

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

## LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ ROYANS DÉCROCHENT LE LABEL GOURMETS DE FRANCE AVEC UNE NOTE D'EXCELLENCE DE 4,5/5

Royans est fier d'annoncer que ses célèbres ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge ont été mises à l'honneur lors de la 30<sup>e</sup> session des Tests-produits Gourmets de France, qui s'est tenue en avril 2025 à l'Auberge du Bois Prin, au cœur de Chamonix-Mont-Blanc, en Haute-Savoie. Dégustées à l'aveugle par un jury prestigieux présidé par Emmanuel Renaut, chef 3 étoiles et composé d'experts de la gastronomie française : chefs étoilés, meilleurs ouvriers de France, sommeliers et œnologues, elles ont séduit les papilles et obtenu l'excellente note de 4,5/5. Une reconnaissance qui vient couronner le savoir-faire de la maison et lui vaut l'obtention du label "Lauréat Gourmets de France" - une distinction qui célèbre la qualité et l'authenticité de ce fleuron du terroir drômois.

### *Les ravioles du Dauphiné Royans saluées à l'unanimité*

À Chamonix, les 15 membres du jury ont évalué rigoureusement les ravioles du Dauphiné IGP Label rouge selon des critères précis, aussi bien visuels qu'organoleptiques.

Dégustées à l'aveugle, elles ont séduit à l'unanimité tous les palais par la finesse de leur pâte, parfaitement maîtrisée, et par l'équilibre savoureux de leur farce au Comté AOP et persil. « **À chaque bouchée, une explosion de goût, une texture fondante, une tenue parfaite... Ces ravioles sont un véritable trésor du patrimoine culinaire français** », ont ainsi commenté les membres le jury.

Le chef Emmanuel Renaut, trois étoiles au Guide Michelin, a salué « **un produit maîtrisé qui tient toutes ses promesses. Rien à redire** ». Christophe Aribert, chef deux étoiles, a quant à lui souligné : « **Une recette ancestrale. Un vrai effort est fait sur la qualité de la pâte et des ingrédients. Le goût est là. C'est vraiment parfait !** »



# LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP LABEL ROUGE RÉCOMPENSÉES DU LABEL GOURMETS DE FRANCE



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut

Michaël Arnoult : Chef Les Morainières\*\*

Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière

Yoann Conte : Chef\*\*

Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef \*\*\*

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère

Ludovic Namur : Chef sommelier

Christophe Aribert : Chef Maison Aribert\*\*

Édouard Loubet : Chef Le Grizzly

Henri Valloton : Œnologue et vigneron

Découvrez les  
réactions du jury  
en vidéo



## Un label synonyme de qualité et de reconnaissance

Avec une note d'excellence de 4,5/5 - la troisième meilleure parmi les quinze produits évalués, derrière deux pièces de viande et la première parmi les produits transformés élaborés - les ravioles du Dauphiné rejoignent le cercle restreint des produits distingués par le label Lauréat Gourmets de France. Cette récompense, attribuée uniquement aux produits ayant brillamment réussi les tests de dégustation, est encadrée par un cahier des charges strict et portée par une marque collective déposée auprès de l'INPI. Elle incarne l'exigence, la rigueur et le respect des savoir-faire. Un atout précieux pour faire rayonner les ravioles du Dauphiné auprès des professionnels. Apparue au Moyen Âge dans les terroirs alpins, entre l'Isère, la Drôme et les Hautes-Alpes, la raviole du Dauphiné est composée d'une pâte fine, traditionnellement farcie de fromage et de fines herbes. Reconnue pour son origine et ses méthodes de fabrication, elle est protégée par une Indication Géographique Protégée (IGP) et certifiée Label Rouge. D'abord consommée dans un cadre familial, elle s'est progressivement répandue à l'échelle nationale. On la retrouve aujourd'hui aussi bien sur les tables bistrotiques des plus grands chefs que dans les bouillons parisiens, reflet de son ancrage dans la cuisine française contemporaine.



## À PROPOS DE ROYANS

Depuis 1962, Royans met son savoir-faire pastier au service des professionnels de la restauration, avec une gamme de produits élaborés en France : pâtes fraîches ou surgelées, simples ou farcies, ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles lyonnaises traditionnelles, et recettes bistrotiques inspirées du terroir. Soucieux d'accompagner l'évolution des attentes culinaires, Royans a également développé une gamme bio, alliant naturalité, exigence gustative et respect des engagements durables. Grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients et une attention constante à la qualité, Royans est reconnu par de nombreux chefs, dont Christophe Aribert, doublement étoilé Michelin et 4 toques Gault & Millau.