

Une fête de bon goût et des parrains authentiques !

Fidèle à sa tradition, la Fête de la Pogne et de la Raviole accueillera les 11 et 12 septembre prochains, à Romans-sur-Isère (Drôme) des hôtes de marque, Emmanuelle Jary et Pierre Augé, qui sauront, chacun à leur manière, émoustiller vos papilles.

La Fête de la Pogne et de la Raviole se tiendra les 11 et 12 septembre prochains, à Romans-sur-Isère, place Jules-Nadi, au cœur du centre-ville. Un cœur qui battra durant deux jours au rythme des nombreuses animations organisées par la Ville et ses partenaires autour de nos deux stars du terroir avec, au programme : pétrissage d'une pogne à 10 mains, fabrication de ravioles en live, shows et ateliers culinaires, dégustations, marché du terroir, jeux autour du goût et du toucher, [championnat de France de la brioche régionale](#), concert et bien d'autres surprises !

Un programme alléchant que vous présentera dans le détail, avec la fougue qu'on lui connaît, [Loïc Ballet](#), chroniqueur gastronomique de l'émission Télématin. Séduit par cette fête populaire qui attire chaque année de nombreux gourmands et gourmets, il s'en est fait l'ambassadeur et reste intarissable à son sujet. Et il n'est pas le seul...



Un parrain et une marraine de choix

Mais qui sont ces marraine et parrain qui, par l'odeur alléchés, ont accepté, cette année, de mettre leur notoriété au service de nos deux spécialités ? Deux personnalités attachantes et authentiques, des amoureux des produits du terroir qui les défendent bec et ongles, lorsqu'ils le méritent, l'une avec son franc-parler et sa plume aiguisée, l'autre avec son savoir-faire et sa créativité.



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

[+] d'infos sur ville-romans.fr