

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

LA FABRIQUE
d'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 4 avril 2024



3^{ème} CONCOURS de pâtisserie



De la fantaisie au programme de ce 3^{ème} CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR

La Fabrique d'Instants Gourmands confirme le lancement de son 3^{ème} Concours destiné aux amateurs de pâtisserie et de nougat avec une finale le 25 mai.

Cette année le thème se veut fun, festif pour un effet waouuuuuuh garanti ! Il faudra que les pâtissiers en herbe allient sublimation du bon goût de nougat et création fantaisie.

Les candidatures sont ouvertes à partir de ce jour, **jeudi 4 avril 2024**.

Adultes comme enfants, profitez des bonnes résolutions 2024 pour vous challenger et entrez avec convictions dans cette aventure pleine de gourmandise.



Un timing « minute » !

ÉTAPE 1 :

Poser sa **candidature** entre le 4 et le 28 avril.

En tant que pâtissier.ère en herbe, vous envoyez une **petite vidéo** ou un **texte** exprimant votre passion et **vos motivations**. Il convient d'ajouter à votre candidature un **mini book de vos réalisations culinaires** préférées.

ÉTAPE 2 :

Les sélections ont lieu **fin avril** ainsi que l'envoi des **kits cooking** autour du Nougat pour une réception chez les finalistes début mai.

Vous disposez alors de 3 semaines pour préparer la recette parfaite du gâteau fantaisie qui séduira le Jury.

ÉTAPE 3 :

Samedi 25 mai à Montélimar, vous vous présenterez en personne devant le jury pour proposer votre gâteau Waouuuuuuh autour du nougat.



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





Règlement du Concours

Les 8 candidats sélectionnés (3 enfants dans la catégorie 6-15 ans et 5 adultes dans la catégorie 16 ans et plus) disposeront d'environ 3 semaines pour préparer le plus beau gâteau fantaisie. Ils devront utiliser au moins 2 des 5 ingrédients du kit.

Le kit « cooking » adressé à chaque candidat retenu sera composé de **5 produits de la gamme Nougat Chabert & Guillot** : 3 ingrédients : brisures, crème, poudre de Nougat de Montélimar et 2 pâtes à tartiner : Ganou et Choco-Noisette. Le jury, présidé par le chef Pâtissier Montilien Jean-Phillipe Dulac, récompensera un adulte et un enfant.

Des cadeaux sont à gagner, notamment des ateliers culinaires dans l'ATELIER Chabert & Guillot auprès de Jean-Philippe DULAC.

De plus, notre partenaire France Bleu Drôme Ardèche nommera son coup de cœur.

Toutes les modalités du Concours sont disponibles sur le site Internet, www.nougat-chabert-guillot.com, dans la rubrique « Nougat en cuisine ».

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

Quelques mots sur Nougat Chabert & Guillot

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

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

L'**innovation et la convivialité** ont toujours été dans l'**ADN du nougater**. C'est donc tout naturellement, que La Fabrique propose la troisième édition de son Concours de pâtisserie autour du nougat en 2024.

GOÛTER GÉANT

Le 25 mai, à l'issue du Concours, le grand public pourra profiter sur réservation, dès 17h, d'un **Goûter Géant réalisé par La Maison Dulac et par les pâtisseries en herbe finalistes du Concours** ! Et oui, l'une des nouveautés de cette édition est que les 8 candidats réaliseront des viennoiseries pour le Goûter Géant en marge du Concours. Double challenge donc pour nos apprentis pâtisseries !

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

3^{ème} Concours de Pâtisserie amateur & « Goûter Géant »

Samedi 25 mai en Boutique « GOURNIER »

Avenue du Gournier, RN7 (face à But) à Montélimar

04 75 00 64 84

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com



www.nougat-chabert-guillot.com