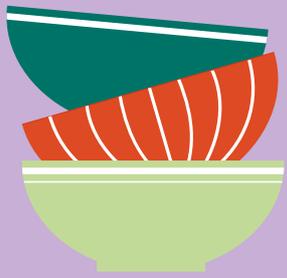




VILLA RABELAIS

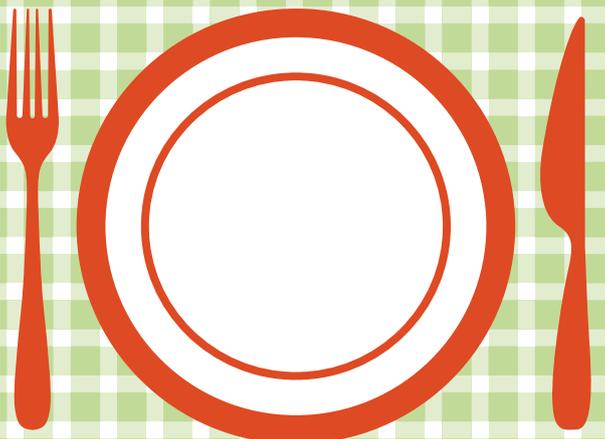
2022



VILLA RABELAIS



2022



I. ÉDITOS _____ p.4

II. LA VILLA RABELAIS _____ p.8

III. NOS ACTIONS 2022 _____ p.12

I. UN « HAUT FAIT D'ARME » _____ p.14

L'INSCRIPTION PAR L'UNESCO DES "SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET LA CULTURE DE LA BAGUETTE DE PAIN" SUR LA LISTE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

II. L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE _____ p.16

A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE _____ p.17

B. LES FORMATIONS _____ p.24

C. LA POLITIQUE ÉDITORIALE _____ p.26

III. LES BIBLIOTHÈQUES _____ p.32

A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE _____ p.34

B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE _____ p.35

IV. L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES _____ p.36

A. PRÉSENTATION _____ p.38

B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES _____ p.40

C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS _____ p.46

D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS _____ p.54

E. LES ANIMATIONS CULTURELLES _____ p.62

F. LES CONCOURS _____ p.84

G. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS _____ p.88

IV. QUI SOMMES-NOUS ? _____ p.96

- NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE _____ p.97

- NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION _____ p.98

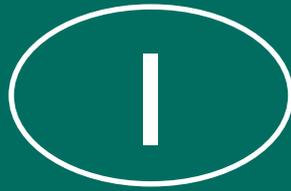
- UN CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL _____ p.99

- LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE p.101

- LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS _____ p.102

- LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS _____ p.103

- NOS PARTENAIRES _____ p.104



ÉDITOS



ARNAUD GIACOMETTI

→ PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

L'alimentation constitue un fait culturel et un enjeu social essentiels, a fortiori dans la culture française. L'IEHCA développe des recherches ainsi que des actions grand public sur cette thématique, ancrées dans le domaine des sciences humaines et sociales et, plus récemment, dans le domaine de la santé. C'est dans ce cadre que l'université de Tours a développé depuis plus de vingt ans une collaboration forte avec l'IEHCA, renforcée en 2016 par l'ouverture d'une « Maison des Cultures Gastronomiques », la Villa Rabelais.

Nous nous réjouissons de cette collaboration au long cours : elle contribue au rayonnement de notre établissement aux plans national et international et à son ancrage dans notre territoire local et régional ; mais surtout, elle entre en résonance avec les valeurs de pluridisciplinarité, d'ouverture sur la société et de solidarité sociale que notre établissement entend promouvoir.

Notamment, l'IEHCA accueille le Pôle Alimentation de notre université, entité pluridisciplinaire placée sous la direction de Régis Hankard, qui regroupe l'ensemble des travaux menés par nos chercheuses et chercheurs sur le fait alimentaire. En outre, dans le cadre de la Villa Rabelais, l'IEHCA pilote des initiatives à destination des publics éloignés, menées en lien avec de multiples acteurs sociaux et médico-sociaux. Et c'est bien ici que nos institutions se rejoignent : dans le dynamisme de la recherche sur le fait alimentaire, dans la diffusion de la culture scientifique auprès d'un large public, dans cet engagement en faveur du mieux manger et de l'accessibilité à une alimentation de qualité, la cuisine comme vecteur de partage et de solidarité.



BRUNO LAURIOUX

→ PRÉSIDENT DE L'IEHCA

Depuis 2001, l'IEHCA s'est affirmé comme un acteur incontournable des Food Studies. Au niveau international d'abord avec un réseau de plus de 400 chercheurs, l'organisation de 11 colloques thématiques pilotés par son conseil scientifique et de 14 universités d'été, ainsi que la publication de 28 numéros de sa revue Food & History. Au niveau national ensuite avec les Rencontres François Rabelais (qui en sont à leur 12e édition) et l'appui à la collection Tables des Hommes, qui vient de sortir son 32e volume.

Le bilan est impressionnant et il s'enrichit constamment : notre dernière initiative, la Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a réuni plusieurs centaines de chercheurs provenant de 28 pays de par le monde. Mettre en relation le dynamisme de la recherche et une société soucieuse de comprendre et de maîtriser son alimentation, telle est la vocation fondamentale de l'IEHCA.

Pour l'incarner, nous avons constamment bénéficié de l'aide et de l'appui de partenaires fidèles, l'université de Tours et la Région Centre Val de Loire. Depuis le 1^{er} janvier 2017, l'installation dans l'écrin de la Villa Rabelais ouvre à nos activités de nouveaux terrains et de nouveaux horizons, en lien avec Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire. Je tiens à remercier l'équipe des cinq permanents qui, sous la conduite de Francis Chevrier, ont assuré la réussite de l'IEHCA.



FRANCIS CHEVRIER

→ CRÉATEUR ET DIRECTEUR DE L'IEHCA

L'alimentation est un objet d'étude anthropologique majeur qui concerne de nombreuses disciplines, médecine, sociologie, histoire, géographie, philosophie, droit et bien d'autres encore. En 2001, nous avons voulu avec Jack Lang, alors ministre de l'Éducation nationale et de l'enseignement supérieur, et en partenariat avec la région Centre-Val de Loire, la création de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) afin d'encourager la recherche et sa diffusion sur l'alimentation humaine dans le registre des sciences sociales.

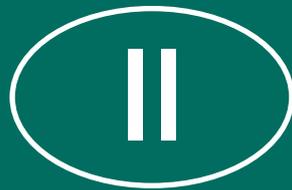
En plus de 20 ans ont été forgés des outils de haute tenue au service de la communauté scientifique : bibliothèque de recherche, revue *Food & History*, collection *Tables des Hommes*, colloques internationaux, université d'été, réseaux de chercheurs, actions de diffusion de la culture scientifique et technique etc. l'IEHCA et l'université de Tours occupent désormais une place originale et de premier plan dans l'univers des « Food Studies ».

En parallèle, l'IEHCA a développé une expertise sans équivalent sur la question des éléments gastronomiques et alimentaires inscrits par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nous avons ouvert la voie en 2010 en y faisant inscrire « le repas gastronomique des Français ». En 2022 nous avons étroitement collaboré à l'inscription des « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » parmi les chefs d'œuvres immatériels du patrimoine de l'humanité.

Cette dynamique et ces succès ont incité la ville de Tours à confier à l'équipe de l'IEHCA l'animation et la direction de la VILLA RABELAIS, premier centre culturel entièrement dédié à l'alimentation, la gastronomie et la cuisine. Sous les auspices de « Tours Cité de la gastronomie » label attribué par le gouvernement en 2013, nous entendons faire de ce lieu un espace de réflexion et de transmission des savoirs relatifs aux cultures et aux patrimoines alimentaires. Un programme d'animations destinées à tous les publics est élaboré par l'équipe de la VILLA RABELAIS qui devient ainsi une véritable « université ouverte des sciences gastronomiques » engagée en faveur du « bien manger pour tous ».

Maîtriser les enjeux d'une alimentation saine et durable et d'approfondir leurs connaissances d'un patrimoine et de savoir-faire culturels exceptionnels, vecteurs de plaisirs partagés et de bien être ensemble.

La VILLA RABELAIS bénéficie notamment du soutien de l'université de Tours, de la ville de Tours, de la région Centre-Val de Loire et du ministère de la culture.



LA VILLA RABELAIS

LA VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques, est un lieu unique en France. Centre culturel et scientifique, elle est dédiée à un élément essentiel du patrimoine culturel français : la gastronomie. Entendue comme l'art de bien manger et de bien boire pour tous dans le respect de la planète, la gastronomie est une culture populaire chère aux Français, une identité particulière reconnue par les visiteurs étrangers.

La gastronomie est considérée par le parlement européen comme « l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain » (résolution du parlement européen du 12 mars 2014).

LA VILLA RABELAIS ACCUEILLE :

- un **pôle scientifique** : l'IEHCA (réseau thématique de recherche) et le pôle alimentation de l'université de Tours,
- un **pôle livres** : une bibliothèque de recherche dotée d'un fonds multilingue de plus de 10 000 ouvrages et une bibliothèque gourmande, ouverte à tous,
- une « **université ouverte des sciences gastronomiques** » destinée à promouvoir les cultures alimentaires du monde.

La Villa Rabelais héberge également le Campus des métiers et des qualifications d'excellence *Patrimoine, Métiers d'Art et Tourisme* (PATMAT).



LA VILLA RABELAIS : LIEU TOTEM DE "TOURS, CITÉ DE LA GASTRONOMIE"

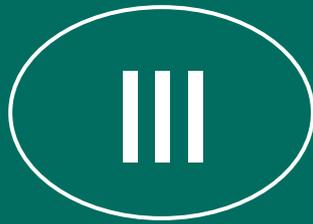
L'université de Tours et l'IEHCA ont conjointement œuvré pour l'inscription par l'Unesco du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité et ont forgé les contours de ce concept.

L'IEHCA met tout en œuvre pour faire vivre cette reconnaissance et participer à son plan de gestion notamment par sa contribution au développement du projet de cité de la gastronomie à Tours, au sein du réseau des cités de la gastronomie (Tours, Lyon, Dijon, Paris-Rungis).

Dans ce cadre, l'équipe de la Villa Rabelais met son expertise et ses réseaux au service de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de la région Centre-Val de Loire pour le développement d'actions placées sous le label "Tours Cité de la gastronomie".







NOS ACTIONS 2022

I. → UN « HAUT FAIT D'ARME » :	p. 14
L'INSCRIPTION PAR L'UNESCO DES "SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET LA CULTURE DE LA BAGUETTE DE PAIN" SUR LA LISTE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ	
II. → L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE	p. 16
A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE	p. 18
B. LES FORMATIONS	p. 24
C. LA POLITIQUE ÉDITORIALE	p. 26
III. → LES BIBLIOTHÈQUES	p. 32
A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE	p. 34
B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE	p. 35
IV. → L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES	p. 36
A. PRÉSENTATION	p. 38
B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES	p. 40
C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS	p. 46
D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS	p. 54
E. LES ANIMATIONS CULTURELLES	p. 62
F. LES CONCOURS	p. 84
G. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS	p. 88

"LES SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET LA CULTURE DE LA BAGUETTE DE PAIN" SUR LA LISTE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

Le 30 novembre 2022, les « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » ont été inscrits sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Cet honneur couronne un travail de longue haleine mené sous la conduite de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). L'IEHCA a pris une part active dans cette initiative. Impliqué dans le comité scientifique du dossier de candidature, notre institut a mis ses compétences et son expérience au service de cet effort collectif.

Une nouvelle reconnaissance de notre expertise en matière de patrimoines alimentaires.

L'IEHCA n'aurait pu mener à bien ce travail sans le soutien de la région Centre-Val de Loire, de l'université de Tours, de la ville de Tours, de Tours Métropole Val de Loire et du ministère de la Culture.



UNE DEMI-DÉCENNIE DE TRAVAIL

En 2017, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) initie le processus de candidature de la baguette au patrimoine culturel immatériel. Sollicité pour son expertise, l'IEHCA a répondu présent. Un comité scientifique a été mis en place : Bruno Lauriou, président de l'IEHCA, en a pris la tête, Francis Chevrier (directeur de l'IEHCA) ainsi que Loïc Bienassis (historien au sein de l'IEHCA) l'ont intégré. L'IEHCA a mis au service de cette candidature l'expérience acquise avec le dossier du Repas gastronomique des Français, sa connaissance de la convention de 2003 sur le patrimoine culturel immatériel et les compétences scientifiques de ses chercheurs.

Fin 2018, une première étape décisive est franchie avec l'inscription du dossier « baguette » sur l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel. L'IEHCA a continué de seconder la CNBPF dans son travail, tout comme l'université de Tours, des étudiantes et étudiants de master ayant été mobilisés dans le cadre de séminaires, de mémoires de recherche en anthropologie dirigés par Isabelle Bianquis, de travaux d'enquêtes de terrain.

Mars 2021, la France, par la voix du ministère de la Culture, décide officiellement de présenter la candidature de la « baguette » pour présentation à l'UNESCO.

28 novembre - 3 décembre 2022 : le comité intergouvernemental de l'UNESCO s'est réuni et s'est prononcé sur l'inclusion de la candidature à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

LE DOSSIER

La baguette appartient à la longue tradition du pain en France et trouve son origine dans les pains de fantaisie parisiens d'Ancien Régime. C'est aussi un cheminement original qui l'a conduite à devenir un pain emblématique perçu comme typiquement français non seulement aux yeux des Français eux-mêmes mais dans le monde entier.

Rappelons ici une évidence : ce n'est pas la baguette, le produit, ce pain particulier, qui a été inscrit mais les savoir-faire dont elle est le fruit et les pratiques sociales qui l'entourent.

Ces savoir-faire artisanaux ce sont bien sûr les boulangers eux-mêmes qui en sont les premiers détenteurs. La réalisation d'une baguette suppose une succession d'étapes précises et clairement identifiées. Dosage et pesage, frassage, autolyse, pétrissage, pointage, pesée, boulage, façonnage, apprêt, scarification, enfournement, cuisson, défournement et ressuage – quinze séquences, un vocabulaire, une expertise unique. Derrière son apparente simplicité, ce produit, où n'entrent que de la farine, de l'eau, de la levure et du sel, recèle des trésors de maîtrise technique. Mais, au-delà de ces hommes de l'art, c'est un vaste ensemble d'acteurs qui fait vivre ce patrimoine du quotidien : tous ceux qui animent les milliers de boutiques présentes sur notre territoire, les formateurs, les meuniers, les levuriers, les équipementiers...

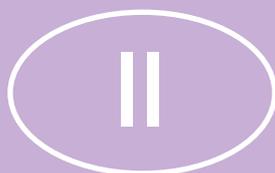
Cette inscription concerne aussi la communauté nationale dans son ensemble. Premier pain consommé en France, aliment qui manque le plus aux Français lorsqu'ils sont hors de leur pays, la baguette jouit d'un statut à part. Elle nous suit tout au long de la journée, de la tartine du matin à l'accompagnement de chaque repas. Elle est au cœur d'une multitude de pratiques et de rituels. Premier achat effectué seul par les jeunes enfants ; gourmandise dont on savoure le quignon en marchant...

Enfin, plus largement, cette inscription réaffirme, si besoin était, que les pratiques alimentaires constituent une richesse culturelle qu'il nous incombe de défendre.

LE JOUR DE LA PROCLAMATION



De gauche à droite : Francis Chevrier (Directeur de l'IEHCA), Catherine Gay (Conseillère régionale Centre - Val de Loire), Laurent Sommier (Vice-président de la Fédération des boulangers d'Indre-et-Loire, boulanger à Loches), Cédric Chuquet (Responsable Pôle des Métiers, Les Compagnons du Devoir et du Tour de France), Emmanuel Denis (Maire de Tours), Emmanuelle Huver (Vice-présidente en charge de la commission de la recherche (SHS) de l'université de Tours), Bruno Laurieux (Président de l'IEHCA), Antoine Marin (formateur, Les Compagnons du Devoir et du Tour de France).



L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE

A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE ————— p.18

- Conférence internationale ————— p.18
- Université d'été ————— p.19
- Journée d'études migrer et manger ————— p.20
- Colloque droit, territoires ————— p.21
- Appui aux APR IR ————— p.22

B. LES FORMATIONS ————— p.24

- Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation (CPA) — p.24
- Ateliers des volailles et des pots ————— p.24
- Diplômes universitaires ————— p.25

C. LA POLITIQUE ÉDITORIALE ————— p.26

- Revue *Food & History* ————— p.26
- Prix biennal du meilleur article publié dans *Food & History* — p.27
- Collection *Tables des hommes* ————— p.28
- Collection *À la table des grands monuments* ————— p.29
- Gastronomie du jardin de la France ————— p.30

LE RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE SCIENCES ET CULTURES DE L'ALIMENTATION

L'IEHCA inscrit la plus grande partie de ses activités dans un Réseau Thématique de Recherche soutenu par la région Centre-Val de Loire. Ce réseau vise à mettre les outils créés par l'IEHCA (programme de réunions scientifiques, politique éditoriale, bibliothèque de recherche, espaces de travail, réseau) au service d'un pôle régional réunissant les chercheurs des universités de Tours et d'Orléans ainsi que tous les partenaires socio-économiques et institutions pertinents. L'IEHCA joue un rôle de catalyseur grâce, en particulier, à son réseau international de chercheurs. Nous œuvrons ainsi à dynamiser la recherche transdisciplinaire en alimentation et nutrition en région Centre-Val de Loire afin de permettre une meilleure projection de tous les acteurs impliqués, que ce soit à l'échelle nationale et internationale.

DANS CE CADRE L'IEHCA S'ATTACHE À :

- Intégrer les acteurs de la recherche régionale à la dynamique du RTR
- Renforcer la visibilité à l'international des compétences académiques de la Région
- Développer les outils créés par l'IEHCA au service de l'animation et de la dynamique du RTR
- Promouvoir les interactions entre partenaires académiques et non-académiques
- Aider les laboratoires dans le dépôt de projets dans une perspective interdisciplinaire entre *Food Studies* et *Food Sciences*
- Encourager la diffusion des travaux de recherche par le pilotage d'une politique éditoriale ambitieuse et des manifestations destinées à un public large
- Poursuivre le développement de la plus importante bibliothèque de recherche en Europe dans le domaine des *Food Studies*

7^E CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

7^E ÉDITION ORGANISÉE PAR L'IEHCA → 2 & 3 JUIN

Après deux années difficiles, pour cette septième édition de notre Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, nous avons été heureux d'accueillir à nouveau des chercheurs du monde entier. Plus que jamais, nous œuvrons à faire de ce rendez-vous un événement scientifique de référence, un lieu de rencontres et un forum incontournable pour tous ceux qui contribuent à une meilleure compréhension du fait alimentaire. La tenue de ce congrès annuel rejoint l'un des objectifs essentiels de notre institut : permettre la pleine reconnaissance des *Food Studies* en un champ disciplinaire autonome et soutenir le développement de la recherche en ce domaine.

Avec 119 intervenants, cette convention, organisée dans un contexte de grandes incertitudes, notamment pour ce qui concerne les voyages internationaux, a été un réel succès. Comme à l'accoutumée, nous avons réussi à réunir des intervenants originaires de tous les continents et de proposer un symposium pleinement pluridisciplinaire : histoire, histoire de l'art, archéologie, littérature, droit, économie... de très nombreux champs du savoir étaient représentés.



Allen J. GRIECO, Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze, Italia

UNIVERSITÉ D'ÉTÉ DÉDIÉE AUX CULTURES ALIMENTAIRES

**19^e ÉDITION ORGANISÉE PAR L'IEHCA AU DOMAINE DE LA CROIX MONTOIRE (CROUS ORLÉANS-TOURS)
→ DU 29 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE**

Après sélection, 14 étudiants ont pu profiter des apports d'éminents spécialistes d'horizons disciplinaires différents (histoire, sociologie, histoire de l'art, anthropologie, médecine, etc), présenter leurs travaux devant leurs pairs et bénéficier d'un tutorat de la part des enseignants. Ils ont pu en outre profiter d'un programme culturel complémentaire (atelier pratique pour découvrir les produits de l'inventaire du patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire, visite commentée des Halles et une journée d'immersion au Domaine de Chaumont-sur-Loire). Étant donné le caractère très international des participants, les enseignements se font majoritairement en anglais. L'IEHCA a accordé trois bourses dont une dans le cadre du RTR à une étudiante de l'université de Tours, INRAE Nouzilly.

RESPONSABLES SCIENTIFIQUES :

Emmanuelle CRONIER - Maîtresse de conférences en histoire contemporaine, Université Jules Verne d'Amiens (France)

Bruno LAURIOUX - Professeur d'Histoire, Université de Tours (France)

Sara PENNELL - Maîtresse de conférences d'histoire moderne, Université de Greenwich (UK)

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :

Les interventions pédagogiques ont été assurées par des chercheurs et reconnus dans leurs champs disciplinaires recouvrant les *Food and Drink studies* :

Christophe BRESSAC - Maître de conférence en biologie-agrosciences Institut de Recherche sur la Biologie de l'insecte (IRBI), Université de Tours (France)

Caroline LARDY - Maîtresse de conférences en Études cinématographiques, Centre d'Histoire « Espaces et Cultures », Université de Clermont-Auvergne (France)

Bruno LAURIOUX - Professeur d'histoire, Université de Tours (France)

Sara MOROZ - Maîtresse de conférence en philologie, Université de Białystok (Pologne)

Fabio PARASECOLI - Professeur de food studies, Université de New-York (US)

Gilles TETART - Maître de conférence en sociologie, Université de Tours (France)

Deborah TONER - Maîtresse de conférence en histoire, Université de Leicester (UK)

REMISE DES DIPLÔMES PROMOTION 2022 :



MIGRER & MANGER : JAMAIS SANS MON SMARTPHONE JOURNÉE D'ÉTUDES DU PÔLE ALIMENTATION

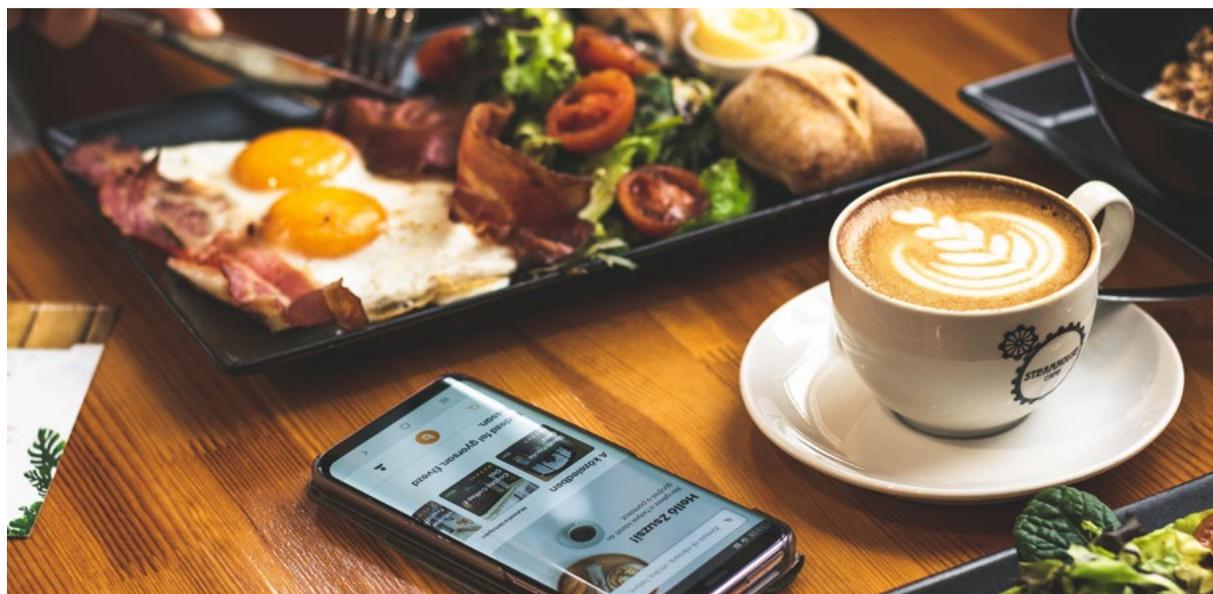
ORGANISÉE À LA VILLA RABELAIS EN PARTENARIAT AVEC L'IEHCA → LUNDI 25 AVRIL

Le smartphone est la life-line du migrant, il est sa mémoire, son futur et un outil indispensable au quotidien. Il le suit dans son parcours, lui permet de garder des contacts lointains et proches, il est également indispensable pour vivre au présent : trouver à manger, partager ses découvertes : tous photographient des plats, trouvent des infos sur des aliments inconnus, cherchent des produits familiers, etc.

Les plateformes numériques sont aussi très utilisées par les associations d'aide aux migrants : pour donner des conseils juridiques, administratifs, logistiques, mais aussi pour toute une économie autour de la nourriture (confection de plats, information sur les lieux où se procurer des produits, partager un repas, etc.) et enfin par les chercheurs pour observer et analyser la migration du point de vue des besoins et des solutions.

C'est justement la forme et le rôle des supports numériques pour comprendre les habitudes alimentaires des migrants qui fut au cœur de la journée d'étude organisée par le laboratoire Citeres (université de Tours) en collaboration avec Remelice (université d'Orléans) et l'appui du RTR Sciences et Cultures de l'alimentation piloté par l'IEHCA . Les interventions ont permis d'interroger le rôle des réseaux sociaux et la façon dont les outils numériques aident les migrants et les chercheurs. Ces échanges ont été enregistrés et diffusés sur canalU grâce au soutien de la MSH Val de Loire.

<https://www.canal-u.tv/chaines/iehca/migrer-et-manger-jamais-sans-mon-smartphone>



COLLOQUE INTERNATIONAL "DROIT, TERRITOIRES, TERROIRS & GASTRONOMIE EN FRANCE ET AU JAPON"

ORGANISÉ EN PARTENARIAT AVEC L'IEHCA → 19 ET 20 MAI

Ce colloque pluridisciplinaire organisé par l'IRJI de l'université de Tours en étroite partenariat avec l'IEHCA a accordé une place essentielle à l'approche comparée des relations entre le droit, le territoire, la gastronomie ainsi que le vin (droit de la vigne et des appellations) et le saké au Japon. Il s'agit du premier colloque franco-japonais consacré à une approche comparée de la gastronomie et de la viticulture sous l'angle du droit, de la géographie et de l'histoire de l'alimentation, du vin et du saké ; cette manifestation scientifique a fait intervenir des spécialistes renommés des deux pays ainsi que des sommeliers et des cheffes et chefs de France et du Japon.

Ce colloque a permis d'apporter un éclairage nouveau sur :

- la protection juridique du repas gastronomique français et du Washoku
- les patrimoines et les territoires, les vins, les spiritueux (comme le cognac et le saké donnant lieu à des communications mettant l'accent sur le lien avec le territoire et la culture)
- les produits d'exception ou caractéristiques d'une tradition séculaire (wagyu et Hatcho miso au Japon, la baguette en France)
- la place du Washoku et son rôle essentiel dans le renforcement de la cohésion sociale et sur l'institution nationale que constitue le saké au Japon

Ce colloque s'est achevé le 20 mai à la Villa Rabelais avec une table ronde faisant intervenir des grands et grandes chef(fe)s ayant en commun la promotion de la gastronomie en France et au Japon et une dégustation de cépages rares animée par l'Union des Ressources Génétiques du Centre.



Les captations audiovisuelles, réalisées par l'IRJI et la DPNM de l'université de Tours sont disponibles sur CanalU :

<https://www.canal-u.tv/chaines/irji/droitterritoireterroirs-gastronomie-en-france-et-au-japon>

Dégustation de saké à la Villa Rabelais

APR IR GASPILAG (2020-2024)

GASPILLAGE ALIMENTAIRE, STRATÉGIES DE PRÉVENTION, INITIATIVES LOCALES ET AGRICOLES

Dans la continuité de notre implication en tant que partenaire non académique de l'APR IR GASPILAG, l'IEHCA a apporté son soutien technique dans la mise en œuvre d'outils et d'actions de diffusion de la dynamique de recherche en cours.

→ 10 JUILLET : TOURNAGE À LA VILLA RABELAIS DE DEUX VIDÉOS

- Vidéos inspirées du format « qu'est-ce que tu cherches ? » permettant de présenter les ambitions du projet.

ANIMÉE PAR :

Geneviève PIERRE - directrice du CEDETE, porteuse du projet GASPILAG < présenter le programme GASPILAG.

Anna REUX - doctorante au CEDETE

L'IEHCA a coordonné la captation et la mise en ligne sur CanalU de ces vidéos réalisées par le service audiovisuel de la MSH CVL

→ 9 NOVEMBRE : LES INITIATIVES ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRES

- Conférence dégustée à la Villa Rabelais sur les initiatives anti-gaspillage alimentaire

ANIMÉE PAR :

Brian JORDAN - Banque alimentaire 37

Cathy GEMON - doctorante en géographie, université d'Orléans, impliqué dans l'APR GASPILAG

Sandrine VRIGNAUD - Collectif Bonne Mines, association universitaire contre la précarité

Mathieu GIOVANNETTI - Directeur adjoint alimentation à la Ville de Tours

→ 8 DÉCEMBRE : JOURNÉE D'ÉTUDE GASPILAG AU MOBE À ORLÉANS

- Limitation du gaspillage : Facette, vecteur ou frein pour une consommation alimentaire durable

ANIMÉE PAR :

Guillaume LEBORGNE - Maître de Conférences Université Savoie Mont Blanc

- Prévention du gaspillage et qualités alimentaires : Application de la législation sur le terrain en restauration collective : quelles difficultés, opportunités, actions et résultats

ANIMÉE PAR :

Laure AMOURICQ - Région Centre-Val de Loire

Sabine GASS - Tours Métropole / Patricia GAROT - Département Indre-et-Loire

Michèle LE JEUNE - Ligue de l'Enseignement / Emilie VIOLON - Commune de Baule

- Pratiques des consommateurs / habitants et usages sur le terrain en matière de prévention du gaspillage et des déchets alimentaires (solutions et manquements)

ANIMÉE PAR :

Hélène PEROCESCHI - Service déchets Orléans Métropole

Alban PAINCHAULT - Application Qanteen

Didier ONRAITA - Day by day

Benjamin ADAM - Comptoirs de la Bio

Dominique DERINTE - Familles Rurales

Pascal HARANG - Ingré Ormes 2030 Arthur

- Marché Pirate : Les actions RSE et le gaspillage alimentaire dans la GMS

ANIMÉE PAR :

Jean CHRYSOSTOME SANGWA - Doctorant Vallorem, Université d'Orléans

APR IR PATAMIL (2021-2024)

ÉTIQUE ALIMENTAIRE ET PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE RÉGION-CENTRE - TAMIL NADU, REGARDS CROISÉS

Dressé par les chercheurs du Cedete, de Citeres, du GéHco, de l'Institut Français de Pondichéry, des universités indiennes de Madras et de Pondichéry, mais aussi par les structures dédiées (Resolis, RTR Alimentation de l'IEHCA, Association A.S.I.E., Centraider, SMPays des Châteaux, DHAN Foundation), le constat est celui d'une alimentation à deux vitesses : l'une respectueuse de l'environnement et des producteurs, constituée de denrées de qualité provenant de circuits locaux et courts s'adressant à un public aisé ; l'autre constituée de produits de plus mauvaise qualité, souvent transformés, venant de loin, produits dans des conditions environnementales désastreuses, s'adressant à des populations peu aisées.

L'objectif de ces recherches est de montrer en quoi les stratégies de lutte contre l'injustice alimentaire peuvent constituer des modèles susceptibles d'intéresser les deux régions.

L'ambition est également d'impliquer les jeunes des deux régions (étudiants de toutes les universités, élèves du Lycée français de Pondichéry, du Lycée en Forêt de Montargis, du Lycée agricole de Bourges, des lycées hôteliers des deux pays) dans des échanges solidaires multiculturels portant sur le patrimoine alimentaire et gastronomique et sur l'équité alimentaire.

Enfin, la diffusion des différentes étapes de recherches du projet de PATAMIL vers le grand public piloté par CentreSciences en collaboration avec l'IEHCA permettra de décroiser recherche scientifique et vie quotidienne.

→ 8 SEPTEMBRE : ACCUEIL 22 ÉLÈVES DU BTSA 1^{ÈRE} & 2^E ANNÉE DATR

(Développement, Animation des Territoires Ruraux) du Lycée agricole Franz Stocks de Mignières (28)

Cette journée a été l'occasion pour ces étudiants de visiter la Villa mais également de rencontrer des acteurs du projet PATAMIL présents en Touraine. Différents temps d'échanges et d'animations sur le thème de l'alimentation durable ont rythmé la journée avec :

- Présentation des activités de recherches prévues dans le cadre de PATAMIL

ANIMÉE PAR :

Laura VERDELLI - CITERES, univ. Tours

Bertrand SAJALOLI - CEDETE, univ. Orléans

Sébastien SALVADOR et Cécile GROSBOIS - GéHCO GéoHydrosystèmes, Univ. Tours

- Présentation de la Villa Rabelais et sensibilisation au patrimoine alimentaire régional

ANIMÉE PAR :

Olivier ROLLIN & Agathe GOURDAULT MONTAGNE (IEHCA-Villa Rabelais)

- Présentation des actions de solidarité internationale de l'association ASIE

ANIMÉE PAR :

Alain PAYEN et Adrienne BONNET - Artistes

- Présentation du PAT du Pays des Châteaux et de l'exposition « un territoire à croquer »

ANIMÉE PAR :

Xavier LAURIÈRE - Directeur / Agent de développement Pays des Châteaux.

MASTER CULTURES ET PATRIMOINES DE L'ALIMENTATION (CPA)

Le parcours de master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation a succédé au master Histoire et Cultures de l'Alimentation dispensé à Tours depuis plus de dix ans et intégré la mention Histoire Civilisation Patrimoine proposée par l'UFR Centre d'études supérieures de la Renaissance (CESR) de l'université de Tours.

Les enseignements qui relèvent du tronc commun de la mention Histoire Civilisation Patrimoine permettent aux étudiants d'obtenir ou de consolider une formation aux outils numériques et informatiques. Ce parcours se donne pour double objectif de former à et par la recherche dans le domaine des *food studies* et à l'expérience de la gestion de projets liés à ces savoirs. Les étudiants sont ainsi amenés à produire un mémoire de recherche et à développer des projets débouchant sur des réalisations de nature variée (exposition, publication, site web, campagne d'information et de formation, étude, développement de service ou de produit...). La formation s'appuie sur les enseignants-chercheurs du pôle alimentation de Tours qui recouvre des disciplines et des recherches qui vont des sciences humaines à la médecine, de l'aménagement du territoire à la biologie animale.

Elle a par ailleurs des liens privilégiés avec l'IEH-CA, Tours Cité Internationale de la Gastronomie et des formations en design, journalisme, cuisine. Les enseignements sont pluridisciplinaires avec une prédominance de l'histoire et des sciences sociales mais portent également sur le droit, les sciences économiques, la géographie, la nutrition... Les étudiants sont ainsi confrontés à la diversité des approches et savoirs liés à l'alimentation et aux patrimoines alimentaires. Ils effectuent aussi des stages professionnels de longue durée.

ATELIERS DES VOLAILLES ET DES POTS

Entre les mois de janvier et de février 2022, sept étudiants en Master 2 au Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CESR) de l'université de Tours ont participé à plusieurs ateliers de recherche sur le thème de la volaille et des pots. Ces ateliers pluridisciplinaires et diachroniques ont eu pour objectif de fournir aux étudiants des pistes de réflexion et de travail, sur les méthodes de cuisson en pot et de découpe de la volaille aux périodes antiques, médiévales et modernes à travers la mise en place d'expérimentations.

L'objectif de ces ateliers était de comprendre les démarches effectuées lors de recherches en archéologie expérimentale grâce à l'intervention de plusieurs spécialistes venus pour faire part de leurs connaissances dans leur domaine : la céramique, l'élevage actuel des volailles, les œufs, la cuisine historique ou encore l'archéologie de la volaille. Ces interventions ont en outre permis aux étudiants d'appréhender les protocoles et problématiques scientifiques propres aux méthodes d'archéologie expérimentale.



ÉLABORATION DU DIPLÔME UNIVERSITAIRE "ALIMENTATION- SANTÉ"

Cette formation est le fruit d'une collaboration initiée depuis plusieurs années entre les SHS (l'IEHCA), le Pôle Alimentation et le laboratoire CITERES UMR de l'université de Tours) et les STS (Unité mobile de nutrition du CHRU de Tours, le laboratoire de l'INSERM UMR 1069).

Elle répond à un besoin émanant aussi bien de professionnels de santé et de professionnels de domaines hors santé. Aucune formation ne propose pas à ce jour, en France, un programme combinant Sciences Technologie Santé (STS) et Sciences Humaines et Sociales (SHS) en Alimentation-Nutrition.

OBJECTIFS :

- Reconnaître les situations de malnutrition/dénutrition incluant la dénutrition à tous âges, l'obésité à tous âges, le diabète, les carences, les comportements addictifs
- Comprendre les bases de l'alimentation et de la thérapeutique en nutrition incluant le métabolisme des nutriments, les techniques de nutrition thérapeutique, les organisations de soins, l'éducation thérapeutique et l'éthique
- Comprendre les déterminants de nos choix alimentaires incluant les étapes clefs au cours de la vie, la sociologie de l'alimentation, le rôle croissant de l'environnement dans nos choix alimentaires, les représentations des aliments, la prévention, les réglementations et l'industrie.

L'ouverture du DU est programmée à la rentrée de janvier 2024

ÉLABORATION DU DIPLÔME UNIVERSITAIRE "AGROÉCOLOGIE PAYSANNE ET CIVILISATION"

Ce diplôme universitaire est né du constat d'un besoin fondamental d'accompagner les changements de pratiques agricoles et d'améliorer notre rapport à la terre et à notre alimentation. Celui-ci est dédié à l'agroécologie et propose par son approche pluridisciplinaire, un panel de modules combinant sciences humaines et sociales ainsi que savoir-faire et pratiques, pour rendre compte des enjeux et réalités du terrain.

Une trentaine d'intervenants sont impliqués pour offrir une vision innovante des transitions qui doivent être menées, tout en offrant des clés d'actions concrètes. Ce DU de l'université de Tours est proposé en partenariat avec Intelligence Verte et la Fondation Zoëin.

L'IEHCA, sollicité par la région Centre-Val de Loire, a permis à cette initiative de prendre corps en assurant la coordination scientifique des nombreux acteurs impliqués dans ce dispositif original.

OBJECTIFS :

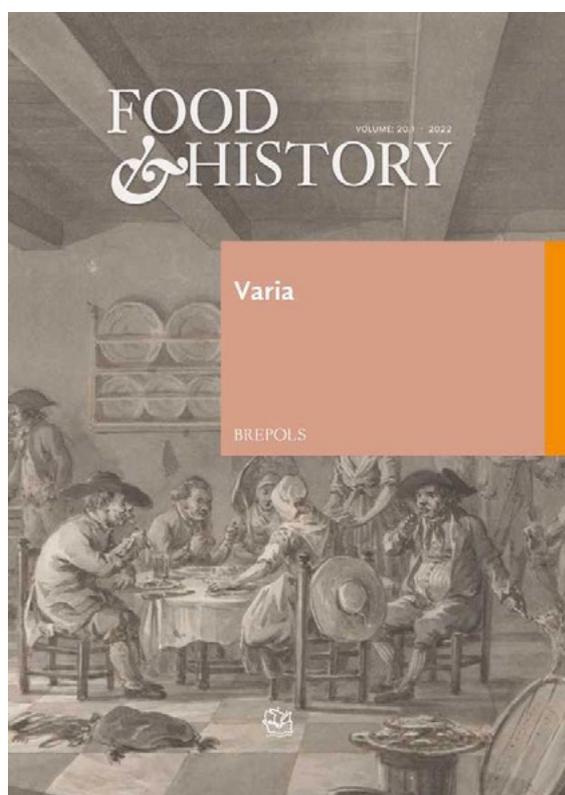
- Transmettre des connaissances théoriques autour des enjeux agricoles et alimentaires dans ses dimensions sociales et écologiques
- Initier à des pratiques agronomiques et agroécologiques vertueuses
- Donner des clés d'accompagnement pour les porteurs de projets et accompagnateurs de la transition

L'ouverture du DU est programmée à la rentrée de janvier 2024

LA REVUE "FOOD & HISTORY"

Revue scientifique de l'IEHCA, diffusée par la maison d'édition scientifique internationale Brepols, *Food & History* occupe une place éminente dans le paysage de la connaissance scientifique et a contribué à faire reconnaître l'histoire de l'alimentation comme un domaine de recherche à part entière, ainsi qu'en témoigne l'intégration de la revue aux classements européens et français de revues (ERIH, HCERES).

→ SORTIES 2022



Volume 20, Issue 1

<https://www.brepolsonline.net/toc/food/2022/20/1> ue 1



Volume 20, Issue 2

<https://www.brepolsonline.net/toc/food/2022/20/2>

COMITÉ ÉDITORIAL

RÉDACTEURS EN CHEF :

Allen J. Grieco (Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies),

Alban Gautier (Université de Caen Normandie),

Rachel Rich (Leeds Beckett University),

Peter Scholliers (Vrije Universiteit Brussel)

SECRÉTAIRES SCIENTIFIQUES :

Marianne Brisville (Université de Lyon),

Lucinda Byatt (University of Edinburgh)

CORRESPONDANT IEHCA :

Loïc Bienassis IEHCA

COMITÉ DE RÉDACTION :

Martin Bruegel (INRAE-CMH),

Emmanuelle Cronier (Université de Picardie-Jules Verne),

Susan Flavin (Trinity College Dublin),

Beat Kümin (University of Warwick),

Alexandra Livarda (Institut català d'arqueologia clàssica, Tarragona),

Robin Nadeau (York University, Toronto),

Daniel Newman, (Durham University),

Albena Shkodrova (Ruhr-Universität-Bochum)

PRIX BIENNAL DU MEILLEUR ARTICLE PUBLIÉ DANS "FOOD & HISTORY"

Ce prix, créé par l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), vise à la fois à encourager les auteurs à proposer des articles de grande qualité et à augmenter la visibilité de la revue. Il récompense un article se distinguant par son originalité, par la qualité du style, par la cohérence de sa méthode et de son propos, et par l'importance de sa contribution à l'histoire de l'alimentation.

Le prix est décerné à l'issue d'un processus en deux temps. Une première liste est établie par les co-rédacteurs en chef de *Food & History*, avant que la sélection finale soit opérée par un jury de cinq spécialistes qui représentent des champs de recherche variés en histoire de l'alimentation :

- **Bruno Laurioux** (président du jury, Université de Tours, France)
- **Antonella Campanini** (Università di Bologna, Italie)
- **Emmanuelle Cronier** (Université de Picardie, Amiens, France)
- **Rebecca Earle** (University of Warwick, Royaume-Uni)
- **Paul Erdkamp** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Étaient en lice les travaux publiés dans les volumes 18.1, 19.-2 et 20.1 (2021-2022). **Fanny Bocquentin**, **Bérénice Chamel** et **Marie Anton** ont été récompensées pour leur article "The Subsistence and Foodways Transition during the Neolithization Process. Glimpses from a Contextualized Dental Perspective". Une recherche de haute tenue mais également un article vivant sur un sujet apparemment très technique.

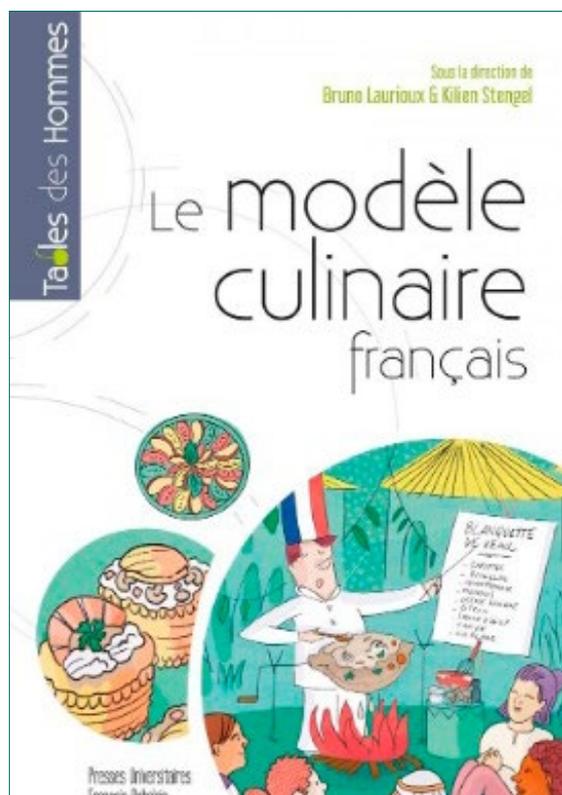
Les lauréates se sont vues décerner un prix de 1000 euros et leur article mis en libre accès par Brepols, éditeur de *Food & History*.

Le Prix a été remis le 3 juin 2022 à Tours dans le cadre de la 7ème conférence internationale de l'IEHCA.

COLLECTION "TABLES DES HOMMES"

Éditée par les Presses Universitaires François-Rabelais (PUFR), la collection *Tables des Hommes*, dédiée aux cultures alimentaires, permet de mieux comprendre les rapports entre l'homme et son alimentation. Elle a pour objectif de publier des travaux inédits de natures variées (monographies, actes de colloques, journées d'études, séminaires, thèses) mais également des traductions d'ouvrages étrangers ayant marqué durablement ce champ de recherches. Il s'agit de permettre la diffusion d'un savoir universitaire souvent trop peu accessible, alors que l'intérêt des pouvoirs publics et des citoyens vis-à-vis de ces problématiques ne cesse de croître.

→ DERNIERS NUMÉROS PROMUS ET PARUS EN 2022



Le Modèle culinaire français – Bruno Laurioux, Kilien Stengel (dir.). Ce volume, issu d'un colloque de l'IEHCA, a fait l'objet d'une présentation publique à Paris le 8 mars 2022, lors des « Rencontres des Gobelins ».

COMITÉ DE DIRECTION :

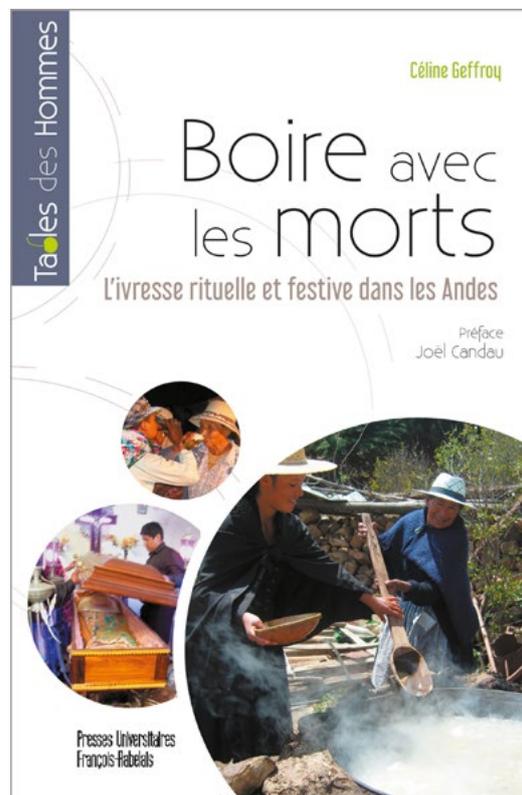
Martin Bruegel (directeur de recherches, INRAE)

Antonella Campanini (professeur d'histoire médiévale, université de Bologne, Italie),

Jean-Pierre Corbeau (professeur émérite de sociologie de l'alimentation, Tours),

Claire Delfosse (professeur des Universités en géographie, Lyon)-

Marie-Pierre Horard (maître de conférences, archéologie et art des mondes anciens, Tours),



Boire avec les morts. L'ivresse rituelle dans les Andes – Céline Geffroy.

Bruno Laurioux (professeur des Universités en histoire médiévale, Tours),

Florent Quellier (professeur des Universités en histoire moderne, Angers)

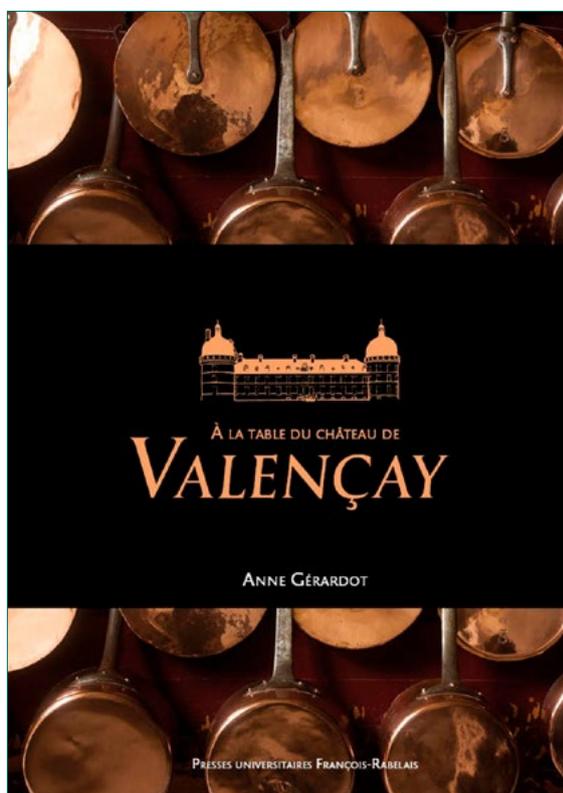
CORRESPONDANT IEHCA :

Loïc Bienassis (chargé de mission scientifique, Tours)

COLLECTION "À LA TABLE DES GRANDS MONUMENTS"

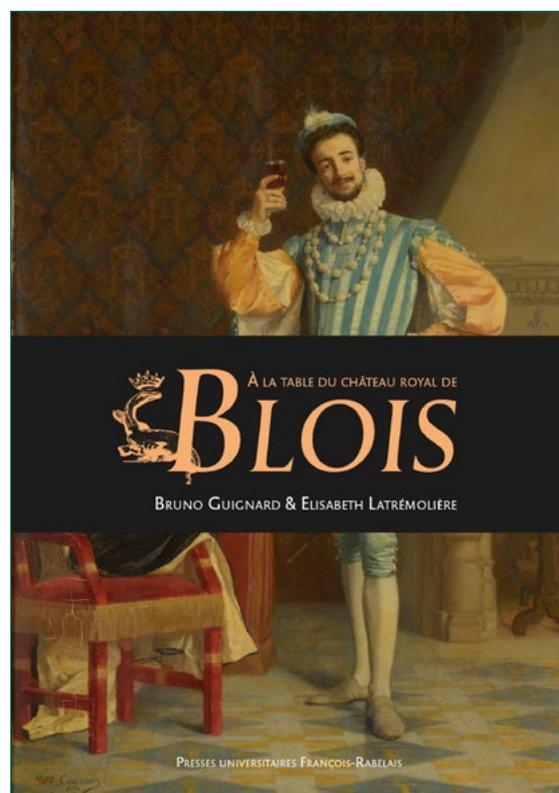
Depuis 2018, l'IEHCA pilote une collection d'ouvrages consacrés à l'histoire gourmande des monuments français – chaque volume étant dédié à un monument particulier. De petits livres illustrés de bonne tenue scientifique mais résolument destinés au grand public. Nous faisons le pari que la cuisine, l'alimentation, constituent la porte d'entrée la plus ludique, la plus divertissante et la moins intimidante qui soit pour explorer le passé d'un site. Cette entreprise éditoriale originale contribue à enrichir l'imaginaire qui entoure les édifices concernés et à nourrir ainsi l'attractivité de ces sites culturels et touristiques.

→ PREMIER VOLUME



Le premier volume rédigé par Anne Gérardot, directrice des archives départementales de l'Indre, consacré au château de Valençay, a été publié en mai 2020.

→ SECOND VOLUME



En mai 2022 est paru À la table du château royal de Blois, de Bruno Guignard (Bibliothèque Abbé-Grégoire de Blois) et Elisabeth Latrémolière (directrice du château royal de Blois).

GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE OUVRAGE À PARAÎTRE

Nous déplorons généralement, et à juste titre, le déficit d'identité dont souffre le Centre-Val de Loire, en matière de gastronomie comme en d'autres domaines. Il est pourtant une image sur laquelle notre région est en mesure de donner à voir son unité. Cette image, c'est celle du Jardin de la France, une dénomination rattachée à la Touraine depuis la Renaissance et qu'il paraît légitime d'étendre à l'ensemble de la région Centre-Val de Loire. Cette appellation est forte d'une vraie puissance évocatrice, porteuse de valeurs éminemment positives, synonyme de qualité de vie.

Fort de cette conviction et avec le soutien du dispositif Année de la Gastronomie, l'IEHCA a, à l'automne 2022, entamé la réalisation d'un ouvrage collectif, un « beau livre », consacré à la gastronomie du jardin de la France, la région Centre-Val de Loire. L'IEHCA approfondit à cette occasion les travaux qu'elle consacre depuis près de vingt ans à toutes les productions de nos départements et à toutes les facettes de notre patrimoine végétal en particulier, qu'il soit fruitier, légumier ou viticole. Un travail de fond qui rejoint la volonté de la Région Centre-Val de Loire de faire connaître les identités culturelles locales et de renforcer l'attractivité de nos territoires.

Cet ouvrage sera publié par les éditions Le Charmois, éditeur blésois. Il englobera tous les terroirs régionaux, de la Beauce, grenier de notre pays, à la Sologne – célèbre pour ses fraises ou ses asperges – en passant par le Berry – terre de lentilles (Label Rouge) et de la sucrose, variété de courge qui renaît aujourd'hui de ses cendres.

Multiplicité des territoires mais aussi des thématiques : l'IEHCA reste fidèle à l'approche patrimoniale qui lui est chère, son champ d'expertise premier, mais une attention toute aussi grande sera portée au décryptage de problématiques actuelles, telle que la mise en tourisme de notre région ou l'organisation de nos filières agricoles. En filigrane, les enjeux environnementaux occuperont une place centrale, au cœur de ce futur livre.

Pour chaque thème traité, nous nous proposons de croiser les regards, celui des chercheurs et des experts d'une part, celui des décideurs et des acteurs de terrain d'autre part. Tous contribueront à cette œuvre collective, que ce soit par la plume ou par la parole – à travers des interviews.



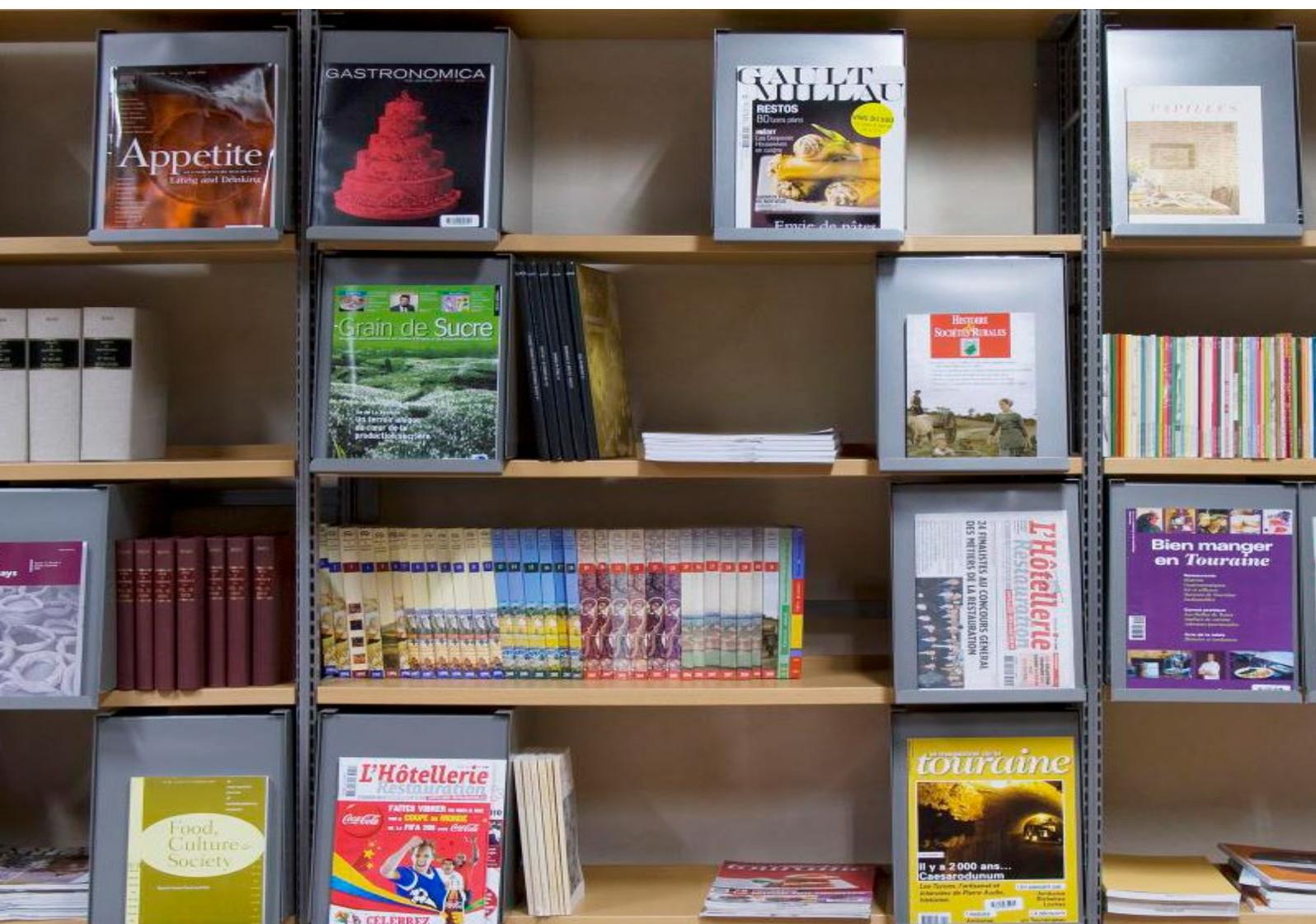




LES BIBLIOTHÈQUES

A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE _____ p.32

B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE _____ p.33



LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

PRÉSENTATION

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA est la plus importante bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Si la priorité est donnée aux travaux de recherche en histoire, sociologie et anthropologie sur toutes les aires culturelles, d'autres champs disciplinaires complètent néanmoins notre fonds. Toutes les périodes historiques et les espaces géographiques sont représentés ainsi qu'un vaste ensemble de thématiques (cuisines régionales, vigne et vin, arts de la table...).

Au 31 décembre 2022, la bibliothèque disposait d'un fonds multilingue (environ un tiers d'ouvrages en langues étrangères dont anglais, arabe, espagnol, catalan, portugais, hébreu, allemand, italien, néerlandais, chinois, coréen, japonais, etc.) et pluridisciplinaire de 10 294 ouvrages (dont plus de 20% disponibles en France uniquement à l'Institut), de 90 titres de périodiques spécialisés dont 30 en cours (21 français et 9 étrangers), d'archives privées, de thèses et mémoires de master, d'inventaires ou encore de sources diverses (dont plusieurs collections de cartes et de menus de restaurants).

Couvrant tous les champs disciplinaires en sciences humaines et sociales, le fonds de la bibliothèque de l'IEHCA constitue une source précieuse pour les chercheurs, les enseignants et les institutions, mais aussi au grand public, puisque la bibliothèque est également ouverte aux non spécialistes pour des recherches et des consultations sur place.

Ses ouvrages peuvent être empruntés par l'ensemble de la communauté universitaire de Tours, notamment par les étudiants du master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation. Ils sont régulièrement demandés par le prêt entre bibliothèques (PEB), y compris à l'étranger. Convaincus de l'intérêt de ce fonds, des chercheurs en sociologie, anthropologie, histoire, ou encore des associations (comme l'Académie du vin de France, entre autres) ont fait don de leurs archives à l'Institut qui les gère et les met à la disposition du public. Elles peuvent être consultées sur demande auprès du bibliothécaire.

La bibliothèque de l'IEHCA constitue donc un Centre de ressources de référence pour les *Food Studies*, identifié et reconnu internationalement par les chercheurs qui travaillent sur l'histoire et les cultures de l'alimentation et viennent séjourner régulièrement à la Villa Rabelais pour préparer un livre, un article ou une conférence, que ce soit sur l'alimentation à proprement parler ou sur d'autres sujets.

La fréquentation de la bibliothèque de l'IEHCA (2022 : 1972 prêts / 61 PEB) contribue donc au rayonnement de l'université de Tours et à son attractivité. Chaque année, la bibliothèque poursuit le développement régulier de son fonds (à raison d'une augmentation de 5 % par an) avec une ouverture plus importante vers les Sciences, disciplines de Santé et Technologies à travers l'acquisition d'ouvrages et d'abonnements plus en lien avec les nouvelles orientations de recherche transdisciplinaire et en cohérence avec le Réseau Thématique de Recherche en culture et sciences de l'alimentation.

L'année 2022 a été marquée par le départ en retraite de Véronique Jira, et l'arrivée au 1er septembre de son successeur, Christophe Souriau, au poste de bibliothécaire et responsable documentaire de la bibliothèque de recherche.

LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

PRÉSENTATION

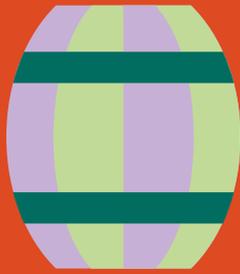
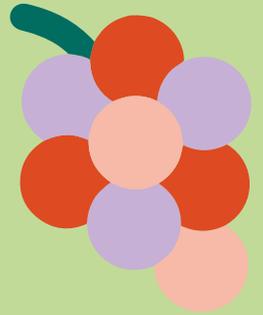
La Bibliothèque Gourmande est tournée vers le grand public et propose une sélection d'ouvrages récents et de nature diverse – livres de recettes, essais, romans, mangas, livres jeunesse – qui traitent de la gastronomie sous toutes ses formes. Elle est animée par des événements récurrents promouvant la richesse des patrimoines alimentaires d'ici et d'ailleurs.



IV

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

A. PRÉSENTATION	p.38
B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES	p.40
— Ateliers vins / Ateliers thés / Ateliers épices	p.41
— Ateliers vins 2022-2023	p.44
C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS	p.46
— Sabor a Portugal	p.48
— Cuisine Mexicaine	p.50
— Cuisine Polonaise	p.52
D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS	p.54
— Programme 2022	p.56
E. LES ANIMATIONS CULTURELLES	p.62
F. LES CONCOURS	p.84
G. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS	p.88



**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



A. PRÉSENTATION

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

La Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'IEHCA s'en est vu confier la direction par la ville de Tours avec le soutien de l'université de Tours, de la Métropole, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture.

En plus 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.

Les Ateliers de « l'université ouverte des sciences gastronomiques » s'adressent à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance culinaire, œnologique, gastronomique ou alimentaire. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui souhaiteraient découvrir ou apprendre à utiliser à bon escient un produit ou une tradition gastronomique. Des experts accueillent à la Villa Rabelais néophytes et connaisseurs, de façon ludique et sensorielle pour s'initier à un apprentissage de qualité.

Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs viennent lier connaissance au fil de ces séances de formation, et partager leurs ressentis autour des produits commentés et dégustés.

REMISE DES DIPLÔMES DE L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - ATELIER VINS 2022

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

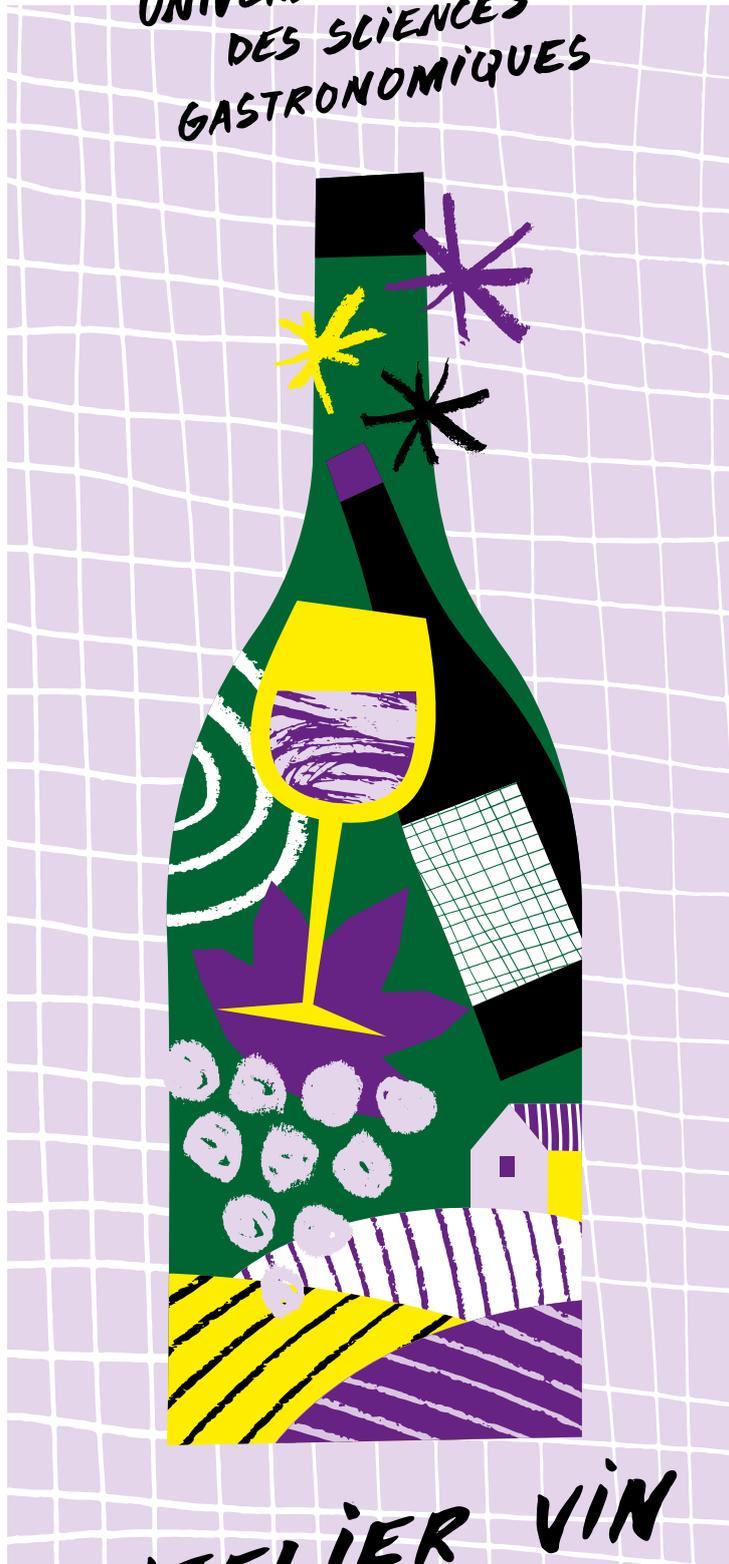


**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



**B. LES ATELIERS D'INITIATION
ET DE DÉCOUVERTES**

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES



ATELIER VIN

CALENDRIER 2022 > 2023
PROGRAMMATION

ATELIERS ÉPICES

5 SÉANCES DE FÉVRIER À MARS

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.

INTERVENANTS :

David COCHIN, professeur de cuisine, Lycée hôtelier Val de Loire, Blois

Iona GUEST, productrice, Truffes et Safran, Cheillé

Roï HENDEL, fondateur des Épices Shira, Paris

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

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

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

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

Michel PANCREL, chef de Tours à Table, Tours

Christian RAHARINOA, chef du Boeuf à boss, Tours

ATELIERS THÉS

9 SÉANCES D'OCTOBRE 2021 À JUIN

L'Atelier thés permet à chacun d'approfondir sa connaissance sur ce produit et cette boisson. Découvrir les thés et leurs caractéristiques, savoir différencier les variétés et origines et les utiliser à bon escient. Des experts du thé ont accueilli 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.

INTERVENANTS :

Virginie CHARREAU, ReViVi'Sens Nutrition, Tours

Gilles HEMARD, restaurant Les gens heureux, Tours

Guillaume HURPEAU-FUJIOKA, Ogata, Paris

Lara MAUPAY, spécialiste Gong Fu Cha

Lauren PASCAULT, Thé bon Thé bio, Paris

Delphine TIERCELIN, Betjeman and Barton, Tours

ATELIERS VINS 2022-2023



10 SÉANCES :



1 → JEUDI 8 SEPTEMBRE 2022 : 18h30 > 20h00

LES VINS DE HONGRIE, UN RAPPORT AU PAPRIKA ?

Réputée pour son Tokaj, blanc liquoreux surnommé par Louis XIV « Vin de rois, rois des vins », la Hongrie comptant 22 régions viticoles, produit également d'autres types de vins blancs issus des cépages autochtones furmint ou tramini ainsi que des vins rouges au style léger issus du cabernet sauvignon.

INTERVENANTS :

David FONTAINE, président des Sommeliers du Val de Loire, Tours
Péter BARTA & Norbert SOMOGYI, conseiller auprès de l'Ambassade de Hongrie en France, spécialistes du vin et de la gastronomie.

2 → JEUDI 27 OCTOBRE 2022 : 18h30 > 20h00

LE GRIS ET SES 50 NUANCES

Du Gris de Toul au Vin gris de Tunisie, du vin gris de pays des Sables du golfe de Lion au Gris du vendômois, en passant par le Noble joué, ce rosé extrêmement clair vous fera découvrir une palette colorimétrique et gustative, tout en profitant d'une lecture historique d'un vignoble emblématique.

INTERVENANTS :

Christophe PROUTEAU, œnologue, Tours
Nessim ZNAIEN, Professeur d'histoire du Maghreb, The Philipp University of Marburg, Allemagne

3 → JEUDI 17 NOVEMBRE 2022 : 18h30 > 20h00

1855 : UN CLASSEMENT À AUSCULTER ?

Ce Classement, connu de tous les amateurs de vin, a été établi par la Chambre de Commerce de Bordeaux en 1855, à la demande de l'Empereur Napoléon III, en vue de l'Exposition Universelle. Nous découvrirons comment cette liste a officialisé une classification basée sur l'expérience des châteaux profitant d'une certaine notoriété.

INTERVENANTS :

Bruno BOIDRON, ancien éditeur et consultant spécialiste du vin, Bordeaux
Christian PECHOUTRE, professeur de sommellerie, Meilleur ouvrier de France, Lycée Bayet, Tours

4 → JEUDI 1ER DÉCEMBRE 2022 : 18h30 > 20h00

QUE CACHE LE TERME « VIN ORANGE » ?

A ne pas confondre avec le vin d'oranges de Marseille ou l'IGP Vin d'Orange, le Vin orange ligérien ou alsacien, est un type de vin particulier qui mérite de s'y intéresser. Peu connu, le vin orange est considéré comme la quatrième couleur de vin, après le vin rouge, le vin blanc et le vin rosé, et est également appelé vin ambré.

INTERVENANTS :

Julien HADJADI-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours
Sébastien CORNILLE, Domaine de la Roche Bleue, Marçon

5 → JEUDI 19 JANVIER 2023 : 18h30 > 20h00

DU VÉSUVI AU PUY DE DÔME

Vins à la réputation portée par l'histoire d'un volcan et vins issus de vignobles situés sur un sol d'origine volcanique, seront ici racontés et dégustés. On se rapprochera naturellement de l'Italie, près de l'Etna et du Vésuve, comme de la région des volcans d'Auvergne, et nous traverserons de nombreuses époques historiques à commencer par la période antique.

INTERVENANTS :

Julie JOYEZ, animatrice, Qui l'eût cru? Tours
Matthieu POUX, professeur d'archéologie à l'université Lyon II

6 → JEUDI 9 FÉVRIER 2023 : 18h30 > 20h00

VIN DE GÉORGIE, PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ !

La méthode géorgienne de vinification à l'ancienne, en « kvevri », a été inscrite en 2013 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, par l'Unesco. Une occasion unique pour découvrir ces vins issus d'une tradition ancestrale.

INTERVENANTS :

Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours
Lionel SALMON, Le Pont caucasien, Chamalières

7 → JEUDI 16 MARS 2023 : 18h30 > 20h00

VINS SUD-AFRICAINS : UNE ESCALE AU CAP !

Même si on les appelle les vins du Nouveau Monde, l'histoire des vignobles sud-africains remonte au XVII^e siècle, lorsque les Huguenots fuirent leur pays après la révocation de l'Edit de Nantes et trouvèrent refuge dans cette enclave méridionale. À quelques kilomètres du Cap, on peut maintenant visiter de beaux vignobles à Constantia, Stellenbosch ou Franschoek.

INTERVENANTS :

Ingrid PROUST, journaliste spécialiste du vin
Vincent et Tania CAREME, viticulteurs, Vernou-sur-Brenne

8 → JEUDI 27 AVRIL 2023 : 18h30 > 20h00

PEUT-ON TROUVER UN BON BOURGOGNE À MOINS DE 10€ ?

Voici une soirée qui va intéresser les amateurs toujours à la recherche de bonnes bouteilles à déguster sans exploser le budget ! A l'approche de l'été, les amis font leur retour à la table, pour notre plus grand bonheur. Il faut donc sans tarder trouver des vins de Bourgogne à prix défiants toute concurrence, sur des appellations moins connues du grand public mais tout autant délicieuses.

INTERVENANTS :

Hélène ÉVRARD, caviste ambulante, licenciée d'histoire, Tours
Romain SAUVÈTE, caviste ambulante, ancien maître de chai, Tours

9 → JEUDI 4 MAI 2023 : 18h30 > 20h00

PRÉPHYLLOXERIQUES !

Hors du temps, certains vins proviennent de parcelles de vigne datant du milieu du XIX^e siècle, relatif à la période antérieure à l'apparition du phylloxéra en France. Souvent qualifiées « vignes plantées en franc de pied », nous verrons à cette occasion si les vignes non greffées étaient semblables à celles de l'époque actuelle.

INTERVENANTS :

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, Université de Tours, président de l'IEHCA
Henry MARIONNET, Domaine de la Charmoise, Soings

10 → 22 JUIN 2023 : 18h30 > 20h00

VINS ET CHOCOLAT, L'ACCORD GOURMAND

Si le chocolat est indissociable de la notion de plaisir, le coupler avec le meilleur vin possible démultiplie encore le moment. Alors, quel vin doit-on associer avec le chocolat ou avec le cacao ? Tout comme le vin, en termes de dégustation, la gamme des chocolats est d'une incroyable richesse.

INTERVENANT :

David HERMANGE, Néogourmets & Tours à Table, Tours

**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS

LES RÉSIDENCES DE CHEFS

Projet artistique et culturel à l'image de la résidence d'artistes, la Résidence de chefs accueille une cheffe ou un chef issu d'un territoire éloigné de la Touraine ou provenant d'un pays étranger, reconnu par les guides ou par la profession.

La cheffe ou le chef, invité est mis en contact direct des acteurs tourangeaux. L'opération a pour objectif de valoriser la créativité culinaire dans le respect de l'égalité des chances et de mettre en valeur des produits du terroir régional.

Cette opération est marquée par plusieurs temps forts. Il y a entre autres, des échanges préalables prévus entre le chef et les élèves d'écoles hôtelières situées en région Centre-Val de Loire afin d'imaginer un repas, à l'aide des produits issus de la région. Ces échanges donnent lieu à un dîner de gala préparé par les élèves, leurs professeurs, et le professionnel invité.

Durant sa Résidence à Tours, le chef invité participe également à une opération de partage de restaurant pour préparer un dîner à 4 mains. Il vit également un moment de transmission de son savoir-faire dans la cadre d'une cantine de restauration scolaire, et dans un cours de cuisine destiné aux tourangeaux.

Depuis leur création en 2006, les Résidences de chef ont déjà accueilli une quarantaine de cheffes et chefs mais également des maitres d'hôtel et sommeliers, issus d'établissements étoilés, d'émissions de télévision culinaires, de Relais et Châteaux ou des cuisines de l'Elysée.

A l'occasion de ces Résidences, plusieurs pays ont marié leurs saveurs et savoir-faire avec les produits de la Région Centre-Val de Loire, tels que la Belgique, le Vietnam, la Syrie, l'Afrique, la Pologne, le Portugal ou le Mexique.

SABOR A PORTUGAL

Sabor a Portugal – Les Cuisines Portugaises/ Sabor a França – Goût de France est un programme gastronomique et culturel labellisé dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022 proposé par la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et l'Université de Coimbra.

Cet évènement en deux temps était constitué d'une série de rencontres en France, à Tours, et au Portugal, à Coimbra, avec pour fil conducteur l'amitié gastronomique. Un dialogue qui s'est traduit par un programme de résidences croisées et de nombreux évènements : dîners à 4 mains, tables rondes, master classes dans des écoles d'hôtellerie, menus en restauration collective, ateliers grand public (cours de cuisines, concours de pastel de nata), dégustations de vins, lectures de contes gourmands...

Autant d'initiatives ont rappelé que les *pastéis de nata* sont aujourd'hui vendus dans la plupart des boulangeries de France ; que la recette de *bacalhau* est régulièrement proposée dans les différentes formes de restauration collective ; que le *vinho verde* est en bonne place chez les cavistes et que les nectars de la vallée du Douro sont proposés à la carte des vins des plus prestigieux restaurants de France.

En invitant l'historienne de l'alimentation Carmen Soares et le chef cuisinier Hélio Loureiro nous avons souhaité témoigner de la vitalité des affinités culturelles qui unissent nos deux pays. Au printemps à Tours puis à l'automne à Coimbra, nous avons proposé à un large public de découvrir, de goûter et de partager les saveurs autant que les savoirs qui font la singularité et l'identité de nos passions culinaires.

C'est à Tours, capitale de la Gastronomie en Val de Loire, que s'est tenue notre première étape d'échange culinaire **Sabor a Portugal – les Cuisines Portugaises. Du lundi 28 mars au samedi 2 avril 2022**, de nombreuses manifestations ont mis en lumière les saveurs lusophones en Touraine : menu signature à « 4 mains », cours de cuisine, Repas du Partage avec la restauration collective, dégustations et rencontres. Tours est l'une des quatre villes françaises constitutives du Réseau des Cités de la Gastronomie qui promeut depuis 2010 l'art du bien manger et du bien boire.

LES LIEUX PARTENAIRES :

- Lycée hôtelier Albert Bayet
- Ville de Tours - Cuisine centrale
- Au Martin Bleu - restaurant
- Villa Rabelais - Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
- Tours à Table - atelier de cuisine



LUNDI 28 MARS

→ **EN JOURNÉE ACCUEIL**

Arrivée du chef en présence des personnalités invitées.

MARDI 29 MARS

→ **9H - 10H**

Visite de la Cuisine Centrale.

→ **10H - 22H**

Résidence d'Hélio Loureiro, suivie du dîner au lycée hôtelier Albert Bayet. Accueilli par le professeur de cuisine Alexis Jouanneau et sa classe de terminale bac professionnel cuisine.

MERCREDI 30 MARS

→ **10H - 14H**

Service du menu en restauration collective, Repas du Partage Présence à l'Hôtel de Ville lors du service du Repas du partage aux associations, visite d'une école.

→ **15H - 16H**

Concours Pastéis de Nata sous le parrainage d'Hélio Loureiro, en présence de Elise Pereira-Nunes, adjointe au Maire en charge des relations internationales, Alice Wanneroy, adjointe au Maire en charge de la Cité de la Gastronomie, Luis Palheta, consul honoraire du Portugal à Tours.

→ **16H - 23H**

Dîner à 4 mains, préparation et service d'un dîner à 4 mains Au Martin Bleu avec Florent Martin.

JEUDI 31 MARS

→ **18H30 - 20H**

Découverte des vins du Portugal.

Dégustation de vins du Douro, Porto, Vinho verde, Espumante, table-ronde et dégustation. Animée par Hélio Loureiro, chef cuisinier invité et David Fontaine, président des sommeliers du Val de Loire.

VENDREDI 1^{ER} AVRIL

→ **18H30 - 20H**

Table ronde « Discours croisés entre gastronomie portugaise et gastronomie française ».

Modérateur : Kilien Stengel, chargé de mission scientifique, IEHCA

Intervenants : Carmen Soares, historienne, université de Coimbra, Maria do Céu Gonçalves, Panier du Monde, Saint-Cyr-sur-Loire, Hélio Loureiro, chef invité et Luis Palheta, consul honoraire du Portugal à Tours.

SAMEDI 2 AVRIL

→ **MATIN**

Cours de Cuisine avec Tours à Table et Hélio Loureiro.

→ **16H**

Lecture de contes gourmands du Portugal à la Villa Rabelais. Cette exploration des saveurs et des savoirs portugais s'est conclue dans la bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais avec des lectures de contes et de récits autour de la culture portugaise.

MARDI 29 NOVEMBRE

→ **LYCÉE HÔTELIER ALBERT BAYET**

ATELIER : maïs, « nixtamalisation » et élaboration de tortillas.

ATELIER : découverte de la culture de la tequila.

→ **DINER AUTOUR DU PIMENT**

Restaurant d'application « Atout coeur »

Lycée Hôtelier Albert Bayet. Un menu préparé par les élèves de la classe de terminale bac professionnel encadrés par Maud Bonithon et Alexis Jouanneau sur une proposition de Mercedes Ahumada, cheffe cuisinière en résidence.

MERCREDI 30 NOVEMBRE

→ **LYCÉE HÔTELIER ALBERT BAYET**

Menu à 4 mains « Saveurs mexicaines & délices de Touraine » par Mercedes Ahumada et Florent Martin avec Philippe Boisneau (pêcheur de Loire), Alain Semions (maraicher) et le fournil tourangeau.

JEUDI 1^{ER} DÉCEMBRE

→ **CANTINES DES ÉCOLES**

Menu autour des saveurs mexicaines et des produits tourangeaux conçu avec les équipes de la restauration collective scolaire de la ville de Tours.

→ **VILLA RABELAIS — TABLE RONDE**

« **France Mexique, quelles influences culinaires ?** » Deux expressions culinaires inscrites dès 2010 par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité Avec la Cheffe en résidence Mercedes Ahumada, Ximena Velasco (Festival ¡Qué Gusto!), Alain Semions (maraicher), Kilien Stengel (IEHCA). La rencontre a été suivie d'une dégustation « Autour de la tequila ».

VENDREDI 2 DÉCEMBRE

→ **LYCÉE CLOUET**

Démonstration « autour des Tacos » par la **Cheffe Mercedes Ahumada.** présentée aux élèves de Bac Professionnel Métiers de la relation client et Métiers de l'accueil ayant intégrés la labellisation "Tourisme", coordonnée par Catherine Grellier professeure de vente.

SAMEDI 3 DÉCEMBRE

→ **ATELIER — TOURS À TABLE**

Un cours de cuisine dirigé par la cheffe Mercedes Ahumada. Préparation et dégustation de Tacos de poulet pibil. Présentation de la culture du maïs au Mexique suivie de l'élaboration de tortillas de maïs.

→ **VILLA RABELAIS — LECTURE**

Lecture jeune public bilingue espagnol-français et dégustation d'un goûter typique à base de maïs, cuisiné spécialement pour l'occasion par la cheffe Mercedes Ahumada.



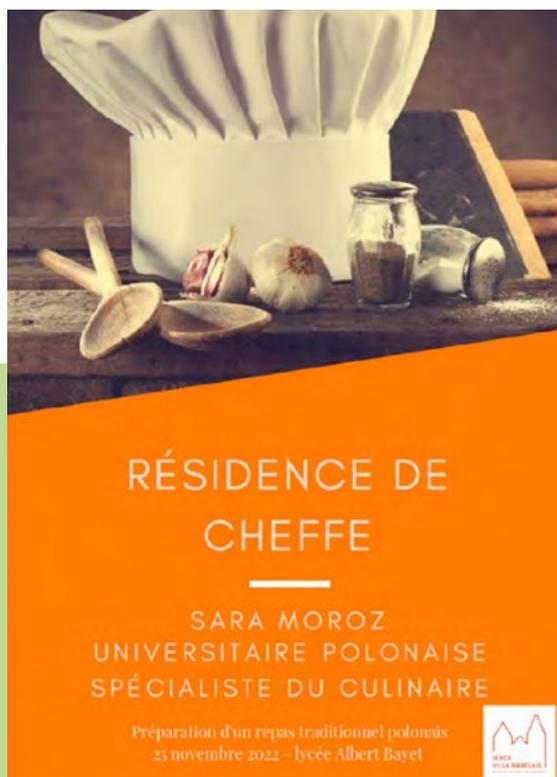
CUISINE POLONAISE

Sara Moroz est linguiste et philologue romane à l'Université de Bialystok en Pologne en qualité de maîtresse de conférences. Dans ses recherches, elle se penche sur la terminologie culinaire en français surtout des siècles passés (XVI^e-XVIII^e siècle). Elle analyse les manuscrits français, et les descriptions linguistico-culturelles des termes culinaires.

À l'occasion de son passage au Lycée Albert Bayet, elle a concocté, en compagnie des élèves, un repas traditionnel.

Par rapport à la tradition culinaire française, la cuisine polonaise paraît distincte. Marquée par les Partages de la Pologne et la période communiste, la cuisine polonaise était plutôt pauvre pendant des décennies et elle a rompu avec sa tradition des siècles précédents. La société plutôt agricole que bourgeoise se contentait de plats simples en apportant beaucoup d'énergie. Aujourd'hui chaque Polonais connaît les plats tels que le pierogi, schabowy, barszcz, mielony etc. dont la provenance reste variable.

En collaboration avec Estelle Cordelet et Nicolas Chamailard, Sara Moroz a fait découvrir la cuisine traditionnelle polonaise aux clients du restaurant d'application du Lycée Albert Bayet, durant le déjeuner du vendredi 25 novembre 2022.



LIEU :

Lycée hôtelier Albert Bayet
9 Rue du Commandant Bourgoïn, 37000 Tours.
02 47 77 12 12



**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



**D. LES RENCONTRES FRANÇOIS
RABELAIS**

LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

Les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts de l'université ouverte des sciences gastronomiques. Elles reposent sur un principe original dont elles tirent leur spécificité : le dialogue entre deux mondes qui pensent et pratiquent la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques d'une part ; celui des acteurs de l'alimentation d'autre part.

Les Rencontres François Rabelais s'appuient largement sur les Sciences de l'Homme et de la Société (Histoire, Géographie, Sociologie, Communication, etc.) et portent, à l'occasion d'ateliers et de tables rondes, un regard sur la cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

Elles rassemblent chaque année à Tours plus de 500 participants. Grâce à un partenariat avec l'Inspection générale de l'Éducation nationale, les Rencontres ont été intégrées à l'offre de formation continue des enseignants des lycées hôteliers français.

Le public est essentiellement composé d'enseignants, d'universitaires, journalistes, cuisiniers, producteurs, étudiants et industriels. Mais l'événement accueille également le grand public, représentatif des consommateurs.

Depuis leur création en 2005, les Rencontres Rabelais ont interrogé la cuisine, l'alimentation et la gastronomie, par l'angle de la créativité, des échanges, des influences, des convergences, de la dimension artistique, de la transmission, comme de la qualité. L'éducation au goût, le végétalisme, le genre, l'Europe, la santé, le tourisme, furent également, tour à tour, des sujets importants abordés durant ces 18 éditions.

LA CUISINE A-T-ELLE UN GENRE ?

Les 18^{es} Rencontres François Rabelais ont choisi cette année un thème d'une extrême importance et d'une grande actualité. C'est évidemment le rapport hommes-femmes qui a été interrogé en premier lieu. Certains préhistoriens nous disent que la femme, empêchée de chasser par ses grossesses, s'est vue cantonnée à la préparation des aliments et à la garde des enfants. En est-on si sûrs aujourd'hui, ne s'agit-il pas de mythes à déconstruire ? Ces rôles ne furent-ils pas plutôt assignés par un patriarcat dominant, un long asservissement des femmes dont nous prenons à peine conscience et dont nous sommes loin d'être encore sortis. La femme gardienne du foyer domestique et mère nourricière sont des images qui nous accompagnent depuis la nuit des temps. La transmission des recettes de mères en filles, la figure féminine, grand-mère ou tante, qui se cache souvent derrière « le chef superstar ». Le sexisme et les violences en cuisine, toujours présents. Le goût féminin comme réalité physiologique. Tous ces passionnants sujets ont été abordés bien sûr. Tout comme les questions LGBT et transgenre en regard de l'acte alimentaire.

Une fois encore et cette année sous la présidence de la cheffe marocaine Fatéma Hal, les Rencontres François Rabelais ont fait mijoter connaissances scientifiques, expériences professionnelles et avis d'experts pour faire de l'université de Tours un rendez-vous incontournable sur les univers de l'alimentation et de la cuisine d'aujourd'hui. Ces Rencontres, grâce à un soutien spécifique de la région Centre Val-de-Loire contribuent à une dynamique diffusion de la culture scientifique et technique sur notre territoire pour le plus grand profit de nos concitoyens avides de savoir.



JEUDI 17 NOV. 2022 → PROGRAMME

→ 8H30 - 9H00 | ACCUEIL DES PARTICIPANTS

à la salle Thélème, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet.

→ 9H00 - 9H30 | MOTS D'OUVERTURE

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA

EN PRÉSENCE NOTAMMENT DE :

Fatéma HAL, présidente des 18es Rencontres François Rabelais

Marion AMALRIC, vice-présidente en charge de la vie de campus et de la culture de l'université de Tours

Alice WANNERROY, adjointe au maire, déléguée à la politique alimentaire et à la Cité internationale de la gastronomie, Mairie de Tours

Patricia SUARD, vice-présidente déléguée aux Politiques alimentaires territoriales de Tours Métropole Val de Loire

Temanuata GIRARD, vice-présidente déléguée à l'agriculture et l'alimentation, Conseil régional Centre-Val de Loire

→ 9H30 - 11H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Les cuisines du monde, une affaire de femmes ?

En Afrique, en Asie ou au Maghreb, comment s'expriment les rapports de genre autour de l'alimentation ? Comment s'opèrent les divisions du travail alimentaire entre les espaces domestiques (privés) et les espaces de la restauration de rue (publiques) ? Les processus d'urbanisation ou le développement des réseaux sociaux (conseils alimentaires, ventes en ligne, etc.) contribuent-ils à reconfigurer les rapports de genre ?

MODÉRATEUR :

Damien CONARÉ, secrétaire général, Chaire UNESCO Alimentations du monde, Montpellier

INTERVENANTS :

Anto COCAGNE, cheffe privée, Paris

Tristan FOURNIER, socio-anthropologue, Chargé de recherche CNRS, Paris

Fatéma HAL, cheffe cuisinière, restaurant Le Mansouria, Paris

Ximena VELASCO, fondatrice, Festival Qe Gusto, Mexique

→ 11H00 - 11H30 | PAUSE

→ 11H30-13H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Existe-t-il un goût féminin ?

Le goût est un sens éminemment subjectif alors que les goûts sont ancrés par les dynamiques collectives, culturelles. En quoi la notion de « goût féminin » aurait-elle, ou non, un sens aujourd'hui ? Le sexe, le genre et la physiologie sont-ils des critères qui nous permettent de mesurer ou d'observer des différences, dans nos gènes, nos habitudes, nos aptitudes, nos consommations, nos dégoûts, nos comportements alimentaires, culinaires ou gastronomiques ?

MODÉRATEUR :

Laurent ARON, sémiologue, Chaire Homo Creativus, université Paris Cité

INTERVENANTES & INTERVENANT :

Stéphane AUGÉ, Meilleur ouvrier de France, professeur de pâtisserie, Toulouse

Séverine GOJARD, sociologue, directrice de recherches, INRAE, Centre Maurice Halbwachs, Paris

Sandy PAGÈS-HÉLARY, ingénieur et docteur Agroalimentaire spécialisée en molécules aromatiques, institut Agro-Dijon

→ 13H15 - 14H45 | DÉJEUNER

à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par la Cité des formations de la ville de Tours et le lycée des métiers Albert Bayet.



JEUDI 17 NOV. 2022 → ATELIERS AU CHOIX | 15H00
16H30

ATELIER 1

LA FIGURATION DU GENRE DANS LES MÉDIAS CULINAIRES

La question du genre prend-elle une résonance particulière avec les médias culinaires ? Les représentations du genre sont-elles encore inégales dans ces émissions télévisées, figées dans les stéréotypes ou libérées de leur poids ? Quelles images du genre sont reflétées par ces médias ? Lecture d'une iconisation des chefs et des cheffes de la surreprésentation genrée et des publicités-stéréotypes.

MODÉRATRICE :
Sidonie NAULIN, maîtresse de conférences en sociologie, Sciences Po, Grenoble

INTERVENANTES & INTERVENANT :
Jean-Paul DIBOUES, INA, Paris
Éva TOQUEBIOL, docteure en sciences du langage, université Paul Valéry, Montpellier 3
Alice VASSEUR, vice-présidente, Elles sont food !

ATELIER 2

LA PLACE DE LA GRAND-MÈRE OU DU GRAND-PÈRE DANS LA TRANSMISSION

Notre grand-mère a bien souvent une place particulière dans la transmission des valeurs culinaires, comme le grand-père transmet quelquefois des connaissances sur le vin. Ce sont des relais du rôle de mère, et des visions matriarcales comme patriarcales à observer. Entre les valeurs qu'elles et qu'ils transmettent et leurs comportements au quotidien, les grands-mères comme les grands-pères ont bien des choses à nous enseigner sur le fait culinaire.

MODÉRATRICE & MODÉRATEUR :
Hélène PETERS-ZWINGELSTEIN, socio-anthropologue, université de Tours
Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, université de Tours, président de l'IEHCA

INTERVENANTE & INTERVENANT :
Jonas PARIENTE, producteur, Chaï chaï film, Paris
Catherine LE GRAND-SÉBILLE, socio-anthropologue de la santé, maître de conférences honoraire des universités, université de Lille

ATELIER 3

EN BOUCHERIE OU BOULANGERIE, ÊTRE « FEMME DE »

Le paradigme de « La femme du boulanger » ou de l'épouse du boucher qui tient la caisse, tandis que l'homme est au billot ou au pétrin, appartient bien heureusement au passé. Cet atelier sera l'occasion de voir comment certaines femmes réussissent à gagner une reconnaissance dans les métiers de boulangère ou bouchère, extrêmement genrés. Il est donc nécessaire de porter un regard sur l'évolution de ces filières, sur la virilité de ces métiers, comme de leur division dans le travail.

MODÉRATEUR :
Kilien STENGEL, enseignant chargé de mission, coordinateur Rencontres François Rabelais, université de Tours-IEHCA

INTERVENANTES :
Faïza GHAÏRI, bouchère, boucherie Molati, Roubaix
Stéphanie HEIN, championne d'Europe de boucherie, Tours
Delphine THOMAZEAU, boulangère, Pains et délices, Joué les Tours

ATELIER 4

LE VIN A-T-IL UN GENRE ?

Le vignoble ou le vin est-il plus féminisé ? Le champagne par exemple est-il plus féminisé ? Un regard sur les « grandes dames » du vin, de Clicquot aux sommelières et vigneronnes d'aujourd'hui. Le vignoble et le monde du vin fait-il plus de place aux femmes, sur le plan professionnel, en marketing et dans les représentations ?

MODÉRATRICE :
Ingrid PROUST, journaliste, Tours

INTERVENANTES :
Sénia FÉDOUL, historienne, doctorante en histoire contemporaine, université Lumière Lyon 2
Laure GASPARTO, critique du vin et vigneronne, Les Gentillières, Arboras
Chloé LE BRUN, enseignante-chercheuse en sociologie, École d'Ingénieurs de Purpan, Toulouse
Isabelle PANGAULT, vigneronne et wineuse, l'Affût, Sassy

ATELIER 5

Y A-T-IL PLUS DE DIÉTÉTICIENS OU DE DIÉTÉTICIENNES ?

L'histoire du soin diététique est-elle une histoire de femmes ? À l'heure de la pandémie mondiale au COVID où un vocabulaire très genré est encore utilisé dans les médias pour décrire les soignants (une infirmière, une aidesoignante, un médecin), le diététicien est-il plus fréquemment une diététicienne ? Le genre du prescripteur influence-t-il l'adhésion aux recommandations nutritionnelles et comportementales des usagers ?

MODÉRATRICE :

Julie CAPELLE, cadre de santé, Unité Transversale Diététique et Nutrition, CHRU Tours

INTERVENANTES & INTERVENANT :

Étienne BARD, docteur en sociologie, université Paris 13

Virginie CHARREAU, diététicienne, Reviv'!Sens Nutrition

Elisabeth BERNEZ, association Poids Forme et Bien-être

ATELIER 6

LES FORMATIONS HÔTELIÈRES ONT-ELLES UN GENRE ?

Qu'en est-il du genre dans les formations professionnelles autour des métiers de la cuisine, de l'accueil et du service ? Assistons-nous à un changement des choix d'orientation avec une parité filles-garçons, à une évolution dans l'approche des enseignements, à une parité réelle des demandes dans nos métiers ? La nécessité physiologique dans les cuisines, comme le paradigme de la serviabilité féminine en salle ou à l'accueil sont-elles encore préconisées dans les cuisines dès l'entrée en formation ?

MODÉRATEUR :

Jean-Luc LAPEYRE, inspecteur de l'Éducation nationale, académie Orléans-Tours

INTERVENANTES & INTERVENANT :

Martine BILLOT, directrice déléguée aux formations technologiques et professionnelles, Lycée hôtelier de l'Orléanais, Olivet

Étienne CHAUVIN, professeur service et commercialisation, Lycée Jean Moulin, Béziers

Sandra CHEVALLIER, professeure de cuisine, Lycée Etienne-Oehmichen, Châlons-en-Champagne

Marie GRICOURT, cheffe exécutive, La table d'à côté, Ardon

→ 17H00-18H30 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE IDENTITÉS DE GENRE ET TROUBLES ALIMENTAIRES

L'identité de genre pourrait-elle être considérée comme un élément parmi les autres, dans l'univers de l'anorexie et de la boulimie ? Cette table ronde observera des parcours attachés à l'anorexie ou la boulimie face à l'identité de genre. Nous débattons des inter-influences circulaires entre le vécu de l'individu, les caractéristiques du contexte familial et les influences culturelles du système social élargi. Nombreux sont les comportements alimentaires à analyser en relation avec la place et le choix du genre.

MODÉRATEUR :

Régis HANKARD, professeur de pédiatrie, université de Tours

INTERVENANTES :

Nora BOUAZZOUNI, journaliste et autrice genre et alimentation, Paris

Catherine GRANGEARD, psychanalyste et autrice, Beynes

Hélène RAYNAL, patiente, Tours

VENDREDI 18 NOV. 2022 → PROGRAMME

→ 8H00 - 9H15 | TABLE RONDE

Actualités de l'Éducation nationale autour des formations hôtellerie- restauration

ANIMÉE PAR :

Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale, du Sport et de la Recherche

.....

→ 9H30 - 11H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Mythes et stéréotypes : comment les déconstruire ?

Les femmes à la cuisine ! Tel est le rôle attendu des épouses et des filles chargées de nourrir leur famille. Imaginaires assignés depuis la cueillette et la chasse préhistorique, jusqu'au paradigme des mères lyonnaises, des soeurs Tatin ou de la mère Poulard. Cette attribution paraît si naturelle dans l'histoire de notre civilisation que lorsque certaines cuisinières s'échappent de la sphère domestique pour exercer la profession avec talent, leur réussite est interprétée à la lumière d'une merveilleuse légende ou d'un hasard bienheureux. Comme s'il fallait toujours souligner qu'au fond elles se sont prévaluées de prérogatives auxquelles elles n'avaient pas vraiment droit

MODÉRATRICE :

Françoise SABBAN, directrice d'études émérite, École des hautes études en sciences sociales, Paris

INTERVENANTES & INTERVENANTS :

Madeleine FERRIÈRES, professeure d'histoire moderne, université d'Avignon

Pascal ORY, professeur émérite d'histoire contemporaine, université Paris 1 Panthéon Sorbonne, membre de l'Académie française

Florent QUELLIER, professeur d'histoire moderne, université d'Angers

.....

→ 11H00 - 11H30 | PAUSE

.....

→ 9H30 - 11H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Sexisme et violence en cuisine : est-ce toujours un sujet ? En France, aujourd'hui, la violence et le sexisme dit « ordinaire » sévissent dans toutes les formes de restauration, quelle que soit la taille de

l'entreprise. On lit souvent dans la presse que ces actes, propos, comportements, qui se manifestent de façon involontaire ou insidieuse, sont des violences verbales, gestuelles ou psychologiques, et excluent, infériorisent ou disqualifient, celles et ceux qui les subissent dans leur quotidien en cuisine comme en salle.

MODÉRATRICE :

Sidonie NAULIN, maîtresse de conférences en sociologie, Sciences Po, Grenoble

INTERVENANTES :

Héloïse BRESSET, cuisinière et étudiante, Tours

Elsa LANEYRIE, maîtresse de conférences en psychologie du travail, université Lyon 2

Zazie TAVITIAN, chroniqueuse, Radio France, Paris

Constance VITAL DURAND, chargée de mission, Collectif #Respecte Ta Cuisine

.....

→ 13H00 - 14H30 | DÉJEUNER LIBRE

dans les restaurants touristiques

.....

→ 14H30 - 16H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Quelle place pour les autrices culinaires et gastronomiques ? Les ouvrages culinaires sont non seulement un maillon de la transmission de l'art culinaire mais également des marqueurs sociaux d'assignation des tâches et de conformité sociale. Du traité d'éducation ménagère à l'ouvrage de chef, qui écrit réellement ces oeuvres et à qui sont-elles destinées ? Focus sur les autrices de livres de cuisine dans l'histoire, en France et en Angleterre, et leur rôle dans la transmission par rapport à la figure du chef.

MODÉRATRICE :

Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire

INTERVENANTES & INTERVENANT :

Isabelle DEGRANGE, chargée de collection Gastronomie, Bibliothèque nationale de France, Paris

Déborah DUPONT-DAGUET, libraire et autrice, Librairie Gourmande, Paris

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, université de Tours, président de l'IEHCA

→ **14H30 - 16H00** | TABLE RONDE PLÉNIÈRE
Bien cuisiner, bien manger : une charge féminine ?
Loin d'être une tâche comme les autres, la cuisine domestique traduit l'imposition de normes qui ciblent les femmes et s'accroissent lors de la mise en couple ou de la maternité. Rassemblant une journaliste autrice, une diététicienne-nutritionniste et deux sociologues, cette table ronde vise à faire le point sur les injonctions qui pèsent sur les femmes et sur les marges de manoeuvre dont elles disposent dans les domaines du rapport au corps, de l'alimentation et de la cuisine quotidienne.

MODÉRATRICES :
Nora BOUAZZOUNI, journaliste et autrice genre et alimentation
Séverine GOJARD, sociologue, directrice de recherches, INRAE, Centre Maurice Halbwachs, Paris

INTERVENANTES :
Angèle FOUQUET, docteure en sociologie, professeure en Classes Préparatoires aux Grandes Écoles, lycée Charles de Gaulle, Caen
Ariane GRUMBACH, diététicienne-nutritionniste, Paris
Remerciements

.....
→ **17H30** | REMERCIEMENTS

PAR :
Kilien STENGEL, chargé de mission IEHCA, coordinateur des Rencontres François Rabelais



→ **LES VIDÉOS EN LIGNE**

https://www.youtube.com/playlist?list=PLkSAwo_Pgz6fqmIHx1i10NL4g346LKO2g



**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



E. LES ANIMATIONS CULTURELLES

LES ANIMATIONS CULTURELLES

La Villa Rabelais accueille une série d'évènements qui forment une programmation culturelle ambitieuse au service de la gastronomie, de la cuisine et de l'alimentation.

Au cours de l'année 2022, trois cycles thématiques ont eu lieu à la bibliothèque gourmande :

- de février à mars : « Parlons peu, parlons pain »
- de mai à juillet : « Potages et potagers »
- de septembre à décembre : « Salades d'automne »



Le choix d'une thématique trimestrielle, qui est le fil conducteur de la programmation culturelle, permet de fidéliser nos usagers en proposant tout au long de l'année des animations inédites et ainsi les réunir autour de professionnels de la gastronomie (chefs, historiens, producteurs, etc.).

La programmation culturelle s'articule également autour d'autres événements ponctuels :

- des rencontres d'auteurs : un festin de mots
- des conférences dégustées
- des tables rondes sur le fait alimentaire
- des animations jeunesse

Par ailleurs, au sein de la programmation culturelle, nous souhaitons développer des partenariats avec des acteurs locaux, pour des activités dans et hors les murs, dans le but de mettre en place des actions pérennes. La variété de nos animations permet de toucher un très large public : enfants, famille, étudiants, connaisseurs / amateurs, universitaires, touristes, néophytes, etc.



SAM. 8 JANVIER

QUELLE FÈVE POUR TA GALETTE ?

ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNESSE

Pourquoi mange-t-on une galette au début du mois de janvier ? Pourquoi y a-t-il une fève à l'intérieur ? Et pourquoi parle-t-on de galette des rois ? Lors de cet atelier, les enfants ont appris tout sur la galette et sont repartis avec une fève en pâte à sel.



CHAQUE PREMIER MERCREDI DU MOIS

LECTURES À HAUTE VOIX HISTOIRES POUR ENFANTS

ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNESSE



VEN. 14 JANVIER

PAIN PERDU PAIN RETROUVÉ

RENCONTRE → CYCLE « PARLONS PEU PARLONS PAIN »

Rencontre avec Adriano Farano pour la présentation de son ouvrage *Je ne mangerai pas de ce pain-là* (Rouergue, 2020).

Grand amateur de pain, Adriano Farano se voit conseiller un régime sans gluten. Impossible pour un Italien ! Ancien journaliste, il démarre alors une enquête pour résoudre une véritable énigme : comment l'aliment le plus emblématique de l'histoire humaine a-t-il pu devenir si mauvais pour notre santé ? Avec *Je ne mangerai pas de ce pain-là* (Rouergue, 2020) il dénonce les déboires du conglomerat agro-boulangers et dessine les contours du pain du futur.

Rencontre animée par InPACT 37

MER. 9 FÉVRIER

MES BONS GOÛTERS SAINS

ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNESSE

Découverte de recettes et astuces pour confectionner en famille des goûters à partager, sains et simples.

En partenariat avec l'association Cultures Solid'Air



SAM. 12 FÉVRIER

JEUX DE SOCIÉTÉ

ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNESSE

L'équipe de la bibliothèque gourmande a proposé d'animer, pour les petits et grands, une sélection de jeux de société sur le thème de l'alimentation.

Au menu : des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des réserves à faire pour l'hiver, des défis à lancer, des restaurants à gérer et plein d'autres actions amusantes ont été réalisées.



JEU. 24 FÉVRIER

FAUT-IL CHERCHER À RETROUVER LE GOÛT D'ANTAN ?

→ **TABLE RONDE**

Des jeunes agriculteurs tentent de recréer des produits disparus. Les professionnels du marketing jouent aussi sur l'ancienneté et l'authenticité de leurs produits (fromages du Moyen Âge, bières d'abbayes, recettes ancestrales...). Est-ce seulement possible ?

MODÉRATEUR :

Loïc BIENASSIS, chargé de mission scientifique, IEHCA

INTERVENANTS :

François BONHOMME, co-président de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC), gérant de la cave Dejault à Tours

Raphaëlle DUCLOS, sociologue

Christelle MOLINA, déléguée régionale de l'INA (Institut national de l'audiovisuel)

Quentin TENAUD, réalisateur

DE MARS À AVRIL

EXPOSITION LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS

EXPOSITION →
CYCLE « PARLONS PEU PARLONS PAIN »

Prêtée par la Confédération Nationale de la
Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française.



MER. 9 MARS

DES VARIÉTÉS ANCIENNES DE POMMES

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Découverte de variétés anciennes de pommes
en partenariat avec l'URGC et les Croqueurs de
pommes de Touraine.



SAM. 12 MARS

DES CÉRÉALES, DE LA FARINE ET DU PAIN

ATELIER PRATIQUE →
CYCLE « PARLONS PEU PARLONS PAIN »

Une journée d'atelier pour apprendre à façon-
ner son pain, oui, mais pas seulement. Il a été
aussi question de la qualité des céréales, des
techniques de moutures de la farine, et bien
sûr, du levain, ce ferment naturel et vivant.

Atelier animé par Martin Desplat,
paysan boulanger à Dolus-le-Sec (37)

MER. 16 MARS

DE LA CÉRÉALE AU PAIN, PRENONS-EN DE LA GRAINE !

**DÉBAT DÉGUSTATION →
CYCLE « PARLONS PEU PARLONS PAIN »**

Symbole du patrimoine alimentaire français, le pain se consomme souvent au quotidien. Qu'il soit blanc ou complet, sans gluten ou au levain, il cache bien des secrets sous sa mie alvéolée ! Qu'y a-t-il derrière notre baguette ? Quelles céréales sont utilisées ? Par qui sont-elles produites ? Qu'en est-il des semences paysannes ? Une dégustation de différents types de pain a suivi.

Rencontre animée par InPACT 37



10 MARS À 18 H
DÉGUSTATION OENOLOGIQUE EXCLUSIVE
À LA VILLA RABELAIS

SAUVIGNON HOUR !



L'AFTERWORK VOUS LE PRÉFÉREZ COMMENT ?
FRUITÉ, HERBACÉ OU ÉPICÉ ?

5€

EN PRÉSENCE DU SOMMELIER MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE M. PECHOUTRE ET
M. DONNE DU DOMAINE GUY ALLION



MER. 16 MARS

SAUVIGNON ON HOUR

→ **CONFÉRENCE DÉGUSTÉE**

Des étudiants de l'IUT de Tours ont fait découvrir le Sauvignon, et déguster des vins de la région et du monde. Le public a profité d'un moment de détente et de plaisir dans un cadre insolite en savourant des produits de qualité.

INTERVENANTS :

Nicolas DONNE, domaine Guy Allion

Christian PECHOUTRE, meilleur ouvrier de France en sommellerie

JEU. 17 MARS

"LE PREMIER DES CHEFS"

→ **UN FESTIN DE MOTS**

Le premier des chefs, L'exceptionnel destin d'Antonin Carême, Marie-Pierre Rey, Flammarion, 2021

L'histoire d'Antonin Carême est saisissante : à l'instar de Bonaparte, son idole, sorti de l'anonymat par la seule force de son intelligence, de son charisme et de son courage, le « roi des cuisiniers » a lui aussi connu une éblouissante trajectoire au XIX^{ème} siècle.

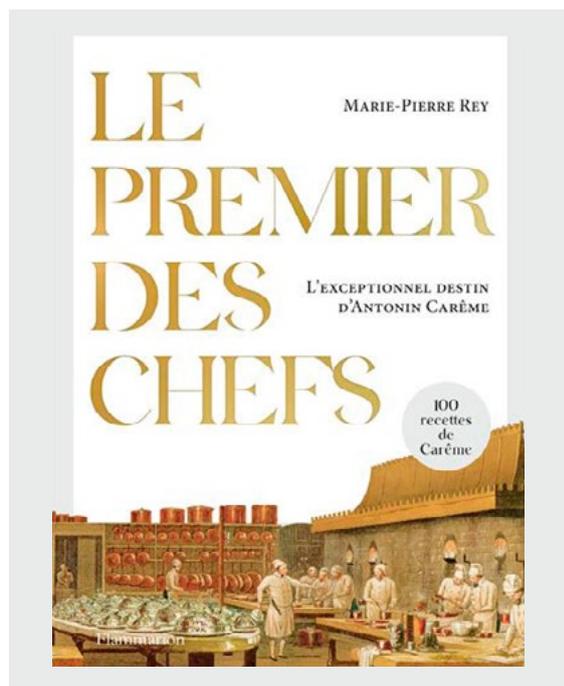
Puisant dans des archives inédites, cet essai retrace la vie trépidante de ce praticien de génie, tout en offrant un éclairage neuf sur l'essor de la gastronomie française et l'invention d'une véritable modernité culinaire.

ANIMATEUR :

Loïc BIENASSIS, chargé de mission scientifique, IEHCA

AUTEUR :

Marie-Pierre REY, professeur d'histoire russe et soviétique à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et directrice du Centre de recherches en histoire des Slaves de l'Institut Pierre Renouvin.



MER. 23 MARS

LA BAGUETTE, UN ÉLÉMENT DE NOTRE PATRIMOINE CULTUREL ?

TABLE RONDE →

CYCLE « PARLONS PEU PARLONS PAIN »

La baguette de pain est aujourd'hui le type de pain le plus apprécié et consommé en France. Sa composition ne comprend que quatre éléments (farine, eau, levain/levure, sel) mais sa fabrication nécessite un savoir-faire particulier. Il y a autant de baguettes que de boulangers. En mars 2021, la ministre de la culture a choisi de présenter la candidature des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » à l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel et immatériel de l'humanité. La décision positive a été rendue à l'automne 2022.

Cette table ronde nous a permis de revenir sur l'histoire de la baguette de pain et son rôle dans la société, qui ont justifié le dépôt d'un dossier de candidature auprès de l'UNESCO.

MODÉRATEUR :

Loïc BIENASSIS, chargé de mission scientifique, IEHCA

INTERVENANTS :

Gérard BROCHOIRE, conseiller technique du Président de la Confédération de la boulangerie

Philippe DESILES, président de la fédération des Boulangers du 37

Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA, professeur à l'université de Tours

JEU. 7 AVRIL

DEVENIR VIGNERON EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

→ **TABLE RONDE**

INTERVENANTS :

Hélène CHAZAL, ingénieur d'études au CETU ETICS en sociologie à l'université de Tours, a participé au projet SEPage

Vincent ROUSSELY, vigneron, Clos Roussely, Angé (41). Installé en bio et pratiquant la biodynamie, il recherche l'équilibre entre l'intervention humaine et le respect de ses vignes et de la nature

Françoise SITNIKOFF, maîtresse de conférence à l'université de Tours, enseignante au département sociologie et chercheur à l'UMR CNRS CITERES ; coordinatrice de l'appel à projet régional SEPage (Stratégie de Transmission des Exploitations et Pratiques professionnelles en viticulture)



VEN. 8 AVRIL

VIDÉO DOCUMENTAIRE : DES CÉRÉALES, DE LA FARINE ET DU PAIN

**PORTRAIT →
CYCLE « PARLONS PEU PARLONS PAIN »**

Martin Desplat, paysan boulanger, produit des céréales, de la farine et du pain. Il nous a invités à rentrer dans l'intimité de son quotidien. Du pétrissage au façonnage, de la cuisson à la vente, le public a assisté aux différentes étapes de production d'un pain et partagé un moment hors du temps, fait de gestes précis et répétitifs, qui ancrent un homme dans son territoire. La projection en avant-première de cette vidéo documentaire a été suivie d'un échange avec Martin Desplat, paysan-boulangier.

Rencontre animée par InPACT 37

SAM. 16 AVRIL

CHASSE AUX OEUFS GOURMANDES

→ ANIMATION JEUNESSE

Le lapin de Pâques a récupéré tous les oeufs en chocolat apportés par les cloches et les a enfermés dans un coffre à la Villa Rabelais ! Découverte de Pâques et de ses traditions gastronomiques pour retrouver le code secret qui a permis aux enfants de récupérer de précieuses friandises ! Prêts pour une chasse aux oeufs gourmande ?

Chasse aux oeufs animée par Anne-Laure Cabirol, Artéfacts



VEN. 6 MAI

ATELIER POUR LES ENFANTS DE L'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE DE L'ÉCOLE CLOCHEVILLE

→ ANIMATION JEUNESSE

À la sonnerie de la cloche, les élèves de l'école Clocheville ont parcouru les quelques mètres qui les séparaient de la Villa Rabelais pour venir découvrir la bibliothèque gourmande. Après un goûter partagé sur la terrasse, ils ont fait visiter à leurs parents, qui venaient les chercher, ce lieu unique et majestueux.

LUN. 9 MAI

DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Rencontre espagnole sur le thème des Chenins du Monde.

Dans le cadre d'une collaboration avec la Ville de Dénia et les service Relations internationales de la Ville de Tours, le public habitué de la Villa Rabelais a été convié pour une « Découverte des Vins Espagnols de la province d'Alicante ». Une belle opportunité de rencontre qui a donné lieu à une belle découverte castillane.



JEU. 12 MAI

DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Cépages dégustés : Meslier Saint-François / Côt Garnon

INTERVENANTS :

François BONHOMME, coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) et gérant de la Cave Dejault à Tours

Julie JOYEZ, animatrice « Qui l'eût Cru ? »



MER. 18 MAI & JEU. 1^{ER} JUIN

ATELIER « PAIN » POUR LES ENFANTS DES ACCUEILS DE LOISIRS

→ ANIMATION JEUNESSE

Alors que l'on clôturait notre cycle culturel « parlons peu parlons pain », les enfants des accueils de loisirs du Sanitas et des Halles ont profité d'un peu de rab et de deux ateliers spécialement conçus pour eux. Le premier portait sur les étapes de la fabrication du pain ; le second ouvrait sur les pains du monde. Munis de leur crayon, ils ont parcouru la bibliothèque gourmande et sa terrasse pour retrouver et résoudre les différentes énigmes qui leur ont permis de découvrir de nouvelles anecdotes sur le pain.

MER. 18 MAI

LE CENTRE-VAL DE LOIRE, JARDINS DE LA FRANCE

**TABLE RONDE →
CYCLE « POTAGES ET POTAGERS »**

La région Centre-Val de Loire se caractérise par la mixité des jardins qui la façonnent, et notamment des jardins nourriciers : jardins maraîchers, potagers de châteaux, jardins familiaux, jardins partagés... Alors qu'ils ont leurs propres caractéristiques, ces jardins se complètent pour donner une unité à la région.

MODÉRATRICE :

Melissa WYCKHUYSE, journaliste, Radio Campus, Tours

INTERVENANTS :

Thierry CANTALUPO, photographe au service Patrimoine et Inventaire de la Région Centre-Val de Loire et co-auteur de l'ouvrage Potagers et jardins d'utilité en Centre Val de Loire [Inventaire photographique]

Anne-Lise DELABRUYÈRE, urbaniste, animatrice jardinière

Alix DE SAINT-VENANT, jardinière, Château de Valmer

Lolita VOISIN, ingénieur-paysagiste, directrice de l'École de la nature et du paysage, INSA Centre-Val de Loire



MER. 18 MAI

AUX LIVRES CITADINS QUIZ GOURMAND

→ ANIMATION JEUNESSE

Dans le cadre de la manifestation « Aux Livres Citadins », la Villa Rabelais a accueilli au cœur du Village de Livres pour une présentation de son fonds jeunesse, sous forme d'un quiz gourmand. Il a été question de feuilleter les pages des livres, décortiquer les recettes et d'observer attentivement les images pour répondre le plus vite possible aux différentes questions qui ont été posées.

La manifestation « Aux livres citadins » est un festival organisé à Tours Nord du 16 au 21 mai et qui met le livre et la lecture à voix haute dans tous leurs états.



SAM. 21 MAI

DU POTAGER AU POTAGE

**ATELIER →
CYCLE « POTAGES ET POTAGERS »**

Du potager au potage : rien ne se perd, tout se transforme. Les déchets organiques représentent environ 1/3 de nos poubelles ménagères. Comment participer à la réduction de ces déchets ? Rien de plus facile : en confectionnant des recettes « zéro déchet ». Le printemps est la meilleure saison pour se lancer car le potager nous offre des légumes nouveaux accompagnés de leurs belles fanes.

Apprendre à sublimer fanes et épluchures, à travers la réalisation d'un potage printanier.

En partenariat avec l'association Cultures Solid'Air



MAR. 31 MAI

CULTURE CULINAIRE DES BALKANS

→ TABLE RONDE

Lors de cet événement a été mis en avant le patrimoine culinaire des Balkans.

Durant cette soirée, s'est tenue une table ronde avec la présence de différents spécialistes sur le sujet de la culture et de la cuisine de la péninsule balkanique, notamment l'Ambassade de Serbie en France.

Elle a été suivie d'un buffet présentant les spécialités des Balkans préparées par Halima's Food.

MODÉRATRICE :

Anisa UKOVIC, chargée de projet, IEHCA

INTERVENANTS :

Halima BEGOVIC, fondatrice de l'entreprise Halima's Food
Aleksandra NIKOLIC, attachée de l'Ambassade de Serbie en France

Muamer TALOVIC, président de l'Association Culturelle Bosnienne 37

JEU. 9 JUIN

DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Cépages dégustés : Folle blanche et Genouillet

INTERVENANTS :

François BONHOMME, coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) et gérant de la Cave Dejault à Tours

Julie JOYEZ, animatrice « Qui l'eût Cru ? »



MER. 15 JUIN

PORTRAIT D'UN MARAÎCHER

RENCONTRE →
CYCLE « POTAGES ET POTAGERS »

Le Val de Loire, connu pour la douceur de son climat, est une terre de prédilection pour les jardins. La diversité des fruits et légumes qui y sont cultivés a participé à forger sa réputation de Jardin de la France. Alexandre de la Crompe, maraîcher bio installé à côté de Blois, s'investit pour avoir un impact positif sur son territoire : nourrir sa population, respecter les sols sur lesquels il travaille, transmettre ses savoirs et compétences. La rencontre a été précédée par la diffusion du court-métrage documentaire réalisé sur Alexandre de la Crompe et son travail.

INTERVENANT :

Alexandre DE LA CROMPE DE LA BOISSIÈRE, ferme de Rangy, Saint-Lubin-en-Vergonnois

LUN. 20 & MAR. 21 JUIN

ATELIER D'ÉCRITURE POUR LES ENSEIGNANTS DU CUEFEE

→ ATELIERS

Le CUEFEE est un centre universitaire de formation en langue et culture française, situé dans le centre de Tours. Afin d'étudier le français avec leurs étudiants, sous le prisme de la cuisine et de la gastronomie, les enseignants ont participé à un cours d'écriture avec Philippe Ouzounian, écrivain public. Il a été question de dégustation, de gourmandise, de vocabulaire, de recettes, de listes de courses... de quoi se mettre les mots à la bouche.



MER. 22 JUIN

SOIRÉE SAKÉ

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Avez-vous déjà bu du saké ? Le saké est une boisson traditionnelle japonaise à base de riz. Il a un arôme et une texture en bouche moelleux, et sa faible teneur en alcool permet de l'apprécier avec une variété de plats, y compris les fruits de mer.

JETRO (Japan External Trade Organisation) a organisé une soirée à la Villa Rabelais pour promouvoir le saké japonais auprès d'un public plus large. Des experts en saké ont donné un aperçu facile à comprendre de l'histoire et du contexte culturel du saké, ainsi que de la manière de lire les étiquettes, de choisir votre saké préféré et de l'associer à des plats. La conférence a été suivie d'une dégustation de sakés provenant de tout le Japon.

Dégustation & Business meeting pour les professionnels 16h - 18h

En première partie, les meilleurs importateurs/distributeurs spécialisés en saké et spiritueux japonais ont présenté leurs produits et organisé une dégustation pour les professionnels de la restauration, barmen et cavistes.

INTERVENANTE :

Chloé CAZAUX GRANDPIERRE, sommelière en saké, Bordeaux

SAM. 25 JUIN

DÉGUSTATION D'HERBES FOLLES DU POTAGER

CONFÉRENCES DÉGUSTÉE →
CYCLE « POTAGES ET POTAGERS »

Les mauvaises herbes sont-elles si mauvaises ? Un peu envahissantes et tenaces, elles ont triste réputation. Pourtant, beaucoup présentent des qualités nutritives et gustatives.

Kalika Loire, traiteur en Touraine, a présenté une sélection de plantes sauvages et adventives du potager, avant de les faire goûter dans quelques-unes de ses bouchées.



MAR. 28 JUIN & MAR. 8 NOVEMBRE

ATELIERS LIBRES D'AGIR, DE L'ASSOCIATION COURTELINE

→ ATELIERS

Libres d'agir sont des ateliers de solidarité et d'insertion menés par le centre socioculturel Courteline. Un groupe d'habitants s'est réuni cette année pour créer ensemble un livre de recettes. La bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais est le lieu d'inspiration idéal. Pendant deux après-midi, le groupe d'habitants a fureté entre les rayons et feuilleté les nombreux livres pour décider de la forme que prendrait leur recueil.

JEU. 7 JUILLET

DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Cépages dégustés : Chouchillon et les variétés de Grolleau

Alors que la diversité des cépages cultivés dans nos vignobles s'est très fortement réduite, les cépages anciens, fruits du travail hérité de générations de vignerons, représentent un héritage culturel fort.

Quels sont ces cépages rares, dits aussi oubliés ou modestes, et quelle est leur histoire ? Comment sauvegarder les cépages rares du Val de Loire ? Quels sont leurs potentiels et peuvent-ils s'inscrire dans les nouvelles orientations face au changement climatique et aux évolutions des consommateurs ?

INTERVENANTS :

François BONHOMME, coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) et gérant de la Cave Dejault à Tours

Julie JOYEZ, animatrice « Qui l'eût Cru ? »



MER. 14 SEPTEMBRE

LE CRESSON DANS TOUS SES ÉTATS

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE →
CYCLE « SALADES D'AUTOMNE »

Cru ou cuit, en salade ou en sauce, nous avons profité de la pleine saison du cresson en Touraine pour explorer son goût et sa versatilité. La culture de ces petites feuilles, très répandue jusqu'au milieu du XX^e siècle en région Centre-Val de Loire, a repris récemment en Touraine. Lors de cette séance, les cressiculteurs ont mêlé présentation de ce produit méconnu, partage d'expérience et dégustation du légume cru bien sûr, mais également dans des préparations cuisinées très originales.

INTERVENANTS :

Isabelle GIORGI, cressicultrice, Courçay (37)

Louise de VERNEUIL et Vincent LAURENS, cressiculteurs, Huïsmes (37)



VEN. 29 SEPTEMBRE

ATELIER SUR LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

→ ANIMATION JEUNESSE

POUR LE COLLÈGE DE BEAULIEU DE JOUÉ-LÈS-TOURS

Dans le cadre d'un projet gastronomique et linguistique à Valencia, en Espagne, prévu en mars 2023, les enseignantes ont sollicité la Villa Rabelais pour ouvrir le regard des élèves sur les patrimoines alimentaires en France et particulièrement en Touraine.

Ce fut l'occasion de rappeler le cadre de l'inscription du "repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité avant de présenter quelques éléments phares de la liste du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire puis de terminer par une dégustation commentée de variétés anciennes de pommes, proposée par les Croqueurs de pommes de Touraine.



DU 4 À 16 OCTOBRE

SEMAINE DU GOÛT

→ ANIMATION JEUNESSE

Dans le cadre de la semaine du goût et en partenariat avec la Ville de Tours, la Villa Rabelais a accueilli 5 classes de maternelle et primaire. Sur le thème du pain en France et dans le monde, les ateliers ont porté sur la diversité des pratiques culturelles alimentaires.

VEN. 7 OCTOBRE

ACCUEIL DE JEUNES ACCOMPAGNÉS PAR LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

→ ANIMATION JEUNESSE

Lors d'une matinée qui leur était dédiée, 4 jeunes tourangeaux, accompagnés par la protection judiciaire de la jeunesse ont découvert la Villa Rabelais et ses bibliothèques. Pour démystifier ce lieu culturel et le leur rendre accessible, ces adolescents ont été invités à passer la porte de cette impressionnante Villa, à s'approprier ses fonds documentaires et ses espaces.



VEN. 7 OCTOBRE

"LES PROMESSES DE L'AUBE"

→ TABLE RONDE

Dans les appellations Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil, les vigneronnes sont confrontés à des périodes de gel de plus en plus intenses avec le changement climatique. Ils y répondent en mettant en place des moyens de lutte contre cet aléa.

Fruit d'une collaboration entre un doctorant et un réalisateur, ce film vise à questionner les rapports entretenus par les vigneronnes au climat changeant et au futur de ce territoire viticole. La projection a été suivie d'un temps de discussion avec le public. Le film documentaire de Corentin Thermes, *Les promesses de l'aube* – Des vigneronnes face au gel, a été réalisé dans le cadre d'une thèse de doctorat en géographie au laboratoire CITERES, de l'université de Tours.

Film soutenu par : InterLoire, l'interprofession des vins de Loire, la MSH Val de Loire, le laboratoire CITERES, le réseau MiDi, le PNR Loire Anjou Touraine.

INTERVENANTS :

Michel BADIER, coordinateur du projet CLIMENVI, chambre d'agriculture du Loir-et-Cher

Marie GASNIER, directrice de la prospective InterLoire

Corentin THERMES, géographe, université de Tours



SAM. 29 OCTOBRE

DÉCORE TA COURGE

→ ANIMATION JEUNESSE

Impossible d'imaginer l'automne sans citrouille! Grimaçantes, horribles, menaçantes, les courges décorées assurent quand il s'agit de faire régner une effroyable ambiance.

Dans cet atelier, nous avons fourni aux petites mains tout le nécessaire pour créer la plus terrifiante des cucurbitacées. Bouuhh...



MER. 9 NOVEMBRE

LES INITIATIVES ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

→ CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Les initiatives anti-gaspillage alimentaire à l'échelle locale le gaspillage alimentaire est une constante à toutes les étapes de la filière : on estime qu'environ 30 % des denrées alimentaires produites sur la planète ne sont pas consommées. Un gâchis d'autant plus considérable qu'on envisage l'ensemble des ressources utilisées dans la production, la transformation et la distribution des aliments puis à leur traitement en tant que déchet. Pourtant des solutions existent ! Alors, quelles actions peut-on mettre en place à l'échelle locale pour diminuer le gaspillage alimentaire ?

MODÉRATEUR :

Brian JOURDAN, animateur, la Banque Alimentaire de Touraine

INTERVENANTS :

Cathy GEMON, doctorante en géographie, université d'Orléans

Sandrine VRIGNAUD, Collectif Bonne Mines, association universitaire contre la précarité

Alice WANNERROY, adjointe déléguée à la transition agroécologique

SAM. 26 NOVEMBRE

SALADE, ON EN FAIT TOUT UN PLAT

**CONFÉRENCE DÉGUSTÉE →
CYCLE « SALADES D'AUTOMNE »**

En compagnie d'un maraîcher et d'une autrice, des salades de saison ont été dégustées sous toutes leurs formes : des feuilles à croquer, des pestos à tartiner, des mélanges colorés... Barbara Guicheteau est passionnée par les salades : elle leur consacre un livre entier, *Salade, on en fait tout un plat*, pour présenter aussi bien la riche diversité de ce légume que les nombreuses façons de s'en régaler. À La Riche, Yolain Gauthier pratique une production maraîchère variée et 100% bio. Il développe également des activités de formations ainsi que L'Arrose-Loire, guinguette associative au cœur du potager.

INTERVENANTS :

Yolain GAUTHIER, maraîcher au Potager de Loire, La Riche
Barbara GUICHETEAU, journaliste, autrice

Vente de l'ouvrage *Salade, on en fait tout un plat*
(Flammarion, 2022) et séance de dédicace à l'issue
de la rencontre.

En partenariat avec la librairie Les Saisons, Tours



VEN. 2 DÉCEMBRE

SALADES DU MONDE

**CONFÉRENCE DÉGUSTÉE →
CYCLE « SALADES D'AUTOMNE »**

Dans les ateliers de cuisine menés par les associations sur le territoire, les passionnés du monde entier sont nombreux à se retrouver autour des fourneaux. Au cours de cette soirée, ces cuisiniers amateurs ont présenté les trésors de leurs cultures culinaires d'origine autour du plat fétiche de notre programmation d'automne : la salade.

En partenariat avec la Banque Alimentaire de Touraine

JEU. 8 DÉCEMBRE

LECTURE DE "LA VIE ET LA PASSION DE DODIN-BOUFFANT"

→ **UN FESTIN DE MOTS**

Dodin-Bouffant est une légende de la littérature gourmande : prince des gastronomes et esthète jusqu'au bout de la fourchette, la vie de ce héros est entièrement consacrée au bien manger et aux arts de la table. En donnant à écouter quelques-unes des pages les plus savoureuses de ce roman, Philippe Ouzounian nous a embarqués dans l'univers foisonnant imaginé par Marcel Rouff, émule de Brillat-Savarin et ami de Curnonsky. Après la lecture, une petite dégustation inspirée du roman, a suivi.

Extraits lus par Philippe Ouzounian, comédien et écrivain public





**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



F. LES CONCOURS

CONCOURS BIÈRES

L'UMIH 37
(union des métiers de
l'industrie hôtelière)



L'IEHCA
(Institut Européen
d'Histoire et des Cultures
de l'Alimentation)



**ONT ORGANISÉ LA PREMIÈRE ÉDITION
DU « CONCOURS DES BIÈRES
D'EXCEPTIONS DE TOURAINE »**

**LE LUNDI 3 OCTOBRE 2022
À LA VILLA RABELAIS À TOURS**

Le Concours de bières de Touraine avait pour but de favoriser la promotion des bières de bonne qualité, d'encourager leur production, de stimuler leur consommation avec modération, de contribuer à l'expansion de la culture de la bière en Touraine, et de favoriser les échanges entre professionnels qu'ils soient brasseurs, distributeurs, cavistes, responsables de bar et restaurateurs.

CRITÈRE DE PARTICIPATION :

→ Que la bière soit brassée en Indre-et-Loire

4 CATÉGORIES PROPOSÉES

- Bière Blonde
- IPA (indian pale ale)
- Choix du brasseur (aucun critère imposé, présentation libre)
- Identité visuelle (seul le visuel et le packaging seront évalués)

Les évaluations se font à l'aveugle (sauf pour la catégorie visuelle bien évidemment)



Sur les 24 brasseurs professionnels d'Indre et Loire 12 ont participé au concours.

Les 24 jurés étaient issus principalement du milieu professionnel dans lesquels figuraient des sommeliers (dont un Meilleur ouvrier de France), des distributeurs (Les entreprises Schoen, Figuerido et Métro...) des cavistes (La minute Blonde, Beer or not to Beer...), des restaurateurs (Le Chien fou, Le Martin Bleu...), des bars spécialisés en Bière (Le Gambinus, L'Académie de la bière, Le Crafty, Au Fût et à Mesure, Le délirium...) des formateurs professionnels (La cité des formations, Le lycée Bayet, Tours à Table...) des journalistes en gastronomie, des universitaires et étudiants de l'IEHCA.

LES LAURÉATS :

Christophe Le Gall (La P'tite Maiz', Notre-Dame d'Oé)

Valérie et Frédéric Chaintrau (La Gabarre, Husseau)





LES CONCOURS À VENIR EN 2023

- " Pâtés en croûte d'exception " → 27 février 2023
 - " Magnifiques Tartes Tatin ! " → 15 mai 2023
 - " Formidables Recettes au fromage de chèvre ! " → septembre 2023
 - " Meilleur Serveur Fromager " → septembre 2023
-

**IV. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES**



**G. LES COLLABORATIONS DE
LA VILLA RABELAIS**

LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais est un centre de ressources, un « tiers lieu », pour tous les porteurs de projets liés à l'alimentation et son patrimoine. Elle collabore avec un réseau croissant d'organismes, de professionnels, d'associations, de médiathèques et de festivals promouvant la culture gastronomique et le patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire.

La programmation de la Villa Rabelais se développe ainsi en réponse aux sollicitations de ce réseau et entend les accompagner sur des thèmes comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, la préservation de la biodiversité, la sensibilisation au bien manger, la gastronomie pour tous...

De concert avec chacun de ces acteurs, la Villa Rabelais organise des activités culinaires pour différents publics, telles que des démonstrations de grands chefs ou des dégustations de produits régionaux rares ou peu connus en valorisant l'histoire, la géographie et les techniques de transformation et de conservation des produits, ainsi que les personnes qui les produisent.

Ces collaborations renforcent le positionnement de la Villa Rabelais dans le tissu socio-éducatif et culturel du territoire, tout en élargissant et diversifiant ses publics.

SAM. 2 JUILLET

DÉFI-CINÉ "L'AILE OU LA CUISSE"

Dans le cadre du festival de cinéma gastronomique "Arrière-Cuisines", la Villa Rabelais a proposé un défi ciné !

Replongez-vous dans le film mythique *L'aile ou la cuisse*, avec Louis de Funès et Coluche. Venez tester vos connaissances dans un jeu d'équipe rythmé en cinq épreuves : Etes-vous Jacques Tricatel ou Charles Duchemin ? Saurez-vous passer l'épreuve des dégustations à l'aveugle ? Reconnaitrez-vous les répliques du film ? Ferez-vous la différence entre le cassoulet maison et le cassoulet industriel ?...terrifiante des cucurbitacées. Bouuuuh...



MER. 16 JUILLET

SPECTACLE CUL DE GRÈVE

C'est la Loire qui s'écoute et qui se goûte dans les propos de Philippe Boisneau, dans les préparations de Bernard Charret, dans le jeu de Jean-Marie Sirgue. Le pêcheur professionnel, le chef cuisinier, et le comédien partagent une même passion Ligérienne et chacun la décline à sa façon. En scientifique (biologiste, écologue...), Philippe Boisneau a parlé de la saga des anguilles et des problématiques environnementales, Jean-Marie Sirgue a proposé une approche plus littéraire avec Hugo, Genevoix, Laclavetine, Maupassant et même... les Bodin's. Quant à Bernard Charret, Chef des « Chandelles Gourmandes » de Larçay (37) et promoteur de Convergences Bio, il a proposé la dégustation des différents poissons évoqués.

CUL DE GRÈVE, un spectacle produit par le Théâtre de la Fronde avec le soutien des Nouvelles Renaissance, de l'association Slow Food Tours Val de Loire et de la Villa Rabelais

28 OCT. 25 NOV. & 16 DÉC.

7 DÉGUSTATIONS 7 INATTENDUES

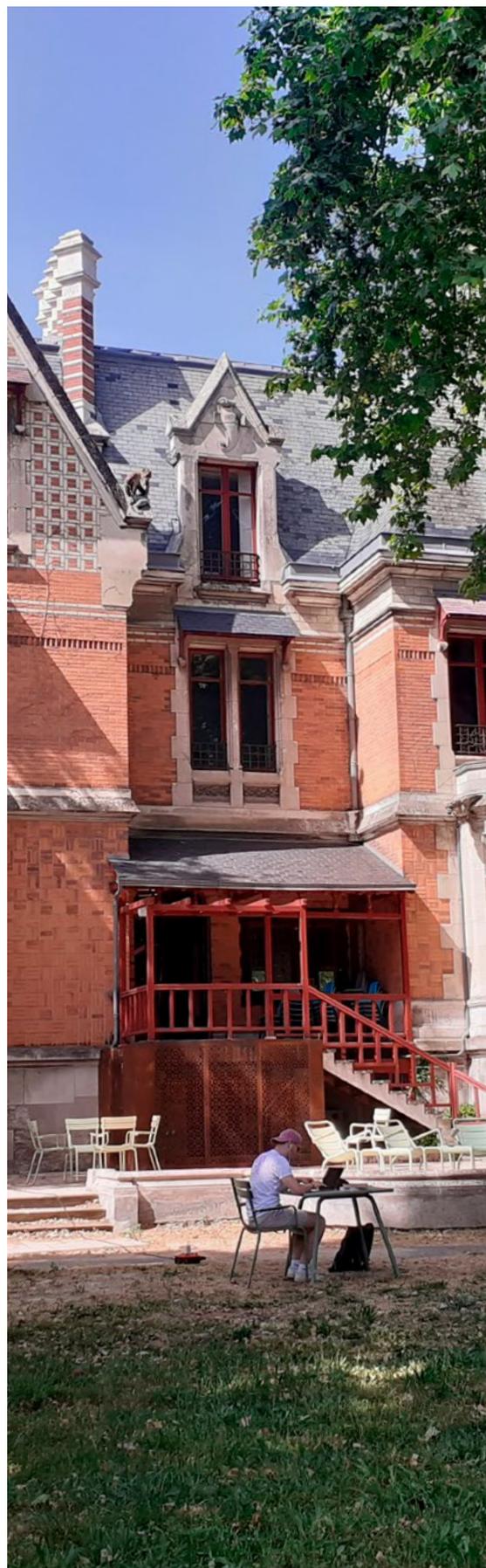
De l'automne au printemps 2023, un vendredi par mois, des dégustations originales autour des produits tourangeaux ou d'ailleurs, accompagnées par des professionnels du goût et des arômes...

Une programmation en partenariat avec par l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley.

→ **VEND. 28 OCTOBRE :**
LES COURGES ET LES COULEURS

→ **VEND. 25 NOVEMBRE :**
POIVRES ET BAIES DU MONDE

→ **VEND. 16 DÉCEMBRE :**
FÊTES DE FIN D'ANNÉE FESTIVE EN TOURAINE





SAM. 21 & DIM. 22 MAI

VITILOIRE

Organisée par la Ville de Tours depuis 2003, Vitiloire est la 1^{ère} manifestation en cœur de ville et à ciel ouvert, en Région Centre - Val de Loire, dédiée à l'œnotourisme et à la gastronomie du Val de Loire. Depuis juin 2013, Tours fait partie du réseau des Cités Internationales de la Gastronomie labellisé par l'Unesco. Vitiloire s'inscrit donc dans cette démarche en prônant la mise en valeur des produits de nos terroirs locaux en circuit court en Région - Centre-Val de Loire, de notre environnement et l'accessibilité de la gastronomie à toutes et tous.

« Les Chefs à Vitiloire » ont offert la possibilité au public de découvrir, en live, le talent de 8 chefs tourangeaux et 2 centres de formations de Tours (Lycée des métiers Albert Bayet et la Cité des Formations). Il s'agissait toujours de mettre en avant le savoir-faire, la complémentarité et le dynamisme des chefs de Touraine. Il s'agissait également de valoriser, auprès du public, le lien naturel existant entre les AOC viticoles et la gastronomie tourangelle, à travers ses produits du terroir les plus emblématiques. Pour ce faire, la chambre d'Agriculture est partenaire.

L'IEHCA et Virginie Charreau ont accompagné la sélection des chefs, avec le soutien des organisateurs pour cette opération.

VEN. 1^{ER} JUILLET

FESTIVAL "ARRIÈRES CUISINES"

Projection du film *The Chef* suivie d'un échange organisé par l'IEHCA.

« **MAGIC FRIDAY** » :

Le vendredi avant Noël, la soirée la plus fréquentée de l'année. Dans un restaurant gastronomique de Londres, côté cuisine, à quelques minutes du coup de feu, tout le personnel est en ébullition. Mais les problèmes s'accumulent autour du chef étoilé Andy Jones et de sa brigade. S'ajoute à cela la pression constante d'une clientèle toujours plus exigeante qui menace de mener le restaurant à sa perte...

RÉALISATEUR :

Philip **BARANTINI**, Drame / 2022 / 1h34





DIM. 18 SEPTEMBRE

CONVERGENCE BIO

Convergences Bio représente le plus grand village-marché de la Région Centre-Val de Loire et a lieu chaque année en septembre, sur les quais de Loire, au pied du Pont Wilson à Tours. L'événement réunit maraîchers, arboriculteurs, céréaliers, apiculteurs, éleveurs, pêcheurs, vigneron, épicerie locale, associations et institutions afin de promouvoir les acteurs de la vie locale auprès des consommateurs. Il s'agit d'un véritable lieu de rencontres autour de la question des produits naturels et issus de l'agriculture biologique.

Pour cette édition 2022 de Convergences Bio, nous avons accueilli autour de 300 personnes sur le stand de la Villa Rabelais. Lors de cette journée, de nombreuses familles se sont essayées au jeu « Patri'miam », afin de découvrir le patrimoine gastronomique de la région Centre-Val de Loire. La journée a été riche en échanges et a permis d'envisager de nombreuses collaborations avec des producteurs et chefs locaux, pour diffuser la culture gastronomique au grand public, à travers le développement des rencontres-dégustations au sein de la Bibliothèque Gourmande et hors les murs.

Il est important pour l'équipe de l'IEHCA d'être présente sur cet événement, afin de faire bénéficier le public de son expertise sur la question du terroir culinaire, dans une dynamique de sensibilisation aux questions de saisonnalité et d'ancrage local de nos ressources alimentaires.

VEN. 8 JUILLET

FESTIVAL TERRES DU SON

Terres du Son, un éco-festival durable

Il a été présenté durant cette journée: les activités de la Villa Rabelais, l'exposition "le temps d'un café", le jeu "Patri'miam" dédié au patrimoine alimentaire de la région Centre - Val de Loire, ainsi que les actions de l'URGC.



MER. 21 SEPTEMBRE

TABLE RONDE LE DESIGN DE L'ESPACE DE CUISINE

Dans le cadre de la French Design Week. Nos cuisines aménagées sont conçues autour d'un confort esthétique pour profiter, tant sur le plan ergonomique que sur l'aspect visuel, de chaque instant. La cuisine designée crée un espace moderne à vivre, à structurer et à styler selon ses propres représentations du design. Elle optimise l'espace avec un aménagement sur-mesure et valorise l'équipement électroménager comme le mobilier tout aussi esthétique, dans des matériaux durables en phase avec notre époque. Enfin, elle tente de représenter au mieux l'espace défini pour la gestion des déchets. Même dans un espace restreint, la cuisine designée permet de partager des moments de convivialité.

MODÉRATEUR :

Kilien STENGEL, chargé de mission scientifique, IEHCA

INTERVENANTS :

Fabien DESORMEAUX, concepteur vendeur, Cody, Chambray-lès-Tours

Ludovic FROGER, bureau d'étude, Côté cuisine, Tours

Mathieu FRUCHON, gérant, L'atelier de la cuisine, Tours

Julien RATOUIN-LEFEVRE, chef de projet, Milesplaces, Orléans



MER. 12 OCTOBRE

TABLE RONDE CUISINE ET TRANSMISSION

→ MÉDIATHÈQUE FRANÇOIS MITTERRAND, TOURS

Sous l'œil des caméras et dans la mire des réseaux sociaux, quand l'ère digitale s'empare de la tradition, que révèle cette médiation des savoir-faire et du goût du bien-manger ? Dans Le goût de nos mères, à l'invitation d'Eva Bettan, de nombreuses personnalités se sont plongées dans leurs souvenirs pour lui livrer la cuisine de leur enfance, la tendresse maternelle, le bonheur des rites familiaux, mais aussi parfois de la nostalgie, des regrets...

Passionné dès le plus jeune âge, le cuisinier Ambroise Voreux est également attaché à la pêche et à la nature. Il aime les valeurs de partage, de transmission et d'histoire que le métier véhicule et qui lui correspondent.

À 24 ans, Émile Coddens est second de chai dans l'une des plus grandes exploitations du Val de Loire, Plou & Fils à Chargé-Amboise. Émile aime à partager ses passions : il a ouvert un compte TikTok (le.vigneron) pour enseigner les secrets de son métier et du vin.

MODÉRATEUR :

Kilien STENGEL, chargé de mission scientifique, IEHCA

INTERVENANTS :

Eva BETTAN, animatrice radio, journaliste, autrice de Le goût de nos mères, coédition Stock/ France Inter, 2022

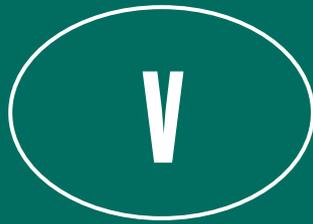
Émile CODDENS, créateur de contenu, second de chai chez Plou & Fils, Chargé-Amboise

Ambroise VOREUX, chef cuisinier aux Pêcheries Ligériennes, Bréhémont

En partenariat avec la Médiathèque François Mitterrand, dans le cadre du cycle "Laissons mijoter".







**QUI SOMMES-
NOUS ?**

NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

L'équipe de la Villa Rabelais assure au quotidien l'accueil des publics et la mise en oeuvre des missions qui lui sont dévolues.

MEMBRES DE L'ÉQUIPE :

→ **FRANCIS CHEVRIER**

Directeur

→ **OLIVIER ROLLIN**

Responsable administratif et partenariat

→ **SYLVIE VALETTE**

Secrétaire-comptable

→ **LOÏC BIENASSIS**

Chargé de mission scientifique

→ **KILIEN STENGEL**

Chargé de mission scientifique

→ **CHRISTOPHE SOURIAU**

Bibliothécaire

→ **AGATHE GOURDAULT-MONTAGNE**

Chargée d'action culturelle

→ **SAMYA DAHECH**

Animatrice culturelle

→ **GABRIEL TANG**

Logisticien et agent polyvalent

NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION

L'association est dirigée par un conseil d'administration composé en majorité d'enseignants chercheurs des universités de Tours et d'Orléans. Il décide des orientations stratégiques et assure le lien avec la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France.

LES MEMBRES :

→ **BRUNO LAURIOUX**

Président, Professeur d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation, Université de Tours

→ **JEAN-PIERRE CORBEAU**

Vice-Président, Professeur émérite de sociologie, Université de Tours

→ **RÉGIS HANKARD**

Vice-Président, Professeur de pédiatrie, Université de Tours

→ **ANTOINE FAVRON**

Trésorier, Enseignant

→ **GENEVIÈVE PIERRE**

Secrétaire, Professeure en géographie agricole et rurale, Université d'Orléans

→ **CHRISTOPHE BRESSAC**

Maître de conférences en biologie des organismes, Agrosciences, Université de Tours

→ **ANTOINE BURBAUD**

Rédacteur en chef de la revue "vin ligérien"

→ **JULIE CAPELLE**

Chef de projet, Filière Territoriale Obésité, CSO C.H.R.U Tours

→ **GÉRALD CHAIX**

Historien, ancien recteur, Président de l'Institut européen en sciences des religions

→ **CHRISTOPHE DEGRUELLE**

Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglropolys

→ **ARNAUD GIACOMETTI**

Président de l'université de Tours

→ **JOËL HAFKIN**

Directeur de la librairie "la Boîte à Livres", Tours

→ **JEAN-MARIE PANAZOL**

Inspecteur général honoraire de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

→ **NICOLE PELLEGRIN**

Chargée de mission au rectorat d'Orléans-Tours, responsable du projet de Campus des Métiers et des Qualifications Patrimoine, Métiers d'Art et Tourisme

→ **XAVIER RODIER**

Directeur de la Maison des Sciences de l'Homme Val de Loire

→ **MAURICE SARTRE**

Professeur émérite d'histoire ancienne, Université de Tours
Membre de l'Institut universitaire de France

UN CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL

Ce conseil est composé des spécialistes européens les plus éminents en matière de *Food & Drink Studies*. Placé de 2017 à 2022 sous la présidence de **FRANÇOISE SABBAN**, il pilote la politique scientifique de l'IEHCA et contribue à l'enrichissement de notre réseau.

MEMBRES DU CONSEIL SCIENTIFIQUE 2022 :

→ **FRANÇOISE SABBAN**

Présidente du Conseil Scientifique
Directrice d'études, Anthropologie,
École des Hautes Études en Sciences
Sociales, Paris, France

→ **ISABELLE BIANQUIS**

Professeur, Anthropologie,
Université de Tours, France

→ **JEAN-JACQUES BOUTAUD**

Professeur émérite en
information-communication,
Université de Bourgogne,
Dijon, France

→ **ANTONELLA CAMPANINI**

Enseignant/chercheur en
histoire médiévale,
Université des Sciences Gastronomiques,
Bra/Pollenzo, Italie

→ **EMMANUELLE CRONIER**

Maître de conférences,
Histoire contemporaine,
Université de Picardie Jules Verne,
Amiens, France

→ **PIERRE-ANTOINE DESSAUX**

Maître de conférences,
Histoire contemporaine,
Université de Tours, France

→ **THIBAUT DE SAINT POL**

Sociologue,
Professeur associé à l'École normale
supérieure de Paris-Saclay

→ **JEAN-ROBERT PITTE**

Professeur émérite de géographie,
Université Paris-Sorbonne, France

→ **JAROSLAW DUMANOWSKI**

Professeur, histoire moderne,
Université de Toruń, Pologne

→ **ALLEN J. GRIECO**

Chercheur associé, Villa I Tatti,
The Harvard University Center for
Italian Renaissance Studies,
Firenze, Italia

→ **MARIE-PIERRE HORARD**

Maître de conférences, Archéozoologie,
Université de Tours, France

→ **BEAT KÜMIN**

Professeur, histoire moderne,
University of Warwick, United Kingdom

→ **PHILIPPE MEYZIE**

Maître de conférences, histoire moderne,
Université Bordeaux Montaigne, France

→ **MASSIMO MONTANARI**

Professeur, histoire médiévale,
Università di Bologna, Italia

→ **PASCAL ORY**

Professeur émérite, histoire contemporaine,
membre de l'Académie française
Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France

→ **NATHALIE PEYREBONNE**

Maître de conférences, Littérature et
Civilisation de l'Espagne,
Université de la Sorbonne
Nouvelle - Paris 3, France

→ **PETER SCHOLLIERS**

Professeur, histoire contemporaine,
Vrije Universiteit Brussel, België

→ **FLORENT QUELLIER**

Professeur, histoire moderne,
Université d'Angers

→ **MARIE-PIERRE RUAS**

Directrice de recherche CNRS,
Archéozoologie, Archéobotanique,
Muséum National d' Histoire Naturelle,
Paris, France

→ **CARMEN SOARES**

Professeur, histoire ancienne,
Université de Coimbra, Portugal

→ **JOHN WILKINS**

Professeur, histoire ancienne,
University of Exeter, United Kingdom

→ **URSULA ZELLER**

Conservateur, Alimentarium de Vevey,
Suisse

MEMBRES DU CONSEIL SCIENTIFIQUE 2023 :

Sous la présidence de **CARMEN SOARES** et la présidence d'honneur de **FRANÇOISE SABBAN**

→ **VIRGINE AMILIEN**

Professeur, Anthropologie,
Université d'Oslo, Norvège

→ **ANTONELLA CAMPANINI**

→ **JULIE CAPELLE**

Chef de projet, Filière Territoriale Obésité,
CSO C.H.R.U Tours, France

→ **EMMANUELLE CRONIER**

→ **THIBAUT DE SAINT POL**

→ **PIERRE-ANTOINE DESSAUX**

→ **ALBAN GAUTIER**

Professeur, histoire médiévale,
Université de Caen Normandie, France

→ **ALLEN J. GRIECO**

→ **ESTELLE HERRSCHER**

Directrice de recherche, Paléoanthropologie,
CNRS, LAMPEA, Marseille, France

→ **MARIE-PIERRE HORARD**

→ **BEAT KÜMIN**

→ **SAMUEL LETURCQ**

Maître de Conférences, histoire médiévale,
Université de Tours, France

→ **F. XAVIER MEDINA LUQUE**

Titulaire de la Chaire Unesco, "Food, culture and
development",
Université ouverte de Catalogne, Barcelone,
Espagne

→ **PHILIPPE MEYZIE**

→ **SARA MOROZ**

Maître de conférences, Faculté philologique,
University of Bialystok, Poland

→ **DANIEL NEWMAN**

Professeur, département d'études arabe,
University of Durham, United Kingdom

→ **NATHALIE PEYREBONNE**

→ **FLORENT QUELLIER**

→ **RACHEL RICH**

Maître de conférences, histoire contemporaine,
Leeds Beckett University, United Kingdom

→ **MARIE-PIERRE RUAS**

→ **GILLES TETART**

Maître de conférences, Sociologie,
Université de Tours, France

LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE - INSTITUT DE FRANCE

Abréviée par l'Institut de France, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire a pour mission d'aider l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) dans l'accomplissement de ses travaux d'études et de recherche dans tous les domaines intéressant l'alimentation, dans une perspective de connaissance historique et culturelle.

Elle contribue ainsi à l'analyse des comportements sociaux, des traditions, des inventions liées à l'histoire de l'alimentation humaine. Elle concourt à la reconnaissance scientifique et universitaire de cette histoire et de ces pratiques, à la connaissance de l'évolution des sociétés à cet égard ainsi qu'à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine gastronomique.

La Fondation est dirigée par le Conseil d'administration qui est composé de 12 membres.

SIX REPRÉSENTANTS DE L'INSTITUT DE FRANCE :

→ **XAVIER DARCOS**

Chancelier de l'Institut de France

→ **EMMANUEL LE ROY LADURIE**

Membre de l'Institut,
Académie des sciences morales et politiques

→ **JEAN-ROBERT PITTE**

Secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques, Président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France

→ **DANIEL RICQUIER**

Membre de l'Institut,
Académie des sciences

→ **DANIÈLE SALLENAVE**

Membre de l'Institut,
Académie française

→ **JEAN TULARD**

Membre de l'Institut,
Académie des sciences morales et politiques

SIX REPRÉSENTANTS DE L'IEHCA :

→ **FRANCIS CHEVRIER**

Directeur de l'IEHCA

→ **CHRISTOPHE DEGRUELLE**

Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglropolys

→ **ARNAUD GIACOMETTI**

Président de l'université de Tours

→ **BRUNO LAURIOUX**

Président de l'IEHCA, Professeur d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation, université de Tours

→ **HERVÉ NOVELLI**

Ancien ministre

→ **JEAN-MARIE PANAZOL**

Inspecteur général honoraire de l'Éducation nationale

LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS



En 2012, afin de célébrer les dix ans, de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France a souhaité créer le Prix François Rabelais, destiné à récompenser « une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde ».

Le 28 novembre, le prix a été remis à **Marine Mandrila** co-fondatrice de *Refugee Food*.

La Fondation a souhaité saluer son engagement à travers le projet *Refugee Food*. Ce prix est aussi une manière de mettre en lumière ses actions de sensibilisation du grand public à la situation des réfugiés grâce à la cuisine, d'encourager l'insertion socio-professionnelle des réfugiés dans la restauration et de promouvoir une alimentation saine et diversifiée pour tous.

→ **Le prix François Rabelais bénéficie du soutien de l'association Relais & Châteaux.**

LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, se veut un lieu ouvert à tous, un lieu où l'on vient s'informer sur l'art du bien manger et du bien boire, où l'on vient se cultiver, se divertir et prendre du plaisir en se confrontant au « Bon » comme on peut se confronter au « Beau » dans un musée ou une salle de concert. Les Amis de la Villa Rabelais, c'est un collectif d'amoureux de la gastronomie, réunis autour d'une même passion pour soutenir le projet de la Villa Rabelais.

Les Amis de la Villa Rabelais participent au rayonnement de la Villa Rabelais, en donnant de la visibilité aux actions menées au sein de la Bibliothèque Gourmande, notamment par la participation aux animations et la promotion de la programmation culturelle.

En échange, ils bénéficient d'un certain nombre d'avantages :

- L'envoi en avant-première des informations concernant la Villa Rabelais et ses événements
- Des places réservées ou gratuites pour certains des événements
- La participation active à la vie de la Bibliothèque Gourmande par la suggestion d'idées d'événements
- L'invitation à la soirée des Amis de la Villa Rabelais

Le collectif des Amis de la Villa Rabelais est ouvert à toutes et tous et compte actuellement 96 membres, « fidèles » de la Villa Rabelais ou nouvelles personnes désireuses de faire la promotion d'une gastronomie respectueuse de notre patrimoine culinaire.



NOS PARTENAIRES





