

# DOCUMENT UNIQUE

«NOUGAT DE MONTÉLIMAR »

N° UE: [réservé UE]

**AOP ( )**

**IGP (x )**

## **1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

«NOUGAT DE MONTELMAR»

## **2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

FRANCE

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

### **3.1. Type de produit**

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie.

### **3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le « Nougat de Montélimar » est un produit de confiserie composé :

- d'une pâte de base blanche à crème, aérée grâce à du blanc d'œuf et constituée par des matières sucrantes, notamment du miel,
- d'une garniture constituée d'amandes complétées éventuellement par des pistaches.

Il se présente sous deux textures en bouche différentes : le nougat dur, qui se croque et est cassant, et le nougat tendre, qui est moelleux avec une mâche onctueuse.

Il peut être présenté découpé en différents formats :

- soit sous forme de plaques rectangulaires ou carrées, ou de découpes issues de ces plaques. Dans ce cas, les morceaux se présentent avec du pain azyme bordant deux faces opposées et sur les autres faces apparaissent les marquants de la garniture (amandes et éventuellement pistaches),
- soit sous des formes moulées,
- soit sous forme de brisures avec une granulométrie comprise entre 1,6mm et 15mm. Les brisures peuvent être nues ou enrobées d'une fine pellicule de matières grasses végétales.

Le « Nougat de Montélimar » possède des caractéristiques organoleptiques spécifiques dues à la recette, à la mise en œuvre des matières premières et à la méthode de fabrication. Il se caractérise par une couleur blanche à crème ne virant pas au jaune avec la présence de marquants (c'est-à-dire morceaux) d'amandes torréfiées (présence de pistaches facultative) et par un subtil arôme de miel et d'amandes. La pâte est aérée et cristallisée. Elle présente une texture tendre ou dure en fonction des paramètres de cuisson (temps de cuisson et humidité résiduelle) ou craquante dans le cas des brisures.

Le « Nougat de Montélimar » a en outre une densité allant de 0,75 à 1,15.

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Seuls certains ingrédients sont autorisés à entrer dans la composition du « Nougat de Montélimar » :

• Ingrédients de la pâte :

- Sucre (saccharose), sucre glace \*(saccharose), sirop de glucose,
- Miel,
- Blanc d'œuf déshydraté ou blanc d'œuf frais de poule,
- Arôme naturel de vanille ou vanille en gousse \*,
- Pain azyme \*,
- Eau (utilisée pour la fabrication du sirop de sucre ou la réhydratation de blanc d'œuf).

• Ingrédients de la garniture :

- Amandes,
- Pistaches \*

\*: ingrédients facultatifs

Aucun additif n'est autorisé dans la fabrication du « Nougat de Montélimar ».

Une composition spécifique:

• La pâte :

- Le blanc d'œuf de poule est le seul composant autorisé pour l'aération.
- Le miel doit représenter au minimum 25% en poids de matière sèche des matières sucrantes (à la mise en œuvre).
- La seule substance aromatisante autorisée est la vanille en gousse et/ou l'arôme naturel de vanille.

• La garniture :

Elle est composée de 30% minimum d'amandes douces d'amandier, ou de minimum 28% d'amandes douces d'amandier et de minimum 2% de pistaches, dans le produit fini.

- L'amande douce d'amandier est entière (à la mise en œuvre), émondée ou non, et grillée.
- La pistache est verte et émondée.

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les étapes de production qui se déroulent obligatoirement dans l'aire géographique sont : la préparation de la pâte, l'incorporation de la garniture, l'incorporation possible des refontes, le moulage et le roulage de pâte, le refroidissement de la pâte.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

L'étiquetage des produits comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

La dénomination peut être suivie des adjectifs « tendre » ou « dur » en fonction de la texture du nougat.

Il peut être précisé que le nougat est « cuit au chaudron » si toutes les étapes de la fabrication du nougat sont réalisées à pression atmosphérique et dans un chaudron (récipient métallique).

#### **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des 14 communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 : Allan , Ancône, La Bâtie-Rolland, Châteauneuf-du-Rhône, La Coucourde, Espeluche, Malataverne, Montboucher-sur-Jabron, Montélimar, Puygiron, Rochefort-en-Valdaine, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Sauzet, Savasse.

#### **5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

Le lien entre le « Nougat de Montélimar » et l'aire géographique tient au savoir-faire ancien des Nougatiers de Montélimar qui lui confère des caractéristiques spécifiques et une réputation importante.

##### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

###### **- Facteurs naturels**

La production de « Nougat de Montélimar » est réalisée dans la commune de Montélimar, surnommée « les portes de Provence » et les communes alentour. Cette aire est située dans la Vallée du Rhône, au sud du département de la Drôme, au sud du 45ème parallèle. Elle est soumise à un climat de type Méditerranéen, avec un ensoleillement important, et aux influences du Mistral, qui est un vent régional principalement sec, soufflant à une vitesse moyenne de 50km/h avec des rafales supérieures à 100km/h, qui contribue à la siccité de l'air.

###### **- Facteurs humains**

Cette confiserie est originaire du Moyen-Orient. Les premières recettes de nougat blanc figurent dans un livre de Bagdad du Xème siècle. Transmises grâce aux commerçants phéniciens jusqu'aux rivages européens, elles se répandent en Provence au Moyen-Age.

En 1097, le nougat est mentionné pour la première fois dans l'histoire de la ville de Montélimar avec Adhémar le Rouge. Puis en 1178, l'Empereur Frédéric Barberousse déguste cette friandise à Montélimar, imité deux siècles plus tard, en 1390 par Marguerite, princesse des Baux. Initialement produit avec des noix, le nougat est ensuite élaboré avec des amandes, grâce à l'acclimatation locale de l'amandier par l'agronome ardéchois Olivier de Serre à la fin du XVIème siècle.

En 1701, le vrai « Nougat de Montélimar » au miel et aux amandes apparaît pour la première fois dans les archives de la ville. Montélimar en a offert un quintal à Philippe V d'Anjou, petit fils de Louis XIV lors de son passage dans la ville. La mode du nougat-cadeau était lancée jusqu'à la cour du Roi de France.

En 1899, Emile Loubet, Sénateur-Maire de Montélimar, est élu Président de la République. Il joue un rôle important pour le développement du « Nougat de Montélimar » au niveau national et international, en l'offrant à de nombreuses personnalités. Il en devient l'ambassadeur. Des caricatures de l'époque le représentent avec une barre de « Nougat de Montélimar ».

Au début du XVIIIe siècle, ce sont tout d'abord les pâtisseries qui fabriquent le « Nougat de Montélimar » sous la forme de blocs ou de pains à casser. Puis la profession de nougatier se développe, ainsi que les formes de découpe et le

conditionnement. Les grandes maisons de « Nougat de Montélimar » apparaissent avec des boutiques à leurs noms. La plus ancienne est celle de la famille Mège (1760), devenue Verdelet (jusqu'aux années 1990). En 1770, la famille Michel, crée l'une des premières fabriques puis la famille Stoupany, dont le nom est encore utilisé. De nombreuses autres fabriques vont être créés par la suite : en 1837, la Maison Arnaud Soubeyran (toujours existante), en 1848, l'usine Séverin-Déjour (qui deviendra Chabert et Guillot).

Avec le début du tourisme, la Route Nationale 7 (RN7), traversant le centre-ville de Montélimar, est de plus en plus fréquentée. Les bouchons permanents s'y formant permettent aux 22 nougatiers de l'époque, installés le long des voies (représentant jusqu'à 100 boutiques) d'augmenter leurs ventes. Cette époque glorieuse est aujourd'hui symbolisée par la boîte en forme de borne kilométrique RN7 (créée dans les années 1930) qui constitue souvent un conditionnement original pour le « Nougat de Montélimar ». Cette période a pris fin en 1968 avec l'ouverture de l'Autoroute A7. Les nougatiers se sont organisés dans le GIE Internougat pour commercialiser ensemble sur les aires d'autoroute.

Ce tissu important de fabricants de « Nougat de Montélimar » qui s'est concentré sur Montélimar et les environs, a permis la perpétuation locale des traditions de fabrication. Le « Nougat de Montélimar » est fabriqué selon un savoir-faire spécifique développé depuis plusieurs siècles et avec des ingrédients conformes aux recettes anciennes. Cette filière dynamique regroupe actuellement une douzaine d'entreprises employant 200 personnes. La formation des maîtres confiseurs ou cuiseurs à la fabrication du « Nougat de Montélimar » est stratégique. Le maître confiseur doit prendre en compte le type de matériel utilisé, les caractéristiques des matières premières et les conditions du jour de fabrication (humidité de l'air, température ambiante) pour adapter les durées et températures de cuisson et pour obtenir la texture recherchée. Il doit pouvoir apprécier le degré de cuisson de la pâte. Plusieurs ouvrages anciens mentionnent la recette du « Nougat de Montélimar » : le « Grand Dictionnaire Universel » de Pierre Larousse (19<sup>ème</sup> siècle); le « Livre du Pâtissier » de Jules Gouffé (fameux cuisinier et pâtissier) au 19<sup>ème</sup> siècle; le « Codétaloz », véritable encyclopédie méthodique à l'usage des transformateurs de sucre, édité en 1937.

L'étude bibliographique montre que l'utilisation de blanc d'œuf comme agent d'aération est historique. Dans les premiers écrits mentionnant le « Nougat de Montélimar », en avril 1701, il est fait mention de nougat au miel et aux amandes. Le Codétaloz précise déjà que le « Nougat de Montélimar » est un nougat fin, constitué par une pâte parfumée, [...] composée de sucre, de sirop de glucose et de miel, cuits et battus avec du blanc d'œuf, frais ou desséché, et dans laquelle on incorpore quinze à vingt pour cent d'amandes émondées. » Depuis 1965, la Chambre syndicale nationale de la confiserie a choisi de codifier certains produits traditionnels français comme le « Nougat de Montélimar » dans le Code des Usages de la Confiserie.

La méthode d'obtention actuelle du « Nougat de Montélimar » est fidèle à cette histoire. La pâte est constituée exclusivement de blanc d'œuf, et de matières sucrantes composées à 25 % minimum de miel de qualité, de sucre, de sucre glace et de sirop de glucose. Ce dernier ingrédient est utilisé depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle et ne doit pas représenter plus de 25 % ou 35 % selon la texture attendue. Aucun additif n'est autorisé, en dehors de la vanille (gousse de vanille ou arôme naturel). La garniture est composée au minimum de 30 % d'amandes douces d'amandiers, entières et torréfiées à cœur, pouvant être complétées de pistaches vertes émondées. Les étapes de fabrication du « Nougat de Montélimar » sont conformes aux recettes anciennes.

L'élaboration débute par la cuisson d'un 'fond de cuite' (eau, sucres, miel) qui est mélangé aux blancs d'œufs montés en neige, sans les 'casser'. Ce mélange est rejoint par le sirop de sucres qui a été cuit à haute température. La pâte obtenue est cuite lentement pour la stabiliser. Les différentes cuissons sont surveillées par un maître confiseur ou cuiseur.

Ces cuissons peuvent être réalisées en chaudron, à pression atmosphérique, ou bien en cuiseur fermé sous vide, ce qui permet de réduire le temps et les températures de cuisson.

Les amandes douces, émondées ou non, sont torréfiées pour être craquantes à cœur et sont incorporées en fin de cuisson. Ensuite, il y a soit roulage ou laminage de la pâte entre deux feuilles de pain azyme, soit moulage dans des moules fantaisies. Ces formes variées étaient déjà présentes dans les catalogues des nougatiers au début du XX<sup>ème</sup> siècle, particulièrement à l'occasion des fêtes (Noël, Pâques). Le « Nougat de Montélimar » peut ensuite être présenté sous forme de barres, de dominos, de formes moulées, ou bien de brisure de nougat dur. Cette brisure permet l'élaboration de spécialités au « Nougat de Montélimar » comme la glace, les chocolats ou la crème de nougat.

## 5.2. Spécificité du produit

Le « Nougat de Montélimar » est composé d'une pâte blanche à crème, aérée, ne virant pas au jaune et d'une garniture constituée d'amandes douces torréfiées complétées éventuellement par des pistaches vertes émondées. Sa pâte aérée et cristallisée présente une densité de 0,75 à 1,15. Il présente un subtil arôme de miel et d'amandes.

Il se présente sous deux textures différentes en bouche : le nougat dur, qui se croque et est cassant (voire craquant sous forme de brisure), et le nougat tendre, qui est moelleux avec une mâche onctueuse.

Il peut être présenté découpé en différents formats, moulé, ou sous forme de brisure issue de nougat dur de granulométrie allant de 1,6 à 15 mm,

## 5.3. Lien causal

Historiquement, l'implantation d'une production de nougat à Montélimar s'explique par plusieurs facteurs. Tout d'abord la recette du nougat blanc s'est développée en Provence au Moyen-Age et particulièrement à Montélimar, qui est située dans une zone où la siccité de l'air local est favorable à la production de cette confiserie riche en miel, hygroscopique, qui, dans des climats plus humides, devient collante et se conserve moins bien. Le miel et les amandes étaient des productions traditionnelles régionales. Connus dès le X<sup>ème</sup>, le « Nougat de Montélimar » a été très tôt offert aux souverains de passage puis diffusé et reconnu à l'échelle internationale grâce au président Emile Loubet (1899). Montélimar est en outre située le long de la route nationale 7. Cette route a eu un rôle primordial sur la diffusion de la notoriété du « Nougat de Montélimar » au niveau national au début du 20<sup>e</sup> siècle.

Les ingrédients sélectionnés et la recette conforme aux savoir - faire anciens, permettent au « Nougat de Montélimar » de présenter des caractéristiques spécifiques.

L'aération de la pâte est obtenue par un seul agent d'aération, le blanc d'œuf de poule, qui est monté en neige. Mélangé précautionneusement aux sirops cuits, puis refroidi, il contribue à donner sa texture aérée et cristallisée au « Nougat de Montélimar », que reflète sa densité inférieure à 1,15.

Le miel et les amandes ont toujours été des composants importants du « Nougat de Montélimar ». L'utilisation de miel de qualité comme matière sucrante à hauteur de 25 % minimum des matières sucrantes apporte au nougat son arôme subtil de miel,

qui va présenter des variantes suivant l'origine florale du miel. Les amandes douces grillées à cœur, qui représentent minimum 30% du produit, contribuent à sa texture en bouche et à l'arôme subtil d'amandes du « Nougat de Montélimar ». Elles peuvent être complétée traditionnellement par des pistaches vertes, qui donnent une touche colorée et une saveur subtile au « Nougat de Montélimar ». Selon les températures et temps de cuisson, le nougat obtenu est tendre ou dur.

L'implantation des nougatiers depuis plus d'un siècle pour certains à Montélimar, et leur concentration dans cette capitale du nougat, a permis la perpétuation du savoir-faire des maîtres confiseurs élaborant le « Nougat de Montélimar ». Les phases de mélange avec les blancs d'œufs montés en neige et les cuissons prévues par la recette sont délicates à maîtriser. Leur réussite conditionne la texture finale du produit.

La réputation du « Nougat de Montélimar » est largement étendue dans toute la France, depuis la fin du XIXème siècle et perdure de nos jours. Actuellement, chaque année, les nougatiers de Montélimar en élaborent plus de 1500 tonnes, commercialisées sur tout le territoire national en Grandes Surfaces, en magasins spécialisés, ou bien dans les boutiques des nougatiers.

Le « Nougat de Montélimar » est devenue partie intégrante du patrimoine culturel des Montiliens. La capitale du nougat organise régulièrement la fête du « Nougat de Montélimar ». L'image du produit est défendue par une confrérie et se retrouve dans toutes les manifestations locales ou dans les publications touristiques ou gastronomiques. Le musée du nougat et de la confiserie à Montélimar, et les ateliers des nougatiers ouverts à la visite mettent en avant ce produit. Les nougatiers de Montélimar sponsorisent différents événements sportifs ou culturels et contribuent à l'image du produit.

Des études spécifiques sur la réputation du « Nougat de Montélimar » ont été réalisées en 1994 et 2014. Le sondage de 2014 de l'organisme CSA a confirmé la renommée de cette dénomination auprès des Français : 78 % de moins de 35 ans, et 94% des plus de 35 ans, assimilent la ville de Montélimar au nougat. Ces chiffres sont encore meilleurs que l'étude réalisée en 1994, où 75% des consommateurs citaient spontanément le nougat quand on leur parlait de la ville de Montélimar et réciproquement.

Le « Nougat de Montélimar » est une gourmandise associée à la fête populaire, aux fêtes de famille et à l'enfance.

---

## **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)