



PROGRAMME

DE SEPTEMBRE
À DÉCEMBRE
2026



© Lison Baugé

Une exposition exceptionnelle
consacrée à l'histoire gourmande
du château, de la Renaissance à
nos jours.



Antirouille Communication (Amboise) / Domaine National de Chambord

Exposition Les festins de Chambord

Du 26 septembre 2026 au 24 janvier 2027, Château de Chambord

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un lieu dédié aux patrimoines alimentaires et gastronomiques, ouvert à toutes et à tous. Ce centre culturel et scientifique promeut les richesses culinaires de la Région Centre-Val de Loire, ainsi que les cultures gastronomiques à travers le monde, grâce à une programmation culturelle éclectique au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs ».

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, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire 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.

Pour terminer l'année 2026, la nouvelle Saison culturelle « Saveurs et senteurs », de septembre à décembre, donnera à explorer le goût et l'odorat : dégustations commentées, brunch et tea time, sans oublier les rencontres d'auteurs et les animations familiales, ne passez pas à côté de ce programme culturel éclectique et gourmand. Cerise sur le gâteau, une soirée de clôture autour des 5 sens vous fera voyager sur plusieurs continents...



CALENDRIER

SEPTEMBRE 2026

mercredi
16h30-17h

02

Villa Rabelais

Lecture à voix haute,
histoires pour enfants

jeudi
18h30-20h

03

Villa Rabelais

Rencontres
Parcours singuliers de
cuisiniers aujourd'hui

jeudi
18h30-20h

17

Villa Rabelais

Cycle d'ateliers vins
Le cépage chenin

samedi
10h-18h

19

Villa Rabelais

Journées Européennes
du Patrimoine

dimanche
11h-18h

20

Hors-les-murs

Marché Convergences
Bio

jeudi
18h-20h

24

Hors-les-murs

Soirée apéro et
peinture sur céramique

25-26

Villa Rabelais

Agrumes rustiques : un
zeste de biodiversité

samedi
16h

26

Villa Rabelais

Exposition Biodiversité
artistique

OCTOBRE 2026

Vendredi
19h-21h

02

Villa Rabelais

La Nuit de la Science
La recherche passe à
table

mercredi
16h30-17h

07

Villa Rabelais

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants

07-11

Hors-les-murs

Les Rendez-vous de
l'Histoire de Blois

10-12

Hors-les-murs

Le National du
Fromage au lait cru

mardi
10h

13

Villa Rabelais

Table ronde
« L'approvisionnement
dans les cantines »

jeudi
19h

15

Hors-les-murs

Résidence de la cheffe
Fatima De Matos

jeudi
18h30-20h

15

Villa Rabelais

Atelier découverte
autour des poivres

samedi
15h-17h

17

Villa Rabelais

Un festin de mots avec
Sonia Lounes

mardi
18h30-20h

20

Villa Rabelais

Un festin de mots :
Quincy pour la vie

mercredi
15h30-17h

21

Villa Rabelais

Atelier autour du pain

jeudi
18h30-22h

22

Villa Rabelais

Cycle d'ateliers vins
Les vins certifiés HVE en
Vallée du Rhône

NOVEMBRE 2026

mercredi
16h30-17h

04

Villa Rabelais

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants

mercredi
18h30-20h

04

Villa Rabelais

Un festin de mots avec
Bruno Laurieux

jeudi
18h30-20h30

05

Villa Rabelais

Repas à thème
« Variations autour de
l'orange »

samedi
11h-12h30

07

Villa Rabelais

Un festin de mots avec
Christine Legeret

mercredi
15h-16h30

07

Villa Rabelais

Cours de photographie
culinaire

samedi
11h-12h30

14

Villa Rabelais

Brunch mauricien

19-20

Hors-les-murs

22è Rencontres
François Rabelais

mercredi
18h30-20h30

25

Villa Rabelais

Un festin de mots :
Polar sur Loire

jeudi
18h30-20h

26

Villa Rabelais

Cycle d'ateliers vins
Les vins de l'Isère

jeudi
18h30-20h30

26

Villa Rabelais

Table ronde autour du
gaspiillage alimentaire

samedi
15h30-17h

28

Villa Rabelais

Tea time

DÉCEMBRE 2026

mercredi
16h30-17h

02

Villa Rabelais

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants

mercredi
18h30-20h

02

Villa Rabelais

Soirée de clôture
5 sens

samedi
15h-16h30

05

Villa Rabelais

Un festin de mots avec
Matthieu Nicol

jeudi
18h30-20h

10

Villa Rabelais

Cycle d'ateliers Vins
À la frontière
hispanique

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

02 sept LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16h30 Gratuit.
17h00 Entrée libre.

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 « **À la table des monstres** ». Lecture pour les 2-4 ans et ouverte à tous les curieux !



RENCONTRES GOURMANDES

03 sept PARCOURS SINGULIERS DE CUISINIERS AUJOURD'HUI

18h30
20h00 Gratuit.
Inscription recommandée.

Les repas pris en commun sont un vecteur de cohésion sociale. C'est dans cette perspective que **Martin Planchaud**, chef globe-trotteur et auteur de l'ouvrage *On veut du rab !* (JC Lattès, 2026), **Rebecca Acosta**, médiatrice sociale et **Sacha Ménard**, responsable des Productions Alimentaires de la Ville de Tours, évoqueront leur rapport à la restauration collective et leur parcours atypique dans le milieu de la cuisine. Une soirée exceptionnelle à ne pas manquer, suivie d'un verre de l'amitié.



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

17 sept CYCLE D'ATELIERS VINS CÉPAGE CHENIN

18h30 Cycle complet.
20h00

Voyage au cœur d'un cépage d'exception : le chenin ! Cette soirée vous invitera à explorer la richesse et la diversité de ce cépage emblématique, depuis la Loire jusqu'à l'Afrique du Sud. Soirée animée par **Anne Ruilier**, sommelière conseil, Tours



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

24 sept SOIRÉE APÉRO ET PEINTURE SUR CÉRAMIQUE

18h00 Les Récréatives
20h00 18 rue Gambetta
37000 Tours
Tarif unique : 29€

Un atelier convivial et gourmand à ne pas manquer ! Lors de cet atelier, vous créerez un objet personnalisé pour vos soirées apéro entre amis ou en famille. Un buffet apéro sera justement proposé pour accompagner l'atelier.

Déroulement de l'atelier :

- Choix de la céramique : coquetier, tasse, bol ou petite assiette
- Peinture sur la céramique choisie : différentes techniques vous seront montrées, vous pourrez choisir celle qui vous inspire le plus.
- Échange convivial autour de mets salés



RENCONTRES GOURMANDES

25 sept AGRUMES RUSTIQUES : UN ZESTE DE BIODIVERSITÉ

26 sept 10h00-17h00
Jardin Caroline et
Stéphanie Tatin

Dans le cadre du Mois de la Biodiversité, la Ville de Tours vous invite à découvrir les agrumes en Touraine, dans le **jardin Caroline et Stéphanie Tatin de la Villa Rabelais**, à travers des ateliers, des conférences, ou encore des démonstrations. Plus d'informations sur le site internet de la Ville de Tours.



VILLE DE
TOURS

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

26 sept EXPOSITION BIODIVERSITÉ ARTISTIQUE

24 oct Entrée libre, sur les horaires d'ouverture de la Bibliothèque Gourmande.

Exposition à 4 mains de l'artiste **Cyansible** et du photographe naturaliste **Thomas Cendrier**.

Les cyanotypes originaux, confectionnés à partir de végétaux sauvages, collectés en Touraine, seront en dialogue avec les photographies de **Thomas Cendrier**.

À travers cette exposition, proposée dans le cadre du mois de la biodiversité, organisé par la Ville de Tours, la saisonnalité et la biodiversité seront mises à l'honneur.



Apéro science à la Villa Rabelais !

Vendredi 2 octobre, 19h00-21h00



La recherche passe à table

Dans le cadre de la **Fête de la Science** (du 2 au 12 octobre), sur le thème « **Saveurs Savantes** », venez goûter, échanger, découvrir l'alimentation sous un angle nouveau.

Afin d'inaugurer cette édition spéciale « Alimentation », la Villa Rabelais accueille le pôle SAPS de l'université de Tours pour un apéro science un peu spécial ! Dans une ambiance conviviale venez rencontrer biologiste, archéologue, sociologue, historien... pour partager leur goût et les saveurs de leur recherche. Autour d'un verre, vous pourrez échanger avec elles et eux pour découvrir leur quotidien, leurs méthodes de recherche et des sujets passionnants sur l'alimentation. Dégustations étonnantes et démonstrations seront également au programme !

Gratuit. Inscription conseillée en ligne.

La Fête de la Science est une manifestation nationale soutenue en région par le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace, le Conseil régional Centre-Val de Loire et l'Union européenne avec le fonds FEDER. Elle est coordonnée en centre-Val de Loire par Centre-Sciences.

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

07 oct LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16h30 Gratuit.

17h00 Entrée libre.

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 fantastique** ».

Lecture pour les 4-6 ans et ouverte à tous les curieux !



LES RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE DE BLOIS

7 oct LES RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE

11 oct

11 oct

Table ronde Festins de Chambord

Vendredi 9 octobre

17h30-19h00

(Préfecture – salle de réception)

Blois

Gratuit sur inscription.

29e édition des Rendez-vous de l'Histoire sur le thème *Les Marchands*.

Table ronde *Festins de Chambord* (9/10).

Modération : **Jean Vassort**, agrégé d'histoire et docteur d'État. Intervenants :

Virginie Berdal, chargée de recherches au

Domaine national de Chambord – co-

commissaire de l'exposition *Les festins de*

Chambord, **Loïc Bienassis**, chargé de

missions scientifiques (IEHCA / Université

de Tours) – co-commissaire de l'exposition

Les festins de Chambord, **Pierre Dubreuil**,

directeur général du domaine de Chambord.



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

10 oct LE NATIONAL DU FROMAGE AU LAIT CRU

12 oct

Gratuit.

150 places disponibles par thématique.

Inscription obligatoire sur :

13h00

16h00

www.lenationaldufromage.fr/programme

Tables rondes tous publics au sein de l'Amphithéâtre du Campus des Métiers et de l'Artisanat 37.

Interventions de professionnels et personnalités autour des fromages au lait cru. Animation par **Kilien Stengel** (Université de Tours / IEHCA) et en présence du parrain **Loïc Ballet**.

- 13h/14h : Le lait cru, le connaître et le vendre.
- 14h/15h : Lait cru, fermier, lait de foin : pure expression du terroir.
- 15h/16h : Reprise, transmission, normes environnementales.



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

13 oct

TABLE RONDE

10h00 Gratuit.
11h30 Inscription
recommandée.

Table ronde « L'approvisionnement dans les cantines. », modérée par **Laurent Terrasson**, Directeur de la revue *L'autre Cuisine* et Membre fondateur de l'association Cantines Responsables.

En présence de représentants de la Cuisine centrale, de la Ville de Tours, de la Chambre d'agriculture, de la Région Centre-Val de Loire.



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

15 oct

RÉSIDENCE DE CHEF

FATIMA DE MATOS

19h00 Lycée professionnel
20h30 Albert Bayet, 9 rue du
commandant Bourgoïn,
37000 Tours
Réservation
uniquement au :
02 47 77 12 39

À l'occasion de la programmation académique **Erasmus Day**, la cheffe portugaise **Fatima De Matos**, du restaurant aux saveurs portugaises *Le Schuman*, animera une résidence culinaire au sein du lycée hôtelier, offrant aux élèves une immersion dans les savoir-faire et les traditions gastronomiques du Portugal. Ce dîner de gala favorisera la transmission d'un patrimoine culinaire vivant, entre authenticité et partage.



SAISON CULTURELLE SAVEURS ET SENTEURS

15 oct

ATELIER DÉCOUVERTE AUTOUR DES POIVRES

18h30 Gratuit.
20h00 Inscription obligatoire
(nombre de places
limité).

Carte blanche à **Terre exotique** pour un voyage sensoriel autour des poivres.




Terre Exotique
CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

17 oct UN FESTIN DE MOTS AVEC SONIA LOUNES

15h00 Gratuit.
17h00 Inscription recommandée.

Dans le cadre du Festival Arrière-cuisines, l'autrice **Sonia Lounes** nous présentera son ouvrage *J'aime le piment. Petit précis du goût piquant* (Éditions Keribus, 2025).



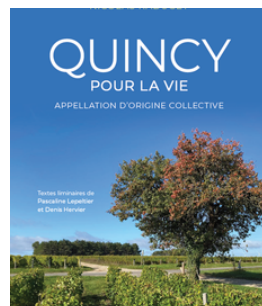
VILLE DE
TOURS

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

20 oct UN FESTIN DE MOTS : QUINCY POUR LA VIE

18h30
20h00 Gratuit.
Inscription obligatoire (nombre de places limité).

Le **Syndicat des vins de Quincy** et **Nicolas Raduget**, chercheur indépendant et auteur de nombreux ouvrages sur le monde viticole, vous invitent à la présentation de l'ouvrage *Quincy pour la vie. Appellation d'Origine Collective* (La Geste, 2026), suivie d'une dégustation commentée.
Vente et dédicace de l'ouvrage à l'issue de la rencontre.



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

21 oct ACTIVITÉ AUTOUR DU PAIN

15h30 Tarif unique : 6€
17h00 Inscription obligatoire (nombre de places limité).

L'équipe animation vous propose un atelier jeu et dégustation autour du pain, à savourer en famille.

Tranches d'âge :

- en duo avec un parent à partir de 5 ans
- en solo à partir de 8 ans jusqu'à 10 ans (présence d'un parent obligatoire).



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

22

oct

18h30
20h00

CYCLE D'ATELIERS VINS

LES VINS
CERTIFIÉS HVE EN
VALLÉE DU RHÔNE

Cycle complet.

Lors de cette soirée dégustation, partez à la découverte des vins certifiés « Haute Valeur Environnementale », à travers le domaine familial emblématique Tour Saint Michel, qui partagera son savoir-faire et sa vision d'une viticulture durable et exigeante.

Soirée animée par **Magali Porte-Ferrando**, Domaine Tour Saint Michel, EARL Vignobles Fabre, Châteauneuf-du-Pape.



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

04

nov

16h30
17h00

LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

Gratuit.
Entrée libre.

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 « **Les enfants, à table !** ».

Lecture pour les 6-8 ans et ouverte à tous les curieux !



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

04

nov

18h30
20h00

UN FESTIN DE MOTS AVEC BRUNO LAURIUOX

Gratuit.
Inscription obligatoire
(nombre de places
limité).

Rencontre avec **Bruno Laurioux**, historien médiéviste, professeur émérite à l'université de Tours, spécialiste de l'histoire de l'alimentation et président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, pour son nouvel ouvrage *Taillevent. Histoire, recettes et mémoire du premier cuisinier français* (CNRS Éditions, 2026). Un verre de l'amitié suivra la rencontre.



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

05 nov 18h30 20h30

REPAS À THÈME « VARIATIONS AUTOUR DE L'ORANGE »

Gratuit.
Inscription obligatoire.

Chaque trimestre, nous vous proposons un repas à thème à la Villa Rabelais.

Pour ce repas automnal, rendez-vous autour de la couleur orange !

Modalités de participation sur notre site internet.

Dîner réservé aux Amis de la Villa Rabelais.



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

07 nov 11h00 12h30

UN FESTIN DE MOTS AVEC CHRISTINE LEGERET

Gratuit.
Inscription obligatoire
(nombre de places
limités).

Autrice, photographe et styliste culinaire, **Christine Legeret** crée des recettes et écrit des livres de cuisine. Elle nous présentera son livre *L'œuf quotidien* (First éditions, 2024). Dans cet ouvrage, l'autrice nous présente l'œuf dans tous ses états, en tant qu'aliment sain, savoureux et économique à décliner dans les recettes du quotidien.



SAISON CULTURELLE REGARDS

07 nov 15h00 16h30

COURS DE PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

Tarif unique : 15€
Inscription obligatoire
(nombre de places
limités).

La photographe et styliste culinaire **Christine Legeret** vous invite à une initiation à la photographie culinaire. Elle abordera différentes questions, notamment les prises de vue, le choix des espaces, les couleurs, le stylisme, mouvements de composition, etc.

Un rendez-vous inédit au sein de la Villa Rabelais à ne pas manquer.

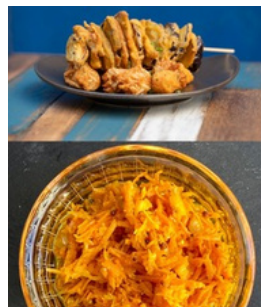


SAISON CULTURELLE SAVEURS ET SENTEURS

14 nov BRUNCH MAURICIEN VÉGÉTALIEN

11h00
12h30
Tarif unique : 25€ / personne
Inscription obligatoire (nombre de places limité).

Le *Brunch by Cindy* a été soigneusement élaboré pour vous offrir un moment de détente bien mérité le week-end ! **Cindy** vous propose une évasion vers son île avec une incursion dans la cuisine indo-mauricienne, un véritable melting-pot culinaire qui reflète la riche diversité culturelle de l'île Maurice. Menu disponible sur notre site internet.

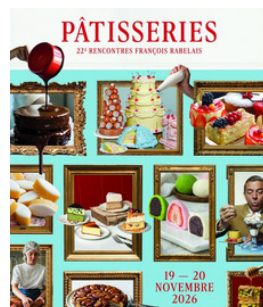


UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

19 nov 22È RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS PÂTISSERIES

20 nov
Inscription obligatoire sur villa-Rabelais.fr.

Tables rondes et dégustations. Du biscuit de voyage aux desserts glacés, du mochi japonais aux crêpes bretonnes, des pâtisseries végétales aux grandes traditions des fêtes, cet événement mettra en lumière des savoir-faire transmis de génération en génération, parfois modestes, parfois prestigieux, mais toujours porteurs de mémoire.



RENCONTRES GOURMANDES

25 nov UN FESTIN DE MOTS : LECTURE ET DÉGUSTATION

18h30
20h30
Gratuit.
Inscription obligatoire (nombre de places limité).

Quand Polar rime avec Cépages, on se réjouit de déguster le rouge sang de la vigne tout en frissonnant à la lecture de noires histoires.

Venez donc trinquer aux 10 ans du salon du roman policier « **Polar sur Loire** » en compagnie de deux vigneronnes et en écoutant des extraits de polars à savourer grain par grain !



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

26

nov

18h30

20h00

CYCLE D'ATELIERS VINS

LES VINS DE L'ISÈRE

Cycle complet.

Niché au cœur des Alpes, le vignoble de l'Isère est l'un des plus rares et méconnus de France, avec seulement quelques centaines d'hectares cultivés aujourd'hui. Il renaît grâce à des vignerons passionnés qui réhabilitent des cépages alpins autochtones oubliés, comme la verdesse, l'étraire de la d'huy ou le persan, caractéristiques de cette terre.

Intervenant : **Wilfrid Debroize**, ancien président des vins IGP Isère, vigneron, Domaine des Rutissons, Le Touve



RENCONTRES GOURMANDES

26

nov

18h30

20h30

TABLE RONDE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Gratuit.

Inscription obligatoire
(nombre de places
limité).

À l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (21-29/11), le syndicat mixte **Touraine Propre**, engagé dans la prévention des déchets ménagers, et l'**IEHCA** proposent une rencontre avec des chercheurs et des acteurs locaux pour interroger ensemble les pratiques autour du gaspillage alimentaire. Cette table ronde nous invite à nous interroger sur nos croyances, à remettre en question nos habitudes et à trouver de nouveaux moyens pour réduire nos déchets...tout en faisant des économies !



SAISON CULTURELLE SAVEURS ET SENTEURS

28

nov

15h30

17h00

TEA TIME

Tarifs : 10€ / 6€

Inscription obligatoire
(nombre de places
limité).

Carte blanche à **Mathilde Bourin** et **Maxime Chabert**, fondateurs de la pâtisserie **Nuances**, créateur de pâtisserie (Tours) pour ce nouveau tea time ! En collaboration avec la boutique engagée de thé et café **Le Lapin vert** (Tours).



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

02
déc

LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16h30 Gratuit.
17h00 Entrée libre.

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 « **Festins** ». Lecture pour les 2-4 ans et ouverte à tous les curieux !



SAISON CULTURELLE SAVEURS ET SENTEURS

02
déc

SOIRÉE DE CLÔTURE 5 SENS

18h30 Tarif unique : 15€
20h00 Inscription obligatoire (nombre de places limité).

Soirée surprise autour des 5 sens.



ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

05
déc

UN FESTIN DE MOTS AVEC MATTHIEU NICOL

15h00 Gratuit.
16h30 Inscription recommandée.

Rencontre avec **Matthieu Nicol**, iconographe et collectionneur d'images, pour son ouvrage *Bons baisers, bon appétit. Poèmes culinaires à la carte* (Les éditions de l'Épure, 2025).



10

déc

18h30

20h00

**CYCLE D'ATELIERS
VINS
À LA FRONTIÈRE
HISPANIQUE**

Cycle complet.

Dans les Pays Basques, on voyage sans cesse à travers la frontière France/Espagne, passant d'Irouléguy à Txakoli. Leurs cépages, comme la culture basque, partagent leurs racines. Le Courbu (blanc) et le Hondarrabi Zuri proviennent de la même famille de cépages, mais s'expriment différemment dans chaque région en raison des pratiques de cultivation, taillage, et assemblages différents. Soirée animée par **Jenny Herman**, chercheuse, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.



FERMETURE ANNUELLE DE LA VILLA RABELAIS DU 19 DÉCEMBRE 2026 AU 4 JANVIER 2027.

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 manifestation seront remises à la vente.

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

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

Devenez Amis de la Villa Rabelais



1. Soutenir

La Villa Rabelais et ses actions ;

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

Un lieu culturel et scientifique entièrement dédié à la gastronomie et à la transmission du patrimoine alimentaire.

2. Recevoir

En avant-première les informations concernant la programmation de la Villa Rabelais ;

Des places réservées pour certains événements ;

Des invitations pour les repas à thème.

3. Agir

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

Je participe aux événements organisés par la Villa Rabelais ;

Je sou mets 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

HORAIRES DES BIBLIOTHÈQUES



Bibliothèque Gourmande

mercredi : 10H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00

jeudi : 14H00 - 18H00

vendredi : 14H00 - 18H00

samedi : 10H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00

Bibliothèque de recherche

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



📍 Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 18 75 27 41

✉ animation@villa-rabelais.fr

🌐 www.villa-rabelais.fr

📍 Villa Rabelais - IEHCA

📷 @villa_rabelais

📺 @iehca

📺 @video_iehca

Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.