



PARRAIN DE LA PROMOTION :

**HENRY MARIONNET**

VITICULTEUR

La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) s'en est vue confier l'animation par la ville de Tours avec le soutien de l'université, de la Métropole, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture.

Au-delà des animations qui y seront organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« des Ateliers ») seront regroupés pour former une sorte « d'université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

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. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la VILLA RABELAIS à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 10 séances de formation œnologiques, et partager leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés.

Cet atelier s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance du vin et de son univers. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au vin et souhaiteraient acquérir un savoir plus approfondi. Cette formation s'adresse à tous les publics et n'est pas réservée aux connaisseurs avertis.

Nombre de places limité à 20 personnes.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

POUR VOUS INSCRIRE RENDEZ-VOUS SUR :

[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)



Inscription pour les 10 soirées : **200 euros**

Clôture des inscriptions **le 30 août 2022**

Nombre de places limité à **20 personnes**

Le chèque doit être libellé à l'ordre de "IEHCA" et adressé à Sylvie Valette, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours. Le règlement peut également être effectué par virement.

## INFOS PRATIQUES



Université ouverte des sciences gastronomiques.  
Coordination : Kilien Stengel,  
Villa Rabelais, 116 bd  
Béranger 37000 Tours



Villa Rabelais  
- IEHCA



@villa\_rabelais



02 47 05 90 30



@IEHCA\_Network



[contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu)



@video\_iehca



[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)



UNIVERSITÉ OUVERTE  
DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES



ATELIER VIN

CALENDRIER 2022 > 2023  
PROGRAMMATION



**1 – JEUDI 8 SEPTEMBRE 2022 : 18H30 > 20H00**

## LES VINS DE HONGRIE, UN RAPPORT AU PAPRIKA ?

Réputée pour son Tokaj, blanc liquoreux surnommé par Louis XIV « Vin de rois, rois des vins », la Hongrie comptant 22 régions viticoles, produit également d'autres types de vins blancs issus des cépages autochtones furmint ou tramini ainsi que des vins rouges au style léger issus du cabernet sauvignon.

### INTERVENANTS :

David FONTAINE, président des Sommeliers du Val de Loire, Tours  
Péter BARTA & Norbert SOMOGYI, conseiller auprès de l'Ambassade de Hongrie en France, spécialistes du vin et de la gastronomie.

**2 – JEUDI 27 OCTOBRE 2022 : 18H30 > 20H00**

## LE GRIS ET SES 50 NUANCES

Du Gris de Toul au Vin gris de Tunisie, du vin gris de pays des Sables du golfe de Lion au Gris du vendômois, en passant par le Noble joué, ce rosé extrêmement clair vous fera découvrir une palette colorimétrique et gustative, tout en profitant d'une lecture historique d'un vignoble emblématique.

### INTERVENANTS :

Christophe PROUTEAU, œnologue, Tours  
Nessim ZNAIEN, Professeur d'histoire du Maghreb, The Philipp University of Marburg, Allemagne



**3 – JEUDI 17 NOVEMBRE 2022 : 18H30 > 20H00**

## 1855 : UN CLASSEMENT À AUSCULTER ?

Ce Classement, connu de tous les amateurs de vin, a été établi par la Chambre de Commerce de Bordeaux en 1855, à la demande de l'Empereur Napoléon III, en vue de l'Exposition Universelle. Nous découvrons comment cette liste a officialisé une classification basée sur l'expérience des châteaux profitant d'une certaine notoriété.

### INTERVENANTS :

Bruno BOIDRON, ancien éditeur et consultant spécialiste du vin, Bordeaux  
Christian PECHOUTRE, professeur de sommellerie, Meilleur ouvrier de France, Lycée Bayet, Tours

**4 – JEUDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2022 : 18H30 > 20H00**

## QUE CACHE LE TERME « VIN ORANGE » ?

A ne pas confondre avec le vin d'oranges de Marseille ou l'IGP Vin d'Orange, le Vin orange ligérien ou alsacien, est un type de vin particulier qui mérite de s'y intéresser. Peu connu, le vin orange est considéré comme la quatrième couleur de vin, après le vin rouge, le vin blanc et le vin rosé, et est également appelé vin ambré.

### INTERVENANTS :

Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours  
Sébastien CORNILLE, Domaine de la Roche Bleue, Marçonn



**5 – JEUDI 19 JANVIER 2023 : 18H30 > 20H00**

## DU VÉSUVÉ AU PUY DE DÔME

Vins à la réputation portée par l'histoire d'un volcan et vins issus de vignobles situés sur un sol d'origine volcanique, seront ici racontés et dégustés. On se rapprochera naturellement de l'Italie, près de l'Etna et du Vésuve, comme de la région des volcans d'Auvergne, et nous traverserons de nombreuses époques historiques à commencer par la période antique.

### INTERVENANTS :

Julie JOYEZ, animatrice, *Qui l'eût cru?* Tours  
Matthieu POUX, professeur d'archéologie à l'université Lyon II



**6 – JEUDI 9 FÉVRIER 2023 : 18H30 > 20H00**

## VIN DE GÉORGIE, PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ !

La méthode géorgienne de vinification à l'ancienne, en « kvevri », a été inscrite en 2013 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, par l'Unesco. Une occasion unique pour découvrir ces vins issus d'une tradition ancestrale.

### INTERVENANTS :

Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours  
Lionel SALMON, *Le Pont caucasien*, Chamalières

**7 – JEUDI 16 MARS 2023 : 18H30 > 20H00**

## VINS SUD-AFRICAINS : UNE ESCALE AU CAP !

Même si on les appelle les vins du Nouveau Monde, l'histoire des vignobles sud-africains remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, lorsque les Huguenots fuirent leur pays après la révocation de l'Edit de Nantes et trouvèrent refuge dans cette enclave méridionale. À quelques kilomètres du Cap, on peut maintenant visiter de beaux vignobles à Constanca, Stellenbosch ou Franschoek.

### INTERVENANTS :

Ingrid PROUST, journaliste spécialiste du vin  
Vincent et Tania CAREME, viticulteurs, Vernou-sur-Brenne ?

**8 – JEUDI 27 AVRIL 2023 : 18H30 > 20H00**

## PEUT-ON TROUVER UN BON BOURGOGNE À MOINS DE 10€ ?

Voici une soirée qui va intéresser les amateurs toujours à la recherche de bonnes bouteilles à déguster sans exploser le budget ! A l'approche de l'été, les amis font leur retour à la table, pour notre plus grand bonheur. Il faut donc sans tarder trouver des vins de Bourgogne à prix défiant toute concurrence, sur des appellations moins connues du grand public mais tout autant délicieuses.

### INTERVENANTS :

Hélène ÉVRARD, caviste ambulante, licenciée d'histoire, Tours  
Romain SAUVÈTE, caviste ambulante, ancien maître de chai, Tours

**9 – JEUDI 4 MAI 2023 : 18H30 > 20H00**

## PRÉPHYLLOXERIKES !

Hors du temps, certains vins proviennent de parcelles de vigne datant du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, relatif à la période antérieure à l'apparition du phylloxéra en France. Souvent qualifiées « vignes plantées en franc de pied », nous verrons à cette occasion si les vignes non greffées étaient semblables à celles de l'époque actuelle.

### INTERVENANTS :

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, Université de Tours, président de l'IEHCA  
Henry MARIONNET, Domaine de la Charmoise, Soings

**10 – 22 JUIN 2023 : 18H30 > 20H00**

## VINS ET CHOCOLAT, L'ACCORD GOURMAND

Si le chocolat est indissociable de la notion de plaisir, le coupler avec le meilleur vin possible démultiplie encore le moment. Alors, quel vin doit-on associer avec le chocolat ou avec le cacao ? Tout comme le vin, en termes de dégustation, la gamme des chocolats est d'une incroyable richesse.

### INTERVENANT :

David HERMANGE, Néogourmets & Tours à Table, Tours

Cette séance sera suivie d'une Cérémonie de Remise des diplômes de fin d'année, en présence du Comité de pilotage et du parrain de la promotion, autour d'un buffet de dégustations.

