

Le nougat aux oeufs d'or

Le Monde | 19.03.2008 à 12h35 • Mis à jour le 19.03.2008 à 15h59 | Par Bruno Caussé - MONTÉLIMAR (DRÔME) ENVOYÉ SPÉCIAL

Associée à la ville de Montélimar, cette célèbre confiserie ne bénéficie d'aucune protection d'appellation, ce qui inquiète des fabricants.

Le nougat, comme une madeleine. Un chapelet de souvenirs. La nationale 7, la fournaise de l'été, les interminables bouchons pour [traverser](#) Montélimar, un vrai calvaire, et le long de la route les échoppes des négociants, petite pause sucrerie entre Nord et Sud, sur le chemin des vacances ou du retour.

Des [scènes](#) d'avant 1968, année où a été ouverte l'A7 contournant la ville. Mais le nougat continue : les boutiques des aires d'autoroute spécialisées dans cette confiserie ont réalisé, en 2007, 6 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Tout va donc bien pour le nougat. Sauf que celui de Montélimar n'est pas le seul sur le marché. En [Espagne](#) existe le turrón et en [Italie](#) le torrone, "*tous deux d'excellente qualité*", note Henri Contaux, gérant du Chaudron d'or, un des treize fabricants de nougat de Montélimar.

Par ailleurs, quelques contrefaçons commencent à [circuler](#). Pour se [préserver](#) de cette concurrence loyale ou déloyale, les nougatiers de la Drôme ont adopté un code des usages : la recette de leur confiserie doit [intégrer](#) 28 % d'amande, 2 % de pistache en provenance aujourd'hui des Etats-Unis ou d'Italie, et surtout 25 % de miel, dont 7 % doivent [être](#) certifiés de lavande. C'est là que l'[avenir](#) du nougat devient fragile. Les abeilles françaises sont menacées de disparition, au grand dam des apiculteurs. Et le miel de lavande est devenu une denrée très rare, son prix s'envole. D'où l'idée de [travailler](#) à la constitution d'une IGP. En toutes lettres, une indication géographique protégée. "*Ce label aurait deux avantages*, explique Henri

Contaux. *Il protégerait notre marque des risques de banalisation du produit et relancerait la filière du miel de lavande des alentours de Montélimar.*"

La procédure fut longue, complexe, impliquant les nougatiers mais aussi de nombreuses instances officielles, comme la direction générale de l'alimentation. En novembre 2006, tout semble bouclé, le dossier de demande est prêt, il suffit de [passer](#) au vote : 6 voix pour, 6 voix contre, un bulletin nul. L'impasse. L'IGP est remis à plus tard. Malgré moult réunions de conciliations, les treize producteurs ne parviennent toujours pas à [trouver](#) un terrain d'entente.

"Il y a trop de caractères différents dans la profession", analyse Didier Honoré, qui dirige la maison Arnaud-Soubeyran, créée en 1837. Il y a aussi des gros et des petits producteurs, des cuissons dans des chaudrons de cuivre, à l'ancienne, et des fabrications à l'autocuiseur, beaucoup plus rapides. La ligne de fracture est sûrement là.

Montélimar et le nougat ne font qu'un depuis des siècles. Cette confiserie remonte à l'Antiquité et vient d'Orient. Importée en Provence, c'est à [Marseille](#) qu'elle se fabriquait. A Montélimar, au XVII^e, raconte Henri Contaux, *"des pâtissiers de la ville réalisent des gâteaux avec des noix venues du proche Dauphiné. Ils les appellent Nux gatum"*.

Puis l'agronome Olivier de Serre s'installe en Ardèche, juste de l'autre côté du Rhône, et fait [planter](#) des amandiers : *"L'amande supplante la noix, parce qu'elle rancit beaucoup plus lentement."* En 1701, poursuit Henri Contaux, de hauts dignitaires de la cour de Versailles passent par Montélimar. Les autorités de la ville leur offrent un quintal de nougat, du blanc et du noir (sans blanc d'oeuf).

Depuis, ce sont les visiteurs qui s'offrent ce produit de [luxé](#), dont le prix de vente va de 15 à 30 euros le kilo. Didier Honoré ne fait pas un drame de l'absence d'IGP, *"la notoriété du nougat de Montélimar suffit"*. Il estime qu'*"un accord finira bien par être conclu"*, que *"l'important est de [protéger](#) la qualité du nougat"*.

C'est justement le souci des partisans de l'IGP : que des chaînes de hard discount se mettent à [distribuer](#) du nougat réalisé avec des produits bon marché, et la poule aux d'oeufs d'or de celui de Montélimar risque d'en [pâtir](#).

En attendant que la profession parvienne à [fédérer](#) ses intérêts, son nougat se vend bien : [tendre](#) ou dur (la ville, 31 000 habitants, compte 31 cabinets dentaires), blanc ou noir, en sachet, en boîte, en plaques, au chocolat, à l'[orange](#), aux figes... En

[ramener](#) au bureau ou à la maison, c'est succès garanti : qui ne s'est pas arrêté un jour à Montélimar ?

Bruno Causse - MONTÉLIMAR (DRÔME) ENVOYÉ SPÉCIAL

Contenus sponsorisés