



Cycle "Confitures et confiseries"

DU FRUIT À LA GOURMANDISE,
LES SECRETS DES CONFISEURS...

MARS - AVRIL 2026





Cycle "Confitures et confiseries"

PROGRAMME 2026
Villa Rabelais
en collaboration avec
l'Université du Temps Libre



Présentation du cycle

Ce cycle de trois rencontres vous invite à découvrir l'univers fascinant des confitures et des confiseries, entre histoire, savoir-faire et dégustation. À travers des conférences, des échanges et une visite immersive, plongez dans l'évolution de ces délices sucrés, de leurs origines ancestrales à leurs secrets de fabrication actuels. Un parcours riche et savoureux, idéal pour les passionnés de gastronomie et de traditions sucrées.

Jeudi 26 mars à 14h30 - Petite histoire de la confiture

Analysons les événements historiques, sociaux et économiques qui ont contribué à l'essor de la confiture. Initialement créée pour préserver les fruits, elle a évolué au fil des siècles en suivant l'évolution des techniques de conservation. De ses origines ancestrales à son industrialisation, elle reflète les échanges commerciaux et les innovations alimentaires. Mais quelle en est l'origine et comment a-t-elle évolué au fil du temps jusqu'à aujourd'hui ?

Intervenant : Cyprien Parmentier, enseignant, confiturier et auteur, spécialiste de l'histoire de la confiture
Lieu : Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours

Jeudi 2 avril à 14h30 - L'art d'une confiture réussie

Découvrez les astuces et techniques de Laurent Dutheil, expert passionné, pour réussir vos confitures. Lors de cette conférence interactive, il partagera ses connaissances sur le choix des fruits, la meilleure maturité, l'art du dosage du sucre, et la relation entre le cuivre, les fruits et le sucre. Il confiera ses secrets et conseils qui feront toute la différence, pour ne plus jamais rater votre confiture !

Intervenant : Laurent Dutheil, confiturier et gérant de Mille et une confiture à Chinon
Lieu : Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours

Jeudi 9 avril à 10h30 - Escapade gourmande à Amboise

Plongez dans l'univers des confiseries traditionnelles lors d'une visite immersive au Conservatoire des Confiseries d'Amboise. Découvrez l'histoire de la fabrication des bonbons, des techniques artisanales utilisées depuis des siècles aux secrets de fabrication. Une occasion unique de savourer l'évolution de la confiserie tout en explorant des recettes traditionnelles et des créations gourmandes.

Lieu : Conservatoire des Confiseries, 22 Rue Germain Chauveau, 37400 Amboise