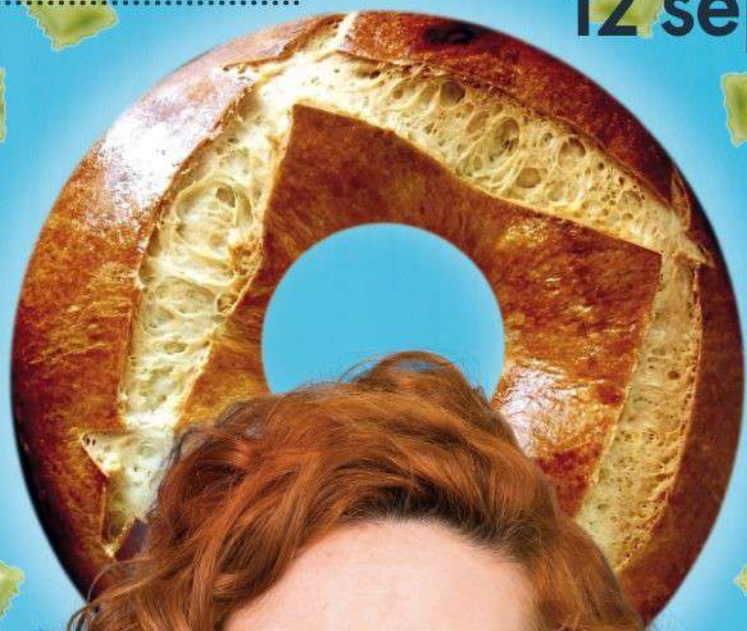


Romans-sur-Isère  
Place Jules-Nadi

Samedi 11  
et dimanche  
12 septembre  
2021



ROM  
ANS SUR  
ISÈRE

m

Dossier de presse

# Fête de la pogne et de la raviole

[ville-romans.fr](http://ville-romans.fr)

## SOMMAIRE

---

Communiqué de presse Fête de la pogne et de la raviole, un programme alléchant.....	p.2
Une marraine et un parrain au top !..... Emmanuelle Jary et Pierre Augé	p.3
Un animateur gastronome..... Une BD au profit des œuvres du Kiwanis	p.4
De la fabrication à la dégustation..... Région invitée : l'Alsace	p.5
Les autres exposants du marché du terroir.....	p.6
Le programme.....	p.7
Les partenaires de la fête.....	p.8
Le petit « plus » gourmand de Saint-Jean.....	p.9

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

Les 11 et 12 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, vente et, bien sûr dégustation, zoom sur les apprentis boulangers et animations pour les enfants.

Si vous êtes amateurs de bons produits, n'hésitez pas à venir découvrir et déguster les samedi 11 et dimanche 12 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.

### Un parrain et une marraine au top !

Pour parrainer cette fête, la Ville de Romans, organisatrice de l'événement, a fait appel à deux personnalités attachantes et authentiques, des amoureux des produits du terroir qui les défendent avec passion, l'une avec son franc-parler et sa plume aiguisée, l'autre avec son savoir-faire et sa créativité.

Journaliste et critique gastronomique pour la presse magazine depuis 20 ans, Emmanuelle Jary, par l'odeur alléchée, a accepté, en effet, d'être la marraine de la fête ; de même que Pierre Augé qui, vainqueur de l'émission Top Chef sur M6 en 2014, ne manquera pas de mettre son inventivité au service de nos deux produits phares lors d'un show culinaire. Le défi est lancé !

Des shows auxquels participeront également nos talentueux chefs locaux : Matthieu Prandi (Le Panzo), Thomas Redon (La Redonnière) et Sébastien Michelin (L'Antique) mais aussi un chef alsacien, Nicolas Rieffel, lors d'un duel autour de la raviole qui s'annonce prenant.

### Les mains dans le pétrin

Au préalable, vous pourrez assister, le samedi, tout de suite après l'inauguration qui se déroulera à 11h00, au pétrissage à douze mains d'une pogne géante par les boulangers professionnels romans et par... Emmanuelle Jary ! L'après-midi, ce seront les apprentis qui feront leur show. Observez les bien, l'occasion vous sera donnée le lendemain d'exercer vos talents lors d'un atelier pogne. Les enfants seront également invités à réaliser la recette d'un chef et pourront aiguiser leurs sens, à la faveur d'un jeu autour du goût et du toucher.

### 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 ? 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.

### Faites votre marché !

Vous aurez par ailleurs la possibilité de compléter votre panier en parcourant le marché du terroir où vous trouverez divers produits locaux, plus délicieux les uns que les autres : caillette, clairette, bière, spiruline, miel, terrine, pain d'épices, fruits déshydratés... Et, pourquoi pas ? De la vaisselle en bois tournée et une jolie nappe pour pique-niquer !

Par ailleurs, et pour la deuxième année consécutive, une région de France sera mise à l'honneur. Après la Normandie -qui a d'ailleurs souhaité revenir- ce sera au tour de l'Alsace d'être sous les feux des projecteurs, lors de cette 32<sup>e</sup> édition. Elle présentera quelques-uns de ses produits les plus emblématiques : Kougelhops, bretzels, bière, tartes flambées ou encore choucroute !

### 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 pourrions compter sur Loïc Ballet qui saura vous allécher. Chroniqueur dans l'émission Télématin sur France 2, il est devenu l'animateur attitré de cet événement gourmand qu'il défend avec passion et conviction. Il dédicacera à cette occasion une BD « Une année pour mieux manger » dont les profits seront reversés au Kiwanis.

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

## Une marraine et un parrain 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, grâce à leur savoir-faire et à leur créativité.

La marraine et le parrain de la fête de la Pogne et de la Raviole seront, cette année, Emmanuelle Jary et Pierre Augé.



Emmanuelle Jary, journaliste culinaire

**Emmanuelle Jary** est journaliste et critique gastronomique pour la presse magazine depuis 20 ans. Elle collabore en particulier pour le magazine Saveurs et est l'auteure de plusieurs ouvrages sur la cuisine et les chefs. Mais elle doit surtout son succès aux pastilles qu'elle distille sur le web dans l'émission « **C'est meilleur quand c'est bon** » dont elle est la créatrice avec son mari Mathieu Pensard. Une émission qui s'est imposée dans l'univers de la gastronomie comme un programme de référence avec plus de 38 millions de personnes atteintes en 2020. Son style est brut, sans chichi et c'est ce qui en fait un régal ! Profil atypique, Emmanuelle Jary est venue à la gastronomie après dix ans d'études d'ethnologie durant lesquelles elle a choisi la cuisine et les restaurants comme sujet d'étude. Déjà enfant, elle voulait devenir inspecteur Michelin pour fréquenter les tables hors du commun...

*« Si je croque un mille-feuille, je ne vais pas vous dire « Ah ! Vous voyez, au cœur il y a une petite croustillance... Non, ça m'ennuie et, franchement, on s'en fout ! Je le mange et je trouve ça bon ou pas bon... De toute façon, la personne qui regarde ne peut pas goûter, donc je vais plutôt lui raconter une histoire... »*

**Pierre Augé** est né à Béziers dans une famille d'artisans. Il passe son enfance en cuisine et développe très tôt un amour pour les produits du terroir. Après une école hôtelière, il multiplie pendant 10 ans les expériences auprès de chefs de renom comme Eric Frechon, dans son restaurant éponyme, Frédéric Anton (Pré Catalan), Yves Camdeborde (La Régalade) ou encore avec Pierre Gagnaire (Le Sketch à Londres) et enfin à l'hôtel Murano où il décroche sa première place de chef. En 2010, il revient à Béziers et rachète le restaurant de son père qu'il rebaptise « **La Maison de Petit Pierre** ». C'est cette même année qu'il se fait connaître du grand public en devenant finaliste de la première saison de l'émission Top Chef, compétition qu'il finira par remporter en 2014. Grâce à sa cuisine d'auteur, créative et faisant la part belle aux produits méditerranéens, Pierre Augé a su s'imposer comme une figure incontournable de la gastronomie occitane française.

*« La cuisine est devenue une mode, alors qu'elle est une nécessité. On a oublié, avant tout, que le simple et le bon étaient importants, il ne faut pas tricher. Le plus important est de toujours prendre du plaisir dans ce qu'on fait. Si ma grand-mère ne m'avait pas transmis les goûts, les odeurs, les senteurs, je ne sais pas si j'en serais là aujourd'hui. C'est elle qui m'a donné l'envie... »*

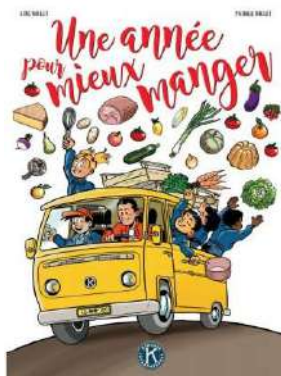


Pierre Auger, vainqueur de l'émission Top chef en 2014

**Des chefs Romains** participeront également aux shows culinaires : Thomas Redon, La Redonière, samedi à 10h et Mathieu Prandi, Le Panzo, dimanche à 15h pour « Une raviole gastronomique » ; Sébastien Michelin, l'Antique, dimanche à 14h pour un « Duel des régions ! La raviole de Romans versus la raviole alsacienne » avec la participation du chef alsacien Nicolas Rieffel qui, réalisera, par ailleurs, une recette extraite d'un BD réalisée par Loïc Ballet « Une année pour bien manger ».

## 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 !



## Une BD au profit des œuvres du Kiwanis

Lors de la Fête de la pogne et de la raviole, Loïc Ballet dédicacera une bande dessinée intitulée « Une année pour mieux manger ».

Il y a deux ans, Roger Villaume, gouverneur du District France Monaco du Kiwanis, a souhaité sensibiliser les jeunes sur la malbouffe en créant une bande dessinée pour agir contre la malnutrition dans le cadre familial. Il a alors sollicité Loïc Ballet qui a aussitôt adhéré au projet et fait fonctionner ses réseaux. Ce dernier a notamment fait appel, pour les illustrations, à son père, Patrick Ballet.

Cette BD présente de manière ludique 24 recettes sucrées et salées proposées par 12 grand.e.s chef.fe.s. Destiné avant tout au jeune public, cet ouvrage accompagne parents et enfants tout au long de l'année en les sensibilisant aux produits de saison et « au bien manger » dans un esprit ludique et gourmand. Chaque mois, les jeunes lecteurs découvrent ainsi un.e Chef.fe qui dévoile une recette salée et une recette sucrée assaisonnées d'astuces et d'anecdotes. Avec parmi les recettes : le crumble aux coings de Jacques et Régis Marcon, la salade d'épinards à l'épeautre de Guillaume Gomez, le gratin de chicon et les gaufres fourrées de Florent Ladeyn, le maquereau-menthe-framboise d'Alexandre Couillon ou, pour finir, son île flottante aux fraises et fleurs de sureau... Vous retrouverez également parmi les chefs : Mercotte, Anne-Sophie Pic, Pierre Augé, Sébastien Bras ou encore Marc Veyrat...

## 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 ? 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, 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, Mes ravioles 1228

### 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 : caillette, charcuterie, spiruline, clairette, bières artisanales, fruits secs et fruits confits, pain d'épices, miels, hydromels, pollen, objets en bois tourné (vaisselle, jouets...), linge de table...

### L'Alsace, invitée d'honneur

Chaque année, une région de France est mise à l'honneur. Après la Normandie en 2020 – qui a d'ailleurs souhaité revenir cette année – c'est la région Alsace qui, pour cette 32<sup>e</sup> édition, sera sous les projecteurs avec une présentation de ses produits emblématiques. (Crédit photos : Fabien Voileau – ADT)



@DR – Nicolas Rieffel

Vous pourrez déguster de délicieuses tartes flambées préparées sur place ainsi que les produits de la Choucrouterie Rieffel avec, à la clé, une démonstration culinaire par le chef Nicolas Rieffel prêt à en découdre avec la raviole de Romans !

Cuisinier, sommelier, chroniqueur culinaire sur la chaîne Alsace20 et producteur de contenu, Nicolas Rieffel est un autodidacte. Il est connu pour avoir été candidat à l'émission Masterchef en 2010, mais aussi pour être un passionné de sa région et fervent militant de son patrimoine et de son terroir. Il a reçu le Bretzel d'Or de l'année 2019.

Pour arroser le tout, il vous sera proposé des vins de la cave Mosbach et de la bière de la Brasserie Meteor Enfin, si vous êtes plutôt sucré vous apprécierez les kougelhops de BredAlsace qui seront cuits sur place et ses biscuits alsaciens ou encore ses bretzels.



## Les autres exposants du Marché du Terroir

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 Romanaise	Bière artisanale : Jacquemart (blonde, blanche, brune), bouteille 33 cl et 75 cl, pression	Richard Piat	Romans-sur-Isère
EARL Ferme de Bancel « Label spiruline »	Spiruline	Benjamin Gauchon	Saint-Vallier
Cave Decorse	Clairette de Die AOC, « Méthode dioise ancestrale », « Méthode traditionnelle » et coteaux de Die AOC	Anna et Rachel Decorse	Barsac
Le Boustcho, artisan pâtissier	Sablés à la praline rose, produits à base de châtaigne	Stéphane Ruscak	Aubenas
La Bouche Rit Lambert	Caillette, saucisson, saucisse à cuire, diot, saucisette, tête de porc en gelée, pâté croûte...	Lilian Lambert	Bourg-de-Péage
L'instant Miel	Miel	David Pourret	Châteauneuf-sur-Isère
Le Verger des saveurs	Fruits secs, fruits confits, fruits déshydratés	Martine Fillou	Saint-Mandé
La Ferme de Domazane	Rôties, terrines, viande	Vincent Fillit	Livron-sur-Drôme
Alina Production	Linge d'office : torchon, tablier, manique ; linge de table : nappe, serviette, chemin de table ; accessoires : totebag, cabas à pique-nique...	Max Vincent	Romans-sur-Isère

# Le programme

---

## Samedi 11 septembre / matin

- 10 h 00 – **Show culinaire** « Une raviole gastronomique » avec le chef romain Thomas Redon, La Redonière
- 11 h 00 – Inauguration par Le maire de Romans, Marie-Hélène Thoraval, avec Emmanuelle Jary, marraine de la fête et Loïc Ballet, animateur de l'événement
- 11 h 30 – Pétrissage à douze mains d'une pogne géante (Bédouin, Pascalis, La Nougatine, Lionneton, aux Délices de Romans et Emmanuelle Jary)
  
- 14 h 00 – **Show culinaire** « Comment faire une raviole ? » avec les Ravioleuses d'Eymeux et Emmanuelle Jary
- 14 h 30 – Les apprentis boulangers font leur show !
- 16 h 00 – **Show culinaire** « Une recette pour mieux manger » avec le chef alsacien Nicolas Rieffel
- 17 h 00 – **Show culinaire** avec Emmanuelle Jary et les boulangers
- 18 h 00 – Bandas en déambulation
- 20 h 00 – Concert festif avec le groupe Mascara



---

## Dimanche 12 septembre

- 10 h 00 – **Fabriquez une pogne avec les boulangers romains !**
- 10 h 30 – Concert de l'Harmonie de Jacquemart
- 12 h 00 – Intronisation par les confréries de la Pogne et de la Raviole
- 14 h 00 – **Duel des régions : raviole de Romans VS raviole d'Alsace** avec le chef romain Sébastien Michelon (L'Antique) et le chef alsacien Nicolas Rieffel
- 14 h 30 – Concert et déambulation avec Empi & Riaume
- 15 h 00 – **Show culinaire** « La raviole gastronomique » avec le chef romain Matthieu Prandi (Le Panzo)
- 16 h 00 – **Show culinaire** avec Pierre Augé, parrain de la fête, et dédicaces de la BD de Loïc Ballet « Une année pour mieux manger »
- 17 h 00 – **Show culinaire** avec David Bourne : recette de farce revisitée qu'il présentera lors de la finale de l'International Catering Cup, le 23 septembre à Lyon



---

## Les incontournables

### Démonstration de fabrication de ravioles

Samedi, de 13 h à 19 h et dimanche, de 9 h à 18 h, sur le stand de l'association Eymeux d'hier et d'aujourd'hui

### Marché du terroir

Samedi, de 10 h à 21 h, et dimanche, de 9 h à 18 h, avec, en invitée d'honneur, la Région Alsace et ses produits emblématiques (kougelhopfs, choucroute, tartes flambées...), le retour de la région Normandie et ses spécialités (huîtres, agneaux...) caillette, charcuterie, spiruline, clairette, bières artisanales, fruits secs et fruits confits, pain d'épices, miels, hydromels, pollen, objets en bois tourné (vaisselle, jouets...), linge de table...

### Animations pour les enfants

Samedi et dimanche, de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h sur le thème « Le goût et le toucher » par les agents du service de la restauration scolaire de la Ville



## Les partenaires de la Fête de la Pogne et de la Raviole 2021

Chaque année, la Ville fait appel au mécénat public et privé pour l'organisation de ses événements..



Le mécénat peut se traduire également par des dons en nature avec, cette année :

DGF : produits de boulangerie et ingrédients  
GammVert : mise à disposition de plantes  
Lafont : fourniture de vestes et tabliers brodés  
Technic Service : matériel de boulangerie

Fête de  
la pogne  
et de la  
raviole



PÂTIER FRANÇAIS  
**SAINT-JEAN**  
DEPUIS 1935

L'art de la pâte fraîche  
À LA FRANÇAISE

MILLEFEUILLE DE RAVIOLES SAUMON FUMÉ,  
MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

- Nombre de personnes 4
- Préparation 30 min.
- Cuisson 6 min.

Ingédients :  
- 4 plaques de ravioles du Dauphiné  
Saint-Jean  
- 4 fines tranches de saumon fumé  
- 20g de beurre

- 80g de fromage frais  
- 40cl de crème liquide  
- Sel  
- Poivre blanc  
- Jeunes pousses

- Tailler finement le saumon fumé en bandes.

- Monter la crème avec un fouet, mélanger le fromage frais avec un peu de crème fouettée. Saler, poivrer.

- Placer le tout dans une poche à douille. Réserver.

- Placer le beurre dans une poêle bien chaude puis faire dorer les bandes de ravioles (2 rangées) de chaque côté. Les déposer sur un papier absorbant.

- Pour le montage du millefeuille, déposer une couche de ravioles, puis ajouter une couche de

fromage frais, et ensuite une couche de saumon. Terminer par une couche de ravioles croustillantes.

- Servir accompagné de jeunes pousses.



PLUS DE RECETTES SUR [WWW.SAINT-JEAN.FR](http://WWW.SAINT-JEAN.FR)



DÉCOUVREZ TOUS LES PRODUITS SAINT JEAN À LA BOUTIQUE

ROMANS-SUR-ISÈRE  
44, AVENUE DES ALLOBROGES  
(À 400M DU CENTRE LECLERC)

HORAIRES D'OUVERTURE :  
DU LUNDI AU SAMEDI,  
DE 9H À 19H  
TÉL. 04 75 05 83 80



**CONTACT**

**Pascale Vernès**

**Responsable du Pôle presse de la Ville de Romans**

**04 75 05 51 41 / 06 89 15 57 09**

**[pvernes@ville-romans26.fr](mailto:pvernes@ville-romans26.fr)**

