

7 & 8 juin
2025

FÊTE DE LA
Pogne
et de la
RAVIOLE

PLACE JULES-NADI, ROMANS

VALLÉE GASTRONOMIE
FRANCE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA DRÔME
LE DÉPARTEMENT

ROMANS
SUR ISÈRE

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

SOMMAIRE

Communiqué de presse.....	p. 3-4
Goûtez l'authenticité	
Des invités au top !.....	p.5-6
Luana Belmondo, Mercotte, Loïc Ballet	
Le programme en bref.....	p.6-7
Master classes, tables rondes, concert..	
Stands et marché du terroir.....	p.8-9
La région invitée : le Cantal	
Organisation, partenaires.....	p.10
Soutiens institutionnels, mécènes	



Fête de la pogne et de la raviole : goûtez l'authenticité !

Romans-sur-Isère (26) – Les 7 et 8 juin prochains, la Ville de Romans vous invite à plonger dans un tourbillon de saveurs, à l'occasion de la Fête de la pogne et de la raviole dont les invités d'honneur seront, cette année, Luana Belmondo et... Mercotte ! Une fête populaire et familiale, labellisée « Vallée de la gastronomie » qui ravira gourmands et gourmets, en combinant shows et ateliers culinaires, master classes, tables rondes, concours, démonstrations, dégustations et concerts...

Incontournable, la Fête de la pogne et de la raviole revient, cette année, avec un menu toujours plus alléchant. Si vous êtes amateurs de bons produits, n'hésitez pas à venir découvrir et déguster, les samedi 7 et dimanche 8 juin, à Romans-sur-Isère, place Jules-Nadi, 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.

Show devant !

Pour cette 36^e édition, la Ville de Romans, organisatrice de l'événement, recevra Luana Belmondo, chef cuisinière et chroniqueuse culinaire. Appréciée du grand public pour sa cuisine à la fois franche, simple et décomplexée, elle proposera, le samedi à 16h, une Master Class, suivie d'une séance de dédicaces.

Devenue une habituée de la fête, Mercotte, Jurée de l'émission *Le Meilleur Pâtissier*, vous proposera de son côté une Master class autour du macaron et animera un atelier dédié aux enfants.

Tout au long de ce week-end, vous pourrez également assister à des shows culinaires. Vous retrouverez le jeune romanais Léandre Tchouembou, un chef à domicile des plus

prometteurs, mais aussi, parmi les nouveaux et non moins talentueux chefs locaux : Dylan Torres (La Note gourmande à Allex) et Cyprien Fernandes (Le 1906 à Chanos-Curson).

L'ancien chef sommelier de la Maison Pic vous présentera, quant à lui, quelques cocktails, lors d'une table ronde.

On fond pour le Cantal

La Région invitée, cette année, sera le Cantal qui arrive avec, dans ses bagages, deux chefs : le premier, Olivier Pons, finaliste MOF 2022, vous entraînera dans un « Voyage en estive », une table ronde qui se terminera par une dégustation de produits. Tandis que Jean-Jacques Vermeersch, champion de France de fondue en 2022, partagera quelques-uns de ses secrets à l'occasion d'un show culinaire.

Voyage dans le futur...

Devant le succès obtenu l'an dernier par le concours des futurs chefs, le Kiwanis a décidé de récidiver et même d'ajouter un nouveau concours qui mettra en lice, celui-là, de futurs serveurs, avec la participation, comme pour le précédent, du CFA de Livron.



La main à la pâte

Le samedi matin, tout de suite après l'inauguration qui se déroulera à 11h00, vous pourrez assister au pétrissage, à plusieurs mains, d'une pogne géante par les boulangers professionnels locaux.

De leur côté, les Toqués du local organiseront des ateliers culinaires salés et sucrés à l'attention des familles pour cuisiner ensemble autour du bien manger et de l'anti-gaspi.

Le régal des papilles

Vous verrez aussi à l'œuvre, le samedi et le dimanche, l'association « Eymeux d'hier et d'aujourd'hui » qui fabriquera des ravioles sous vos yeux, de la plus traditionnelle des façons. Vous commencez à avoir l'eau à la bouche ? Des dégustations vous seront proposées et, vous pourrez acheter des ravioles ainsi que des pognes dont le délicat parfum de fleur d'oranger chatouillera vos narines dès votre arrivée. Boulangers et ravioleurs vous attendent, nombreux, sur leur stand, place Jules-Nadi.

Faites votre marché

Vous aurez par ailleurs la possibilité de compléter votre panier en parcourant le marché du terroir où vous trouverez des produits locaux, tous plus délicieux les uns que les autres, ainsi que quelques-uns des

produits les plus emblématiques de la région du Cantal. Et pour déguster tous ces mets, le Kiwanis vous propose, le samedi, de faire l'acquisition de vaisselle, ustensiles de cuisine et autres décorations qui ont fait les beaux jours des grandes tables de la région !

Des concerts aux petits oignons

Côté ambiance musicale, vous serez servi avec « Les années Tubes », un concert de l'orchestre Le show Lorca, le samedi, à 21h30. Deux DJ set vous accompagneront également à l'heure de l'apéritif, le samedi en soirée et le dimanche en matinée.

La tradition du goût

Pour ajouter du folklore à ces deux journées, n'oublions pas, le dimanche, la traditionnelle cérémonie d'intronisation par les confréries de la Pogne et de la Raviole, au côté du groupe Empi & Riaume. 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, grâce à des ambassadeurs dévoués dont fait partie, notamment, notre élu aux Grands événements, David Robert.

Et bien sûr, pour lier la sauce, nous pourrions compter sur la présence de Loïc Ballet, chroniqueur gastronomique, devenu le présentateur attitré de cette fête populaire qu'il défend avec fougue et passion !



DES INVITES AU TOP



Luana Belmondo, chef cuisinière et chroniqueuse culinaire

Désignée comme la cuisinière italienne préférée des Français, **Luana Belmondo** est originaire de Rome, où elle a grandi en s'imprégnant des traditions culinaires familiales. Passionnée par les savoir-faire autant que le savoir-être, elle a su transmettre son amour pour la cuisine à travers son énergie communicative et son authenticité.

©Thomas Braut

Curieuse et généreuse, Luana est devenue un chroniqueuse culinaire incontournable, appréciée du grand public pour sa cuisine à la fois franche, simple et décomplexée. Ses émissions de télévision, diffusée dans le monde entier, célèbre la convivialité et le plaisir du partage autour de la table. En parallèle, elle intervient également à la radio sur Europe 1, où elle continue de transmettre son amour pour les bons produits et des recettes du cœur.



Mère de trois garçons, Alessandro (cuisinier), Victor (acteur) et Giacomo (étudiant), Luana place la famille, la générosité et la bonne humeur au centre de sa vision de la cuisine. Sa philosophie ? Une cuisine sincère, sans prétention, où chaque plat raconte une histoire et crée du lien.

Toujours en quête de nouvelles saveurs et d'échanges humains, elle continue d'explorer les terroirs, de valoriser les producteurs et de partager ses coups de cœur avec son public, avec cette passion intacte qui fait d'elle une figure incontournable de la gastronomie italienne.



Mercotte, reine des douceurs

©Marie Etchegoyen

Fidèle de la fête, elle nous fait la faveur de revenir, cette année encore, pour nous régaler de ses conseils avisés. **Mercotte**, alias Jacqueline Mercorelli, a été révélée au grand public en 2012, en sa qualité de jurée de l'émission culinaire *Le meilleur pâtissier* sur M6 où elle œuvre depuis, au côté de Cyril Lignac. Autodidacte, cette mère de quatre enfants s'est lancée en 2005 dans la création d'un blog culinaire, *La cuisine de Mercotte*. Elle y partage ses recettes et astuces, avec une préférence pour les desserts. Perfectionniste et toujours de bonne humeur, elle est très vite devenue une bloggeuse reconnue. Elle est également chroniqueuse gastronomique.





Loïc Ballet, gastronome éclairé

Et bien sûr, vous retrouverez **Loïc Ballet**, devenu l'animateur attitré de cette fête populaire et de bon goût, organisée par la Ville de Romans. Chroniqueur gastronomique de l'émission *Télématin* sur France 2 et présentateur de l'émission *En vadrouille* sur France 3, il saura vous mettre l'eau à la bouche, au fil des stands.

LE PROGRAMME EN BREF

➤ 1 Région invitée

- Le Cantal avec dans ses bagages :
 - Deux chefs : Olivier Pons (finaliste MOF en 2022) et Jean-Jacques Vermeersch (champion de France de fondue 2022)
 - Des produits emblématiques à découvrir sur le marché du terroir : fromages, bières, lentilles et autres...



➤ 2 Master Classes

- Avec Luana Belmondo, chef cuisinière et chroniqueuse culinaire, samedi 7 juin à 16h
- Avec Mercotte, jurée de l'émission *Le meilleur pâtissier*, « Leçon macaron » dimanche 8 juin à 16h

➤ 3 dégustations et tables rondes

- « Voyage en estive ! » avec le chef Olivier Pons, samedi 7 juin, à 14h
- « Les Cocktails » avec Denis Bertrand, ancien chef sommelier de la Maison Pic
- « Les vins de la Vallée du Rhône », dimanche 8 juin à 12h30.

➤ 2 concours



☞ Des futurs serveurs, le samedi 7 juin à 18h

☞ Des futurs chefs, le dimanche 8 juin à 11h

Les deux concours sont organisés par le Kiwanis, en collaboration avec le CFA de Livron. Ils visent à participer à la promotion de la restauration sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage et à récompenser des jeunes motivés par leur métier, en mettant en évidence leurs compétences.

➤ 1 vente exceptionnelle

☞ Vaisselle, ustensiles de cuisine et décoration de table, samedi 7 juin, de 10h à 18h

A noter : Les bénéfices de cette vente permettront de récompenser les participants au concours des futurs chefs et des futurs serveurs.



Photo non-contractuelle

➤ 1 concert

☞ Un concert « Les années Tubes », donné par l'orchestre Le show Lorca le samedi 7 juin, à 21h30 et deux DJ set, samedi 7 juin à 18h et dimanche 8 juin à 11h.



L'orchestre Le Show Lorca

Qui et que va-t-on trouver ?

- **Les boulangers :** Pascalis, Bédouin, Mes délices briochés
- **Les ravioleurs :** Saint Jean, Mes ravioles 1228, La Mère Maury
- **Exposants locaux :**
 - Aromabeille, Corinne Lafrogne : Miels de la Drôme et transformations artisanales, lavande
 - Au fil du miel, Philippe Sanial : Tous les produits de la ruche, matériel, essaims, formation apiculteur, vin de miel
 - Brasserie des Abymes, Vincent Mouillet : bières artisanales
 - Cave Decorse, Anna Decorse : Clairette de Die AOC, vins blancs, vins mousseux
 - Huilerie Richard, Louis Richard : huiles d'olive, huiles gastronomiques, tartinables, biscuits sucrés et salés, savons, corbeilles gourmandes
 - Kreolys, Cédric Dural : rhums arrangés artisanaux à base de rhum blanc de la Réunion
 - La petite Suzette, Julie Bos : crêpes sucrées, galettes
 - La Régaline, Laurent Goubet : macarons, glace, Bubble waffle
 - La gaufre liégeoise, Sylvain Gay-Méry : gaufres liégeoises 100 % belges
 - Le truck fondue, Sylvain Gay-Marie : sandwich à la fondue savoyarde avec ou sans charcuterie
 - Le carré de Picq, Annabelle Chabert : salaisons en morceaux ou tranchées, conditionnées sous vide
 - Natural Cook, Eric Philotee : Ustensiles de cuisine en revêtement pierre, sans téflon, sans PFOA...
 - Neptune's coffee, Karine Olivier : cookies maison, hotdogs revisités, Bubble tea
 - 369 bières Craft, Sevinger Szuzsa : bières artisanales
 - LMDES Cave Noisel, Alain Thomas : huile, moutarde, gâteau, crème, vin aux noix, noix pralinées et apéritives...
 - Buddule, Marie Turlan : le spécialiste des apéros qu'on adule ! Rillettes de fromage de chèvre, moules marinières
 - Miel du Serre Paulet, Magali Cartagena : produits issus de leurs propres ruches, miels labélisés et certains primés, référencé « Bienvenue à la ferme » - Miel, propolis, pollen, bonbons au miel

- La fabrique des douceurs du Sud, Pascale Pellegrin : fabrication de confitures à base de fruits de saison et uniquement locaux avec 70% de fruits et 30% de sucre. Production de sel au citron et navettes à la fleur d'oranger.
- L'Origan, Julien Lemaire : empanadas, vin argentin, alfajor, pudding argentin...
- Brasserie Nyris, Fanny Lenuzza : bières et limonades artisanales
- Decap 38, Marc Conficconi : cocktails spritz et bière pression moretti (spritz élaboré sur place)
- Les vignes de Chatiou, Guillaume Caty : vigneron romanais, vins bio vinifiés avec les méthodes ancestrales et peu de sulfites
- Domaine Dames de lune, Lydie Alonso : vins en AOP Vacqueyras, vin en IGP méditerranée sans sulfites ajoutés

➤ Les associations

- L'ASPTT
- Le Kiwanis
- Les Ravioleuses d'Eymeux d'hier et d'aujourd'hui
- Le Rotary

➤ Les Régions

- Vins Mosbach, Sylvia et Paul Mosbach
- Mr Bredalsace, Magali, Heyer : Bretzel
- Huîtres Liron, Patrick Liron : Huîtres et vins blancs

➤ Le Cantal

- Brasserie 360, Alexandre et Christelle Vermeersch, créateurs de bières et de softs
- Distillerie Couderc, Jean-Jacques Vermeersch, artisan liquoriste
- Lentilles blondes de Saint-Flour, Franck Lepage : produits à base de lentilles
- Maison Laborie, boucherie-charcuterie : salers label rouge
- Salat Tradition : fromage à base de lait de vache, salers
- Cantal destination, comité départemental du tourisme



Labellisée « Vallée de la gastronomie », la fête de la pogne et de la raviole est pilotée par la Direction Animation Culture de la Ville de Romans

L'élu référent est David Robert
conseiller spécial délégué aux Grands événements

Il travaille en collaboration avec
Jérémy Bédouin, adjoint délégué au Patrimoine vivant, à la Gastronomie et au Terroir



MERCI À NOS PARTENAIRES

