

La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) s'en est vue confier l'animation par la ville de Tours avec le soutien de l'université, de la Métropole, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture. Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« Ateliers ») sont regroupés pour former une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

L'Atelier Épices s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance des épices, aromates et condiments. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au sujet et souhaiteraient découvrir les grandes familles d'épices et leurs caractéristiques, savoir différencier ces assaisonnements, et les utiliser à bon escient. Épices, aromates et condiments doivent s'utiliser avec tact, mesure et précaution. Leur présence doit rester assez discrète pour laisser la première place à l'aliment qu'ils assaisonnent. Choisir son épice sans se tromper est un art. Que vous vous intéressiez aux familles des épices, que vous soyez cuisinier amateur ou chef toqué, nous mettons à votre disposition tous les experts nécessaires à un apprentissage de qualité.

Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 5 séances de formation, et partager leurs ressentis autour des épices présentées.

INSCRIPTION

Inscription pour les 5 séances : **90 euros**
Clôture des inscriptions le **15 janvier 2022**
Nombre de places limité à **15 personnes**

Le chèque doit être libellé à l'ordre de "IEHCA" et adressé à Sylvie Valette, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours. Le règlement peut également être effectué par virement.

INFOS PRATIQUES

- 📍 Université ouverte des sciences gastronomiques.
Coordination : Kilien STENGEL,
Villa Rabelais, 116 bd Béranger
37000 Tours
- ✉️ kilien.stengel@iehca.eu
- 🌐 www.iehca.eu
- 📱 @villa_rabelais
- 🐦 @IEHCA_Network
- 📞 02 47 05 90 30
- 📍 Villa Rabelais - IEHCA
- 📺 @villa_rabelais



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES



ATELIER ÉPICES

ÉPICEZ VOS SENS !

PROGRAMMATION

1 – SAMEDI 26 FÉVRIER : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

ÉPICES, AROMATES ET CONDIMENTS, QUELLES DIFFÉRENCES ?

L'une relève le goût, l'autre donne de la saveur ou réhausse un plat. Mais leurs différences botaniques comme leurs variantes d'utilisations en cuisine sont tellement diversifiées que l'on pourrait s'y perdre. Cette séance vous fera découvrir la fonction de chacun de ces assaisonnements, des épices connues au moins connues : de la noix de muscade à la badiane, et de l'origan au gingembre, en passant par la moutarde, la réglisse ou le garam massal

INTERVENANTS :

David COCHIN, professeur de cuisine, *Lycée hôtelier Val de Loire*, Blois
Roï HENDEL, fondateur des *Épices Shira*, Paris

2 – SAMEDI 5 MARS : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

POIVRES ET FAUX POIVRES, VOYAGES AU LONG COURS

Le poivre est un produit du quotidien trop souvent négligé qui mérite que l'on s'y intéresse. Qu'appelle-t-on un poivre ? Quelles sont les saveurs qui se dégagent des différents poivres ? Quels usages peut-on faire du poivre ? Avec quels plats doit-on les déguster. Vous pourrez lors de cette séance déguster, observer, sélectionner, sentir, concasser, saupoudrez, bousculer les idées venues, et partir en voyage à la découverte de la diversité botanique, gastronomique et culturelle de notre planète..

INTERVENANT :

Edouard PAILLONCY, formateur à l'*École du Poivre, Terre Exotique, Rochecorbon*

3 – SAMEDI 12 MARS : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

LA CULTURE DU SAFRAN EN TOURAINE : DÉCOUVRIR SA CUEILLETTE ET SA FAÇON DE PRÉPARER

Découvrez le safran, ses techniques culturelles, sa composition chimique, sa colorimétrie, son histoire, les idées reçues sur son prix, et les meilleures techniques de cuisine et suggestions de recettes pour profiter au mieux de ses saveurs et de la bonne utilisation pour bien le conserver.

INTERVENANTE :

Iona GUEST, productrice, *Truffes et Safran, Cheillé*

4 – SAMEDI 19 MARS : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

LA FABULEUSE HISTOIRE DES ÉPICES EN CUISINE

De tous temps, épices, aromates et condiments furent utilisés dans la conception des mets. C'est au Moyen-Âge que l'on en fait le plus grand usage. A la fin du XV^e siècle, les voyages des grands navigateurs en facilitèrent le commerce. Par leur rareté, les épices étaient aussi prisées que l'or et servirent longtemps de monnaie d'échange. On payait « en espèces » qui, par extension, est devenu « payer en espèces ». Deux historiens vous feront ici découvrir les épices par le biais de la cuisine médiévale et de la route des épices.

INTERVENANTS :

Bruno LAURIUOX, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université de Tours

Fabian MÜLLERS, chargé d'enseignement à l'université de Tours et directeur du collectif "*Cuisine Historique*"

5 – SAMEDI 26 MARS : 10H30 > 14H00

Tours à Table

COURS DE CUISINE : SAVOIR UTILISER LES ÉPICES DANS LES CUISINES DU MONDE

Tout en confectionnant un menu que vous dégusterez, deux chefs de cuisine et une universitaire vous initieront à l'utilisation des épices et herbes aromatiques dans les recettes du monde, aux mélanges d'épices, et aux mariages des mets. Une découverte originale des parfums les plus inattendus et une découverte des piments qui donnent du goût au monde.

INTERVENANTS :

Christian RAHARINOA, chef du *Boeuf à boss*, Tours

Esther KATZ, anthropologue, *Muséum national d'Histoire naturelle*, Paris

Michel PANCREL, chef de *Tours à Table*, Tours

– JEUDI 16 JUIN : 18H30 > 20H00

Villa Rabelais

REMISE DES DIPLÔMES DE L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

En présence du comité de pilotage et du parrain de la promotion Jean-Robert PITTE, autour d'un buffet de dégustations.



La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) s'en est vue confier l'animation par la ville de Tours avec le soutien de l'université, de la Métropole, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture. Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« Ateliers ») sont regroupés pour former une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

L'Atelier thés s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance sur ce produit et cette boisson. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au sujet et souhaiteraient découvrir les thés et leurs caractéristiques, savoir différencier les variétés et origines, et les utiliser à bon escient. Des experts du thé accueillent à la Villa Rabelais néophytes et connaisseurs, de façon ludique et sensorielle pour s'initier aux secrets de cette boisson millénaire et à l'art de sa dégustation nécessaire à un apprentissage de qualité.

Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 5 séances de formation, et partager leurs ressentis autour des thés présentés.

INSCRIPTION

Inscription pour les 5 séances : **120 euros**
Clôture des inscriptions le **30 mars 2022**
Nombre de places limité à **12 personnes**

Le chèque doit être libellé à l'ordre de "IEHCA" et adressé à Sylvie Valette, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours. Le règlement peut également être effectué par virement.

INFOS PRATIQUES

- | | | | | | |
|---|---|---|-------------------------|---|-----------------|
| 📍 | Université ouverte des sciences gastronomiques.
Coordination : Kilien STENGEL,
Villa Rabelais, 116 bd Béranger
37000 Tours | ✉ | kilien.stengel@iehca.eu | 📷 | @villa_rabelais |
| 🌐 | www.iehca.eu | 🐦 | @IEHCA_Network | | |
| ☎ | 02 47 05 90 30 | 📘 | Villa Rabelais - IEHCA | 📺 | @villa_rabelais |



Direction régionale des affaires culturelles



UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES



ATELIER THÉS

PROGRAMMATION

1 – JEUDI 28 AVRIL : 16H30 > 17H30

Villa Rabelais

LA PRÉPARATION DU THÉ ET SES BIENFAITS

Ritualisé au travers de cérémonies ou dégusté simplement, le thé présente de nombreux bienfaits pour la santé, qui en font une boisson incontournable pour beaucoup. Du théier à la tasse, cette séance vous fera découvrir la culture de la plante, les différentes méthodes de fabrication, les trucs et astuces pour infuser au mieux vos feuilles, les vertus du thé sur notre corps ainsi qu'une dégustation comparative de différents thés.

INTERVENANTES :

Delphine TIERCELIN, *Betjeman and Barton*, Tours
Virginie CHARREAU, *ReViVi'Sens Nutrition*, Tours

2 – JEUDI 05 MAI : 16H30 > 17H30

Villa Rabelais

TOUR DU MONDE DES SAVEURS DU THÉ

Explorer les saveurs du thé signifie goûter les différentes façons de transformer les feuilles fraîches. Nous partirons du Japon avec le thé vert, la couleur la plus proche de la nature. Puis, nous appliquerons des fermentations différentes venant du Triangle d'Or, berceau du thé, et de Taiwan : puerh sheng, thé jaune, oolong. Nous ajouterons ensuite le facteur d'oxydation (oolong à nouveau), que nous dégusterons enfin seul à des intensités différentes grâce à la région emblématique de Darjeeling en Inde (printemps et été). Nous terminerons par le plus complexe : un thé à la fois oxydé, fermenté et vieilli, le puerh shu de Chine.

INTERVENANTE :

Lauren PASCAULT, *Thé bon Thé bio*, Paris

3 – JEUDI 12 MAI : 16H30 > 17H30

Villa Rabelais

LA CONSOMMATION DU THÉ AU JAPON : UNE HISTOIRE SÉCULAIRE

L'histoire du thé au Japon est vieille de plus de 1300 ans. Cette boisson d'abord réservée à une élite aristocratique va mettre du temps à se répandre dans toute la société japonaise. Il faudra attendre le XVII^e siècle pour commencer à voir s'accroître significativement la consommation du thé, c'est également à partir de cette époque que nous avons une meilleure connaissance des différents types de thé existant. Ces thés sont marqués socialement et ce n'est qu'à l'ouverture du pays et sa modernisation dans la seconde moitié du XIX^e siècle que nous assistons à un début de démocratisation de la consommation de tous les thés.

INTERVENANT :

Guillaume HURPEAU-FUJIOKA, *Ogata*, Paris

4 – JEUDI 09 JUIN : 16H30 > 17H30

Villa Rabelais

LES RITUELS DU PARTAGE DU THÉ EN CHINE : TRADITIONS ET MISE EN PRATIQUE

Vous pourrez découvrir et profiter du Gong Fu Cha, une des cérémonies du thé chinoises les plus connues et les plus préservées. S'appuyant sur une gestuelle traditionnelle et ritualisée, la cérémonie de thé traduit son enracinement dans une culture spirituelle bouddhiste et taoïste.

INTERVENANTE :

Lara MAUPAY, spécialiste *Gong Fu Cha*

5 – JEUDI 16 JUIN : 16H30 > 18H00

Tours à Table, rue Bernard Palissy

CUISINER LE THÉ ET SAVOIR L'HARMONISER AVEC LES METS

Considéré par les chefs comme une véritable épice en cuisine, le thé, qu'il soit nature ou parfumé s'invite tel un ingrédient à part entière dans les recettes sucrées ou salées. Ses palettes aromatiques lui permettent également d'apporter une alternative au vin. Au cours de cette séance pratique, vous assisterez à la réalisation d'une recette comportant du thé, et vous découvrirez les secrets des accords mets et thés.

INTERVENANTS :

Delphine TIERCELIN, *Betjeman and Barton*, Tours
Gilles HEMARD, restaurant *Les gens heureux*, Tours

– JEUDI 16 JUIN : 18H30 > 20H00

Villa Rabelais

REMISE DES DIPLÔMES DE L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

En présence du comité de pilotage et du parrain de la promotion Jean-Robert PITTE, autour d'un buffet de dégustations.



9 SÉANCES ATELIER VIN



1 – JEUDI 14 OCTOBRE : 18H30 > 20H00

SÉANCE D'OUVERTURE, GOÛTER LE VIN : LES FONDAMENTAUX

Cette séance permet aux novices de découvrir et aux amateurs avertis d'approfondir les méthodes de dégustation du vin. Phase après phase, vous pourrez appréhender l'analyse des différents types de vins, avec les gestes et vocabulaires adaptés.

INTERVENANTS :

Bertrand COULY, vigneron à Chinon,
David FONTAINE, président des Sommeliers du Val de Loire.

2 – JEUDI 4 NOVEMBRE 18H30 > 20H00

LES VINS ÉLEVÉS EN FÛT, EN CUVE OU EN AMPHORE, ... QUELLES PARTICULARITÉS ?

Cette séance explique les différentes techniques d'élevage des vins : en barrique, en cuve inox, en œuf en béton, en amphore... Une présentation de l'influence de la matière pour élaborer des vins différents. Cette séance est à l'initiative du magazine Le Vin ligérien.

INTERVENANTS :

Samuel LETURCQ, maître de conférences en Histoire médiévale, université de Tours
Sébastien DAVID, vigneron, Saint-Nicolas de Bourgueil
Ingrid PROUST, journaliste spécialiste du vin.

3 – JEUDI 16 DÉCEMBRE 18H30 > 20H00

CHOISIR SES VINS EFFERESCENTS POUR RÉUSSIR SES MOMENTS FESTIFS

Puisque le vin qui mousse reste encore le vin de la célébration et de la fête, comme en témoigne son pic de consommation en fin d'année, nous vous proposons de tester une sélection de vins effervescents champenois et ligériens et de vous donner quelques clefs pour vous y retrouver dans cet univers parfois complexe et déroutant.

INTERVENANTS :

Gérard LIGER-BELAIR, professeur de physique au laboratoire d'œnologie, université de Reims
Jacky BLOT, vigneron, Domaine de la taille aux Loups, Montlouis-sur-Loire
Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux

4 – JEUDI 13 JANVIER 18H30 > 20H00

MAITRISER LES ACCORDS METS ET VINS

Accord vertical ou horizontal, harmonie des saveurs ou des régions, respect de l'ordre de dégustation : du plus léger au plus puissant ? du plus sec au plus sucré ? des blancs aux rouges ? des vins jeunes aux vieux vins ? ou l'inverse ?... Autant de connaissances à appréhender pour savoir marier les mets et les vins et réussir son repas.

INTERVENANTES :

Laure MÉNÉTRIER, directrice, Musée du vin de Champagne
Laetitia REY, animatrice, Tours à Table

5 – JEUDI 3 FÉVRIER 18H30 > 20H00

VIN BIO, VIN NATUREL, VIN DURABLE, VIN EN BIODYNAMIE : COMMENT S'Y RETROUVER ?

De plus en plus de consommateurs sont en recherche de transparence et d'authenticité vis-à-vis des produits dont ils se nourrissent. Le vin n'échappe pas à la règle et les labels, garants de telle ou telle qualité, fleurissent. Comment faire le tri dans ces promesses ? Comment boire un vin plus respectueux de l'environnement ?

INTERVENANTS :

Jean-Louis YENGUÉ, géographe, université de Poitiers
Jeanne YERRE, historienne Histoire de la vigne et des cépages délaissés
Julie JOYEZ, animatrice, Qui l'eût cru ?

6 – JEUDI 24 MARS 18H30 > 20H00

VIN & RELIGION, UNE LONGUE ET PASSIONNANTE HISTOIRE

Les cultes des anciens Grecs et des Romains, les religions du Livre ensuite ont toujours entretenu des rapports étroits avec l'univers du vin. Culte Dionysiaque et bacchanales, Eucharistie, interdits de l'Islam ou du Bouddhisme, le vin revêt une importance singulière pour certaines religions. Pourquoi et selon quelles modalités ? Un voyage fascinant qui explique l'importance du vin dans nos civilisations !

INTERVENANTS :

Jean-Robert PITTE, académicien Institut de France, et membre de l'Académie du Vin de France
Anne RUILIER, sommelière conseil

7 – JEUDI 28 AVRIL 18H30 > 20H00

CHENINS D'ICI ET D'AILLEURS

Tranquille, pétillant, sec, moelleux, ligérien, sud-africain, vous découvrirez toutes les facettes du chenin l'emblématique cépage blanc du Val-de-Loire. Célébré par Balzac, le chenin, travaillé de différentes manières n'a rien à envier aux autres très grands cépages blancs.

INTERVENANTES :

Cécile COULON-LEROY, enseignante-chercheuse en viticulture œnologie, Ecole supérieure d'agricultures, Angers
François BONHOMME, Cave Dejault

8 – JEUDI 19 MAI 18H30 > 20H00

VINS OXYDATIFS : RANCIOS, VIN JAUNE, XÉRÈS. DES PRODUITS HORS NORMES

Surprenants, mal connus mais souvent inoubliables, ces vins vieillissent au contact de l'air sont issus d'une tradition passionnante et ancienne. Patinés par le temps et les éléments, entourés du mystère du « voile » ces vins sont souvent perçus comme déroutants. Un voyage inoubliable.

INTERVENANTS

Jean LHÉRITIER, président de Slow Food pays catalan
Jean-Michel DURIVAUULT, animateur, Taste Lab

9 – JUIN

REMISE DES DIPLÔMES

En présence du Comité de pilotage et du parrain de la promotion, autour d'un buffet de dégustations.

