PROGRAMME
SEPT > NOV
2021

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

ieHCA
INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

ÉDITO

La VILLA RABELAIS, Maison des Cultures Gastronomiques a ouvert ses portes au public en juin 2021 avec pour ambition d'offrir à tous les habitants de Tours et de notre belle région un nouveau lieu dédié à la connaissance et aux savoirs culinaires et alimentaires.

Avec sa bibliothèque gourmande, ses espaces d'animations et son magnifique jardin, la VILLA RABELAIS entend proposer désormais tout au long de l'année une programmation d'événements destinés à mieux faire connaître la richesse des patrimoines alimentaires d'ici et d'ailleurs. Le Centre-Val de Loire, le jardin de la France avec ses vergers, ses vignobles, ses terroirs variés, ses produits de qualité, a su développer un art de vivre et de goûter qu'il nous appartient de mieux connaître et de faire partager.
Les cultures gastronomiques du monde sont une extraordinaire manière de découvrir la géographie de notre Terre et l'histoire de ses peuples, un formidable outil pour appréhender les autres civilisations, créer du lien entre les êtres humains et célébrer le bien être ensemble.

L'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) qui est à l'origine de l'inscription par l'UNESCO en 2010 du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine de l'humanité, s'est vu confier par la ville de Tours la direction de la VILLA RABELAIS et de son programme d'animations.

Avec le soutien de l'université de Tours, de la Métropole, de la région Centre-Val de Loire et du ministère de la Culture nous entendons proposer à la VILLA RABELAIS et « hors les murs » avec nos partenaires un programme ambitieux destiné à contribuer au rayonnement de Tours, Cité de la Gastronomie !

Bienvenue à toutes et tous,

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

iehca
INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

LECTURE À VOIX HAUTE
HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

1ER SEPTEMBRE — 16H30

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants à venir écouter des histoires lues à voix haute à la bibliothèque gourmande.
Ils découvriront les aventures d'ogres affamés ; de graines qui poussent, qui poussent, qui poussent ; de lapins qui ont toujours faim ; d'enfants qui n'aiment pas les légumes ; et bien d'autres histoires liées à l'alimentation.

À partir de 4 ans

POUR PUBLIC FAMILIAL

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

GRAND HALL DE ROCHEPINARD (TOURS)

En partenariat avec le Mondial du fromage, l'IEHCA propose un programme de conférences :

12 SEPTEMBRE — 16H00

Atelier : Accord fromage et thé

ANIMATION : **Hans KIRSCHER**, France-Fromages, Tours
Delphine TIERCELIN, Betjeman and Barton, Tours

13 SEPTEMBRE — 11H30

Table ronde : Le fromage, élément des patrimoines immatériels de l'UNESCO

MODÉRATION : Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA
INTERVENANTS : Loïc BIENASSIS, historien, IEHCA
Gérard BONNAUD, président de l'association SRG Montbrison Hautes Chaumes
Hubert DUBIEN, président du Syndicat de la fourme de Montbrison AOP

13 SEPTEMBRE — 16H00

Table ronde : Pluralités, identités et anthropologie des pays fromagers

MODÉRATION : Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA
INTERVENANTS : Roland BARTHELEMY, prévôt de la Guilde internationale des fromagers
Catherine FOGEL, maître fromager, Danemark
Yu Gyeong YOON, doctorante en histoire, université de Tours
Limor YUNGMAN, École des hautes études en sciences sociales

14 SEPTEMBRE — 11H00

La longue histoire du fromage

ENTRETIEN avec **Bruno LAURIOUX,** historien de l'alimentation et du Moyen Âge, université de Tours
MODÉRATION : Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA

PUBLIC PROFESSIONNEL

INSCRIPTION SUR WWW.MONDIALDUFROMAGE.COM

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE
LES CÉPAGES RARES

MAME - ESPACE RESTAURANT
49 BOULEVARD PREUILLY - TOURS

15 SEPTEMBRE — 18H30

Les cépages rares du Val de Loire, trésor de biodiversité

Alors que la diversité des cépages cultivés dans nos vignobles s'est très fortement réduite, les cépages anciens fruits du travail hérité de générations de vignerons représentent un héritage culturel fort.
Quels sont ces cépages rares, dits aussi oubliés ou modestes, et quelle est leur histoire ?
Comment sauvegarder les cépages rares du Val de Loire ? Quels sont leurs potentiels et peuvent-ils s'inscrire dans les nouvelles orientations face au changement climatique et aux évolutions des consommateurs ?

INTERVENANT :
François BONHOMME, coprésident de L'Union Génétique du Centre-Val de Loire (URGC) et gérant de la Cave Dejault à Tours

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

VILLA RABELAIS

18 SEPTEMBRE — 10H30-13H00 / 14H00-18H30

Pour la 38e édition des Journées européennes du patrimoine sur le thème « patrimoine pour tous », la Villa Rabelais invite à (re)découvrir les patrimoines alimentaires de la région Centre-Val de Loire.

Exposition : Le Temps d'un café
Le Temps d'un Café est une exposition transmédia, qui allie photographie et podcasts audio sur les thèmes de l'agriculture urbaine ; de la responsabilité sociétale des chefs ; du garum. Cette exposition est le fruit du travail des étudiants en master de journalisme de l'EPJT et en master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de l'université de Tours.

Animation : Patri'miam, jeu de l'oie sur les patrimoines culinaires de la région Centre-Val de Loire
Incarne un super-héros et relève des défis sur le thème des spécialités culinaires de la région Centre-Val de Loire !
Jeu de l'oie géant pour toute la famille.

POUR TOUT PUBLIC

CONVERGENCES BIO

QUAIS DE LA LOIRE (TOURS)

19 SEPTEMBRE — 11H00 > 18H00

À la fois marché et lieu de saveurs, le Village Marché rassemble plus de 90 stands de paysans et d'associations, pour renouer avec notre terroir.

La Villa Rabelais sera présente pour faire connaître au public ses activités, sa programmation culturelle et ses collections d'ouvrages (*Tables des Hommes*, *Monuments à table*...).

Elle présentera également l'exposition « Le Temps d'un café » et animera le jeu de l'oie Patri'miam (description p.6).

POUR TOUT PUBLIC

FRANCE DESIGN WEEK

VILLA RABELAIS

21 SEPTEMBRE — 18H00 > 19H30

Dans le cadre de France design week, l'IEHCA propose la table ronde : La patience de faire (re)naître la table.

Les maîtres de la création en arts de la table imaginent des designs renouvelés et des esthétismes singuliers qui font presque oublier le contenu de l'assiette.
Cette table ronde évoquera, entre autres, l'aspect patrimonial de l'art de la table, son lien au développement durable et les émotions que vivent les créateurs en faisant naître ou renaître des pièces de table.

MODÉRATEUR :

Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA

INTERVENANTS :

Axelle BRÉTIGNIÈRE, Pickles Tableware, Roubaix

Didier FAILLÈRES, maître dans l'art du Kintsugi, Marseille

Anne FRANÇOIS, potière-céramiste, Langeais

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

ATELIER PASSERELLE

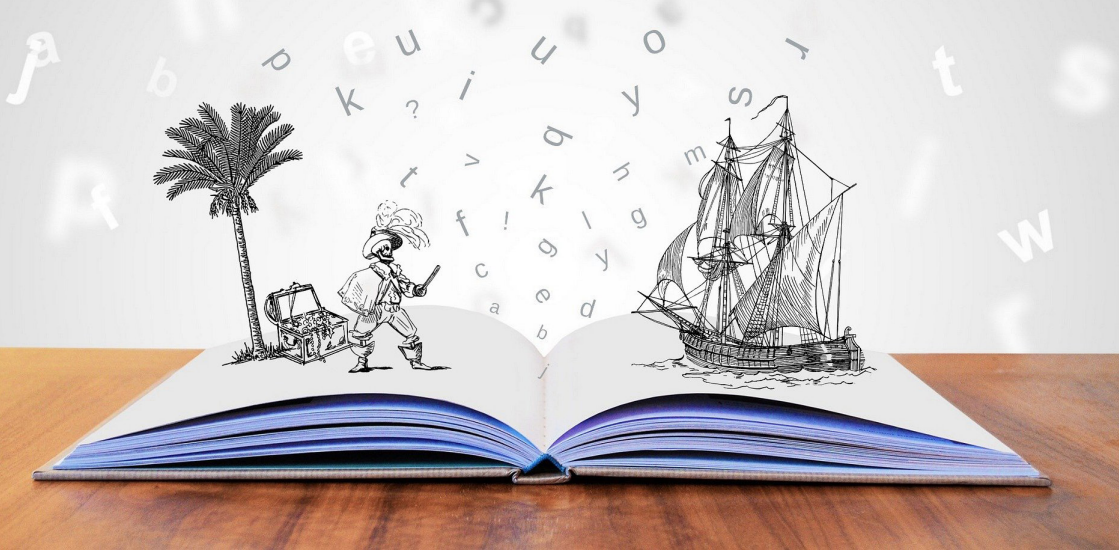
VILLA RABELAIS

24 SEPTEMBRE — 14H00 > 15H00

Habituellement accueilli à la bibliothèque Paul Carlat, au centre de vie du Sanitas à Tours, l'Atelier Passerelle prendra place à la bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais.
L'Atelier Passerelle est un projet créé dans une démarche d'insertion sociale et mobilisant littérature jeunesse et lecture à voix haute. Initialement destinés aux adultes en situation de fragilité (illettrisme, migration, recherche d'emploi...), ces ateliers font le pari de la mixité et sont ouverts à tous les amoureux du livre et de la lecture.

En partenariat avec l'association **Livre Passerelle,** qui lutte contre l'illettrisme et utilise le livre comme vecteur de lien social et de mixité.

POUR TOUT PUBLIC



LECTURE À VOIX HAUTE
HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

6 OCTOBRE — 16H30

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants à venir écouter des histoires lues à voix haute à la bibliothèque gourmande.
Ils découvriront les aventures d'ogres affamés ; de graines qui poussent, qui poussent, qui poussent ; de lapins qui ont toujours faim ; d'enfants qui n'aiment pas les légumes ; et bien d'autres histoires liées à l'alimentation.

À partir de 4 ans

POUR PUBLIC FAMILIAL

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

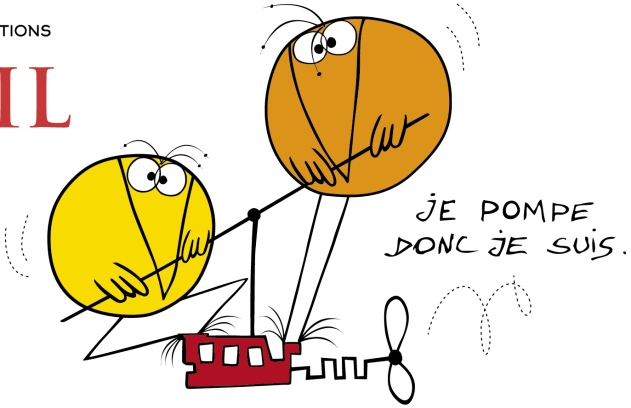
SALON DU LIVRE — DÉBATS — CINÉMA — EXPOSITIONS

LE TRAVAIL

24E RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE

BLOIS 6 AU 10 OCT. 2021

ENTRÉE LIBRE
WWW.RDV-HISTOIRE.COM



AAA PRODUCTION - LES SHADOKS PAR JACQUES ROUXEL - BELLEVILLE 2021

24E RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE LE TRAVAIL

BLOIS (41)

8 OCTOBRE — 11H30 > 13H15

Table ronde : Travailler dans les cuisines d'hier et d'aujourd'hui

Dans le cadre des 24e Rendez-vous de l'histoire de Blois, l'IEHCA propose une table ronde sur l'histoire des conditions de travail dans les cuisines. Un univers exigeant, réputé difficile et qui rebute beaucoup d'aspirants cuisiniers. Heureusement, les choses évoluent.

MODÉRATEUR :

Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA

INTERVENANTS :

Martin BRUEGEL, directeur de recherche, histoire contemporaine, INRAE, Ivry-sur-Seine

Elsa LANEYRIE, maîtresse de conférences en psychologie du travail sur les conditions de travail en cuisine, université Lyon 2

Florent QUELLIER, professeur des universités, histoire moderne, université d'Angers

Elodie SEVIN, maîtresse de conférences en sciences de l'information, spécialité de la communication professionnelle en cuisines, université de Lille

POUR TOUT PUBLIC

WWW.RDV-HISTOIRE.COM

GOÛTER LE VIN : LES FONDAMENTAUX

VILLA RABELAIS

14 OCTOBRE — 18H30 > 20H00

Université ouverte des sciences gastronomiques

Parrain de la promotion : Jean-Robert PITTE, géographe, ancien président de l'Académie du Vin de France

Néophytes comme initiés, venez découvrir et mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement et 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 9 séances de formation œnologiques, et partager leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés. Cet atelier n'est pas réservé aux connaisseurs avertis.

Séance d'ouverture, Goûter le vin : les fondamentaux
Cette séance permet aux novices de découvrir et aux amateurs avertis d'approfondir les méthodes de dégustation du vin. Phase après phase, vous pourrez appréhender l'analyse des différents types de vins, avec les gestes et vocabulaires adaptés.

INTERVENANTS :

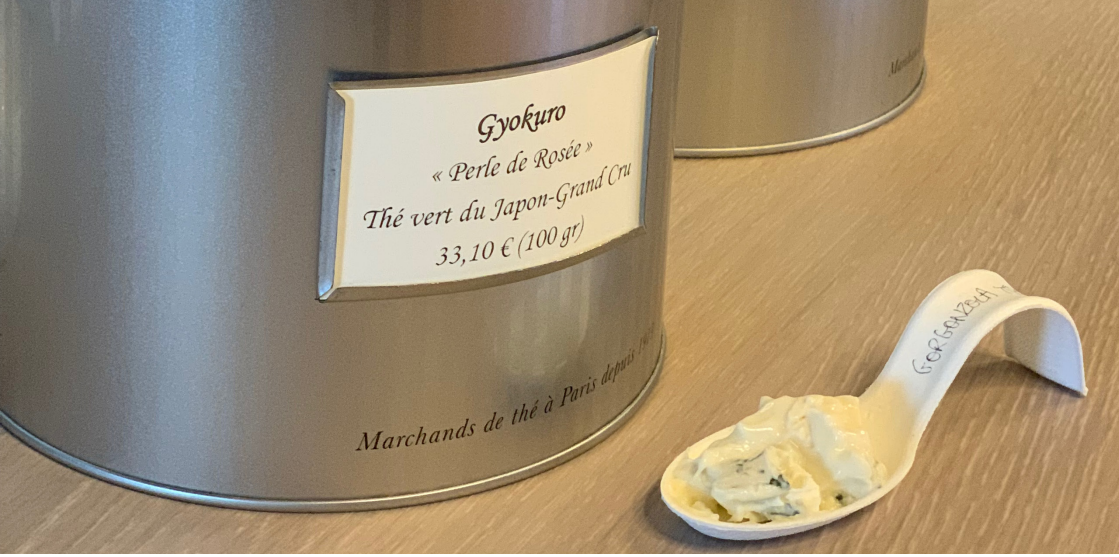
Bertrand COULY, vigneron à Chinon

David FONTAINE, président des sommeliers du Val de Loire

Nombre de places limitées à 20 personnes
Payant. Inscription à l'année pour 9 séances

POUR TOUT PUBLIC

RENSEIGNEMENTS : KILIEN.STENGEL@IEHCA.EU



DÉGUSTATION
THÉ ET FROMAGE

MAME- ESPACE RESTAURANT
49, BOULEVARD PREUILLY - TOURS
14 OCTOBRE — 19H00

Vous reprendrez bien un peu de thé avec votre fromage ?
Déguster du Comté accompagné d'un thé vert du Japon… Qui l'eut cru ?
Hans KRISCHER, de France Fromages et **Delphine TIERCELIN** de Betjeman and Barton Tours proposent une animation surprenante au travers d'accords fromages thés inédits.

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

7 VINS
7 LIEUX INSOLITES

VILLA RABELAIS

15 OCTOBRE — 19H00 > 20H30

Pour cette deuxième édition « 7 vins, 7 lieux insolites », l'Office de Tourisme vous donne rendez-vous à la bibliothèque gourmande pour une dégustation privilégiée !

C'est dans ce cadre exceptionnel, à l'heure de la fermeture au public, que Christophe, œnologue et guide sensoriel, accompagné d'un vigneron, vous orientera vers des accords mets et vins. Les produits exclusivement locaux éveilleront tous vos sens.
Légumes cultivés en respect de l'agriculture biologique, plantes aromatiques fraîches, miel, charcuterie et fromages accompagneront votre escapade gourmande et sensorielle.
Une dégustation atypique et unique dédiée à tous les amateurs de grands crus !

Prix unique par personne : 20€
Places limitées

POUR TOUT PUBLIC

RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR WWW.TOURS-TOURISME.FR OU AU 02 47 70 37 37

JARDIN DES MOTS
VERNISSAGE

VILLA RABELAIS

16 OCTOBRE — 15H00 > 18H30

Plusieurs rencontres entre le centre socioculturel Courteline et la Villa Rabelais ont transformé des mots en recettes et ont laissé s'exprimer la créativité pour faire naître une œuvre d'art participative autour des mots de la cuisine.
Les talents culinaires et la poésie gourmande s'associent pour ce vernissage qui débutera à 16h et qui sera suivi d'une dégustation de saison préparée par l'atelier Cuisine de Courteline.

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

HISTOIRE DE L'ALIMENTATION
RENCONTRE AVEC L'AUTEUR

VILLA RABELAIS

18 OCTOBRE — 18H30

Rencontre avec Florent Quellier, autour du livre qu'il a dirigé
Histoire de l'alimentation, de la préhistoire à nos jours (Belin 2021)

Du Moyen-Orient au monde occidental, ce voyage illustré dans les fourneaux de l'histoire nous invite à comprendre comment s'élaborent, se transmettent et se modifient les cultures alimentaires des hommes et des femmes d'hier et d'aujourd'hui. Il dessine une histoire vivante faite de repas ordinaires ou festifs de puissants et d'anonymes, de goûts et de dégoûts, de produits et d'imaginaires, de recettes de cuisine et de mythologies de table.
Et si le fait culinaire définissait l'humanité dans ce qu'elle a de plus intime et de plus public ?

ANIMATEUR :

Loïc BIENASSIS, historien, IEHCA

AUTEUR :

Florent QUELLIER, professeur des universités, histoire moderne, université d'Angers, spécialiste d'histoire des cultures de l'alimentation et du végétal.

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

BOIRE AVEC LES MORTS
RENCONTRE AVEC L'AUTEUR

VILLA RABELAIS

29 OCTOBRE — 19H00

Rencontre avec Céline Geffroy suivie d'une séance de dédicace de son livre *Boire avec les morts, l'ivresse rituelle et festive dans les Andes* (PUFR 2021)

L'ivresse que provoque la chicha, cette boisson épaisse de maïs fermenté, favorise diverses formes de mise en relation avec le monde animé environnant et avec les morts. C'est à travers la boisson alcoolisée que les hommes font entendre leurs requêtes auprès des entités non-humaines car ce n'est qu'en état d'ébriété avancée que l'on peut dialoguer avec elles. Ce livre explore l'univers du boire collectif et l'ébriété qui s'ensuit comme un moyen de consolider le lien social, de renforcer l'identité de groupe et de se rapprocher du sacré.

ANIMATEURS :

Elèves de l'Ecole publique de journalisme de Tours (EPJT)

AUTEUR :

Céline GEFFROY, anthropologue au sein du Groupe SEB, a mené plusieurs travaux dans les Andes autour des notions de réciprocité, de migration, de politique et finalement ses travaux l'ont menée vers l'étude de l'ivresse.

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

HALLOWEEN
ATELIERS ENFANTS

VILLA RABELAIS

30 OCTOBRE

15H00 : LA MORT CÉLÉBRÉE PAR LA VIE

Céline Geffroy, anthropologue, racontera aux enfants son expérience de vie en Bolivie et notamment les rituels funéraires célébrés dans la fête, la danse et par le partage de nombreuses boissons.

À partir de 8 ans

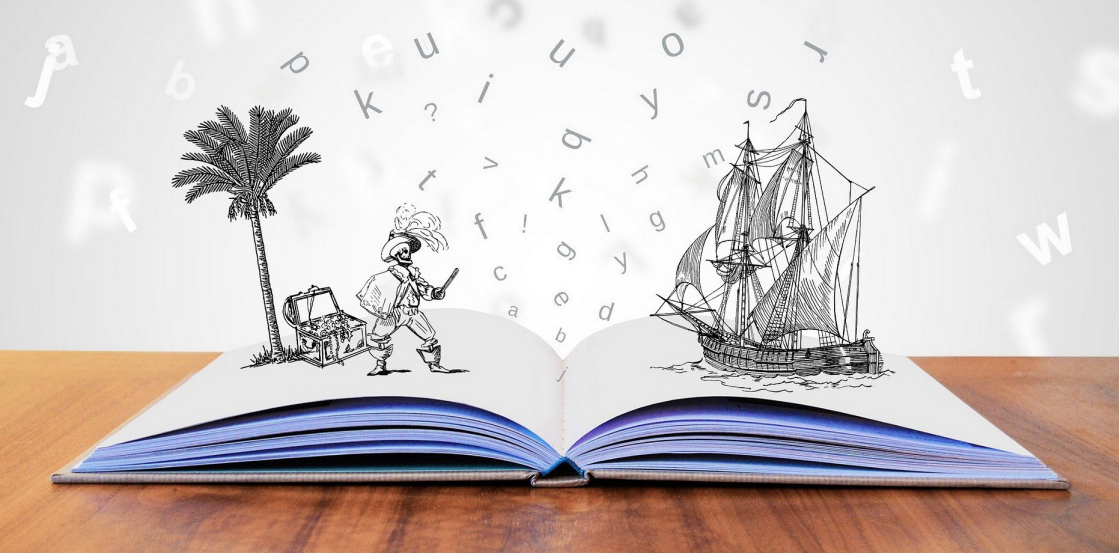
16H00 - 17H30 : DÉCORE TA CITROUILLE

Atelier manuel à partir de 4 ans

Les enfants sont invités à venir déguisés

POUR PUBLIC FAMILIAL

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU



LECTURE À VOIX HAUTE
HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

3 NOVEMBRE — 16H30

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants à venir écouter des histoires lues à voix haute à la bibliothèque gourmande.
Ils découvriront les aventures d'ogres affamés ; de graines qui poussent, qui poussent, qui poussent ; de lapins qui ont toujours faim ; d'enfants qui n'aiment pas les légumes ; et bien d'autres histoires liées à l'alimentation.

À partir de 4 ans

POUR PUBLIC FAMILIAL

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

LES VINS ÉLEVÉS EN FÛTS, EN CUVE OU EN AMPHORE... QUELLES PARTICULARITÉS ?

VILLA RABELAIS

4 NOVEMBRE — 18H30 > 20H00

Université ouverte des sciences gastronomiques

Parrain de la promotion : Jean-Robert PITTE, géographe, ancien président de l'Académie du Vin de France

Néophytes comme initiés, venez découvrir et mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement et 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 9 séances de formation œnologiques, et partager leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés. Cet atelier n'est pas réservé aux connaisseurs avertis.

Les vins élevés en fût, en cuve ou en amphore… Quelles particularités ?
Cette séance explique les différentes techniques d'élevage des vins : en barrique, en cuve inox, en œuf en béton, en amphore… Une présentation de l'influence de la matière pour élaborer des vins différents. Cette séance est à l'initiative du magazine Le Vin ligérien.

INTERVENANTS :

Sébastien DAVID, vigneron, Saint-Nicolas de Bourgueil

Samuel LETURCQ, maître de conférences en histoire médiévale, université de Tours

Ingrid PROUST, journaliste spécialiste du vin

Nombre de places limitées à 20 personnes
Payant. Inscription à l'année pour 9 séances

POUR TOUT PUBLIC

RENSEIGNEMENTS : KILIEN.STENGEL@IEHCA.EU

17E RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS FRUITS ET LÉGUMES, LES NOUVEAUX ROIS DE LA CUISINE ?

SALLE THÉLÈME, UNIVERSITÉ DE TOURS, RUE DES TANNEURS, TOURS

19 ET 20 NOVEMBRE

Les Rencontres François Rabelais, qui se tiennent chaque année depuis 17 ans, visent à mieux faire connaître au grand public les travaux et les réflexions des universitaires sur l'alimentation humaine, la cuisine et la gastronomie.
Avec le thème « Fruits et légumes, les nouveaux rois de la cuisine ? » l'accent est mis sur l'importance prise, ces dernières années, par un vaste mouvement se déclinant sous plusieurs formes mais visant, *in fine*, à réduire notre alimentation carnée au profit du végétal.

POUR TOUT PUBLIC

PROGRAMME DÉTAILLÉ ET INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

LA CUISINE JUIVE SÉFARADE

VILLA RABELAIS

24 NOVEMBRE — 19H00

Présentation de l'ouvrage *Sephardi: Cooking the History*, discussion avec l'auteure Hélène Jawhara Piñer et dégustation de mets spécialement préparés pour Hanoucca.

Le livre de recettes *Sephardi: Cooking the History* est unique. Ce n'est pas un livre de cuisine réalisé à partir de recettes familiales. C'est un livre de cuisine qui retrace l'histoire des Juifs d'Espagne – et par extension des Séfarades –, depuis le XIII^{e} siècle jusqu'à nos jours. C'est le seul livre de recettes qui est réalisé à partir de sources historiques variées, qu'elles soient culinaires, judiciaires, littéraires, médicales, d'Orient ou d'Occident. Un travail d'envergure réalisé sur la longue durée, et qui retrace – et met au jour – l'existence de plats préparés par et/ou pour les Juifs. Un livre de recettes qui, en fonction de l'époque et du type de source utilisé, révèle également la pensée des sociétés. Le constat est là. La grande majorité des plats consignés par écrit s'est élaborée dans un contexte social empreint d'antisémitisme, où l'alimentation s'est avérée être un outil de dénonciation de pratiques culinaires et liturgiques des Juifs.

Hélène JAWHARA PIÑER est docteure en histoire à l'université de Tours

POUR TOUT PUBLIC

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

La Villa Rabelais

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

Villa Rabelais - 116, boulevard Béranger - 37000 Tours
02 47 05 90 30
contact@iehca.eu
www.iehca.eu
IEHCA
Villa Rabelais — IEHCA
@villa_rabelais
@IEHCA_Network
@video_iehca

Horaires d'ouverture de la bibliothèque gourmande :

mercredi : 10h30 > 13h / 14h > 18h30

jeudi : 14h > 18h30

vendredi : 14h > 18h30

samedi : 10h30 > 13h / 14h > 18h30

Horaires d'ouverture de la bibliothèque de recherche :

du lundi au jeudi : 9h > 12h / 14h > 18h

vendredi : 9h > 12h

Le pass sanitaire sera demandé à l'entrée de la bibliothèque gourmande et pour tout événement dans et hors les murs.

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

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE TOURS
VILLE DE TOURS
PRÉFET DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE | Direction régionale des affaires culturelles
université de TOURS
Tours métropole Val de Loire
Centre-Val de Loire
www.regioncentre-valdeloire.fr