

**NOUGAT DES ARTS**  
CLERMONT-FERRAND



## PAUL LOPEZ

CRÉATEUR DE NOUGAT D'EXCEPTION

Après plusieurs années dédiées au sport de haut niveau, il décide de changer de voie et s'orienter vers les métiers de bouche avec une règle d'or : l'excellence. Déterminé et soutenu par son grand père pâtissier et visionnaire il décide de réinventer une confiserie longtemps oubliée : le Nougat !



PAUL LOPEZ



LE NOUGAT DES ARTS



@LENOUGATDESARTS

9 rue Ballainvilliers 63000  
Clermont ferrand

[www.lenougatdesarts.fr](http://www.lenougatdesarts.fr)  
[lenougatdesarts@gmail.com](mailto:lenougatdesarts@gmail.com)

# PRIX

*Il gagne le Prix Épicures d'or dans catégorie chocolats et confiseries en 2016.*

# INGREDIENTS

- Miel de lavande IGP
- Amandes de Provence
- Pistaches de Sicile



# LA RÉVÉLATION

Le traditionnel nougat blanc et tendre de Provence !

Redécouvrez le croquant de l'amande fraîchement torréfiée, la saveur de la pistache et le goût subtil du miel de lavande.

**"J'estime que la gourmandise est une chance dans la vie"**

**Catherine Deneuve**

# INGREDIENTS

- Miel de montagne (châtaignier) d'Auvergne
- Amandes de Provence
- Angélique confite
- Cerise confite



## LA CRÉATION

Nougat volcanique ! Découvrez le mariage puissant du miel de Montagne, des amandes brutes, des cerises acidulées et de l'angélique douce et verte

**"J'estime que la gourmandise est une chance dans la vie"**

*catherine deneuve*

# PRIX

*Il gagne le Prix Epicures d'or en catégorie épicerie fine en 2018.*

# INGREDIENTS

- Miel de lavande IGP Provence
- Amandes de Provence
- Pistaches de Sicile
- Pétales de rose de Damas



# LE VOYAGE

Un nougat tendre et parfumé au miel de lavande, pistaches de Sicile et pétales de rose de Damas BIO au goût suave !

***"J'estime que la gourmandise est une chance dans la vie"***  
*catherine deneuve*

# INGREDIENTS

- Miel de ronce
- Amandes de Provence
- Orange confit
- Cédrat confit



# LA CÉLÉBRATION

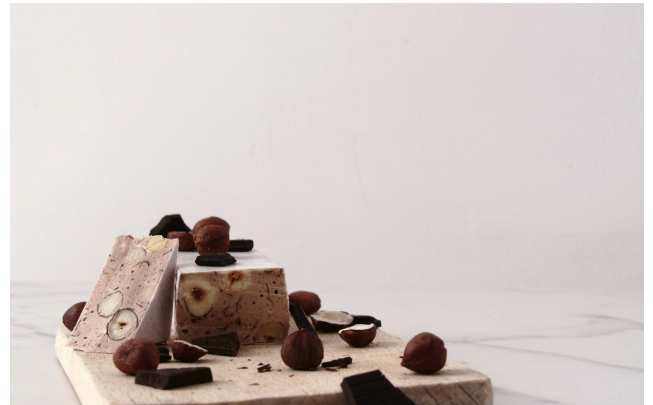
La célébration, un nougat festif pour des moments de partage gourmands ! Découvrez une explosion de saveurs en bouche, les oranges et le cédrat confits s'alliant aux amandes et au miel de ronce.

**"J'estime que la gourmandise est une chance dans la vie"**

*catherine deneuve*

# INGREDIENTS

- Miel de lavande IGP Provence
- Noisette du Piémont
- Pâte de gianduja (pâte de noisette légèrement chocolaté)



## LA GOURMANDISE

Un nougat d'une gourmandise sans égal.  
Succombez au goût intense du Gianduja et  
au caractère des noisettes du Piémont .

**"J'estime que la gourmandise est une chance dans la vie"**

*catherine deneuve*

# INGREDIENTS

- Miel de lavande IGP Provence
- Miel de bruyère
- Noisette du Piemont
- Myrtille séchées



## L'ÉLÉGANT

Un nougat alliant miel de lavande et de bruyère, accompagné de noisettes torréfiées et de myrtilles séchées.

***"J'estime que la gourmandise est une chance dans la vie"***

***catherine deneuve***