

Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

LA FABRIQUE
d'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 17 janvier 2024



3^e CONCOURS de pâtisserie



De la fantaisie au programme de ce 3^e CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR

La Fabrique d'Instants Gourmands se fait une joie d'annoncer son 3^{ème} Concours destiné aux amateurs de pâtisserie et de nougat.

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

Les candidatures sont ouvertes à partir de ce mercredi 17 janvier 2024.

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



Un timing « minute » !

ÉTAPE 1 :

Poser sa candidature entre le 17 janvier et le 4 février.

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

ÉTAPE 2 :

Les sélections ont lieu courant février ainsi que l'envoi des kits cooking autour du Nougat.

Vous disposez de 3 à 4 semaines pour préparer la recette parfaite du gâteau fantaisie qui séduira le Jury.

ÉTAPE 3 :

Samedi 16 mars à Montélimar, vous présenterez en personne, devant le jury, votre gâteau Waouuuuuuh autour du nougat.



CONTACT PRESSE

celine.evesque@nougat-chabert.com

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

www.nougat-chabert-guillot.com

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com





Kit cooking

Règlement du Concours

Les 8 candidats sélectionnés (3 enfants dans la catégorie 5-15 ans et 5 adultes dans la catégorie 16 ans et plus) disposeront d'environ 1 mois pour préparer le plus beau gâteau fantaisie. Ils devront utiliser au moins deux des cinq ingrédients du kit.

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

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

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

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

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

Quelques mots sur Nougat Chabert & Guillot

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

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

L'innovation et la convivialité ont toujours été dans l'**ADN du nougater**. C'est donc tout naturellement que la troisième édition du Concours de pâtisserie autour du Nougat voit le jour en 2024.

GOÛTER GÉANT

Le 16 mars, à l'issue du Concours, le grand public pourra profiter dès 17h d'un **Goûter Géant réalisé par La Maison Dulac et par les pâtissiers en herbe candidats au Concours !** Et oui, l'une des nouveautés de cette édition est que les 8 candidats réaliseront des viennoiseries pour le Goûter Géant en marge du Concours. Double challenge donc pour nos apprentis pâtissiers !

3^e Concours de Pâtisserie amateur & « Goûter Géant »
Samedi 16 mars en Boutique « GOURNIER »
Avenue du Gournier, RN7 (face à But) à Montélimar
04 75 00 64 84

CONTACT PRESSE
celine.evesque@nougat-chabert.com

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

Suivez-nous sur
nougat-chabert-guillot.com



www.nougat-chabert-guillot.com