



# Les secrets d'une parfaite dégustation de nougat

AVEC PAUL LOPEZ, ARTISAN NOUGATIER

*Pas d'automne sans douceur. Or savez-vous bien déguster le nougat ? Peut-être pas si sûr... Alors on a fait appel à un expert en la matière, Paul Lopez, à la tête du Nougat des Arts, une institution clermontoise qui n'utilise que les meilleurs fruits secs et du miel d'exception.*

**1** Pour bien déguster un nougat, ne jamais le conserver au réfrigérateur, il est en effet optimal à température ambiante.

**2** Certains jus de fruits fonctionnent très bien avec le nougat. Le nougat à la rose et aux pistaches s'accorde à la perfection à un jus de framboise. Le nougat à la myrtille aime un jus de cassis ou de fruits noirs.

**3** L'alcool n'est pas à exclure avec le nougat. Privilégiez un gin, la baie de genièvre fait en effet ressortir le côté floral du miel. Un vin cuit est parfait avec un nougat à base d'agrumes.

**4** Le nougat agrumes et le chocolat sont complémentaires. Paul Lopez aime les associer pour réaliser des œufs de Pâques.

**5** Pour Paul Lopez, le moment optimal pour déguster un nougat serait au petit déjeuner lorsque nos papilles sont en alerte. C'est ainsi qu'on va le mieux apprécier les différentes saveurs de miel et de fruits secs. Paul Lopez utilise en effet des miels différents selon les recettes. Du miel de lavande pour le nougat à la rose et aux pistaches, ou pour le nougat traditionnel. Du miel de ronce à la saveur poivrée pour le nougat aux agrumes. Du miel de châtaignier pour le nougat à l'angélique et du miel de lavandin pour le nougat au gianduja et aux noisettes.

**6** Pour le découper, vous pouvez prendre un couteau à pain et détaillez de jolies tranches. On apprécie alors la texture, la tendresse des blancs d'œufs montés en neige et le croquant des amandes ou des noisettes grillées, mêlés à d'autres saveurs qui changent selon les recettes.

**7** Le café de type expresso se marie très bien avec le nougat. Certains thés sont aussi très complémentaires, car ils enlèvent le côté sucré du nougat, notamment le thé vert sencha ou des thés neutres, pas trop parfumés. Le thé vert japonais au riz soufflé genmaicha est aussi une très belle association à tester, c'est un pur délice. ♦

Nougat des Arts,  
9 rue Ballainvilliers,  
63000 Clermont-Ferrand.  
[lenougatdesarts.com](http://lenougatdesarts.com)