

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

175 ANS

LA FABRIQUE
D'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 30 octobre 2023

ATELIERS *Culinaires*



ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS Passion & Transmission de savoir-faire



Après deux éditions du **Concours de Pâtissier Amateur** et du **Goûter Géant** en 2022 et 2023, Jean-Philippe DULAC et la Fabrique Nougat Chabert & Guillot associent de nouveau leur savoir-faire pour transmettre leur passion lors d'Ateliers Culinaires autour du Nougat.

Depuis le 11 octobre, le grand public peut s'inscrire à des **Ateliers Culinaires adultes ou enfants**, animés par le **Pâtissier Jean-Philippe DULAC** ou par le **personnel d'animation Chabert & Guillot**.

Les entreprises peuvent également imaginer un événement team building sur mesure avec leurs collaborateurs ou leurs clients.

Ce nouvel espace convivial dédié à la gourmandise a été spécialement conçu pour tous les passionnés de cuisine, du niveau débutant à celui de confirmé. Les recettes proposées autour du Nougat sauront répondre à l'attente des petits et grands gourmets, qu'il s'agisse d'entremets, de viennoiseries, de Nougat de Montélimar « fait maison » ou encore de la fabrication d'une maison hantée en nougat...

Et c'est aussi une **excellente idée de cadeau pour NOËL !**

Basé à Montélimar, dans la Boutique Gournier, « L'ATELIER » peut accueillir jusqu'à 12 participants. Il peut être privatisé ou non. La durée des ateliers est variable selon le thème et les participants : entre 1h30 et 4h.

Le programme est disponible dans les Boutiques Nougat Chabert et Guillot et sur le site internet www.nougat-chabert-guillot.com. Les inscriptions se font dans la Boutique Gournier, au plus tard 72h avant le jour de l'Atelier choisi.



CONTACT PRESSE
celine.evesque@nougat-chabert.com

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

www.nougat-chabert-guillot.com

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com





Des ingrédients 100% naturels, pour toutes les applications culinaires.

« Le Nougat de Montélimar comme ingrédient, c'est un vrai bonheur ! » Jean-Philippe DULAC.

La gamme d'ingrédients réalisée par Nougat Chabert & Guillot permet de nombreuses possibilités de créations culinaires salées et sucrées, de boissons chaudes et d'associations de goûts. De nouvelles découvertes savoureuses avec des ingrédients régionaux de qualité.



« Aller à la rencontre du public, amateur ou parfois plus connaisseur, et surtout faire vivre à nos clients une expérience unique, c'est notre objectif avec la création de ces Ateliers Culinaires. » Constance DEFLORENNE, en charge des animations chez Nougat Chabert et Guillot.



Depuis la création de la crème de nougat en 1992, Nougat Chabert & Guillot innove sur des recettes d'ingrédients à base de nougat ou de fruits secs. Spécialiste de la caramélisation par exemple, la Fabrique réalise toute sorte d'ingrédients à destination des professionnels de la pâtisserie, la chocolaterie ou encore des glacières.

Le Nougat Chabert et Guillot est né il y a **175 ans** dans une petite fabrique de Montélimar. Les générations s'y sont succédé avec audace, ingéniosité et un **amour indéniab**le des produits de qualité. Autour du nougat, ces précurseurs ont su créer des **instants gourmands mémorables**.

CONTACT PRESSE

celine.evesque@nougat-chabert.com

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

www.nougat-chabert-guillot.com

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com

