

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES
GASTRONOMIQUES



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



TABLE DES MATIÈRES

- P. 4** LA GASTRONOMIE QU'EST-CE QUE C'EST ?
- P. 5** L'ESPRIT DU PROJET
- P. 6** UNE DYNAMIQUE DE PROJET PORTÉE
PAR UN RÉSEAU D'ACTEURS
- P. 8** DES PERSPECTIVES ET DES AMBITIONS
AU BÉNÉFICE D'UN PUBLIC LARGE
- P. 9** UN PROJET ANCRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT
ET AU SERVICE DE SON TERRITOIRE
- P. 10** LES INGRÉDIENTS DE LA VILLA RABELAIS
- P. 17** UNE EXPERTISE RECONNUE POUR LA SAUVEGARDE
ET LA VALORISATION DES PATRIMOINES
ALIMENTAIRES
- P. 20** L'ÉQUIPE RESPONSABLE DE LA VILLA RABELAIS
- P. 23** L'ÉVOLUTION DU PROJET

LA GASTRONOMIE QU'EST-CE QUE C'EST ?

« (...) considérant que la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain (...)

considérant que la gastronomie peut être définie comme l'ensemble des connaissances, des expériences, ainsi que des formes d'arts et d'artisanats qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir ;

considérant que la gastronomie fait partie de notre identité et est un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres ;

considérant que la gastronomie n'est pas seulement un art élitaire de préparation de la nourriture mais est une façon engagée de reconnaître la valeur des matières premières dont elle se sert, de leur qualité et du besoin d'excellence à toutes les étapes de la transformation des aliments, intégrant le respect des animaux et de la nature ;

considérant qu'il importe de préserver les traditions et les coutumes liées à la gastronomie locale et régionale, par exemple, et d'encourager le développement de la gastronomie européenne ;

considérant que la gastronomie devient l'un des principaux thèmes de la publicité en matière de tourisme et que l'association du tourisme, de la gastronomie et de la nutrition a un effet très positif sur la promotion touristique ;

considérant que l'état de santé et le bien-être de la population, aussi bien présents que futurs, sont profondément conditionnés par l'alimentation et par l'environnement ; »

Résolution du Parlement européen adoptée le 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs (2013/2181(INI))

L'ESPRIT DU PROJET

Dans la dynamique de l'inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité et de l'attribution du label " Tours, Cité de la gastronomie " à la ville de Tours, a émergé **un projet original et unique en France** : un Centre Culturel et Scientifique entièrement dédié à ce que les Français reconnaissent comme un élément essentiel de leur culture et de leur patrimoine c'est-à-dire la gastronomie sous toutes ses formes.

Ainsi considérée, la gastronomie mérite un lieu à la hauteur de ce qu'elle représente dans l'imaginaire français. De nombreuses institutions existent dans les domaines du patrimoine, du théâtre, des arts plastiques, de la musique, de la bande dessinée ou des arts visuels. Mais à ce jour, aucun espace n'a été ouvert afin d'initier le public le plus large possible aux subtilités de la gastronomie, à la richesse des cuisines du monde et des produits gastronomiques qui constituent pour notre pays et pour l'Europe notamment un patrimoine culturel d'une grande diversité.

Il s'agit d'y développer un lieu d'études et de diffusion de la culture qui soit **à la fois un centre de ressources et un espace de transmission et de formation du grand public**. L'histoire, la géographie des produits et des recettes, les techniques de transformation et de conservation, les manières de tables ouvrent sur des pratiques culturelles d'une très grande richesse. Il importe de mieux les connaître, de les protéger et de les transmettre aux générations futures. Ce champ scientifique et culturel a en outre pour particularité d'être porteur d'enjeux sociétaux étendus.

Pour le bien-être et la santé des individus, pour l'usage raisonné et durable de nos ressources et de nos paysages, pour une agriculture de qualité et pour le bien de la planète, il est essentiel de faire prendre conscience à nos concitoyens de l'importance de bien se nourrir. C'est un combat primordial. Un effort de pédagogie qui concilie la promotion de valeurs humanistes – la défense du lien social et du vivre ensemble – avec la valorisation d'atouts essentiels pour le développement économique et touristique de notre pays et de nos terroirs.

Par sa programmation grand public et par les thématiques privilégiées par son équipe de recherche, cette Maison des Cultures Gastronomiques contribue à la mise en valeur et à la connaissance des patrimoines gastronomiques européens.

UNE DYNAMIQUE DE PROJET PORTÉE PAR UN RÉSEAU D'ACTEURS

L'émergence de la **Maison des Cultures Gastronomiques** s'appuie en premier lieu sur la dynamique enclenchée au sein de l'université de Tours depuis 2002 avec la création de l'**Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation** (IEHCA) puis la structuration du Pôle Alimentation.

L'IEHCA anime **un réseau de plus de 400 chercheurs nationaux et internationaux dans le domaine des Food Studies**. Ce réseau est fédéré par des publications communes (revue *Food & History* et collection *Tables des Hommes*), l'organisation de rassemblements scientifiques et culturels de haut niveau (colloques, conventions internationales, Rencontres François Rabelais), des formations (Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation, Université d'été), enfin un centre de ressources (une bibliothèque de recherche et un dépôt d'archives scientifiques).

En étroite synergie avec l'IEHCA, **l'université de Tours a décidé de faire de l'alimentation l'un de ses champs d'expertise privilégiés à travers un Pôle Alimentation dynamique**. Son objectif est de favoriser au sein de l'université les collaborations scientifiques pluridisciplinaires suscitées par les enjeux de recherche et de société liés à l'alimentation.

L'IEHCA est **internationalement reconnu** et jouit d'un grand prestige au sein des spécialistes de l'alimentation. Au fil des ans, il a développé des connexions très variées en direction du monde des chefs cuisiniers, des professionnels de l'alimentation, de l'univers politique et de la presse spécialisée.

L'Institut mène également des **actions de diffusion culturelle** comme des résidences de chefs, des rencontres littéraires, des dégustations commentées ou des conférences-débats. Il s'adresse ainsi à un large public désireux d'approfondir ses connaissances sur les patrimoines alimentaires et gastronomiques.

Cette Maison des Cultures Gastronomiques s'inscrit dans la dynamique du label " Cité de la Gastronomie " attribué par l'État à la ville de Tours en juin 2013. La ville intègre alors le Réseau des Cités de la Gastronomie aux côtés de Dijon, Lyon et Paris-Rungis. Cette labellisation fait suite à l'inscription, par l'UNESCO, en 2010, du Repas Gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La ville de Tours s'appuie sur deux piliers : sa position historique de capitale du Jardin de la France, d'une part ; le travail universitaire et culturel mené par l'université de Tours et l'IEHCA, d'autre part. Le projet "Villa Rabelais" représente un des lieux phares de cette Cité de la Gastronomie. Il répond particulièrement à la spécificité reconnue à la ville de Tours, au sein du Réseau des Cités de la Gastronomie, dans le registre de la recherche et de la formation universitaire sur les patrimoines et les cultures alimentaires. Mandaté par la Ville et l'université de Tours, l'IEHCA pilote ce projet.

• LES MEMBRES FONDATEURS

- Ville de Tours
- Région Centre-Val de Loire
- Tours Métropole Val de Loire
- Ministère de la Culture (DRAC Centre-Val de Loire)
- Université de Tours



Soirée de clôture du Refugee Food Festival, 2023 © IEHCA

DES PERSPECTIVES ET DES AMBITIONS AU BÉNÉFICE D'UN PUBLIC LARGE

- La Villa Rabelais se veut un lieu ouvert à tous, un lieu où l'on s'informe sur l'art du bien manger et du bien boire, où l'on vient se cultiver, se divertir et prendre du plaisir en se confrontant **au " Bon " comme on peut se confronter au " Beau " dans un musée ou une salle de concert.**
- La Villa Rabelais se veut intergénérationnelle et interculturelle. Elle s'adresse à un public diversifié, aussi bien local que de passage, professionnel que particulier, passionné que néophyte.
- En collaboration avec les réseaux d'acteurs sociaux et médico-sociaux, un programme d'actions spécifiques est proposé aux publics éloignés. À travers **les enjeux du mieux manger** et de l'accessibilité à l'alimentation, la cuisine est utilisée comme un vecteur de partage et de solidarité.
- Une programmation pédagogique dédiée s'adresse tout particulièrement aux enfants et aux jeunes, sur le temps scolaire et pendant leurs activités périscolaires. Elle aborde entre autres les questions d'éducation au goût, de patrimoine culinaire et présente aux jeunes les filières professionnelles de la restauration et des métiers de bouche.
- Des animations, des dégustations, des rencontres d'auteurs **valorisent les arts de la table et les spécialités régionales.** Les différents publics sont invités à découvrir les savoirs et savoir-faire gastronomiques de ces territoires. Des actions particulières sont proposées à destination des professionnels de la restauration et du tourisme pour les accompagner dans la valorisation du patrimoine culinaire régional.

Le Plateau des Cuisines Africaines, 2021 © IEHCA



UN PROJET ANCRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT ET AU SERVICE DE SON TERRITOIRE

© Mimi Oka & Doug Fitch



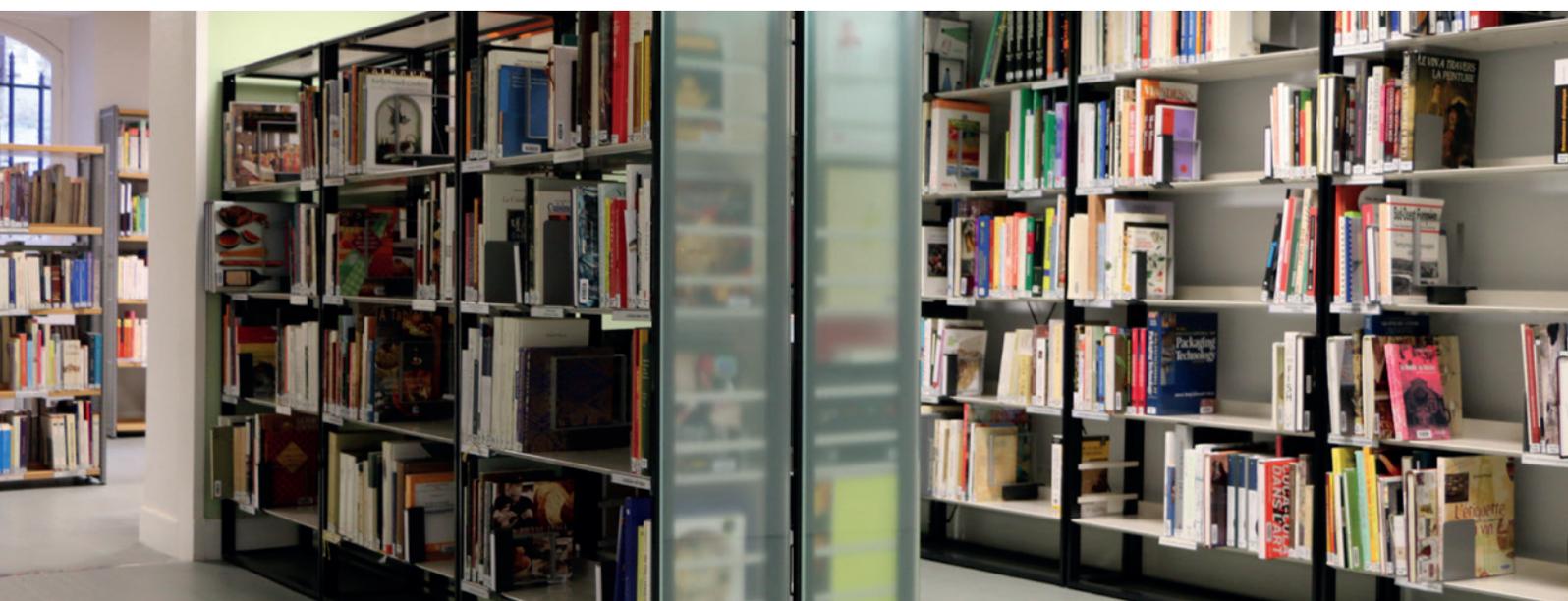
- Un lieu central au cœur de Tours facilement accessible, proche de la gare, du Palais des Congrès, des Halles, des autres sites de l'université de Tours.
- Un positionnement au cœur du Val de Loire, le "jardin de la France", de ses châteaux et de ses flux touristiques, à proximité de Paris et idéalement situé aux portes du Grand Ouest.
- Un lieu de convergence et d'animations pérennes ou événementielles.
- Une vitrine pour la richesse et la diversité des trésors gastronomiques de nos territoires.
- Un lieu de promotion des filières et des initiatives alimentaires locales œuvrant activement pour la transition écologique.
- Un outil de développement économique au service des professionnels de la gastronomie et de l'innovation pour mieux faire connaître tous leurs savoir-faire et leurs talents.
- Un centre de ressources pour tous les porteurs de projets en lien avec l'alimentation et son patrimoine (restaurants, métiers de bouche, producteurs...) mais aussi pour tous ceux qui souhaitent améliorer au quotidien l'alimentation des habitants de la région (cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, ...).

LES INGRÉDIENTS DE LA VILLA RABELAIS

LE PÔLE LECTURE

La Villa Rabelais accueille un espace culturel et d'animations autour du livre gastronomique composé :

- d'une bibliothèque de recherche
- d'une bibliothèque gourmande



• LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA est la seule bibliothèque de recherche en Europe consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Toutes les périodes historiques et tous les espaces géographiques sont représentés ainsi qu'un vaste ensemble de thématiques (cuisines régionales, vigne et vin, arts de la table...). La bibliothèque dispose d'un fonds multilingue pluridisciplinaire de plus de 11 000 ouvrages et documents qui s'enrichit constamment. Elle accueille aussi des fonds d'archives scientifiques issues de dons de chercheurs spécialisés dans les différents domaines des *Food Studies*. Elle est en outre en capacité d'accueillir des dons privés. Redéployée au sein de la Villa Rabelais depuis 2017, la bibliothèque est ouverte à tous, passionnés d'histoire de l'alimentation, étudiants, chercheurs, professionnels.



• LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Installée dans un cadre confortable et convivial, la bibliothèque gourmande propose en libre consultation une sélection d'ouvrages de natures diverses et traitant de la gastronomie sous toutes ses formes. Livres de chefs, livres de recettes, littérature, essais, revues, livres jeunesse... offrent un aperçu de l'actualité culinaire en France et dans le monde. Dans le prolongement de la bibliothèque, le public peut profiter de la terrasse donnant sur le jardin paysagé.

La bibliothèque gourmande est animée par des événements récurrents qui promeuvent les richesses des patrimoines alimentaires d'ici et d'ailleurs.

Exemples d'animations de la bibliothèque gourmande :

- Des rencontres littéraires : conférences, tables rondes, 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, pour des expériences gustatives surprenantes commentées par les meilleurs spécialistes ;
- Des ateliers éco-culinaires pour une alimentation durable.

La bibliothèque accueille tous les publics : les curieux, à la recherche de nouvelles inspirations culinaires ; les familles, souhaitant partager des lectures et activités gourmandes avec leurs enfants ; les amateurs, se tenant informés des dernières actualités éditoriales ; les néophytes, tentés par des découvertes gastronomiques...

LE PÔLE DE RECHERCHE ET FORMATION DE LA VILLA RABELAIS

Le pôle Recherche et Formation regroupe trois entités qui travaillent en synergie à la Villa Rabelais :

• LE RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE CULTURES ET SCIENCES DE L'ALIMENTATION

L'IEHCA inscrit la plus grande partie de ses activités dans un Réseau Thématique de Recherche souhaité par la région Centre-Val de Loire sur la période 2019-2023. Ce réseau vise à dynamiser la recherche transdisciplinaire en alimentation et nutrition en fédérant les acteurs de la région et à profiter de cette dynamique régionale pour se projeter à l'échelle nationale et internationale.

Pour ce faire, l'IEHCA développe ses outils (programme de réunions scientifiques, politique éditoriale, bibliothèque de recherche, espaces de travail, réseau) au service de l'animation et de la montée en puissance de cette dynamique.

• LE PÔLE ALIMENTATION DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

Cette communauté scientifique pluridisciplinaire réunit une vingtaine de domaines scientifiques autour d'une approche transversale de l'alimentation et de la nutrition. Ses membres mènent différentes activités, qui vont de la recherche à la formation, en passant par la valorisation de la recherche et la diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle auprès d'un public large. Ses activités sont en partie hébergées à la Villa Rabelais.

Le Pôle Alimentation constitue par ailleurs une plateforme de coopération et de communication entre chercheurs de niveau international. Ce dispositif permet la poursuite d'objectifs pluriels : recherches pluridisciplinaires, vulgarisation scientifique et médiation culturelle, synergies avec les services de l'État, des collectivités publiques et des entreprises.

• LE CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS PATRIMOINES, MÉTIERS D'ART ET TOURISME (PATMAT)

Porté par l'université de Tours, le Campus d'excellence PatMAT rassemble un réseau d'acteurs du Centre-Val de Loire structuré autour des filières suivantes : métiers d'art, maroquinerie, patrimoines, tourisme, hôtellerie-restauration, alimentation et paysage. Son objectif est d'apporter une réponse adaptée, concrète et rapide aux mutations des métiers sur le territoire régional. Lauréat d'un Programme d'Investissement d'Avenir (PIA 3), il ambitionne d'accompagner la montée en compétences des apprenants dans les filières de son périmètre.

PARMI NOS PROGRAMMES D' ACTIONS SCIENTIFIQUES

• LES RENDEZ-VOUS SCIENTIFIQUES DE HAUT NIVEAU

L'IEHCA s'attache à soutenir les échanges entre les chercheurs et les institutions de recherche du monde entier, à intensifier les collaborations scientifiques en France et hors de nos frontières. Depuis sa création, l'Institut organise ou coorganise de manière régulière des colloques aux thèmes variés réunissant les principaux spécialistes internationaux des cultures alimentaires. Les chercheurs peuvent faire état de leurs travaux et les soumettre au jugement de leurs pairs lors de ces manifestations : la convention internationale de Tours, les colloques de l'IEHCA, etc.

• L'UNIVERSITÉ D'ÉTÉ

Proposée depuis 2003, en partenariat avec l'université de Tours, l'université d'été accueille pendant une semaine des universitaires internationaux reconnus par la communauté scientifique dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation et de jeunes chercheurs travaillant dans tous les champs disciplinaires.

• LES PUBLICATIONS

Food & History est la revue scientifique de l'IEHCA. Européenne et diffusée par Brepols, elle entend prendre une place originale dans le paysage de la connaissance scientifique en faisant reconnaître l'histoire de l'alimentation comme un domaine de recherche à part entière.

Tables des Hommes : l'IEHCA s'est associé aux Presses Universitaires François-Rabelais de l'université de Tours pour créer la collection *Tables des Hommes*, consacrée aux regards portés par les sciences humaines et sociales sur l'alimentation et vise à mieux comprendre les rapports qu'entretient l'homme avec son alimentation.

À la table des Grands Monuments : située entre recherche et diffusion des savoirs, cette collection valorise un monument emblématique du patrimoine historique français par le prisme de la cuisine et de l'alimentation.



LE PÔLE D' ACTIONS CULTURELLES



Atelier de découverte du patrimoine alimentaire de la Région Centre-Val de Loire ©IEHCA

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, 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, pour des expériences gustatives surprenantes commentées par les meilleurs spécialistes : une véritable « université ouverte des sciences gastronomiques » ;
- Les résidences de chefs : il s'agit d'un type de projet artistique et culturel qui, à l'image de la résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef des lieux de travail (restaurant, école, cantine...), un hébergement, une assistance technique, pour faire découvrir son savoir-faire. Le principe de la résidence de chef implique la mise en contact direct des élèves avec le travail créatif du chef.

Ces actions prennent place à la Villa Rabelais, dans la bibliothèque gourmande et sur sa superbe terrasse mais aussi dans le jardin en cours d'aménagement paysagé (automne 2023). Ce nouveau lieu de détente est conçu comme un jardin aromatique, véritable « bibliothèque de saveurs », agrémenté de chemins souples et de petites clairières végétales. Ouvert à tous les publics, il proposera un lieu d'animations culturelles et pédagogiques, dans le prolongement des actions menées à la bibliothèque gourmande.

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.



Dégustation à l'occasion de la présentation du livre *Cuisine d'ailleurs et d'autrefois*, sous la direction de Fabian Müllers, 2022 ©IEHCA

LE PÔLE D'INGÉNIERIE CULTURELLE

L'équipe de la Villa Rabelais est convaincue que la gastronomie, qui s'entend comme l'art de bien manger et de bien boire, est un élément essentiel de notre patrimoine et qu'à ce titre elle mérite d'être sauvegardée et valorisée. Elle met ses compétences en ingénierie culturelle au service des territoires et de ceux qui les font vivre, pour les accompagner dans la conception et la mise en œuvre d'outils de médiation visant à promouvoir toutes les cultures alimentaires – de la région et d'ailleurs. Sa compréhension des politiques culturelles et sa maîtrise des réseaux d'acteurs facilitent son intervention auprès des porteurs de projets pour co-construire des produits culturels et touristiques.

L'IEHCA entend jouer un rôle essentiel dans cet environnement économique majeur que représentent les patrimoines alimentaires et a développé la capacité de mobiliser des expertises sur des problématiques appliquées telles que :

- Les identités culinaires et leurs constructions
- La réflexion sur les produits du terroir et les dynamiques actuelles traversant les productions locales
- L'identification des patrimoines alimentaires et l'aide à leur inscription dans des inventaires et listes représentatives en impliquant les détenteurs de ces patrimoines
- La promotion du patrimoine gastronomique régional et le développement de produits culturels et touristiques

Des compétences et un savoir-faire au profit des entreprises et des institutions :

- Coordination des projets de recherche
- Organisation et mise en œuvre d'événements scientifiques et grand public
- Mobilisation de réseaux académiques et professionnels
- Production d'études analytiques et d'aide à la décision
- Commissariat d'expositions
- Vulgarisation scientifique et communication grand public
- Coordination et direction éditoriale

© Claire Le Meil



UNE EXPERTISE RECONNUE POUR LA SAUVEGARDE ET LA VALORISATION DES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

• LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Dès 2006, l'IEHCA milite pour une reconnaissance de la cuisine comme un élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine. L'Institut souhaite faire inscrire le patrimoine alimentaire français sur la liste représentative du patrimoine culturel et immatériel de l'humanité. Il défend que la cuisine française est un bien culturel et un espace de sociabilité, et que les pratiques culinaires devraient être reconnues comme de véritables actes culturels. Cette inscription vise par ailleurs la sensibilisation et l'éducation aux patrimoines alimentaires ainsi que l'encouragement des recherches scientifiques et techniques dans ce domaine. Cette demande aboutira finalement à l'inscription du repas gastronomique des Français le 16 novembre 2010.

Par cette inscription, l'UNESCO contribue à faire reconnaître la gastronomie comme une composante de la culture française. La convivialité, l'importance accordée au goût et la place donnée au rituel du repas sont des éléments constitutifs du patrimoine français et assurent son rayonnement et son attractivité.

• LES SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET LA CULTURE DE LA BAGUETTE DE PAIN

En 2017, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) initie le processus de candidature de la baguette au patrimoine culturel immatériel. Sollicité pour son expertise, l'IEHCA a répondu présent. Un comité scientifique a été mis en place : Bruno Laurieux, président de l'IEHCA, en a pris la tête, Francis Chevrier (directeur de l'IEHCA) ainsi que Loïc Bienassis (historien au sein de l'IEHCA) l'ont intégré. L'IEHCA a mis au service de cette candidature l'expérience acquise avec le dossier « Repas gastronomique des Français », sa connaissance de la convention de 2003 sur le patrimoine culturel immatériel et les compétences scientifiques de ses chercheurs.

Le 30 novembre 2022, le comité intergouvernemental de l'UNESCO a décidé d'inscrire les « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

LES PROJETS À VENIR

• TOURS, CITÉ DE LA GASTRONOMIE

En 2013, la ville de Tours reçoit le label « Cité de la Gastronomie », aux côtés de Dijon, Lyon et Paris-Rungis.

En 2020, la nouvelle municipalité de Tours a repensé le projet de cité de la gastronomie, qui avait déjà connu plusieurs évolutions depuis l'attribution du label. À travers ce label, elle choisit de prôner une gastronomie respectueuse du terroir, de l'environnement et accessible à tous. Pour ce faire, elle s'appuie sur deux piliers que sont sa position historique de capitale du Jardin de la France et le travail universitaire et culturel mené par l'université de Tours et l'IEHCA.

Tours, Cité de la gastronomie est appelée à se déployer autour de trois axes répartis en trois lieux phares :

- La dimension culturelle de l'alimentation, à la **Villa Rabelais** ;
- La mise en valeur des produits locaux aux **Halles de Tours** : ce bâtiment, qui offre un potentiel de près de 2000 m² de surfaces à aménager au cœur de la ville, est une vitrine des savoir-faire artisanaux et un haut lieu de la gastronomie tourangelle. Diverses manifestations y sont envisagées, comme des ateliers découvertes de produits locaux, un auditorium, un espace cave-dégustation, une galerie d'expositions temporaires, des espaces de découverte pour le jeune public et une école du « repas gastronomique des Français ». Ces activités compléteront celles proposées dans le cadre de la programmation culturelle de la Villa Rabelais ;
- L'accessibilité de la gastronomie par l'éducation au goût dans le **quartier du Sanitas à Tours**.



Accueil des étudiants de la 19^e édition de l'université d'été, 2022 ©IEHCA

L'ÉQUIPE RESPONSABLE DE LA VILLA RABELAIS

• FRANCIS CHEVRIER

Directeur

Après des études à Sciences Po, la Sorbonne et Oxford, Francis Chevrier a longtemps travaillé aux côtés de Jack Lang où il a développé de nombreux projets dont les Rendez-Vous de l'Histoire (Blois) qu'il continue à diriger. Spécialiste de l'ingénierie culturelle et de la gestion publique de la culture, il crée en 2001 l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et en 2010 contribue à faire inscrire par l'UNESCO le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité.

• OLIVIER ROLLIN

Responsable administratif, développement et partenariat

Géographe de formation, spécialisé en sciences de l'environnement et en développement local, Olivier Rollin a accompagné une quarantaine de projets culturels et touristiques depuis leur conception jusqu'à leur mise en œuvre. Il a aussi conseillé plusieurs collectivités territoriales dans leur stratégie d'attractivité touristique et ainsi développé une expertise en marketing territorial. Administrateur et chargé du développement à l'IEHCA depuis 2013, notamment de son Réseau Thématique de Recherche Cultures et Sciences de l'Alimentation, il met aujourd'hui son expérience en ingénierie culturelle et touristique au service du projet de la Villa Rabelais.

• LOÏC BIENASSIS

Responsable programmation scientifique et politique éditoriale

Agrégé d'Histoire, les recherches de Loïc Bienassis portent en particulier sur la gastronomie à l'époque moderne (XVI^e-XVII^e siècles), sur l'émergence des cuisines régionales et sur la notion de patrimoine culinaire. Dans le cadre de ses fonctions au sein de l'IEHCA, il a été associé à l'élaboration du dossier d'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO) et a co-dirigé l'ouvrage *Le repas gastronomique des Français* (Gallimard, 2015) ainsi que *l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire* (Albin Michel, 2012).

• **KILIEN STENGEL**

Responsable de l'Université Ouverte des Sciences Gastronomiques

Après une carrière dans la restauration étoilée Michelin, dans l'audit qualité puis aux fonctions de professeur d'école hôtelière et d'inspecteur d'apprentissage, Kilien Stengel est aujourd'hui chargé de la coordination des Rencontres François Rabelais au sein de l'IEHCA. Il est également Docteur en Sciences de la communication et chercheur associé à l'université de Tours et à l'université de Bourgogne.

• **CHRISTOPHE SOURIAU**

Bibliothécaire

Arrivé en poste en 2022, Christophe Souriau est responsable de la bibliothèque de recherche de l'IEHCA, fonds au caractère exceptionnel et unique en Europe constitué depuis 2003. Si la priorité est donnée aux travaux de recherche en histoire, sociologie et anthropologie sur toutes les aires culturelles, d'autres champs disciplinaires complètent néanmoins notre fonds. Toutes les périodes historiques et les espaces géographiques sont représentés ainsi qu'un vaste ensemble de thématiques (cuisines régionales, vigne et vin, arts de la table...). Il en assure la politique documentaire et alimente son fonds d'ouvrages récemment publiés mais aussi de titres parfois plus anciens reconnus comme étant des références incontournables.

• **SAMYA DAHECH**

Chargée d'actions culturelles

Samya Dahech a rejoint l'équipe de l'IEHCA pour co-piloter et développer les espaces dévolus à l'action culturelle auprès du grand public.

Ses activités passées l'ont conduite à travailler avec des publics de tous les âges au sein de diverses structures, des associations culturelles aux centres sociaux.

Grâce à ces expériences, elle propose des actions culturelles et des événements adaptés aux différents publics de la Villa Rabelais.

• **SYLVIE VALETTE**

Secrétaire-comptable

Sylvie Valette met ses compétences au service de l'IEHCA depuis les débuts de l'aventure. Sa connaissance du fonctionnement interne et ses qualités organisationnelles en font un des piliers de l'Institut.

• **GABRIEL TANG**

Agent polyvalent

Gabriel Tang est le « couteau suisse » de l'IEHCA. Sa polyvalence le rend mobilisable pour accompagner ses collègues dans des tâches aussi variées que la maintenance, la logistique événementielle, l'accueil, ou la communication.

L'ÉQUIPE DE LA VILLA RABELAIS S'APPUIE ÉGALEMENT SUR UN IMPORTANT RÉSEAU D'EXPERTS

Certains d'entre eux sont particulièrement impliqués dans la conduite du projet Villa Rabelais, citons notamment :

• BRUNO LAURIOUX

Président de l'IEHCA

Responsable scientifique du Réseau Thématique de Recherche en Alimentation, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université de Tours, membre du Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (UMR 7323).

• RÉGIS HANKARD

Vice-président de l'IEHCA

Responsable du Pôle Alimentation de l'université de Tours

Responsable de l'unité mobile de Nutrition du CHU de Tours, PU-PH, professeur de Pédiatrie, Inserm UMR 1069 " Nutrition, Growth Cancer " & Inserm F-CRIN PEDSTART, université de Tours, CHU de Tours, Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm).

• JEAN-PIERRE CORBEAU

Vice-président de l'IEHCA

Professeur émérite de sociologie, université de Tours, il est cofondateur de l'Institut Français du Goût et membre qualifié du Conseil National de l'Alimentation.

• CARMEN SOARES

Présidente du Conseil scientifique de l'IEHCA

Professeur titulaire à l'université de Coimbra (faculté des arts et des lettres). Elle est coordinatrice scientifique du Centre d'études classiques et humanistes, directrice du doctorat en "Patrimoine alimentaire : Cultures et identités" (Faculté des lettres et des sciences humaines - Université de Coimbra), co-responsable de la recherche du projet DIAITA - Patrimoine alimentaire lusophone.

• FRANÇOISE SABBAN

Présidente d'honneur du Conseil scientifique de l'IEHCA

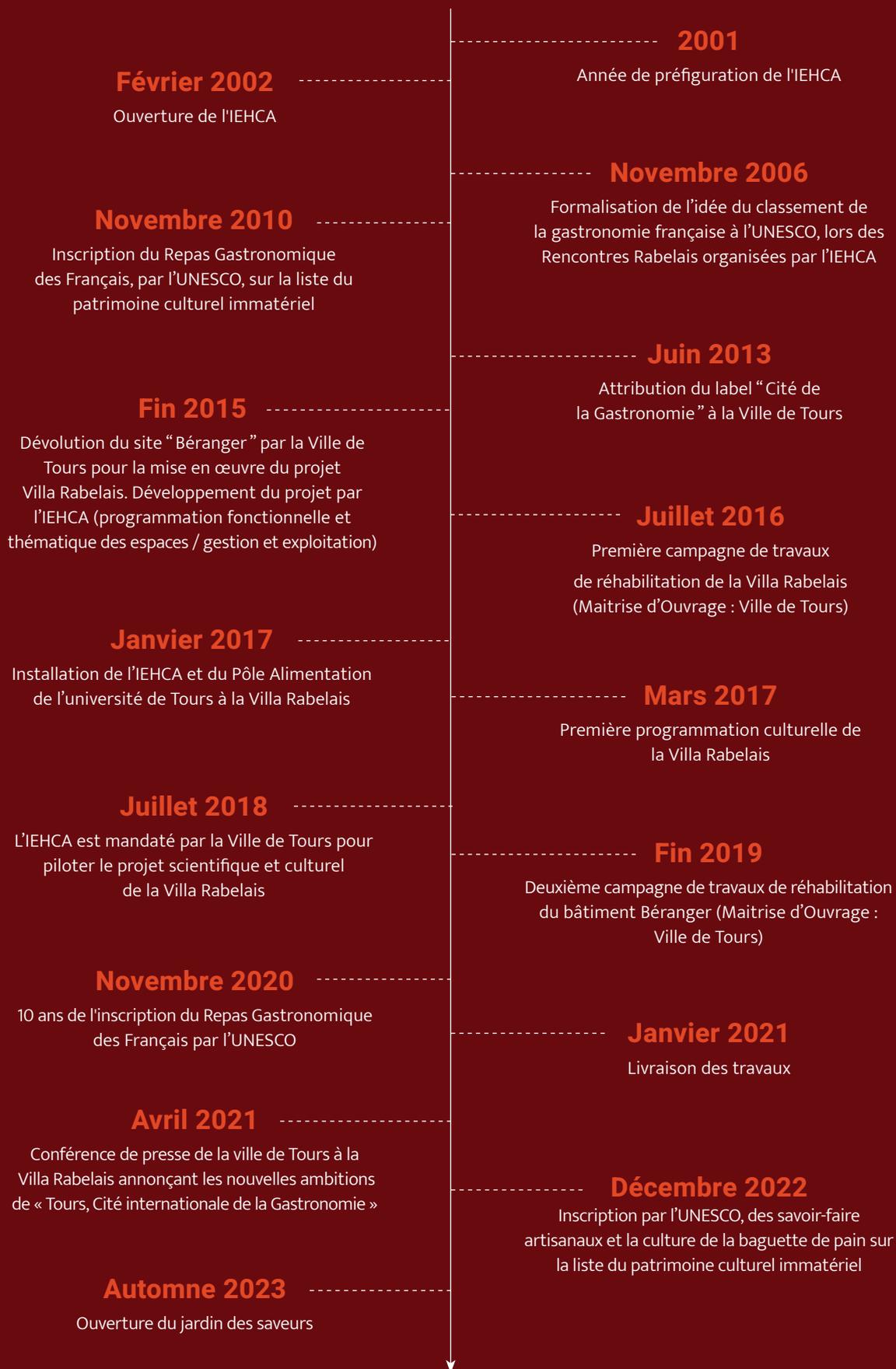
Directrice d'études émérite à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, anthropologue, sinologue et historienne, spécialiste des cultures alimentaires chinoises, de l'histoire comparée des cultures alimentaires d'Europe et d'Asie orientale.

• ISABELLE HANNEQUART

Responsable du master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de l'université de Tours

Maître de conférences en droit public habilitée à diriger des recherches et membre de l'IRJI/Institut de Recherche Juridique Interdisciplinaire à l'UFR Droit Économie et Sciences sociales de l'Université de Tours.

L'ÉVOLUTION DU PROJET



 116 bd Béranger, 37000 Tours

 02 47 05 90 30

 contact@villa-rabelais.fr

 www.villa-rabelais.fr

 Villa Rabelais

 IEHCA

 @villa_rabelais

 @IEHCA_Network

 @video_iehca



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

VILLE DE
TOURS

 PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
CENTRE-VAL
DE LOIRE
Direction régionale
des affaires culturelles

 Tours
métropole
Val de Loire

 université
de TOURS

 Centre-
Val de Loire
www.regioncentre-valde Loire.fr