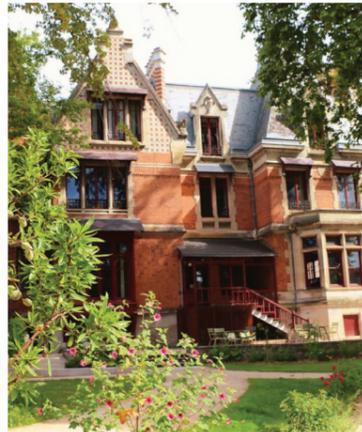
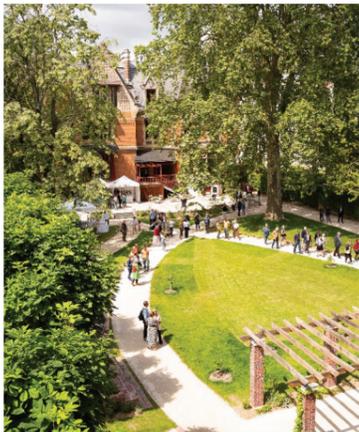


LE JARDIN AROMATIQUE DE LA VILLA RABELAIS



À l'ombre du majestueux platane centenaire et dans le prolongement de la terrasse de la Villa Rabelais, les plantes aromatiques et arbres fruitiers sont à l'honneur avec une collection botanique d'une cinquantaine de variétés comestibles. Les végétaux sont installés à hauteur des petits et des grands avec la conception d'assises jardinées en briquettes sur mesure avec indication des noms des variétés. La pergola construite pour supporter une végétation grimpante, odorante et colorée offre une nouvelle zone d'ombrage.



La façade de la Villa Rabelais est également mise en valeur avec un parvis fleuri, les pavés posés sur sable permettent l'infiltration des eaux de pluie au profit des plantations. Au total, ce sont près de 670 plantes vivaces, 45 arbustes, 43 grimpantes, 17 agrumes et 480 aromatiques plantés dans ce nouvel écrin de verdure. Ce jardin réalisé, conçu et planté par les agents de la Ville de Tours est un nouveau lieu paisible et rafraîchissant à découvrir.

HORAIRE D'OUVERTURE AU PUBLIC :

→ 9h > 19h du 1^{er} mars au 31 octobre
→ 9h > 17h du 1^{er} novembre au 29 février

« LA GASTRONOMIE EST L'UNE DES MANIFESTATIONS CULTURELLES LES PLUS IMPORTANTES DE L'ÊTRE HUMAIN »

Résolution du Parlement européen du 12 mars 2014.

La Villa Rabelais défend une gastronomie accessible à toutes et tous, respectueuse de l'environnement et garantissant une rémunération équitable à tous les acteurs du bien boire et du bien manger.

INFORMATIONS PRATIQUES



Villa Rabelais
116 boulevard Béranger
F-37000 Tours



+33 (0)2 47 05 09 30
contact@villa-rabelais.fr
www.villa-rabelais.fr

FACEBOOK : Villa Rabelais – IEHCA
INSTAGRAM : @villa_rabelais
X : @IEHCA_Network
LINKEDIN : IEHCA
YOUTUBE : @video_iehca

Bibliothèque de recherche :
Jours et horaires d'ouverture
Du lundi au vendredi de 9h
à 12h30 et de 13h30 à 17h

Bibliothèque gourmande :
Jours et horaires d'ouverture
Mercredi : 10h>13h / 14h>18h
Jeudi : 14h >18h
Vendredi : 14h>18h
Samedi : 10h>13h / 14h>18h



VILLA RABELAIS

LA VILLA RABELAIS, MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

Le projet « Villa Rabelais », unique en France, a été imaginé par l'IEHCA et fondé par la région Centre-Val de Loire, la ville de Tours et l'université de Tours. C'est un centre culturel et scientifique entièrement consacré à un élément essentiel du patrimoine culturel français : la gastronomie.

ELLE ACCUEILLE :

UN PÔLE DE RECHERCHE

Depuis sa création en 2001, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) fédère des approches multiples du fait alimentaire et s'est imposé comme une instance incontournable de coopération et d'échanges entre chercheurs internationaux de haut niveau. Parallèlement, notre institut remplit une mission de vulgarisation scientifique, en synergie avec des collectivités publiques et des représentants du monde socio-économique. Ce travail de mise en réseau s'incarne dans de nombreux dispositifs : le développement d'un annuaire international de chercheurs, l'organisation de conventions et de colloques internationaux, d'une université d'été, la mise en place de formations, l'appui à des programmes de recherche et l'élaboration d'une politique éditoriale diversifiée.

UNE UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

La Villa Rabelais propose des passerelles entre le grand public et les mondes de la recherche et de la gastronomie. Trois temps forts marquent notre programmation : des cycles d'ateliers de découverte des patrimoines culinaires du monde entier, des Résidences, permettant à des chefs, des producteurs ou des artisans, français et étrangers, de partager leurs connaissances et leur expérience et les Rencontres François Rabelais, événement annuel où dialoguent devant un public nombreux, professionnels, universitaires, journalistes, enseignants...

DES BIBLIOTHÈQUES PUBLIQUES



Espace culturel et d'animation autour du livre gastronomique, sa programmation rythme la vie de la Villa Rabelais pour faire découvrir au plus grand nombre la richesse des patrimoines alimentaires d'ici et d'ailleurs.



Seule bibliothèque universitaire en Europe consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation, elle est riche d'un fonds de plus de 10 000 ouvrages et documents.

UN PÔLE D'ACTION CULTURELLE DE LA VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais s'applique à promouvoir les cultures alimentaires de la région et ceux qui les font vivre. En valorisant les savoir-faire, les paysages et les produits de qualité, elle fait du patrimoine culinaire un atout essentiel pour le rayonnement et l'attractivité du territoire.

Par sa programmation culturelle diversifiée et élaborée en partenariat avec les acteurs locaux, la Villa Rabelais contribue à la mise en valeur et à la transmission aux générations futures des savoirs et savoir-faire gastronomiques régionaux.



Elle s'emploie par ailleurs à mettre en lumière et à diffuser auprès d'un large public les travaux menés par les chercheurs dans le domaine des **Food Studies**, à faire réfléchir et à susciter du débat sur les questions d'alimentation.

EXEMPLES D' ACTIONS DE LA PROGRAMMATION CULTURELLE :



Des rencontres littéraires : conférences, tables rondes et discussions qui mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande et la connaissance gastronomique ;



Des ateliers découvertes et animations ludiques pour petits et grands ;



Des ateliers de dégustation autour du vin ou des produits emblématiques de notre patrimoine ;



Des concours destinés aux professionnels ou au grand public, parmi lesquels : pâtés en croûte, tartes Tatin...

HORS LES MURS

La programmation culturelle se fait également « hors les murs » de la Villa Rabelais et prend place dans des lieux partenaires. Elle propose au public des expériences culinaires comme des démonstrations de grands chefs, des dégustations de produits rares ou peu connus, ainsi que des dîners inattendus organisés dans des lieux insolites et préparés par des chefs de renom.

LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES AU CŒUR DE NOS ACTIONS

APPORTER L'EXPERTISE D'UN RÉSEAU INTERNATIONAL AU SERVICE DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE

L'ensemble de nos actions est mis au service d'un projet : contribuer à la connaissance et à la reconnaissance des cultures alimentaires et de celles et ceux qui les font vivre. Par la valorisation de ses savoir-faire uniques, de ses paysages d'exception et de ses produits d'excellence, notre patrimoine alimentaire constitue un atout essentiel pour le rayonnement de la France et un levier de développement pour nos territoires.

INSCRIPTION PAR L'UNESCO DU « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » SUR LA LISTE REPRÉSENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ (2010)

L'idée de cette candidature est née au sein de l'IEHCA dès la ratification par la France, en octobre 2006, de la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité. La candidature a été portée avec succès par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) et l'IEHCA. Le repas gastronomique des Français se définit comme une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie.

Cette inscription a ouvert la voie à d'autres éléments alimentaires. Citons par exemple :



« Le washoku, traditions culinaires des Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An » (2013)



« L'art du pizzaiolo napolitain » (2017)



« Les savoirs, savoir-faire et pratiques liés à la production et à la consommation du couscous » (2020)



« Le ceebu jën, art culinaire du Sénégal » (2021)

2022, « LA BAGUETTE » PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ !

Le 30 novembre 2022, les « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » ont été inscrits par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce succès marque l'aboutissement d'une initiative lancée en 2017 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). L'IEHCA a dirigé le comité scientifique du dossier de candidature, a pris une part active dans ce projet et mis ses compétences au service de cet effort collectif.

L'expertise de l'IEHCA est désormais régulièrement sollicitée pour de nouveaux projets d'inscription sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité.