

FÊTE DE LA POGNE ET DE LA RAVIOLE

Zoom sur deux nouveautés : la vaisselle des chefs et la bourse des futurs chefs

La fête de la pogne et de la raviolle se tiendra les 18 et 19 mai prochains, place Jules-Nadi, à Romans.

Aux shows culinaires et autres démonstrations de fabrication, se sont ajoutées, cette année, deux nouveautés en particulier, que l'on doit au Kiwanis club : « La vaisselle des chefs », dont la vente va permettre de doter une autre de leur initiative, « La bourse des futurs chefs ».

Le club service, dont la générosité n'a d'égal que son dynamisme, s'est, en effet, employé à collecter vaisselle, ustensiles de cuisine et décoration de table... auprès d'une quinzaine de restaurants de la région, tous établissements de renom qui ont accepté de jouer le jeu.













Une collecte des plus fructueuses qui leur aura permis de réunir plus de 1 500 articles, que vous découvrirez lors de leur mise en vente, le samedi 18 mai, de 10h à 19h, salon Audra (Les Cordeliers, place Jules-Nadi). Vous pourrez ainsi acquérir à peu de frais, assiettes, verres, couverts..., une vaisselle sobre et élégante telle qu'on la retrouve sur les plus grandes tables.

Ainsi que nous l'avons indiqué plus haut, les bénéficiaires de cette vente permettront de doter « La bourse des futurs chefs » qui se tiendra le dimanche 19 mai, à 10h, place Jules-Nadi. Cette bourse, organisée en partenariat avec le lycée hôtelier de Tain-L'Hermitage, le CFA de Livron et la Ville de Romans, est destinée à valoriser la filière restauration sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage et à récompenser des jeunes motivés par leur métier en mettant en évidence leurs compétences.

Les jeunes devront tout fabriquer sur place et venir avec leurs matières premières brutes, non cuisinées, pour réaliser leur recette ; les pognes et ravioles leur seront fournis. Ils seront notés sur la propreté/l'organisation, le respect du sujet et le délai, l'originalité, la présentation et le goût.

Vaisselle des chefs : Les restaurants participants

					
Pic Valence	Maisons Marcon Saint-Bonnet- le-Froid	Les Cèdres Granges-les- Beaumont	La Cachee Valence	Le Kleber Grane	Flaveurs Valence
					
Le Carre d'Alethius	La Redoniere Romans-sur-	Chartron Saint-Donat	L'Instant Romans-sur-	Le Tournesol Tournon-sur-	Maison Grizlaw Valence
					
Le Café de Paris Romans-sur- Isère	Le Kiosque Romans	La Charrette Romans	L'Antique Romans		