

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

175 ANS

REVUE DE PRESSE 2023



LA FABRIQUE D' *instants gouemands*

SOMMAIRE REVUE DE PRESSE 2023

Date de parution	Média	Support	Libellé de l'article	Auteur
02/01/2023	Magazine Papillote	Papier	Dans mon CADDIE, il y a ... de la pâte à tartiner	NC
02/01/2023	Avantages	Papier	La sauce au Nougat	NC
02/01/2023	Esprit d'ici	Papier	Délices de saison : Craquant : le nougat invite le chocolat	NC
09/01/2023	Femme Actuelle	Papier	Actu cuisine : bonne pâte	NC
12/01/2023	La Tribune	Papier	2 ^{ème} édition du concours de pâtisserie	NC
13/01/2023	Public	Papier	Les crêpes Tourbillon : crème de chocolat nougat Aix & Terra	NC
18/01/2023	Mafamillezen.com	Digital	10 pâtes à tartiner originales pour la chandeleur : Aix & Terra imagine une pâte à tartiner chocolat et nougat !	BISCHOFF Ludovic
20/01/2023	Le journaldesfemmes.fr	Digital	25 produits qui changent du Nutella pour accompagner vos crêpes : la crème de chocolat au nougat de Montélimar d'Aix & Terra	VIGOT Béatrice
16/02/2023	La Tribune	Papier	Anniversaire en vue pour Chabert & Guillot	NC
16/02/2023	Rustica	Papier	Nouveautés : pâte à tartiner Aix & Terra	NC
18/02/2023	La Provence	Papier	Crème de nougat au chocolat Aix & Terra et Chabert & Guillot	NC
22/02/2023	France Bleu Drôme-Ardèche	Radio	Nougat de Montélimar à tous les étages !	DAUMAS Franck
07/03/2023	Gourmand	Papier	Aix & Terra et Chabert & Guillot	NC
09/03/2023	La Tribune	Papier	Nougat, anniversaire et gâteaux	NC
01/04/2023	Family Cuisine	Papier	5 Gourmandises de Pâques	NC
03/04/2023	France Dimanche	Papier	La chasse au chocolat	CHIQUET Jalifa
15/04/2023	France Bleu National	Radio	L'étape gourmande : le Royaume des confiseurs	HELAL Nathalie
01/05/2023	Régail	Papier	On est gourmands Nationale 7	LAMONTAGNE Catherine
15/05/2023	Magazine Exquis	Digital	La Pavlova au Nougat de Montélimar	Magazine Exquis
08/06/2023	La Tribune	Papier	175 ans, ça se fête !	GONIN Céline
16/06/2023	France Bleu Drôme-Ardèche	Radio	Du Street Art pour fêter les 175 ans	PLUVY Pierre-Jean
16/06/2023	Chérie FM	Radio	Chabert & Guillot fête des 175 ans	SANCHEZ Cyril
16/06/2023	Chérie FM	Radio	Du Street Art pour fêter les 175 ans	SANCHEZ Cyril
22/06/2023	La Tribune	Papier	Street-Art et médailles chez Chabert & Guillot	GONIN Céline
27/06/2023	Dauphiné Libéré	Papier	Le Nougatier Chabert & Guillot fête ses 175 ans	WIERZBA Céline

SOMMAIRE REVUE DE PRESSE 2023

	Date de parution	Média	Support	Libellé de l'article	Auteur
29	06/07/2023	La Tribune	Papier	Dans les Nougateries : le rush de l'été	GONIN Céline
30	10/07/2023	MAXI Cuisine HS Juillet 2023	Papier	Dans les Nougateries : le rush de l'été	
31	12/07/2023	France Bleu Drôme-Ardèche	Radio	La cuisine de l'été : les ingrédients de C&G	DAUMAS Franck
32	27/07/2023	La Tribune	Papier	Bienvenue aux glaces de Provence	GONIN Céline
33	01/08/2023	Closer	Papier	Pavlova au nougat et aux fruits rouges	NC
34	03/08/2023	Atlas Obscura	Digital	Le nougat de Montélimar est devenu célèbre grâce aux embouteillages des vacanciers	MONACO Emily
35	08/09/2023	Dauphiné Libéré	Digital	Les Premières amandes made in Provence pour les nougats Chabert et Guillot	NERON DEVOUREIX Laure
36	09/09/2023	Dauphiné Libéré	Digital	Nous attendions cette amande française	NERON DEVOUREIX Laure
37	16/09/2023	Dauphiné Libéré	Papier	Chez Chabert et Guillot, on choisit l'amande de Provence	NERON DEVOUREIX Laure
38	14/09/2023	La Tribune	Digital	Les valeurs de C&G se déclinent en œuvres de street art	OMER François
39	24/10/2023	Télé 7 Jours	Papier	Gourmandises à offrir : étui nougat saveurs de Noël	NC
40	08/11/2023	France Bleu Drôme-Ardèche	Radio	Bienvenue chez les Toqués : en direct de l'atelier Chabert & Guillot - Pavlova au Nougat	DAUMAS Franck
41	16/11/2023	Chérie FM	Radio	Les ateliers culinaires de Nougat Chabert & Guillot	SANCHEZ Cyril
42	16/11/2023	La Tribune	Papier	Venez cuisiner le nougat	GENESTON Aurore
43	01/12/2023	Closer	Papier	Édition Hors Série : 1 produit = 2 recettes Avec du nougat, je cuisine	NC
44	11/12/2023	Téva	TV	Batch Cooking : Recette du nougat glacé	PILUSO Justine
45	15/12/2023	Kiss my Chef	Digital	Fruits déguisés au foie gras et nougat	NC
46	18/12/2023	750g	Digital	En panne d'inspiration ? Borne N7	LIEVRE Cristina

Le 02/01/2023 – Magazine trimestriel : Janvier – mars 2023 - page 37

Dans mon CADDIE, il y a ...

De la pâte à tartiner, crème de chocolat au nougat de Montélimar AIX & TERRA



Des yaourts

Et si tu tentais une autre recette de dessert ? Cette petite crème 100 % plaisir à l'avoine et sans soja est ultra-gourmande et te permettra de finir le repas avec une saveur aimée de tous : le caramel ! Mais attention, avec une subtile pointe de sel. À tester !

Yaourts Caramel pointe de sel, À Bicyclette, 2,55 € le pack de 4 x 100 g



Des sucreries

Mais saines s'il te plaît ! En effet, ce substitut de barbe à papa te promet « le même goût qu'à la fête foraine », mais avec 90 % de sucre en moins et un nutriscore A. Alors tu es obligé de tester non ?

Substitut de Barbe à Papa, TooGood, sachet 10 g, 2,39 €



Un goûter

Ce biscuit fondant au cœur crémeux de chocolat au lait et à la texture d'un sablé devrait combler les petits creux journaliers. Des délices sans emballages individuels à partager avec tes amis... ou pas !

Chocorico, Chocolat au lait, St Michel, 1,89 €



Une boisson

Cette toute nouvelle gamme de boissons rafraichissantes te permettra de faire le plein de vitamines cet hiver. Sans sucre ajouté, issue de l'agriculture biologique, elle plaira à toute la famille !

Je joue en équipe multifruits !, BioShock, Markol, 3,54 €



En vrac

Tu sais, ces marchandises qui ne sont pas emballées. Ces nouveaux petits biscuits signés Belledonne sont à croquer ! « Raton », « Tigre », ou simplement des « Papattes », tu trouveras forcément ton bonheur, et en plus, tu prendras la quantité que tu voudras !

Biscuits boulangers Belledonne en vrac, à retrouver en magasins bio



Une crème

Dans ce magazine, nous te proposons beaucoup de recettes avec de la crème, indispensable pour les petits pâtisseries en herbe. En plus, celle-ci est spécialement conçue pour les desserts à base de crèmes montées !

Crème entière 35 %, Idéale à Fouetter, Candia, 1,99 € les 2 briques de 20 cl



Des petits pains

Ah que l'on aime les burgers ! Avec ces petits pains, tu pourras les faire version miniature pour encore plus de convivialité. Extra-moelleux, version salée ou sucrée, ils sont en plus de cela très pratiques à manger.

Petits pains à partager Dinner Rolls, La Boulangerie, 320 g, 1,99 €



De la pâte à tartiner

Voici une crème de chocolat au nougat de Montélimar, n'est-ce pas génial comme association ? Sa double texture, onctueuse et croustillante, naturelle et sans huile de palme saura parfaitement s'étaler sur la tranche de pain au goûter !

Pâte à tartiner Aix&Terra, Chabert&Guillot, 12 € les 225 g



Du chocolat

Composé de perles chocolat au lait saveur caramel et de cubes cœur orange chocolat, ce petit cadeau d'assiette est un concentré de gourmandises ! Prends-en un, ferme les yeux, et fais un vœu !

Mini Crackers Bonne Année, Le Comptoir de Mathilde, 3,50 € les 40 g



Des goûters

Parce qu'on n'a jamais assez de biscuits ! Ces nouveautés version mini, rondes et généreuses de Bjorg sont composées d'un sablé croustillant renfermant un fourrage chocolat onctueux. Fabriqué en plus de cela au blé complet, on te le dit, on a tout dévoré !

P'tit fondant cœur chocolat, Bjorg, 3,39 €





37



avantages



(1 153 000 lecteurs)

Le 02/01/2023 – Magazine mensuel n°411 - page 10-11

La sauce au nougat

Recette du canard sauce au nougat



LES BEURRES AROMATISES

C'est un ingrédient ordinaire qui sait se mettre sur son 31. Pour cela, on choisit un beurre doux (base neutre), de qualité (valeurs sûres : les AOP Charentes-Poitou, Isigny ou Bresse) et souple (sorti du frigo 20 min avant d'être travaillé). On lui adjoint souvent des herbes, du piment d'Espelette ou des graines, mais tout est permis, à condition de ne pas en faire un fourre-tout. On veille à bien doser le sel (mieux, la fleur de sel) et on peut ajouter une pointe de sucre. Sur cette photo, 3 déclinaisons originales : compote de pomme-cannelle-noix de pécan (avec le fromage, sur une pomme cuite...); aneth, zestes de citron et baies roses (avec saumon fumé, huîtres...); cranberries hachées et zestes d'orange (avec une volaille, des légumes rôtis...). À tartiner ou à faire fondre, c'est un régal!

LA SAUCE AU NOUGAT

Le canard aimant fricoter avec le sucré, osons lui offrir une sauce excentrique. On fait revenir 1 oignon à l'huile d'olive avec le jus de 2 oranges, on ajoute 100 g de poudre de nougat et 20 cl de fond de veau, et on laisse réduire avant de mixer. Pour corser l'affaire, on parseme le magret rôti de brisures de nougat avant de le napper de sauce. Ces formes de nougat à cuisiner (poudre, brisures, crème...) sont disponibles sur le site d'une vénérable fabrique de 1849, à Montélimar, Chabert & Guillot. nougat-chabert-guillot.com



On la vent



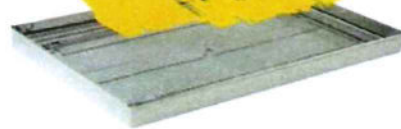
LA PINCE À DESARÊTER

Même après un soigneux nettoyage, l'en connais qui grimacent à l'idée de passer du sourcil au maquereau – ou l'inverse ! En clair, d'utiliser sa pince à épiler pour ôter les arêtes du poisson. C'est pourtant une opération nécessaire, surtout en période de fêtes quand on se lance dans un gravlax ou une autre recette impliquant un filet de poisson entier. On a la solution avec ces nouveautés de chez Déglon : des pinces avec effet ressort pour minimiser les efforts et coussinets rembourrés pour une meilleure prise en main. Deux sortes d'extrémités sont proposées : droites ou obliques – on choisit la deuxième option sans hésiter, parfaite pour déloger les plus petites arêtes sans meurtrir la chair, en inclinant la pince à 45°. « Fish Class », Déglon, 12 cm, acier et polypropylène, 23,26 €, deglon.fr

Dico gourmand

UNE CANDISSOIRE

Voici un terme bien élégant pour désigner une humble bassine ! Utilisé en pâtisserie et surtout en confiserie, ce grand contenant métallique et rectangulaire est doté d'une grille amovible de même gabarit. On y laisse reposer et s'égoutter des fruits candis ou confits, des babas au rhum, etc. Un cadeau à réserver à la crème des pâtisseries : pour notre activité ordinaire, un moule et une grille font l'affaire.





(280 290 lecteurs)

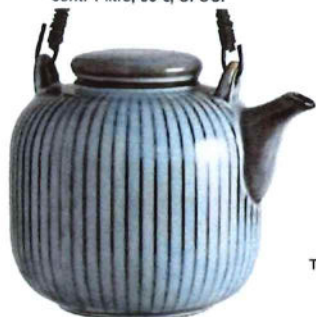
Le 02/01/2023 – Magazine Bimestriel Lifestyle n°66 - page 49

Délices de saison

Craquant : le nougat invite le chocolat dans une crème

DÉLICAT

La finesse du grès et le coloris bleu glacier donnent de l'élégance à l'heure du thé. Théière Matcha, H. 13,5 cm, cont. 1 litre, 60 €, CFOC.



CRAQUANT

Le nougat invite le chocolat dans cette crème réalisée au chaudron. Crème de chocolat, 12 € le pot de 225 g, Chabert & Guillot et Aix&Terra.

JOYEUX

La créatrice de Make My Lemonade a imaginé des objets aux lignes surprenantes. Tasse en grès, H. 12 cm, 10 €, Monoprix.



PASTEL

Isotherme, ce mug possède un revêtement intérieur en céramique qui préserve les saveurs. Mug Twist Top, 40 € (35 cl) et 45 € (50 cl), Kyocera.

DÉLICIES DE SAISON

Donnons des couleurs au goûter.
Le temps s'y prête...

Par ISABELLE YAOUANC



PARFUMÉ

Un mélange d'épices tout prêt à faire infuser. Préparation pour vin chaud, 4,99 € la boîte de 30 sachets, Les 2 Marmottes.

FONDANT

Il ne reste plus qu'à faire chauffer le lait pour qu'y fonde le chocolat. Cuillère Hot Chocolate, 3,50 €, Le Comptoir de Mathilde.

PÉTILLANT

Baptisée Riviera, cette édition limitée porte haut les couleurs de la Côte d'Azur. Tasses à expresso, 53 € les 4; cuillères, 35 € les 4, en céramique, Riviera, Le Creuset.





KISS MY CHEF

La gastronomie en France

(48 027 visiteurs)

KISS MY CHEF – Digital média

Le 04/01/2023

Le meilleur des nouveaux produits à goûter en janvier

Chabert & Guillot et Aix & Terra – Crème de nougat et chocolat

<https://kissmychef.com/articles/produits/nouveaux-produits/les-nouveaux-produits-de-janvier-2023/>



Chabert & Guillot x aix&terra – Crème de nougat et chocolat

Cette pâte à tartiner est originale par sa double texture, onctueuse et croustillante : des brisures et de la crème de nougat sont ajoutées au chocolat Valrhona qui fond lentement dans un chaudron ouvert. Naturelle, sans huile de palme, cette crème haut de gamme s'étale au goûter sur une poignée, une crêpe ou l'appareil d'un dessert. *Pot de 220g, 12 € – Disponible en ligne*





Le 09/01/2023 – Femme Actuelle n°1998 – Hebdomadaire -page 06

Actu Cuisine : Bonne pâte

Une crème de chocolat au nougat de Montélimar

Actu CUISINE



Le plein d'énergie avec le doux kiwi

Cette variété jaune soleil, moins connue que le kiwi vert, multiplie les atouts pour faire l'automne. Plus récemment cultivée en France, elle est plus tendre, juteuse, douce et riche en vitamine C que son cousin. Les enfants la préfèrent pour son goût sucré. Au cœur de l'hiver, profitez-en pour préparer des desserts faciles et originaux, comme cette mousse. (Ambiance Zespri SunGold.)



ÇA BRILLE en cuisine

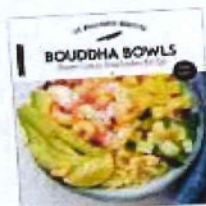
La maison Degrenne lance une collection d'ustensiles design en acier inoxydable, réputé performant et durable: la chaleur se diffuse parfaitement pour une cuisson rapide et homogène. Les faitouts, cocottes, sauteuses, poêles et casseroles sont tous proposés avec leur couvercle adapté, et sont compatibles tous feux. Collection Expert, à partir de 99€ la casserole.

Femme Actuelle 6

Bonne pâte



Une crème de chocolat au nougat de Montélimar, c'est tout ce qu'il nous faut pour commencer l'année, et faire perdurer un goût d'enfance et l'esprit de Noël. Dans ce pot, le chocolat au lait Valrhona est mélangé avec de la crème et des éclats de nougat. A la dégustation, c'est régressif, dense et croquant, 100% naturel. Aix & Terra, 12€ (220 g), sur nougat-chabert-guillot.com.



HEALTHY

Et si l'on cédait à la mode du buddha bowl? L'occasion de composer simplement un plat complet, haut en couleur, savoureux et vitaminé. Super bowl tricolore, smoothie bowl aux fruits du verger...

Cent recettes figurent dans ce livre, dernier-né de la collection Les meilleures recettes. «Buddha Bowls, super bowls, bowl cakes & Cie», éd. Larousse, 5,95€.



BONNE ACTION

AVEC L'OPÉRATION «PETIT BONNET», VOILÀ DIX-SEPT ANS QU'INNOCENT SOUTIEN L'ASSOCIATION PETITS FRÈRES DES PAUVRES. TOUS LES TRICOTEURS VOLONTAIRES DE FRANCE SE SONT ATTÉLÉS À LA CRÉATION DE BONNETS EN LAINE QUI ONT ENFIN ÉTÉ DÉPOSÉS SUR LES BOUTELLES INNOCENT PAR L'ASSOCIATION. REPERCEZ-LES DÉS MAINTENANT EN RAYON. SUR CHAQUE VENTE, 20 CENTIMES SONT REVERSÉS POUR AIDER LES PERSONNES ÂGÉES SEULES ET PRÉCAIRES.



franceinfo.

“C'est mon assiette”

DE BERNARD THOMASSON

TOUS LES SAMEDIS À 16H25

Bernard Thomasson se penche sur nos assiettes! De la transformation des produits, aux nouveaux usages de consommation, découvrez les initiatives et histoires qui font nos assiettes. A retrouver sur franceinfo.fr.

PMI CAROLE REVOL (R) - MARQUE DÉPOSÉE

La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDI



Le 12/01/2023 – La Tribune n°473 - page 49

Montélimar – en bref : Le meilleur gâteau d'anniversaire pour les 175 ans de Chabert & Guillot

Lancement officiel du concours de pâtisserie amateur pour la réalisation d'un gâteau d'anniversaire pour les 175 ans de Chabert & Guillot

MONTÉLIMAR—EN BREF

Le meilleur gâteau d'anniversaire pour les 175 ans de chabert & guillot

Comme Chabert & Guillot s'apprête à fêter ses 175 ans, la 2^e édition du concours de pâtisserie amateur organisé par la nougaterie aura pour thème le gâteau d'anniversaire. Les candidatures sont ouvertes du 16 janvier au 5 février. Les concurrents sont invités à envoyer une petite vidéo ou un texte expliquant leur passion. 15 candi-

dats seront sélectionnés (5 enfants et 10 adultes). Ils recevront du 5 au 11 février leur kit cooking de 5 produits de la gamme Nougat Chabert & Guillot (brisures, crème, poudre de Nougat et pâtes à tartiner : Ganou et Choco-Noisette). Ils auront alors jusqu'au 28 février pour composer leur recette, qu'ils devront présenter le 4 mars devant un jury

présidé par Jean-Philippe Dulac. Des cadeaux sont à gagner, notamment la chance de voir réaliser sa recette au côté de Jean-Philippe Dulac pour différents événements autour de cet anniversaire. Tout sur www.nougat-chabert-guillot.com ■



Public

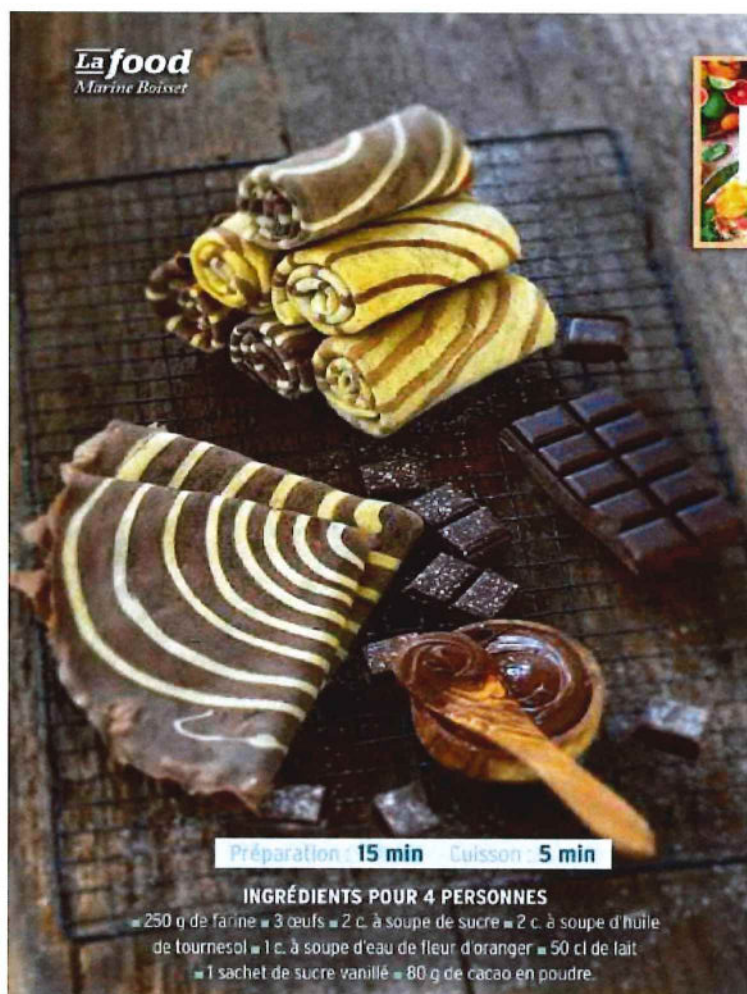


(894 000 lecteurs)

Le 13/01/2023 – Hebdomadaire PUBLIC n°1018 - page 50

Les crêpes tourbillon

Un air de crêpe : crème de chocolat au nougat Aix & Terra



La food
Marine Boisset



Juste à temps pour la Chandeleur (le 2 février prochain), Marmiton dévoile ses 60 meilleures recettes de crêpes, salées comme sucrées!
Livre *Et que ça saute!*, éd. Michel Lafon, 9,95€.

Les crêpes tourbillon

- ✓ Versez la farine dans un saladier et faites un puits au centre.
- ✓ Ajoutez le sucre, les œufs battus, l'huile, éventuellement l'eau de fleur d'oranger et un peu de lait. Mélangez bien.
- ✓ Incorporez le reste du lait en battant bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- ✓ Séparez la pâte en deux parts égales dans deux grands bols.
- ✓ Ajoutez le cacao en poudre à l'une et le sucre vanillé à l'autre. Mélangez bien.
- ✓ Dans une poêle bien chaude et huilée, versez un tourbillon de pâte au cacao puis couvrez-le de pâte à la vanille.
- ✓ Étalez bien dans la poêle et faites cuire comme une crêpe normale. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des deux pâtes.
- ✓ Vous pouvez aussi commencer par verser la pâte à la vanille en tourbillon puis ajouter la pâte au cacao!

Préparation : 15 min Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250 g de farine ■ 3 œufs ■ 2 c. à soupe de sucre ■ 2 c. à soupe d'huile de tournesol ■ 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ■ 50 cl de lait ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 80 g de cacao en poudre.

Un air de crêpe

Crème de chocolat au nougat, fondant de sirop d'érable ou pâte à tartiner à la framboise... Oubliez les classiques beurre-sucre et optez plutôt pour ces nouvelles garnitures, plus gourmandes que jamais!



Fondant d'érable à tartiner, 230 g, Maple Joy, 4,59€



Pâte à tartiner crème de chocolat au nougat Chabert & Guillot, 225 g, Aix&Terra, 3,4€



Pâte à tartiner chocolat camo-taque, 160 g, Chapiro, 1,5€



Pâte à tartiner praliné noisette, sans sucre ajoutés, 200 g, Yvecom & Co, 2,99€



Pâte à tartiner Tarlins chocolat framboise, 250 g, Confiture parisienne, 3,90€



Confiture Les Hécoettes Exclusives, 325 g, Manicorix, 4,99€





(41 631 visiteurs/mois)

Le 18/01/2023 – Digital média – Ludovic Bischoff

10 Pâtes à tartiner originales pour la chandeleur

Aix & Terra imagine une pâte à tartiner chocolat et nougat !

<https://www.mafamillezen.com/pates-a-tartiner-originales-pour-les-crepes-chandeleur/>

10 PÂTES À TARTINER ORIGINALES POUR LA CHANDELEUR

Aix & Terra imagine une pâte à tartiner chocolat et nougat !

Attention, gourmandise démoniaque ! Imaginez une pâte à tartiner qui allie chocolat et nougat ! Voilà le monstre calorique que les nougats Chabert & Guillot, en collaboration avec Aix et Terra, ont créé. Les deux institutions drômoises ont uni leur savoir-faire et croisé leur expérience pour offrir un produit résolument gourmand, à la texture crémeuse et savoureuse.

Cette pâte à tartiner est originale par sa double texture, onctueuse et croustillante : **des brisures et de la crème de nougat sont ajoutées au chocolat au lait Valrhona** qui fond lentement dans un chaudron pour donner vie à cette pâte très sucrée, qui ne conviendra pas à ceux qui aiment surtout le goût du chocolat noir bien intense. Les autres, pour qui pâte à tartiner doit rimer avec bec sucré, seront conquis.



**La pâte à tartiner
chocolat nougat !**

Pot de 220 g – 12 euros en vente sur le site www.nougat-chabert-guillot.com

LE JOURNAL DES
FEMMES

(19 806 224 visiteurs/mois)

Le 20/01/2023 – Digital média – Béatrice Vigot

25 produits qui changent du Nutella pour accompagner vos crêpes

La crème de chocolat au nougat de Montélimar d'Aix & Terra

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/2872653-produits-qui-changent-du-nutella-pour-accompagner-vos-crepes/2881945-aix-terra>

< 25 produits qui changent du Nutella pour accompagner vos crêpes

La Crème de chocolat au nougat de Montélimar d'Aix & Terra



Née de l'association des savoir-faire d'Aix & Terra et Nougat Chabert & Guillot, cette pâte surprenante à la texture hyper crémeuse va vous faire fondre ! Très gourmande, elle s'étale avec délice sur les crêpes.



© Aix & Terra

- **Où l'acheter** : en boutique, chez Chabert & Guillot, en épicerie fine et en ligne
- **À quel prix** : 12 € le pot de 225 g
- **Site de la marque** : [Aix & Terra](https://www.aix-terra.com)



Vincent Guerlais



Aix & Terra



Saveurs & Nature



Sur le Sentier des
Saveurs





Le 16/02/2023 – La Tribune n°478 - page 12

Montélimar – en bref : Anniversaire en vue pour Chabert & Guillot

Samedi 04 mars 2^{ème} goûter géant à la Boutique Gournier

MONTÉLIMAR – EN BREF

Anniversaire en vue pour Chabert & Guillot

La fameuse nougaterie Chabert & Guillot met les petits plats dans les grands pour fêter comme il se doit son 175^e anniversaire. Samedi 4 mars, ce sera le 2^e goûter géant. La Boutique « Gournier » accueillera gratuitement les gourmands de 16h à 18h. Jean-Philippe Dulac concoctera quelques mignardises et un

magnifique gâteau d'anniversaire ! Vous pourrez également déguster des sablés fourrés à la crème et poudre de nougat de la Biscuiterie Pitot, et découvrir du thé froid ou chaud au nougat, par Jardin de l'Hermitage. Jordan, l'animateur Chabert & Guillot en cuisson de nougat, préparera en direct une cuite de Nou-

gat de Montélimar à déguster chaud. Ce même après-midi verra la grande finale du 2^e concours de pâtisserie amateur, qui avait pour thème le gâteau d'anniversaire. 15 candidats (10 adultes et 5 enfants) ont été retenus. ■



Rustica

Le 16/02/2023 – Rustica - page 99

Cuisine Petit déjeuner : gourmandises du matin

Nouveautés : pâte à tartiner

Chouquettes

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Pour 4 pers. : 50 g de beurre (+ 15 g pour la plaque)
- 75 g de farine tamisée - 2 œufs + 1 jaune
- 75 g de sucre en grains - 1 cuill. à c. de sucre en poudre - 1 pincée de sel

Préparation

- Faites chauffer 12 cl d'eau dans une casserole avec le sucre en poudre, le sel et le beurre en parcelles. À l'ébullition, retirez du feu. Ajoutez la farine d'un seul coup en mélangeant vivement. Faites dessécher cette pâte pendant 1 min à feu doux.
- Laissez tiédir 1 min, puis incorporez les 2 œufs entiers préalablement battus en omelette.
- Avec une poche à douille, ou en vous aidant de 2 cuillères à café, dressez 16 petits choux sur une plaque beurrée, en les espaçant car ils vont gonfler à

la cuisson. Dorez la surface au jaune d'œuf au pin ceau. Parsemez de sucre en grains.

- Faites cuire 20 min dans le four préchauffé 200 °C (th. 6-7). Laissez les chouquettes refroidir sur une grille.



1. **Blender** puissant à lame en acier, bot en verre (1,4 l), 5 vitesses. Kitchen Aid, K400, 360 € env.

2. **Gâteau** vegan à la noix de coco (92 %) et citron, sans sucres ajoutés. Vivre vert (2 x 100 g), 2 € env.

3. **Crème** caramel alliant du miel, du beurre et du sel de Guérande. Famille Mary (200 g), 7,50 € env.

4. **Cassonade** à grains croquants, 100 % pure canne non raffinée. Daddy (500 g), 2,50 € env.

5. **Pâte** à tartiner, onctueuse et croustillante avec éclats de nougat. Aix&Terra (220 g), 12 € env.

6. **Soda** bio, sans arômes ajoutés, en bouteille en verre. Six parfums. Kiva (75 cl), 3 € env.

7. **Tablettes** pour lave-vaisselle à 99 % d'ingrédients d'origine naturelle. Fer à cheval (24 pastilles), 17 € env.

8. **Café** bio et équitable, relevé des notes acidulées du citron de Menton. Malongo (215 g), 16 € env.

9. **Flocons** d'avoine complets bio provenant de producteurs français. Terres&Céréales (1 kg), 4 € env.



Le 18/02/2023 – La Provence – Quotidien – Edition Aix en Provence

Aix & Terra / Chabert & Guillot : crème de chocolat au nougat de Montélimar

Partenariat

Aix & Terra, la manufacture de Provence vient de lancer une crème de chocolat au nougat de Montélimar en collaboration avec le nougater Chabert& Guillot basé en Drôme provençale (12 €; les 225 g).

En vente à l'épicerie fine Aix & Terra à Aix et à la table épicerie au centre commercial Le Prado à Marseille. ■



REVUE DE PRESSE 2023



Franck Daumas © Radio France

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

22 février 2023 à 10 :03 – Durée : 51:00

Nougat de Montélimar à tous les étages ! Avec Jean-Philippe Dulac, Pâtissier - Chocolatier, Céline Evesque et Maïlys de la maison "Chabert et Guillot"...



2ème Concours de Pâtisserie "Nougats Chabert et Guillot" – FD / "Goûter Géant" (et offert) aux Nougats "Chabert et Guillot", dans le magasin de "Gournier" à Montélimar FD

Lien vers émission :

<https://www.francebleu.fr/emissions/cote-saveurs-avec-les-toques-en-drome-ardeche/nougat-de-montelimar-a-tous-les-etages-1421700>

Ce matin, dans la cuisine de France Bleu Drôme Ardèche, c'est Nougat à tous les étages !

Avec les "[Nougats Chabert et Guillot](#)", nous vous proposons d'explorer les recettes autour du Nougat de Montélimar. Nous recevons Céline Evesque et Maïlys de la maison "[Nougats Chabert et Guillot](#)" et [Jean-Philippe Dulac](#), le Maître Pâtissier-Chocolatier de Montélimar.

Et nous avons évoqué la deuxième édition du Concours de Pâtisserie, et le 175^{ème} anniversaire de la maison "[Chabert et Guillot](#)" que nous fêterons le samedi 4 mars prochain (à partir de 14 heures) et qui aura pour thème : Le Gâteau d'Anniversaire.



Céline Evesque et Maïlys Jendoubi, Nougats Chabert et Guillot © Radio France - Franck Daumas
Pâtisserie "Le Petit Drômois" au Nougat de Montélimar, la pâtisserie gagnante de l'année dernière, réalisée par Elodie Chambron © Radio France - Franck Daumas

Gourmand

by Margot Dobrska



Le 07/03/2023 – Gourmand – N°490 (Mensuel) – Page 10-11

C'est tendance : on like

Chocolat + nougat = pur plaisir

C'est tendance

ON LIKE...

Après Noël, l'Épiphanie, la Chandeleur et Mardi gras, on continue à cheminer sur la route de la gourmandise avec Pâques, le rendez-vous tant attendu des amoureux du chocolat. Entre chasse aux œufs et gourmandises pour pimper votre quotidien, on vous dévoile nos bons plans food de ce mois-ci ! Par Margot Dobrska et Émilie Jangotchian



Farandole d'œufs

Avec une vingtaine de saveurs, cette gamme colorée de bon chocolat belge, durable et sans huile de palme proposée par Leonidas répond à tous les goûts et va émerveiller les enfants.

Boîte garnie d'œufs, 24,30 € (300 g), Leonidas.

LES ANIMAUX FONT LEUR CIRQUE

Cette collection d'animaux masqués accompagne les enfants dans la découverte des nuances du cacao. Ils sont composés de chocolat au lait 44 % de cacao des terres d'Équateur, aux saveurs florales avec des notes de miel. Quant aux masques, ils sont réalisés à partir de chocolativoire, les couleurs utilisées sont d'origine naturelle. À leurs pieds, des cabosses de cacao fourrées d'un délicat praliné à l'ancienne, amande et noisette, pour encore plus de gourmandise. Des créations ludiques qui ravissent les yeux et les papilles pour des fêtes pascales sous le signe du partage, de la gourmandise et du voyage !

Animaux masqués noir et lait, 39 € (260 g), Chocolaterie Chapon.



Chocolat + nougat = pur plaisir

Une nouvelle pâte à tartiner, fruit de la collaboration entre Nougat Charbert & Guillot et Aïx & Terra, ultra gourmande, originale et haut de gamme fait son apparition pour égayer nos petits déjeuners et goûters. Avec des brisures et de la crème de nougat associées à du chocolat Valrhona, cette pépite sucrée a une texture à la fois onctueuse et croustillante. On en salive d'avance...

Pâte à tartiner crème de nougat et chocolat, 12 € (le pot de 225 g), Charbert et Guillot x Aïx & Terra.



La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDI

Le 09/03/2023 – La Tribune n°481 - page 18

Montélimar : Nougat, anniversaire et gâteaux

2^{ème} édition du goûter géant

Nougat, anniversaire et gâteaux

Samedi après-midi, pour sa deuxième année, Chabert & Guillot a organisé un concours de pâtisserie et un goûter géant sur le thème de l'anniversaire pour célébrer par la même occasion leurs 175 ans. 13 personnes ont participé au concours. Zoé et Laure ont remporté les prix enfants et adultes. Succès aussi pour le goûter avec 120 personnes qui sont venues déguster des gâteaux réalisés par le chef Jean-Philippe Dulac. L'objectif de l'après-midi était de faire connaître la gamme kit cooking. Ces deux



événements seront reconduits l'année prochaine.



NOUVEAU - N°1 **Family Cuisine**

Le 01/04/2023 – Family Cuisine – Edition N°1

Magazine trimestrielle d'avril à juin - page 11

Média spécialisé Grand Public : diversité des habitudes et comportements alimentaires au sein de la

5 Gourmandises de Pâques : Oui, il y en aura pour tout le monde !

Œuf de Pâques



5

GOURMANDISES DE PÂQUES

(Oui, il y en aura pour tout le monde !)



Pour les amoureux de magie

Ce magicien, au chocolat au lait et chocolat noir, décoré de pralinette et de pâte d'amande, nous en met plein les yeux !

Œuf Magicien et sa friture, 300 g, 60 €, Lenôtre.



Pour les artistes

Ce petit lapin en chocolat au lait est à peindre, avec des "peintures" à base de charbon blanc teinté de colorants d'origine 100 % naturelle.

Lapinou à peindre, 220 g, 21 €, [Le Comptoir de Mathilde](#).



Pour les globe-trotters

D'amusantes tablettes de chocolat bio d'Amérique du Sud, dont l'emballage dévoile un maxi jeu à coterie. Avant de croquer l'irésineur, bien sûr !

Tablettes Kraikola, 100 g, 2,99 €, En grandes surfaces.



Pour les joueurs

Prenez garde, un lapin se cache sous un masque de félin. Une création à base de chocolat au lait de coca de l'Équateur ornée de cabosses de cacao au praliné.

Animaux masqués, 260 g, 39 €, [Chapon chocolatier](#).



France Dimanche

Le 03/04/2023 – France Dimanche - page 35

Média spécialisé Grand Public people : 603 000 lecteurs.

La chasse du chocolat

Œuf de Pâques : assortiment de nougats tendres



ASSORTIMENT

DE NOUGATS TENDRES

• 13,10 €, 200 g. Œuf métal
tirelire, Chabert & Guillot.
nougat-chabert-guillot.com



COCOTTE

EN CHOCOLAT

• 4,49 €, 138 g.
Kinder. En GMS.

GAMME "VICHY"

• 3,99 €, 200 g. Poules,
lapins, œufs et cloches,
Cémoi. En GMS.



CHOCO POULE

GARNIE DE FRITURES

• 26,90 €, 300 g.
La Grande Épicerie.
lagrandeepicerie.com



TITI LE TIGRE

ET SA BARNITURE

• 12,50 €, 10 cm,
120 g. DeNeuville



DOUCEUR FRUITÉE

• 5,45 €,
90 g.
Tablette de
chocolat au
lait, abricot
et noisettes,
Weiss.
chocolat-
weiss.fr

La chasse au chocolat





Le 15/04/2023 – France Bleu National – HELAL Nathalie

Emission « L'étape Gourmande »

Le Royaume des Confiseurs

Du goûter d'anniversaire au mariage, les bonbons et les confiseries sont de toutes les fêtes. Nathalie Helal nous fait pénétrer dans le royaume des confiseurs pour nous révéler leurs origines et les secrets de leur fabrication.



Les bonbons font le bonheur des enfants, mais aussi des grands : "L'étape gourmande" nous initie aux secrets de fabrication de délicieuses confiseries © Getty - Tim Platt

Les bonbons et les confiseries sont de toutes les tables de fêtes, des goûters d'anniversaire aux banquets de mariage, en passant par les baptêmes et les kermesses des écoles.

Ils font le bonheur des enfants mais aussi des plus grands, qui ne résistent pas à leurs saveurs régressives. Ces petits plaisirs permettent aussi, mine de rien, d'enchanter le quotidien, à prix accessibles. Fruits de la tradition et des savoir-faire, transmis avec passion de génération en génération, les confiseries racontent à la fois **l'identité de nos terroirs et l'histoire de nos régions.**

En compagnie de ses invités, **Nathalie Helal** nous ouvre la porte du royaume des confiseurs :

- **Marie-Claude Stoffel** est directrice générale de **Chabert et Guillot**, une entreprise qui fabrique du nougat à Montélimar depuis 175 ans ;

- **Anne-Sophie Tellier** est directrice générale de **Mon pari gourmand**, une entreprise familiale qui existe depuis 1957, spécialisée dans les caramels, les pâtes de fruits et les chocolats, située à Allonne, dans le département de l'Oise ;

- **Aurélien Rivoire** a été pendant des années le chef pâtissier du **Pavillon Ledoyen**, aux côtés de Yannick Alléno, et fin 2021, il a quitté ses fonctions pour ouvrir une chocolaterie-confiserie, en association avec son mentor, **Alléno et Rivoire**, 9, rue du Champ de Mars, dans le 7^e arrondissement de Paris.

- **Pascal Zundel** est président de l'entreprise **Barnier**, une confiserie créée en 1885, spécialisée dans le travail du sucre cuit dès l'origine, il est également le président des Confiseurs de France.



**Le média
de la vie locale**



L'ÉTAPE GOURMANDE

Les samedis et dimanches à 12h

De **Nathalie Helal**

France Bleu

Le 15/04/2023 – France Bleu National – HELAL Nathalie

Emission « L'étape Gourmande »

Le Royaume des Confiseurs

Lien vers l'émission :

<https://www.francebleu.fr/emissions/l-etape-gourmande/le-royaume-des-confiseurs-4514998>



De gauche à droite :

Anne-Sophie Telier de « Mon Pari Gourmand »,

Pascal Zundel « Bonbons Barnier »,

Nathalie Helal Journaliste,

Aurélien Rivoire pour la « Maison Alléno & Rivoire »

(Chocolatier et spécialiste de confits de fruits sans sucre)

Marie-Claude Stoffel « Nougat Chabert & Guillot »





Le 01/05/2023 – Bimestriel n°113 – page 38-39 – Catherine Lamontagne

On est gourmands **Nationale 7**

Borne souvenir et crème chocolat au nougat Aix & Terra

On est gourmands **Nationale 7**

LES LONGS WEEK-ENDS DE MAI ET DE JUIN NOUS DONNENT DES ENVIES DE SUD ET DE HALTES GOURMANDES. PRENEZ LA ROUTE AVEC NOUS DE ROANNE À CAVAILLON. SUITE DE LA BALADE DANS LE NUMÉRO DE CET ÉTÉ!
TEXTES CATHERINE LAMONTAGNE



ROANNE

Vie en rose

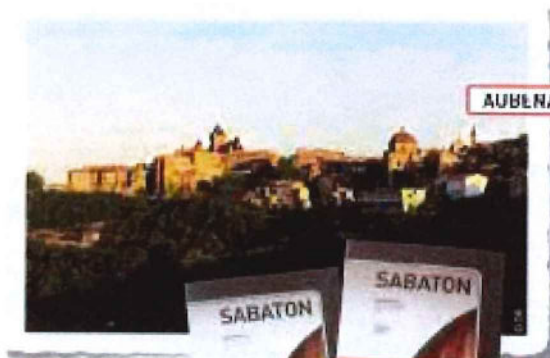
Déclinaison gourmande, la célèbre praline rose se fait croustillante en venant parfumer des sablés aux amandes et noisettes, beurrés à souhait.
À respirer de plaisir.
FRANÇOIS PRALLUS, 200 G, 7,50 €.



SAULCE-SUR-RHÔNE

À la cuillère

Dans une crêpe, en ganache ou en fond de tarte, l'un ou du chocolat avec des brisures de nougat offre une crème surprenante aux notes de miel et d'amande.
AIX & TERRA, 225 G, 12 €.



AUBENAS

Acidulés

Pour changer des marrons glacés qui font la renommée de cette belle entreprise ardéchoise, découvrez ces délicieux bâtonnets d'écorces d'oranges ou de citrons à grignoter, à glisser dans un cake ou à tremper dans le chocolat.
SABATON, 300 G, 10,90 €.



MONTÉLIMAR

Borne souvenir

Pas de traversée de Montélimar sans une halte nougat. En barre, en bonbons, en poudre, en crème... sa douceur nous replonge en enfance.
CHABERT & CUILLOT, BOÎTE MÉTAL DE 250 G, 14,90 €.



La recette de la Pavlova au Nougat de Montélimar

Photo : Sophie François-Mülhens / Nougats Chabert et Guillot

Lien vers : <https://magazine-exquis.com/pavlova-nougat/>



#exquis - Blog à suivre - La pavlova au nougat de Montélimar

La pavlova au nougat de Montélimar

2 minutes de lecture

La célèbre maison de nougat de Montélimar Chabert et Guillot nous dévoile sa recette de la pavlova au nougat. Attention, addiction en vue !

Les ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la meringue aux éclats de nougat : 95 g de blanc d'œuf, 140 g de sucre en poudre, 60 g de sucre glace, 1 cuillère à soupe de fécule de maïs, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'éclats de nougat Chabert et Guillot.

Pour la garniture : 240 ml de crème liquide entière, 50 g de crème de nougat Chabert et Guillot, 6 nougats tendre Chabert et Guillot, 125 g de framboises, 300 g de fraises.

La recette de la pavlova au nougat

Déposer les blancs d'œuf dans la cuve d'un robot équipé d'un fouet. Verser le jus de citron et battre à vitesse lente. Lorsque le mélange commence à mousser, augmenter petit à petit la vitesse en versant en deux fois la moitié du sucre en poudre ; lorsque le mélange est brillant verser le reste du sucre et augmenter la vitesse du batteur.

Battre la crème liquide avec la crème de nougat en chantilly.

Equeuter les fraises et les couper en deux ou en quatre selon la grosseur.

Montage et finition

Enlever le papier cuisson de la meringue et la déposer sur un plat.

Déposer quelques fraises et framboises dans le creux de la meringue et pocher la chantilly dessus. Garnir avec le reste des fruits.

Couper les nougats en deux et répartir sur le gâteau. Servir de suite.

Ajouter la fécule de maïs puis le sucre glace. La meringue est prête lorsqu'elle est bien ferme et forme un bec d'oiseau.

Placer la meringue dans une poche à douille, la pocher sur une plaque – allant au four – recouverte de papier cuisson en formant un cercle de 20 cm de diamètre. Laisser un creux au centre de la meringue. Parsemer les éclats de nougat sur le pourtour de la meringue et enfourner dans un four préchauffé à 120 degrés en chaleur traditionnelle. Baisser immédiatement la température à 100 degrés et laisser cuire pendant 1h30 en ouvrant le four quelques instants, toutes les 30 minutes.

Eteindre le four et laisser la meringue sécher encore 30 minutes.

Sortir la meringue et la déposer sur une grille avec le papier cuisson. Laisser complètement refroidir.

À propos de Chabert & Guillot

Depuis 175 ans, la Fabrique 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.

La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDI

Le 08/06/2023 – La Tribune n°494 - page 8 par Céline GONIN

Chabert & Guillot : 175 ans, ça se fête

Anniversaire et journées privilèges et jeu concours

Chabert et Guillot

175 ans, ça se fête

La nougaterie Chabert et Guillot souffle ses 175 bougies, et pour l'occasion met les petits plats dans les grands ! Après une soirée interne pour les salariés le 15 juin, elle invite ses clients à deux « journées privilèges » les 16 et 17 juin. Journées qui se traduiront essentiellement par des remises en magasin. L'occasion de faire plaisir en cette période de l'année propice aux cadeaux, et de se faire plaisir à soi aussi. Une soirée « des ambassadeurs » aura lieu le 16 juin.

Chabert et Guillot organise également, à partir du 16 juin et jusqu'au 8 juillet,



Journées privilèges et jeu concours au programme. © Anne Fautouet - Chabert et Guillot

un grand jeu concours digital. De nombreux lots seront à gagner : un bon d'achat de

175 €, des kilos de nougat... Choix a été fait d'un jeu en ligne pour que les clients extérieurs à Montélimar puissent aussi participer. On peut dès à présent s'inscrire sur le site de Chabert et Guillot, et maximiser ses chances au tirage au sort en parrainant quelqu'un d'autre ou en répondant à une question.

Enfin, Chabert et Guillot compte mettre en place à partir de septembre des ateliers de cuisine et de pâtisserie au moins deux fois par mois, à la boutique de Courriol, avec le chef Jean-Philippe Dulac.

G. G.
LTRA255U108





Provenant du podcast

Côté saveurs avec les Toqués, en Drôme-Ardèche

Le 14/06/2023 – France Bleu Drôme/Ardèche – DAUMAS Franck

Les Nougats Chabert & Guillot fêtent leur 175 ans, en direct depuis la boutique « Gournier » de Montélimar

A cette occasion, suivez-nous, à la découverte de cette entreprise qui fait partie du patrimoine gourmand de notre région. Une entreprise au coeur de l'innovation depuis sa création.

Lien vers l'émission :

<https://www.francebleu.fr/emissions/cote-saveurs-avec-les-toques-en-drome-ardeche/les-nougats-chabert-et-guillot-fetent-leur-175-ans-3276844>

Nous étions en compagnie de Marie-Claude Stoffel, Directrice Générale des [Nougats Chabert et Guillot](#), Cécile Evesque en charge du Marketing et de la vente en direct.

Avec-nous également le [Pâtissier Chocolatier Montilien, Jean-Philippe Dulac](#), qui intervient régulièrement en tant que conseil auprès de l'entreprise, pour la création de recettes à base de Nougat.

Jean-Philippe Dulac, nous a notamment donné sa recette du "Dos de Cabillaud, sauce Citron et Nougat", une recette facile à réaliser et délicieuse de surcroît, et il nous donné sa recette pour réussir une glace au Nougat "Minute" sans besoin d'ustensiles professionnels, sans cuisson et juste avec un congélateur et un peu de patience avant la dégustation.

Des recettes que vous pourrez goûter à la table de son [restaurant "Comme une Abeille" à Montélimar](#).



REVUE DE PRESSE 2023



Céline Evesque, Franck Daumas, Marie-Claude Stoffel et Jean-Philippe Dulac © Radio France - Franck Daumas



Dos de Cabillaud, sauce Citron / Nougat, by Jean-Philippe Dulac - Montélimar © Radio France - Franck Daumas

DOS DE CABILLAUD, SAUCE CITRON AU NOUGAT

Four 4 personnes

1 PREPARATION DE LA SAUCE CITRON AU NOUGAT

Pour la sauce
 20 g de beurre doux
 40 g d'huile Noix à 38 °C
 20 g de jus de citron de Montélimar
 40 g de sucre
 40 g de sucre glace
 25 g de jus de citron Noix
 10 g de jus de citron Noix
 10 g de jus de citron Noix

Faire revenir l'huile dans une casserole à feu doux.
 Déglacer avec le jus de citron, le sucre.
 Ajouter le sucre de noiset, le jus de citron et la crème.
 Faire réduire jusqu'à consistance.
 Mettre au frais et passer à l'épassoire.

2 TUILLE À LA POUDRE DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Pour la tuile de nougat
 100 g de poudre de nougat de Montélimar

Préchauffer le four à 170°C.
 Saupoudrer la plaque de nougat sur un tapis.
 Cuire au four jusqu'à dorure.
 Laisser refroidir puis découper avec une spatule.
 Conserver dans une boîte hermétique.

3 DOS DE CABILLAUD

Pour le dos de cabillaud
 200 g de dos de cabillaud
 20 g de jus de citron Noix
 20 g de jus de citron Noix

Placer le dos de cabillaud à mariner.
 Les poivre.
 Saler et poivre.

MONTAGE ET FINITION

Dans une assiette creuse creusée, poser le dos de cabillaud et verser par-dessus la sauce bien chaude.
 Déposer les légumes glacés sur la tuile de nougat.
 Parsemer de tranches de nougat.

Jean-Philippe Dulac
Pâtissier à Montélimar



Le média
de la vie locale



Pierre-Jean Pluvy
France Bleu Drôme Ardèche

Le 16/06/2023 – France Bleu Drôme/Ardèche – PLUVY Pierre-Jean
Du street art pour fêter les 175 ans des Nougats Chabert & Guillot
Le Nougatier fête cette année ses 175 ans

Lien vers l'émission :

<https://www.francebleu.fr/infos/culture-loisirs/du-street-art-pour-feter-les-175-ans-des-nougats-chabert-et-guillot-9333945>

Du street art pour fêter les 175 ans des nougats "Chabert et Guillot"

Le nougatier "Chabert et Guillot" fête cette année ses 175 ans. L'entreprise est née en 1848 à Montélimar. La direction a décidé d'initier ses salariés au Streets art le temps d'une après-midi.



L'entreprise de Montélimar Chabert et Guillot fête ses 175 ans © Radio France - Pierre-Jean Pluvy

Comment fêter 175 ans d'existence ?

La directrice générale de "Chabert et Guillot" Marie-Claude Stoffel a décidé d'initier ses salariés au street art. "Parce que ça représente bien les valeurs de notre entreprise" dit-elle. Ce jeudi après-midi, les salariés ont eu une surprise : **pas de travail, pas de production de nougat, de prise de commande ou d'expédition**. Tout le monde a revêtu une blouse blanche et s'est vu confier des bombes de peinture. Les 134 salariés ont été divisés en équipe avec chacun une couleur. A eux d'illustrer une des valeurs de l'entreprise aidés par des professionnels du street art.

Les jaunes travaillent sur les relations hommes femmes au sein de l'entreprise. La fresque représente deux mains qui se rencontrent. Et finalement peu importe le résultat. "**Ici il n'y a plus de barrière, de hiérarchie, on peut se chambrer, rigoler ensemble**" explique Hennada, **une des salariés de "Chabert et Guillot"**. Et c'est bien l'objectif de cette après-midi team building très originale "parce que nous avons passé des moments difficiles" explique la directrice générale Marie-Claude Stoffel.



Une entreprise leader du marché

L'entreprise "Chabert et Guillot" produit 2000 tonnes de nougat par an sur les 6000 produites en France. Elle est leader de son marché après de graves difficultés financières et sociales. Aujourd'hui l'entreprise qui a multiplié les acquisitions s'est retrouvée en difficulté et a été rachetée. Aujourd'hui elle remonte la pente et est de nouveau bénéficiaire.



La team jaune autour de sa fresque © Radio France - Pierre-Jean Pluvy



La fresque "naturalité" © Radio France - Pierre-Jean Pluvy



REVUE DE PRESSE 2023



**PLUS DE 45 MILLIONS DE FRANÇAIS
CONSOMMENT NOS MEDIAS CHAQUE MOIS**



Étude Cross Médias 2023 1, 15+, co-averture, NCBINGTRIE, ACPM & MÉDIAMÉTRIS.

Le 16/06/2023 – Chérie FM – SANCHEZ Cyril

Les 175 ans de Nougat Chabert & Guillot

Le Nougatier fête cette année ses 175 ans : Histoire de l'entreprise, Nougat de Montélimar, Atelier Street Art pour les salariés, Jeu Concours et Journées privilèges les 17 et 18 juin dans les boutiques

Interview en 5 temps de Marie-Claude STOFFEL (Directrice Générale) développée dans le 6h-9h.



Chérie FM
Montélimar (départ)



Chérie FM
Montélimar (départ)



Chérie FM
Montélimar (départ)



Chérie FM
Montélimar (départ)



Chérie FM
Montélimar (départ)



Le 22/06/2023 – La Tribune n°495 - page 13 par Céline Gonin

Street-art et médailles chez Chabert & Guillot

175 ans et cérémonie de remise des médailles

Street-art et médailles chez Chabert & Guillot

Pour les 175 ans de Chabert & Guillot, la directrice Marie-Claude Stoffel a convié jeudi après-midi le personnel de la nougaterie à un atelier de 2h30 de street-art, animé par Graff'Events. « Je voulais fêter cet anniversaire avec quelque chose qui permette d'illustrer ce que nous sommes », a commenté la directrice, « le street-art nécessite à la fois de la technique et de la créativité ». Avec aussi un côté rebelle qui ne lui déplait pas du moment qu'on soit dans le positif. Marie-Claude Stoffel souligne que l'innovation a toujours fait partie de l'ADN de Chabert & Guillot. Les œuvres réalisées sont d'une qualité remarquable, et à l'issue de l'atelier chacun avait le sourire.

En début de soirée a eu lieu une remise de médailles du travail. Ont reçu la médaille d'argent (20 ans de service) : Mouloud Benkara, Sabine Charre, Yolande Delarbre, Sylvain Fabre, François Fuertes, Nancy Gagnol, Laurence Restori et Claudie Trovato. Médaille de vermeil (30 ans) : Halisé Altunkulak, Khelifa Bouhacine. Sandrine Cou-



reau, Assia Gadghadhi, Henneda Haimer, Marie-Gabrielle Lafossej Lionel Lascombe, Sandrine Leroy, Élisabeth Lextraît, Hughes Pallesi et Denis Savivanh.

Médaille d'or (35 ans) : Sophie Casanova, Philille Chanéac, Fernando De Oliveira, Christel Leleux, Patrice Nauleau, Pascal Pococog-

ni, Florent Saint-Vannes, Maria Timpeira Da Fonseca, Robert Tonn et Giovanni Trovato.

Grand or (40 ans et plus) : Jean-Pierre Bertrand, Martine Carlomagno (retraîtée), Sylviane Cler, Catherine Coppin, Thierry Durand (retraité), Denis Faurié et Marie-Jo Kauffmann. Félicitations à eux !



Le Dauphiné Libéré - Le 27/06/2023 – page 13

Montélimar : Le nougater Chabert & Guillot fête ses 175 ans

Street-Art et remise des médailles

Montélimar

Le nougater Chabert et Guillot fête ses 175 ans



Les salariés ont participé à un atelier de street art. Photo Chabert et Guillot

Créée en 1848, l'entreprise Chabert et Guillot fête ses 175 ans cette année. Les festivités ont débuté au mois de juin.

L'entreprise Chabert et Guillot a soufflé ses 175 bougies début juin.

Et pour lancer les festivités de ce bel anniversaire, les salariés se sont retrouvés il y a quelques jours pour célébrer ce moment important dans l'histoire de l'entreprise. « Près de 2 000 salariés et

managers ont su donner l'impulsion à la société durant ces 175 années, s'est réjouie Marie-Claude Stoffel, PDG-CEO. Je suis fière de ce que nous avons conduit ensemble pour redresser l'entreprise ! »

Un anniversaire fêté avec leurs clients

Créée en 1848 avec une première confiserie, Charles Chabert et Henri Guillot ont ensuite mécanisé la fabrication du nougat. Une activité qui a fleuri au fil des années.

Et pour fêter cette belle réussite et les années passées, Marie-Claude Stoffel a souhaité marquer le coup en proposant un atelier de street art. « C'est un art populaire où chacun peut s'exprimer librement, comme chez nous ! »

Ainsi, nombreux ont été ceux qui ont suivi l'atelier supervisé par Julien Bécaud de Graffevant.

Les festivités ne s'arrêtent pas là. L'entreprise a lancé un grand concours sur son site jusqu'au 8 juillet afin de remercier ses clients.

La Tribune

LE JOURNAL DU JEUDI

Le 06/07/2023 – La Tribune n°497 - page 08 par Céline Gonin

Le rush de l'été dans les nougateries

L'été vu de chez Suprem' Nougat et Chabert & Guillot

Dans les nougateries

Le rush de l'été

Si le nougat est plutôt associé aux fêtes de fin d'année, en réalité, dans les nougateries c'est maintenant, en été, la période de forte activité. La production double.

Chez Chabert & Guillot, déjà Noël

Chez Chabert & Guillot, on prépare déjà Noël, et ce depuis le mois d'avril. Car les grandes surfaces vont mettre les nougats en rayon dès le mois d'octobre. Les livraisons, elles aussi, doivent démarrer à cette période. Chabert & Guillot se doit donc d'anticiper ces gros volumes de vente liés aux fêtes de fin d'année. En conséquence, en ce moment, en juin et juillet, la production double par rapport à la moyenne mensuelle sur l'année qui s'élève à 200 tonnes. L'objectif est que 70 % des volumes pour l'automne aient été pro-



Chez Suprem'Nougat, les effectifs et la production doublent.

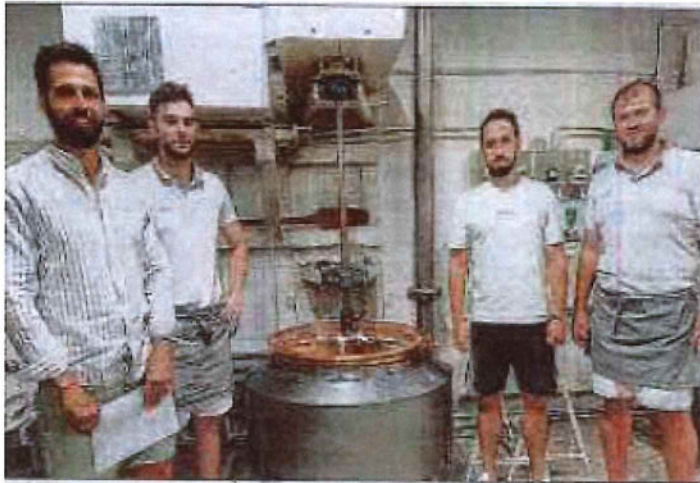
duits avant les vacances d'août.

Pour atteindre cet objectif, Chabert & Guillot fait appel à des bras supplémentaires, une vingtaine d'intérimaires chaque année. Chabert & Guillot a aussi, ces derniers temps, procédé à des embauches plus durables. Le géant du nougat investit

également dans de nouvelles machines, et pour améliorer la qualité de vie au travail de son personnel.

Des visiteurs toute la journée chez Suprem'Nougat

Chez Suprem'Nougat, une nougaterie plus traditionnelle et artisanale, le coup de bourre de l'été est aussi une réalité, mais vécue un peu



La cuisson du nougat est une étape délicate.



Chez Chabert & Guillot, on veut avoir fini 70 % de la production d'automne avant les vacances d'août.

différemment. On n'est pas vraiment dans la préparation de Noël car Suprem'Nougat ne travaille pratiquement pas avec les grandes surfaces. Plutôt avec des comités d'entreprise. Et puis, « *je n'aime pas préparer à l'avance* », sourit la patronne Ghislaine Savin, « *nous proposons toujours du nougat ce mois-ci* ». En revanche, « *en juillet et août, nous recevons beaucoup de touristes* » commente Ghislaine Savin « *on fait visiter toute la journée. Nous prenons que qu'un spécialement pour ça* ».

L'été, les effectifs doublent avec le recrutement d'une vingtaine de saisonniers. La production, elle aussi, double par rapport à un mois moyen. Sur les 140 tonnes produites sur l'année, 70 % sont entre juin et septembre. Ceci pour approvisionner les magasins, comme ceux des aires d'autoroute, qui distribuent les nougats Suprem'Nougat. Et, malgré tout, commencent aussi la préparation de Noël.

C.

La fabrication du nougat

Les ingrédients entrant dans la composition du nougat : amandes torréfiées, pistaches, blancs d'œufs, sucre, glucose et miel.

Miel et sucre sont fondus et cuits au bain-marie dans les chaudrons en cuivre avec addition des blancs d'œufs montés en neige. La cuisson est une opération délicate, car les conditions météo jouent. Ce

mélange est ensuite stabilisé par l'incorporation de sucre préalablement porté à haute température, stabilisation qui donnera, après cuisson définitive, cet aspect de pâte levée caractérisant le nougat. L'incorporation des amandes et des pistaches grillées se fait en fin de cuisson. De même pour les éventuels arômes.

Un dernier malaxage donne à la masse un maximum d'homogénéité. La pâte est ensuite coulée dans les moules tapissés de papier azyme (ou papier d'hostie). Après démoulage, diverses opérations de sciage donnent au nougat ses formes définitives (blocs, barres, dominos...)

1782601162





Maxi Cuisine Hors-Série

10 juillet 2023 — n°43

Recette de la Pavlova aux fruits rouges et Nougat by Chabert & Guillot (p69)

Pavlova fruits rouges et nougat

👤 6 ⏱ 20 MN ➡ 1H30 🍷 3H

- 200 g de fraises ■ 200 g de framboises
- 100 g de nougat ■ 1 brin de basilic
- 20 cl de crème fleurette bien froide
- 1 c. à soupe de sucre vanillé.
- Pour la meringue :** ■ 5 blancs d'œufs
- 300 g de sucre glace ■ 60 g de pralin
- 5 gouttes de jus de citron.

Préparez la meringue : préchauffez le four à 100 °C. Versez les blancs d'œufs et le jus de citron dans le bol d'un robot et fouettez le tout à vitesse lente. Augmentez-la ensuite petit

à petit en incorporant le sucre en 4 fois.
Dessinez un cercle de 22 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Retournez-la sur une plaque et pochez la meringue en vous aidant du cercle par transparence. Commencez par l'extérieur en dressant des boules, puis remplissez l'intérieur.
Saupoudrez du pralin, puis enfouissez 1 h 30. Laissez refroidir environ 3 h dans le four.
Coupez le nougat en cubes.

Nettoyez les fraises, équeutez-les et détaillez-les en morceaux. Rincez le basilic, séchez-le, effeuillez-le et ciselez-le. Lavez puis épongez les framboises. Montez en chantilly la crème et le sucre.
Découpez la meringue et disposez-la sur un plat de service. Écrasez légèrement l'intérieur et garnissez-le de chantilly en utilisant éventuellement une poche à douille. Répartissez dessus les fraises, les framboises et les cubes de nougat. Décorez du basilic.



Maxi Cuisine 69

© Chabert & Guillot - Paris



Provenant du podcast

Côté saveurs avec les Toqués, en Drôme-Ardèche

Durée :37mn

Le 12/07/2023 – France Bleu Drôme/Ardèche – DAUMAS Franck

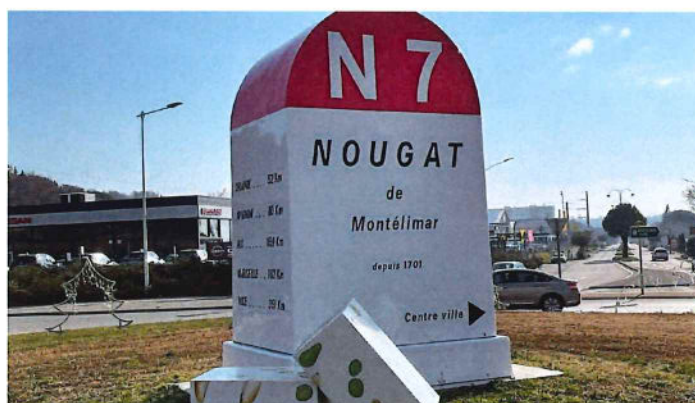
La cuisine de l'été : Interview de Marie-Claude Stoffel

Les ingrédients de la maison Chabert & Guillot ; en plateau Jean-Philippe DULAC

Lien vers l'émission du 12 juillet « La cuisine de l'été » :

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

Le Nougat de Montélimar et ses recettes, avec Marie-Claude Stoffel, PDG des Nougats Chabert et Guillot et le Pâtissier - Chocolatier, Traiteur et Restaurateur Montilien Jean-Philippe Dulac.



Nougat de Montélimar Borne Kilométrique Nationale 7 © Radio France - Franck Daumas

Ce matin, un véritable Produit de notre Région : Le Nougat de Montélimar.

A l'occasion des 175 ans de la Maison "[Nougats Chabert et Guillot](#)" à Montélimar, nous recevions : Marie-Claude Stoffel, PDG des Nougats Chabert et Guillot et le Pâtissier - Chocolatier, Traiteur et Restaurateur Montilien Jean-Philippe Dulac.

REVUE DE PRESSE 2023

- Jean-Philippe Dulac, nous a donné ses recettes : une tarte au Nougat de Montélimar.
- Du Nougat qu'il utilise aussi dans les recettes qu'il vous propose de déguster dans son restaurant "[Comme Une Abeille](#)", 177 route de Marseille à Montélimar.



Jean-Philippe Dulac, Franck Daumas et Marie-Claude Stoffel © Radio France - Franck Daumas

Marie-Claude Stoffel nous a tout dit sur l'histoire du Nougat de Montélimar et de la maison Chabert et Guillot, nous avons également, pu découvrir tous les dérivés du Nougat de Montélimar que propose la maison Chabert et Guillot : le nougat de Montélimar sous forme d'ingrédients : (crème, brisure, poudre) pour la fabrication de glaces, de chocolats, de pâtisseries, des ingrédients accessibles à tous les Pâtisseries, professionnels mais aussi amateurs.

Quant à Jean-Philippe Dulac, il nous a donné quelques idées de recettes qui utilisent du Nougat, que ce soit des recettes sucrées et d'autres Salées-Sucrées...Des recettes qu'il propose dans ses 2 boutiques Montiliennes (avenue Jean Jaurès et Place du MARCH2 et à la table de son restaurant "Comme Une Abeille" (Route de Marseille).

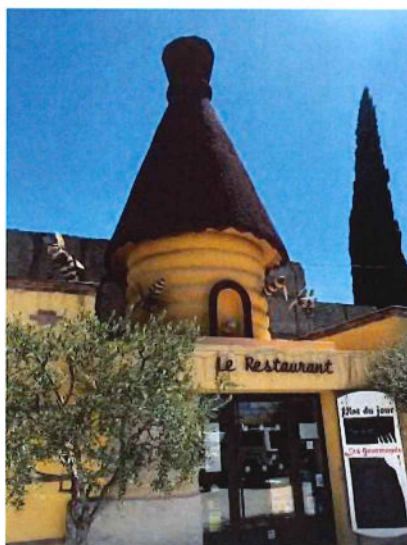
Le Nougat de Montélimar c'est tout simple :

- Minimum 30 % d'Amandes ou 28 % d'Amandes et 2 % de Pistaches
- 20 % de Miel
- Du Sucre
- Des Blanc d'oeuf Battus.
- De la Vanille Naturelle



REVUE DE PRESSE 2023

- Jean-Philippe Dulac, nous a donné ses recettes : une tarte au Nougat de Montélimar.
- Du Nougat qu'il utilise aussi dans les recettes qu'il vous propose de déguster dans son restaurant "[Comme Une Abeille](#)", 177 route de Marseille à Montélimar.



- *Franck et Jean-Philippe Dulac © Radio France - Franck Daumas
Restaurant "Comme une Abeille" à Montélimar - Jean-Philippe Dulac © Radio France - Franck Daumas*



Le 27/07/2023 – La Tribune n°498 - page 8 par Céline Gonin

Bienvenue aux glaces de Provence

Partenariat Chabert & Guillot et Glaces de Provence

Nouveau sur Montélimar : des glaces hauts de gamme et locales

EXCLUSIF

Bienvenue aux Glaces de Provence !

Un nouvel artisan glacier vient de démarrer son activité : Les Glaces de Provence par Drôme Saveurs, implanté dans la zone d'activités de Malataverne, à la place d'une ancienne marbrerie. La production a commencé au mois de juin. Les Glaces de Provence se veulent des glaces haut de gamme, avec peu de sucre, peu de graisse, et très peu d'air. Johan Mariman, président de Drôme Saveurs, est l'une des 200 personnes seulement au monde à être titulaire du très prestigieux diplôme de « maestro gelato » obtenu à Bologne. Il fabriquait déjà, et continue, des glaces pour son hôtel



14 parfums sont pour l'instant disponibles.



Johan Mariman avec Sam Jay son bras droit. L'équipe comprend aussi Brice Robert, responsable commercial, Maela Jean à la communication et marketing, et deux personnes à la production.

d'Allan, fournissant aussi des restaurants étoilés tels que Pic. « La production était devenue trop petite », confie-t-il, « j'ai voulu faire de la production sur mesure en gardant la qualité ». Ainsi sont nées les Glaces de Provence. Les ingrédients sont locaux : lait bio, fruits (sauf bien sûr ceux qui ne peuvent pousser ici). Pour le moment, 14 parfums sont disponibles. Mais, d'ici trois semaines, la gamme devrait s'étendre à une trentaine de parfums. Originalité : les Glaces de Provence proposeront bientôt des glaces

alcoolisées atypiques aux goûts pina colada, mojito, planteur, limoncello, crème de whisky ou encore rhum-raisin.

Partenariat avec Chabert & Guillot

Drôme Saveurs a également noué un partenariat avec Chabert & Guillot pour trois glaces au nougat : nougat classique, nougat abricot et nougat cassis. Des contacts ont par ailleurs été pris avec d'autres acteurs locaux comme Imbert pour des glaces aux marrons.

Les Glaces de Provence se trouvent, pour le moment, sur l'aire d'autoroute de Montélimar et dans la boutique Chabert & Guillot de Gournier. Une boutique d'usine devrait voir le jour en 2024. Un site web est en cours de construction.

Les Glaces de Provence existent en pots de 120 ou 450 ml, bacs d'un litre, 2,5 ou 5 litres, ou en cornets. À noter que, effort écologique oblige, les pots et bacs, 100 % biodégradables, sont à base de bois et carton. On peut donc les mettre au composteur.

Grosse installation technique

Ainsi que l'explique le président Johan Mariman, la société a été créée en mars 2022, mais la mise en place a été un peu longue. « Il nous a fallu une grosse installation technique », précise Johan Mariman, « une installation spécifique avec congélateurs. Nous avons presque dû créer un nouveau bâtiment dans le bâtiment (dont la superficie est de quelque 800 m² N.D.L.R) ». Les machines, dernier cri, viennent d'Italie. Une nouvelle, entièrement conçue

par Johan Mariman, devait arriver hier, mercredi 26 juillet. Elle permettra de « tout faire » : double parfum, spirales, ajout de coulis ou de brisures... La production pourra atteindre 600 litres par heure, mais Johan Mariman table plutôt sur 300. Drôme Saveurs souhaite maintenant monter progressivement en puissance pour à terme atteindre une échelle régionale et « exploiter notre potentiel de production ».

REVUE DE PRESSE 2023



WONDROUS
→ FOODS ←
to explore & enjoy

Gastro Obscura

INTRIGUING
→ STORIES ←
served fresh daily

Le 03/08/2023 by Emily Monaco

Le nougat de Montélimar est devenu célèbre grâce aux embouteillages des vacanciers

<https://www.atlasobscura.com/articles/montelimar-nougat-history>

Texte traduit de l'Anglais



*Un camion vintage de Chabert & Guillot vendant du nougat.
Avec l'aimable autorisation de Chabert & Guillot*

Dans les années 1950, de nombreux estivants français, coincés sur une banquette arrière non climatisée en route vers la côte, se réjouissaient d'un spectacle étrange mais charmant : les vitres se baissaient pour accueillir les marchandises des vendeurs de nougat (de voiture) à porte (de voiture), qui colportaient la confiserie le long des tristement célèbres embouteillages de sept heures qui congestionnaient la Nationale 7 - la N7 en abrégé.

Cette friandise à mâcher, qui ressemble à de la pâte à modeler, est emblématique du terroir local, avec le miel de lavande de Provence et les amandes douces. Si l'on trouve du nougat partout, de Marseille à Avignon, Montélimar, située à mi-chemin entre Lyon et la côte méditerranéenne, en est le berceau depuis des siècles, et la présence de nougatiers sur la Nationale est un phénomène bien montélimarien.

"La N7 a fait... je ne suis pas sûr que l'on puisse dire la fortune de Montélimar", déclare Didier Honoré, co-président d'Arnaud Soubeyran, l'un des plus anciens nougatiers de la région. "Mais cela a certainement stimulé l'économie.



*Les bâtiments situés le long de la Nationale 7 font souvent de la publicité pour le nougat local, comme celui-ci.
Arterra Picture Library / Alamy Stock Photo*

REVUE DE PRESSE 2023

À cette époque, les colporteurs locaux de nougat ont prospéré, transformant ce qui n'était qu'une sorte d'activité secondaire de pâtissier en une industrie à part entière. Mais cette période faste a rapidement pris fin avec l'arrivée de l'autoroute dans les années 1970. La nouvelle route a réduit les temps de trajet vers la côte mais a contourné Montélimar, forçant la majorité de ses nougatiers à fermer leurs portes. Sans l'ingéniosité des producteurs locaux, la confiserie unique de Montélimar aurait pu disparaître à jamais.

Selon Marie-Claude Stoffel, PDG de Chabert & Guillot, le plus grand producteur de nougat de Montélimar, et coprésidente de la guilde locale des nougatiers, l'origine du nougat est antérieure d'environ trois millénaires à cette histoire de deux routes. La confiserie qui allait inspirer non seulement le nougat, mais aussi le torrone italien et le turrón espagnol, est arrivée en Méditerranée au Moyen Âge par l'intermédiaire des Phéniciens.

Cela ressemblait à une meringue, mais avec des noix", explique M. Stoffel à propos de cette friandise, connue à l'époque sous le nom de gâteau de noix, dont le nom a logiquement évolué pour donner le mot français "nougat".



*Le nougat de Montélimar a une texture parfaitement moelleuse, jamais collante.
dpa picture alliance / Alam*

Si son premier port d'attache français a probablement été Marseille, le manque relatif de noix dans les environs a fait que la recette s'est installée plus durablement ailleurs, notamment à Montélimar et dans les régions environnantes de la Drôme et de l'Ardèche, où l'agronome Olivier de Serres a introduit des amandiers au XVI^e siècle. Le mistral local, connu pour sa volatilité et sa force (et pour avoir été décrit par l'écrivain Peter Mayle comme assez fort pour souffler les oreilles d'un âne), s'est avéré "magnifique" pour la fabrication du nougat, selon Stoffel. Son effet desséchant sur la confiserie molle lui confère une texture spécifique qui la rend à la fois dure et tendre, et moins susceptible que d'autres variétés de coller aux dents. Si des industries de nougat ont vu le jour dans des villes voisines comme Sault dans le Vaucluse ou Vallon-Pont d'Arc en Ardèche, le nougat de Montélimar a rapidement gagné en notoriété grâce à une situation géographique privilégiée et aux progrès des moyens de transport.

La ligne de chemin de fer Paris-Lyon-Marseille (PLM) a été construite en 1849 et passait par Montélimar avant de rejoindre les grandes villes du sud. À l'époque, explique M. Stoffel, les trains fonctionnaient à la vapeur et devaient s'arrêter pour se réapprovisionner en eau et en charbon.

"Et l'arrêt obligatoire avant Marseille, dit-elle, était Montélimar.



Le musée d'Arnaud Soubeyran célèbre l'apogée des vendeurs de nougat sur les rails et les routes. Photo Emily Monaco pour Gastro Obscura



REVUE DE PRESSE 2023

Les nougatiers locaux arrivaient à la gare avec des paniers remplis de friandises qu'ils vendaient aux passagers par les fenêtres du train. Très vite, le nougat de Montélimar a voyagé à travers la France, sous l'impulsion d'Émile Loubet, président de la République française de 1899 à 1906 et ancien maire de Montélimar, qui l'offrait régulièrement aux chefs d'État en visite dans le pays.

"C'était tellement exagéré que les caricaturistes le dessinaient toujours avec une barre de nougat sur le dos", raconte Stoffel.

Mais avec l'arrivée des trains électriques modernes, le premier âge d'or du nougat de Montélimar va bientôt prendre fin.

"Les trains s'arrêtent de moins en moins, dit Honoré, et les gens s'arrêtent de moins en moins à Montélimar.



L'une des caricatures du président français Émile Loubet le représente comme un ours de cirque vendant du nougat. V. Lenepveu / Domaine public

Il faudra attendre l'avènement des désormais célèbres congés payés français pour que le bonbon retrouve un second souffle : Les trois semaines de congés accordées en 1956 passent à quatre semaines en 1969. Les habitants du Nord ont soudain assez de temps pour partir en vacances sur la côte sud, et la Nationale 7 est le seul moyen de s'y rendre.

"Les embouteillages pouvaient durer jusqu'à sept ou huit heures", raconte Stoffel. "Les gens s'arrêtaient pour pique-niquer et les centaines de pâtisseries et de nougatiers venaient vendre du nougat.

Mais la modernisation a de nouveau fait son apparition à la fin des années 1970, avec l'arrivée de l'autoroute. "Le jour où la Nationale 7 a été désengorgée, raconte Stoffel, tout le monde s'est mis à prendre l'autoroute. Plus personne ne venait à Montélimar".

Les nougatiers locaux ont refusé de s'asseoir sur leurs lauriers. Emmenés par Pierre Chabert, quatrième génération à la tête de Chabert & Guillot, ils obtiennent le droit de vendre leurs produits sur la nouvelle aire de repos de l'autoroute à Montélimar. Le gouvernement a acquiescé, à deux conditions : Tous les producteurs doivent être représentés, petits ou grands, et ils doivent se regrouper pour définir une recette commune. La recette, finalement rédigée par Chabert, prévoit un minimum de 30 % de fruits à coque (soit uniquement des amandes, soit 28 % d'amandes et 2 % de pistaches) et 25 % de miel, ainsi que du sucre et un liant comme le blanc d'œuf.



Le nougat de Montélimar s'est fait connaître grâce aux touristes de l'été. Avec l'aimable autorisation d'Arnaud Soubeyran

Les producteurs peuvent choisir de se démarquer par de petites choses, en ajoutant de la vanille, par exemple, ou en choisissant des amandes pelées ou non pelées, mais la plupart des variations empêchent le produit d'utiliser le nom et attirent le mépris des producteurs du vrai nougat. (En effet, les marchés de plein air de toute la France accueillent souvent des colporteurs de blocs massifs de nougat, vendus au poids et garnis de toutes sortes de garnitures, des M&Ms aux tourbillons de beurre de cacahuète).



REVUE DE PRESSE 2023



Chez Arnaud Soubeyran, les visiteurs peuvent assister au travail des nougatiers.

Courtesy Arnaud Soubeyran/Photo de Luc Béziat

Chaque année, Chabert & Guillot a besoin de 600 à 800 tonnes d'amandes, contre 20 tonnes pour Arnaud Soubeyran. La France n'en produit que 300 tonnes par an et, dit Stoffel, "elle ne veut pas me les vendre en totalité".

Pour l'instant, l'entreprise s'approvisionne en amandes espagnoles et californiennes, mais Mme Stoffel espère que cela ne durera pas longtemps. Il y a cinq ans, elle a signé un partenariat avec la Compagnie des Amandes, un fonds d'investissement privé dont l'objectif est de promouvoir et de soutenir les producteurs d'amandes de Provence, d'Occitanie et de Corse. Elle espère, à terme et avec leur aide, acheter 150 tonnes d'amandes françaises par an.



Le nougat de Montélimar doit présenter un équilibre délicat entre le miel et les fruits à coque. Avec l'aimable autorisation de Chabert & Guillot

Cette évolution vers un produit de plus en plus local a incité les producteurs à protéger leur industrie, en particulier contre les fac-similés fabriqués, selon M. Stoffel, "avec de la gélatine et toutes sortes de choses". Alors que la charte originale autorisait de tels additifs, les nougatiers de Montélimar demandent actuellement une IGP, précurseur des appellations AOC et AOP qui définissent et protègent des produits du terroir français tels que le champagne. Cette IGP limiterait notamment la zone de production à 14 communes de la vallée du Rhône et interdirait l'utilisation d'additifs, dont la gélatine qui peut empêcher le développement de cette texture parfaitement moelleuse et jamais collante des produits dignes de l'appellation nougat de Montélimar.

"Aujourd'hui, il y a des gens malhonnêtes qui profitent des producteurs artisanaux pour faire ce qu'ils veulent", déclare M. Honnoré, qui reste déterminé à éduquer les consommateurs sur son produit, d'autant plus que l'intérêt croissant pour les voyages lents a entraîné un afflux de touristes locaux intrigués par le patrimoine de la région.



Le musée du nougat d'Arnaud Soubeyran retrace l'histoire de la production locale de nougat. Avec l'aimable autorisation d'ARNAUD SOUBEYRAN

Malgré la présence d'une autoroute plus rapide, de plus en plus de vacanciers choisissent de passer deux ou trois jours plus pittoresques en conduisant à nouveau le long de la Nationale 7. Parallèlement au retour d'hôtels autrefois fermés et de restaurants routiers le long de la route historique, les nougatiers de Montélimar connaissent un renouveau.

En 2000, Arnaud Soubeyran a ouvert son premier "musée", une section de l'usine où les clients curieux pouvaient observer les nougatiers en action et apprendre l'histoire de la confiserie locale. Après d'importantes rénovations, le musée a rouvert ses portes sous la forme d'une expérience plus détaillée et immersive, avec des installations audio et vidéo ainsi que des jeux destinés aux jeunes visiteurs. Le musée rénové a ouvert ses portes juste avant la pandémie et a été rapidement fermé.



REVUE DE PRESSE 2023

Lors de sa réouverture en 2021, se souvient M. Honoré, un orage inhabituel et inattendu s'est abattu sur la région. La pluie s'est abattue sur les invités qui attendaient, s'étendant sur "je ne sais combien de centaines de mètres", dit-il. Lui et son personnel sont sortis sous le déluge, offrant aux visiteurs potentiels une friandise pendant qu'ils attendaient, comme leurs ancêtres l'avaient fait des décennies, voire des siècles auparavant. Honoré se souvient qu'il était "très gêné", mais que tous les clients qui attendaient l'ont accueilli avec le sourire.



Closer



Le 01/08/2023 – Hebdomadaire n°68 – Edition Hors-Série Jeux p48-49

Cuisine : la recette gourmande : Pavlova au nougat

Recette avec les ingrédients de Chabert & Guillot

Cuisine

La recette gourmande

PAVLOVA AU NOUGAT



● 4 PERS. ● PREP : 40 MIN
● REPOS : 30 MIN
● CUISSON : 1 H 30 ● FACILE
● ECO ● 482 KCAL/PERS

- 95 g de blanc d'œuf (environ 3 blancs)
- 140 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'éclats de nougat Chabert et Guillot
- 240 ml de crème foule entière
- 50 g de crème de nougat Chabert et Guillot
- 6 nougats tendres Chabert et Guillot
- 125 g de framboises
- 300 g de fraises

- Déposez les blancs d'œufs dans le robot. Versez le jus de citron et fouettez à vitesse forte. Lorsque le mélange commence à mousser, augmentez petit à petit la vitesse en versant, en deux fois, la moitié du sucre en poudre lorsque le mélange est brillant, versez le reste du sucre et augmentez la vitesse du batteur. Ajoutez la fécule de maïs, puis le sucre glace. La meringue est prête lorsqu'elle est bien ferme et forme un bec d'oiseau.

- Placez la meringue dans une poche à douille. Sur une plaque de four couverte de papier cuisson, pochez la meringue en formant un cercle de 20 cm de diamètre, et laissez un espace au centre.

- Parsemez d'éclats de nougat le pourtour de la meringue et enfouissez dans un four préchauffé à 120 °C (th. 4). Baissez immédiatement la température à 100 °C (th. 3) et laissez cuire 1 h 30 en ouvrant le four quelques instants, toutes les 30 min. Plus, en fin de cuisson, laissez sécher 30 min (dans le four).

- Sortez la meringue et déposez-la sur une grille avec le papier cuisson jusqu'à son refroidissement total.

- Battez la crème foule avec la crème de nougat en chantilly.

- Égouttez les fraises et coupez-les en deux ou en quatre selon la grosseur.

- Enlevez le papier cuisson de la meringue et présentez-la sur un plat. Déposez quelques fraises et framboises dans le creux de la meringue et pochez la chantilly dessus. Garnissez avec le reste des fruits.

- Coupez les nougats en deux et répartissez-les sur votre dessert.

L'ASTUCE

Vitellus gastative
Pour casser le côté très sucré de ce dessert, n'hésitez pas à râper des zestes de citron vert ou à intégrer des perles de citron canari à la chantilly.

Le 08/09/2023 – Le Dauphiné Libéré web by Néron Devoueix Laure

Les premières amandes made in Provence en exclusivité pour les nougats Chabert et Guillot

Partenariat avec France Amandes

Montélimar / Vaucluse

DL Les premières amandes made in Provence en exclusivité pour les nougats Chabert et Guillot

Les premières amandes de Provence vont entrer au premier trimestre 2024 dans la composition des nougats de l'entreprise montilienne Chabert et Guillot. C'est une fierté pour Marie-Claude Stoffel, PDG de cette entreprise historique du nougat en Drôme provençale. Elle a signé un partenariat exclusif avec la Compagnie des amandes, ce vendredi 8 septembre, à Sérignan, dans le Nord-Vaucluse.

175 années d'existence pour le nougatière Chabert et Guillot, cela assoit un nom dans le paysage économique. Et pour son PDG Marie-Claude Stoffel, ce savoir-faire et cet ancrage territorial imposent une responsabilité envers les consommateurs, et plus globalement les gens qui l'entourent.

Elle résume : « Nous nous orientons vers une naturalité de nos produits, mais aussi vers un raisonnement en spirale pour créer une dynamique : nous recrutons au plus près de nous, nous allons chercher nos matières premières au plus près aussi. »



Ces amandes made in Provence vont entrer dans la composition des nougats de Chabert et Guillot. Une fierté pour Marie-Claude Stoffel, PDG de l'entreprise montilienne. Photo Le DL/Laure Néron-Devoueix

Le 09/09/2023 – Le Dauphiné Libéré web by Néron Devoueix Laure

« Nous attendions cette amande française »

Partenariat avec France Amandes

Vidéo / Montélimar

« Nous attendions cette amande française » : pourquoi le nougatier Chabert et Guillot a choisi la Compagnie des amandes

Lien vers vidéo :

<https://www.ledauphine.com/economie/2023/09/09/nous-attendions-cette-amande-francaise-pourquoi-le-nougatier-chabert-et-guillot-a-choisi-la-compagnie-des-amandes>

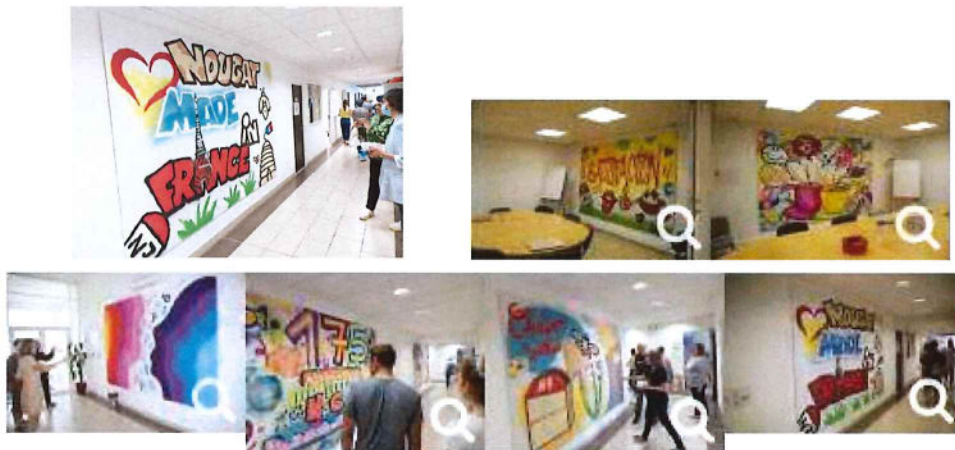


Pour accroître son ancrage local, le célèbre nougatier Chabert et Guillot, à Montélimar, vient de signer un contrat avec la Compagnie des amandes, cofondée par Arnaud Montebourg, à Sérignan-du-Comtat (Vaucluse). Une partie des 300 à 500 tonnes d'amandes utilisées dans les ateliers montilien proviendra ainsi, dès 2024, de France, et non plus de l'étranger, faute de production française suffisante. Marie-Claude Stoffel, PDG du « plus vieux nougatier de France », nous explique ce qu'elle considère comme « un devoir et une responsabilité de faire les choses bien ».

Le 14/09/2023 – La Tribune n°508 - page 2 – François OMER

Les valeurs de Chabert & Guillot se déclinent en œuvres de street art

Vernissage avec les salariés des œuvres réalisées lors des 175 ans



140 salariés qui réalisent des fresques street art sur les valeurs de leur entreprise. C'est ce qu'ont réalisé ceux de **Chabert&Guillot** le 15 juin 2023 dernier dans le cadre d'un team building organisé pour les 175 ans de l'entreprise.

Mardi 12 septembre au matin, Marie-Claude Stoffel, PDG de Chabert&Guillot a de nouveau rassemblé l'ensemble de son personnel pour une belle surprise. A l'issue d'un petit-déjeuner pour marquer la rentrée et célébrer les 200 jours sans accident du travail au sein de l'entreprise, les salariés ont pu découvrir dans les couloirs les œuvres réalisées lors du team-building. Celles-ci, des tableaux de 3mx2m, avaient été accrochées le temps de la réunion et ont vocation à rester en place.

Julien Bécaud et Rémi Assezat de **GraffEvent** assuraient l'encadrement de ce team-building avec une équipe d'une dizaine d'encadrants. Leur société est spécialisée dans les événements autour du graff et du street-art, les fresques murales pour entreprise ou les collectivités, les séminaires d'entreprise, ou encore les performances. Ils ont ainsi initié les 9 groupes constitués par les salariés aux techniques élémentaires du graff avant de travailler sur les œuvres. « Ça a été un beau challenge pour nous », se félicitaient les deux artistes au moment où les œuvres étaient dévoilées.

Une satisfaction partagée par Marie-Claude Stoffel attachée « à la qualité de vie au travail des salariés. Et elle dépend beaucoup des relations entre les uns et les autres. Ces événements permettent de mieux se connaître, de créer du lien entre des personnes de services différents qui ne se seraient pas forcément rencontrées sinon ».

<http://www.e-tribune.fr/index.php/montelimar/18238-les-valeurs-de-chabert-guillot-se-declinent-en-oeuvres-de-street-art>

Le 16/09/2023 – Le Dauphiné Libéré - page 3 – Néron Devoueix Laure

Chez Chabert et Guillot, on choisit l'amande de Provence

Partenariat avec France Amandes

Depuis la Drôme et le Vaucluse

Enfin du nougat avec des amandes locales !



Les premières amandes de Provence vont entrer en 2024 dans la composition des nougats de Chabert et Guillot. Une fierté pour Marie-Claude Stoffel, PDG de cette entreprise historique de Montélimar. Photo: Le DL/Laure Néron Devoueix

Chez Chabert et Guillot, on choisit l'amande de Provence

Les premières amandes de Provence vont entrer au premier trimestre 2024 dans la composition des nougats de l'entreprise montélimaraise Chabert et Guillot. C'est une fierté pour Marie-Claude Stoffel, PDG de cette entreprise historique du nougat dans la Drôme provençale. Elle a signé un partenariat exclusif avec la Compagnie des amandes, vendredi 8 septembre, à Sérignan-du-Comtat, dans le Nord-Vaucluse.

175 années d'existence pour les ateliers de l'entreprise, cela assure un nom dans le paysage économique, et pour Marie-Claude Stoffel, ce savoir-faire et cet ancrage territorial lui imposent une responsabilité et un devoir envers les consommateurs, et plus globalement les gens qui l'entourent.

« Jusqu'alors, les amandes venaient - de Californie, dans le meilleur des cas d'Europe - »

Elle résume : « Nous nous orientons vers une naturalité de nos produits, mais aussi vers un raisonnement en spirale pour créer une dynamique : nous recrutons au plus près de nous, nous allons chercher nos matières premières au plus près aussi. Arômes et colorants naturels, œufs de poules élevés en plein air, miel français et européen via le groupement Apiculteurs

associés, qui a été accompagné par Chabert et Guillot pour s'adapter aux besoins de l'entreprise, notamment en termes de conditionnement... » Et les amandes ?

« Jusqu'alors, à défaut de fournisseur en quantité suffisante sur le territoire français, elles venaient de Californie, et dans le meilleur des cas d'Europe. Il faut imaginer le volume des ateliers qui produisent 2 000 tonnes de nougat et consomment entre 300 et 500 tonnes d'amandes ! C'est vertigineux... »

Convaincue de l'avenir de l'amande française, Marie-Claude Stoffel aurait aimé s'engager au début de l'aventure de la Compagnie des amandes. À défaut

d'avoir pu le faire à ce moment-là, elle monte dans le train en marche en garantissant l'approvisionnement et le prix. L'entreprise drômoise s'inscrit désormais dans l'histoire de la Compagnie des amandes qui a débuté il y a cinq ans et dont la première récolte se termine en septembre.

• Vers les petits producteurs

L'entreprise du Vaucluse est en plein développement, avec l'ouverture vers les petits producteurs. Arnaud Monteblanc, cofondateur et président de la Compagnie des amandes, explique : « Ce succès, nous voulons le propager à toute la filière. Nous avons fait le choix de

faire une proposition aux producteurs de vergers de petites surfaces pour utiliser nos outils collectifs via des contrats de trois ans. Nous avons déjà vingt candidats petits exploitants et 100 hectares de demandes alors que nous avons lancé la communication il y a deux jours. »

Chabert et Guillot, entreprise du patrimoine vivant, emploie 150 salariés, exporte dans plus de 70 pays et affiche un chiffre d'affaires en hausse à plus de 20 millions d'euros. Six personnes sont dédiées à la recherche et à l'innovation et vont se pencher sur ces nouvelles amandes made in Provence !

• Laure Néron Devoueix



Le 24/10/2023 – Télé 7 jours – 876 952 lecteurs

Rubrique shopping : un parfum de fêtes

Gourmandises à offrir : Etui nougat assortiment Noël

SHOPPING



En habit de lumière

Le bol du célèbre robo KitchenAid se pare de plus beaux atours. Pour Noël, il troque son gris habituel contre du doré ou du cuivré, toujours en acier inoxydable.

Robot à partir de 629 €; bol doré ou cuivré, 119 €, KitchenAid.



Une ambiance de Noël ne va pas sans une boîte de chocolats qui renferme des mendiants au chocolat noir ou au lait, et des palets au cœur framboise.

Coffret assortiments découverte, 26,30 € (165 g), et coffret dégustation, 44,80 € (300 g), Cluizel.

UN PARFUM DE FÊTES

En cuisine comme à table, les produits festifs et les ustensiles qui changent la vie sont de mise pour le plus grand bonheur de nos papilles.



Plaisirs régressifs

Pour notre plus grand plaisir, les douceurs à tartiner n'ont jamais eu autant le vent en poupe en cuisine. Le Comptoir de Mathilde sort, pour les fêtes, un semainier en édition limitée composé de différentes confitures, pâtes à tartiner et miel. De quoi surprendre au petit déjeuner et au goûter.

Coffret semainier de Noël, 22,50 € (5 x 30 g + 2 x 40 g), Le Comptoir de Mathilde.

Une pointe d'exception

Et si on profitait des arômes exceptionnels de la truffe sans débouser une somme folle ? Cela a toujours été le pari de Plantin. Et pour Noël, place à une gourmandise à tartiner sur les toasts : la crème de truffe d'hiver. À intégrer aussi dans les risottos et autres plats en sauce.

Crème aromatisée à la truffe, 12,90 € (90 g), Plantin.



Gourmandises à offrir

Le nougat fait partie des petites douceurs des fêtes de fin d'année. Autant en profiter pour avoir le choix du roi autour de 3 coffrets : l'assortiment spécial Noël avec du nougat associé à du caramel au beurre salé d'Isigny AOP, figue ou encore orange cannelle, puis le nougat de Montélimar et, enfin, nougat & chocolat sous forme de bonbons fourrés.

À partir de 7,10 €, Chabert-Guillot.



Provenant du podcast

Côté saveurs avec les Toqués, en Drôme-Ardèche

Durée :31mn

Le 08/11/2023 – France Bleu Drôme/Ardèche – DAUMAS Franck

Bienvenue chez vous avec les Toqués : en direct de l'Atelier Chabert et Guillot

Réalisation d'un dessert : la Pavlova Nougat et fruits rouges

Lien vers l'émission du 08 novembre :

<https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-en-drome-ardeche/bienvenue-chez-vous-en-direct-de-l-atelier-chabert-et-guillot-a-montelimar-5247212>

Bienvenue chez vous avec les Toqués, en direct de "L'Atelier" Chabert et Guillot à Montélimar



Pavlova, Nougat et Fruits Rouges, by Jean-Philippe Dulac pour "L'Atelier" Chabert et Guillot © Radio France - Franck Daumas

Nous étions, en direct depuis la boutique des Nougats Chabert et Guillot quartier "Gournier".

Nous vous avons fait découvrir "[L'Atelier" Chabert et Guillot](#), une véritable cuisine, qui peut accueillir, jusqu'à 12 personnes, pour assister à des Ateliers Culinaires, animés par [Jean-Philippe DULAC](#), et la fabrique Chabert et Guillot.

Un tout nouvel espace convivial, dédié à la gourmandise, spécialement conçu pour tous les passionnés de cuisine, du niveau débutant à celui de confirmé.

Les recettes proposées autour du nougat, répondent à l'attente des petits et grands gourmets, qu'il s'agisse d'entremets, de viennoiseries, de Nougat de Montélimar "Fait maison"...



REVUE DE PRESSE 2023



**PLUS DE 45 MILLIONS DE FRANÇAIS
CONSOMMENT NOS MEDIAS CHAQUE MOIS**



Étude Cross Médias 2023.1, 15+, couverture, MÉTRIQUES, ACPM & MÉDIAMÉTRIC.

Le 09/11/2023 – Chérie FM – SANCHEZ Cyril

Les ateliers culinaires de Nougat Chabert & Guillot

En direct de la Fabrique pour la réalisation d'une Pavlova fruits rouges

Interview de Céline Evesque & Jean-Philippe Dulac diffusée 1 fois au cours de la matinale de Chérie FM du 09/11/2023.



Chérie FM
Montélimar (départ)



Le 16/11/2023 – La Tribune n°5517 - page 09 – Aurore Geneston

Venez cuisiner le nougat

Inauguration des ateliers culinaires

Chabert & Guillot

Venez cuisiner le nougat

Mercredi dernier 8 novembre, à leur boutique de Gournier, les nougats Chabert & Guillot ont mis les petits plats dans les grands pour inaugurer leurs ateliers culinaires autour du nougat proposés avec le chef pâtissier Jean-Philippe Dulac.

Ces ateliers culinaires intitulés « Fabrique d'Instants gourmands » ont débuté le 11 octobre. Ils s'adressent à tous les passionnés de cuisine, de tous niveaux, y compris les débutants.

« L'atelier » peut accueillir jusqu'à 12 participants, et être privatisé ou non. La durée des ateliers est variable selon le thème et les participants : entre 1h30 et 4h. Les prochains auront lieu le 18 novembre avec « truffe de fêtes et nougat » et le 25 novembre « Bûche de Noël nougat- framboise ». Après une pause en décembre, ils reprendront le 6 janvier. Des ateliers sont dédiés spécifiquement aux enfants ou aux entreprises pour du teambuilding.

Pour rappel, Chabert & Guillot a mis au point toute



Belle ambiance pour l'inauguration

une gamme d'ingrédients à base de nougats, à utiliser en pâtisserie.

Avec cette « Fabrique d'instants gourmands », Chabert & Guillot entend promouvoir la convivialité et faire partager des expériences autour du nougat.

Lors de l'inauguration, la nombreuse assistance a pu déguster la recette de Pavlova aux fruits rouges réalisée le matin même lors d'un atelier spécial 175 ans de Nougat Chabert & Guillot, remporté par la gagnante du

concours Facebook, les gagnantes des concours de pâtisserie 2022 et 2023 et les 8 salariés de Chabert & Guillot vainqueurs du tirage au sort. Jean-Philippe Dulac était bien sûr de la partie.

C. G.

Le programme des ateliers 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.

REVUE DE PRESSE 2023



**PLUS DE 45 MILLIONS DE FRANÇAIS
CONSOMMENT NOS MEDIAS CHAQUE MOIS**



Étude Classe Médias 2023 1, 15+, couverture, MÉTRIQUES, ACPM & MÉDIAMÉTRIC.

Le 16/11/2023 – Chérie FM – SANCHEZ Cyril

Les ateliers culinaires de Nougat Chabert & Guillot

En direct de la Fabrique pour la réalisation d'une Pavlova fruits rouges

Interview de Céline Evesque & Jean-Philippe Dulac diffusée 3 fois au cours de la matinale de Chérie FM du 16/11/2023.



Chérie FM

Montélimar (départ)



Chérie FM

Montélimar (départ)



Chérie FM

Montélimar (départ)



Closer



Le 01/12/2023 – Edition Hors-Série Jeux n°70 – page 51

1 106 000 lecteurs

1 produit = 2 recettes : Avec du Nougat, je cuisine

Recettes : magrets de canard sauce Montélimar et choux à la crème

1 produit = 2 recettes



AVEC DU NOUGAT, JE CUISINE...

On adore croquer à pleines dents le moelleux ponctué de croquant du nougat, mais il est aussi possible de l'utiliser en cuisine 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, 8,25 € ; Nougat tendre, 225 g, 7,10 €. Chabert et Guillet sur nougat-chabert-guillet.com



DES MAGRETS DE CANARD SAUCE MONTÉLIMAR

4 PERS. • PRÉP. : 20 MIN • REPOS : 2H
 CUISSON : 15 MIN • FACILE
 ABORDABLE • 608 KCAL/PERS.

Quadrillez la peau de **2 magrets de canard**. Frittez la chair avec **15 g de brisures de nougat**. Enveloppez dans du film étirable et placez 2 h au frais. Pelez et émincez **1 oignon** et faites-le suer 5 min dans une casserole avec **2 cl d'huile d'olive**. Ajoutez 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 côté peau, puis quand celle-ci est dorée, retournez pour 5 min côté chair. Salez, poivrez et parsemez le magret de **4 g de brisures de nougat**. Tranchez et servez avec la sauce à part et **1 purée de céleri**.

DES CHOUX À LA CRÈME

6 PERS. • PRÉP. : 20 MIN • REPOS : 15 MIN
 CUISSON : 40 MIN • FACILE
 ECO • 511 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. Incorporez **2 œufs**, un à un. Préchauffez le four à **180 °C (th. 6)**. Formez **18 choux** sur la plaque du four, recouvrez de **18 disques** découpés dans la pâte à craquelin et enfournez **30 min**. Fouettez **35 cl de crème liquide entière** avec **70 g de crème de nougat**. Garnissez les choux refroidis et servez.



Le journal de la
Maison

Le 05/12/2023 – page 31- Le Journal de la Maison

751 000 lecteurs

Des cadeaux à moins de 20€

Borne N7

moins de
20 euros



Précieuse

Boîte à bijoux en velours, intérieur beige avec plateau et miroir intégrés. « Ulina », 22x12x9 cm, 11,09 €, But.



Souvenir

Boîte en métal « Borne N7 » dédiée pour les 175 ans de la fabrication. Nougats de Montelmar tendres, 14,90 € les 250 g, Chabert & Guillot.



Réconfortant

Coffret Thés de Noël, saveurs orange/cannelle, anis/de cerise, sauge/vanille. Trois boîtes en métal de 25 g. 16,50 €, Le Comptoir de Marliède.



Douceurs

Papillotes inspirées des grands chocolatiers. Collection « Les Exceptions », caramel et nougats, 9,29 € les 300 g, Revillon.

Anti-inflation

JOLIS CADEAUX À COÛTS SÛR!

Déco, électro, cuisine... on met le paquet pour en mettre plein la vue ou les papilles. Le mieux, c'est que même à quelques euros, on peut (se) faire plaisir...

PAR MANUELA OLIVEIRA, ÉLODIE DECLERCK ET LUCIE TAVERNIER



Pastel

Bougéir en verre bombé/haute orange. Collection Libe Home, 11,88 € 17 cm, 12,90 €, Villeroy & Boch.



Durable

Trousse de toilette en coton issu de chutes de tissu, garnissage polyester, L25xH10xP8 cm, 20 €, A demain.



Stellaires

Bijoux de bougie en laiton à planer sur tout support en céramique, contient 1 lune et 5 étoiles. « Moon & Stars », 18 €, Reesweers.



Nordique

Plaid en tissu jacquard 100 % coton bio/br, coloris flâne caisé/rouge. « Slingsjimmil », L50xL130 cm, 19,90 €, Ikea.

REVUE DE PRESSE 2023



by Justine Piluso

Le 11/12/2023 à 10h00 – Emission Batch Cooking sur Teva
(Saison 2023-2024) – durée : 28:20

Emission n°7 : Produits Auvergne-Rhône-Alpes : Le nougat de
Montélimar

La recette du Nougat glacé concoctée avec les ingrédients 'nougat' de
Chabert & Guillot avec Marie-Claude Stoffel (Directrice Générale) et
Justine Piluso

Lien replay :

https://www.6play.fr/batch-cooking-p_18339





KISS MY CHEF

La gastronomie en France

KISS MY CHEF – Digital média - (65 818 visiteurs)

Le 15/12/2023

Fruits déguisés au foie gras et nougat

Apéritif sucré-salé aux éclats de nougat

Lien : [Fruits déguisés au foie gras et nougat - Kiss My Chef](#)



Fruits déguisés au foie gras et nougat

Niveau de difficulté : très facile



PORTIONS
6 personnes



TEMPS DE PRÉPARATION
15 min



TEMPS D'ATTENTE
30 min

Ingédients

- ✓ 100 g de foie gras mi-cuit
- ✓ 10 abricots secs
- ✓ 10 dattes
- ✓ 2 c. à soupe d'éclats de nougat Chabert et Guillot

Instructions

- 1 Inciser les abricots sur un des côtés sans séparer les deux moitiés, faire de même avec les dattes en ôtant le noyau.
- 2 Découper le foie gras en morceaux et en farcir chaque fruit sec. Ajouter quelques éclats de nougat sur chaque fruit.
- 3 Placer au frais pour 30 minutes et servir.

Notes

© Sophie François-Mülhens pour [Nougat Chabert & Guillot](#)

750g

750G – Digital média - (5 259 307 visiteurs / mois) - by Cristina Lièvre



Le 18/12/2023

En panne d'inspiration ? Voici 20 cadeaux de dernière minute pour les gourmands à glisser sous le sapin de Noël !

Borne N7 de Nougat Chabert & Guillot

Lien : [En panne d'inspiration ? Voici 20 cadeaux de dernière minute pour les gourmands à glisser sous le sapin de Noël ! - 750g.com](https://www.750g.com/en-panne-d-inspiration-20-cadeaux-de-derniere-minute-pour-les-gourmands-a-glisser-sous-le-sapin-de-noel)

En panne d'inspiration ? Voici 20 cadeaux de dernière minute pour les gourmands à glisser sous le sapin de Noël !

S'il vous manque quelques idées de cadeaux, ne cherchez plus, on a sélectionné quelques produits gourmands qui valent le détour et qui ont attiré notre attention cette année.

Boîte de nougats de Montélimar - Chabert & Guillot



Pour fêter ses 175 ans, la maison Chabert & Guillot, célèbre pour ses nougats de Montélimar, propose une boîte en forme de borne de la mythique Nationale 7. Une référence à l'époque mythique du trajet des grandes vacances pour aller dans le Sud, les bouchons et l'essor des nougatiers de la ville.

Disponible chez [Chabert&Guillot](https://www.chabert-guillot.com)

Prix : 14, 90€ les 250g