

COMMUNIQUE DE PRESSE

Fête de la Pogne et de la Raviole

Reportée le week-end des 12 et 13 septembre prochains, 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.



©Simon Garnier

Nous vous l'avions annoncé en mars dernier, la marraine de la fête de la Pogne et de la Raviole de Romans sera, cette année, Mercotte, Alias Jacqueline Mercorelli.

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.

Pogne et raviole peuvent s'accommoder de multiples façons, c'est ce que s'attacheront à démontrer, tout au long de ce week-end, nos chefs locaux, lors de shows culinaires auxquels participeront également deux des candidats de la saison 11 de l'émission Top Chef sur M6, tous deux âgés de 30 ans : Nastasia Lyard et David Gallienne.



✓ 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 *Crillon*, 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.

©Marie Etchegoyen/M6

✓ 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.



©Marie Etchegoyen/M6