

**DOSSIER DE PRESSE**



Romans-sur-Isère  
Centre historique

**Fête**  
de la **pogne**  
et  
de la **raviolle**

Samedi 1<sup>er</sup> et  
dimanche  
2 juin  
2019

Marraine  
**Anne-Sophie PIC**  
Chef 3 étoiles  
Animateur  
**Loïc BALLET**  
de TÉLÉMATIN

**ROM**  
**ANS** SUR  
ISÈRE

ville-romans.fr

- LA  
DRO  
ME -

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

MAIRIE FRANÇAISE  
**SAINT-JEAN**

Service de la communication de la Ville de Romans - Photos de Jacques L... - Mars 2019

**Contact presse**

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09

## Une fête gourmande et étoilée

**Romans la gourmande s'apprête à célébrer les deux stars de son terroir, la pogne et la raviole, les 1<sup>er</sup> et 2 juin prochains, avec, au menu, de nombreuses animations gratuites et une marraine de prestige : Anne-Sophie Pic, la seule cheffe française triplement étoilée au Guide Michelin.**

Mais quel est ce parfum subtil qui, en ces premiers jours de juin, flotte sur la ville ? De la fleur d'oranger vous répondront sans hésiter les Romanais, initiés dès leur plus jeune âge aux secrets de fabrication de la pogne. Un secret, cependant, qu'ils seront ravis de partager avec les nombreux visiteurs attendus pour la fête de la pogne et de la raviole les 1<sup>er</sup> et 2 juin prochains.

### Un patrimoine culturel et... historique

Organisé par la Ville de Romans-sur-Isère (Drôme), en partenariat avec les fabricants et producteurs locaux, cet événement qui célèbre, cette année, son 30<sup>e</sup> anniversaire, a pour ambition de faire la promotion de notre territoire et de son savoir-faire, bien au-delà de notre région. Il est également l'occasion de faire découvrir à un large public tout le charme de cette cité médiévale qui conserve de nombreuses traces de son passé.



@ Joël Garnier – Ville de Romans-sur-Isère

Fidèles au rendez-vous, les boulangers installeront, en effet, leur stand, aux côtés de ceux des fabricants de ravioles\*, place Ernest-Gailly et place Charles-de-Gaulle où se dresse l'emblématique tour Jacquemart. L'occasion d'apprécier, outre les recettes originales de ces deux produits phares du terroir, toutes les déclinaisons qui en sont faites.

**(\*) Stands boulangers et ravioles : Pascalis, Bédouin, Manu et Rita, La nougatine, Lionneton, Sain-Jean, Ravioles Mère Maury.**

#### Contact presse

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09



@DR

### Une animation aux petits oignons

Cette 30<sup>e</sup> édition sera animée par **Loïc Ballet**. Chroniqueur gastronomique de l'émission Télématin sur France 2, il saura vous mettre l'eau à la bouche, au fil des stands. Mais également vous faire découvrir, aux côtés de nos artisans, comment on fabrique, dans les règles de l'art, ces deux spécialités locales et comment les accommoder avec la participation de nos chefs locaux dont certains étoilés. Vous les reconnaîtrez facilement, ainsi que l'ensemble des fabricants de pognes et de ravioles, grâce à leur veste brodée « 30 ans, fête de la pogne et de la raviole », une fabrication française de la Maison Lafont.

### Anne-Sophie Pic, une marraine étoilée

S'agissant d'un anniversaire, la Ville a mis les petits plats dans les grands, invitant pour ce faire une hôte de marque : **Anne-Sophie Pic** qui, depuis 20 ans, explore, avec audace, toutes les nuances de la palette aromatique. Issue d'une lignée d'illustres cuisiniers de la région de Valence, elle a repris le restaurant familial en 1998 et obtenu sa 3<sup>e</sup> étoile en 2007. Elle est d'ailleurs la seule cheffe française à détenir 3 étoiles au Guide Michelin et ne cesse d'étonner par sa créativité, moult fois récompensée.



@DR

Elle sera aux côtés des confréries de la pogne et de la raviole, le dimanche, pour la traditionnelle cérémonie des intronisations. Mais elle aura aussi plaisir à partager son savoir-faire, avec la simplicité et la gentillesse qui la caractérisent, le samedi après-midi, lors d'une Master-Class où elle déclinera, au côté de Loïc Ballet, l'un de ses plats signatures : le Berlingot.

Ce jour-là, quelques-uns de nos chefs locaux nous feront également la faveur de leur présence : **Mathieu Prandi**, Le Panzo (place Puits-du-Cheval) ; **Emmanuel Destrait**, Le Mandrin (rue Saint-Nicolas) et **Pierre Gillet**, Nature gourmande (place Jacquemart). Et vous verrez qu'ils ne manqueront pas d'idées pour sublimer nos deux spécialités locales au travers de recettes parfois inédites.

#### Contact presse

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09



@Julien Bouvier

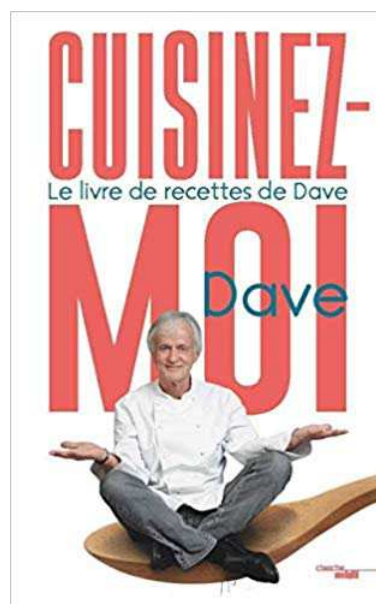
### L'éveil du goût avec Grégory Cuilleron

Au menu également le restaurateur lyonnais **Grégory Cuilleron** (Le comptoir Cecil). Finaliste, en 2010, de l'émission Top Chef sur M6, il a animé ou participé, depuis, à de nombreuses émissions télé, parmi lesquelles « La fabuleuse histoire du restaurant » présentée par Stéphane Bern. Sensible à l'éveil au goût, il dispense régulièrement des cours de cuisine aux enfants dans les cantines scolaires. Une expérience qui a donné naissance à un ouvrage intitulé « Bluffez vos enfants ». Il a également sorti en 2018, « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? ».

Il participera, le dimanche, à des ateliers culinaires, aux côtés, de deux chefs : **Jacques Bertrand**, les Cèdres à Grange-les-Beaumont (2 étoiles au Guide Michelin) et **Thomas Redon**, le Café des Arts, cours Pierre-Didier (référéncé au Gault et Millau) et prochainement la Redonière, rue Duret.

### Dave, des platines aux fourneaux

Le chanteur **Dave**, le plus Français des Hollandais, viendra faire un saut en voisin –Il habite le Vaucluse. Il ne sera pas là pour vous faire reprendre en cœur ses plus grands tubes, tels « Vanina » mais pour partager avec vous, le dimanche après-midi, les recettes qu'il a consignées dans un ouvrage, paru le 25 octobre dernier et intitulé avec l'humour qu'on lui connaît : « Cuisinez-moi ! ». Dans cet ouvrage, l'auteur se raconte au rythme de différents plats qui ont jalonné sa vie et qu'il aime cuisiner chez lui quand il n'est pas en tournée. Des plats de son pays d'origine mais aussi de la Provence qui l'a adopté et de plus loin encore...



©DR



### Anaïs Delva, une voix...pour vous régaler

S'il sera, bien sûr, question de cuisine et de dégustation, d'autres animations sont également prévues au programme. Vous pourrez ainsi voir et entendre Anaïs Delva, la voix d'Elsa dans *La reine des neiges* et l'interprète de l'inoubliable *Libérée, délivrée*. Chanteuse mais aussi comédienne, elle a joué dans de nombreuses comédies musicales tels *Roméo et Juliette*, *Dracula*, *l'amour plus fort que la mort* ou encore *Salut les copains*.

@DR

#### Contact presse

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09

Dans un tout autre registre, vous pourrez également danser, le samedi soir, sur les reprises déjantées du groupe local « Les guirlandes » qui viendra avec sa caravane aménagée. Ambiance garantie ! Un programme alléchant qui ne s'arrête pas là...

### **Le banquet, trait d'union**

Cette année, un grand banquet sera organisé le samedi en soirée, juste avant le concert, afin de faire le trait d'union avec les animations de l'après-midi. L'occasion de se retrouver, tous autour d'une table avec, au menu, nos deux incontournables, dans cette ambiance bon enfant et festive qui fait le succès de cette fête.

Un autre repas sera également organisé, le dimanche, à midi, mais qui aura la particularité de se dérouler dans le noir, pour apprécier plus encore nos deux stars. Une spécialité de l'association Vice & Versa. Attention ! Le nombre de places sera limité, il conviendra de réserver...

### **Un savoir-faire perpétué**

Gardiennes de la tradition, les ravioleuses de l'association Eymeux d'hier & d'aujourd'hui fabriqueront, quant à elles, sous vos yeux, les fameux petits carrés de pâtes farcis au comté, fromage blanc et persil. Pour tout savoir sur la légende de la raviole depuis 1866, reportez-vous à l'annexe 1.



@DR

### **Un marché du terroir**

Si pognes et ravioles seront les vedettes de la fête, elles se mêleront à d'autres produits du terroir, fabriqués dans la région, et qui, peut-être, vous donneront des idées de recettes. Vous trouverez ainsi du fromage, du safran, de la spiruline, de la truffe, du vin ou encore de la Clairette... Mais aussi, parce qu'il est toujours plus agréable de déguster des mets sur une belle table, du linge de maison et autres objets de décoration...

Le tout sera concentré sur les places Ernest-Gailly et Charles-de-Gaulle comme l'ensemble des autres animations : maquillage avec le Lab'Elles et la Maison de quartier des Ors ; espace jeux pour petits et grands avec la ludothèque ; atelier de sensibilisation à la conserve avec la Maison de quartier saint-Nicolas...

Les plus curieux pourront également participer à une course d'orientation dans les commerces de la ville avec l'association Croco ou encore à une balade gourmande, du centre historique aux berges de l'Isère, dont les bénéficiaires iront aux associations V'Yla vie et France Alzheimer.

N'oublions pas la participation des commerçants qui vous proposeront, de 12h à 14h, lors de leurs Happy Hours, un jeu concours assorti d'une dégustation de pogne.

**Programme détaillé dans tous les lieux publics et sur le site de la Ville : [ville-romans.fr](http://ville-romans.fr)**

#### **Contact presse**

**Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09**

# Infos pratiques

## Quand ?

Samedi 1<sup>er</sup> juin : de 9h à minuit

Dimanche 2 juin : de 9h à 19h

Entrée libre

## Où ?

En centre-ville, au pied de la tour Jacquemart,  
place Ernest-Gailly et place Charles-de-Gaulle

## Comment venir ?

Par les grands axes routiers, Romans est à :

15 minutes de la gare Valence TGV

1h30 de Lyon et 1h de Grenoble

## Où se garer ?

Parkings gratuits

Jean-Jaurès (sur la place éponyme)

Chapus, de Delay (à proximité de la gare SNCF)

Stade Triboulet (boulevard Voltaire)

## Se restaurer sur place ?

Foodtruck Sain-Jean

Stand Ravioles Mère Maury

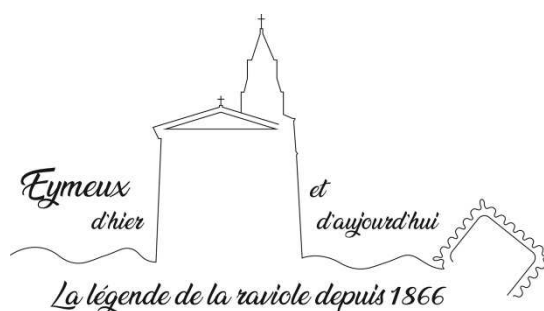
Menus « Pogne et raviole » dans les restaurants participants

Buvette par les bénévoles de l'association La Cordonnerie

## Contact presse

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09

## - ANNEXE 1 -



L'association Eymeux d'hier et d'aujourd'hui est née en 2007 pour faire revivre la légende de la naissance de la raviole dans le berceau eymeusien...

La légende de la naissance de la raviole sur les terres d'Eymeux se raconte encore aujourd'hui, les soirs de veillée... Jadis, les équipages de bûcherons italiens empruntaient les flots de l'Isère pour naviguer jusqu'à Grenoble, Romans, et Valence, transportant des sapins arrimés en radeaux. Parfois, ces « Radeliers », beaux et fiers italiens, accostaient à la tombée de la nuit sur les berges eymeusiennes...

On raconte que le chef d'un de ces équipages, Toinon, courtisait une jeune fille à Eymeux : la jeune Pauline Marchand. Un soir de 1866, il accoste près d'elle. Cette dernière veut lui préparer à souper mais elle n'a plus que du froment, des herbes du jardin, une tomme de chèvre et du beurre de baratte. Elle s'affaire et prépare alors un met au goût miraculeux... Ainsi, selon la légende, fut créée la «Raviole »...

En 1870, la raviole est définie comme une « petite boulette de farine et de fromage à la mode du pays ». Elle devient très vite populaire. A la fin du 19<sup>e</sup>, la fabrication de la raviole, jusqu'alors familiale, devient l'apanage des « Ravioleuses », ou encore appelées « bonnes femmes » ou « mères ». Celles-ci se déplacent alors de ferme en ferme, de maison en maison, pour fabriquer les ravioles lors des mariages, baptêmes etc. On consomme ce plat surtout les dimanches ou jours de fête.

En une après-midi, une ravioleuse pouvait aligner une vingtaine de grosses (144 ravioles) qu'elle entreposait dans une gavagne. Les ravioles étaient servies à l'entrée, mais aussi après les légumes et la volaille (le plus souvent une poule bouillie) dont le bouillon servait à faire cuire les ravioles.

A cette époque, chaque profession avait un jour de repos et en profitait pour se retrouver autour de copieux repas. Ainsi les marchands faisaient « Lundine », les cordonniers faisaient « Jeudine ». Au cours de ces repas, les ravioles se servaient toujours entre les plats, avec les menus de saison : gibier à l'automne et en hiver, cabri au printemps...

Les marchands de Romans venaient donc à Eymeux lors des « lundines » pour déguster les ravioles à l'auberge « Girard ». Les secrets de fabrication de la raviole se passaient de mère en fille et de tante à nièce... La raviole reste la fierté de notre région, un plat « unique » et aux origines légendaires...

### Contact presse

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09

## LES PARTENAIRES



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

LA NOUGATINE

ÉLABORÉMENT *Antoine Boulanger*



**Pavailler**  
Le cuisson à votre mesure

La Région   
Auvergne-Rhône-Alpes



Contact presse

Pascale Vernès – Service communication – Ville de Romans-sur-Isère  
pvernes@ville-romans26.fr - Tél. 04 75 05 51 41 - Port. 06 89 15 57 09