

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

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

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

## INSCRIPTION

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

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

## INFOS PRATIQUES

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



Direction régionale des affaires culturelles



UNIVERSITÉ OUVERTE  
DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES



ATELIER THÉS

PROGRAMMATION

**1 – JEUDI 28 AVRIL : 16H30 > 17H30**

*Villa Rabelais*

## LA PRÉPARATION DU THÉ ET SES BIENFAITS

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

### INTERVENANTES :

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

**2 – JEUDI 05 MAI : 16H30 > 17H30**

*Villa Rabelais*

## TOUR DU MONDE DES SAVEURS DU THÉ

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

### INTERVENANTE :

Lauren PASCAULT, *Thé bon Thé bio*, Paris

**3 – JEUDI 12 MAI : 16H30 > 17H30**

*Villa Rabelais*

## LA CONSOMMATION DU THÉ AU JAPON : UNE HISTOIRE SÉCULAIRE

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

### INTERVENANT :

Guillaume HURPEAU-FUJIOKA, *Ogata*, Paris

**4 – JEUDI 09 JUIN : 16H30 > 17H30**

*Villa Rabelais*

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

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

### INTERVENANTE :

Lara MAUPAY, spécialiste *Gong Fu Cha*

**5 – JEUDI 16 JUIN : 16H30 > 18H00**

*Tours à Table, rue Bernard Palissy*

## CUISINER LE THÉ ET SAVOIR L'HARMONISER AVEC LES METS

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

### INTERVENANTS :

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

**– JEUDI 16 JUIN : 18H30 > 20H00**

*Villa Rabelais*

## REMISE DES DIPLÔMES DE L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

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

