

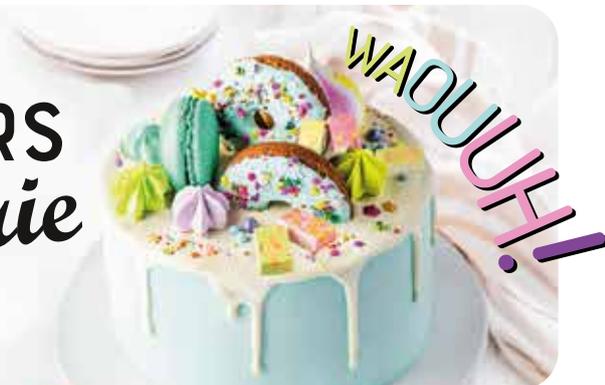
**Chabert & Guillot**  
NOUGAT DEPUIS 1848

LA FABRIQUE  
d'instants gourmands

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 17 janvier 2024



## 3<sup>e</sup> CONCOURS de pâtisserie



### De la fantaisie au programme de ce 3<sup>e</sup> CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR

La Fabrique d'Instants Gourmands se fait une joie d'annoncer son 3<sup>ème</sup> 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](http://www.nougat-chabert-guillot.com)

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





## 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](http://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<sup>e</sup> 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](mailto: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](http://nougat-chabert-guillot.com)



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