

CYCLE
DE
PERFECTIONNEMENT

DÉGUSTATION DE CÉPAGES RARES
ET BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE
2024



AU PROGRAMME :

- La Cave épicerie locavore Dejault et la micro-agence "Qui l'eût cru ?" créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

JEUDI 25 JANVIER 2024

18h30-20h00 à la Villa Rabelais, 116 Boulevard Béranger, 37000 Tours

JEUDI 22 FÉVRIER 2024

18h30-20h00 à la Villa Rabelais, 116 Boulevard Béranger, 37000 Tours

JEUDI 28 MARS 2024

18h30-20h00 à la Villa Rabelais, 116 Boulevard Béranger, 37000 Tours

INTERVENANTS :

- François BONHOMME, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire et Agir pour les cépages rares
- Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, "Qui l'eût cru ?" pour les cépages rares en Centre-Val de Loire

TARIF À LA SÉANCE :

- 25€, boissons, pains et tartinables inclus
- 10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

Réservation auprès de contact@dejault.com



Cave épicerie locavore
DEJAULT
LA LOIRE EST SON TERROIR

