



4 octobre - 21 novembre

Une programmation à voir et à manger !

Arrière-Cuisines

*Projections, Fête de la science,
Rencontres François Rabelais...*



tours.fr

VILLE DE
TOURS

Arrière Cuisines

**Arrière-Cuisines
constitue le temps
fort de Tours Cité
Internationale
de la Gastronomie,
avec un mois et demi
de programmation,
du 4 octobre
au 21 novembre 2026.**

Cette manifestation tout public aborde les enjeux de l'alimentation à travers des projections, des rencontres, des ateliers...

**L'édition 2026 est marquée
par 4 temps forts :**

- La Fête de la science, qui se déroule à l'Hôtel de Ville les 10 et 11 octobre, sur le thème « Saveurs savantes »
- Une série de projections et d'ateliers du 4 octobre au 7 novembre
- La Semaine de l'alimentation, pour les élèves des écoles et les enfants accueillis en centres de loisirs, du 16 au 20 novembre
- La 22^e édition des Rencontres François Rabelais, les 19 et 20 novembre, sur le thème « Pâtisseries ! »





En lien avec de nombreux partenaires, la programmation se déploie dans divers lieux tels que :

- **L'Hôtel de Ville, la Villa Rabelais et l'Université,** pour la Fête de la sciences et la 22^e édition des Rencontres François Rabelais, composées d'ateliers, table-rondes, dégustations...

- **Les médiathèques et des centres sociaux,** dans lesquelles l'association Passerelle Ciné organise des projections de courts métrages pour les enfants, suivies d'ateliers culinaires.

- **Les cinémas Studio,** qui propose des films de genres divers (fictions, documentaires, animation...) et où la cinémathèque de Tours offre une programmation axée sur le cinéma classique.

- **Les écoles et les centres de loisirs,** pour la Semaine de l'alimentation, en lien avec la cuisine centrale.

- **Les Halles de Tours,** où les commerçants proposent une journée d'animations gourmandes.

- **Et bien d'autres encore !**

*Nous vous attendons nombreux
lors de ces divers rendez-vous !*



Emmanuel Denis
Maire de Tours



Alice Wannerooy
Conseillère municipale
en charge de l'alimentation



Fête de la science

« Saveurs savantes »

Cette année, la Fête de la Science vous ouvre les portes de l'Hôtel de Ville de Tours pour une édition placée sous le signe de la gourmandise et de la curiosité !

**VILLAGE
DES
SCIENCES
TOURS**
Hôtel de Ville
Place Jean-Jaurès

ENTRÉE GRATUITE
TOUT PUBLIC

**Samedi 10
et dimanche
11 octobre**

Hôtel de Ville
Plus d'information sur
www.centre-sciences.org



* saveurs
** savantes



© Ville de Tours - F. Lafite

*Avec le thème
« Saveurs savantes »,
partez à la découverte
des incroyables liens entre
la science et notre alimentation.
Pourquoi certains goûts nous
séduisent-ils ? Comment nos
sens influencent-ils nos choix ?
Que nous réserve l'alimentation
de demain ? Autant de questions
auxquelles vous pourrez répondre
en expérimentant, en observant
et en échangeant avec des
scientifiques passionnés.*

Au programme : des ateliers ludiques, des expériences étonnantes, des défis, des démonstrations, des dégustations et de nombreuses animations pour petits et grands. Chacun pourra apprendre en s'amusant, manipuler, tester, s'étonner... et peut-être même voir la cuisine et la science sous un tout nouveau jour !

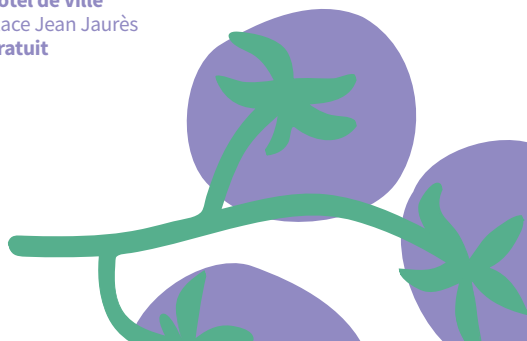
Que vous veniez en famille, entre amis ou simplement par curiosité, vous trouverez forcément une activité qui éveillera votre imagination et vos papilles. La Fête de la Science est avant tout un moment de partage, de découverte et de convivialité, où chacun peut explorer les sciences dans une ambiance chaleureuse et accessible à tous.

Alors, laissez-vous tenter par cette aventure scientifique pleine de saveurs !

Hôtel de Ville
Place Jean Jaurès
Gratuit



© Ville de Tours - F. Lafite



Une programmation à voir et à manger !

*La Ville de Tours vous donne rendez-vous
pour une programmation tout public, dans toute la ville,
autour des enjeux de l'alimentation.*

**Du 4 octobre
au 7 novembre**

Projections de courts / longs métrages
et documentaires, ateliers... Découvrez
toute la programmation et faites
vos choix selon vos goûts !



Dimanche 4 oct.

MAME

SALON / 9H30-18H30

Tours Coffee Show

Salon du café de spécialité

Pour la 1^{ère} fois à Tours, venez à la rencontre de tous les acteurs de la filière du café de spécialité lors du *Tours Coffee Show*. Un événement d'envergure régionale qui mettra à l'honneur les professionnels du café de spécialité (importateurs de café, torréfacteurs, gérants de coffee shops, baristas...) en proposant des conférences, des dégustations ou encore des concours régionaux et nationaux.

Que vous soyez amateur, novice ou simplement curieux, cet événement est ouvert à toutes et à tous et vous permettra de découvrir l'univers du café de spécialité dans une ambiance conviviale.

MAME – Cité de la création et de l'innovation

49 boulevard Preuilly

Tarifs : 7 € sur place / 5 € billetterie en ligne

Retrouvez toutes les informations sur

helloasso.com



© Tamasa

Mercredi 7 oct.

Médiathèque François Mitterrand

ATELIER / 10H30

L'atelier des petits chefs

La médiathèque vous invite à la découverte des goûts et des saveurs. Un cuisinier de la Cuisine centrale de Tours accompagnera les enfants et leurs parents dans l'élaboration de recettes de saison, avec des fruits et des légumes locaux. Au menu : un gaspacho de concombre-tomates et un rouleau d'été, que vous réaliserez puis dégusterez. Pour s'initier à une cuisine saine et parfumée.

Groupe de 8 binômes : 1 enfant (8 - 10 ans) + 1 parent

Médiathèque François Mitterrand

2 esplanade François Mitterrand

Inscription sur place à l'accueil de la médiathèque

ou en section Jeunesse

Gratuit

Samedi 10 oct.

Médiathèque François Mitterrand

ATELIER / 14H30

Atelier Épices et cie

animé par ArboréSciences

D'une richesse incroyable, la nature nous offre une diversité surprenante de saveurs et d'odeurs...

Cette animation vous propose de mettre un peu de biodiversité dans votre assiette ! Au programme : découverte sensorielle et ludique d'une douzaine d'épices, de leurs vertus et de leur pays d'origine, dégustations, réalisation d'un épicier et recettes sucrées et salées à ramporter à la maison !

À partir de 5 ans

Médiathèque François Mitterrand

2 esplanade François Mitterrand

Sur inscription sur place à l'accueil de la médiathèque ou en section Jeunesse

Gratuit



Mercredi 14 oct.

Médiathèque de la Bergeonnerie

PROJECTION - ATELIER / 15H

Courts métrages

Projection de 6 courts métrages destinée aux plus de 3 ans, suivie d'un atelier pour tous les âges, animé par une diététicienne.



© Agence du Court Métrage
Les Films du Nord

Petit poussin roux de Célia Tisserand

Une bonne odeur de gâteaux se répand dans toute la basse-cour. Alléché, le gourmand petit poussin roux décide de préparer lui aussi de délicieux muffins grâce à la recette que lui donne la fermière.



© Agence du Court Métrage
La Poudrière, École du film
d'animation

La Pastèque de Tiantian Qiu

Un après-midi d'été, deux sœurs se chamaillent pour partager équitablement une demi pastèque.



© Agence du Court Métrage
Les Films du Nord

L'Ours qui avala une mouche de Pascale Hecquet

Un ours dort tranquillement dans la forêt quand il avale une mouche. Celle-ci bourdonne dans son ventre. C'est insupportable ! Sur les conseils d'un écureuil, il avale une grenouille... qui coasse ; puis une couleuvre... qui chatouille ; une aigrette... qui picote... Jusqu'où devra-t-il aller pour arrêter ce supplice ?



© Agence du Court Métrage
Sacréleu Productions

Cœur fondant de Benoît Chieux

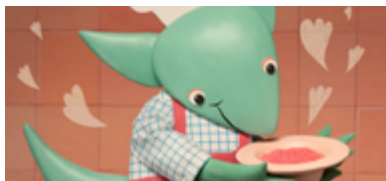
Pour partager son « cœur fondant » au chocolat avec son ami, Anna doit traverser une forêt glaciale. Cette forêt est hantée par un nouvel habitant, un effrayant géant barbu. Tous les animaux qui le croisent disparaissent et, évidemment, le chemin de la taupe croise celui du géant... Mais l'immense barbe est bien plus chaleureuse qu'on ne pourrait le croire.



© Agence du Court Métrage
Lisaa

Délices de Manon Guichard

Dans un couvent, au cœur de la nuit, trois petites nonnes grassouillettes se fauillent discrètement jusqu'à la cuisine où elles vont succomber au pêcher de gourmandise dans un véritable ballet culinaire.



© Agence du Court Métrage
Pocket Studio, Folimage 91S

La soupe de Franzy d'Ana Chubinidze

Extraterrestre solitaire, la cheffe cuisinière Franzy découvre que sa fameuse soupe rose n'est pas seulement délicieuse mais également magique, lorsqu'elle la partage avec des créatures affamées vivant sur une étrange planète...

Atelier sensoriel et gourmand « À la découverte des épices »

Partez pour un voyage des sens autour des épices, entre découverte, créativité culinaire et dégustation ! L'atelier débute par un jeu sensoriel invitant à explorer les épices. À partir de petits pots mystères, chacun devra reconnaître différentes épices, les associer à leur nom puis découvrir la plante dont elles sont issues grâce à un jeu d'images. Une manière ludique d'en apprendre davantage sur l'origine, les arômes et les usages de ces précieux ingrédients.

Place ensuite à la gourmandise avec la réalisation de verrines sucrées, sublimes par les épices, suivie d'un moment de dégustation :

- Compote de pommes et poires aux épices
- Salade d'agrumes aux épices de Noël
- Carpaccio d'oranges parfumé

Un atelier accessible à tous, mêlant éveil des sens, découverte des saveurs et plaisir de cuisiner ensemble.

Inscription directement sur place

Médiathèque de la Bergeonnerie

Allée Aimée de la Rochefoucauld

Entrée gratuite - Durée 1 heure



© tamama-rumtee-unsplash

Vendredi 16 oct.

Médiathèque François Mitterrand

PROJECTION / 19H

Les petits plats dans l'écran

Projection de 6 courts-métrages sur le thème du repas, et autant de façons de passer à table.

L'invitation est lancée : prenez place parmi les convives !



© Agence du court-métrage

Loc Lac de Bun Chai Ly

Sinn Ran rentre chez lui et cuisine. Pendant la préparation du repas, il se remémore ses souvenirs d'enfance lorsqu'il cuisinait et mangeait avec sa tante.

France / Belgique – 2025



© Agence du court-métrage

Nourriture de Jan Švankmajer

Un petit-déjeuner surréaliste, un déjeuner et un dîner. Comment savoir ce que mangera l'autre ? Qu'attendre de la personne en face de vous à la table ?

Tchécoslovaquie - 1992

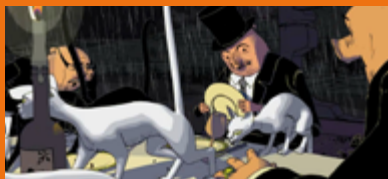


© Agence du court-métrage

Le repas dominical de Céline Devaux

C'est dimanche. Au cours du repas, Jean observe les membres de sa famille. On lui pose des questions sans écouter les réponses, on lui donne des conseils sans les suivre, on le caresse et on le gifle, c'est normal, c'est le repas dominical.

France - 2015



© Agence du court-métrage

Dinner for few de Nassos Vakkalis

Une représentation allégorique de notre société. Au cours d'un dîner, « le système » nourrit une minorité qui consomme toutes les ressources, tandis que les autres ramassent les miettes. Le partage des restes provoque de redoutables bouleversements.

USA / Grèce – 2014



© Agence du court-métrage
Gobelins, l'école de l'image

Rhapsodie pour un pot au feu de Charlotte Cambon, Soizic Mouton, Stéphanie Mercier et Marion Roussel

Trois générations d'une même famille cohabitent sous le même toit dans une chorégraphie désaccordée. La mère, chef d'orchestre de la famille, tente en vain de les réunir à table pour le dîner.

France – 2012



© Agence du court-métrage

Le banquet de Garri Bardine

Un dîner animé et arrosé, où les invités sont invisibles pour le spectateur. Le couvert se met tout seul, les cuisses de poulet volent dans les airs, les verres s'entrechoquent dans un brouhaha de plus en plus sonore...

Russie – 1987

Séance suivie d'une discussion avec les animatrices de la médiathèque autour du contenu des projections.

Conseillé à partir de 12 ans - Durée 52 minutes
Médiathèque François Mitterrand
2 esplanade François Mitterrand
Sur réservation sur place uniquement
Gratuit



Samedi 17 oct.

Bois des Hâtes

RANDOONÉE / DE 10H À 17H

Randonnée gourmande

À l'occasion de la Semaine du Goût, la Fédération Départementale des Boulangers Indépendants vous invite à une randonnée pédestre inédite de 10 km au cœur du Bois des Hâtes. Rythmé par des étapes gourmandes, ce parcours ludique vous fera croustiller de plaisir en allant à la rencontre des artisans locaux et de leurs spécialités. Une parenthèse automnale qui mêle grand air, convivialité et secrets de fabrication de notre patrimoine boulanger.

Inscription obligatoire sur helloasso.com
14 € par personne
(dégustation dans les cinq stands comprise)
Bois des Hâtes

Allée de Saint-Hubert
37170 Chambray-lès-Tours



© Ville de Tours - F. Laïthe

Samedi 17 oct.

Bibliothèque Gourmande – Villa Rabelais

RENCONTRE LITTÉRAIRE / 15H

Présentation du livre

« J'aime le piment »

par son autrice Sonia Lounes

Dans ce petit précis du goût piquant (pour reprendre son sous-titre), Sonia Lounes partage sa passion et signe une véritable encyclopédie pour tout savoir sur le piment. Quelle est son origine ? Comment fonctionne l'échelle de Scoville ? Quel est le piment le plus fort ? Quelles sont les meilleures astuces pour le cuisiner ? Où trouve-t-on les meilleures sauces ? Connaissiez-vous le piment végétarien ? Quelle est l'origine de la harissa et du tabasco ? Pourquoi le piment est-il un super-aliment ? Est-il vrai qu'il permet de lutter contre l'obésité, qu'on l'utilise en parfumerie et même dans les armes de guerre ? Le piment est-il aphrodisiaque ? Peut-on mourir en mangeant un piment trop puissant ?

Présentation suivie d'une dégustation de produits pimentés (sauces, piments...), en présence de l'autrice.

Villa Rabelais

116 Boulevard Béranger

Gratuit



© Keribus

Mercredi 21 oct.

Centre social Courteline

PROJECTION - ATELIER / 14H30

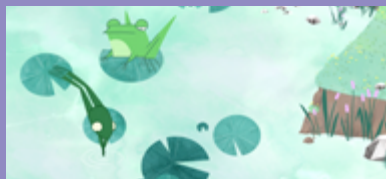
Courts métrages

Projection de 5 courts métrages destinée aux plus de 3 ans, suivie d'un atelier pour tous les âges, animé par une diététicienne.



La galette court toujours *de Pascale Hecquet*

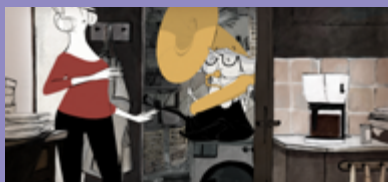
Un petit lapin reçoit de sa maman une galette fort appétissante... Mais devant les yeux gourmands du lapin et de ses amis, la galette s'échappe et s'enfuit dans la forêt. La galette se montrera-t-elle plus rusée que le renard qui rôde dans la forêt ?



© Agence du Court Métrage
Les Films du Nord

La Petite Grenouille à grande bouche *de Célia Tocco*

Une petite grenouille curieuse et gourmande part faire un tour sur la berge à la recherche de mets nouveaux. Elle rencontre sur le chemin les animaux de sa contrée, taupe, lapin, cerf, souris... et leur demande de quoi ils se nourrissent. Mais... que mangent le héron, le renard et le serpent ?



© Agence du Court Métrage
Gobelins, l'école de l'image

Rhapsodie pour un pot au feu de Charlotte Cambon, Soizic Mouton, Stéphanie Mercier et Marion Roussel

Trois générations d'une même famille cohabitent sous le même toit dans une chorégraphie désaccordée. La mère, chef d'orchestre de la famille, tente en vain de les réunir à table pour le dîner.



© Agence du Court Métrage
Paramount, Comic Films

Fatty Cuisine de Roscoe Arbuckle

Noir & blanc (film burlesque avec Buster Keaton)
Un vent de folie souffle dans les cuisines du restaurant. Fatty et Keaton se mettent à danser en travaillant, mais Al Saint John vient troubler l'ambiance.



© Agence du Court Métrage
PSoyuzMultifilm

Biquettes de Yekaterina Filippova

Deux chèvres et leur amie girafe profitent d'un voyage en train à travers la campagne pour grignoter tout ce qui passe à leur portée.

Atelier sensoriel et gourmand « À la découverte des épices »

Partez pour un voyage des sens autour des épices, entre découverte, créativité culinaire et dégustation ! L'atelier débute par un jeu sensoriel invitant les participants à explorer les épices à travers leur odorat. À partir de petits pots mystères, chacun devra reconnaître différentes épices, les associer à leur nom puis découvrir la plante dont elles sont issues grâce à un jeu d'images. Une manière ludique d'en apprendre davantage sur l'origine, les arômes et les usages de ces précieux ingrédients.

Place ensuite à la gourmandise avec la réalisation de verrines sucrées, sublimes par les épices, suivie d'un moment de dégustation :

- Compote de pommes et poires aux épices
- Salade d'agrumes aux épices de Noël
- Carpaccio d'oranges parfumé

Un atelier accessible à tous, mêlant éveil des sens, découverte des saveurs et plaisir de cuisiner ensemble.

Centre social Courteline
59 boulevard de Preuilly
Gratuit - sur inscription sur place

Vendredi 30 oct.

Médiathèque des Fontaines

SPECTACLE / 15H

Comptines en cuisine de la Compagnie ReBonDire

**Spectacle pour les petits, comptines
autour de l'alimentation et de la cuisine**

Dans nos comptines en cuisine,
Nous mettrons de belles farines,
D'épeautre ou de sarrasin...
Du bon blé de nos voisins...
De pas trop loin, c'est plus malin !
Du lait fermenté, de la poudre à lever,
Du bon beurre fondu et quelques œufs battus,
Fleur de sel,
Vanille en gousse et Sucre de canne
... non raffiné !

De 6 mois à 5 ans
Médiathèque des Fontaines
11 rue de Saussure
Sur inscription à la Médiathèque
Entrée gratuite

Lundi 2 nov.

Cinémas Les Studio

PROJECTION / 19H30

Riz amer (Riso amaro)

de Giuseppe De Santis

(Italie - 1949 - 1h50)

Film restauré - Proposé par la Cinémathèque

Avec Silvana Mangano, Vittorio Gassman,

Doris Dowling



© Studio Canal

Un voleur, Walter, et sa complice Francesca trouvent refuge dans un camp de repiqueuses de riz employées dans les rizières du Pô. Plusieurs sujets se mêlent dans ce jalon du néo-réalisme : la condition des ouvrières agricoles, une trame policière doublée d'une intrigue amoureuse.

Cinémas Les Studio

2 rue des Ursulines - 02 47 20 27 00

Tarifs : voir page 23

Mercredi 4 nov.

Cinémas Les Studio

PROJECTION / 19H45

Les Goûteuses d'Hitler

de Silvio Soldini

(2026 - 2h03)

Biopic, drame

historique inspiré de faits réels découverts

dans les années 90.

Distributeur : Destiny

Automne 1943.

Réquisitionnée par les nazis, la jeune Rosa est contrainte de rejoindre

un groupe de femmes chargées de goûter les repas destinés à Adolf Hitler afin de vérifier qu'ils ne sont pas



© Destiny

empoisonnés. Prisonnières d'un quotidien où chaque bouchée peut être la dernière, ces femmes tissent des liens de solidarité tout en affrontant la peur, les dilemmes moraux et les contradictions de leur survie. Inspiré d'une histoire vraie, Les Goûteuses d'Hitler est un drame historique qui explore la violence du régime nazi à travers le destin méconnu de celles dont la vie ne tenait qu'à un repas.

Préambule du film par Loïc Bienassis, spécialiste du goût et de l'alimentation

Cinémas Les Studio

2 rue des Ursulines - 02 47 20 27 00

Tarifs : voir page 23

Jeudi 5 nov.

Cinémas Les Studio

PROJECTION EN AVANT-PREMIÈRE / 19H45

Le Dernier Repas

de Maryse Legagneur

Drame historique -

Distributeur :

Vues du Québec

Sortie prévue le 25

novembre 2026. (1h51)

Atteint d'un cancer de l'estomac, Reynold sait que ses jours sont comptés. Il invite sa fille Vanessa, qu'il n'a pas vue depuis vingt ans, à partager avec lui une série de derniers repas. À mesure que les plats traditionnels haïtiens se succèdent, les saveurs font ressurgir les souvenirs d'un

passé marqué par la dictature duvaliériste, la prison et les blessures de l'exil. Entre confidences, mémoire et réconciliation, *Le Dernier Repas* est un drame poignant sur la transmission, les liens familiaux et le pouvoir de la cuisine pour raviver l'histoire et réparer les silences.

Présence de la réalisatrice sous réserve

Cinémas Les Studio

2 rue des Ursulines - 02 47 20 27 00

Tarifs : voir page 23



© Vue du Québec

Jeudi 5 nov.

Salle Jacques Villeret

PROJECTION / 19H30

Reclaiming Cocoa de Philippe Stalder

Dans le cadre du Festival ALIMENTERRE

Reclaiming Cocoa explore la reconquête de la filière cacao par celles et ceux qui la cultivent. À travers les voix de producteurs, d'entrepreneurs et d'acteurs du changement, le film met en lumière les enjeux économiques, sociaux et environnementaux qui façonnent l'avenir du cacao. Un documentaire engagé qui questionne les rapports de pouvoir dans le commerce mondial et esquisse les contours d'un modèle plus juste et durable.

La projection sera introduite par l'association Tous Ensemble 37, avec un focus sur le Ghana. Elle sera suivie d'une présentation / dégustation de l'association Les Théobromistes autour de la consommation éthique du cacao.

Mairie des Fontaines - Espace Villeret
11 rue de Saussure
Gratuit



Vendredi 6 nov.

Cinéma Les Studio

PROJECTION / 19H45

Saveurs d'Exil d'Anne-Solenne Hatte

**(2026 - 1h11
non exploité à Tours)
Distributeur : Atchafalaya Films**

À travers les gestes de sa grand-mère vietnamienne en cuisine, Anne-Solenne Hatte entreprend une enquête intime sur les silences de son histoire familiale. Les recettes réveillent les souvenirs et dévoilent peu à peu le destin d'un grand-père autrefois au cœur du régime du Sud Vietnam, contraint à l'exil après la guerre. Entre archives familiales, mémoire enfouie et transmission culinaire, *Saveurs d'exil* explore avec délicatesse la manière dont les saveurs peuvent préserver une identité, raconter un déracinement et réconcilier les générations.

En présence de la réalisatrice Anne-Solenne Hatte.

Cinéma Les Studio
2 rue des Ursulines - 02 47 20 27 00
Tarifs : voir page 23



Samedi 7 nov.

Patio des Halles

ANIMATION GOURMANDE / DE 10H À 14H

Coup de Fourchette

Rendez-vous pour la 3^e édition du « Coup de Fourchette », une dégustation gratuite dans le patio des Halles !

Au programme :

- Des artisans régionaux qui vous feront découvrir leurs meilleurs produits
- Des commerçants du quartier des Halles qui vous régaleront avec leurs spécialités et préparations
- Des vins et liqueurs de caractère, parfaits pour commencer à trouver l'inspiration à l'approche des fêtes de Noël

Venez en famille, entre amis ou simplement avec votre curiosité gourmande. Une dégustation en appelle toujours une autre... et c'est justement tout le principe !

Cette journée est proposée par les commerçants des Halles.

Patio des Halles - Place Gaston Pailhou
Entrée gratuite



Samedi 7 nov.

Cinéma les Studios

2 PROJECTIONS CINÉCLECTIK

First Cow 16h30

de Kelly Reichardt

(Etats-Unis - 2019
2h02 - VOST)

Drame / Western
Avec John Magaro,
Orion Lee, Toby Jones,
Ewen Bremner



© Condor Distribution

Au début du 19^e siècle, sur les terres encore sauvages de l'Oregon, Cookie Figowitz, un humble cuisinier, se lie d'amitié avec King-Lu, un immigrant d'origine chinoise. Rêvant tous deux d'une vie meilleure, ils montent un modeste commerce de beignets qui ne tarde pas à faire fureur auprès des pionniers de l'Ouest, en proie au mal du pays. Le succès de leur recette tient à un ingrédient secret : le lait qu'ils tirent clandestinement chaque nuit de la première vache introduite en Amérique, propriété exclusive d'un notable des environs.

Chungking Express - 19h de Wong Kar-wai

(Hong Kong - 1995 -
1h37 - VOST)

Comédie / Drame
Avec Brigitte Lin
Ching-hsia, Tony
Leung, Faye Wong



© The Jokers Films

Deux flics sont lâchés par leur petite amie. L'un se promet de tomber amoureux de la première femme qui entrera dans un bar à Chungking House, où il noie son chagrin. L'autre passe chaque soir au Midnight Express, un fast-food du quartier, acheter une « Chef Salad » qu'il destine à son amour idyllique, une hôtesse de l'air.

Programmation 15/25 ans

Cinémas Les Studio

2 rue des Ursulines – 02 47 20 27 00

Tarifs : voir page 23



Mercredi 18 nov.

Villa Rabelais

CAFÉ EUROPÉEN / 18H30

Europe, une impossible souveraineté alimentaire ?

Intervenant : Gilles Fumey, Enseignant-chercheur en géographie, Sorbonne université

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger

Gratuit, inscription recommandée

Contact : Maison de l'Europe de Tours :

02 47 20 05 55 / maisoneuropetours@gmail.com

© Ville de Tours - V. Liorit



Semaine de l'alimentation

À l'occasion de la Semaine de l'alimentation, la Ville de Tours propose un vaste programme de sensibilisation destiné aux élèves des écoles maternelles et élémentaires, ainsi qu'aux enfants accueillis dans les centres de loisirs.

© Ville de Tours - F. Lafite



Du 16 au 20 novembre

38 ateliers pédagogiques sont proposés, conçus et animés par 20 partenaires : fournisseurs de la cuisine centrale, producteurs locaux, associations engagées dans l'alimentation durable, professionnels de santé, diététiciens, acteurs du recyclage, de l'agriculture et de l'éducation à l'environnement.

Pendant 5 jours, les jeunes participants sont invités à explorer le parcours des aliments. Objectif : mieux comprendre ce qu'ils mangent, d'où viennent les produits et quels sont les enjeux liés à une alimentation saine, durable et responsable.



Les ateliers abordent une grande diversité de thématiques, parmi lesquelles :

- l'origine et la saisonnalité des fruits et légumes
- les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
- le goût et l'éveil sensoriel
- l'équilibre alimentaire et la nutrition
- la fabrication du pain, des produits laitiers ou des légumineuses
- les circuits courts et les produits locaux
- le gaspillage alimentaire et les gestes anti-gaspi
- le compostage et la valorisation des biodéchets
- la biodiversité, les pollinisateurs et les sols
- les protéines végétales et la diversification alimentaire
- l'eau, ressource essentielle à notre alimentation
- les emballages, le tri et la réduction des déchets

© Ville de Tours - F. Laflite



© Ville de Tours - F. Laflite

Grâce à des expériences sensorielles des manipulations, des dégustations, des jeux et des rencontres avec des professionnels, les enfants deviennent acteurs de leurs apprentissages. Ils développent leur curiosité, leur esprit critique et acquièrent des repères pour faire des choix alimentaires éclairés.

Cette édition mobilise 188 classes et 10 centres de loisirs, soit plusieurs milliers d'enfants tourangeaux qui bénéficieront d'au moins un atelier au cours de la semaine.

En favorisant la rencontre entre les jeunes, les professionnels et les acteurs locaux de l'alimentation, la Ville de Tours affirme son engagement en faveur d'une éducation au goût, à la santé et à la transition écologique dès le plus jeune âge.



22^e édition des Rencontres François Rabelais

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) organise la 22e édition des Rencontres François Rabelais, les 19 et 20 novembre, sur le thème « Pâtisseries ! ».

Les 19 et 20 novembre

Plus de détails et inscription
sur villa-rabelais.fr
Ouvert à tous - Gratuit
Sauf le déjeuner du 19/11



Jeudi 19 nov.

Salle Thélème, université de Tours

3 RUE DES TANNEURS

• 8h15 : accueil des participants

par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

• 8h45-9h30 : mots d'ouverture

• 9h30-11h : table ronde plénière « La pâtisserie, est-ce vraiment compliqué ? »

Des crêpes maison aux techniques pâtissières sophistiquées, nous explorerons la diversité des catégories de pâtisseries et desserts. Cette discipline qui oscille entre activité ménagère et professionnelle est un art exigeant, nécessitant précision et maîtrise technique. Les parcours professionnels, formations spécialisées et concours internationaux illustrent l'exigence de rigueur dans ce domaine. La table ronde abordera l'importance des mesures exactes, des techniques et de l'innovation. Elle mettra également en lumière les grands noms de la pâtisserie, véritables références pour tous les passionnés.

• 11h-11h15 : pause en présence de la Librairie La boîte à livres

• 11h15-12h45 : table ronde plénière « Le tour du monde »

Cette table ronde sera une lecture culturelle du goût sucré et des hybridations des douceurs. Comment les échanges commerciaux, les diasporas et la colonisation ont modelé les traditions pâtissières planétaires. Des baklavas au pudding ou au tiramisu, comment la mondialisation transforme les identités pâtissières. Une lecture panoramique d'un monde sucré.

• 12h45-14h30 : déjeuner debout à la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville (payant - sur réservation)

Proposé par la Cité des formations de la Ville de Tours, le Lycée des métiers Albert Bayet et le centre de formation des Compagnons boulangers du Devoir et du Tour de France.

• 14h30-16h : table ronde plénière « La grande histoire de la pâtisserie »

Quelles sont les grandes dates de la pâtisserie, avant et après l'arrivée du sucre ? D'abord réservée aux cours royales et aux grandes villes grâce à la maîtrise du sucre et des fours, elle s'est progressivement diffusée avec l'industrialisation et la démocratisation des ingrédients. Elle constitue aujourd'hui un patrimoine de savoir-faire à part entière.

• 16h-16h15 : pause

• 16h15-17h45 : table ronde plénière « Quelles sont les nouvelles tendances ? »

Aujourd'hui quelles nouvelles vagues trouvons-nous dans les pâtisseries ? Et demain, quels desserts allons-nous déguster ? Nous explorerons la prospection des créations futures comme des nouveaux ingrédients. Le rôle des influenceurs, des Instagrammers, des designers, sera également au cœur des échanges, entre rétro-innovations, redécouvertes et réinterprétations contemporaines. Du bar à choux aux concepts les plus avant-gardistes, cette table ronde révélera comment tradition et modernité se réunissent autour de l'art sucré.



Vendredi 20 nov.

• 9h-10h30 : 4 ateliers au choix

1. Les gâteaux de célébration : rituels, fêtes et émotions sucrées

Des pièces montées pour les mariages à la galette des rois pour l'Épiphanie, la mouna de Pâques ou encore la bûche et le panettone de Noël illustrent la richesse des traditions festives. Anniversaire, mariage, baby shower, fêtes entre amis... Toutes les occasions sont bonnes pour créer d'époustouffants gâteaux de fête : layer cake, gâteau à étages, bento cake, drip cake, floral cake, rainbow cake, number cake et bien d'autres encore.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

2. Pâtisseries végétales, d'inclusives à exclusives

Pâtisseries végétales ou véganes, une lecture sur l'accessibilité et la culturalité des pâtisseries qui répondent aux attentes des modèles alimentaires, voire aux intolérances en étirant leur offre vers le sans gluten ou sans lactose.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

3. Les douceurs africaines : un patrimoine méconnu

Une exploration des spécialités sucrées de différents pays du continent africain. Beignets, gâteaux à la noix de coco, desserts de mil ou de manioc : la matière première est souvent la base de créativité.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger
Dans la limite des 20 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

4. Carte blanche au Ministère de l'éducation nationale : Formation pâtisserie vs Formation dessert de restaurant

La formation en pâtisserie forme aux savoir-faire techniques et artistiques du sucré, des gâteaux au chocolat, en insistant sur la précision et l'esthétique. La formation en dessert de restaurant enseigne à créer des desserts qui s'intègrent aux menus, avec équilibre des saveurs et rapidité de service. Ainsi, l'une développe la maîtrise pure du sucré, l'autre adapte cette expertise au contexte gastronomique global.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 40 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

• 10h45-12h15 : 4 ateliers au choix

5. Le chocolat : origines et expressions pâtissières

Voyagez dans l'univers du chocolat, en croisant les fondants, moelleux, truffes, mousses, ganaches et opéra. Cet atelier explore la notion de gourmandise, d'addiction, de géopolitique, de prix de la matière première, et des secrets des pâtisseries chocolatiers qui rendent chaque création irrésistiblement fondante.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

6. La grande famille des gâteaux secs et des biscuits

Plongez dans le monde des biscuits secs, du biscuit sablé au biscuit rose de Reims, des Betchets artisanaux de l'île d'Yeu aux croquets solognots et biscuits de Chambord, en passant par le biscuit nantais et la galette bretonne, descendants des gâteaux de voyage. Cette table ronde explore les techniques, les textures et les traditions qui font la richesse de ces pâtisseries croquantes et légères.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

7. Pâte feuilletée : science et magie de la technique

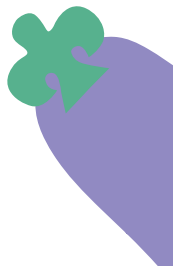
Démonstration pratique et sensorielle sur les fondamentaux de cette base de la pâtisserie.

Tours à Table - 45 rue Bernard Palissy
Dans la limite des 20 places disponibles
Démonstration technique

8. Carte blanche des Campus des Métiers et des Qualifications du Réseau Thématique National « Tourisme, Gastronomie » - Les concours : un levier pour l'attractivité des métiers

Les concours professionnels occupent une place singulière dans l'univers de la pâtisserie. Vitrines d'excellence, ils révèlent des talents, consacrent des parcours et font rayonner un savoir-faire français reconnu dans le monde entier. Mais au-delà des podiums et des médailles, quel rôle jouent-ils réellement dans l'attractivité de nos métiers ?

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 40 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier



- **12h15-14h30 : déjeuner libre**
- **14h30-16h : 4 ateliers au choix**

9. Les pâtisseries du Monde arabe

Explorez l'univers sucré du Maghreb et du Moyen-Orient, des baklavas aux makrouds, des maamouls aux qatayefs et knafehs. Cette table ronde mettra en lumière les techniques, les ingrédients et les traditions qui font la richesse de ces desserts à base par exemple d'amandes, de miel et de fleurs d'oranger.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

10. Les gâteaux du thé : un plaisir à infuser et à partager

Des traditions d'Angleterre aux gâteaux d'amour persans, des classiques brownies aux cupcakes, nous proposons une (re)découverte des rites du *tea time* comme du goûter. Cet atelier explore leurs origines, leurs techniques et les influences culturelles qui les ont façonnées.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

11. Les arts du glaçage et du décor

Entre gestes d'artisan et gestes d'artiste, les techniques de glaçage miroir, royal, chocolat, motifs chablon et autres ornements, sont à la fois traditionnelles et brillantes.

Tours à Table - 45 rue Bernard Palissy
Dans la limite des 20 places disponibles
Démonstration technique

12. Carte blanche à la Confédération nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs, Traiteurs de France : Confréries de France - les secrets du savoir-faire ?

Table ronde consacrée aux confiseries françaises, entre héritages régionaux, gestes artisanaux et transmissions du savoir-faire. Une rencontre avec des spécialistes du sujet pour découvrir les secrets de fabrication, les enjeux patrimoniaux et l'évolution contemporaine des métiers de la confiserie.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 40 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

- **16h15-17h45 : 4 ateliers au choix**

13. Les desserts glacés : quand le froid sublime le goût

L'univers rafraîchissant des desserts glacés, du sorbet aux fruits au granité, en passant par les glaces artisanales et les semifreddo italiens, des omelettes norvégiennes aux mystères, jusqu'à la richesse des créations glacées de concours.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 20 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

14. Ce que les crêpes nous apprennent sur le monde

À travers le monde, les crêpes prennent des formes et significations variées : les blinis d'Ukraine et Russie, les pancakes des États-Unis, le dosa croustillants d'Inde, l'injeras d'Éthiopie ou encore le jianbing de Chine. On trouve aussi les baghrirs du Maroc, le pannenkoeken des Pays-Bas et les crêpes et galettes bretonnes : autant de déclinaisons d'une même idée culinaire universelle.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger
Dans la limite des 60 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

15. Du mochi au matcha, les douceurs japonaises

De la douceur des traditionnels mochi, daifuku, crêpe dorayaki ou gaufre taiyaki, à la délicatesse du roll cake au matcha, explorez l'art sucré du Japon. Cet atelier dévoilera les techniques, saveurs et esthétiques, qui font la singularité des wagashis et pâtisseries modernes.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger
Dans la limite des 20 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier

16. Carte blanche à la Fédération des boulangers pâtisseries - La place des viennoiseries en France

Du croissant au beurre aux spécialités régionales comme le pain aux raisins ou le chausson aux pommes, le petit-déjeuner comme le goûter profitent de nombreuses viennoiseries emblématiques du patrimoine boulanger français. En France, les pratiques artisanales illustrent la vitalité d'un secteur où se côtoient brioche grand-mère, brioche à tête et brioche feuilletée, viennoise et pains au lait, pain au chocolat ou chocolatine et autres créations techniques ou terminologiques contemporaines.

Grand Hôtel - 9 place du général Leclerc
Dans la limite des 40 places disponibles
Dégustation à l'issue de l'atelier



Samedi 21 nov.

Halles de Tours

TROPHÉE - À PARTIR DE 13H

Trophée de la tarte vigneronne

Le samedi 21 novembre, les Halles accueillent le Concours de la Tarte vigneronne, organisé par l'association Tour'n Pâtisse et la Villa Rabelais. Cet événement gourmand mettra à l'honneur le savoir-faire pâtissier des professionnels et amateurs à travers des créations inspirées de cette recette de terroir, dans une ambiance conviviale.

7^{ème} édition du
**TROPHÉE DE LA
TARTE VIGNERONNE**
de Touraine

Organisé par l'association **Tours'n Pâtisse**,
en collaboration avec la **Villa Rabelais** et la **Ville de Tours**

À l'issue des Rencontres François Rabelais, la gastronomie tourangelaise se poursuit aux Halles de Tours avec le premier **Concours de la Tarte Vigneronne de Touraine**.

Ouvert aux professionnels, apprenants et amateurs passionnés, ce rendez-vous met à l'honneur une spécialité emblématique de notre patrimoine gourmand.

Les créations seront dégustées **à l'aveugle** par un jury composé de **personnalités du monde gastronomique**, parmi lesquelles des invités des Rencontres François Rabelais.

A partir de 13H, le public pourra **découvrir** les candidats, **échanger** avec les jurés et **célébrer** les savoir-faire locaux.

Une occasion unique de désigner les meilleures tartes vigneronnes du territoire et, peut-être, de révéler un **nouveau talent** de la pâtisserie tourangelaise.



**LE LENDemain DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS
AUX HALLES DE TOURS**



CONTACT
✉ tours.n.patisse@tourmail.com
☎ 06.08.79.20.04
🌐 www.halles.com/tours-n-patisse

RÉSEAUX SOCIAUX

  
toursnpatisse

INSCRIPTIONS
Scannez le qr code pour vous inscrire et consulter le règlement du concours



Halles de Tours
Place Gaston Pailhou
Entrée gratuite

Tarifs cinéma les Studio

Tarifs des places : abonnés

Tarif normal	6€
Tarif jeunes 18 à 26 ans	4,10€
Tarif minima sociaux	4,10€
Tarif jeunes 14 à 17 ans	3,80€
Tarif jeune Public -14 ans	3,20€
Tarif séance CNP	4€

Tarifs des places : non abonnés

Tarif normal	10€
Tarif jeunes 18 à 26 ans	7,20€
Tarif minima sociaux	7,20€
Tarif jeunes 14 à 17 ans	6,20€
Tarif jeune Public -14 ans	5,20€
Tarif séance CNP	5€

Un événement
VILLE DE
TOURS

organisé dans le cadre du label
Cité Internationale de la Gastronomie avec :

