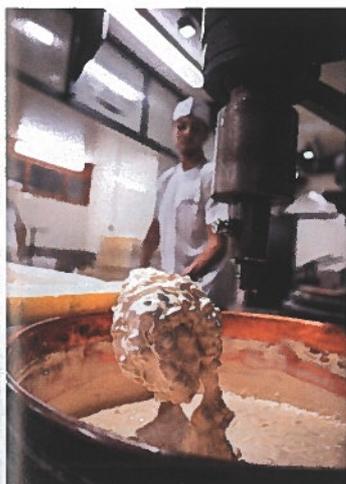
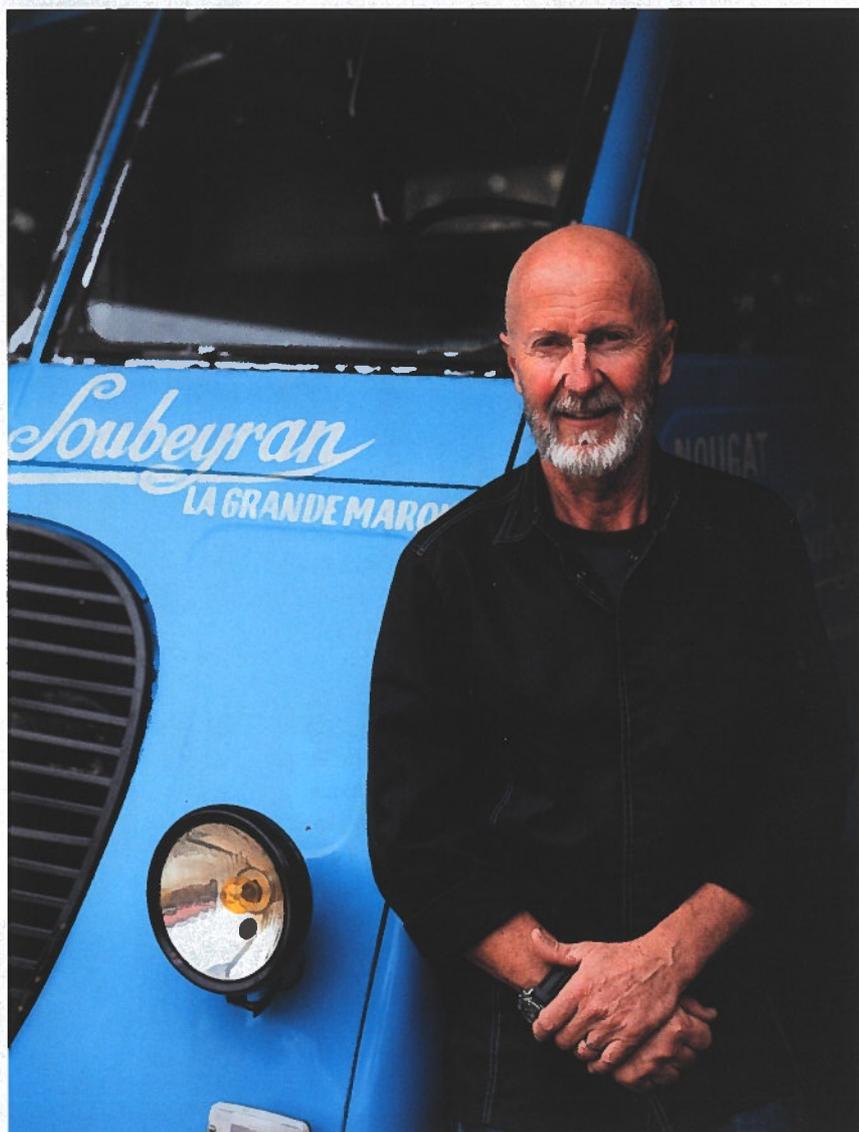


Les artisans drômois ont de l'or dans les mains

Le nougat Arnaud Soubeyran, locavore de la ruche au chaudron

À Montélimar, capitale mondiale du nougat, la fabrique Arnaud Soubeyran dédie un musée à cette confiserie populaire et travaille sur une chaîne vertueuse, de la matière première au produit fini.

Le nougat, joyeux compagnon des vacances dans le Sud et « vrai succès populaire » ! C'est Didier Honoré (*ci-contre*), à la tête de la maison Arnaud Soubeyran, qui le dit. Un succès qui dure, pour cette entreprise née en 1837 du mariage de Monsieur Arnaud, confiseur et de Mademoiselle Soubeyran. Le couple ouvre alors une boutique face à la nouvelle gare de Montélimar et leur nougat prend le train pour séduire la France entière ! Leur entreprise passe entre plusieurs mains, jusqu'à ce que Charles Brotte la rachète en 1977, pour lui redonner ses lettres de noblesse. Caroline, sa petite-fille et son époux Didier Honoré, dirigent cette grande maison le long de la nationale 7, à la fois fabrique, boutique, restaurant et, depuis 2019, musée. On y découvre la saga du nougat, qui débute entre ruches et amandiers, la fabrication quotidienne, l'alchimie qui transforme miel, blancs d'œufs, amandes et pistaches en blanche confiserie. « Je n'embauche que des gens qui aiment le nougat, et j'ai appris à le faire », explique Didier Honoré. Chaque chaudron contient 150 kg de nougat, et il faut le tour de main pour maîtriser sa cuisson subtile. Quentin, son fils cadet, sorti de l'école des confiseurs chocolatiers, a rejoint la fabrique familiale. La visite montre la découpe à la scie, en barres ou en cubes, jusqu'à l'emballage. Le nougat arrive tout frais dans la boutique et rejoint les autres productions maison : guimauve à l'ancienne, caramels, calissons... Bientôt l'entreprise maîtrisera toute la production, des amandes à la barre, en local et en bio ! Thomas, le fils aîné, fournit en effet le miel avec ses ruches et cultive des amandiers en Ardèche. Il vient d'en planter de nouveaux au sud de Montélimar. La première récolte est prévue dans quatre ans ■



Le nougat Arnaud Soubeyran se travaille toujours à la main dans un chaudron de cuivre. La subtile cuisson au bain-marie du miel et du sucre, donne, suivant la température, du nougat tendre ou dur. Le nougat classique se décline par exemple au caramel, figes et noix, chocolat-cannelle, ou en collection éphémère de printemps, au citron confit et noisettes et en version sans sucre ajouté.