



ÉDITO

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, souhaite ouvrir largement ses portes aux Tourangelles, Tourangeaux et aux personnes de passage, afin de découvrir les richesses culinaires de la région Centre-Val de Loire.

Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'Université, de Tours Métropole-Val de Loire et de la Région Centre-Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation met en place une programmation culturelle ambitieuse au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs », avec pour volonté de contribuer au rayonnement de la Cité de la Gastronomie de Tours.

Le cycle de programmation de ce trimestre s'articule autour des fermentations. Cet art intemporel vient transformer en profondeur nos produits du quotidien. Fruits, légumes, céréales, graines, lait, viandes, poissons..., la fermentation est universelle. Il existe une grande variété de produits à travers le monde. Techniques de préparation et de conservation, goûts et saveurs, aspects nutritionnels, autant de questions qui seront au cœur de nos rencontres, entre février et avril. À travers les ateliers culinaires, les dégustations commentées et les tables rondes, qui réuniront cheffes, producteurs et spécialistes, les aliments fermentés n'auront plus de secrets pour vous !

Crédits photos

IEHCA, Sanga Miso, Milk Cuisine, Jibio, El Cafecito Tours, Linda Louis, Un thé sur la Loire, Ville de Tours (F. Lafite, V. Liorit), Adobestock.com.

Ne pas jeter sur la voie publique.

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



JANVIER

MERCREDI 4 JANVIER | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants
Villa Rabelais

SAMEDI 7 JANVIER | 15H00

Atelier créatif
« La galette des Rois »
Villa Rabelais

JEUDI 12 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

JEUDI 19 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Vin
Villa Rabelais

JEUDI 19 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

VENDREDI 20 JANVIER | 18H30

7 dégustations 7 inattendues :
plaisirs des thés
Villa Rabelais

SAMEDI 21 JANVIER | 15H00

Goûtez ma lecture
Villa Rabelais

JEUDI 26 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

FÉVRIER

MERCREDI 1^{ER} FÉVRIER | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants
Villa Rabelais

JEUDI 2 FÉVRIER | 18H00

Atelier découverte
« Le citron saumuré » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

JEUDI 2 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Lycée Notre Dame la Riche, Tours

SAMEDI 4 FÉVRIER | 15H00

Atelier créatif
« C'est la chandeleur ! »
Villa Rabelais

JEUDI 9 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Vin
Villa Rabelais

JEUDI 9 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

VENDREDI 10 FÉVRIER | 18H00

Dégustation commentée
« les condiments asiatiques
fermentés » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

SAMEDI 11 FÉVRIER | À PARTIR DE 8H30

Pot-au-feu géant
Marchés de Tours

FÉVRIER

JEUDI 16 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Zone du Node Park, Tauxigny-St-Bauld

VENDREDI 17 FÉVRIER | 18H30

7 dégustations 7 inattendues :
sucrerie de Touraine
Villa Rabelais

SAMEDI 18 FÉVRIER | 15H00

Atelier culinaire
« Les pâtes à tartiner »
Villa Rabelais

LUNDI 27 FÉVRIER | À PARTIR DE 14H00

Université ouverte des sciences
gastronomiques, Concours des
pâtés en croûte
Villa Rabelais

MARS

MERCREDI 1^{ER} MARS | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants
Villa Rabelais

MERCREDI 1^{ER} MARS | 18H00

Dégustation commentée
« Cuisine et fermentations » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

SAMEDI 4 MARS | 11H00

Table ronde « Les aliments
fermentés » – cycle Fermentations
Villa Rabelais

SAMEDI 11 MARS | 11H00

Atelier découverte
« Le kéfir de fruits » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

JEUDI 16 MARS | 17H00

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Fromage
Villa Rabelais

JEUDI 16 MARS | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Vin
Villa Rabelais

VENDREDI 17 MARS | 18H30

7 dégustations 7 inattendues :
les bières de Touraine
Villa Rabelais

SAMEDI 18 MARS | 11H00

Atelier couture spécial
« zéro déchet dans la cuisine »
Villa Rabelais

JEUDI 23 MARS

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Fromage
Villandry

SAMEDI 25 MARS | 11H00

Dégustation commentée :
le café, une boisson fermentée ?
Villa Rabelais

MERCREDI 29 MARS | 18H00

Dégustation commentée
« En bocal » - cycle Fermentations
Villa Rabelais

FERMENTATIONS

JEUDI 2 FÉVRIER | 18H00

Atelier découverte
« Le citron saumuré » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

VENDREDI 10 FÉVRIER | 18H00

Dégustation commentée
« les condiments asiatiques
fermentés » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

MERCREDI 1^{ER} MARS | 18H00

Dégustation commentée
« Cuisine et fermentations » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

SAMEDI 4 MARS | 11H00

Table ronde « Les aliments
fermentés » – cycle Fermentations
Villa Rabelais

SAMEDI 11 MARS | 11H00

Atelier découverte
« Le kéfir de fruits » –
cycle Fermentations
Villa Rabelais

SAMEDI 25 MARS | 11H00

Dégustation commentée :
le café, une boisson fermentée ?
Villa Rabelais

MERCREDI 29 MARS | 18H00

Dégustation commentée
« En bocal » - cycle Fermentations
Villa Rabelais

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

MERCREDI 4 JANVIER | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants
Villa Rabelais

SAMEDI 7 JANVIER | 15H00

Atelier créatif
« La galette des Rois »
Villa Rabelais

SAMEDI 21 JANVIER | 15H00

Goûtez ma lecture
Villa Rabelais

SAMEDI 4 FÉVRIER | 15H00

Atelier créatif
« C'est la chandeleur ! »
Villa Rabelais

SAMEDI 18 FÉVRIER | 15H00

Atelier culinaire
« Les pâtes à tartiner »
Villa Rabelais

SAMEDI 18 MARS | 11H00

Atelier couture spécial
« zéro déchet dans la cuisine »
Villa Rabelais

LES RENCONTRES GOURMANDES DE NOS PARTENAIRES

VENDREDI 20 JANVIER | 18H30

7 dégustations 7 inattendues :
plaisirs des thés
Villa Rabelais

SAMEDI 11 FÉVRIER | À PARTIR DE 8H30

Pot-au-feu géant
Marchés de Tours

VENDREDI 17 FÉVRIER | 18H30

7 dégustations 7 inattendues :
sucrierie de Touraine
Villa Rabelais

VENDREDI 17 MARS | 18H30

7 dégustations 7 inattendues :
les bières de Touraine
Villa Rabelais

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

JEUDI 12 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

JEUDI 19 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Vin
Villa Rabelais

JEUDI 19 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

JEUDI 26 JANVIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

JEUDI 2 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Lycée Notre Dame la Riche, Tours

JEUDI 9 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Vin
Villa Rabelais

JEUDI 9 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Villa Rabelais

JEUDI 16 FÉVRIER | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Bière
Zone du Node Park, Tauxigny-St-Bauld

LUNDI 27 FÉVRIER | À PARTIR DE 14H00

Université ouverte des sciences
gastronomiques, Concours des
pâtés en croûte
Villa Rabelais

JEUDI 16 MARS | 17H00

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Fromage
Villa Rabelais

JEUDI 16 MARS | 18H30

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Vin
Villa Rabelais

JEUDI 23 MARS

Université ouverte des sciences
gastronomiques – cycle Fromage
Villandry

Les animations de la Bibliothèque Gourmande



LECTURES À HAUTE VOIX,
HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30 | 4 JANVIER | 1^{ER} FÉVRIER | 1^{ER} MARS

 **VILLA RABELAIS**

 **CHAQUE PREMIER MERCREDI DU MOIS | 16H30**

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande.

Ils découvriront les aventures d'ogres affamés ; de graines qui poussent, de lapins qui ont toujours faim ; d'enfants qui n'aiment pas les légumes ; et bien d'autres histoires liées à l'alimentation.

 À partir de 4 ans

 Entrée libre



ACTIVITÉ CRÉATIVE "LA GALETTE DES ROIS"

15H00 | 7 JANVIER

VILLA RABELAIS

Lecture et activité créative autour de la galette des Rois. L'atelier sera suivi d'un goûter.

 À partir de 4 ans

 5€ / enfant

 Inscription obligatoire



Goûtez ma lecture



GOÛTEZ MA LECTURE

15H00 | 21 JANVIER

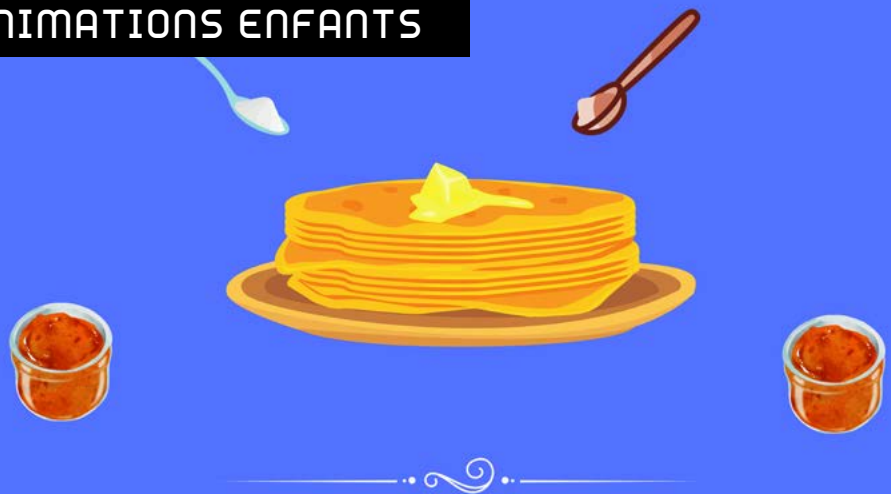
VILLA RABELAIS

Venez découvrir les coups de cœur des bibliothécaires, les nouveautés de nos collections puis partageons un goûter tout en parlant « cuisine ».

Pour cette première rencontre, rendez-vous autour d'une recette : le gâteau au yaourt.

Chaque participant apporte un gâteau au yaourt et sa recette, afin que nous puissions échanger nos secrets de cuisine et ainsi « goûter la lecture » !

 Entrée libre



ATELIER CRÉATIF "C'EST LA CHANDELEUR !"

4 FÉVRIER | 15H00

📍 VILLA RABELAIS

Fabrique ton jeu de société : un mistigri spécial « chandeleur ». Farine, lait, œuf, etc., retrouve les éléments incontournables de la fête de la chandeleur afin de créer ton propre jeu de mistigri ! Découpage, collage, et créativité seront au rendez-vous. L'atelier sera suivi d'un goûter.

👤 À partir de 4 ans

🛒 5€ / enfant

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



ATELIER CULINAIRE "LES PÂTES À TARTINER"

15H00 | 18 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

Quand on pense « pâte à tartiner », on imagine en premier lieu celle chocolatée, très riche. Pourtant de nombreuses autres alliances sont possibles pour égayer vos tartines de manière gourmande et saine : caramel de datte, tartinades amandes-abricots, etc.

Embarquez à nos côtés pour une découverte de saveurs !

👤 À partir de 6 ans

🛒 8€ / enfant

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



université ouverte des sciences gastronomiques – concours

27 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

1^{er} Concours des pâtés en croûte ou pâtés croûte d'exception du Centre Val de Loire, organisé par L'UMIH 37 et l'université ouverte des sciences gastronomiques de la Villa Rabelais IEHCA.

- 14h > Dégustation du jury
- 17h > Résultats et cocktail

⚡ Plus d'information auprès de kilien.stengel@iehca.eu



ATELIER COUTURE ZÉRO DÉCHET DANS LA CUISINE

11H00 | 18 MARS

📍 VILLA RABELAIS

Est-il possible de remplacer la serviette en papier, l'essuie-tout, le film étirable et le papier aluminium en cuisine ? La réponse est oui, grâce au surcyclage !

À partir de chutes de tissus et de vêtements usagés, apprenez à confectionner de jolies alternatives écologiques, durables et saines, qui égayeront votre cuisine, telles qu'un torchon, un sac à pain, ou encore un essuie-tout lavable.

Cet atelier convient aux débutants.

👤 À partir de 14 ans

🛒 10€ / personne (matériel inclus)

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Les cycles thématiques de la villa Rabelais



ATELIERS DÉCOUVERTES Fermentations

2 FÉVRIER | 11 MARS | 15 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Entre février et avril, venez découvrir les principes de la fermentation à travers trois ateliers thématiques de dégustation, qui vous feront découvrir des goûts inédits.

📅 JEUDI 2 FÉVRIER | 18H00

Le citron saumuré : le préparer et le cuisiner, par Antoine Cormery – La Mandoline, traiteur.

📅 SAMEDI 11 MARS | 11H00

Le kéfir de fruits : découverte et préparation de cette boisson pétillante, originaire du Caucase. Chaque participant repartira avec des grains de kéfir de fruits (merci d'apporter un bocal de type pot de confiture).

📅 SAMEDI 15 AVRIL | 11H00

Le kombucha, une boisson probiotique. Atelier pratique pour connaître les principes et méthodes de préparation de cette boisson originaire d'Asie Orientale. Chaque participant repartira avec une mère de kombucha et son starter (merci d'apporter un grand bocal hermétique).

🛒 Tarif > cycle complet (3 dates) : 18€ plein tarif / 12€ tarif réduit*
Tarif plein : 7€ / Tarif réduit* : 5€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



LES CONDIMENTS ASIATIQUES FERMENTÉS

10 FÉVRIER | 18H00

📍 VILLA RABELAIS

Les cuisines japonaise, chinoise, coréenne ou encore vietnamienne, regorgent de produits fermentés. L'Asie est en effet la partie du monde cuisinant le plus de condiments fermentés à base de céréales et de produits de la mer. Au cours de cette soirée, vous découvrirez différents misos et autres condiments aux saveurs asiatiques, élaborés à partir de produits locaux.

🗨️ **MODÉRATRICE** | **Yuka Saito**, Université d'Angers
INTERVENANTS |

Takayoshi Hirai, producteur de miso, *Sanga Miso* (Veigné)
Ambroise Voreux, chef du restaurant *La cabane à Matelot* (Bréhémont)

🛒 Tarif plein : 7€ / Tarif réduit* : 5€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire



DÉGUSTATION COMMENTÉE CUISINE & FERMENTATIONS

18H00 | 1^{ER} MARS

📍 VILLA RABELAIS

En compagnie d'une cheffe et d'une productrice de légumes lacto-fermentés, découvrez la lacto-fermentation dans la cuisine du quotidien. Malika Nguon est cheffe et animatrice professionnelle en lacto-fermentation. Dans son ouvrage *Cuisine & fermentations*, elle partage ses recettes à base d'aliments fermentés au fil des saisons. Pour cette soirée, elle sera accompagnée de Nina Fenateu, productrice de légumes lacto-fermentés pour une dégustation.

> Vente de l'ouvrage *Cuisine & fermentations* (Ulmer, 2021) et séance de dédicace à l'issue de la rencontre. En partenariat avec la librairie la Boîte à Livres.

🗨️ **INTERVENANTES** |

Malika Nguon, cheffe et autrice
Nina Fenateu, productrice de légumes lacto-fermentés, *Les Beaux Vivants* (Blois)

🛒 Tarif plein : 7€ / Tarif réduit* : 5€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire



TABLE RONDE LES ALIMENTS FERMENTÉS

4 MARS | 11H00

📍 VILLA RABELAIS

Qu'est-ce que la fermentation ? Quels sont les bienfaits pour la santé ? Pourquoi manger des produits lacto-fermentés ? Peut-on en réaliser, sans risque, chez soi ? Pour obtenir des éléments de réponse, rendez-vous avec Marie-Claire Frédéric, historienne de l'alimentation et formatrice en fermentation, et Jessie Bruel, productrice de légumes lacto-fermentés, afin de comprendre les principes de la fermentation, tout en goûtant quelques préparations.

🗨️ INTERVENANTES |

Marie-Claire Frédéric, journaliste culinaire et historienne de l'alimentation

Jessie Bruel, productrice de légumes lacto-fermentés, *Jibio* (Truyes)

🛒 Gratuit

⚡ Inscription recommandée



DÉGUSTATION COMMENTÉE LE CAFÉ, UNE BOISSON FERMENTÉE ?

11H00 | 25 MARS

📍 VILLA RABELAIS

Une dégustation commentée autour du café et de sa fermentation, expliquée à travers le processus des traitements, et animée par la brûlerie *El Cafecito* de Tours.

🗨️ INTERVENANTE |

Mélissa Reinoso, experte en caféologie, lauréate de la 3^e place au championnat national de dégustation de café en 2021

🛒 Gratuit

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

EN BOCAL !

Pour de belles
et bonnes conserves
au fil de l'année



DÉGUSTATION COMMENTÉE EN BOCAL

29 MARS | 18H00

📍 VILLA RABELAIS

La mise en bocal est un art, dont Linda Louis est experte, comme en témoignent les 100 recettes de son ouvrage *En bocal* (éditions La Plage, 2022). Lors de cette démonstration culinaire, l'autrice nous emmènera dans l'univers des conserves lacto-fermentées.

> En partenariat avec la librairie *la Boîte à Livres*.

🗨️ INTERVENANTE |

Linda Louis, autrice, photographe et styliste culinaire

🛒 Tarif plein : 7€ / Tarif réduit* : 5€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire



université ouverte des sciences gastronomiques

📍 VILLA RABELAIS

Les Ateliers de l'université ouverte des sciences gastronomiques s'adressent à celles et ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances culinaires, œnologiques, gastronomiques ou alimentaires. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui souhaiteraient découvrir ou apprendre à utiliser à bon escient un produit. Des experts accueillent à la Villa Rabelais néophytes et connaisseurs, de façon ludique et sensorielle pour s'initier à un apprentissage de qualité.

CYCLE BIÈRE | JANVIER À FÉVRIER

Aux mois de janvier et février, un atelier sur le thème de la bière sera proposé au public. Les apprenants sont invités à venir découvrir et mieux comprendre la bière, son histoire et son environnement, notamment, à l'occasion de la visite d'une micro-brasserie qui alliera la théorie et la pratique. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais de Tours, débutantes et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil des 6 séances de formation, et partager leurs ressentis lors de la dégustation.

ATELIER VIN | DE SEPTEMBRE 2022 À JUIN 2023

Dans cet Atelier, néophytes comme initiés sont invités à venir découvrir et mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement, les sensations qu'il procure, à l'occasion de soirées formation-dégustations menées par un universitaire du réseau de l'IEHCA, un vigneron et un professionnel du vin.

⚡ Renseignements et inscription auprès de kilien.stengel@iehca.eu



université ouverte des sciences gastronomiques - cycle Fromage

16 MARS | 17H00-19H00

📍 VILLA RABELAIS

Un point historique sur le fromage de chèvre en Région Centre.

Quoi de mieux que de voyager dans le temps pour mieux comprendre cette filière. Un point historique permettra à tous d'enrichir leurs connaissances sur le sujet. Évoquer l'histoire du fromage de chèvre en région Centre Val de Loire revient à observer son commerce et en sa mise en valeur culturelle.

🗨️ **Nicolas RADUGET**, docteur en histoire, chercheur indépendant.

⚡ Plus d'information auprès de utl@univ-tours.fr



université ouverte des sciences gastronomiques - cycle Fromage

APRÈS-MIDI | 23 MARS

📍 GAEC MABIQUETTE

Sandra et Rémi Mabilieu
37 La Maison Lureau
37510 Villandry

À la découverte d'un élevage caprin et d'une production de fromage.

L'après-midi pédagogique, permettra à chacun et chacune de rapprocher les apports pratiques à tous les apports théoriques qui auront été déjà vus.

Elle permettra surtout de découvrir cette filière grâce à des producteurs passionnés par leur métier.

⚡ Plus d'information auprès de utl@univ-tours.fr

Les rencontres gourmandes de nos partenaires



POT-AU-FEU GÉANT

À PARTIR DE 8H30 | 11 FÉVRIER

📍 HALLES DE TOURS ET MARCHÉS BEAUJARDIN, COTY ET FONTAINES

Pour la 27^e édition du Pot-au-feu géant, le banquet revient dans le quartier des Halles. Des parts à emporter seront également en vente sur les marchés des Halles, Beaujardin, Coty et Fontaines. L'intégralité des sommes récoltées sera reversée aux Restos du Cœur.

- > Marchés Beaujardin, Coty et Fontaines
ventes à emporter de 8H30 à 12H30 ;
 - > Halles de Tours
ventes à emporter de 8H30 à 15H00
banquet à partir de 11H45
- ⚡ Plus d'informations sur www.ville-tours.fr



7 DÉGUSTATIONS 7 INATTENDUES

20 JANVIER | 18H30

📍 VILLA RABELAIS

Un vendredi par mois, poussez les portes de la Villa Rabelais pour des dégustations originales autour de produits tourangeaux ou d'ailleurs, accompagnées par des professionnels du goût et des arômes. Une programmation proposée par l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley.

📅 VENDREDI 20 JAN | 18H30

Plaisirs des Thés

Pour bien démarrer l'année 2023, prenez un moment pour vous. Ne perdez plus un instant et venez enchanter votre palais des milliers de saveurs issues des 4 coins du globe.

🛒 Animation payante, nombre de places limité, réservation obligatoire à <https://www.tours-tourisme.fr/incontournables/7-degustations-7-inattendues>

⚡ Plus d'informations auprès l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley > info@tours-tourisme.fr
☎ 02 47 70 37 37



7 DÉGUSTATIONS 7 INATTENDUES

18H30 | 17 FÉVRIER | 17 MARS

📅 VENDREDI 17 FÉV | 18H30

Sucrierie de Touraine

À l'occasion de Mardi Gras, venez découvrir un monde de douceurs à la mode tourangelle.

📅 VENDREDI 17 MARS | 18H30

Les bières de Touraine

Venez célébrer la Saint Patrick version tourangelle.

Découvrez les bières venues des 4 coins de la métropole.

🛒 Animation payante, nombre de places limité, réservation obligatoire à <https://www.tours-tourisme.fr/incontournables/7-degustations-7-inattendues>

⚡ Plus d'informations auprès l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley > info@tours-tourisme.fr
☎ 02 47 70 37 37



**DEVENEZ AMIS
DE LA VILLA RABELAIS**

HORAIRES D'OUVERTURE

... 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.

... RECEVOIR

- > En avant-première les informations concernant la Villa Rabelais et ses événements ;
- > Des places réservées ou à tarif préférentiel pour certains de ces événements ;
- > Bien d'autres avantages (rejoignez-nous pour en savoir plus...).

... 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 (selon des conditions à définir).

⚡ adhésion sur www.iehca.eu
ou coupon à retirer à la bibliothèque gourmande

**BIBLIOTHÈQUE
GOURMANDE**

- > mercredi
10h30 > 13h00
14h00 > 18h00
- > jeudi
14h00 > 18h00
- > vendredi
14h00 > 18h00
- > samedi
10h30 > 13h00
14h00 > 18h00

**BIBLIOTHÈQUE
DE RECHERCHE**

- > du lundi au jeudi
9h00 > 12h00
14h00 > 18h00
- > vendredi
9h00 > 12h00

📍 Villa Rabelais - 116, boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 18 75 27 41

✉ contact@villa-rabelais.fr

🌐 www.villa-rabelais.fr

🏠 IEHCA

📷 Villa Rabelais — IEHCA

🐦 @villa_rabelais

📺 @IEHCA_Network

📺 @video_iehca