La dénomination "Nougat de Montélimar" enregistrée en IGP [CP]

La dénomination « nougat de Montélimar » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 26 novembre 2024, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Un nougat « millénaire »

La première trace du nougat dans la ville de Montélimar remonterait au XIème siècle. Adhémar le Rouge, alors seigneur de Montélimar, aurait ramené le nougat sur ses terres en revenant de la première croisade.

C'est en 1701 que le « nougat de Montélimar », au miel et aux amandes, est cité pour la première fois dans les archives de la ville, et devient un cadeau de choix pour la noblesse. Au XIXème siècle, le Président Emile Loubet le fait connaître à l'échelle internationale. Depuis, son développement et sa renommée en France n'ont cessé de croitre, en devenant un produit apprécié et reconnu par plus de trois français sur quatre (78% des moins de 15 ans et 94% des plus de 35 ans).

Une production ancrée dans son territoire

Au XVIème siècle, se développent des plantations d'amandiers dans la région, dont les fruits vont rapidement remplacer la noix et compléter le miel dans la confection du nougat de Montélimar qui a trouvé dans cette région les conditions climatiques idéales (sécheresse de l'air qui évite d'avoir un nougat collant).

Cette production est restée centrée sur Montélimar et est aujourd'hui toujours réalisée dans cette ville ainsi que dans 13 communes alentour, au sud du département de la Drôme.

Alors qu'il était fabriqué initialement par des pâtissiers, c'est à la fin du XVIIIème siècle que la profession de nougatier s'ancre dans la région, ce qui a permis le maintien des savoir-faire des maîtres cuiseurs et la perpétuation locale des traditions de fabrication jusqu'à nos jours.

Une recette traditionnelle, unique et exigeante

Le « nougat de Montélimar » IGP se distingue par sa recette traditionnelle et exigeante qui lui donne sa texture et son arôme subtil de miel et d'amandes.

Il est composé d'une pâte blanche aérée grâce à des blancs d'oeuf montés en neige, cuite avec du miel (25% au minimum des matières sucrantes) et du sucre, ainsi que d'une garniture d'amandes douces entières torréfiées à coeur (30% au minimum) éventuellement complétées de pistaches vertes. Aucun additif n'est autorisé en dehors de la vanille (gousse ou arôme naturel). Il se présente sous deux textures : dur et croquant, ou bien tendre et moelleux. On le trouve sous forme de plaques, de petits pavés rectangulaires ou moulé (sous la forme d'oeufs par exemple à Pâques) ou bien encore sous forme de brisures pour agrémenter les desserts.

Données économiques

3 000

tonnes de nougat produites par an

13

fabricants

200

emplois directs

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

En savoir plus sur l'IGP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-igp-nougat-de-montelimar*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/nougat-de-montelimar-4392
2. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance