

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 RHUM s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance sur cette boisson distillée. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au sujet et souhaiteraient découvrir les rhums et leurs caractéristiques, savoir différencier les typicités et origines. Des experts du Rhum accueillent à la Villa Rabelais néophytes et connaisseurs, de façon culturelle et sensorielle pour s'initier aux secrets de cette boisson des corsaires, boisson des colonies, et des punch.

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 Rhums présentés.

Programme créé en collaboration avec Mathilde Collinet-Bellenoue de la Maison Clément à Tours

INSCRIPTION

Inscription pour les 5 séances : **120 euros**
Clôture des inscriptions le **5 septembre 2022**
Nombre de places limité à **15 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



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



PROGRAMMATION

1 – MERCREDI 21 SEPTEMBRE : 18H00 > 19H30

Villa Rabelais

DU SAVOIR-FAIRE À LA TECHNIQUE : QU'EST-CE QU'UN RHUM ?

Découvrir la fermentation et ses arômes, la distillation, les assemblages, et les différences entre un Rhum de mélasse ou un Rhum de canne Agricole, avec appellation ou sans, industriel ou artisanal. Ce sera également l'occasion d'appréhender les méthodes de dégustation du Rhum.

INTERVENANTS :

Mathilde COLLINET-BELLENOUE, Maison Clément, Tours
Henri DUCOS, la Maison du whisky, Paris



2 – MARDI 27 SEPTEMBRE : 18H00 > 19H30

Villa Rabelais

RUM, RON, RUÑ : TOUR DU MONDE DES RHUMS

Différents types de rhums existent en fonction de leur méthode de production. Expression populaire en France, le terme « rhum » exprime bien le style français couramment élaboré dans les Antilles françaises. Le ron est la version espagnole du rhum. Et plus couramment le Rum est associé à la Navy. Quant au rum, il correspond au style anglais.

INTERVENANTS :

Jérôme MUSZKITA, Maison Clément, Tours
Jerry GITANY, enseignant à la Kedge Business School de Bordeaux, et fondateur de The Rum Embassy

3 – MARDI 4 OCTOBRE : 18H00 > 19H30

Villa Rabelais

L'HISTOIRE DU RHUM : UNE ROUTE DE PIRATES

Les légendes historiques concernant le Rhum sont nombreuses. « Originaire de la Barbade », « destiné aux esclaves », « produit de la Marine britannique », « monnaie d'échange », commerce de pirates », ... Les rapports restent toutefois intimement liés aux voyages, à la colonisation et à l'esclavagisme.

INTERVENANTS :

Henri CLÉMENT ou Maxime GOUZIEN, Maison Clément, Tours
Simon FAGOUR, agrégé d'histoire et doctorant, université Paris 3

4 – MERCREDI 12 OCTOBRE : 18H00 > 19H30

Villa Rabelais

LES SIGNIFICATIONS D'UN « RHUM VIEUX » ET DU « RHUM ARRANGÉ »

Appréhender les notions de vieillissement du Rhum en termes de durée, d'âge ou de contenant de conservation : en foudres, en fut, en Solera, ou en Single cask. Et apprendre la différence entre un punch, un planteur, et autres rhums arrangés, ainsi que l'origine de leur existence. Voici le cœur de cette séance.

INTERVENANTS :

Mathilde COLLINET-BELLENOUE, Maison Clément, Tours
Sébastien VRIGNON, L'Arom'Arrangé, Chargé

5 – MARDI 18 OCTOBRE : 18H00 > 19H30

Villa Rabelais

LE RHUM AU COURS DU REPAS : TOUT UN ART !

Savoir préparer son cocktail à base de Rhum, comme savoir préparer un dessert flambé au rhum. Des techniques professionnelles au service des amateurs.

INTERVENANT :

Mickaël AUPÈRE, formateur, Cité des formations, Tours

