qui, entre autres grâce aux animations, en reste du voyage à Montellimar qui est moins une ville étape.

### Animations sur l'autoroute pour Chabert & Guillot

Chez Chabert & Guillot, on ne propose pas de visites d'usine, faute de disposer des certifications nécessaires. En revanche, Chabert & Guillot organise régulièrement des animations sur les Aires d'autoroute l'été, ou sur diverses manifestations régionales. « Nous réalisons en live la recette du traditionnel nougat de Montellimar », explique Céline Evèque de la communication, « environ 40 minutes de cuisson avec la bonne odeur de miel. Les clients peuvent ainsi déguster à la pelle culinaire le nougat fraîchement confectonné. Le nougat est défilé et les arômes de miel sont subtilisés ».

### À noter...

Ce tour d'horizon n'est pas exhaustif. Par exemple, la Patisserie des Bonbons et du nougat, un des plus grands sites touristiques de la Drôme avec 150 000 visiteurs par an, a aussi un moment en fin de parcours où le public peut observer la fabrication du nougat depuis l'arrière une vitre.

Chez Diane de Portiers, la fabrique se visite, avec une dégustation. Tout l'été, du mardi au samedi, il est proposé des ateliers ludiques gratuits autour du nougat et du chocolat. Chaque samedi à 15h, c'est démonstration de cuisine de nougat façon « pâtisseries ». Fabrication en direct d'une petite quantité au mixer et dégustation de nougat chaud. On peut même se procurer un kit pour le réaliser chez soi.



## Le Dauphiné Libéré Marie GOMEZ

Le 31/08/2022 – page 14

Travailler en ESAT : « On veut monter en compétences »

Interview du Directeur de l'ESAT qui cite Chabert & Guillot comme employeur d'un groupe de salariés

### Travailler en Esat : « On veut monter en compétences »

L'établissement de service et d'aide par le travail (Esat) Adapei 26 de Pierrelatte accueille une soixantaine de travailleurs. L'idée : transposer le modèle de l'entreprise, dans et hors les murs de l'établissement, pour ces personnes porteuses de déficience intellectuelle. Premier volet de présentation avec une immersion dans le service entretien et nettoyage.

C'est indéniable, ils adorent leur boulot. Ce matin de juillet, Nathalie, Laura et Charles s'affairent dans les locaux de l'Esat. Vêtus d'une blouse de travail, ils trient, frottent, astiquent. Mais jamais avant leur petit rituel d'arrivée. « Quand on arrive, on boit le café tous ensemble. Ça permet de voir si les gens se sentent bien ou pas, raconte Nathalie, 56 ans, qui a rejoint l'Esat de Pierrelatte le 23 mars 1998 » précieusement. « Si certains sont pas bien, ils passent un peu de temps avec Philippe », leur moniteur. « Il n'aime pas qu'on dise ça mais il est formidable », confie Nathalie, qui endosse également le rôle de tuteur auprès des résidents du foyer de vie ou de l'institut médico-éducatif. Laura, sa collègue de 23 ans, a rejoint l'Esat récemment. « Moi, c'est l'équipe qui m'a plu, confie-t-elle. On est en organisation ap-

pour aller à Malataverne ou se déplacer dans Pierrelatte pour nettoyer des entreprises comme des banques ou la Poste », raconte Nathalie.

*Valoriser les compétences de l'Esat auprès des entreprises*

Autonomiser les équipes, voilà le cheval de bataille d'Alain Massot, le directeur de l'Esat. « Pendant longtemps, on a mal vendu les compétences des travailleurs d'Esat, indique-t-il. Or, ce sont des gens qui travaillent bien. » Car selon le directeur, recourir aux travailleurs d'Esat présente de nombreux avantages. « Il y a une constance dans la qualité du travail, avec un vrai savoir être. Ils sont contents de venir travailler. Ce qu'on souhaite aujourd'hui, c'est développer au mieux leur autonomie et même, intégrer ceux qui peuvent l'être en milieu ordinaire. »

prenante, on se sent autonome. » Car l'équipe d'entretien ne reste pas toujours à quai et assure aussi des prestations extérieures. « Parfois, on prend des voitures

Actuellement, 70 % de l'effectif travaille en dehors de l'Esat, « que ce soit les espaces verts, le conditionnement chez Chabert et Guillot ou le secteur

des palettes par exemple », note Alain Massot. Et pour continuer d'émanciper les travailleurs, le directeur fourmille d'idées. « On voudrait ouvrir de nouveaux métiers comme la conciergerie pour les Air bnb par exemple car il y a pas mal de tourisme dans la région, explique-t-il. Notre valeur ajoutée, c'est aussi l'observation du territoire. » ■



De gauche à droite, Laura, Charles et Nathalie, travaillent au service d'hygiène et propreté de l'Esat. Photos Le DL / Marie GOMEZ

par Marie Gomez

Le 15/09/2022 - N°455 - p8

Chabert &amp; Guillot : "Girl Power" à la nougaterie

La Nougaterie Chabert et Guillot change radicalement d'organisation et se féminise en ce XXI<sup>e</sup> siècle

## Chabert & Guillot : "girl power" à la nougaterie

**MONTÉLIMAR.** Fondée à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle par 2 beaux-frères associés, la nougaterie Chabert et Guillot change radicalement d'organisation et se féminise en ce XXI<sup>e</sup> siècle naissant.

**C**habert et Guillot, numéro 1 de la fabrication de nougat en France (25 millions de CA en 2018) : « c'est une pépite ? On est le 6<sup>e</sup> confiseur de France. On a un savoir-faire dans un domaine spécifique », dit la directrice générale Marie-Claude Stoffel.

### Une maison fondée par deux hommes

À la fin du siècle dernier, la famille Chabert possédait une boulangerie-pâtisserie nougaterie, comme tant d'autres à Montélimar. Et, sous l'impulsion de Charles Chabert et de son beau-frère Henri Guillot, c'est la première maison à se spécialiser uniquement dans la fabrication de nougat en rachetant la Pichard Or (1913).

Premiers aussi à nationaliser le processus d'emballage de la confiserie montélimaraise en investissant dans des machines de conditionnement : « c'est la première évolution dans le secteur industrielle direction générale de l'entreprise ».

Continuait le processus d'industrialisation après la Seconde Guerre mondiale, les 2 beaux-frères associés mécanisèrent alors la fabrication même du nougat. Une modernisation en partie inspirée de l'industrie américaine.

Passées rapidement sur l'essor du commerce du nougat avec le début des congés payés, l'après-guerre et enfin les Trente glorieuses et donc, sur l'arrivée de l'autoroute A7, autour de jaloux qui, après avoir fait le bonheur des nougateries, ont contraint l'ensemble de la profession - Chabert et Guillot en tête - à restructurer entièrement la filière et à fonder le Groupe-

ment d'intérêt économique des nougaters (voir La Tribune du 21/09/2022 p.8). Tout juste est-il bon de rappeler que « dans les années 40 à 80, il y a la montée en puissance de la mécanisation et un énorme travail de Pierre Chabert pour la faire naître : il est allé au cinéma pour obtenir la concession audiovisuelle », explique M.C. Stoffel.

En 1997, Chabert et Guillot ont racheté par le géant du sucre allemand Südzucker, qui notait en 2018, pour la 1<sup>re</sup> fois dans l'histoire de ce groupe, une femme directrice générale.

### Des femmes en responsabilité

Tandis que M.C. Stoffel nous retrace l'histoire de la maison aux 174 printemps, les employés qui arrivent au congolette saluent « des patronnes » comme dit un des doyens de la boîte - avant de regagner leur bureau.

Et, force est de constater que la plupart des fonctions émanent de femmes. Directrice générale, assistante de direction, ... À tous les échelons de l'entreprise, les femmes sont en majorité (57 % au total).

Une fierté pour celle qui a débouqué dans un monde d'hommes en 2018 : « dans le comité de direction, il y a plus de femmes que d'hommes, à mon avis, toute l'équipe dirigeante est masculine ».

Une exception à ce monde de responsabilité : d'après une étude de l'INSEE pour l'année 2022, « la part est loin d'être de la main de gauche dans le monde de l'entreprise privée, et Auvergne-Rhône-Alpes ne fait pas partie des régions les plus performantes dans ce domaine. Moins de 20 % des cadres dir-



Marie-Claude Stoffel, directrice de Chabert et Guillot. PHOT. M.

geants salariés du secteur privé [...] sont des femmes ».

### Ressources humaines, le petit Stoffel ?

La tête de l'entreprise a été remodelée sous l'impulsion de M.C. Stoffel : « Je considère que je ne peux pas prendre les décisions seules. Il y a la direction industrielle et la direction financière sur lesquelles je m'appuie. Moi, je représente la composante commerciale/marketing/innovation ».

À la tête de l'entreprise, le renouvellement des compétences ne s'est pas uniquement focalisé sur la partie chez les cadres. « Je crois profondément à la sociale-démocratie et pour moi, ce qu'on fait le plus souvent pour l'entreprise, c'est la mobilité et l'agilité. Cela veut dire embarquer les employés et ouvrir la porte de responsabilité. Je veux pouvoir me passer la jambe tranquillement sur mon bureau la boîte en danger. C'est la sécurité collective ».

Une gestion des ressources humaines qui s'ouvre aussi à des personnes réputées hors de l'employabilité avec, notamment, une collaboration avec la Mission locale. « Ce sont ceux qui ont le plus de difficultés pour obtenir une identité et exister sans dépendance [...] J'ai 9 postes à pourvoir depuis 2 ans et je n'arrive pas à recruter (conduc-

teur de machines, export, commercial, ...). Dans le bassin d'emploi de Montélimar, il y a une main-d'œuvre très peu qualifiée. Il nous faut travailler avec les organismes de formation. On a une responsabilité sur l'emploi. Il y a des gens qui sont en situation de décrochage parce qu'ils ne sont pas dans la bonne famille ».

Et, depuis 10 ans, Chabert & Guillot travaille à la réinsertion par l'emploi avec des personnes handicapées. Ainsi, 11 personnes en situation de handicap travaillent à l'atelier de conditionnement de l'usine. Un partenariat avec l'ADAPT 26 (Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales) et l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) de Floradette. « Ils sont embauchés, on leur a fait un cas-

trai, c'est pas une simple prestation ». Et ça nous apporte beaucoup : dans leur handicap, ils sont hyper minutieux, c'est précieux ! et ensuite, ça nous permet de remettre à plat le modèle de travail en sécurité et dans la bienveillance. Ils sont 3 ans pour faire décoller les hotlines. Maintenant, on est prêts à passer à l'étape suivante : l'entretien et vice, ils vont être nos meilleurs ».

Et sur les salaires ? Si M.C. Stoffel se refuse à donner l'échelle des salaires dans l'entreprise, elle indique cependant : « chez nous, personne n'est au bas, le tout est au-dessus de la moyenne à activité comparable ».

Une manière de fidéliser les employés dans un marché de l'emploi de plus en plus difficile et concurrentiel.

C.M.

### Tous les chemins mènent à la direction

Titulaire d'une maîtrise de communication d'information, Marie-Claude Stoffel n'était pourtant pas formée à diriger une grande entreprise. « J'ai une maîtrise d'information communication. J'ai fait mon mémoire sur la communication d'entreprise mais j'ai commencé dans l'audiovisuel. J'ai 3 belles expériences dans ma vie : RTL 9 où je travaillais avec les journalistes m'a appris à aller à l'essentiel, l'ouverture d'esprit et la contribution d'idées ; ensuite le nucléaire (EDF), j'ai appris à aller dans le détail. Le risque zéro n'existe pas mais on doit maîtriser les choses [...] Mes 3<sup>e</sup> débuts, ça a été le cabinet, une entreprise familiale en Alsace. Je m'occupais dans l'agroalimentaire ».

L.T.R. 2022/119



Réunion de concertation des services tous les matins, un rituel mis en place pour renouveler l'esprit d'entreprise au sein de Chabert et Guillot. PHOT. M.

PHOT. M.



magazine-exquis.com  
**exquis**

Magazine-Exquis – digital média

4 642 visiteurs par mois

Le 26/10/2022

Calendrier de l'Avent ... Toujours dans le vent

Le calendrier Chabert et Guillot



*Calendriers de l'avent 2022 Chabert&Guillot et Comptoir de Mathilde*

## Le calendrier Chabert&Guillot

Les calendriers de l'Avent permettent aux petits et aux grands de patienter avant l'arrivée des fêtes de fin d'année et nous plongent dans l'univers magique de Noël. Que ce soit pour vos proches, vos enfants ou pour vous, **Nougat Chabert & Guillot** vous propose le 2ème calendrier à -50% soit 18€ les deux. Offre valable du 24 octobre au 4 décembre dans la limite des stocks disponibles.

Prix : 12 €





Maxi Cuisine (Hors-Série) par Emma ZROUR

Le 26/10/2022

Page 90 - Idées Cadeaux

Le marché de Noël : Coffret C&G et Jardins de l'Hermitage

## IDÉES CADEAUX

Par Emma Zroour



**Trio d'excellence**  
Un coffret de 3 thé-bis (blanc, noir et vert) de Noël. Terre d'Oc, 19 €, chez Nature & Découvertes.



**Gain de place**  
Elle a tout d'une grande : rapidité, facilité et design. Delta D, machine à expresso avec 100 capsules MiniDol jaune, 69 €.



**Gourmandie**  
Un coffret en collaboration avec Jardins de l'Hermitage, comprenant du thé noir au nougat de Montélimar, des thés verts et Oolong et du nougat. Chabert & Guillet, Pâtes gourmandes au lait et nougat, 9,90 € (180 g).



**Un conte à dévorer**  
Embarquement immédiat dans l'univers féérique d'Herfmann avec cette création 100 % cacao. Personnage en chocolat au lait, garni de gignolines enrobées de chocolat au lait et noir. Edward, Casso-Noëlsette, 42 €.

# Le marché de Noël

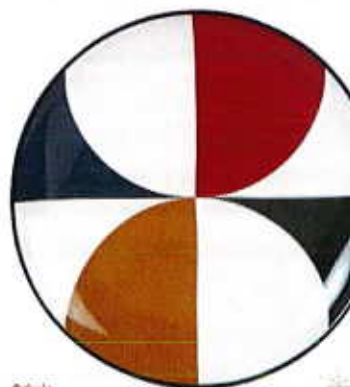
À vos marques ! Que l'on soit bec sucré ou fan des arts de la table, la quête du cadeau idéal commence dès aujourd'hui.



**Fait-maison**  
Plus besoin d'acheter la baguette du soir avec ce kit pour les préparer à la maison. Cookit, Kit Baguettes, 29,90 €.



**Coup de folie**  
Pour tous les gourmands  
Réalisez des cannellonis comme un véritable pro grâce aux moules en cuivre qui apporteront le croustillant à l'extérieur et le moelleux à l'intérieur. Maunet 1830, collection M'Passion, 131,60 € (ø 55 mm).



**Colorée**  
Assiette plate en grès multicolore. Maisons du monde, 6,90 € l'unité ou 41,94 € la lot de 6 (ø 27 cm).



Eurotribune.fr – digital média

Le 31/10/2022

**Nougat Chabert & Guillot La petite touche gourmande à offrir ou à s'offrir pour les fêtes**

**Découverte des nouveautés de Noël de Nougat Chabert & Guillot**

<https://www.occitanie-tribune.com/articles/40626/actus-shopping-nougat-chabert-amp-guillot-la-petite-touche-gourmande-a-offrir-ou-a-s-offrir-pour-les-fetes>

www.eurotribune.fr Actus Shopping - Nougat Chabert & Guillot, la petite touche gourmande à offrir ou à s'offrir pour les fêtes !

Découvrez les nouveautés de Noël Nougat Chabert & Guillot, fabriquées dans les ateliers de Montélimar par des Maîtres-Nougatiers.

Une véritable histoire d'amour du nougat, un savoir-faire alliant tradition et innovation pour des produits de qualité et de délicieux moments de dégustations.

CALENDRIER DE L'AVENT de quoi patienter jusqu'au grand jour

COFFRET CALENDRIER DE L'AVENT 245g - 12€

Assortiment de 6 nougats tendres

Nougat de Montélimar

Nougat figues,

Nougat caramel beurre salé,

Nougat framboise,

Nougat enrobé au chocolat noir et Nougat enrobé chocolat lait orange

Disponible sur l'eshop [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

LE NOUGAT DANS TOUS SES ETATS

Amusez-vous avec les coffrets Nougat Chabert & Guillot spécialement créés pour l'occasion

NOUGATS CHABERT & GUILLOT X JARDINS DE L'HERMITAGE 180g - 9,90€

Coffret « Thé Thé & Nougat »

(Thé noir au Nougat de Montélimar - Thé vert & Cologny aux saveurs de biscuit - Nougat de Montélimar tendre)

BOX COOKING 850g - 35€

Crème Brisures Poudre de Nougat

BORNE METAL 250g - 14,50€

Nougat de Montélimar tendre

Disponibles sur l'eshop [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

EXPLOSION DE SAVEURS !

Formez les yeux et savourez

SACHET "SAVEURS DE NOËL" 250g - 7,70€

Assortiment de Nougat tendre

(Nougat figue et abricot, Nougat pécan curatellée et amande,

Nougat orange cannelle)

SACHET "NOËL DE COCO ET CHOCOLAT" 250g - 9,70€

Nougat tendre à la noix de coco enrobé de chocolat noir

Disponibles sur l'eshop [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

JEU DE NOUGATS !

Colorés, surprenants, tendres et gourmands

LA BONNE IDÉE !!!

Assortiments de mini-gourmandises

Nougat Chabert & Guillot,

à emporter partout avec soi

ASSORTIMENTS NOUGATS TENDRES, MONTEILMAR

Pistache et Framboise - Boîte de 250g - 12,40€

Chocolat et Orange Cognac - Boîte de 250g - 12,40€

Café et fruits confits 250g - Boîte de 250g - 12,40€

Disponibles sur l'eshop [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

A PROPOS DE NOUGAT CHABERT & GUILLOT

Depuis 1946, la fabrique Nougat Chabert & Guillot confectionne dans ses ateliers 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, sous la marque La Ruche d'Or, fabrique de nougats, rachetée en

1913 par Alexandre Chabert et son beau-frère Henri Guillot. Aujourd'hui, ce sont 10 tonnes de Nougats produites quotidiennement et 150 salariés au service des gourmands du monde entier.



VOYAGERpratique.com

Voyagerpratique.com – digital média

Le 02/11/2022

La touche gourmande de Montélimar

Découverte des nouveautés de Noël de Nougat Chabert & Guillot

<http://www.voyagerpratique.com/2022/11/la-touche-gourmande-de-montelimar.html>

## www.voyagerpratique.com La touche gourmande de Montélimar

Découvrez les nouveautés de Noël Nougat Chabert & Guillot, fabriquées dans les ateliers de Montélimar par des Maîtres-Nougatiers...

Une véritable histoire d'amour du nougat, un savoir-faire alliant tradition et innovation pour des produits de qualité et de délicieux moments de dégustations.



Depuis 1848, la fabrique Nougat Chabert & Guillot confectionne dans ses ateliers 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, sous la marque La Ruche d'Or, fabrique de nougats, rachetée en 1913 par Alexandre Chabert et son beau-frère Henri Guillot. Aujourd'hui, ce sont 10 tonnes de Nougat produites quotidiennement et 150 salariés au service des gourmands du monde entier.

CALENDRIER DE L'AVENT de quoi patienter jusqu'au grand jour...

COFFRET CALENDRIER DE L'AVENT 245g - 12€ - Assortiment de 6 nougats tendres : Nougat de Montélimar - Nougat figues, Nougat caramel beurre salé, Nougat framboise, Nougat enrobé au chocolat noir et Nougat enrobé chocolat lait-orange

NOUGATS CHABERT & GUILLOT X JARDINS DE L'HERMITAGE 180g - 9,90€

Coffret « Trio Thés & Nougat » (thé noir au Nougat de Montélimar - Thés verts & Oolong aux saveurs de biscuit - Nougat de Montélimar tendre)

BOX COOKING 860g - 35€ - Crème Brisures Poudre de Nougat

BORNE METAL 250g - 14,50€ - Nougat de Montélimar tendre

SACHET "SAVEURS DE NOËL" 250g - 7,70€ - Assortiment de Nougat tendre (Nougat figue et abricot, Nougat pécan caramélisée et amande, Nougat orange-cannelle).

SACHET "NOIX DE COCO ET CHOCOLAT 250g - 9,70€ : Nougat tendre à la noix de coco enrobé de chocolat noir colorés, surprenants, tendres et gourmands

ASSORTIMENTS NOUGATS TENDRES, MONTEILIMAR : Pistache et Framboise - Boîte de 250g - 12,40€ / Chocolat et Orange-Cognac - Boîte de 250g - 12,40€ / Café et fruits confits 250g - Boîte de 250g - 12,40€

Disponibles sur l'eshop : [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)





**Peaches.**

Peaches.fr – digital média – par Gwendoline Cozette

Le 03/11/2022

**Calendrier de l'Avent 2022 : 12 calendriers pour attendre Noël de la façon la plus gourmande**

**Le calendrier Chabert et Guillot**

<https://www.peaches.fr/lifestyle/food/calendrier-de-lavent-2022-12-calendriers-pour-attendre-noel-de-la-facon-la-plus-gourmande-180275.html>

## Calendrier de l'avent 2022 : 12 calendriers pour attendre Noël de la façon la plus gourmande

Envie de chocolat mais pas que ? Voici notre sélection des meilleurs calendriers de l'avent pour patienter jusqu'à Noël 2022.

Novembre est là et vous savez ce que cela signifie. On va enfin pouvoir manger une tonne de chocolat sans se sentir coupable. Vous êtes peut-être même en pleine réflexion pour savoir quel calendrier de l'avent vous allez vous offrir. Quant aux autres qui n'aiment pas le chocolat, cette période peut être un véritable enfer. Surtout lorsqu'on vous offre un calendrier de l'avent traditionnel. Mais bonne nouvelle, pour vous aussi l'attente de Noël peut-être ultra gourmande. La preuve avec ces 12 calendriers de l'avent food and drinks.

Quel calendrier de l'avent gourmand choisir ?

Pour les accros au chocolat, on retrouve les célèbres calendriers de l'avent de chez Kinder, Angelina ou encore Puckon. Tandis que les anti-chocolats pourront compter sur le calendrier rempli de nougats avec Chabert & Guillot ou rempli de mignardises et macarons avec Picard. Et si vous ne savez pas sur quels pieds danser, vous pourrez toujours opter pour un calendrier de l'avent MyMuseum ou Foodspring.

Votre palais est plus salé que sucré ? Pas de problèmes, il existe de nombreux calendriers de l'avent salé. Comme par exemple, celui de La Contessa du Barry qui regorge de terrines et de miettes. Les amateurs de cuisine pourront également profiter du calendrier de l'avent épices de Zodio pour parcourir le monde des saveurs.

Quant à celles et ceux qui préfèrent boire que manger. De nombreux calendriers proposent plusieurs variétés de thés comme Clipper et Damman Frères. Tandis que les consommateurs de café pourront découvrir le calendrier Nespresso.





**KISS MY CHEF**  
La gastronomie en France

KISS MY CHEF – digital média

Le 26/11/2022

Choux à la crème de nougat, irrésistibles

Recette des choux à la crème

<https://kissmychef.com/?s=CHOUX+NOUGAT>



## Choux à la crème de nougat, irrésistibles

DESSERTS 0

Avec leur craquelin au nougat, ces choux à la crème de nougat sont irrésistibles. Servez-les en dessert ou pour un délicieux goûter au coin du ...





## **Cuisine Actuelle**

Cuisine Actuelle - Web

Le 10/11/2022

Page 31/34 – Calendrier de l'Avent

Le calendrier 100% de Chabert & Guillot

<https://photo.cuisineactuelle.fr/calendriers-de-lavent-gourmands-51313#le-calendrier-100-nougat-dechabert-guillot-9g57v>



COFFRET CALENDRIER DE L'AVENT 245g - 12€

Assortiment de 6 nougats tendres

Nougat de Montélimar

Nougat figues,

Nougat caramel beurre salé,

Nougat framboise,

Nougat enrobé au chocolat noir et Nougat enrobé chocolat lait-orange

Disponible sur l'eshop [www.nougat-chabert-guillot.com](http://www.nougat-chabert-guillot.com)





MSN by Cuisine Actuelle  - Livia Santana

Le 10/11/2022

Calendrier de l'Avent

Calendriers de l'Avent gourmands : thés, biscuits, confitures, chocolats, café... Lesquels choisir cette année ?

<https://www.msn.com/fr-fr/lifestyle/shopping/calendriers-de-lavent-gourmands-th%C3%A9s-biscuits-confitures-chocolats-caf%C3%A9%E2%80%A6-lesquels-choisir-cette-ann%C3%A9e/ar-AA13XtdU?li=BB0JvSH>

**Calendriers de l'Avent gourmands : thés, biscuits, confitures, chocolats, café... Lesquels choisir cette année ?**

Parce que Noël approche à grand pas, la rédaction de Cuisine Actuelle vous propose sa sélection gourmande des calendriers de l'Avent. Des chocolats mais aussi d'autres gourmandises. Il y'en a pour tous les goûts !

(...)

**Envie de calendriers à tout petit prix ?**

Attendre Noël en se régaland de petites gourmandises mais en évitant de casser sa tirelire, c'est possible ! Le Calendrier craquant **M&M'S®** revient comme tous les ans avec ses cacahuètes enrobées de chocolat. Si vous aimez les nougats, fondez pour le calendrier **Chabert & Guillot**. Les enfants (et les parents aussi on vous l'assure), apprécieront le calendrier au chocolat **De Neuville** pour enfant. Et si vous êtes accro au café, foncez vers le calendrier **Lidl**.





# REVUE DE PRESSE 2022



Franck Daumas © Radio France

**France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche**

**05 décembre 2022 à 10h03 – Durée : 52:00**

Interview croisée de Marie-Claude Stoffel pour le lancement et la mise en avant de la collection Chocolat 100% équateur, du Nougat de Montélimar comme l'un des 13 desserts de Noël et de Jean-Philippe Dulac (Pâtissier-Chocolatier) pour évoquer son partenariat avec Chabert & Guillot pour la réalisation de recettes sucrées-salées à base de nougat et ses créations 'chocolat'.

<https://www.francebleu.fr/emissions/cote-saveurs-avec-les-toques-en-drome-ardeche/drome-ardeche/cote-saveur-14>

Le Nougat de Montélimar, avec Marie-Claude Stoffel, de la Maison "Chabert et Guillot" et avec Jean-Philippe Dulac, Pâtissier-Chocolatier à Montélimar



Franck en compagnie de Marie-Claude Stoffel, de la Maison "Nougat Chabert et Guillot" © Radio France – Franck Daumas

Nous vous proposons de déguster un des merveilleux desserts de Noël : Le Nougat de Montélimar.

Nous recevons donc, Marie-Claude Stoffel des [Nougats "Chabert et Guillot"](#) et Jean-Philippe Dulac, de la [Maison "Dulac" Pâtisserie-Chocolaterie](#) à Montélimar.

[Jean-Philippe Dulac](#) est classé parmi les 25 meilleurs Chocolatiers de France. Il est aussi classé parmi les 20 meilleurs Confituriers du Monde. Nul doute qu'il adore également le Nougat dans ses recettes, et il nous en a dit un petit peu plus....

Jean-Philippe Dulac, collabore très régulièrement avec la [Maison Chabert et Guillot](#), dans l'élaboration de nouveaux produits à base de Nougat, et dans l'élaboration de recettes exclusives à base de Nougat notamment.

Ainsi, Jean Philippe a partagé avec nous, 2 de ses recettes secrètes, [en cliquant ICI](#), vous retrouverez la recette du "Magret de Canard au [Nougat Chabert et Guillot](#)", et la recette de "l'Odyssée Nougat [Chabert et Guillot](#)".

# REVUE DE PRESSE 2022



Franck Daumas © Radio France

France Bleu Drôme-Ardèche : Circuit Bleu, côté saveur avec les Toqués en Drôme-Ardèche

05 décembre 2022 à 10h03 – Durée : 52:00

Interview croisée de Marie-Claude Stoffel pour le lancement et la mise en avant de la collection Chocolat 100% équateur, du Nougat de Montélimar comme l'un des 13 desserts de Noël et de Jean-Philippe Dulac (Pâtissier-Chocolatier) pour évoquer son partenariat avec Chabert & Guillot pour la réalisation de recettes sucrées-salées à base de nougat et ses créations 'chocolat'.

Le fameux "Canard au Nougat", vous est également proposé (déjà cuisiné), à la table du restaurant de Jean-Philippe Dulac : "Comme une Abeille", 177, avenue de Marseille à Montélimar. 2 Recettes que nous vous proposons, en exclusivité (rien que pour vous) ci-dessous :



Marie-Claude est venue avec toutes les nouveautés de Nougats de la maison, mais aussi avec les innovations, une série de produits élaborés par les partenaires de Chabert et Guillot, comme par exemple de délicieuses préparations créées par Marina et Richard Alibert "Aix et Terra" et un incroyable "caleçon Freegun", créé dans la Drôme par la très célèbre marque Drômoise de Sophie et Sylvain Caire, ou encore le Thé au Nougat des "Jardins de l'Hermitage", l'entreprise Drômoise de Jacques FLeurat.



Les Nouveautés des Fêtes de fin d'Années, signées "Chabert et Guillot" et ses Partenaires © Radio France - Franck Daumas



**Le Parisien**  
**(WEEK-END)**

Le Parisien (Week-end)

Le 09/12/2022 – N°24349 – page 54-56

Faire plaisir à tout prix : à moins de 50€

Mise en avant de la Borne N7





**Flagrants  
délices**

[illegible]



## fashions\*addict

LE MAGAZINE FEMININ QUI VOUS RESSEMBLE

Le 15/12/2022 – Digital média

Noël 2022 : plaisirs gourmands pour les fêtes

Sachet saveurs de Noël et noix de coco chocolat

### www.fashions-addict.com Noël 2022 : plaisirs gourmands pour les fêtes

On ne peut imaginer des fêtes de fin d'année sans des repas sous le signe de la convivialité et de l'excellence. Que ce soit pour les réveillons ou les repas de fêtes on imagine de belles recettes avec des produits rares et festifs. Votre magazine vous propose sa sélection gourmande avec quelques incontournables.

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de se réunir en famille ou entre amis autour de belles tables. On cuisine et on élabore de jolis plats pour faire plaisir à nos invités. C'est aussi l'occasion de déguster des mets rares et des produits d'exception. L'essentiel étant d'être dans le partage et la bonne humeur. Petits et grands vont adorer ces nouvelles boîtes réunissant le meilleur des marques Kinder et Ferrero, on y retrouve des classiques et même parfois des inédits ou rares en France. On aime aussi cette décoration aux couleurs de Noël. Dans Kinder & Ferrero Sélection on retrouve deux recettes exclusives : Tronky et Hanuta minis. En tout vous aurez le choix entre : 2 Kinder Bueno, 3 Hanuta Minis, 4 Kinder Mini Eggs Noisettes, 2 Tronky.

[https://www.fashions-addict.com/images/stories/Article\\_2021/091222-NOUGATS-CHABERT-W26-GUILLOT.jpg](https://www.fashions-addict.com/images/stories/Article_2021/091222-NOUGATS-CHABERT-W26-GUILLOT.jpg)



[https://www.fashions-addict.com/images/stories/Article\\_2021/091222-NOUGATS-CHABERT-W26-GUILLOT.jpg](https://www.fashions-addict.com/images/stories/Article_2021/091222-NOUGATS-CHABERT-W26-GUILLOT.jpg)

Cette année on craque totalement pour les nougats de la maison Chabert & Guillot, fabriqués dans les ateliers de Montélimar (capitale du nougat) par des Maîtres-nougatiers. Une véritable histoire d'amour du nougat, un savoir-faire alliant tradition et innovation pour des produits de qualité à déguster notamment pour les fêtes de fin d'année.

On a sélectionné pour vous le sachet "Saveurs de Noël" composé d'un assortiment de nougats tendres (nougat figue et abricot, nougat pêche framboise et amande, nougat orange-cannelle). Pour les plus gourmands on opte pour le sachet "Noix de coco et chocolat", un nougat tendre à la noix de coco enrobé de chocolat noir.

Infos pratiques :

Sachet "Saveurs de Noël" 250 g - Prix : 7,70 euros

Sachet "Noix de coco et chocolat" 250 g - Prix : 9,70 euros

Sur Perhaps nougat-chabert-guillot.com et dans les boutiques de Montélimar Un apéritif original avec les chèvres de Thiriet À l'occasion de ses 120 ans, la Maison Thiriet nous invite à faire de Noël la plus belle des fêtes foraines ! Imaginée avec gourmandise, élaborée avec passion et savoir-faire, la Collection de Noël 2022 est riche de belles idées avec toujours de l'originalité et du raffinement ! On a sélectionné parmi les nombreuses propositions de l'assortiment les Mini Chèvres parmesan tomate à servir à l'apéritif.





(1 251 000 lecteurs/semaine)

CLOSER - Coline Liancourt & Jocelyne de Amorin

Le 15/12/2022 page 54

Noël 2022 : 1 produit 2 recettes : je cuisine avec du nougat

Magrets de canard sauce Montélimar & des choux à la crème

**Cuisine**

1 produit, 2 recettes

**INGRÉDIENT GOURMAND**

On aime planter ses dents dans le moelleux poreux de croquant du nougat, mais il est aussi possible de l'utiliser en garniture grâce à sa version en poudre. Cette réduction de nougat sec et durci diffuse ses notes douces d'amande et de miel dans les recettes qu'elle touche !

Poudre de nougat, 220 g, 8,10 €, Nougat tendre, 250 g, 7,70 €, Chabert et Guillot sur nougat-chabert-guillot.com

**Des choux à la crème**

6 PERS. • PRÉP.: 20 MIN  
REPOS: 15 MIN • CUISSON: 40 MIN  
FACILE • ÉCO • 575 KCAL/PERS

Mélangez 55 g de farine avec 50 g de beurre, 20 g de sucre et 20 g de poudre de nougat. Aplatissez et placez 15 min au congélateur. Dans une casserole, portez à ébullition 5 cl de lait, 7 cl d'eau, 45 g de beurre doux, 5 g de sucre et 2 g de sel. Hors du feu, versez 75 g de farine d'un seul coup et remuez avec énergie. Quand le mélange se détache des parois, remettez à feu doux 2 min sans cesser de remuer. Incorporer 2 œufs, un à un. Fraichement le tour à 80 °C (sh. 4). Former 18 choux sur la plaque du four, recouvrez de 18 disques découpés dans la pâte à choux et laissez cuire 20 min. Fourniture: 15 cl de crème liquide entière avec 70 g de crème de nougat. Garnissez les choux: potée et serviettes.

**Je cuisine avec...**

**Du nougat**

**Des magrets de canard sauce Montélimar**

4 PERS. • PRÉP.: 20 MIN • REPOS: 2 H • CUISSON: 15 MIN  
FACILE • ABORDABLE • 600 KCAL/PERS

Quadriller la peau de 2 magrets de canard. Frotter la chair avec 15 g de herbes de nougat. Envelopper dans du film étirable et placer 2 h au frais. Peler et émincer 1 oignon et faire-le suer 5 min dans une casserole avec 2 cl d'huile d'olive. Ajouter le jus fraîchement pressé de 2 oranges et 100 g de poudre de nougat. Laissez réduire un peu avant d'ajouter 20 cl de fond de veau. Mixez le bouillon. Dans une poêle à feu doux, faites cuire les magrets et le pain, puis quand c'est doré, retournez pour 5 min côté chair. Salez, poivrez et parsemez le magret de 4 g de herbes de nougat. Youssez et servez, avec la sauce à part et 1 jaune de celeri.

**Qui cuisine aujourd'hui?** ☐ Mon homme ☐ Moi ☐ Mes enfants ☐ Papy ☐ Mami ☐ Beau-papa ☐ Belle-maman

**Carpaccio d'huîtres et noix de Saint-Jacques**

Noix de Saint-Jacques: 6  
Détaillez en rondelles fines et disposez en rosace au centre de l'assiette.
 Huître de Charente-Mérizée: 6  
Ouvrez, décoquillez, lavez grossièrement et placez au cœur de la rosace.
 Citron: 1  
Dans un bol, faites tomber quelques zestes de citron, puis pressez le jus.
 Huile d'olive: 2 cl  
Émulsionnez avec l'huile d'olive, sel et poivre.
 Sauce rose: 6 g  
Versez la sauce sur la carpaccio et saupoudrez de fines herbes fraîchement ciselées.

54 Closer Réalisation Coline Liancourt et Jocelyne de Amorin



# REVUE DE PRESSE 2022

**LE DAUPHINÉ**  
libéré

LE Dauphiné Libéré – Karine WIERZBA/Isabelle GONZALEZ

Le 22/12/2022 – En UNE

Le Match Drôme/Ardèche : Etes-vous nougat ou marron glacé ?

Interview de Marie-Claude STOFFEL Co-Présidente du Syndicat et de Christophe Sabaton Directeur des Etablissements Sabaton.





## DRÔME ET ARDÈCHE

## LE MATCH DRÔME/ARDÈCHE

## Êtes-vous nougat ou marron glacé ?

Est-il bien utile de faire un article dans nos colonnes pour expliquer que la meilleure gourmandise de Drôme-Ardèche est le nougat ? Vu de la Drôme provençale et de la Drôme tout court, cela paraît surréaliste. Car tout le monde le sait, et surtout à Montélimar la capitale de la friandise, c'est la meilleure de Drôme, d'Ardèche... et même d'ailleurs !

ce-elle sans sourcilier. Et d'ailleurs, le nougat est connu dans le monde entier grâce à un certain Emile Loubet, le plus grand ambassadeur du nougat. « Quand il était président de la République, il en distribuait à toutes les fêtes couronnées et représentants de tous les États de la pla-

Elle date du XV<sup>e</sup> siècle et prend pour base un gâteau de noix apporté par les Phéniciens dans le bassin méditerranéen. Un gâteau qui va « remonter » pour s'arrêter à Montélimar. C'est Olivier de Serres qui va le faire rester ici car il y a... des amandiers. « Les amandes, une des composantes essentielles pour fabriquer un bon nougat, auquel on ajoute 25 % de miel pour la recette traditionnelle monté-

À l'œil, il est légèrement brillant. En bouche, il est à la fois fondant et croustillant. « Avant de le déguster, je conseille de l'ouvrir en deux pour en observer ses nervures et admirer sa complexité, suggère le confiseur Christophe Sabaton. On retrouve toute la structure du fruit, on en perçoit sa fragilité. Au goût, il est d'une grande douceur. » Et s'il est exclusivement fabriqué à partir de châtaignes d'Ardèche AOP (appellation d'origine protégée), il est encore meilleur.

de la découverte. En le dépliant, on sort le joyau ! » Le plus de ce produit, c'est aussi sa saisonnalité. Le marron glacé est associé à la période de fin d'année. C'est une confiserie festive et de saison. On ne le consomme souvent qu'une fois par

qui a su le mieux conserver sa châtaignerie », rappelle le confiseur, qui insiste sur le caractère local du fruit.

■ Un fruit emblématique d'Ardèche

« La châtaigne est un produit historique, qui a toujours existé en Ardèche et perduré. » Même si pendant des années,

« Le nougat, c'est la meilleure friandise du monde »

## ■ Indissociable des 13 desserts

Qu'est-ce qui peut rivaliser avec le petit rectangle blanc, délicieusement sucré par le miel, idéalement croquant grâce à l'amande (ou la pistache) et agréablement fondant en bouche ? Rien ! Mais s'il faut encore convaincre quelques irréductibles que le nougat est la seule et l'unique douceur que tout le monde connaît, aime, apprécie et, soyons fous, raffole, celle qui permet de retourner en enfance telle une madeleine de Proust, Marie-Claude Stoffel, coprésidente du syndicat des nougaters, va mettre tout le monde d'accord.

« C'est la meilleure friandise du monde », lan-

nette. « Le faire voyager, c'est bien, le déguster c'est mieux. Mais qu'est-ce qui fait la renommée gustative du nougat de Montélimar ? » Sa recette est merveilleuse...

lienne. Afin d'être parfait, le nougat doit compter sur un autre atout, qui ne manque pas à Montélimar : le mistral ! « Ce qui permet au nougat de Montélimar ne pas coller et de ne pas couler mais d'être tendre... C'est un vrai savoir que nous avons. » Le tour est joué, on obtient le meilleur nougat de France et de Navarre, qui peut se targuer d'être un élément indissociable de la tradition provençale : les 13 desserts « qui fêta la famille ». Et ça, ce n'est pas rien pour l'image.

## ■ Les multiples déclinaisons du nougat

Ce n'est pas son seul argument. Le nougat est un produit qui se fabrique, « on peut le décliner sous toutes ses formes, contrairement au marron glacé. Et le déguster toute l'année aussi », tacle gentiment Marie-Claude Stoffel. Il peut devenir « bonbon au chocolat », être « enrobé d'orange » ou devenir nougat aux différentes saveurs. « On part d'un excellent produit en lui adjoignant des ingrédients magiques car nous ne mettons pas d'arômes. Les maîtres nougaters deviennent des confiseurs... » D'autant que les nougaters sont capables d'en mettre « dans la glace, le foie gras, le magret de canard ou encore la bière... »

Et puis honnêtement qui n'a jamais repensé à un

« Un bon marron glacé à base de châtaignes AOP, il n'y a que ça de vrai ! » glisse avec le sourire le confiseur albanais depuis trois générations. Pour sublimer encore davantage le goût du fruit local, il a développé une gamme moins sucrée, à consommer dans les 15 jours pour en conserver toute la saveur. L'art de la confection du marron glacé est délicat, résulte d'un savoir-faire ancestral, nécessite le respect de diverses étapes (voir page 10) et requiert un subtil équilibre du taux de sucre.

## ■ Festif et de saison

Et puis, il y a aussi ce joli papier doré dans lequel le marron glacé est traditionnellement emballé, rangé dans un joli coffret. « C'est un produit qui s'offre beaucoup. Le papier doré va bien avec la table de Noël. L'ambiance prolonge le plaisir

en. C'est aussi un produit de terroir d'exception, qu'on ne trouve pas ailleurs... Si ce n'est un peu en Italie « alors qu'en Espagne, ils ont le "turrón" pour faire concurrence au nougat ! », fait remarquer très justement Christophe Sabaton. Longtemps, la châtaigne était la nourriture de base en Ardèche et même ailleurs, notamment dans le Sud-Ouest, mais l'Ardèche est le département

les Ardéchois ont vécu sur leurs acquis. « La consommation ayant diminué, la production a été quelque peu délaissée. Les castanéiculteurs se contentaient d'exploiter des vergers anciens vieillissants. Mais depuis quelques années, il y a eu une prise de conscience avec une AOC (appellation d'origine contrôlée) obtenue en 2006, une AOP en 2014 et l'actuel plan de rénovation des châtaigneriers », énumère Christophe Sabaton, qui admet qu'il faut quelque peu connaître l'histoire et le terroir pour apprécier toutes les qualités de la confiserie. « Le marron glacé n'est pas un produit facile.

Mais le génie des Ardéchois ne réside-t-il pas tout simplement à avoir réussi à faire d'un produit de base, de consommation courante, une douceur sucrée, un produit de luxe très raffiné, un produit de terroir incontournable à déguster pour Noël ? »

Isabelle GONZALEZ



Marie-Claude Stoffel.  
Photo Le DL / S. MARC



souvenir d'enfance quand il croque dans le délicieux nougat ? « C'est une gourmandise d'avant, une confiserie souvenir, une zoute de bonheur... Le nougat est lié à l'histoire de votre vie et de votre enfance avec un attachement transgénérationnel. C'est certain. » Pour toutes ses raisons, n'en déplaise à nos voisins ardéchois, le nougat est bel et bien la meilleure gourmandise qui existe... Tout du moins dans nos cœurs de Drômois d'origine ou d'adoption.

KARINE WIERZBA



Christophe Sabaton.  
Photo Le DL / Stéphane MARC

## BIENTÔT L'IGP POUR LE NOUGAT DE MONTÉLIMAR ?

Le nougat de Montélimar a plus d'un tour dans son sac. Depuis février dernier, la France, via le comité national des IGP (indication géographique protégée), a voté un accord des cahiers des charges du nougat de Montélimar pour que celui-ci devienne une IGP. Un dossier qui a, depuis, été transmis à l'Union Européenne, étant donné qu'il n'y a pas eu d'opposition côté français. « Il ne devrait pas y en avoir de l'Europe, précise Marie-Claude Stoffel, car, à ce niveau-là, ce n'est pas une entreprise qui s'oppose mais un pays. »

D'ici le premier trimestre 2023, la réponse devrait arriver mais il y a de grandes chances que le nougat de Montélimar obtienne un avis favorable à sa demande d'IGP. Un label qui protégera le nougat de Montélimar. Pour pouvoir afficher nougat de Montélimar sur les paquets, il faudra que celui-ci soit fabriqué dans un rayon de 10 kilomètres autour de Montélimar selon la recette traditionnelle : 30 % d'amandes (ou 28 % d'amandes et 2 % de pistaches) et 25 % de miel.



L'indication géographique protégée pourra certifier que le nougat a été fabriqué dans un rayon de 10 kilomètres autour de Montélimar.  
Photo Le DL / Stéphane MARC

## LE RÉSULTAT DE NOTRE SONDAGE

69,2 %

Pour ce troisième match Drôme/Ardèche (après le caillou et les cascades), c'est une nouvelle fois le Drôme qui gagne face au 26. Lors du sondage lancé sur notre site internet ledauphine.com (312 votants), vous avez été 69,2 % à préférer le marron glacé de l'Ardèche. À l'inverse, 30,8 % des votants ont opté pour le nougat de Montélimar. Mais, parmi les commentaires des internautes, plusieurs d'entre eux, comme Catherine et André, n'ont pas voulu faire de choix : « Les deux, voyons ! » Philippe l'avoue aussi : « Je ne peux pas choisir, je suis trop gourmand. » Une belle conclusion pour ce match Drôme/Ardèche.



Une boîte de nougats de Montélimar. Photo Le DL / Stéphane MARC

## DE LA CHÂTAIGNE AOP... AU MARRON GLACÉ

Pour revêtir son habit de fête et se transformer en marron glacé, la châtaigne d'Ardèche AOP doit suivre diverses étapes. Après avoir été immergé dans l'eau pendant plusieurs jours (neuf traditionnellement) pour éliminer tous les organismes vivants, le fruit est séché avant d'être épluché : d'abord une incision mécanique, puis un bref passage à la vapeur pour ôter le péricarpe et le tan, et enfin une finition au couteau. Les châtaignes sont ensuite plées deux par deux dans un voile de tulle en vue de les protéger pour les prochaines étapes. Elles sont cuites à l'eau avant d'être plongées au moins 48 heures dans un sirop de sucre qui va progressivement pénétrer jusqu'au cœur du fruit. C'est à ce stade qu'une attention toute particulière est portée au respect du taux de sucre, qui doit être suffisant pour assurer une bonne conservation du marron glacé mais mesurée pour ne pas en masquer sa saveur. Après avoir reposé une semaine dans leur sirop de confiserie, les marrons sont égouttés, les fruits sont débarrassés de leur voile de tulle, triés. Les plus beaux marrons entiers ayant traversé les étapes précédentes sans dommage sont alors enrobés d'une fine couche d'un sirop réalisé avec du sucre glace avant d'être passés au four. C'est ce qui leur donne leur aspect brillant. Douze heures de repos dans une pièce à l'hygrométrie contrôlée sont ensuite nécessaires avant que les marrons glacés ne soient prêts à être emballés.



L'étape du glaçage est pratiquement l'un des derniers d'un long processus. Photo Le DL / Stéphane MARC

ESKIMO - VIA





**KISS MY CHEF**  
La gastronomie en France

KISS MY CHEF – digital média

Le 22/12/2022

**Magret de canard rôti et sauce au nougat**

**Recette du magret de canard au nougat**

<https://kissmychef.com/?s=magret+de+canard+roti>

kissmychef.com Magret de canard rôti et sauce au nougat

**Amateurs de saveurs sucrées-salées, ce magret de canard rôti accompagné d'une sauce nougat et servi avec une purée de céleri, va faire votre bonheur !**

#### Instructions

Ouadriller la peau des magrets de canard. Protter les magrets de canard - côté chair - avec un peu de brisures de Nougat de Montélimar. Envelopper dans un film alimentaire et placer au frais pour deux heures.

Faire chauffer une poêle à feu moyen/doux et y déposer les magrets côté peau. Finir la cuisson côté chair. Saler et poivrer pendant la cuisson.

Pendant ce temps, réaliser la sauce au nougat. Peler et émincer l'oignon. Le faire suer à feu moyen dans l'huile d'olive. Presser les oranges et verser le jus sur l'oignon. Ajouter la poudre de Nougat de Montélimar et faire réduire. Verser le fond de veau. Donner un bouillon puis mixer et rectifier l'assaisonnement.

Parsemer le magret avec un peu de brisures de nougat. Découper en tranches. Servir avec la sauce et la purée de céleri.

#### Notes

© Sophie François-Mülhens pour Chabert & Guillet



<https://kissmychef.com/wp-content/uploads/2022/12/CG-Magretdecanard-Paysage.jpg>



**MONTÉLIMAR  
SUD**

MONTELMAR SUD

Edition du mois de Décembre 2022 – page 20

Nouvelle gamme de chocolats chez Nougat Chabert & Guillot

Présentation de la collection Excellence

20



**MONTÉLIMAR  
SUD**

## Nouvelle gamme de chocolats chez Nougat Chabert & Guillot



Photo Raphaële François-Michaux

*À l'approche des fêtes de fin d'année, le nougater Nougat Chabert & Guillot vous propose sa nouvelle gamme de nougat & chocolat : la collection excellence.*

**D**ans la nouvelle collection proposée par Nougat Chabert & Guillot, découvrez l'alliance de deux savoir-faire vieux de plus de 150 ans. Le chocolat 100 % cacao d'Équateur sublime le Nougat de Montélimar, et permet à Chabert & Guillot de vous présenter ses neuf trésors aux saveurs inégalées. Perlines, carrés, lingots, enrobés de chocolat ont été réalisés avec les ingrédients de la fabrique à base de nougat de Montélimar. La garantie d'une qualité supérieure, que l'enseigne montélimarne véhicule depuis près de 175 ans.

**Sept trésors en chocolat et deux nougats de Montélimar enrobés**  
La collection excellence qui sera commercialisée toute l'année, rassemble neuf produits créés à base de chocolat 100 % Équateur dont la filière est entièrement maîtrisée, et la poudre et/ou les brisures et/ou la crème de nougat de Montélimar Chabert & Guillot. Découvrez l'assortiment de sept trésors en chocolat, et de deux nougats de Montélimar enrobés de chocolat dont le si célèbre mariage



© Nougat Chabert & Guillot

lail-orange. Ces gourmandises sont emballées dans du papier doré pour le chocolat au lait, et dans du papier rouge pour le chocolat noir. Particuliers, associations ou entreprises, vous êtes assurés de faire le bonheur de vos proches, de vos collaborateurs, de vos fournisseurs ou de vos clients, en offrant un ballotin de la nouvelle collection excellence.

**Une édition limitée spéciale Noël**  
Une autre idée cadeau pour régaler les gourmands : le nougat choco-coco, nougat/noix du coco enrobé de chocolat noir. Cette édition limitée spéciale Noël, est en vente tout le mois de décembre. Sans oublier les nougats pomme/caramel/calvados, vendus en vrac, et les bâches de Noël au nougat et chocolat noir, décorées, de 250 g ou 500 g. Toujours à l'affût de nouveautés, les maîtres nougaters de la Fabrique Chabert & Guillot mettent leur savoir-faire au service de la tradition et de l'innovation, pour proposer des produits de qualité, à

déguster à tout âge et en toutes occasions. Un large choix de produits gourmands est également à découvrir comme la box cooking, panachage de trois pots de crème, brisures et poudre de nougat de Montélimar, le tablier adulte et/ou enfant, les sachets aux saveurs diverses et variées, le nougat à utiliser en pâtisserie, et bien d'autres produits savoureux à offrir ou à consommer soi-même, pour passer un Noël festif et rempli de douceur.

**BOUTIQUE  
NOUGAT CHABERT & GUILLOT**  
19, rue Jacques-Giraud  
26200 Montélimar  
Tél. 04 75 00 82 13  
Ouvert du lundi au samedi,  
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

### LE TRUC EN PLUS

**Profitez de l'offre spéciale**  
Pour un kilo de nougat acheté 600 grammes sont offerts de gainage des trois saveurs de Profitez de cette offre excepté durant tout le mois de décembre votre choix parmi les 3 :

- orange / cannelle,
- figue / abricot / amande,
- noix de pécan caramélisée

Possibilité de mixer les trois Depuis un an, la vente de nougat s'est développée avec différentes partenaires dont le partenariat sont la rigueur de la sélection des matières premières, recherche d'expertise, la qualité forte ancrage territorial. Vous dans les enseignes associées Chabert & Guillot, des produits une double signature :

- des sablés fourrés à la crème brulée de nougat de Montélimar révisés avec le Biscuits P. Tais l'Herminette.
- Du rhum arrangé Hailo au Montélimar (rhum de Martinique)
- du thé au nougat, du thé et des nougats de Montélimar saccarés au du 190 g avec Le de l'Herminette.
- de la crème chocolat/nougat de nougat de Montélimar, co l'épicerie AxiTerra basée à :
- des boxers décorés de nou Chabert & Guillot, créations : Freegun à Montélimar.



Céline Evouque, responsable marketing et vente directe



## Gourmand

(757 000 lecteurs)

Gourmand - mensuel

Le 30/12/2022

Magret de canard à la sauce au Nougat

### MAGRET DE CANARD À LA SAUCE AU NOUGAT

Pour 4 personnes Préparation 20 min Réfrigération 2 h Cuisson 15 min Difficulté : facile

- 2 magrets de canard • 2 oranges • 1 oignon • 200 g de fond de veau
- 100 g de poudre de nougat de Montillimar • Quelques brisures de nougat de Montillimar
- 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Quadriller la peau des magrets de canard. Frotter les côté chair avec un peu de brisures de nougat. Envelopper-les dans un film alimentaire et placer-les au frais pour 2 heures.

2. Faites chauffer une poêle à feu doux et déposez-y les magrets à côté peau. Faites cuire pendant environ 5 minutes. Terminez la cuisson, côté chair, pendant 5 minutes. Salez et poivrez pendant la cuisson.

3. Réalisez la sauce au nougat : pendant ce temps, pelez l'oignon et émincez-le. Faites-le suer à feu moyen dans l'huile d'olive. Ajoutez les oranges et laissez le jus de l'oignon. Ajoutez la poudre de nougat et faites réduire. Versez le fond de veau. Mixez puis mixez.

4. Parsemez le magret de brisures de nougat. Découpez-le en tranches. Servez-les avec quelques gouttes de sauce au nougat et d'une portion (comme de la crème, c'est bon).



#### L'ASTUCE D'OLIVIER

Pour un magret de canard à la peau croustillante et à la chair moelleuse, déposez la cuisson, côté peau, sur feu très doux, puis caramélisez chaque face à feu vif et terminez quelques minutes au four. Pensez à bien vider le gras de cuisson.





(844 644 lecteurs)

Nous Deux - Hebdomadaire

Le 30/12/2022

Magret de canard à la sauce au nougat – choux à la crème de nougat

## Magret de canard à la sauce au nougat

PRÉPARATION : 20 MIN. RÉGÉRATION : 2 H.  
CUISSON : 15 MIN. POUR 4 PERSONNES

• 2 magrets de canard • 2 oranges • 1 citron • 200 g de fond de veau • 100 g de poudre de nougat de Montbéliard • Quelques brunoise de nougat de Montbéliard • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Quantités le jour des magrets de canard. Ficher les selles d'un bout, un bout de l'autre de nougat. Envelopper les filets en les épluchant et découper en deux pour 2 personnes.
2. Peler et évider une poêle à feu doux et égoutter les magrets, côté peau. Faire cuire pendant environ 10 min, les brunoise le côté peau, côté chair, pendant 5 minutes. Saler et poivre pendant la cuisson.
3. Réchauffer le jus de canard à petit feu, ajouter le fond de veau. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 10 min. Ajouter la poudre de nougat et laisser mijoter pendant 10 min. Ajouter la brunoise de nougat et laisser mijoter pendant 10 min. Ajouter le sel et le poivre.
4. Présenter le magret de canard, décorer avec les brunoise de nougat et les brunoise de nougat.



## Choux à la crème de nougat

PRÉPARATION : 15 MIN. RÉGÉRATION : 10 MIN.  
CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERSONNES

Pour la croquette de nougat : 30 g de beurre • 50 g de farine • 20 g de sucre semoule • 20 g de poudre de nougat de Montbéliard  
Pour les choux : 1 gros oeuf • 40 g de sucre semoule • 5 cl de lait • 20 g de beurre • 5 g de sel • 5 g de sucre • 5 g de sel fin  
Pour la crème de nougat : 100 g de crème liquide entière • 10 g de poudre de nougat de Montbéliard

1. Préparer la croquette : mélanger le beurre avec le sucre et la farine et la poudre de nougat. Ajouter une pincée de sel, égoutter et laisser refroidir pendant 10 min.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Préparer les choux : dans une casserole, verser le lait et le sucre. Ajouter le beurre et le sel et laisser chauffer pendant 10 min. Ajouter la farine et laisser cuire pendant 10 min. Ajouter la poudre de nougat et laisser cuire pendant 10 min.
4. Remplir les choux : verser la crème de nougat dans une poche à douille et remplir les choux.
5. Pocher les choux : verser la pâte à choux dans une poêle à frire et pocher pendant 10 min.
6. Décorer la croquette et les choux : verser la crème de nougat dans une poche à douille et décorer les choux.
7. Préparer la crème de nougat : verser la crème liquide dans une casserole et laisser chauffer pendant 10 min. Ajouter la poudre de nougat et laisser cuire pendant 10 min.

