



LA RAVIOLE
FRANÇAISE

DOSSIER DE PRESSE

Octobre 2024

LA RAVIOLE FRANÇAISE : LE RESTAURANT QUI PIMPE LA RAVIOLE DE LA DRÔME !

LE RESTAURANT COMPTOIR À RAVIOLES DE LA DRÔME

La Raviole Française s'installe à Clichy mais c'est l'âme de la Drôme qui résonne dans les plats de ce restaurant comptoir où tradition rime avec modernité ! Au cœur du concept, une spécialité culinaire originaire du sud-est de la France :
la Raviole.

Si on rissole des pâtes garnies de viande depuis l'antiquité, ce met est pourtant loin d'être dépassé. La Raviole Française revisite le patrimoine gastronomique Drômois, en faisant de ce petit carré de pâte son **ingrédient phare.**





MAIN DANS LA MAIN

La Raviole Française est née d'une **passion commune** pour la raviole, bijou de la gastronomie drômoise. Lorsque **Julie**, initiée par ses parents de la « Manufacture aix&terra », rencontre **Delphine** sa collègue, elles imaginent ensemble un restaurant dédié à la Raviole. Animées par l'idée de remettre cette spécialité au goût du jour, elles ont l'idée d'agrémenter les pâtes de sauces originales, créant des **recettes aux saveurs uniques et modernes.**



Ayant à cœur de célébrer la raviole sous toutes ses formes, les artisans « **La Mère Maury** » et la « **Manufacture aix&terra** » prennent part au projet.

Et c'est à **Clichy** que le restaurant prend place, dans un lieu joyeux et décalé, propice au partage et surtout, à la dégustation de la raviole. Le service au comptoir promet échange et convivialité, et permet aux plus curieux de jeter un coup d'œil aux cuisines.



LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DU SUD-EST

Le duo de restauratrices imagine la Raviole Française comme un **tandem entre les ravioles et les sauces**, et puisque tout va de pair dans cette histoire, elles font appel à **deux artisans d'exception**.

Véritable trésor de la Drôme, les traditionnelles ravioles à pâte fines de Mère Maury sont sublimes par les sauces de la manufacture provençale aix&terra, créant de savoureuses recettes qui réunissent savoir-faire artisanal et recette singulière dans la même assiette.



À Romans, on déguste les **ravioles Mère Maury** depuis **1885**. Dans les cuisines de l'historique Café des Allées de Marie-Louise Maury, les clients découvrent et adoptent cette spécialité française. Lorsque la confection, jusqu'alors manuelle, se lance à l'échelle industrielle en 1957, les ravioles de l'atelier Mère Maury connaissent un nouvel essor et contribuent à populariser la recette originale en France.



aix&terra met à l'honneur le goût de la Provence dans ses sauces, recettes apéritives et crèmes gourmandes, confectionnées dans son atelier de Saulce-sur-Rhône depuis 2010. L'entreprise s'inscrit dans le territoire local, travaillant de manière artisanale des fruits et légumes cultivés par des **producteurs en grande Provence**.

LA RAVIOLE QUI VIT AVEC SON TEMPS...



La Raviole évolue avec son temps et s'adapte à tous les style de vie : elles se dégustent sur place, à emporter, livrées à la maison ou en mode traiteur. C'est là tout l'univers de ce restaurant, accueillant et moderne. Il suffit de les plonger 45 secondes dans l'eau bouillante pour que la magie opère, et que le goût exquis de la pâte farcie Mère Maury se révèle, ensuite sublimée par les voluptueuses sauces ensoleillées Aix&terra.

... ET SON PAYS

Julie la Drômoise et Delphine la Marseillaise apportent un intérêt tout particulier à ce petit carré de pâte car, en plus d'être délicieux, il est **issu du patrimoine gastronomique français**. Une portion de ravioles c'est un aller simple pour le sud-est de la France. On entendrait presque les cigales à Clichy !



La première mention officielle des ravioles date du Moyen-Âge, mais on est toutefois bien loin du délicieux carré de pâte fine garni généreusement et riche en goût. Ce plat aujourd'hui réputé était servi à l'époque aux populations pauvres, sa préparation en faisant un plat simple et peu coûteux. Ce n'est qu'au 19e siècle que la raviole prend la forme qu'on lui connaît, et devient un plat festif grâce aux « ravioleuses » qui remplacent les légumes de la garniture par du fromage. L'automatisation de la production au 20e siècle rendent les ravioles populaires dans le reste de la France.

À LA CARTE, DES RAVIOLES.
MAIS PAS QUE !

À Clichy, on cuisine, entre autres, des ravioles.



Les **ravioles à la Provençale**, cuisinées avec les bons ingrédients du sud-est :

- Huile d'olive basilic bio
- Artichonade bio
- Riste d'aubergines grillées bio
- Délice de tomates séchées bio

Les **ravioles crémeuses**, douces et savoureuses :

- Crème de parmesan citron
- Crème de basilic
- Crème de poivron

Les **ravioles truffées** pour les plus gourmets :

- Huile d'olive truffe noire
- Crème de parmesan truffe d'été
- Crème d'ail truffée d'été

Mais la Raviole Française, ce sont aussi des **recettes créatives** de raviolis gratinés, crispy, en salade ou même en bouillon, à la manière d'un ramen Drômois.



Et comme il n'y a pas de règle pour se faire plaisir, la Drôme se déguste **à tout moment de la journée** dans le premier restaurant comptoir à raviolis d'Île-de-France : déjeuner rapide, dîner chaleureux ou apéro gourmand, **la Raviole Française est toujours prête à faire voyager les papilles de ses invités !**

Assiette de Ravioles à partir de 11,90 euros
Menu Ravioles/dessert/boisson à partir de 16,90 euros

LA RAVIOLE FRANÇAISE



Informations pratiques

La Raviole Française
66 rue de Neuilly, 92110 Clichy

Service continu 7j/7

Du lundi au samedi
de 10h à 21h30

Le dimanche
de 10h à 15h

Sur place, à emporter
ou en livraison

