

## INFOS PRATIQUES

**Samedi 7 juin** de 10h à minuit  
**Dimanche 8 juin** de 10h à 19h

### RENDEZ-VOUS PLACE JULES-NADI, À ROMANS

- Depuis la gare de Romans :  15 min
- Depuis la gare de Valence TGV :  15 min
- Depuis Lyon et Grenoble :  1h à 1h30

### SE GARER

#### Parkings gratuits :

- Espace Triboulet (boulevard Jourdan-Voltaire)
- André-Jean-Chapus (rue de Delay)

### SE RESTAURER

- **Stands et foodtrucks sur place**, ravioles et spécialités des régions invitées.
- **Buvette**
- **Restaurants romains**
- **Repas de l'ASPTT Romans** (Infos : 06 74 51 36 36)

Suivez toute l'actualité de la Fête sur  :

Fête de la Pogne et de la Raviole 2025

[+] d'infos sur [ville-romans.fr](http://ville-romans.fr)



## MERCI À NOS PARTENAIRES



**ROMANS**  
SUR ISÈRE

[+] d'infos : [ville-romans.fr](http://ville-romans.fr)

## LES incontournables

### VENTE DE VAISSELLE

Mettez les petits plats dans les grands !  
Vente de vaisselle, ustensiles de cuisine et décoration  
de table qui ont fait les beaux jours des grandes tables.  
**PAR LE KIWANIS**

Samedi 7 juin, 10h - 18h

### ATELIERS CULINAIRES

Enfant & parent, cuisinez ensemble autour  
du bien-manger et de l'anti-gaspi  
Infos sur valenceromansagglo.fr.  
**PAR LES TOQUÉS DU LOCAL**

Samedi 7 juin, salé 11h & 12h / sucré 14h & 15h

### MARCHÉ DU TERROIR

Vente de produits locaux : charcuterie, bières artisanales,  
ustensiles de cuisine, miel, macarons, vins, claires, rhums  
arrangés...

Samedi 7 juin, 10h - 21h

Dimanche 8 juin, 10h - 19h



### LE CANTAL

Fromages salers, viandes salers,  
bières, gentiane, lentilles blondes  
et truffade

### VENTE ET DÉGUSTATIONS

Stands de boulangers et  
ravioleurs, vigneron

Samedi 7 juin, 10h - 21h

Dimanche 8 juin, 10h - 19h



© DR

### DÉMONSTRATION ET FABRICATION DE RAVIOLES

**PAR LES RAVIOLEUSES D'EYMEUX  
D'HIER ET D'AUJOURD'HUI**

Samedi 7 juin, 13h - 19h

Dimanche 8 juin, 9h - 18h



© DR

## LES GRANDS rendez-vous

SAMEDI 7 juin

### 11H INAUGURATION

Avec **MERCOTTE**  
et **LUANA BELMONDO**

### 12H CONCOURS DES FUTURS CHEFS

Par le Kiwanis, avec la participation  
du CFA Livron.

### 16H MASTERCLASS DE LUANA BELMONDO

«Risotto à ma façon à la parmigiana»  
Suivie d'une séance de dédicaces.

### 18H PETRISSAGE D'UNE POGNE GEANTE

À plusieurs mains par les boulangers  
locaux.

### DÈS 18H SET LIVE DE DJ FABZ

### 21H30 CONCERT ORCHESTRE SHOW LORCA

« Les années Tubes »

### DÉGUSTATIONS & TABLES RONDES

#### 14H « VOYAGE EN ESTIVE ! »

Avec OLIVIER PONS (chef de  
cuisine, formateur consultant)  
Avec une dégustation de produits  
issus des estives du Cantal

#### 19H « LES COCKTAILS »

Avec DENIS BERTRAND  
(ancien chef sommelier, Maison Pic)

### SHOWS CULINAIRES Animés par LOÏC BALLE

#### 15H DYLAN TORRES

Chef restaurant  
La Note Gourmande (Allex)

#### 17H LÉANDRE TCHOUEMBOU

Chef romain pour SAINT JEAN

DIMANCHE 8 juin

### 10H INTRONISATION

Par les confrères de la pogne  
et de la raviole.

### DÈS 11H SET LIVE DE DJ NONO

### 16H MASTERCLASS DE MERCOTTE

Avec LÉANDRE TCHOUEMBOU  
« Leçon macaron »

### 17H ATELIERS ENFANTS

Par les Ravioleuses d'Eymeux d'Hier et  
d'Aujourd'hui. **Sur inscription :**  
[fetepogneraviole@ville-romans26.fr](mailto:fetepogneraviole@ville-romans26.fr)

### 18H CONCOURS DES FUTURS SERVEURS

Cocktails et mocktails. Par le Kiwanis,  
avec la participation du CFA Livron.

### DÉGUSTATION & TABLE RONDE

### 12H30 VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

### SHOWS CULINAIRES Animés par LOÏC BALLE

#### 11H LÉANDRE TCHOUEMBOU

#### 14H BATTLE TRUFFADE

#### 15H CYPRIEN FERRANDES

Chef restaurant 1906  
(Chanos-Curson)

# GOÛTEZ l'authenticité

## EN PRÉSENCE DE

LUANA  
**Belmondo**

Chef cuisinière  
Chroniqueuse culinaire



© Thomas Beaufort



© Luana Belmondo

Mercotte

Jurée Le Meilleur Pâtissier, M6  
Auteure



© DR

LOÏC  
**Ballet**

Chroniqueur gastronomique  
Télématin, France 2  
Présentateur En vadrouille,  
France 3  
Animateur de la Fête