



EURO-TOQUES & ROYANS S'ASSOCIENT POUR LA SEMAINE DE LA RAVIOLE DU 04 AU 10 MAI

La raviole du Dauphiné réinventée par 6 chefs d'exception : une opération pour inspirer les professionnels de la restauration

Pendant 7 jours, 6 chefs membres de l'association Euro-Toques France revisitent la Raviole du Dauphiné IGP Label Rouge à travers des recettes créatives diffusées sur Instagram.

À travers cette opération, Euro-Toques et Royans mettent en lumière le renouveau des produits de terroir dans la cuisine contemporaine, et leur place croissante dans les usages de la restauration moderne.

L'évènement

Une semaine, six chefs, une icône du terroir

Euro-Toques, la communauté des cuisiniers engagés pour la cuisine de qualité fondée par Paul Bocuse et Pierre Romeyer, s'associe à **Royans**, producteur emblématique de la Raviole du Dauphiné, pour une opération inédite : pendant sept jours, six de ses chefs membres imaginent, cuisinent et partagent chacun une recette originale mettant à l'honneur ce produit d'exception.

Des créations inattendues, généreuses et ancrées dans leur terroir à retrouver chaque jour en photo et en vidéo sur les comptes [@Euro-Toques](#) & [@Royans](#)

Le produit à l'honneur

La Raviole du Dauphiné, un produit de terroir au cœur des tendances

Historiquement implantée dans la région du Dauphiné, la Raviole du Dauphiné de la marque Royans est désormais travaillée par de très nombreux restaurants, brasseries et bouillons, partout en France, confirmant son adoption croissante par les professionnels pour sa qualité, sa rapidité d'exécution et sa régularité en cuisine.

Cette petite pâte farcie de comté AOP, d'Emmental IGP, de persil de la Drôme revenu dans du beurre français n'a pas d'équivalent. La pâte, d'une finesse incomparable, laisse place à une farce intense en fromage.





Aujourd'hui protégée par une **IGP** et un **Label Rouge**, elle séduit de plus en plus de chefs pour sa **technicité, sa régularité et sa polyvalence**.

Repères produits :

- IGP Raviole du Dauphiné, Label Rouge
- Origine : Région du Dauphiné
- Cuisson : 2 min dans l'eau frémissante ou gratinée.
- Note 4/5 au concours Gourmets de France, jury présidé par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut.

Focus innovation : la raviole spéciale friteuse

Dans un contexte où la restauration cherche des solutions rapides et différenciantes, Royans développe une raviole adaptée à la friture : en 2 minutes à 160°C, la raviole devient croustillante tout en conservant son cœur fromager. Quelques chefs l'ont testée pendant la semaine de la raviole, à découvrir.



Six regards sur un même trésor

Qu'ils choisissent de la travailler en bouillon de Kombu, frites en salade, en gratin revisité, en risotto minute ou en accord audacieux avec une truffe ou une sauce vierge aux herbes, les chefs Euro-Toques se confient sur ce produit qui, selon eux, n'attend qu'à être libéré.



Jonathan Charlois
Chef membre Euro-Toques

« La raviole du Dauphiné Royans, c'est une pâte d'une finesse absolue. Mon astuce ? Je la plonge dans un bouillon de volaille légèrement beurré plutôt que dans l'eau, elle absorbe le fond et devient irrésistible. »



Olivier Chaput
Chef membre Euro-Toques

« Ce petit carré bombé renferme toute la générosité du Dauphiné. Je la travaille froide, quelques raviolos posés sur un gaspacho de légumes et la chaleur de la salle suffit à libérer le fromage. »



Philippe Billon

Chef membre Euro-Toques

« Ne jamais les saler avant cuisson, le fromage fait déjà tout le travail. J'ajoute une lamelle de truffe noire par-dessus : la raviole porte les arômes comme aucune autre pâte ne sait le faire. »



Nicolas Popescu

Chef membre Euro-Toques

« J'ai testé les ravioles spéciales friteuse juste poêlées, dorées sur une face uniquement, pour conserver ce cœur fromager coulant. Un filet de miel de montagne et du thym frais : un accord sucré-salé qui surprend à chaque fois. »



Nicolas Petit

Chef membre Euro-Toques

« Mon conseil : ne les surcharger de rien. Une noisette de beurre noisette, quelques pluches d'estragon, un tour de poivre long. La raviole du Dauphiné Royans n'a besoin que d'être respectée »



Hervé Fillatre

Chef membre Euro-Toques

« Ce que j'aime avec la raviole du Dauphiné Royans, c'est sa rapidité sans compromis. En 2 minutes dans une crème légère au parmesan, on obtient un plat digne d'une grande table. »



À suivre sur les réseaux sociaux

Retrouvez toutes les recettes en exclusivité

<https://www.instagram.com/eurotoquesfrance/>

https://www.instagram.com/royans_pro/



RAVIOLE DU DAUPHINÉ ROYANS





RAVIOLES SPECIALES FRITUSES

