

HORAIRE 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



 02 18 75 27 41

 animation@villa-rabelais.fr

 www.villa-rabelais.fr

 Villa Rabelais -- IEHCA

 @villa_rabelais

 @iehca

 @video_iehca



PROGRAMME
DE FÉVRIER
À AVRIL
2026



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.

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.



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



CALENDRIER

FÉVRIER 2026

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

MARS 2026

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

AVRIL 2026

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

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

03
fév

17H30

CONCOURS DU MEILLEUR PÂTÉ EN CROûTE

Villa Rabelais
Inscription auprès de
Kilien Stengel

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

18H30
20H00

UN FESTIN DE MOTS

Villa Rabelais
Tarif plein : 10€
Tarif réduit : 6€
Inscription obligatoire

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 Laurioux**, 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

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 ?



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

06
fév

18H30
20H00

MASTERCLASS VIN ET CHOCOLAT

Villa Rabelais
Tarif unique: 5€
Inscription obligatoire

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

16H30
17H00

LECTURE À HAUTE VOIX

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 « Surprises ».



SAISON CULTURELLE GESTES

07
fév

11H00
13H00

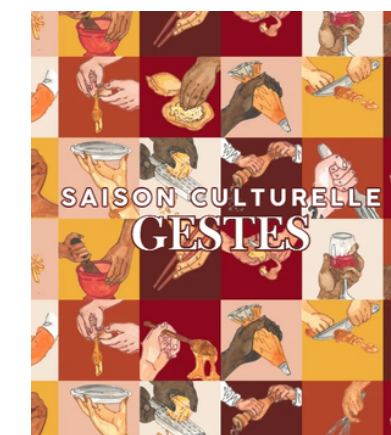
ATELIER DE CUISINE JAPONAISE

Villa Rabelais
Tarif plein : 15€
Tarif réduit : 12€
Inscription obligatoire

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.



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.



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

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

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 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 nature » ? 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**

18H30
20H00

CYCLE VINS

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 ?



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

**04
mars**

16H30
17H00

LECTURE À HAUTE VOIX

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

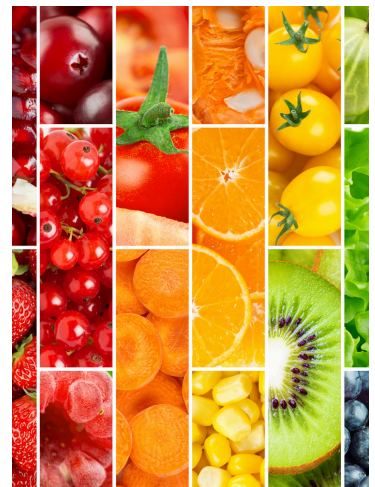
**12
mars**

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.



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

**05
mars**

18H30
20H30

REPAS À THÈME À LA TABLE DES PEINTRES

Villa Rabelais
Entrée libre

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

**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 Debais-Thibaud**, membre bénévole de la Villa Rabelais, apprenante depuis 2021 à l'université ouverte des sciences gastronomiques.



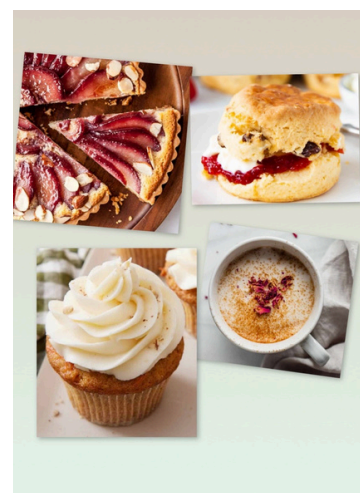
ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

14
mars
15H30
17H00

TEA TIME

Villa Rabelais
Tarif plein : 10€
Tarif réduit : 6€
Inscription obligatoire

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.



SAISON CULTURELLE GESTES

26
mars
18H00
20H00

ATELIER PEINTURE SUR CÉRAMIQUE

Les Récréatives
18 rue Gambetta
37000 TOURS
Tarif unique : 29€
Inscription obligatoire

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

21
mars
11H00
17H00

HARU MATSURI FÊTE DU PRINTEMPS

Villa Rabelais
Entrée libre
Ateliers sur inscription

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

28
mars
10H30
13H00

GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE

Villa Rabelais
Tarif unique : 20€
Inscription obligatoire

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.



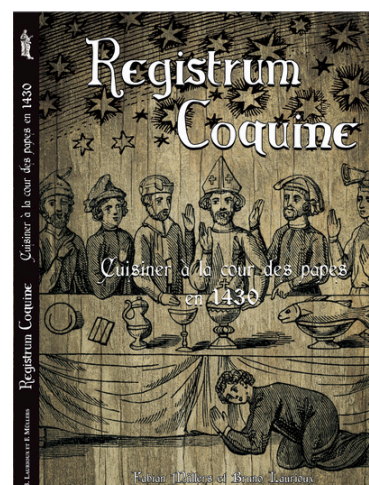
ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

25
mars
18H30
20H00

UN FESTIN DE MOTS

Villa Rabelais
Gratuit
Inscription obligatoire

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 ».



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

01
avril
16H30
17H00

LECTURE À HAUTE VOIX

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 « 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

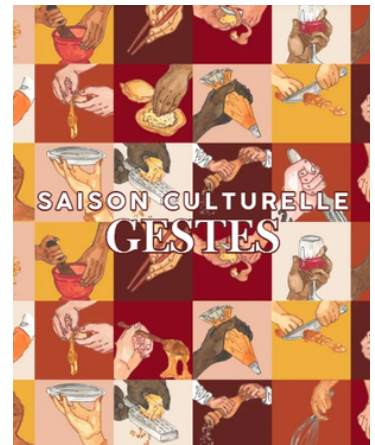
11
avril

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

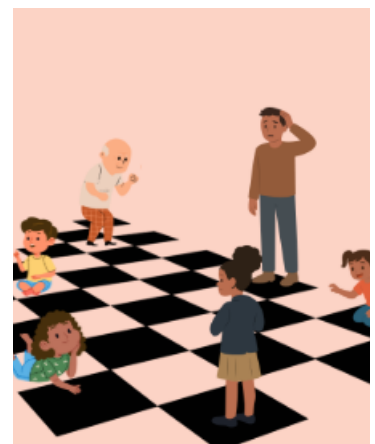
15-16
avril

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 BILLETTERIE

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 manifestations 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 événements ;

Des places réservées ou gratuites pour certains événements.

3. Agir

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

Je participe aux événements organisés par la Villa Rabelais ;

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

Adhésion sur www.villa-rabelais.fr

ou coupon à retirer à la bibliothèque gourmande

