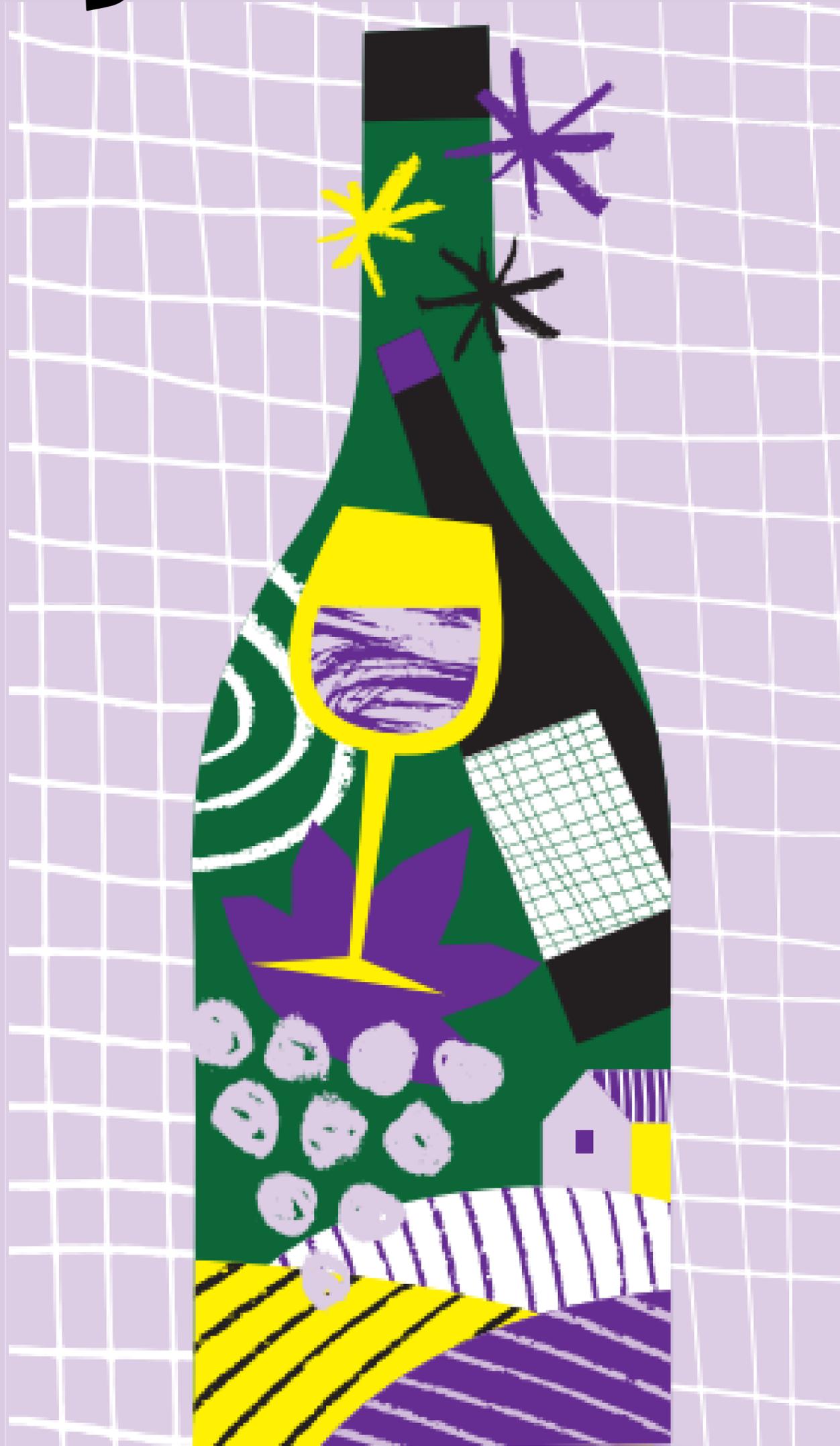


# CYCLE D'ATELIERS VIN



**PROGRAMMATION 2023 > 2024**

**MARRAINE DE LA PROMOTION : LAURE GASPAROTTO**

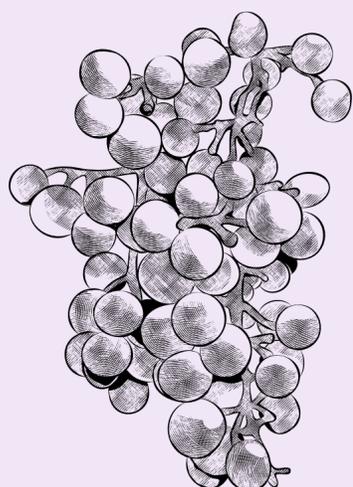
La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'en est vue confier l'animation par la ville de Tours avec le soutien de l'Université de Tours, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture.

Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« des Ateliers ») sont regroupés pour former une «université ouverte des sciences gastronomiques» destinée à tous les publics.

Dans ce cycle d'ateliers, néophytes comme initiés sont invités à venir découvrir et mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement, les sensations qu'il procure, à l'occasion de soirées formation-dégustations menées par des professionnels du monde viti-vinicole, et des experts scientifiques des *Food Studies*.

Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la VILLA RABELAIS à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 10 séances de formation œnologiques, et partager leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés. Ce cycle d'ateliers s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance du vin et de son univers. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au vin et souhaiteraient acquérir un savoir plus approfondi. Cette formation est ouverte à tous les publics et n'est pas réservée qu'aux connaisseurs avertis. Nombre de places limité à 20 personnes.

## Bulletin d'inscription



**Inscription auprès de Kilien Stengel : [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)**

**Inscription pour les 10 soirées : 200 euros**

**Clôture des inscriptions le 31 août 2023**

**Nombre de places limité à 20 personnes**

Le chèque doit être libellé à l'ordre de :

"IEHCA" et adressé à Sylvie Valette,  
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa  
Rabelais,  
116 boulevard Béranger, 37000 Tours.

Le règlement peut également être effectué par virement.

## INFOS PRATIQUES



Université ouverte des sciences gastronomiques.

Coordination : Kilien Stengel,

Villa Rabelais, 116 bd Béranger 37000 Tours



Villa Rabelais – IEHCA



@villa\_rabelais



@IEHCA\_Network



@video\_iehca



06 23 26 21 50



[contact@villa-rabelais.fr](mailto:contact@villa-rabelais.fr)



[www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)

**1 - Jeudi 14 septembre 18h30-20h00 : Vin - Fromage ou Bière - Fromage ? Quel mariage est le plus harmonieux ?**

*Afin de développer votre sensibilité organoleptique, une dégustation comparative de vins en accord avec du fromage et en contraste avec de la bière, est imaginée par trois experts.*

**Intervenants :**

**Christian PECHOUTRE, Meilleur Ouvrier de France sommelier**  
**Maxime DECITRE-JOUVEAU, artisan brasseur - Brasserie des Canailles**  
**Hans KIRSCHER, fromager, France Fromage, Halles de Tours**

**2 - Jeudi 12 octobre 18h30-20h00 : Vin et Cacao, une alliance de saveurs relevée et cohérente**

*L'association de goûts peut surprendre certains et pourtant elle existe bel et bien, elle devient même une harmonie usuelle. Le cacao se déguste comme du vin et inversement. Cette séance vous offrira deux plaisirs en un.*

**Intervenants :**

**François BONHOMME, caviste locavore Dejault**  
**Sylvain BENAÏN et Serge BERTHIER, association Les Théobromistes**

**3 - Jeudi 9 novembre 18h30-20h00 : Qu'est-ce qu'un vin minéral ?**

*La minéralité est l'apanage de certains vins représentant ainsi leur terroir. Dans ces vins - notamment les vins blancs – des notes de craies, de silex, de pierre à fusil, peuvent être ressenties. En bouche, un vin "minéral" laisse une impression de résidus secs. Mais est-ce une généralité ?*

**Intervenants :**

**Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours**  
**Benoît MERIAS, viticulteur au Clos de Nouy, Montlouis-sur-Loire**

**4 - Jeudi 7 décembre 18h30-20h00 : Vignobles italiens inscrits au patrimoine de l'humanité par l'Unesco**

*Langhe-Roero en Piémont, Monferrato, Barolo, Barbaresco, Prosecco de Conegliano, Valdobbiadene, Sclafaneta du Parc national des Cinque Terre, Val d'Orçia,...Autant de vignobles, de routes des vins, de Denominazione Di Origine Controllata, ou de villages viticoles inscrits au patrimoine de l'humanité pour nous faire découvrir les spécificités des vins italiens.*

**Intervenants :**

**Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours**  
**Cesare BONACOSCIA, sommelier, Associazione Italiana sommelier, Mi-Faim Mi-Raisin, Tours**

**5 - Jeudi 18 janvier 2024 18h30-20h00 : Les vins de jardins et Jardins de vigne**

*Le vignoble – jardin en Loire - offre des caractéristiques et enjeux de conservation significatifs. Le parc du vignoble ligérien correspond à une stratégie paysagère d'appellation pour les vins fins de Loire. On trouve tout autant des jardins de vigne en Val de Loire, notamment à Savennières en Anjou et à Vouvray en Touraine, que du côté de Saint-Tropez.*

**Intervenants :**

**Myriam LAIDET, géographe, doctorante, ENSP Versailles**  
**Evelyne de PONTBRIAND, viticulteur au Domaine du Closel et le parc du Château des Vaults**  
**Jean de SAINT VENANT, Domaine et les jardins du Château de Valmer**

## 6 - Jeudi 1er février 18h30-20h00 : Découvrir la pyramide hiérarchique des vins allemands

*Le classement des vignobles allemands est très éloigné de la pyramide de qualité qu'utilise la Bourgogne viticole. Il existe en Allemagne un système de classification des vins particulier. A l'occasion de cette séance, vous découvrirez la notion de « Prädikat » et les vins « Kabinett », « Spätlese », « Auslese », ou « Trockenbeerenauslese ».*

### Intervenantes :

**Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours**

**Rachel RECKINGER, ethnologue et sociologue, Université du Luxembourg**

## 7 Lundi 25 mars 18h30-20h00 : Battle de discours du vin

*Autour d'une dégustation à l'aveugle, venez vous amuser et vous mesurer dans une joute verbale pour argumenter au mieux votre connaissance gustative et culturelle du vin.*

### Intervenants :

**Jérôme BOUDIN et Philippe FAIVRE, sommeliers-cavistes, 22 sur Vins, Tours**

## 8 - Jeudi 11 avril 18h30-20h00 : Les cépages oubliés du Sud-Ouest viticole

*Le Sud-ouest viticole, berceau de cépages mondialement connus et de cépages autochtones cultivés surtout localement, renferme des produits tanniques au nez développé. Entre Toulouse et Biarritz, le Gers offre une richesse de cépages qui représente un réservoir de biodiversité exceptionnel. Des cépages « oubliés » utiles pour leur adaptation aux changements climatiques en cours.*

### Intervenant :

**Charles IMBERT, animateur commercial en vins et spiritueux, Tours**

## 9 - Jeudi 23 mai 18h30-20h00 : Le Malbec à travers les vignobles français

*Une dégustation comparative des Malbecs de la Loire au Languedoc en passant par le Bordelais, cette soirée a de quoi plaire aux plus œnophiles d'entre nous. Mais aussi aux plus militants. À ceux de la vinodiversité.*

### Intervenante :

**Emilie KOPP, caviste, Les vins sarments, Savonnières**

## 10 - Jeudi 20 juin 2024 18h30-20h00 : L'influence des goûts internationaux sur les vins et la gastronomie française

*En Israël, en Argentine, en Californie, comme dans le reste du monde, les vins et mets français profitent d'une certaine renommée. Toutefois, si les goûts des mets français sont attendus, les consommateurs internationaux obligent également la gastronomie et les vins à s'adapter à la demande, tant du point de vue des degrés d'alcool, des techniques d'élaboration, des couleurs, des modes d'élevage, comme des accords des mets et des vins.*

### Intervenants :

**Laure GASPAROTTO, écrivaine, historienne, critique de vin au journal, Le Monde, Paris**

**Entretien conduit par Kilien STENGEL, Villa Rabelais, Tours**

Cette séance sera suivie d'une Cérémonie de Remise des diplômes de fin d'année, en présence du Comité de pilotage et de la marraine de la promotion, autour d'un buffet de dégustations.