

DOSSIER DE PRESSE – MERCREDI 2 SEPTEMBRE 2020

Fête
de la **pogne**
et
de la **raviole**

12 & 13 sept
2020

Marraine
MERCOTTE
du MEILLEUR PÂTISSIER
Animateur
Loïc BALLET
de TÉLÉMATIN

Romans-sur-Isère
Place Jules-Nadi
ville-romans.fr

ROM
ANS SUR
ISÈRE

SAINT-JEAN®
DEPUIS 1943

- LA
DROME -

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Contact presse : Pascale Vernès – Responsable du Pôle presse de la Ville de Romans -
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09

Fête de la pogne et de la raviole : Un programme alléchant !

Les 12 et 13 septembre prochains, pogne et raviole, les deux produits phares de notre terroir seront à l'honneur avec, au programme, shows culinaires orchestrés par de grands chefs, démonstrations de fabrication, pétrissage à dix mains d'une pogne géante, banquet, vente et, bien sûr dégustation ; sans oublier, et c'est nouveau, le championnat de France de la brioche régionale.

Si vous êtes amateurs de bons produits, n'hésitez pas à venir découvrir et déguster les samedi 12 et dimanche 13 septembre, place Jules-Nadi à Romans-sur-Isère (Drôme), nos deux stars du terroir : la pogne, une brioche en forme de couronne au parfum subtil de fleur d'oranger et la raviole, un petit carré de pâte fine, farci de fromage et de persil.

Des chefs au top !

Chroniqueuse culinaire et jury du *Meilleur pâtissier* sur M6, Mercotte, par l'odeur alléchée, a bien voulu accepter d'être la marraine de cette fête dédiée aux gastronomes.

Une fête à laquelle participeront également de grands chefs, à la faveur de shows culinaires. Et parmi eux, David Gallienne, vainqueur de la saison 11 de l'émission Top Chef sur M6 et Nastasia Lyard qui s'était distinguée, lors de cette même émission, par sa cuisine féminine et créative. Ils vous montreront, le dimanche, et ce sera leur défi, comment accommoder pogne et raviole, afin de les rendre plus gourmandes encore. Avec eux également, des chefs romains : Thomas Redon (La Redonnière), Emmanuel Destrait (Le Mandrin), Matthieu Prandi (Le Panzo).

Les mains dans le pétrin

Autre défi, celui lancé, sur ces deux jours, aux artisans-boulangers professionnels exerçant sur le territoire français : Ils devront, lors du championnat de France de la brioche régionale -dont ce sera la première édition, ici, à Romans- présenter une brioche de leur région et réaliser, en live, une interprétation de notre pogne locale. Une initiative que l'on doit à cinq boulangers du cru. D'ores et déjà, 9 candidats se sont manifestés.

Au préalable, vous pourrez assister, le samedi, tout de suite après l'inauguration qui se déroulera à 11h30, au pétrissage à dix mains d'une pogne géante par les boulangers romains. Même les plus jeunes pourront mettre la main à la pâte, puisque qu'un atelier autour de la pogne sera spécialement organisé pour eux, le dimanche après-midi. Qui sait si cela ne déclenchera pas quelques vocations ?

De la fabrication à la dégustation

Vous verrez aussi à l'œuvre, le samedi et le dimanche, l'association «Eymeux d'hier et d'aujourd'hui» qui fabriquera,

sous vos yeux, des ravioles, de la plus traditionnelle des façons. Vous commencez à avoir l'eau à la bouche ? Rassurez-vous, des dégustations vous seront proposées, et, bien sûr, vous pourrez acheter des ravioles ainsi que des pognes dont le parfum délicat de fleur d'oranger viendra chatouiller vos narines dès votre arrivée. Boulangers et ravioteurs vous attendent, en effet, sur leur stand, à l'ombre des grands arbres de la place Jules-Nadi, qui est aussi celle de l'Hôtel de ville.

Faites votre marché !

Vous aurez par ailleurs la possibilité de compléter votre panier en parcourant le marché du terroir où vous trouverez toutes sortes de produits locaux, plus délicieux les uns que les autres : spiruline, huiles, pâtes, jus, vin, bière... Chaque année, et c'est nouveau, une région de France sera mise à l'honneur. L'invitée, pour cette 31^e édition, sera la Normandie avec une présentation de ses pépites terre et mer.

Un banquet vitaminé

Et surtout n'hésitez pas à réserver votre place au banquet qui se déroulera, le samedi soir, en plein air, et au menu duquel vous retrouverez, bien évidemment, ravioles et pognes. Une soirée qui se terminera en musique avec le Vitamine Jazz Band dont le nom n'est décidément pas usurpé. Et il est fort à parier que vous ne résisterez pas longtemps avant de vous laisser aller à danser.

La tradition au rendez-vous

Enfin, pour ajouter au folklore de ces deux journées, n'oublions pas, le dimanche, la traditionnelle cérémonie d'intronisation par les confréries de la Pogne et de la Raviole. Du folklore ? Pas seulement ! Puisqu'il s'agit de perpétuer un savoir-faire et de le faire connaître bien au-delà de nos frontières régionales.

Un animateur gastronome

Pour dérouler l'ensemble de ce menu, nous pourrons compter sur Loïc Ballet qui saura vous allécher. Chroniqueur dans l'émission *Télématin* sur France 2, il est devenu l'animateur attiré de cet événement gourmand qu'il défend avec passion et conviction.

Le programme complet sur ville-romans.fr/fete-pogne-raviole. Cette manifestation se déroulera dans le respect du protocole sanitaire en vigueur au moment de son organisation.

Des chefs au top !

La Fête de la Pogne et de la Raviole de Romans, fidèle à sa tradition, accueillera des hôtes de marque qui sauront émoustiller vos papilles, à la faveur de shows culinaires.

La marraine de la fête de la Pogne et de la Raviole de Romans sera, cette année, Mercotte. Alias Jacqueline Mercorelli.



©Simon Garnier

Mercotte

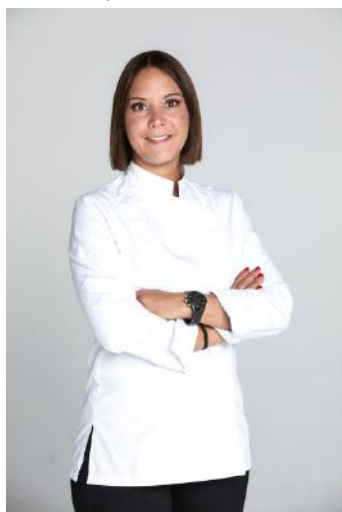
Critique culinaire, cette bloggeuse reconnue a été révélée au grand public en 2012, en sa qualité de juré de l'émission culinaire de M6, « Le meilleur pâtissier » où elle œuvre depuis, au côté de Cyril Lignac. Et ce n'est pas un hasard... Autodidacte, perfectionniste et toujours de bonne humeur, cette mère de quatre enfants s'est, en effet, lancée dès 2005 dans la création d'un blog culinaire, « La cuisine de Mercotte », sur lequel elle partage ses recettes et astuces, avec une préférence pour les desserts. Elle sera présente tout le week-end.

David Gallienne

Après avoir passé dix ans comme commis au *Manoir du Lys* à Bagnoles-de-l'Orne, David Gallienne a rejoint le restaurant *Origine* à Rouen, en qualité de chef exécutif. Après un voyage d'initiation au Japon, Eric Guérin, un chef étoilé qu'il rencontre au début de sa carrière, lui propose de le rejoindre, en 2017, au *Jardin des Plumes* à Giverny. David Gallienne tombe alors amoureux du lieu qu'il reprendra en janvier 2020. Sa cuisine est portée sur le végétal et il aime par-dessus tout raconter une histoire dans ses assiettes, au travers du dressage, dont il prend le plus grand soin, et de notes délicates en goût. Nul doute qu'il saura sublimer nos deux stars du terroir.



Nastasia Lyard



Passionnée et acharnée, Nastasia Lyard a réussi à s'imposer dans des maisons de prestige. Elle a commencé par la charcuterie, chez Lautey, avant de rejoindre Eric Frechon au *Bristol*. Après une collaboration avec Christopher Hache au *Grillon*, elle a rejoint *Le Spoon* d'Alain Ducasse à Paris. Elle est aujourd'hui charcutière d'exception au côté de Gilles Vérot. Lors de l'émission de M6, elle s'est distinguée par sa cuisine féminine et créative, une cuisine traditionnelle mais revisitée pour être actuelle. Pogne et raviole devraient être pour elle une belle source d'inspiration.

Des chefs Romains participeront également aux shows culinaires : Thomas Redon, La Redonnière, samedi à 10h ; Emmanuel Destrait, Le Mandrin, samedi à 15h30 ; Mathieu Prandi, Le Panzo, dimanche à 17h.

Nouveau ! Championnat de France de la brioche régionale

Nouveau ! La 1^{re} édition du Championnat de France de la brioche régionale s'ouvrira les 12 et 13 septembre 2020 à Romans-sur-Isère (Drôme). Lancé cette année par cinq boulangers locaux, ce concours national s'inscrit dans le cadre du rendez-vous gourmand de la Fête de la Pogne et de la Raviole.

La 31^e édition de la Fête de la pogne et de la raviole, les 12 et 13 septembre prochains, prendra une saveur toute particulière. Aux shows culinaires, viendra s'ajouter un Championnat de France de la brioche régionale, lancée à l'initiative de cinq boulangers locaux.

Ce concours -dont ce sera la 1^{re} édition- vise à valoriser le travail des artisans boulangers français ainsi que le patrimoine culinaire régional. Ainsi, le samedi 12 septembre, chaque artisan-boulangier sélectionné devra présenter une brioche typique de sa région et réaliser, sur place, pour le dimanche 13 septembre, une interprétation de la pogne de Romans. Les épreuves seront ouvertes le samedi, à 12 heures, place Jules-Nadi.

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes, parmi lesquels la marraine de la Fête, Mercotte, critique culinaire, bloggeuse et jury de l'émission «Le meilleur pâtissier» sur M6 ou encore Frédéric Bau, pâtissier et directeur de la création de la Maison Valrhôna et Jacques Bertrand, chef du restaurant étoilé Les Cèdres à Granges-les-Beaumont. Il se réunira, sur cette même place, le dimanche 13, à 10 heures, afin de départager les candidats et les résultats seront proclamés à 12h30. Le titre de «Meilleure brioche régionale de France» sera attribué à celui qui obtiendra la meilleure moyenne des deux épreuves précitées.

Pour se présenter, les candidats devaient répondre à plusieurs critères : être artisans-boulangers (code APE 1071C), salariés ou gérants ; s'inscrire sous le nom de la boulangerie dans laquelle ils travaillent, cette dernière devant être présente sur le territoire français.

La clôture des candidatures a eu lieu le 30 août 2020 à minuit. Les candidats sont au nombre de 9 : 1 femme et huit hommes dont un meilleur ouvrier de France. Ils viennent de toute la France. Seront notamment représentés : Le Grand Est, la Bretagne, l'Occitanie, la Provence-Alpes-

Côte-d'Azur, l'Auvergne-Rhône-Alpes et les Pays de la Loire.



Le dossier de candidature devait comporter :

- une photo et d'une présentation de la boulangerie représentée ;
- une présentation de la brioche régionale que le candidat souhaite réaliser ainsi que de sa photo ;
- un K-Bis de sa boulangerie les candidats-proprétaires ou une attestation de travail pour les salariés.

De la fabrication à la dégustation

Vous verrez aussi à l'œuvre, le samedi et le dimanche, l'association « Eymeux d'hier et d'aujourd'hui » qui fabriquera, sous vos yeux, des ravioles, de la plus traditionnelle des façons. Vous commencez à avoir l'eau à la bouche ? Rassurez-vous, des dégustations vous seront proposées, et, bien sûr, vous pourrez acheter des ravioles ainsi que des pognes dont le parfum délicat de fleur d'oranger viendra chatouiller vos narines dès votre arrivée. Boulangers et ravioleurs vous attendent, en effet, sur leur stand, à l'ombre des grands arbres de la place Jules-Nadi, qui est aussi celle de l'Hôtel de ville.

- **Les boulangers** : Pascalis, Bédouin, Manu & Rita, La Nougatine, Lionneton, Mes délices briochés et Aux délices de Romans
- **Les ravioleurs** : Saint-Jean, Ravioles Mère Maury, 1228 Mes ravioles du Dauphiné

Faites votre marché !

Vous aurez par ailleurs la possibilité de compléter votre panier en parcourant le marché du terroir où vous trouverez toutes sortes de produits locaux, plus délicieux les uns que les autres : spiruline, huiles, pâtes, vin, clairette, jus, bières artisanales, rhums arrangés, fruits secs et fruits confits, biscuits, miels, hydromels, pollen, pains d'épice, cire d'abeille, produits de la noix, tournage sur bois...

La Normandie, invitée d'honneur

Nouveau ! Chaque année, ce marché mettra à l'honneur une région en particulier. Pour cette 31^e édition, c'est la Normandie qui sera sous les projecteurs avec une présentation des pépites terre et mer de la région :

- Camembert de Normandie (AOP), beurre et crème de Patrick Mercier,
- Pont-l'Évêque (AOP) de la ferme de l'Oraille, Cidre Cotentin (AOP) de Damien Lemasson ... Vous pourrez notamment le découvrir à la pression !
- Huîtres « Grands Crus en Cotentin » de Patrick Liron,
- Et bien sûr, ce magnifique produit « L'agneau prés-salés du Mont-Saint-Michel en AOP » qui fait, par excellence, le lien entre la mer et la terre, puisque les animaux pâturent dans « les herbous », ces terres régulièrement recouvertes par la mer. Un mets d'exception, un élevage durable respectueux de l'environnement, un patrimoine !



Ce produit rare est présenté à Romans-sur-Isère par deux éleveurs : Madeleine Pasturel et Roland Salle. Il sera notamment travaillé par Nastasia Lyard, lors de sa démonstration de cuisine le dimanche à 15h00 : « Selle d'agneau AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel en croûte de pogne et sa salade de quinoa gourmande ». Un produit savoureux à découvrir et à déguster également sur le stand de l'AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel et sur le stand de la Rôtisserie gourmande. C'est en effet une grande première pour la fête de la pogne et de la raviole : un déjeuner assis est proposé aux visiteurs. Il sera cette année très normand !

Un banquet vitaminé

La fête de la pogne et de la raviole arrive à grands pas et il est temps de réserver pour ceux qui voudraient, le samedi 12 septembre, participer au grand banquet du soir, un moment on ne peut plus convivial.

La visite des stands, l'après-midi, vous aura certainement mis en appétit et il vous faudra de l'énergie pour pouvoir vous déhancher sur les rythmes endiablés du Vitamine Jazz Band. En outre, vous serez en bonne compagnie puisque Loïc Ballet, chroniqueur gastronomique de l'émission Télématin sur France 2 et animateur de la fête, partagera avec vous ce banquet...

Au menu, un vrai repas traditionnel, avec : salade de ravioles froides, caillette de la Drôme et saucisses sur lit de salade verte, accompagnés de ravioles pochées, duo de fromages et, bien sûr... de la pogne ! Le tout pour 15 €.

Rappelons que les bénéficiaires iront aux deux associations organisatrices : le Volley Ball Romains et l'ASPTT Romans - Réservations par mail à contact@volleyballromans.com ou par téléphone au 06 74 51 36 36.

Un animateur gastronome



Pour dérouler l'ensemble de ce menu, nous pourrions compter sur Loïc Ballet qui saura vous allécher. Chroniqueur dans l'émission Télématin sur France 2, il est devenu l'animateur attiré de cet événement gourmand qu'il promeut avec passion et conviction. Dans sa chronique culinaire hebdomadaire, il parcourt la France à la recherche des meilleurs chefs, pour défendre les producteurs locaux et tous ceux qui font des métiers de bouche une passion. Il a fait ses premières armes comme chroniqueur gastronome sur France Inter en 2008, au côté de Jean-Pierre Coffe dans l'émission « *Ça se bouffe pas, ça se mange* ». Avec l'homme aux lunettes rondes, il apprendra à « transmettre ». Transmettre pour protéger notre terroir, pour inviter le public à goûter, mais surtout, transmettre pour que chacun ouvre l'œil sur son alimentation !

LES EXPOSANTS DU MARCHE DU TERROIR

Ferme de Pourcier	Conserves de truffes, huile olives nyons à la truffe, huile de noix à la truffe, sel de camargue à la truffe, essence de lavandin, miel et cerneaux de noix	Damien Froment	St-Nazaire-le-Désert
A tout bois	Objets en bois tournés, bijoux, stylos, vaisselle en bois, jouets, éléments de décoration intérieure, lampes, nichoirs. Fabrication artisanale et locale	Philippe Creusefond	St-Michel-sur-Savasse
Brasserie Romane	Bière artisanale: Jacquemart (blonde, blanche, brune), bouteille et pression	Richard Piat	Romans
Théophile Grillot	Bière artisanale Bio et régionale, jus et pétillant de fruits	Théophile Grillot	La Roche-des-Arnauds
Cave Decorse	Clairette de Die AOC, « Méthode dioise ancestrale », « Méthode traditionnelle » et coteaux de Die AOC	Anna et Rachel Decorse	Barsac
Les Délices de la ferme	Rôtie et rillettes de pigeon	Leslie Mopon	Le Grand-Serre
La Bouche Rit Lambert	Caillette, saucisson, saucisse à cuire, diot, saucisette, tête de porc en gelée	Lilian Lambert	Bourg-de-Péage
L'instant Miel	Miel	David Pourret	Châteauneuf-sur-Isère
Domaine Saint-Guéry	Vin	Guy Reynaud	La baume-de-Transit
La Ferme des Marais	Pâtes sèches/Semi-complètes, farine de blé, fabrication artisanale et locale	Steve Imbert	Charpey
Ô Délices de la Bergerie	Confiture maison, nature et safranée, avec les fruits de l'exploitation, sablés, sel, sirop, safran en filaments, miel thé. Production maraîchère suivant la saison	Françoise Santucci	Marches
Distillerie des 4 Vallées	Lavande, lavandin, fleurs, huiles essentielles, eaux florales, bouquets, savons, cosmétiques, diffuseur et brûle-parfum, confiture et sirop	Alain Aubanel	Chamaloc
La Ferme de Domazane	Gibiers, terrines, acras de faisan	Vincent Fillit	Livron-sur-Drôme
GAEC des Abrets/Cave Maillefaud	Clairette et Crémant de Die	Jean-Denis et Nicolas Maillefaud	Barsac
Domaine de Maupas	Clairette de Die, vin blanc, rosé, rouge.	Jérôme et Rémy Cayol	Châtillon-en-Diois
Huilerie Richard	Huile d'olive AOP Nyons, Nîmes, Haut de Provence, AOC Provence, huile de noix, noisette et colza grillé, olives et tartinables, biscuits salés et sucrés drômois, nougat de	Patrick Richard	Montoisson

	Montélimar		
TT Design Palettes	Création / Fabrication de mobilier et objets de décoration avec des matériaux de récupération, principalement avec du bois de palettes recyclées : lampes, dessous de plat, planche à découper, décapsuleur, bougie	Thomas Thivolle	Romans
Domaine Terres d'Emotions	Agneaux, porcs, volailles, vins, jus...	Sylvia, Franck et Dominique Pipit	Bourg-de-Péage
Danse des Butineuses	Miel, Hydromel, pollen	Frédéric Roux	
Ferme des Villardes	Confiture, jus de pomme, sirop, conserve de viande de veau (terrines et plats cuisinés)	Bernard Idelon	Izeron
LMDES - Cave Noisel	80 produits à base de noix - pogne aux noix	Alain Thomas	Saint-Jean-en-Royans
MS Verger des Saveurs	Fruits secs, confits, déshydratés	Martine Fillou	Saint-Mande
La Ferme de Craponne	Bleu persillé, camembert, tomme pressée frottée à la Clairette de Die	Pascal Huet	Aix-en-Diois
Sensation équestre	Savon au lait d'ânesse	Julie Rozeron	Rochefort-Samson
Jonathan Bayle	Pain d'épices et pâte de fruit	Jonathan Bayle	

Les partenaires de la Fête de la Pogne et de la Raviole 2020

Saint Jean

La Drôme – La Région Auvergne-Rhône-Alpes – Hyper U – Les Douceurs de Jacquemart – Mère Maury – France Bleu Drôme-Ardèche – Pascalis – 1228 Mes Ravioles du Dauphiné – Crédit Mutuel – Dresseurs de table – Lionneton – La Nougatine – Bédouin – Aux délices de Romans – Mes délices briochés – Manu et Rita – Pellerin – GammVert – Technic Services.

Fête de la pogne et de la raviole 12 & 13 sept 2020

Romans-sur-Isère
Place Jules-Nadi

ROMANS

La Fête de la Pogne et de la Raviole est soutenue par :

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

Mais aussi :

- LA DRÔME
- La Région Auvergne-Rhône-Alpes
- HYPER U Romans
- Les Douceurs de Jacquemart
- MÈRE MAURY
- france bleu drôme-ardèche
- pascalis
- 1228 Mes Ravioles du Dauphiné
- Crédit Mutuel
- DRESSEUR DE TABLES
- LA NOUGATINE
- Bédouin
- MES DÉLICES BrioCHÉS
- manu et rita
- PELLERIN

Vivez l'expérience culinaire !

Contact presse : Pascale Vernès – Responsable du Pôle presse de la Ville de Romans -
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09