

NOUGAT LE GAVIAL

Meilleur Nougat de Montélimar

1^{ER} AU TEST DEGUSTATION GAULT MILLAU (Juin 1996)

Ci-dessous extrait intégral de la page 79 du mensuel Gault et Millau de Juin 1996

Le nougat au banc d'essai

Friandise ensoleillée hypersucrée, mais irrésistible souvenir d'enfance.

Cette spécialité provençale à base de miel, d'amandes et de pistaches a pour capitale Montélimar : trois Français sur quatre associent spontanément le produit et la ville. Aussi, avons-nous choisi de ne tester que du nougat fabriqué à Montélimar, du tendre, car il constitue près de 90% des ventes, dans sa qualité classique, celle qui en a fait sa réputation. Les nougats dégustés se différencient par leur texture plus ou moins tendre, leur goût de miel plus ou moins prononcé, la saveur et le croquant des amandes. Dans l'ensemble, c'était bon, mais... très, très sucré !

LE JURY

Notre banc d'essai a eu lieu le 16 avril 1996, dans les salons de l'Élysées-Vernet (25, rue Vernet, 75008). Ont participé à cette dégustation : Chantal Bernard (CEDUS), Nathalie Vallet (rédactrice), Patrick Caron (directeur de l'hôtel Vernet), Philippe Conticini (La Table d'Anvers), Pierre Hermé (Fauchon), Brigitte du Tanney et Françoise Boisard (GaultMillau). Maître Petey, huissier de justice à Paris, veillait au bon et loyal déroulement de cette dégustation. Notes et moyennes sur 10.

7,1/10 1^{er}

Le Gavial

6, ch. de Gery, 26200. Tél. : 75 01 67 19.

C'est bon, délicat et tendre (presque trop pour certains !). Agréablement parfumé, bien équilibré.

6,6/10 2^e

Diane de Poytiers

99, av. Jean-Jaurès, 26200. Tél. : 75 01 67 02.

Aspect plaisant. Bonne texture, mâche agréable. Goût fin de miel. Bon équilibre fruits secs-miel.

6,5/10 3^e

France Nougat

ZI Sud du Gournier, BP 25, 26201. Tél. : 75 00 27 60.

Bonne saveur de fruit et de miel. Ça colle un peu aux dents, mais ça fond en même temps. Bon moelleux. Produit sympathique.

6,4/10 4^e

G. Savin

3, av. Saint-Martin, 26200. Tél. : 75 01 74 42.

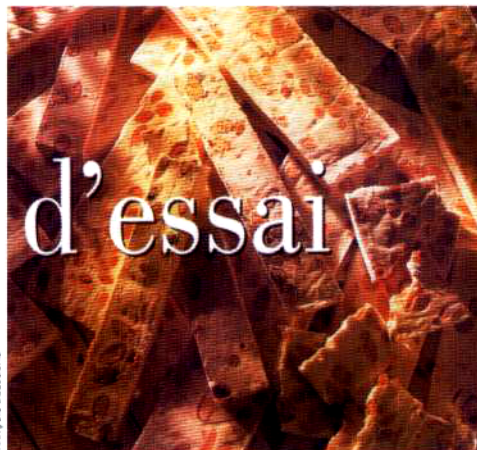
Texture fondante agréable. Le goût de miel, prononcé, l'emporte sur celui des amandes.

6,2/10 5^e

Le Chaudron d'Or

7, av. du 52^e-R.L., BP 171, 26204. Tél. : 75 01 03 95.

Bel aspect. Texture plaisante pour certains ; pour d'autres, un peu trop ferme et sableuse. Saveur de miel agréable et puissant. Du caractère.



6/10 6^e

Gerbe d'Or

140, av. Jean-Jaurès, 26200. Tél. : 75 01 55 55.

Très riche en amandes. Le produit se révèle assez ferme quoique tendre. Goût de fruits secs. L'ensemble est plutôt agréable.

5,9/10 7^e

Arnaud Soubeyran

ZI Sud, RN7, 26200. Tél. : 75 51 01 35.

Joli cube. Consistance un peu sèche. Amandes correctement grillées, et pistaches bien vertes. Les fruits sont, pour certains, un peu trop torréfiés (ce qui plaît, en revanche, à d'autres !) et masquent un peu le goût de miel.

5,5/10 8^e

Chabert et Guillot

9, rue Charles-Chabert, BP 64, 26202. Tél. : 75 00 82 00.

Aspect classique. Beaucoup d'amandes. Un peu compact. Certains le trouvent fade, d'autres avec un agréable goût de miel.

5/10 9^e

Doulice Franco

ZI Sud du Gournier, 26200. Tél. : 75 01 04 95.

Beaucoup d'amandes et de pistaches. Fruits secs assez croquants, mais consistance un peu pâteuse et pas beaucoup de parfum.

Les prix

Très variables selon les points de vente. En confiseries, comptez autour de 150 F le kilo ; sur les lieux de production, dans les magasins d'usine ou les boutiques artisanales et par VPC, aux environs de 100 F le kilo.

5/10 9^e ex aequo

Les 3 Abelles

85, av. Jean-Jaurès, BP 94, 26200. Tél. : 75 01 64 11.

Un peu croquant sous la dent. Goût assez neutre. Honnête tout de même.

4,2/10 11^e

Le Bouquet

ZA du Meyrol, BP 71, 26201. Tél. : 75 01 20 45.

Bonne texture tendre, mais peu de goût. Le sucre domine.

4,1/10 12^e

Dolavart

8, rue du Chemin-Neuf, BP 26, 26201. Tél. : 75 01 74 13.

Amandes nombreuses, texture collante. Peu de parfum. Très sucré.

Nous avons testé en fin de dégustation trois nougats durs envoyés par Chabert et Guillot, Le Gavial et Gerbe d'Or. Des produits effectivement différents et plus typés.