

# PROGRAMME DE FÉVRIER À AVRIL 2026



## HORAIRES DES BIBLIOTHÈQUES

### Bibliothèque Gourmande

mercredi : 10H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00  
jeudi : 14H00 - 18H00  
vendredi : 14H00 - 18H00  
samedi : 10H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00



### Bibliothèque de recherche

Du lundi au vendredi  
9H00 - 12H30 / 13H30 - 17H00



📍 Villa Rabelais - 116, Boulevard Béranger - 37000 Tours

📞 02 18 75 27 41  
✉️ animation@villa-rabelais.fr  
🌐 www.villa-rabelais.fr

👤 Villa Rabelais -- IEHCA  
📷 @villa\_rabelais  
🔗 @iehca  
🎥 @video\_iehca





Crédits photos : IEHCA, M.S. Dahech, L. Gallioto, C. Perrin, Ville de Tours – V. Liorit, Camille Copie, Macula, Cindy Bans Kitchen, Reiko, les Récréatives, ArboréSciences

Conception graphique : IEHCA - J. Lenay-Boisseau / S. Demouche

Ne pas jeter sur la voie publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un centre culturel et scientifique dédié aux patrimoines gastronomiques et alimentaires. Grâce à une programmation culturelle diversifiée au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs », la Villa Rabelais promeut les richesses culinaires de la Région Centre-Val de Loire, ainsi que les cultures gastronomiques à travers le monde. Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Centre-Val de Loire, du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et de la Région Centre-Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation s'emploie à la valorisation et au rayonnement de la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours.

Cette année 2026 sera placée sous le signe des 5 sens. La nouvelle Saison Culturelle, (de février à avril), mettra à l'honneur les gestes, de la cuisine à la table. Nous vous proposons un atelier autour de la confection des onigiris et du maniement des baguettes, une animation peinture sur céramique, une rencontre autour de l'art de la coutellerie, ainsi que des démonstrations culinaires. Venez à la rencontre des actrices et acteurs de notre territoire et de leurs savoir-faire manuels. Au cours de ce premier trimestre, vous retrouverez également les incontournables brunch et tea time de la Villa Rabelais.





## CALENDRIER

### FÉVRIER 2026

mardi 17H30	<b>03</b>	mardi 18H30	<b>03</b>	mercredi 16H30	<b>04</b>	mercredi 18H30	<b>04</b>
Villa Rabelais Concours de pâté en croûte	Villa Rabelais Cycle vins Atelier de perfectionnement cépages	Villa Rabelais Lecture à haute voix, histoire pour enfants	Villa Rabelais Un festin de mots Rencontre avec Massimo Montanari				
vendredi 18H30	<b>06</b>	samedi 11H00	<b>07</b>	jeudi 18H30	<b>12</b>	jeudi 18H30	<b>12</b>
Villa Rabelais Masterclass vin et chocolat	Villa Rabelais Saison culturelle gestes Cuisine japonaise	Villa Rabelais Cycle vins Bairrada, la diversité dans un vignoble oublié	Villa Rabelais Saison culturelle gestes L'art de la coutellerie				
samedi 15H00	<b>14</b>	mercredi 15H30	<b>18</b>	mercredi 15H00	<b>25</b>	jeudi 18H30	<b>26</b>
Villa Rabelais Les après-midis ludiques de la Bibliothèque Gourmande	Villa Rabelais Atelier jeune public Cuisiner les fruits et légumes frais	Villa Rabelais Activité « Le banquet perdu »	Villa Rabelais Atelier découverte Relation entre le Japon et le vin naturel				

### MARS 2026

mardi 18H30	<b>03</b>	mercredi 16H30	<b>04</b>	jeudi 18H30	<b>05</b>	mardi 17H00	<b>10</b>
Villa Rabelais Cycle vins Atelier de perfectionnement cépages	Villa Rabelais Lecture à haute voix, histoire pour enfants « Amitiés culinaires »	Villa Rabelais Repas à thème « À la table des peintres »	Villa Rabelais Concours de tarts Tatin				
jeudi 18H00	<b>12</b>	jeudi 18H30	<b>12</b>	samedi 15H30	<b>14</b>	samedi 11H00	<b>21</b>
Villa Rabelais Atelier cuisine Cuisiner les fruits et légumes frais	Villa Rabelais Cycle vins Le vignoble de l'IGP Haute Vienne	Villa Rabelais Tea time	Villa Rabelais Haru-Matsuri Fête du printemps japonais				
jeudi 18H30	<b>25</b>	jeudi 18H00	<b>26</b>	samedi 10H30	<b>28</b>		
Villa Rabelais Un festin de mots	Villa Rabelais Saison culturelle gestes Atelier peinture sur céramique	Villa Rabelais Animation Gastronomie du Jardin de la France					

### AVRIL 2026

mercredi 16H30	<b>01</b>	mercredi 18H30	<b>01</b>	jeudi 18H30	<b>02</b>	jeudi 18H30	<b>09</b>
Villa Rabelais Lecture à haute voix, histoire pour enfants « Santé et plaisir en cuisine »	Villa Rabelais Cycle vins Le vignoble alsacien	Villa Rabelais Cycle vins Atelier de perfectionnement cépages	Villa Rabelais Cycle vins alsacien				
vendredi 18H30	<b>10</b>	samedi 11H00	<b>11</b>	mercredi 15H00	<b>15</b>	jeudi 15H00	<b>16</b>
Villa Rabelais Activité au fil de la Loire	Villa Rabelais Saison culturelle gestes Brunch	Villa Rabelais Les après-midis ludiques de la Villa Rabelais	Villa Rabelais Les après-midis ludiques de la Villa Rabelais				

## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**03**  
fév  
**CONCOURS DU MEILLEUR PÂTÉ EN CROÛTE**

Villa Rabelais  
Inscription auprès de  
Kilien Stengel  
17H30

Professionnels, apprentis et amateurs, venez mettre en valeur votre savoir-faire et célébrer l'excellence du pâté en croûte dans un lieu emblématique de la gastronomie.  
Contact :  
kilien.stengel@villa-rabelais.fr

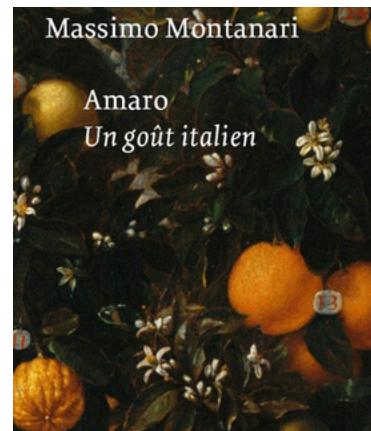


## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**04**  
fév  
**UN FESTIN DE MOTS**

Villa Rabelais  
Tarif plein : 10€  
Tarif réduit : 6€  
Inscription obligatoire  
18H30  
20H00

Rencontre avec l'historien italien **Massimo Montanari** pour son nouvel ouvrage « Amaro. Un goût italien » (éditions Macula, 2026). En présence de **Martine Pagan-Dalarun**, traductrice de l'ouvrage et Maîtresse de conférences HDR émérite de Sorbonne Université, et **Bruno Lauroux**, Professeur émérite de l'université de Tours et président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**03**  
fév  
**CYCLE VINS**

Villa Rabelais  
Tarif unique : 30€  
Inscription auprès de  
Jeanne Galinié - Yerre  
jeanne.yerre@gmail.com  
06.59.78.49.18  
18H30  
20H00

Atelier de perfectionnement cépages  
Enquête sur les cépages.  
Pourquoi certains noms ont-ils  
disparu ?

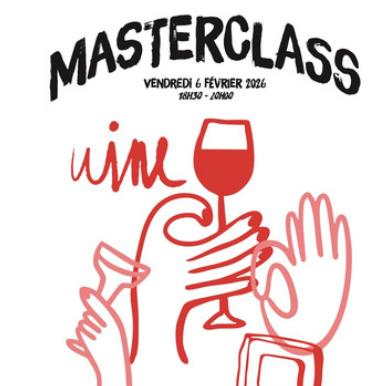


## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**06**  
fév  
**MASTERCLASS VIN ET CHOCOLAT**

Villa Rabelais  
Tarif unique: 5€  
Inscription obligatoire  
18H30  
20H00

Afin de mettre en valeur les producteurs de vins de Touraine et les artisans locaux, les étudiants en BTS viticulture-œnologie d'Amboise vous proposent une dégustation miroir vin et chocolat. Cette expérience originale a pour objectif de faire découvrir les nombreuses similitudes et le lien étroit qui unissent ces deux produits d'exception à travers plusieurs ateliers.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**04**  
fév  
**LECTURE À HAUTE VOIX**

Villa Rabelais  
Entrée libre  
À partir de 3 ans  
16H30  
17H00

L'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Surprises ».



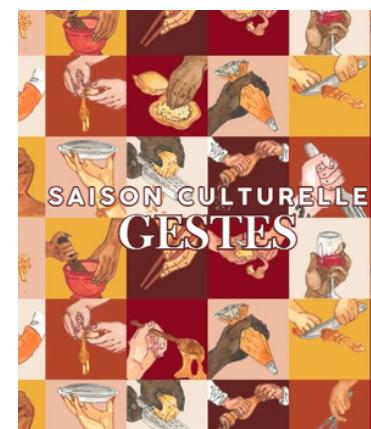
## SAISON CULTURELLE GESTES

**07**  
fév  
**ATELIER DE CUISINE JAPONAISE**

Villa Rabelais  
Tarif plein : 15€  
Tarif réduit : 12€  
Inscription obligatoire  
11H00  
13H00

L'Onigiri, l'art du partage et du voyage culinaire. Ce que nous allons explorer ensemble lors de cet atelier :

- La maîtrise du geste : apprendre le façonnage traditionnel à la main.
- L'équilibre des saveurs : découvrir l'art d'assaisonner le riz avec précision.



Nous en profiterons pour expliquer et pratiquer l'art d'utiliser les baguettes.

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**12**  
fév  
18H30  
20H00

### CYCLE VINS

Villa Rabelais  
Complet

Bairrada, la diversité dans un vignoble oublié Bairrada, c'est un vignoble portugais qui fait partie de l'appellation plus large de Beira Atlântico qui s'étend jusqu'à l'Atlantique. Le cépage local Baga y est utilisé pour produire des vins rouges, rosés et mousseux et profite d'un rôle important dans la culture et l'identité locale.

Intervenante :  
**Jenny Herman**, chercheur, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.



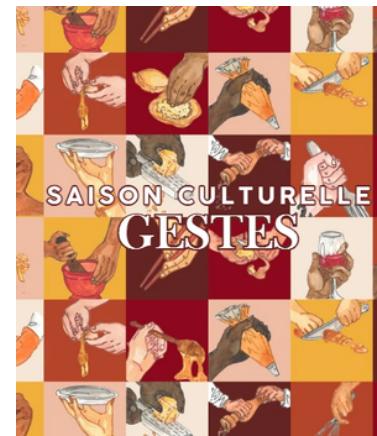
## SAISON CULTURELLE GESTES

**12**  
fév  
18H30  
20H00

### CONFÉRENCE L'ART DE LA COUTELLERIE

Villa Rabelais  
Gratuit  
Inscription obligatoire

Rencontre avec **Julie Beudin**, fondatrice de Omma Coutellerie, qui abordera la question de l'activité artisanale de coutellerie et nous proposera une démonstration de découpe de fruits et légumes.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**14**  
fév  
15H00  
16H30

### LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

Villa Rabelais  
Entrée libre  
de 2 à 100 ans

L'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et la gastronomie.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des recettes à élaborer, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre... Il y en aura pour tous les goûts !



## ANIMATIONS JEUNE PUBLIC

**18**  
fév

15H00  
16H00

### CUISINER LES FRUITS ET LÉGUMES

Villa Rabelais  
Pour les 6-12 ans.  
Gratuit. Réservation  
obligatoire (nombre de  
places limité)

Quel plaisir de cuisiner les fruits et légumes ? Atelier cuisine sans cuisson mettant en avant un fruit ou légume frais de saison et dégustation de cette recette à travers nos sens. Atelier animé par **Céline**, diététicienne à Interfel.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**25**  
fév

16H00  
16H30

### ACTIVITÉ «LE BANQUET PERDU»

Villa Rabelais  
À partir de 8 ans.  
Gratuit. Réservation  
obligatoire (nombre de  
places limité)

Jeu de piste autour des cultures alimentaires des 4 coins du monde au sein de la Bibliothèque Gourmande.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**26**  
fév

18H30  
20H00

### ATELIER UNE RELATION ENTRE LE JAPON ET LE VIN NATUREL

Villa Rabelais  
Tarif unique : 10€  
Inscription obligatoire

Qu'est-ce que le « vin naturel » ? Au Japon, on dit souvent que ces vins possèdent une dimension « umami » unique, capable de transformer l'expérience de dégustation.

Vous dégusterez 3 à 4 vins naturels français aux profils aromatiques atypiques. Ils seront comparés à l'aveugle avec des ingrédients japonais traditionnels riches en umami. Une immersion sensorielle pour renouveler votre perception du vin.



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**03**  
**mars**

Villa Rabelais  
Tarif : 30€  
Inscription auprès de  
Jeanne Galinié - Yerre  
jeanne.yerre@gmail.com  
06.59.78.49.18

Atelier de perfectionnement cépages. Enquête sur les cépages. Pourquoi certains noms ont-ils disparu ?



**04**  
**mars**

Villa Rabelais  
Entrée libre  
À partir de 3 ans

L'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande.

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Amitiés culinaires ».



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**05**  
**mars**

Villa Rabelais  
Entrée libre

### REPAS À THÈME À LA TABLE DES PEINTRES

Les couleurs sont à l'honneur pour ce nouveau repas à thème ! Modalités de participation disponibles sur notre site internet.

Dîner réservé aux Amis de la Villa Rabelais.



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**10**  
**mars**

17H00  
18H30

### CONCOURS DE TARTES TATIN

Villa Rabelais  
Inscription obligatoire

La Villa Rabelais met à l'honneur un grand classique de la pâtisserie française : la tarte Tatin. Un concours dédié au savoir-faire, à la maîtrise du caramel, à la cuisson parfaite et à l'équilibre des saveurs, réunissant les talents du Val de Loire. Professionnels, apprentis, passionnés : à vos moules et vos pommes.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**12**  
**mars**

18H30  
20H30

### ATELIER CUISINE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Villa Rabelais  
Gratuit  
Inscription obligatoire  
Complet

Comment végétaliser sa planche apéro avec les fruits et légumes frais ? Une planche vitaminée, légère et gourmande à confectionner ! Atelier animé par **Céline Dupuydauby**, diététicienne.



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**12**  
**mars**

18H30  
20H00

### CYCLE VINS

Villa Rabelais  
Tarif : 30€  
Complet

L'aire du vignoble de l'IGP Haute-Vienne se situe entre Limoges et Poitiers. On l'appelle également Vignoble du Limousin, néanmoins il fait partie du vignoble de la vallée de Loire sur les cartes géographiques académiques. Le Domaine des Gabies est l'unique propriété de la Haute-Vienne, situé à 10 km de Limoges. Intervenantes : **Marie Hélène Denis**, Domaine des Gabies, **Bertille Debiais-Thibaud**, membre bénévole de la Villa Rabelais, apprenante depuis 2021 à l'université ouverte des sciences gastronomiques.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**14 mars**

**TEA TIME**  
Villa Rabelais  
Tarif plein : 10€  
Tarif réduit : 6€  
Inscription obligatoire  
15H30  
17H00

**Cindy Bans Kitchen**, cheffe mauricienne, vous invite à une parenthèse gourmande autour d'un tea time. Le menu détaillé du tea time est disponible sur notre site internet.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**21 mars**

**HARU MATSURI FÊTE DU PRINTEMPS**  
Villa Rabelais  
Entrée libre  
Ateliers sur inscription  
11H00  
17H00

La Villa Rabelais se met aux couleurs du Japon ! Ateliers de printemps autour de la culture japonaise : thés, cours de cuisine, origami, ikebana, cours de japonais « les mots autour de l'alimentation » et bien d'autres surprises.

Journée thématique organisée par l'association Hinodé (Tours).

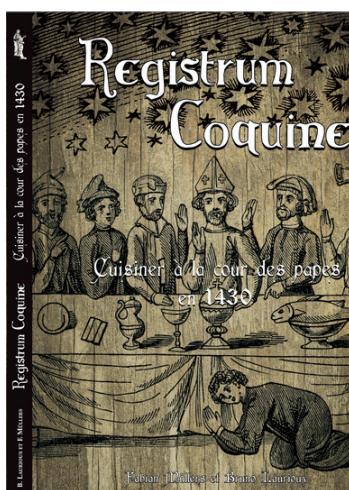


## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**25 mars**

**UN FESTIN DE MOTS**  
Villa Rabelais  
Gratuit  
Inscription obligatoire  
18H30  
20H00

Un festin de mots avec **Bruno Laurioux**, Professeur émérite de l'université de Tours et président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, et **Fabian Müllers** archéologue du goût pour leur ouvrage « *Registrum Coquine*. Cuisiner à la cour des papes en 1430 ».



## SAISON CULTURELLE GESTES

**26 mars**

**ATELIER PEINTURE SUR CÉRAMIQUE**  
Les Récréatives  
18 rue Gambetta  
37000 TOURS  
Tarif unique : 29€  
Inscription obligatoire  
18H00  
20H00

La peinture sur céramique est le fait d'appliquer un engobe sur un objet en « biscuit de faïence ». Cette technique, permet de décorer des objets à usage alimentaire ou de décoration. Lors de cet atelier, vous pourrez créer un objet personnalisé pour la cuisine : coquetier, tasse, bol ou encore petite assiette.

Pour célébrer cette nouvelle collaboration entre la Villa Rabelais et les Récréatives, un buffet apéro vous sera proposé !



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**28 mars**

**GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE**  
Villa Rabelais  
Tarif unique : 20€  
Inscription obligatoire  
10H30  
13H00

L'équipe animation vous propose une visite gourmande de la Villa Rabelais.

À travers une dégustation à l'aveugle, suivie d'un cocktail déjeunatoire, la gastronomie du Jardin de la France sera mise à l'honneur.



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**01 avril**

**LECTURE À HAUTE VOIX**  
Villa Rabelais  
Entrée libre  
À partir de 3 ans  
16H30  
17H00

L'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Santé et plaisir en cuisine ».



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**01**  
**avril**  
18H30  
20H00

### CYCLE VINS

Villa Rabelais  
Tarif : 30€  
Complet

Le vignoble alsacien. Blancs secs, liquoreux, rouges légers, crémants, les vins d'Alsace apportent une palette de diversité avec des cépages très autochtones, mais mondialement connus. Venez découvrir les spécificités de Gewurztraminer, Pinot gris, Sylvaner et autres Gutedel. Intervenante : **Maud Bonithon**, professeure de Lycée professionnel en charge des formations de Sommellerie, Lycée Albert Bayet, Tours.



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**02**  
**avril**  
18H30  
20H00

### CYCLE VINS

Villa Rabelais  
Tarif unique : 30€  
Inscription auprès de  
Jeanne Galinié - Yerre  
jeanne.yerre@gmail.com  
06.59.78.49.18

Atelier de perfectionnement cépages. Enquête sur les cépages. Pourquoi certains noms ont-ils disparu ?



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**09**  
**avril**  
18H30  
20H00

### VIGNOBLES ET CRUS CLASSÉS D'ALSACE

Villa Rabelais  
Tarif unique : 30€  
Inscription auprès de  
contact@vinsmillelieux.fr

Entre sols et savoir-faire unique. L'Alsace se distingue par une mosaïque géologique exceptionnelle. Cette diversité de sols façonne les spécificités des 51 grands crus. À travers une lecture des terroirs et des paysages, cet atelier propose une première immersion dans la complexité viticole alsacienne.

Et si certains de ces profils de sols trouvaient un écho dans les terroirs ligériens ?



## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**10**  
**avril**  
18H30  
20H30

### PROMENADE PÉDESTRE GOURMANDISES LIGÉRIENNES

île Simon  
Tarif plein : 15€  
Tarif réduit : 12€  
Inscription obligatoire

Embarquez dans un parcours gourmand au cœur de la Loire. Remontez le fleuve et son histoire, de la préhistoire jusqu'à nos jours pour y découvrir des spécialités tourangelles. Vous serez amenés à vous questionner sur la Loire, ses origines, son débit, sa faune, sa flore et l'histoire du transport fluvial tout en dégustant des mets parfois surprenants. Vêtements et accessoires, adaptés à une sortie en pleine air, sont conseillés.



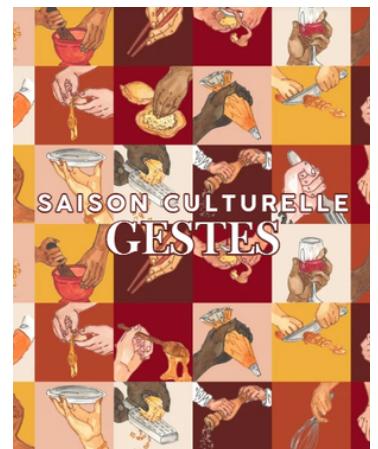
## SAISON CULTURELLE GESTES

**11**  
**avril**  
11H00  
13H00

### BRUNCH

Villa Rabelais  
Tarif unique : 25€  
Inscription obligatoire

Le traiteur Olanjali, par **Chitra** et **Anousha** (Tours), vous propose un menu inédit pour ce brunch autour des crêpes du monde !



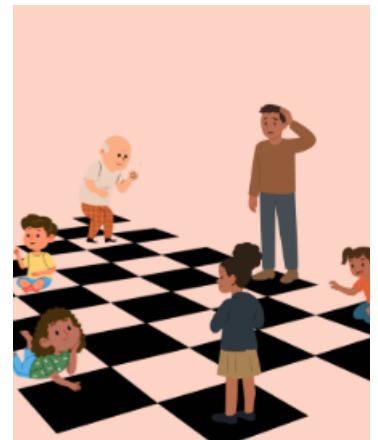
## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**15-16**  
**avril**  
15H00  
16H30

### LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

Villa Rabelais  
Inscription obligatoire

Carte blanche à nos volontaires en service civique pour ce temps d'animation !



## Suivez-nous sur



@villa\_rabelais



@Villa Rabelais - IEHCA



@IEHCA



@video\_iehca



## INFORMATIONS PRATIQUES BILLETERIE

En ligne, en scannant ce QR-code



**Sur place :** 116 boulevard Béranger, aux heures d'ouverture de la bibliothèque gourmande. Nous acceptons les paiements en espèces ou par chèque. Les réservations non confirmées par règlement 72h avant la manifestation seront remises à la vente.

Aucun remboursement n'est effectué. Vous avez néanmoins la possibilité de céder votre réservation à une autre personne de votre choix, en prévenant au préalable l'équipe animation de la villa Rabelais.

Lors de l'achat d'un billet au tarif réduit, merci de présenter un justificatif en cours de validité.



## DEVENEZ AMIS DE LA VILLA RABELAIS

### 1. Soutenir

La Villa Rabelais et ses actions ;

La promotion d'une gastronomie respectueuse de nos terroirs, de notre environnement et accessible à toutes et tous ;

Un lieu de cultures entièrement dédié à la gastronomie et à la transmission du patrimoine alimentaire.

### 2. Recevoir

En avant première les informations concernant la Villa Rabelais et ses évènements ;

Des places réservées ou gratuites pour certains évènements.

### 3. Agir

Je diffuse la programmation culturelle de la Villa Rabelais à mon réseau ;

Je participe aux évènements organisés par la Villa Rabelais ;

Je soumets des idées d'événements pouvant intégrer la programmation culturelle de la Villa Rabelais.

Adhésion sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)

ou coupon à retirer à la bibliothèque gourmande

