



ÉDITO

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un lieu ouvert à tous les publics, dédié aux patrimoines alimentaires et gastronomiques. 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 Tours Métropole-Val de Loire, de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire et de la Région Centre-Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation a pour volonté de contribuer au développement de la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours.

À l'heure de thé, c'est le thème de la saison culturelle que nous vous proposons pour ouvrir l'année 2024. Ce cycle d'animations, de janvier à mars, mettra à l'honneur la pâtisserie et le thé : la pâtisserie d'ici et d'ailleurs, les couleurs du thé, les différentes manières de le boire à travers le monde... autant de sujets à aborder et de raisons de se régaler à la Villa Rabelais !

Crédits photos

IEHCA, Elisabeth Auzoux, Ville de Tours – V. Liorit, Eduardo Berti, Aude Coudrin, CT Dugateau, Épicerie Dejault, La Geste, Mathilda Motte, Académie de médecine chinoise traditionnelle, Association France – Chine Touraine, Gin Pineau, Getty Images

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

JANVIER

MARDI 9 JANVIER | 18H30
 UOSG, atelier Vin orange
 « L'Italie, un des berceaux
 du vin orange »
 Villa Rabelais

MERCREDI 10 JANVIER | 16H30
 Lecture à haute voix,
 histoires pour enfants autour de
 la thématique
 « Délicieuses recettes »
 Villa Rabelais

SAMEDI 13 JANVIER | 15H00
 Atelier créatif
 « Carte de vœux gourmande »
 Villa Rabelais

JEUDI 18 JANVIER | 18H30
 UOSG, atelier Vin
 « Les vins de jardins et Jardins
 de vigne »
 Villa Rabelais

JEUDI 18 JANVIER | 18H30
 UOSG, atelier de
 perfectionnement Vin
 « Cépages de Loire dans
 l'Histoire »
 Villa Rabelais

VENDREDI 19 JANVIER | 18H30
 7 vins, 7 inattendues
 Villa Rabelais

SAMEDI 20 JANVIER | 18H00
 Un festin de mots,
 Nuit de la lecture,
 « Des mots à boire »
 Villa Rabelais

JEUDI 25 JANVIER | 18H30
 Dégustation commentée
 « Cépages rares et biodiversité
 domestique »
 Villa Rabelais

VENDREDI 26 JANVIER | 18H30
 Un festin de mots,
 « Le maté des amateurs de la
 Villa Rabelais »

SAMEDI 27 JANVIER | 10H00
 Un festin de mots,
 atelier d'écriture « La cuisine de
 l'écriture »

LUNDI 29 JANVIER | 18H00
 Soirée Slow bread

FÉVRIER

JEUDI 1^{ER} FÉVRIER | 18H30
 UOSG, atelier Vin
 « Découvrir la pyramide
 hiérarchique des vins
 allemands »
 Villa Rabelais

SAMEDI 3 FÉVRIER | 15H00
 Atelier créatif jeune public
 « C'est la chandeleur ! »
 Villa Rabelais

SAMEDI 3 FÉVRIER | 14H30
 Atelier d'écriture
 « Menu(s) à la carte »
 Villa Rabelais

MERCREDI 7 FÉVRIER | 16H30
 Lecture à haute voix,
 histoires pour enfants autour de
 la thématique « J'aime cuisiner »
 Villa Rabelais

JEUDI 8 FÉVRIER | 18H30
 Conférence
 « Monaco sous les deux empires »
 Villa Rabelais

JEUDI 8 FÉVRIER
 Cours de cuisine spécial
 Pâté en croûte
 Tours à Table

VENDREDI 9 FÉVRIER | 18H30
 Soirée « Apéro jeu »
 Villa Rabelais

SAMEDI 10 FÉVRIER | 14H30
 Atelier d'écriture
 « Menu(s) à la carte »
 Villa Rabelais

SAMEDI 10 FÉVRIER | 15H30
 Saison culturelle À l'heure du
 thé, dégustation commentée
 « Grands Crus du monde et
 mignardises »
 Villa Rabelais

JEUDI 15 FÉVRIER | 18H30
 Un festin de mots
 « Vignes et vigneron »
 Villa Rabelais

VENDREDI 16 FÉVRIER | 18H30
 7 vins, 7 inattendues
 Villa Rabelais

SAMEDI 17 FÉVRIER | 15H30
 Saison culturelle À l'heure du
 thé, Tea time
 Villa Rabelais

SAMEDI 17 FÉVRIER | 14H30
 Atelier d'écriture
 « Menu(s) à la carte »
 Villa Rabelais

LUNDI 19 FÉVRIER | À PARTIR DE 14H00
 UOSG, Concours
 « Pâté en croûte d'exception »
 Villa Rabelais

MERCREDI 21 FÉVRIER | 18H30
 Saison culturelle À l'heure du
 thé, dégustation commentée
 « Douceurs japonaises »

FÉVRIER

Villa Rabelais

MERCREDI 21 FÉVRIER
UOSG, Cours de cuisine spécial
 « Tartes tatin d'exception »
 Tours à Table

JEUDI 22 FÉVRIER | 18H30
Dégustation commentée
 « Cépages rares et biodiversité domestique »
 Villa Rabelais

VENDREDI 23 FÉVRIER | 18H30
Saison culturelle À l'heure du thé, Cérémonie chinoise du thé
 Villa Rabelais

SAMEDI 24 FÉVRIER | À PARTIR DE 9H
Pot-au-feu géant
 Marchés de Tours

MERCREDI 28 FÉVRIER | 15H30
Les après-midi ludiques de la Bibliothèque gourmande
 Villa Rabelais

MARS

MERCREDI 6 MARS | 16H30
Lecture à haute voix, histoires pour enfants autour de la thématique « Cuisine du monde »
 Villa Rabelais

JEUDI 14 MARS | 14H30
UOSG, Atelier miel
 Villa Rabelais

JEUDI 14 MARS | 18H30
Saison culturelle À l'heure du thé, dégustation commentée
 « Les couleurs du thé »
 Villa Rabelais

VENDREDI 15 MARS | 18H30
7 vins, 7 inattendues
 Villa Rabelais

JEUDI 21 MARS | 14H30
UOSG, Atelier miel
 Rucher de la Dame Blanche
 (Civray-de-Touraine)

JEUDI 21 MARS | 18H30
Saison culturelle À l'heure du thé, Atelier « Créer son thé »
 Boutique – salon de thé Le Lapin vert
 (Tours)

LUNDI 25 MARS | À PARTIR DE 14H00
UOSG, Concours
 « Tartes tatin d'exception »
 Villa Rabelais

LUNDI 25 MARS | 18H30
UOSG, Atelier Vin
 « Battle de discours du vin »
 Villa Rabelais

JEUDI 28 MARS | 14H30
UOSG, Atelier miel
 Villa Rabelais

JEUDI 28 MARS | 18H30
Dégustation commentée
 « Cépages rares et biodiversité domestique »
 Villa Rabelais

SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

► PAGE 30
 SAMEDI 10 FÉVRIER | 15H30
Dégustation commentée
 « Grands Crus du monde et mignardises »
 Villa Rabelais

► PAGE 33
 SAMEDI 17 FÉVRIER | 15H30
Tea time
 Villa Rabelais

► PAGE 35
 MERCREDI 21 FÉVRIER | 18H30
Dégustation commentée
 « Douceurs japonaises »
 Villa Rabelais

► PAGE 38
 VENDREDI 23 FÉVRIER | 18H30
Cérémonie chinoise du thé
 Villa Rabelais

► PAGE 43
 JEUDI 14 MARS | 18H30
Dégustation commentée
 « Les couleurs du thé »
 Villa Rabelais

► PAGE 45
 JEUDI 21 MARS | 18H30
Atelier « Créer son thé »
 Boutique – salon de thé Le Lapin vert
 (Tours)

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

► PAGE 14
 SAMEDI 13 JANVIER | 15H00
Atelier créatif
 « Carte de vœux gourmande »
 Villa Rabelais

► PAGE 18
 SAMEDI 20 JANVIER | 18H00
Nuit de la lecture,
 « Des mots à boire »
 Villa Rabelais

► PAGE 20
 VENDREDI 26 JANVIER | 18H30
Un festin de mots, « Le maté des amateurs de la Villa Rabelais »

► PAGE 21
 SAMEDI 27 JANVIER | 10H00
Un festin de mots, atelier d'écriture
 « La cuisine de l'écriture »

► PAGE 29
 VENDREDI 9 FÉVRIER | 18H30
Soirée « Apéro jeu »
 Villa Rabelais

► PAGE 31
 JEUDI 15 FÉVRIER | 18H30
Un festin de mots,
 « Vignes et vigneron »
 Villa Rabelais

LES RENCONTRES GOURMANDES

- ▶ **PAGE 17**
VENDREDI 19 JANVIER | 18H30
7 vins, 7 inattendues
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 19**
JEUDI 25 JANVIER | 18H30
Dégustation commentée
« Cépages rares et biodiversité domestique »
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 22**
MARDI 30 JANVIER | 18H30
Soirée Slow bread
- ▶ **PAGE 25**
SAMEDI 3 FÉVRIER | 14H30
Atelier d'écriture Menu(s) à la carte
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 27**
JEUDI 8 FÉVRIER | 18H30
Conférence
« Monaco sous les deux empires »
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 25**
SAMEDI 10 FÉVRIER | 14H30
Atelier d'écriture Menu(s) à la carte
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 32**
VENDREDI 16 FÉVRIER | 18H30
7 vins, 7 inattendues
Villa Rabelais

- ▶ **PAGE 25**
SAMEDI 17 FÉVRIER | 14H30
Atelier d'écriture Menu(s) à la carte
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 37**
JEUDI 22 FÉVRIER | 18H30
Dégustation commentée
« Cépages rares et biodiversité domestique »
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 39**
SAMEDI 24 FÉVRIER | À PARTIR DE 9H
Pot-au-feu géant
Marchés de Tours
- ▶ **PAGE 46**
VENDREDI 15 MARS | 18H30
7 vins, 7 inattendues
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 50**
JEUDI 28 MARS | 18H30
Dégustation commentée
« Cépages rares et biodiversité domestique »
Villa Rabelais

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Cycle d'ateliers Vins

- ▶ **PAGE 15**
JEUDI 18 JANVIER | 18H30
« Les vins de jardins et Jardins de vigne »
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 23**
JEUDI 1^{ER} FÉVRIER | 18H30
« Découvrir la pyramide hiérarchique des vins allemands »
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 48**
LUNDI 25 MARS | 18H30
« Battle de discours du vin »
Villa Rabelais

Cycle d'ateliers Vin Orange

- ▶ **PAGE 12**
MARDI 9 JANVIER | 18H30
« L'Italie, un des berceaux du vin orange »
Villa Rabelais

Cycle d'ateliers de perfectionnement Vins : Cépages de Loire dans l'Histoire

- ▶ **PAGE 16**
JEUDI 18 JANVIER | 18H30
Villa Rabelais

Cycle d'ateliers Miel

- ▶ **PAGE 42**
JEUDI 14 MARS | 14H30
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 44**
JEUDI 21 MARS | 14H30
Rucher de la Dame Blanche (Civray-de-Touraine)
- ▶ **PAGE 49**
JEUDI 28 MARS | 14H30
Villa Rabelais

Cours de cuisine

- ▶ **PAGE 28**
JEUDI 8 FÉVRIER
Cours de cuisine spécial
Pâté en croûte
Tours à Table
- ▶ **PAGE 36**
MERCREDI 21 FÉVRIER
UOSG, Cours de cuisine spécial
« Tartes tatin d'exception »
Tours à Table

Concours

- ▶ **PAGE 34**
LUNDI 19 FÉVRIER | À PARTIR DE 14H00
« Pâté en croûte d'exception »
Villa Rabelais
- ▶ **PAGE 47**
LUNDI 25 MARS | À PARTIR DE 14H00
« Tarte tatin d'exception »
Villa Rabelais

ANIMATIONS JEUNE PUBLIC

► **PAGE 13**

MERCREDI 10 JANVIER | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants autour de
la thématique

« Délicieuses recettes »

Villa Rabelais

► **PAGE 24**

SAMEDI 3 FÉVRIER | 15H00

Atelier créatif jeune public

« C'est la chandeleur ! »

Villa Rabelais

► **PAGE 26**

MERCREDI 7 FÉVRIER, 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants autour de
la thématique « J'aime cuisiner »

Villa Rabelais

► **PAGE 40**

MERCREDI 28 FÉVRIER | 15H30

Les après-midis ludiques de la
Bibliothèque Gourmande

Villa Rabelais

► **PAGE 41**

MERCREDI 6 MARS | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants autour de
la thématique

« Cuisine du monde »

Villa Rabelais



LA FRANCE ET L'ITALIE : TERRES DE VINS ORANGE ?

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

9 JANVIER | 18H30-20H00

VILLA RABELAIS

L'Italie, un des berceaux du vin orange

L'Italie est le premier pays en Europe occidentale où le vin orange a été vinifié, grâce à une poignée de vigneron frioulans dans les années 1980. La vinification géorgienne en qvevri a en effet inspiré ces vigneron. Depuis, l'Italie est un grand pourvoyeur de vin orange, de la frontière slovène à la Sicile en passant par l'Émilie-Romagne.

INTERVENANT

Julien HADJADJ-JADAUD, *Vins Mille Lieux*

30 €

⚡ Nombre de places limité à 15 personnes.
Inscriptions : 06 11 76 53 21 ou claudia@vinsmillelieux.fr



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 10 JANVIER

VILLA RABELAIS

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.

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Délicieuses recettes ».

À partir de 3 ans

Entrée libre



CARTE DE VŒUX GOURMANDE

13 JANVIER | 15H00-16H30

📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous propose un atelier créatif pour confectionner une carte de vœux gourmande personnalisée.

👤 À partir de 6 ans

🛒 Prix libre

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 18 JANVIER

📍 VILLA RABELAIS

Le vignoble – jardin en Loire – offre des caractéristiques et enjeux de conservation significatifs. Le parc du vignoble ligérien correspond à une stratégie paysagère d'appellation pour les vins fins de Loire. On trouve tout autant des jardins de vigne en Val de Loire, notamment à Savennières en Anjou et à Vouvray en Touraine, que du côté de Saint-Tropez.

💬 INTERVENANTS

Myriam LAIDET, géographe, doctorante, ENSP Versailles

Evelyne de PONTBRIAND, viticultrice au Domaine du Closel et le parc du Château des Vaults

Jean de SAINT VENANT, Domaine et les jardins du Château de Valmer

⚡ Cycle complet.

Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr

CÉPAGES DE LOIRE
DANS L'HISTOIRE

9 Nov. 18h30 : Ce que la Loire doit à la Bourgogne
7 Déc. 18h30 : Ce que la Loire doit au Sud-Ouest
18 Janv. 18h30 : Ce que la Loire ne doit à aucun autre vignoble

Villa Rabelais, université
ouverte des sciences
gastronomiques
116 boulevard Beranger 37000
Tours

Prix : 30€ par séance ou 75€
pour les 3

Inscription auprès de
Jeanne Galinié - Yerre
jeanne.yerre@gmail.com /
06.59.78.49.18

UNIVERSITÉ OUVERTE DES
SCIENCES GASTRONOMIQUES

18 JANVIER | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Cépages de Loire dans l'Histoire

Atelier de perfectionnement sur le thème « ce que la Loire ne doit à aucun autre vignoble ».

🗨️ INTERVENANTE
Jeanne GALINIÉ-YERRE

🛒 30 € / atelier

⚡ Inscription auprès de
Jeanne Galinié-Yerre :
jeanne.yerre@gmail.com
06-59-78-49-18

7 DÉGUSTATIONS,
7 INATTENDUES

18H30-20H00 | 19 JANVIER

📍 VILLA RABELAIS

Après la galette, place aux mochis pour l'Épiphanie !
Ces douceurs d'origine japonaise fabriquées localement à la
Maison du Mochi, faits avec une pâte de haricots sucrés et de
riz, viendront éveiller vos papilles. Plusieurs variétés de thés et
d'infusions autour du Japon seront proposées à la dégustation
pour un « tea time » version insolite avec **Aude COUDRIN**,
gérante de la boutique de thé et de café engagée à Tours
Le Lapin vert.

Une programmation proposée par l'Office de Tourisme & des
Congrès Tours Loire Valley à retrouver sur :
www.tours-tourisme.fr

⚡ Réservation obligatoire uniquement auprès de l'Office de
Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley



DES MOTS À BOIRE

20 JANVIER | 18H00-20H00

VILLA RABELAIS

Dans le cadre de la Nuit de la lecture, sur le thème du corps, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment de lecture à haute voix. Apportez un de vos coups de cœur en lien avec l'alimentation ou venez piocher dans les collections de la Bibliothèque Gourmande.

Autour d'un rafraîchissement, nous partagerons nos coups de cœur littéraires et culinaires pour nourrir les papilles et l'ouïe !

 Entrée libre



DÉGUSTATION COMMENTÉE CÉPAGES RARES ET BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE

18H30-20H00 | 25 JANVIER

VILLA RABELAIS

Atelier vin perfectionnement

La Cave épicerie locavore Dejault et la micro-agence « Qui l'eût cru ? » créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

 **INTERVENANTS**

François BONHOMME, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire et Agir pour les cépages rares

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, « Qui l'eût cru ? »

 25€, boissons, pains et tartinables inclus / 10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

 Réservation souhaitée auprès de contact@dejault.com


 JE MANGE DE BELLE

LE MATÉ DES AMATEURS À LA VILLA RABELAIS

26 JANVIER | 18H30-20H00

VILLA RABELAIS

Bienvenue dans le monde du « maté », plus qu'une simple boisson en Amérique du Sud. L'écrivain **Eduardo BERTI** évoquera tous les aspects culturels du maté : sa présence dans le quotidien, son poids social et symbolique, ses échos dans la vie publique argentine. Sans parler de ses modes d'emploi, ses rituels, ses cérémonies.

En partenariat avec la boutique de thé *Betjeman & Barton* (Tours).

INTERVENANT

Eduardo BERTI, auteur argentin vivant à Bordeaux, est « auteur associé » aux mille univers, à Bourges. L'association culturelle, avec le soutien de Ciclic, reçoit l'auteur pour partager son œuvre dans le territoire régional : ateliers, rencontres, lectures et création !

 Gratuit, inscription obligatoire (nombre de places limité)

ATELIER D'ÉCRITURE LA CUISINE DE L'ÉCRITURE

10H00-12H30 | 27 JANVIER

VILLA RABELAIS

Petit atelier littéraire conduit par **Eduardo BERTI**, écrivain membre de l'*Oulipo*. On explorera de manière créative, et à travers des formes brèves, les rapports entre alimentation et écriture. Parler de ce qu'on aime manger, faire des aliments des personnages de fiction, penser aux recettes ou menus comme possibles formes littéraires.

INTERVENANT

Eduardo BERTI, auteur argentin

 Gratuit, inscription obligatoire (nombre de places limité)

IN'23
FER
MEN
TUM

SOIRÉE DÉBAT AUTOUR DU PAIN SLOW BREAD

29 JANVIER | 18H00

📍 VILLA RABELAIS

Rencontres avec les acteurs locaux de la profession sur le thème « Le pain en France, aujourd'hui et demain », organisée par l'association Slow Food Tours – Val de Loire. Définition, enjeux, défis pour demain, seront au cœur de cette soirée consacrée au pain en France.

⚡ Plus d'informations à venir sur www.villa-rabelais.fr



UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 1^{ÈR} FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

Découvrir la pyramide hiérarchique des vins allemands

Le classement des vignobles allemands est très éloigné de la pyramide de qualité qu'utilise la Bourgogne viticole. Il existe en Allemagne un système de classification des vins particulier. À l'occasion de cette séance, vous découvrirez la notion de « Prädikat » et les vins « Kabinett », « Spätlese », « Auslese », ou « Trockenbeerenauslese ».

🗨 INTERVENANTES

Rachel RECKINGER, ethnologue et sociologue, Université du Luxembourg

Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours

⚡ Cycle complet.
Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



ATELIER CRÉATIF C'EST LA CHANDELEUR !

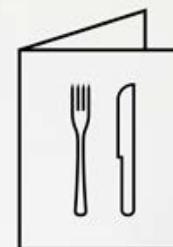
3 FÉVRIER | 15H00-16H30

📍 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.

👤 À partir de 4 ans.

🛒 5€ duo parent – enfant



Menu(s) à la carte

Atelier d'écriture



ATELIER D'ÉCRITURE MENU(S) À LA CARTE

14H30-16H30 | 3, 10, 17 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

Un atelier d'écriture est un espace de liberté où chacun s'exprime selon ses connaissances, ses envies, ses désirs. Et a fortiori quand on aborde le thème de la gastronomie et de la nourriture. Là, notre imaginaire, nos plaisirs, notre créativité s'en donnent à cœur joie. Laissons-nous aller à écrire, proposer, partager, échanger et créer. Ce partenariat avec l'IEHCA, offre un cadre propice à la découverte et à l'expression écrite.

Possibilité de s'inscrire à 1, 2 ou 3 séances :
samedis 3, 10 et 17 février

💬 INTERVENANT

Ateliers d'écriture animés par **Philippe OUZOUNIAN**,
écrivain public

🛒 20€ pour 1 séance / 35€ pour 2 séances / 50€ pour 3 séances

⚡ Renseignements et inscription au 06 81 95 77 85
ou à entouteslettres37@gmail.com



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

7 FÉVRIER | 16H30-17H00

📍 VILLA RABELAIS

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 « J'aime cuisiner ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



CONFÉRENCE MONACO SOUS LES DEUX EMPIRES

18H30-21H00 | 8 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

Si la longue histoire commune entre la France et Monaco a trouvé des échos jusqu'à aujourd'hui, elle le doit aussi à deux périodes capitales de notre histoire, le Premier et le Second Empire. Cette conférence reviendra sur les grandes étapes de l'évolution des étroites relations entretenues par Napoléon I^{er} et Napoléon III avec les princes Honoré V et Charles III ; la gastronomie y ayant joué un rôle important.

🗨️ INTERVENANT

David CHANTERANNE

Historien, historien de l'art et journaliste, écrivain, rédacteur en chef des magazines *Napoléon 1^{er}* et *Napoléon III Revue du Souvenir Napoléonien*, David Chanteranne dirige les sites patrimoniaux de Rueil-Malmaison après avoir été directeur du musée Bertrand à Châteauroux. Il est l'auteur de nombreux articles et ouvrages, dont *Les douze morts de Napoléon* (éditions Passés Composés).

⚡ Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

8 FÉVRIER

📍 **TOURS À TABLE**, 45 rue Bernard Palissy (Tours)

Cours de cuisine spécial Pâté en croûte

Rejoignez-nous pour un cours de cuisine spécial pâté en croûte avec **Mikaël TELUK**, le 8 février à Tours à Table. Préparez-vous à une expérience culinaire inoubliable et montrez-nous vos talents de chef ! Le concours du pâté en croûte d'exception se tiendra à la Villa Rabelais le lundi 19 février, participez-y !

⚡ Inscrivez vous dès maintenant pour ne pas manquer cette occasion gourmande au 06 62 86 99 10.



APÉRO JEU

18H30-20H00 | 9 FÉVRIER

📍 **VILLA RABELAIS**

Autour du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry*, venez tester vos connaissances sur les patrimoines alimentaires et goûtez aux spécialités de ces 3 terroirs !

En partenariat avec la librairie Les Saisons (Tours)

🗨 **INTERVENANT**

Animation en présence de **Nicolas RADUGET**, docteur en histoire contemporaine, spécialisé dans les questions alimentaire et viticole, auteur du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry*.

🛒 Tarif unique : 5€ (dégustations incluses)

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



DÉGUSTATION COMMENTÉE GRANDS CRUS DU MONDE ET MIGNARDISES

10 FÉVRIER | 15H30-17H00

📍 VILLA RABELAIS

Un après-midi autour du thé tout en douceur, où nous vous invitons à découvrir différents accords mariant Grands Crus du monde et mignardises.

🗨 INTERVENANT

Delphine TIERCELIN, gérante de la boutique de thé *Betjeman & Barton* (Tours).

🛒 Tarif plein : 10€ / Tarif réduit : 8€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



VIGNES ET VIGNERONS

18H30-20H00 | 15 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

Débat sur les enjeux actuels et futurs du monde viticole, en lien avec la présentation de l'ouvrage *Vignes et vigneron*. Évolutions des métiers, des pratiques et des territoires (Presses Universitaires François-Rabelais, 2023). Le débat et la présentation de l'ouvrage seront suivis d'un verre de l'amitié.

🗨 INTERVENANTS

Christèle ASSEGOND, ingénieure de recherche en sociologie et responsable du CETU, CETU-ETICs, Université de Tours

Hélène CHAZAL, ingénieure d'étude en sociologie, CETU-ETICs, Université de Tours

Nicolas RADUGET, docteur en histoire contemporaine, chercheur indépendant spécialisé dans le monde du vin

Françoise SITNIKOFF, Maîtresse de conférences en sociologie, laboratoire CITERES, Université de Tours

⚡ Gratuit, inscription recommandée



7 DÉGUSTATIONS, 7 INATTENDUES

16 FÉVRIER | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

À l'occasion de Mardi Gras, découvrez un monde de douceurs à la mode tourangelle : nougats de Tours de la boulangerie VANDEPUY, pains d'épices et miels du RUCHER DE LA DAME BLANCHE et poires tapées à l'ancienne de la MAISON HERIN. Le tout accompagné des vins de la MAISON LaCHETEAU - Grandes Caves Saint-Roch à Rochecorbon.

Une programmation proposée par l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley à retrouver sur www.tours-tourisme.fr

⚡ Réservation obligatoire uniquement auprès de l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley



TEA TIME

15H30-17H00 | 17 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

D'origine britannique, le « tea time » ou « afternoon tea » est une pause en milieu de journée autour d'un thé fumant et de gourmandises sucrées/salées. Puisque la vocation originelle de ce rituel est de couper la faim, il est important de servir quelques collations aux convives lorsque vient l'heure du thé de l'après-midi, telles que les scones, le Victoria Sponge cake, ou encore le gâteau de Battenberg. Pour ce "tea time" à la Villa Rabelais, nous vous proposerons une version un peu plus française, avec des recettes adaptées à nos traditions tout en intégrant des produits locaux !

En collaboration avec la boutique engagée de thé et café *Le lapin vert*

🗨 INTERVENANTE

Louise COULY, cheffe pâtissière, pâtisserie CT DU GÂTEAU (Tours)

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

19 FÉVRIER | 14H00-18H00

📍 VILLA RABELAIS

Concours Pâté en croûte d'exception

L'UMIH 37 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) et l'IEHCA, dans le cadre de l'université ouverte des sciences gastronomiques, organisent la seconde édition du Concours « Pâté en croûte d'exception »

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

⚡ Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : kilien.stengel@villa-rabelais.fr



DÉGUSTATION COMMENTÉE DOUCEURS JAPONAISES

18H30-20H00 | 21 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

À l'occasion de la sortie du livre *Kyûreki, Douceurs Japonaises* (éditions La Martinière, 2023), venez découvrir, avec la Maison du Mochi, le monde du daifuku mochi – douceur faisant partie de la grande famille des wagashis, pâtisseries traditionnelles japonaises – confectionné artisanalement dans leur atelier en Touraine.

💬 INTERVENANTE

Mathilda MOTTE, fondatrice de la Maison du Mochi et autrice culinaire (Saint-Martin-le-Beau)

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

NB : si vous souhaitez passer commande de mochis pour cet évènement : rendez-vous sur la boutique en ligne de La Maison du Mochi : <https://www.maisondumochi.fr/boutique/>

Lors de la validation de votre panier, choisissez l'option « Récupérer ma commande en boutique » puis « L'atelier de Touraine » dans le menu déroulant. Enfin dans le calendrier, choisissez la date de retrait du **mardi 20 février 2024**, puis envoyez un mail à contact@maisondumochi.fr avec votre numéro de commande afin de préciser que vous participez à l'évènement de la Villa Rabelais, où votre commande vous sera remise.



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

21 FÉVRIER

📍 **TOURS À TABLE**, 45 rue Bernard Palissy (Tours)

Cours de cuisine spécial tarte Tatin

Rejoignez-nous pour un cours de cuisine spécial tarte Tatin le 21 février à Tours à Table.

Préparez-vous à une expérience culinaire inoubliable et montrez-nous vos talents de chef !

Le concours de tarte tatin d'exception se tiendra à la Villa Rabelais le lundi 25 mars, participez-y !

⚡ Inscrivez vous dès maintenant pour ne pas manquer cette occasion gourmande au 06 62 86 99 10.



DÉGUSTATION COMMENTÉE CÉPAGES RARES ET BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE

18H30-20H00 | 22 FÉVRIER

📍 **VILLA RABELAIS**

Atelier vin perfectionnement

La Cave épicerie locavore Dejault et la micro-agence « Qui l'eût cru ? » créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

🗨 INTERVENANTS

François BONHOMME, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire et Agir pour les cépages rares

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, « Qui l'eût cru ? »

🛒 25€, boissons, pains et tartinables inclus / 10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Réservation souhaitée auprès de contact@dejault.com



CÉRÉMONIE CHINOISE DU THÉ

23 FÉVRIER | 18H30-20H00



POT-AU-FEU GÉANT

24 FÉVRIER

📍 VILLA RABELAIS

C'est à la dynastie des Tang (618 à 907), l'âge d'or de la civilisation chinoise, qu'il faut remonter pour retrouver les origines de la cérémonie du thé... Le thé était alors utilisé comme un instrument de clairvoyance. C'est aussi à cette époque que la culture du thé fut transmise au Japon, où elle est devenue le fameux ChaNoYu (cérémonie japonaise du thé). Consommer du thé n'est plus un simple geste de la vie quotidienne, c'est aussi une coutume, une façon de vivre, et un art de vie.

🗨️ INTERVENANTES

Jiang Yue MAN, animatrice, association France – Chine Touraine

Lizi MEUNIEZ-GAO, Maître de thé

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

📍 MARCHÉS DE TOURS

28^e édition du Pot-au-feu géant, organisé par la Ville de Tours

Plus de renseignements à partir de janvier sur le site <https://www.tours.fr/>



LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

28 FÉVRIER | 15H30-17H00

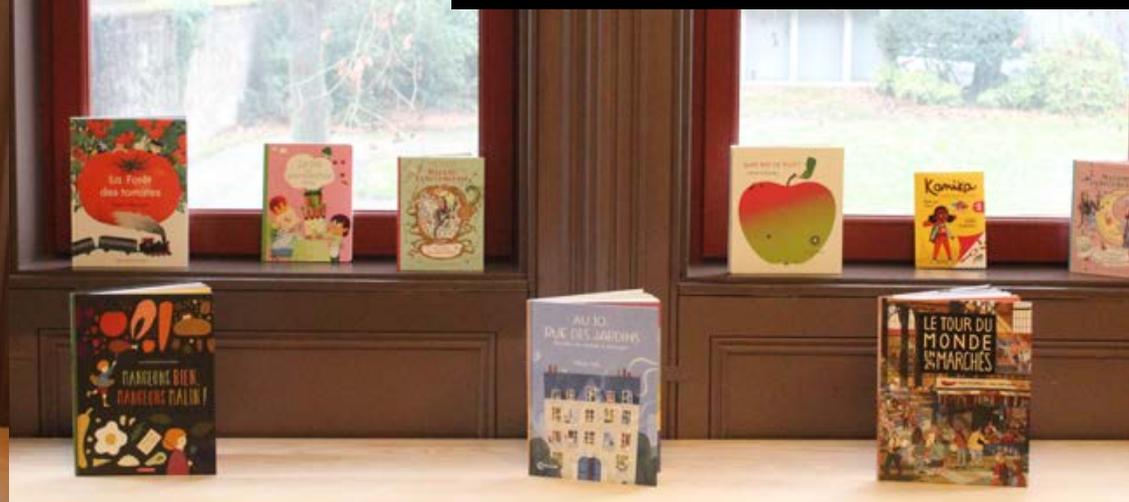
📍 VILLA RABELAIS

Pendant les vacances scolaires, 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 !

👤 De 2 à 100 ans

🛒 Entrée libre



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 6 MARS

📍 VILLA RABELAIS

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 « Cuisine du monde ».

👤 À partir de 3 ans

🛒 Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14 MARS | 14H30-16H30

📍 VILLA RABELAIS

Atelier miel

Hydromel, moyen de conservation et d'assaisonnement : par quels moyens le miel était-il employé ? En compagnie d'une historienne de l'alimentation, nous allons découvrir l'histoire du miel et les formes de sa consommation dès l'Antiquité romaine.

Avec la collaboration de l'Université du Temps Libre.

💬 INTERVENANTE

Marie-Claire FRÉDÉRIC, historienne de l'alimentation (Poitiers)

⚡ Cycle complet. Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : kilien.stengel@villa-rabelais.fr



DÉGUSTATION COMMENTÉE LES COULEURS DU THÉ

18H30-20H00 | 14 MARS

📍 VILLA RABELAIS

Pour cette soirée autour du thé, venez découvrir les différentes familles de thé et les méthodes de préparation autour du monde à travers une dégustation commentée.

💬 INTERVENANTE

Aude COUDRIN, gérante de la boutique engagée de thé et de café *Le Lapin vert* (Tours)

🛒 Tarif plein : 6€ / Tarif réduit : 3€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14 MARS | 14H30-16H30

📍 **RUCHER DE LA DAME BLANCHE** à Civray-de-Touraine

Atelier miel

Les propriétés du miel et des produits de la ruche pour la santé

De nombreux produits de la ruche sont employés dans un but antibactérien, anti-inflammatoire, antioxydant... Miel, pollen, propolis et gelée royale sont les produits phares de la période hivernale, mais pas seulement. Les bénéfices des produits de la ruche n'ont pas fini de vous surprendre !

Avec la collaboration de l'Université du Temps Libre.

🗨️ INTERVENANT

Michael PRETESEILLE, Métayer d'abeilles, Rucher de la dame blanche, Civray-de-Touraine

⚡ Cycle complet. Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : kilien.stengel@villa-rabelais.fr



ATELIER CRÉER SON THÉ

18H30-20H00 | 21 MARS

📍 **BOUTIQUE LE LAPIN VERT** (2 bis Rue Bernard Palissy, Tours)

Au cœur du salon de thé, venez créer votre propre thé parfumé. Thé vert, thé noir, épices, fruits séchés, etc., il y en aura pour tous les goûts !

🗨️ INTERVENANTE

Aude COUDRIN, gérante de la boutique engagée de thé et de café *Le Lapin vert* (Tours)

🛒 Tarif plein : 25€

⚡ Uniquement auprès de lalapinverttours@gmail.com



7 DÉGUSTATIONS,
7 INATTENDUES

15 MARS | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Des bières 100% locales

Vous pensez que la bière artisanale n'a pas de secret pour vous ou au contraire vous souhaitez en apprendre plus ? Venez rencontrer Christophe, Président et fondateur de la brasserie artisanale *La P'tite Maiz'* et Valentin, serveur de bières certifié autour d'une dégustation commentée réalisée par ces deux passionnés de 5 bières de **La P'tite Maiz'** aussi variées qu'équilibrées dans leur choix. Apprenez plus sur les différents styles et découvrez en détail des bières emblématiques de cette brasserie locale saluée nationalement pour son travail de qualité. Pour compléter la dégustation, vous pourrez savourer des tartinades réalisées par le cuisinier de La P'tite Maiz' – Le Bar. Un moment d'échange instructif et gourmand à ne pas manquer !

Une programmation proposée par l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley à retrouver sur www.tours-tourisme.fr

⚡ Réservation obligatoire uniquement auprès de l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley



UNIVERSITÉ OUVERTE DES
SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H00-18H00 | 25 MARS

📍 VILLA RABELAIS

Concours Tartes tatin d'exception

L'UMIH 37 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) et l'IEHCA, dans le cadre de l'université ouverte des sciences gastronomiques, organisent la seconde édition du Concours « Tartes tatin d'exception »

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

⚡ Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : kilien.stengel@villa-rabelais.fr



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

25 MARS | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Battle de discours du vin

Autour d'une dégustation à l'aveugle, venez vous amuser et vous mesurer dans une joute verbale pour argumenter au mieux votre connaissance gustative et culturelle du vin.

💬 INTERVENANTS

Jérôme BOUDIN et **Philippe FAIVRE**, sommeliers-cavistes, 22 sur Vins (Tours)

⚡ Cycle complet.

Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H30-16H30 | 28 MARS

📍 VILLA RABELAIS

Atelier miel

Le miel et ses labels : diversité, différences et bénéfices pour le consommateur

Les signes officiels de la qualité et de l'origine sont employés pour différencier la valeur d'un produit, mais ils ne sont pas les seuls. Des labels ont émergé, à l'instar du label Bee friendly, du label APlcité... Quelles sont les distinctions de ces appellations ? Quels impacts ces labels ont-ils réellement sur le produit final ? À l'aide de l'expertise d'un apiculteur, nous étudierons les nuances des cahiers des charges de ces certifications.

Avec la collaboration de l'Université du Temps Libre.

💬 INTERVENANT

Loïc APIED, Ruch'ées & Fées (Veigné)

⚡ Cycle complet. Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : kilien.stengel@villa-rabelais.fr



DÉGUSTATION COMMENTÉE CÉPAGES RARES ET BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE

28 MARS | 18H30-20H00

INFORMATIONS PRATIQUES BILLETTERIE

📍 VILLA RABELAIS

Atelier vin perfectionnement

La Cave épicerie locavore Dejault et la micro-agence « Qui l'eût cru ? » créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

💬 INTERVENANTS

François BONHOMME, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire et Agir pour les cépages rares

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, « Qui l'eût cru ? »

🛒 25€, boissons, pains et tartinables inclus / 10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Réservation souhaitée auprès de contact@dejault.com

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.

Suivez-nous sur



@villa_rabelais



@Villa Rabelais - IEHCA



@IEHCA-Network



@video_iehca



L'équipe des Gourmets



APPEL À BÉNÉVOLES

L'équipe des Gourmets

Vous aimez la cuisine, la gastronomie et les échanges ?
Devenez bénévole de la Villa Rabelais, en rejoignant l'équipe des Gourmets !

Accueil du public et des intervenants, mise en valeur du fonds de la Bibliothèque Gourmande, contrôle des billets, proposition d'ateliers, etc. Votre contribution peut prendre différentes formes, en fonction de vos savoir-faire et disponibilités. En plus des temps de bénévolat, nous nous retrouvons au début de chaque trimestre afin d'échanger sur la saison culturelle à venir et partager autour d'un verre. Devenir bénévole au sein de la Villa Rabelais, c'est contribuer à la construction d'un lieu culturel en commun.

Plus de renseignements auprès de Samya Dahech,
chargée d'action culturelle : samya.dahech@villa-rabelais.fr
02 18 75 27 41



DEVENEZ AMIS DE LA VILLA RABELAIS

... 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.villa-rabelais.fr

HORAIRES D'OUVERTURE

BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

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

BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

- > lundi
13h00 > 18h00
- > du mardi au vendredi
9h00 > 12h00
13h00 > 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_Network

📺 @video_iehca