



# PROGRAMME SEPTEMBRE 2023



VILLA  
RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES



© V. Liotti

# ÉDITO

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un lieu ouvert à toutes et à tous, dédié aux patrimoines alimentaires. L'un de ses objectifs premiers est de faire découvrir les richesses culinaires de la région Centre-Val de Loire, grâce à une programmation culturelle diversifiée au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs ». Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours, 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 a pour volonté de contribuer au rayonnement de la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours.

Nous vous invitons à re-découvrir le café et le cacao. Ce cycle d'animations mettra à l'honneur les différentes utilisations possibles de la dégustation à la réalisation de produits du quotidien. Ce sera aussi l'occasion de rencontrer des producteurs locaux. L'automne est un temps propice à la dégustation de boissons chaudes, de préparations culinaires à partager, alors rendez-vous à la Bibliothèque Gourmande pour découvrir comment utiliser le cacao et le café en cuisine et au quotidien !

p. 8 **La France et l'Italie : terres de vins orange ?  
Les macérations aromatiques d'Alsace**

Villa Rabelais | MARDI 5 SEPTEMBRE - 18H30

p. 9 **Lecture à haute voix, histoires pour enfants**

Villa Rabelais | MERCREDI 6 SEPTEMBRE - 16H30 > 17H30

p.10 > p.17 **Exposition de producteurs, projection, conférence,  
master class, table ronde, animations...**

Villa Rabelais | SAMEDI 9 SEPTEMBRE MONDIAL DU FROMAGE - 10H > 18H

p.18 **Menu 100 % chèvre dans les cantines de Tours**

Ville de Tours | MARDI 12 SEPTEMBRE

p. 19 **Concours de la Meilleure recette à base de fromage  
de chèvre de Touraine**

Villa Rabelais | MERCREDI 13 SEPTEMBRE - 14H > 17H

p. 20 **Ateliers d'analyse sensorielle autour du vin,  
de la bière et du fromage**

Villa Rabelais | JEUDI 14 SEPTEMBRE - 18H30 > 20H

p. 21 **40<sup>e</sup> journées européennes du patrimoine**

Villa Rabelais | SAMEDI 16 SEPTEMBRE - 10H30 > 18H30

- p. 22 **World Cup Cheese and Beer Tasting**  
Villa Rabelais | **MARDI 19 SEPTEMBRE ET MARDI 26 SEPTEMBRE - 15H30**
- p. 23 **Festival Arrière-Cuisines, soirée projection**  
Aux Cinémas Studio | **MERCREDI 20 SEPTEMBRE - 18H30**
- p. 24 **Soirée des amis de la Villa Rabelais**  
Villa Rabelais | **JEUDI 21 SEPTEMBRE - 18H30**
- p. 25 **Dégustation commentée  
avec El Cafecito sur l'univers du café**  
Villa Rabelais | **SAMEDI 23 SEPTEMBRE - 10H30 > 12H**
- p. 26 **Journée internationale de sensibilisation  
aux pertes et gaspillages de nourriture**  
Atelier réalisation de produits cosmétiques  
avec du marc de café par Gaëlle Leblanc de Loco&Colo  
Villa Rabelais | **VENDREDI 29 SEPTEMBRE - 18H00 > 19H30**

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

p. 8 **La France et l'Italie : terres de vins orange ?  
Les macérations aromatiques d'Alsace**

Villa Rabelais | **MARDI 5 SEPTEMBRE - 18H30**

p.10 > p.17 **Exposition de producteurs, projection, conférence,  
master class, table ronde, animations...**

Villa Rabelais | **SAMEDI 9 SEPTEMBRE MONDIAL DU FROMAGE - 10H > 18H**

p. 18 **Menu 100 % chèvre dans les cantines de Tours**

Ville de Tours | **MARDI 12 SEPTEMBRE**

p. 19 **Concours de la Meilleure recette à base de fromage  
de chèvre de Touraine**

Villa Rabelais | **MERCREDI 13 SEPTEMBRE - 14H > 17H**

p. 20 **Ateliers d'analyse sensorielle autour du vin,  
de la bière et du fromage**

Villa Rabelais | **JEUDI 14 SEPTEMBRE - 18H30 > 20H**

## ANIMATIONS ENFANTS

p. 9 **Lecture à haute voix, histoires pour enfants**

Villa Rabelais | **MERCREDI 6 SEPTEMBRE - 16H30 > 17H30**

## ANIMATIONS

p. 21 **40<sup>e</sup> journées européennes du patrimoine**

Villa Rabelais | **SAMEDI 16 SEPTEMBRE - 10H30 > 18H30**

**RENCONTRES GOURMANDES**

- p. 22 **World Cup Cheese and Beer Tasting**  
Villa Rabelais | MARDI 19 SEPTEMBRE ET MARDI 26 SEPTEMBRE - 15H30
- p. 24 **Soirée des amis de la Villa Rabelais**  
Villa Rabelais | JEUDI 21 SEPTEMBRE - 18H30

**HORS LES MURS**

- p. 23 **Festival Arrière-Cuisines, soirée projection**  
Aux Cinémas Studio | MERCREDI 20 SEPTEMBRE - 18H30

**CYCLE SAVEURS ET SENTEURS : CAFÉ ET CACAO**

- p. 25 **Dégustation commentée  
avec El Cafecito sur l'univers du café**  
Villa Rabelais | SAMEDI 23 SEPTEMBRE - 10H30 > 12H
- p. 26 **Journée internationale de sensibilisation  
aux pertes et gaspillages de nourriture**  
Atelier réalisation de produits cosmétiques  
avec du marc de café par Gaëlle Leblanc de Loco&Colo  
Villa Rabelais | VENDREDI 29 SEPTEMBRE - 18H00 > 19H30

## LA FRANCE ET L'ITALIE : TERRES DE VINS ORANGE ? LES MACÉRATIONS AROMATIQUES D'ALSACE

MARDI 5 SEPTEMBRE 2023 | 18H30



 VILLA RABELAIS

 INTERVENANT :

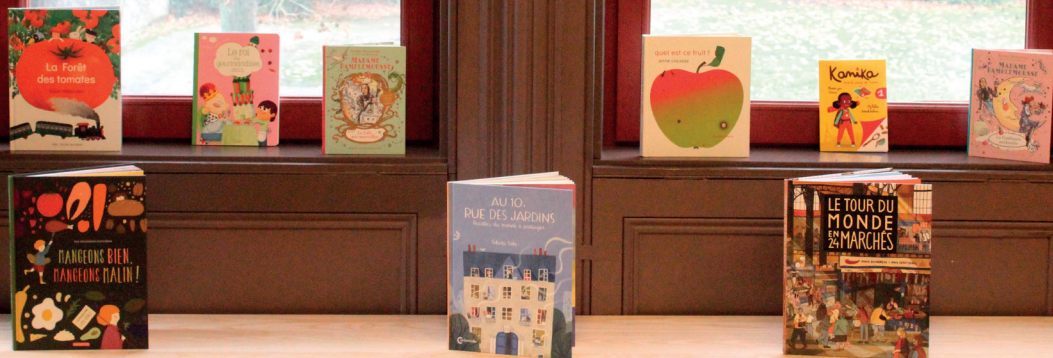
• Julien HADJADJ-JADAUD, Vins Mille Lieux

Le vin orange est-il un vin de terroir ou un vin de cépage ? Nous allons explorer à travers trois vignobles, l'Alsace, le Sud-Ouest et l'Italie, le vin orange sous différentes déclinaisons.

L'Alsace est connue pour ses vins d'appellations où, malgré le retour à la complantation chez certains vignerons, les cépages sont toujours mis en avant. C'est aussi l'une des régions viticoles où l'on produit le plus de vins orange en France. Du blanc à l'orange, l'Alsace propose des vins de macération singuliers et aromatiques.

 Inscription via [06 11 76 53 21](tel:0611765321) ou [claudia@vinsmillelieux.fr](mailto:claudia@vinsmillelieux.fr)





## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

MERCREDI 6 SEPTEMBRE 2023 | 16H30

### 📍 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 des pâtisseries et gourmandises.

👤 À partir de 3 ans

🛒 Entrée libre



## MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE FROMAGES, VINS ET PAINS

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023

À l'occasion du Mondial du fromage et des produits laitiers, salon professionnel majeur des filières fromagères organisé par Tours événements, la Villa Rabelais organise une programmation événementielle autour de la thématique du fromage. Curieux et amateurs pourront rencontrer des producteurs et découvrir des produits de la région et d'ailleurs, se familiariser avec des labels appliqués au fromage, apprendre son histoire et sa consommation dans l'Antiquité... Ces thématiques ludiques et pratiques auront lieu dans l'ambiance chaleureuse et accueillante de la Villa Rabelais.

### VILLA RABELAIS

Les fromages AOC Touraine, les fromages fermiers régionaux, les fromages Sentinelles... autant de particularités laitières à marier avec des vins naturels régionaux et des pains de paysans boulangers locaux. Une vente sur place de ces produits, ainsi qu'un échange avec les artisans sont programmés.

### EXPOSANTS :

- CATHERINE BEAUFIGEAU, membre de l'association Slow Food Tours, Tours
- FRANÇOIS BONHOMME, cave-épicerie Dejault, Tours
- SÉBASTIEN BEAURY ET CLAIRE PROUST, Cabri au lait, Sepmes
- LES COMPAGNONS DU DEVOIR, Tours
- SARAH GOLDBERG, Association du Crêmet d'Anjou, Le Puy-Notre-Dame
- SANDRA ET RÉMI MABILLEAU, GAEC Ma biquette, Villandry
- MAISON DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS D'INDRE-ET-LOIRE, Saint Avertin
- LAURENT KUIPERS, producteurs de fromages fermiers au lait entier de vache, EARL KUIPERS, Sonzay
- ADÈLE TROVILLE, producteur paysan boulanger de pains, Fournil Belêtre, Dolus-le-Sec



## PROJECTION D'ARCHIVES DE L'INA SUR LES PRODUITS LAITIERS

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 10H00

📍 VILLA RABELAIS

### 🗨 INTERVENANTS :

- **Jean-Paul DIBOUÈS**, responsable documentaire à l'INA Atlantique
- **Guilhem GENTY**,  
étudiant en Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation
- **Léandre PIBAROT-MIÈGE**,  
étudiant en Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation

Quelle a été la représentation des produits laitiers dans l'audiovisuel ? En compagnie d'un professionnel travaillant à l'INA et de deux étudiants passionnés, venez participer à une projection d'archives à ce sujet.



CONFÉRENCE  
SUR L'HISTOIRE  
DU FROMAGE EN GAULE  
DANS LE MONDE ANTIQUE

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 11H00



 VILLA RABELAIS

 INTERVENANT :

• **Alain FERDIÈRE,**

professeur d'histoire ancienne et d'archéologie à l'université de Tours

Une approche historique permettra d'enrichir vos connaissances quant aux origines du fromage en Gaule, sa production et sa consommation dans le monde antique.



SEMAINE FROMAGÈRE DU 9 AU 14 SEPTEMBRE 2023

  **PRÉSENTATION DES FROMAGES EN EUROPE DE L'EST**



SAMEDI 9 SEPTEMBRE 11H30

VILLA RABELAIS  
116 BD BÉRANGER  
37000 TOURS

FOUNDER

## PRÉSENTATION DES FROMAGES EN EUROPE DE L'EST

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 11H30

 **VILLA RABELAIS**

 **INTERVENANTE :**

• **Galina DANARD**, formatrice indépendante

Quels sont les fromages consommés en Europe de l'Est ? Quelles différences culturelles et historiques y-a-t-il avec les produits fromagers consommés en France ?



## MASTERCLASS DE CASÉOLOGIE : ANALYSE SENSORIALE DE FROMAGES FRANÇAIS

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 14H00



 VILLA RABELAIS

### INTERVENANTS :

- **Delphine LE SERGENT**, responsable des relations presse du CNIEL
- **François ROBIN**, MOF crémier-fromager

François Robin, un des Meilleurs Ouvriers de France crémier-fromager, animera une masterclass de caséologie. La caséologie est au fromage ce que l'œnologie est au vin. François Robin proposera une dégustation sensorielle de fromages de vache : observation visuelle et olfactive, découverte des textures, des arômes et des intensités, analyse gustative. Une expérimentation unique de la dégustation de fromages guidée par un expert !



## TABLE RONDE : LA SITUATION DES ÉLEVEURS LAITIERS

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 15H30

### 📍 VILLA RABELAIS

#### 🗨️ INTERVENANTS :

- **Jeanne CORNUET**, productrice de fromages de brebis, Brebis du Lochois, Perrusson
- **Jérôme CROCHET**, directeur de l'agence Adfields et secrétaire général de l'association Aristaeus
- **Temanuata GIRARD**, vice-présidente déléguée à l'Agriculture et l'alimentation au Conseil régional Centre-Val de Loire
- **Edouard GUIBERT**, éleveur de chèvre et représentant de CDA d'Indre-et-Loire et régional
- **Laurent KUIPERS**, producteurs de fromages fermier au lait entier de vache, EARL KUIPERS, Sonzay
- **Lucie OGER**, éleveuse de vaches laitières, La fromagerie de Lucie, Les Hermites

Des acteurs du territoire vont nous partager leurs visions d'éleveurs laitiers, en termes d'emplois et de situation économique, ainsi que la réalité du quotidien de la filière professionnelle.



## PRÉSENTATION DU LABEL CHARTÉ QUALITÉ DES CRÉMIERS- FROMAGERS

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 16H00



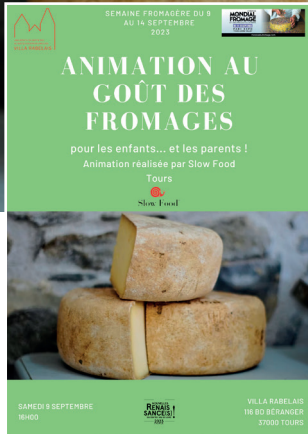
### VILLA RABELAIS

#### INTERVENANTS :

- **Claude MARET**, président de l'Union des fromagers d'Ile-de-France
- **Leslie MARTIN**, animatrice de la charte qualité

Premier label "Charte Qualité" des crémiers-fromagers de France, cette certification a pour objectifs la préservation du savoir-faire des artisans et la valorisation de l'excellence des produits auprès des consommateurs. Dans le cadre d'une table ronde, venez découvrir cette démarche volontaire, qui reprend les principes du développement durable.





## ANIMATION SUR LE GOÛT DES FROMAGES POUR LES FAMILLES

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023 | 16H00

 **VILLA RABELAIS**

 **INTERVENANTE :**

• **Catherine BEAUFIGEAU**, présidente de Slow Food-Val de Loire

En compagnie de l'association Slow Food, petits et grands sont conviés à un atelier ludique et gastronomique autour de la palette de goût que peuvent offrir les fromages.



## MENU 100% CHÈVRE DANS LES CANTINES DE TOURS

MARDI 12 SEPTEMBRE 2023

### 📍 DANS LES CANTINES DE TOURS

#### 🗨 INTERVENANTS :

- **Mathieu GIOVANETTI**, directeur en charge de l'Alimentation à la Ville de Tours
- **Anne-Gaëlle HOCHART**, responsable du service Transitions Alimentaires à la Ville de Tours
- **Camille PERETTI**, propriétaire de la fromagerie Les fromages de Camille, Tours

Organisé par la municipalité de Tours, un menu 100% chèvre sera dispensé dans tous les lieux de restauration scolaire de la ville. Cet événement est le moment pour les enfants de découvrir, au travers du regard d'un professionnel qui intervient dans les écoles, le fromage sous tous ses états.

### MISE EN AVANT DES RESTAURATEURS ET DES FROMAGERS DE TOURS

La restauration fait partie intégrante de la valorisation et de la promotion des fromages et des produits laitiers. Ainsi, la Villa Rabelais propose une carte ludique, où le fromage règne en roi sur les menus des restaurateurs !

#### Restaurants associés :

- La souris gourmande
- L'Affiné
- Smaak Scandinavian Food
- Les Pierres Fondues
- La Chope
- Le Baccara
- La Touraine

#### Fromageries associées :

- Les fromages de Camille
- France Fromages
- Rodolphe Le Meunier
- Fromagerie Beillevaire
- La Passion du Fromage
- La Montagne aux Fromages
- L'Affiné



## CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE À BASE DE FROMAGE DE CHÈVRE DE TOURAINE

MARDI 13 SEPTEMBRE 2023 | 14H30 - 17H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### 🗨️ JURY :

- **Pascal BLASZCZYK**, membre de l'UMIH 37 et conseiller à l'enseignement technologique cuisine - Restaurant Léonard De Vinci
- **Thierry CARTEREAU**, fromager, La Montagne aux Fromages, Halles de Tours
- **Alexandra CHERIFI**, déléguée à l'INAO Touraine
- **Jérôme CROCHET**, directeur de l'agence Adfields et secrétaire général de l'association Aristaeus
- **Pierre-Henri DELMAS**, président de l'UMIH 37
- **Hans KIRSCHER**, fromager à France Fromage, Halles de Tours
- **Sophie REYNOUARD**, présidente de l'Association du Crêmet d'Anjou, Le Puy-Notre-Dame

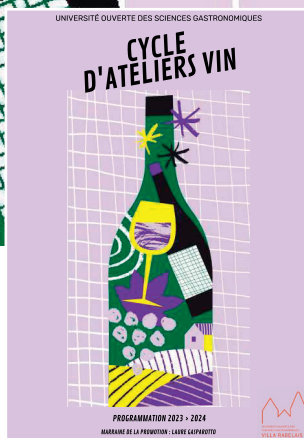
La valorisation de produits marqueurs d'un territoire passe notamment par la capacité à les incorporer dans des recettes élaborées dans un souci de qualité. Amateurs et professionnels s'essaieront à cet exercice à la Villa Rabelais, et pourront tenter de mettre en avant leur création.

**16h00- 16h30** : Un débat autour des spécialités culinaires régionales se tiendra lors de la délibération du jury : entre tradition et innovation, comment valoriser et promouvoir une recette locale emblématique ?



OUVERTURE DU CYCLE  
« ATELIERS DU VIN »

JEUDI 14 SEPTEMBRE 2023 | 18H30 - 20H00



 VILLA RABELAIS

VIN - FROMAGE OU BIÈRE - FROMAGE ?  
QUEL MARIAGE EST LE PLUS HARMONIEUX ?

 INTERVENANTS :

- **Maxime DECITRE-JOUVEAU**, artisan brasseur - Brasserie des Canailles
- **Hans KIRSCHER**, fromager, France Fromage, Halles de Tours
- **Christian PECHOUTRE**, Meilleur Ouvrier de France sommelier

Afin de développer votre sensibilité organoleptique, une dégustation comparative de vins en accord avec du fromage et en contraste avec de la bière, est imaginée par trois experts.



## 40<sup>E</sup> JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

SAMEDI 16 SEPTEMBRE 2023 | 10H30 - 18H30

### VILLA RABELAIS

Venez visiter le Rez-de-chaussée et le jardin de la Villa Rabelais ! Vous pourrez également tester vos connaissances sur l'alimentation et sur la Villa Rabelais grâce à un jeu où certaines réponses seront cachées dans les espaces accessibles de la Villa.

 Tout public  
 Entrée libre



## WORLD CUP CHEESE AND BEER TASTING

MARDI 19 SEPTEMBRE ET MARDI 26 SEPTEMBRE 2023 | 15H30 - 17H00

### 📍 VILLA RABELAIS

## AVEZ-VOUS DÉJÀ EU LE PLAISIR DE PROFITER D'UNE DÉGUSTATION DE FROMAGE ET DE BIÈRE ?

Avec **Geoffrey NIVART**

C'est un voyage sensoriel qui éveille votre palais et explore les nuances aromatiques. Découvrez les saveurs caractéristiques de chaque bière et laissez-vous séduire par de délicieuses harmonies en les associant à des fromages de haute qualité.

Dans le cadre unique de la Villa Rabelais, venez profiter d'une expérience de dégustation exceptionnelle mettant en avant les fromages de Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France Fromager et des bières d'exception locale, de la brasserie Artisanale Brewing.

Partez à la découverte du meilleur du savoir-faire artisanal Français et profitez d'un délicieux moment de partage, en toute convivialité. Dégustation en anglais.

⚡ Sur réservation auprès de Geoffrey Nivart  
[hello@tastingwithnivard.co.uk](mailto:hello@tastingwithnivard.co.uk)  
 (UK) +447889735295 - (FR) +33601292983  
[www.tastingwithnivard.co.uk](http://www.tastingwithnivard.co.uk)



## FESTIVAL ARIÈRES CUISINE

MARDI 20 SEPTEMBRE 2023 | 18H30

📍 AUX CINÉMAS STUDIO

### SOIRÉE PROJECTION

Diffusion de *Vigneronnnes* (Documentaire, Guillaume Bodin, 2023, 1h19)  
Suivie d'une Table ronde sur le travail des femmes dans le milieu viticole.

#### 🗨 INTERVENANTS :

- **Jean-Paul DIBOUËS**, responsable documentaire à l'INA Atlantique
- **Anne RUILIER**, sommelière

#### 🗨 MODÉRATION :

- **Kilien STENGEL**, Villa Rabelais

Dégustation de vins locaux animée par la sommelière Anne Ruilier



## SOIRÉE DES AMIS DE LA VILLA

JEUDI 21 SEPTEMBRE 2023 | 18H30

### 📍 VILLA RABELAIS (RÉSERVÉ AUX AMIS DE LA VILLA RABELAIS)

Nous avons le plaisir d'inviter les amis de la Villa Rabelais pour un apéritif ligérien. Ce sera l'occasion de réunir pour la première fois l'ensemble des amis de la Villa Rabelais, présenter la programmation à venir ainsi que l'équipe chargée de sa mise en œuvre.

Les Amis de la Villa Rabelais, c'est un collectif d'amoureux de la gastronomie, réunis autour d'une même passion pour soutenir le projet de la Villa Rabelais.

Ce collectif ouvert à tous compte actuellement 96 membres qui œuvrent à :

#### 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

⚡ Pour devenir Amis de la Villa Rabelais :  
[www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr) ou à la bibliothèque gourmande



## DÉGUSTATION COMMENTÉE AUTOUR DU CAFÉ

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 2023 | 10H30 - 12H00

### VILLA RABELAIS

Dans le cadre du cycle café et cacao, nous vous proposons une dégustation commentée autour du café avec Karla Derenne de la brûlerie El Cafecito de Tours. Cet atelier vous permettra de connaître davantage l'histoire de cette boisson, sa production, sa transformation et bien sûr sa dégustation.

 À partir de 16 ans

 4€ tarif réduit/6€ tarif normal

 Sur inscription via Helloasso [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## JOURNÉE INTERNATIONALE DE SENSIBILISATION AUX PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE

VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023 | 18H00 - 19H30

 VILLA RABELAIS

 INTERVENANTE :

• Gaëlle LEBLANC de Loco&Colo


### **ATELIER SAVON SOLIDE AU MARC DE CAFÉ POUR MAINS & VAISSELLE**

Une introduction à la saponification à froid, à la formulation de recettes, puis une mise en pratique avec la réalisation d'un bloc de savon à emporter avec soi.

### **ATELIER SOIN GOMMAGE AU MARC DE CAFÉ**

Une introduction à la cosmétique naturelle, des comparaisons avec les gommages de type industriel, puis la fabrication du soin gommage à emporter avec soi.

Pour être dans le thème zéro déchet, vous êtes invités à apporter un ancien pot de cosmétique pour emporter le gommage et une brique tetra pak pour le moule à savon.

 À partir de 18 ans

 10€ tarif réduit/12€ tarif normal

 Sur inscription via Helloasso [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

MERCREDI :  
10H30 > 13H - 14H > 18H00

JEUDI :  
14H > 18H00

VENDREDI :  
14H > 18H00

## BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

DU LUNDI AU JEUDI :  
9H > 12H - 14H > 18H  
VENDREDI :  
9H > 12H



 116 bd Béranger, 37000 Tours

 02 18 75 27 41

 [animation@villa-rabelais.fr](mailto:animation@villa-rabelais.fr)

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

 Villa Rabelais

 IEHCA

 [@villa\\_rabelais](https://www.instagram.com/villa_rabelais)

 [@IEHCA\\_Network](https://twitter.com/IEHCA_Network)

 [@video\\_iehca](https://www.youtube.com/@video_iehca)

Crédits photos : IEHCA, Poaime Studio, François Pajot, Gaëlle Leblanc, Samya Dahech, Ville de Tours V. Liorit, Pixabay  
Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.