

**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,
SUIVI D'UN DÉJEUNER**

1 – LUNDI 3 AVRIL 2023 : 12H00 > 14H00

Restaurant Yoisho – 11 avenue de Grammont, 37000 Tours
06 31 42 05 24 – inquiry@globalonek.com

LE WASHOKU, TRADITIONS CULINAIRES JAPONAISES

Le washoku est une pratique sociale basée sur un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de pratiques et de traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et à la consommation d'aliments généralement visibles lors des fêtes du Nouvel An. Ce cours vous permettra de découvrir les Onigiris, de les préparer et les déguster. **Tarif de la séance : 6€ (sur réservation)**

INTERVENANTS : Philippe GAUTIER et Sachiko HIRAOKA

2 – JEUDI 4 MAI 2023 : 12H00 > 14H00

Tours à table – 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours
06 62 86 99 10

LE BORTSCH, TRADITION CULINAIRE UKRAINIENNE

Le Bortsch est un potage garni de viande et betterave préparé dans plusieurs pays slaves, dont la plus ancienne mention connue, l'attribue à la cuisine ukrainienne. Le bortsch fait partie de l'héritage culinaire local de plusieurs pays de l'Europe de l'Est. **Tarif de la séance : 40€ (sur réservation) 20€**

INTERVENANTE : Kateryna MARTEAU, Ukrainienne devenue Tourangelle de cœur

3 – LUNDI 22 MAI 2023 : 12H00 > 14H00

Tours à table – 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours
06 62 86 99 10 – caroline@toursatable.fr

LE CEEBU JËN, ART CULINAIRE DU SÉNÉGAL

Inscrit en 2021, le ceebu jën est un plat qui trouve ses origines dans les communautés de pêcheurs de l'île de Saint-Louis au Sénégal. Le ceebu jën et les pratiques associées sont considérés comme une affirmation de l'identité sénégalaise.

Tarif de la séance : 40€ (sur réservation) 20€

INTERVENANTE : Candide RODRIGUEZ, référence en cuisine gastronomique africaine et caribéenne

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 vu 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 ouvertes 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 leur connaissance 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 nouer connaissances 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 et Yoisho.

INSCRIPTION

Clôture des inscriptions 15 jours avant la séance

Nombre de places limité à 12 personnes