

COMMUNIQUE DE PRESSE

## 2<sup>e</sup> édition du championnat de France de la brioche régionale

La Ville de Romans-sur-Isère (Drôme), en partenariat avec un collectif de boulangers locaux\*, organise, pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, le championnat de France de la brioche régionale, les 11 et 12 septembre 2021. Un concours qui s'inscrit dans le cadre d'un rendez-vous gourmand : la Fête de la Pogne et de la Raviole dont ce sera la 32<sup>e</sup> édition. Avis aux artisans-boulangers, les inscriptions sont ouvertes !

Devant le succès remporté, l'an dernier, par la 1<sup>re</sup> édition du championnat de France de la brioche régionale, la Ville de Romans-sur-Isère a décidé de récidiver cette année.

Ce concours, animé par Loïc Ballet, chroniqueur de l'émission Télématin sur France 2, est né de la volonté de professionnaliser la Fête de la pogne et de la raviole dans laquelle il s'inscrit. Il vise, en effet, à valoriser le travail des artisans-boulangers français, de même que le patrimoine culinaire régional.



Le samedi 11 septembre, chaque artisan-boulangier sélectionné devra ainsi présenter une brioche typique de sa région et réinterpréter, sur place et en public, pour le dimanche 12 septembre, la pogne de Romans.

### Roland Hertzog, vainqueur de la 1<sup>re</sup> édition

Grand vainqueur de la première édition qui avait rassemblé huit participants issus de diverses régions de France, l'Alsacien **Roland Hertzog**, basé à Muntzenheim, a eu l'honneur, à son retour, des radios et télévisions. Une belle mise en lumière qui a rejilli sur son activité.

Pour cette épreuve, cet habitué des concours avait choisi de présenter une spécialité de sa région, la langhopf cannelle, et pour revisiter la pogne de Romans, de lui rajouter, tout en lui conservant sa forme initiale, des raisins au rhum ainsi qu'une

macaronade agrémentée d'amandes grossièrement hachées. « *Le pétrissage, effectué en public par 30°, a été assez sportif. Quant à la cuisson, elle s'est faite dans le four de notre boulanger local référent. Depuis sont nées des petites sœurs confectionnées avec de la pâte à Pogne alsacienne, garnie de crème double, de pralines ou de pépites de chocolat, surmontée de craquelin aux amandes et d'un nuage de sucre glace !* »

De son côté, le nancéen **Fabrice Gwizdak** avait remporté le 1<sup>er</sup> prix de la meilleure brioche régionale. « *Je me suis présenté à ce concours pour motiver les apprentis. C'est important pour eux de voir que leur patron ne craint pas de se confronter aux autres. Ça prouve aussi que Nancy n'est pas la dernière en matière de gastronomie. J'y suis allé sans stress. J'ai 55 ans et je relativise les choses. Et puis on avait besoin de parler d'autre chose que de la sinistrose liée au Covid.* »

### Un jury de professionnels

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes, parmi lesquels le vainqueur de la 1<sup>re</sup> édition. Il se réunira le dimanche 12 septembre, à 10 heures, afin de départager les candidats et les résultats seront proclamés à 12h30. Le titre de « Meilleure brioche régionale de France » sera attribué à celui qui obtiendra la meilleure moyenne des deux épreuves précitées.

Présidé par Mercotte, blogueuse culinaire bien connue, le jury de la 1<sup>re</sup> édition était également composé de David Galienne, vainqueur de l'émission Top Chef 2020 et de Frédéric Bau, pâtissier et directeur de la création de La Maison Valrhôna.

### Des candidats au top

Les candidats devront être des artisans-boulangers (code APE 1071C), salariés ou gérants. Leur inscription se fera sous le nom de la boulangerie dans laquelle ils travaillent, cette dernière devant être présente sur le territoire français.

La clôture des candidatures - 10 au maximum - se fera le 14 juillet à minuit. Les candidats sélectionnés seront informés, à partir du lundi 19 juillet

Les dossiers de candidature sont à adresser par mail à [championnatdefrancedebrioche@gmail.com](mailto:championnatdefrancedebrioche@gmail.com),

Règlement complet à retrouver sur [ville-romans.fr](http://ville-romans.fr) avec pièces à fournir, droits d'inscription...

**(\*) Pascalis, Bédouin, Manu & Rita, Lionneton, La nougatine et Aux délices de Romans.**