

# UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Des plats inscrits sur  
la liste représentative  
du patrimoine culturel  
immatériel de l'humanité  
par l'UNESCO



## COURS DE CUISINE

## 1 - LE KIMCHI, TRADITION CULINAIRE CORÉENNE

Le Kimchi est le nom coréen donné aux légumes conservés, assaisonnés d'épices et de produits de la mer fermentés. Rappelant aux coréens l'importance de vivre en harmonie avec la nature, sa préparation suit un rythme annuel au gré des saisons, du début du printemps jusqu'à la fin de l'automne, afin que les foyers aient de quoi affronter l'hiver.

**Tarif de la séance : 30€ (sur réservation)**

**JEUDI 19 AVRIL : 9H00 - 11H00**

À Tours à table - 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours

INTERVENANTES : Dahye JEONG  
Da in KIM  
Yeunsoo PARK



## 2 - LE KEŞKEK, TRADITION CULINAIRE TURQUE

Le Keşkek est un plat cérémoniel traditionnel turc, préparé à l'occasion des mariages et des fêtes religieuses. Composé principalement de blé et de morceaux de viande, le Keşkek est ensuite battu à l'aide de maillets en bois, au rythme de la foule qui acclame et au son des joueurs de zurna.

**Tarif de la séance : 30€ (sur réservation)**

**MARDI 21 MAI : 18H00 - 20H00**

À Tours à table - 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours

INTERVENANTE : Aliza KARATAS



## 3 - LE DOLMA, TRADITION CULINAIRE

Le Dolma est un plat qui se présente sous la forme de petites garnitures à base de viande, d'oignons, de riz, de pois et d'épices, enveloppées dans des feuilles, essentiellement de vigne. Le Dolma est un plat très répandu dans les cuisines des pays du Caucase, des Balkans, du Moyen-Orient et du Maghreb.

**Tarif de la séance : 30€ (sur réservation)**

**MARDI 4 JUIN : 14H30 - 16H30**

À Tours à table - 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours

INTERVENANTES : Eliane CHEIKBOSSIAN  
Catherine GARABEDIAN



La Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'en est vu confier l'animation par la Ville de Tours avec le soutien de l'université de Tours, de Tours Métropole Val de Loire, de la Région Centre-Val de Loire et de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire. Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« ateliers ») sont regroupés pour former une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tout public.

Les cours de cuisine, valorisant les plats inscrits sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, s'adressent à celles et ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur les traditions culinaires du monde. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au sujet et souhaiteraient découvrir les différentes cultures culinaires et leurs savoir-faire.

Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, débutants et amateurs éclairés pourront faire connaissance au fil de ces 3 séances de formation à une technique de cuisine, et pourront partager leurs ressentis lors du repas concocté autour de cette recette. Chaque séance donne l'occasion d'un cours de cuisine et d'un repas intégré.

Programme créé en collaboration avec Tours à Table.

### INFORMATIONS

Université ouverte des sciences gastronomiques.  
Coordination : Kilien Stengel,  
Villa Rabelais, 116 bd Béranger 37000 Tours  
02 47 05 00 44  
kilien.stengel@villa-rabelais.fr  
www.villa-rabelais.fr

### INSCRIPTIONS

06 62 86 99 10  
caroline@toursatable.fr