Montélimar - Nougat

Geschiedenis

Wie Montélimar zegt, denkt onmiddellijk aan nougat. Deze associatie tussen beide woorden geldt al van in het derde kwart van de 17e eeuw. In deze periode begonnen een reeks amandelbomen, er enkele jaren voordien door een zekere Olivier de Serres geplant, vruchten af te werpen.

De amandelen, gemengd met honing uit de Provence of de Alpen, vervingen de notenkoekjes, *nux gatum* of *nougo* die men vroeger in Zuid-Frankrijk at en die wellicht door de Grieken in Marseille ingevoerd werden.

Dit werd de specialiteit van Montélimar. Montélimar specialiseerde zich in de productie van dit lekkere product waarin noten door amandelen werden vervangen.

Histoire

Dites Montélimar, et l'on vous répondra: nougat. La renommée a rendu indissociables ces deux mots depuis le troisième quart du 17ième siècle, époque où commencèrent à produire les premiers amandiers introduits quelques années plus tôt dans la région par Olivier de Serres.

Les amandes mêlées au miel de Provence ou des Alpes se substituèrent au gâteau de noix, *nux gatum* ou *nougo*, préalablement connu dans les pays de langue d'oc, et vraisemblablement introduit par les Grecs à Marseille.

Cette transformation devint et resta l'apanage et la spécialité de Montélimar.

Montélimar se spécialisa dans la fabrication du délicieux produit en adoptant une nouvelle formule dans laquelle l'amande remplaçait la noix.

De amandelen

De amandelboom die oorspronkelijk uit Azië komt en later in het oude Griekenland kwam, kwam ook in het Middellandse Zeegebied waar de schrale en kalkrijke bodem uitstekend is voor amandelbomen.

Enkele kilometers ten zuiden van Montélimar, in Villeneuve-de- Berg, werden heel veel amandelbomen geplant in the Vivarais, onder impuls van edelman Olivier de Serres.

Meer hadden de bakkers van Montélimar niet nodig: goede amandelen en honing met lavendelsmaak uit de talrijke bijenkorven die de toenmalige boeren vol liefde in de velden van de Tricastine of op de heuvels van Ventoux onderhielden om dat "lekkere harde deeg" te maken dat "er als een vrolijk mozaïek uitziet waarbij de kleine stukjes uit ivoorachtige amandelen, bruisende pralines en groene pistache wonderwel samenpasten met de zachte honing".

Les amandines

L'amandier, originaire de l'Asie, puis transplanté en Grèce antique, fit son apparition dans le midi méditerranéen, où le sol aride et calcaire lui convenait parfaitement. Il se propagea particulièrement dans le Vivarais sous l'impulsion d'un gentilhomme agronome, Olivier de Serres, qui le fit planter en même temps que le mûrier dans son beau domaine du Pradel, à Villeneuve-de-Berg, à quelques kilomètres au sud-ouest de Montélimar.

Dès lors, il n'en fallut pas plus aux habiles pâtissiers de Montélimar qui pouvaient facilement s'approvissionner en amandes et qui trouvaient du bon miel parfumé à la lavande dans les nombreuses ruches rustiques que le paysans d'alors entretenaient avec amour dans la campagne Tricastine ou sur les hauteurs du Ventoux, pour composer cette "affriolante pâte durcie affectant l'aspect de la plus réjouisante des mosaïques où, sur le fond crémeux du doux miel, apparaissent et se marient en s'harmonisant les petits carrés d'amandes ivoirines, de rutilantes pralines et de vertes pistaches".

Productie

De eerste productie, de bakkers uit Montélimar buiten beschouwing gelaten, kwam in de 19e eeuw op gang.  
Suiker, honing, eiwit, vanille, amandelen en pistachenoten zijn de essentiële ingrediënten voor de Nougat van Montélimar. Zonder in technische details te treden, die buiten het bestek van deze studie vallen, is het mogelijk de verschillende stappen in de productie van nougat schematisch voor te stellen.

Honing en suiker worden in een kneedmachine versmolten en gekookt. Het geklopte eiwit wordt eraan toegevoegd. Deze mengeling wordt gestabiliseerd door er suiker aan toe te voegen die vooraf op zeer hoge temperatuur gebracht werd. Dit zorgt voor het typisch uitzicht van de nougat van Montélimar.

Pas op het einde van het kookproces worden vanille, amandelen en pistachenoten toegevoegd. Een laatste kneden zorgt voor optimale homogeniteit. Dan wordt het deeg in bakvormen gegoten.

Eenmaal uit de bakvorm, wordt de nougat gesneden en bekomt hij zijn uiteindelijke vorm: blokjes, staafjes, domino's... De verpakking is bestudeerd en gekozen om een optimale bewaartermijn te garanderen.

De reputatie van nougat uit Montélimar is ver buiten Frankrijk bekend en zijn aanwezigheid in vele landen, zowel in Europa als in de andere werelddelen, bewijst dat deze delicatesse in de smaak van heel veel mensen valt. Nougat is terecht ambassadrice voor Frankrijk en de Franse smaak.

Fabrication

Les premières marques de cette activité, en dehors du secteur propre aux pâtissiers, apparurent au 19ième siècle.

Sucre, miel, blanc d'oeuf, vanille, amandes, pistaches, tels sont les éléments constitutifs essentiels du nougat de Montélimar. Sans entrer dans les détails techniques qui déborderaient le cadre de cette étude, il est possible de présenter schématiquement les phases de cette fabrication.

Miel et sucre sont fondus et cuits dans les malaxeurs avec addition des blancs d'oeufs montés en neige. Ce mélange est ensuite stabilisé par l'incorporation de sucre préalablement porté à haute température, stabilisation qui donnera, après cuisson définitive, cet aspect de pâte levée caractérisant le Nougat de Montélimar. L'incorporation de la vanille, des amandes et des pistaches se fait en fin de cuisson; un dernier malaxage donne à la masse un maximum d'homogénéité. La pâte est ensuite coulée dans les moules tapissés de pain azyme. Après un démoulage, diverses opérations de sciage donnent au nougat ses formes définitives, blocs, barres, dominos, etc... Le conditionnement a été étudié pour être réalisé dans le maximum de préservation et de conservation.

La réputation du Nougat de Montélimar a largement dépassé les limites de la France et sa présence dans de nombreux pays, tant en Europe qu'au Nouveau Monde, atteste de la sympathie de tous pour cette délicieuse friandise, ambassadrice de la France et du goût français.