

SAISON TEMPORADA
FRANCE PORTUGAL
PORTUGAL FRANÇA
2022

S A B O R

PORTUGAL - FRANÇA



SABOR A PORTUGAL

LES CUISINES PORTUGAISES

DU 28 MARS AU
2 AVRIL 2022
À TOURS

SABOR A FRANÇA

LE GOÛT DE FRANCE

DU 25 AU
28 OCTOBRE 2022
À COIMBRA



SOMMAIRE

P.3 **ÉDITO**

P.4 **INITIATEURS**

P.6 **SAISON FRANCE-PORTUGAL 2022**

P.7 **LES ORGANISATEURS**

P.8 **TOURS**

P.9 **INVITÉS → TOURS**

P.10 **PROGRAMME → TOURS**

P.12 **COIMBRA**

P.13 **INVITÉS → COIMBRA**

P.14 **PROGRAMME → COIMBRA**

P.16 **SABOR A PORTUGAL**

P.17 **CONTACTS**

SABOR
PORTUGAL - FRANÇA

La table est le lieu de tous les échanges, de toutes les créations, de toutes les conversations, des récits, des goûts, des couleurs, des sons et des célébrations.

Sabor a Portugal – Les Cuisines Portugaises/ Sabor a França – Goût de France est un programme gastronomique et culturel labellisé dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022 proposé par **la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et l'Université de Coimbra.**

Cet évènement en deux temps est constitué d'une série de rencontres en France, à Tours, et au Portugal, à Coimbra, avec pour fil conducteur l'amitié gastronomique. Un dialogue qui se traduira par un programme de résidences croisées et de nombreux évènements : dîners à 4 mains, tables rondes, master classes dans des écoles d'hôtellerie, menus en restauration collective, ateliers grand public (cours de cuisines, concours de pastel de nata), dégustations de vins, lectures de contes gourmands...

Autant d'initiatives qui rappelleront que les *pastéis de nata* sont aujourd'hui vendus dans la plupart des boulangeries de France ; que la recette de *bacalhau* est régulièrement proposée dans les différentes formes de restauration collective ; que le *vinho verde* est en bonne place chez les cavistes et que les nectars de la vallée du Douro sont proposés à la carte des vins des plus prestigieux restaurants de France.

En invitant l'historienne de l'alimentation Carmen Soares et le chef cuisinier Hélio Loureiro nous souhaitons témoigner de la vitalité des affinités culturelles qui unissent nos deux pays. Au printemps à Tours puis à l'automne à Coimbra, nous proposerons à un large public de découvrir, de goûter et de partager les saveurs autant que les savoirs qui font la singularité et l'identité de nos passions culinaires.

2 INITIATEURS

Pour la Saison France-Portugal 2022, trois acteurs culturels et institutionnels ont souhaité croiser leurs compétences pour proposer un programme singulier.



Le repas
gastronomique
des Français®

Patrimoine de l'humanité

Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

iehcA
INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

**VILLA
RABELAIS**
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

La Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires est l'organisme qui a porté le dossier de candidature de la France et obtenu l'inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français en 2010. La Mission agit en faveur de la reconnaissance des patrimoines et des cultures alimentaires comme éléments importants de la diversité et de la créativité culturelles. Elle concourt également à l'inscription par l'UNESCO de différents dossiers visant à promouvoir la vitalité de la gastronomie française. La MFPCA, en lien avec les services de l'Etat, met en œuvre les mesures de sauvegarde qui découlent de la reconnaissance UNESCO. Elle accompagne l'élaboration des programmes culturels, éducatifs et scientifiques des Cités de la Gastronomie et coordonne les travaux du Réseau qui réunit les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours.

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, créé en 2001 à l'initiative du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, est une agence de développement scientifique au service d'une double ambition : encourager la recherche et la formation universitaires relatives aux cultures et patrimoines alimentaires et animer la « **Villa Rabelais** », un lieu d'effervescence culturelle où les patrimoines alimentaires et culinaires peuvent s'exprimer, s'exposer, se déguster. L'IEHCA bénéficie du soutien de la Région Centre-Val de Loire, du Ministère de la Culture, de Tours Métropole Val de Loire, de la ville de Tours et de l'université de Tours.



Université de Coimbra |   Henrique Macedo

1 2  9 0

UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

CECH CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CRUADO EM 1967

Unidade de I&D financiada por
FCT Funda o
para a Ciência
e a Tecnologia
PROJETO UIDP/00196/2020

L'Université de Coimbra est une université portugaise publique. Elle est l'un des plus anciens établissements d'enseignement supérieur d'Europe et le seule à offrir un master et un doctorat dans les domaines scientifiques du patrimoine alimentaire et de l'histoire et des cultures de l'alimentation. Elle accueille le **Centro de Estudos Clssicos e Humansticos**

(Centre d'études classiques et humanistes) au sein de la Faculté de Lettres, organisme de recherche portugais de référence pour les études patrimoniales, historiques et culturels de l'alimentation et où est basé le réseau transnational lusobr silien DIAITA : Patrimoine alimentaire lusophone.



SAISON TEMPORADA
FRANCE PORTUGAL
PORTUGAL FRANÇA
2022

Décidée par le Président de la République française et le Premier ministre portugais, la Saison France-Portugal se tiendra simultanément dans les deux pays entre le 12 février et le 31 octobre 2022.

Cette Saison croisée, qui s'inscrit dans le cadre de la présidence française du Conseil de l'Union européenne, est l'occasion de souligner la proximité et l'amitié qui lient nos deux pays, incarnées notamment par la présence en France d'une très importante communauté luso-descendante, et au Portugal d'un nombre croissant d'expatriés français, deux communautés dynamiques, mobiles et actives, qui constituent un lien humain et culturel exceptionnel entre nos deux pays.

Au-delà d'une programmation qui met en avant l'Europe de la Culture, la Saison France-Portugal 2022 souhaite également s'investir concrètement dans les thématiques qui nous rassemblent et que défendent nos deux pays dans l'Europe du XXI^e siècle : la transition écologique et solidaire notamment à travers la thématique de l'Océan, l'égalité de genre, l'investissement de la jeunesse, le respect de la différence et les valeurs d'inclusion.

A travers plus de 200 événements, majoritairement co-construits entre partenaires français et portugais, la Saison France-Portugal a pour ambition de mettre en lumière les multiples collaborations entre artistes, chercheurs, intellectuels, étudiants ou entrepreneurs, entre nos villes et nos régions, entre nos institutions culturelles, nos universités, nos écoles et nos associations : autant d'initiatives qui relient profondément et durablement nos territoires et contribuent à la construction européenne.

4 LES ORGANISATEURS

La Saison France-Portugal 2022, présidée par Emmanuel Demarcy-Mota, est organisée :

→ **pour le Portugal** : par le Camões, Instituto da Cooperação e da Língua, I.P. - ministère des Affaires étrangères, et par le Gabinete de Estratégia, Planeamento e Avaliação Culturais (GEPAC) - Affaires culturelles, avec le soutien de la Présidence du Conseil des Ministres (Commission pour la Citoyenneté et l'Égalité de Genre) et du ministère de l'Économie et la Transition numérique ; du ministère des Sciences, de la Technologie et de l'Enseignement supérieur ; du ministère de l'Éducation ; du ministère de l'Environnement et de l'Action climatique ; du ministère de la Mer, et de l'Ambassade du Portugal en France.
Commissaire générale pour le Portugal : Manuela Judice

→ **pour la France** : par l'Institut français, avec le soutien du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, du ministère de la Culture, du ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance, du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports, du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, du ministère de la Transition écologique, du ministère de la Mer, de l'Ambassade de France au Portugal et du réseau des Alliances françaises du Portugal.
Commissaire générale pour la France : Victoire Di Rosa

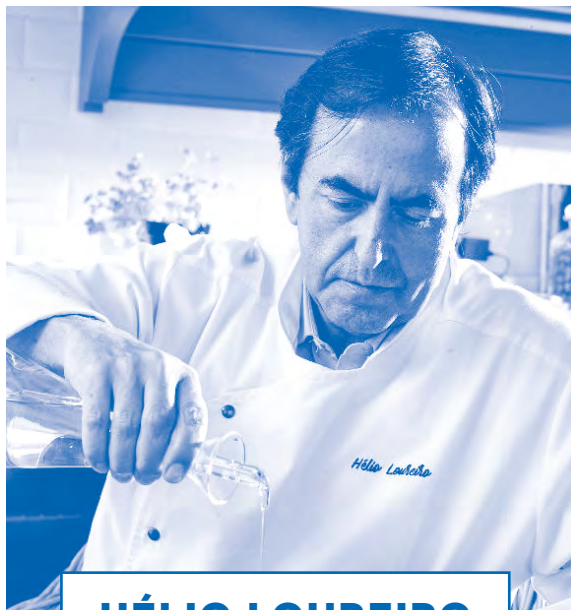


Villa Rabelais | © Ville de Tours - V. Liorit

C'est à Tours, capitale de la Gastronomie en Val de Loire, que se tient notre première étape d'échange culinaire **Sabor a Portugal – les Cuisines Portugaises. Du lundi 28 mars au samedi 2 avril 2022**, de nombreuses manifestations vont mettre en lumière les saveurs lusophones en Touraine : menu signature à «4 mains», cours de cuisine, Repas du Partage avec la restauration collective, dégustations et rencontres. Tours est l'une des quatre villes françaises constitutives du Réseau des Cités de la Gastronomie qui promeut depuis 2010 l'art du bien manger et du bien boire.

LES LIEUX PARTENAIRES :

- > Lycée hôtelier Albert Bayet
- > Ville de Tours - Cuisine centrale
- > Villa Rabelais - Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
- > Au Martin Bleu - restaurant
- > Tours à Tables - atelier de cuisine

**HÉLIO LOUREIRO**

HÉLIO LOUREIRO est un chef cuisinier diplômé de l'École d'hôtellerie et de tourisme de Porto. En trente ans de carrière, il a été chef exécutif de plusieurs établissements à Porto et sa région (Le Méridien, Quinta do Lago, Palacio, Douro Palace, Douro Royal Valley, ...), a organisé de nombreux festivals de cuisine portugaise dans le monde (Cuba, Brésil, Canada, Etats-Unis, Norvège), animé des émissions de radio et de télévision et a également été chef cuisinier de l'équipe nationale de football. Il a reçu de notables prix pour son travail et ses engagements. Avec plus de vingt livres publiés, dont un roman historique, il est actuellement présent chaque semaine à la télévision portugaise (RTP - Télévision nationale) et consultant pour SóCatering, Gertal et Itau (groupe Tivalor).

**CARMEN SOARES**

Coordinatrice du Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (Centre d'études classiques et humanistes) de l'Université de Coimbra, CARMEN SOARES est professeure en histoire et cultures de l'alimentation, directrice du doctorat « Patrimoines alimentaires : Culture et identité » et vicedirectrice du master « Alimentation : sources, culture et société ». En tant que chercheuse, elle est également membre du comité scientifique de l'IEHCA et coordinatrice du réseau transnational luso-brésilien DIAITA : Patrimoine alimentaire lusophone. Dans ce cadre, elle a publié une série de travaux nommée DIAITA : Scripta & Realia sur l'histoire et les cultures alimentaires.

LUN.28

MARS

→ **En journée** • Arrivée du chef invité Hélio Loureiro

MAR.29

MARS

→ **Journée : 10h > 22h** • Résidence au lycée hôtelier Albert Bayet

Accueilli par le professeur de cuisine Alexis Jouanneau, la professeure de salle Marie Klimek et leur classe de terminale bac professionnel

→ **Soirée : 19h > 22h** • Dîner au lycée hôtelier Albert Bayet

Atout Cœur, restaurant d'application du lycée hôtelier Albert Bayet.

Menu conçu par Hélio Loureiro, réalisé par les élèves de la classe de terminale bac professionnel

MER.30

MARS

→ **Matin : 9h30 > 11h30** • Visite de la Cuisine Centrale

Accueil par Sacha Ménard et les équipes de la Cuisine centrale

→ **Après-midi : 15h > 16h** • Concours Pastel de Nata à la Villa Rabelais

Concours destiné aux familles tourangelles. Il désignera les meilleures recettes de *pasteis de nata*.

Sous le parrainage d'Hélio Loureiro, un jury composé de :

- Maria do Céu Gonçalves, présidente de « Panier du Monde »
- Luis Palheta, consul honoraire du Portugal à Tours

Des lots gourmands seront offerts aux vainqueurs par « Panier du Monde ».

→ **Soirée : 19h > 23h** • Dîner à 4 mains par Hélio Loureiro & Florent Martin

Au Martin Bleu, 34 avenue de Grammont, Tours

JEU.31 **MARS**

→ **Matin : 10h** • Interview à la Radio Antenne Portugaise

Accueil dans l'émission d'Eduardo Sousa.

 radio-portugal.net

→ **Déjeuner : 12h > 14h** • Repas du Partage à l'Hôtel de Ville

Des associations caritatives investissent la salle des fêtes pour un grand repas solidaire destiné à plus de 240 personnes isolées. Hélio Loureiro compose avec le chef de la Cuisine centrale un menu aux saveurs tourangelles et portugaises.

→ **Soirée : 18h30 > 20h** • Découverte des vins du Portugal à la Villa Rabelais

Dégustation de vins du domaine Quinta da Pacheca, vigneron depuis 1738 : porto, vinho verde, espumante, ... Un échange animé par David Fontaine, président des sommeliers du Val de Loire, Hélio Loureiro et Ricardo José Borges Castro Dos Santos, directeur de cave du domaine Quinta da Pacheca.

Nombre de places limité à 20 personnes.

VEN.1^{ER} **AVRIL**

→ **Soirée : 18h30 > 20h** • Table ronde « Regards croisés : les enjeux de la gastronomie en France et au Portugal » à la Villa Rabelais

Modération : Kilien Stengel, université de Tours, IEHCA

- Carmen Soares, historienne, université de Coimbra
- Maria do Céu Gonçalves, Panier du Monde, Saint-Cyr-sur-Loire
- Hélio Loureiro, chef en résidence
- Luis Palheta, consul honoraire du Portugal à Tours

SAM.2 **AVRIL**

→ **Matin : 10h > 12h30** • Cours de Cuisine avec Tours à Tables et Hélio Loureiro

 toursatable.com

→ **Après-midi : à partir de 16h** • Lecture de contes gourmands à la bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais, jeune public.



Université de Coimbra | © José Francisco García Cuenca

La deuxième étape de notre évènement se poursuit à Coimbra du 25 au 28 octobre 2022. **Sabor a França – Goût de France** célébrera les saveurs croisées françaises et portugaises lors de plusieurs temps : dîners à 6 mains, ateliers à l'École d'hôtellerie et de tourisme de Coimbra, congrès international des cultures de l'alimentation, dégustations de vins, ...

LES LIEUX PARTENAIRES :

- > Université de Coimbra
- > École d'hôtellerie et de tourisme de Coimbra
- > Couvent de Tentúgal

**FLORENT MARTIN**

Le chef FLORENT MARTIN, originaire de Tours, est issu d'une formation initiale en cuisine et restauration au lycée hôtelier Albert Bayet. Grand défenseur de son terroir, le chef tourangeau a ouvert en 2005 son établissement Au Martin Bleu, à Tours après avoir été chef au Château de Nanteuil, près de Chambord de 1989 à 1997, puis à La Chope à Tours de 1997 à 2004.

Florent Martin défend l'héritage ligérien grâce à une carte riche en poissons de Loire et en spécialités tourangelles. Au Martin Bleu, la cuisine est toujours de saison et les poissons d'eau douce sont sublimes par un équilibre créatif et savoureux.

Florent Martin accueille régulièrement ses homologues venus d'ailleurs : en 2021, Olivia de Souza (Lomé, Togo) et cette année Hélio Loureiro (Porto, Portugal).

**KILIEN STENGEL**

Après une carrière de personnel en restaurants Relais & Châteaux étoilés Michelin, de restaurateur indépendant, d'auditeur qualité, puis de professeur de restauration en écoles hôtelières, KILIEN STENGEL est aujourd'hui enseignant-chargé de mission à l'Université de Tours (IEHCA), docteur en Sciences de l'information et la communication, chercheur associé aux universités de Dijon et de Tours et qualifié maître de conférences. Ses axes de recherche se tournent vers la communication gastronomique, culinaire, alimentaire ou vineuse. Il est auteur de nombreux livres et articles sur ces sujets. En parallèle, il pilote différentes opérations de valorisation de la recherche et événements scientifiques, notamment les Rencontres François Rabelais au sein de l'IEHCA, qui contribuent au développement des food studies.

MAR.25

OCTOBRE

→ **Matin : 9h > 13h** • Visite de la production artisanale de Pastéis de Tentúgal & Visite du couvent de Tentúgal

Présentation des pâtisseries traditionnelles et de leur histoire

→ **Déjeuner : 13h > 14h** • Déjeuner par l'Ecole d'hôtellerie et de tourisme de Coimbra

→ **Après-midi : 15h > 19h** • Ateliers de cuisine et de pâtisserie, préparation d'un dîner à 6 mains

Un chef français invité et deux chefs portugais. Découverte de vins français.

→ **Soirée : 20h > 23h** • Dîner à 6 mains, Sabor a França, accords mets-vins France et Portugal

MER.26

OCTOBRE

→ **Matin : 9h30 > 12h** • Participation au congrès de l'université de Coimbra

→ **Après-midi : 15h > 19h** • Ateliers de cuisine et de pâtisserie (participants au congrès)

→ **Soirée : 19h30 > 22h** • Dîner de gala

JEU.27 & VEN.28

OCTOBRE

Programme en cours d'élaboration pour le 9^e congrès international du réseau DIAITA pour l'histoire et les cultures de l'alimentation.



11 SABOR A PORTUGAL

SAISON TEMPORADA
FRANCE PORTUGAL
PORTUGAL FRANÇA
2022

UN PROGRAMME DE :

Manifestation organisée dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022



CONÇU PAR :



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



Unidade de I&D financiada por
Fundação para a Ciência
e a Tecnologia
FCT
PROJETO UIDP/00196/2020

AVEC LA COLLABORATION DE :



ET LE SOUTIEN DE :



MISSION FRANÇAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES

- **Pierre SANNER** – Directeur
pierre.sanner@mf-pca.fr
06 81 44 58 72
- **Domitille WAMBERGUE** – Chargée de mission
domitille.wambergue@mf-pca.fr
07 63 00 91 69

INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION, UNIVERSITÉ DE TOURS

- **Kilien STENGEL** – Enseignant chercheur associé
stengel@univ-tours.fr
06 23 26 21 50

UNIVERSITÉ DE COIMBRA, CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS

- **Carmen SOARES** – Professeure
cilsoares@gmail.com



S A B O R

PORTUGAL - FRANÇA



Pasteis de nata | © Dilyara Gennullina

Manifestation organisée dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022