



PROGRAMME  
SEPT > DÉC  
2022



MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES



# ÉDITO

La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a l'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 le soutien de la ville de Tours, de l'université, 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 !

Le cycle de programmation se développe ce semestre autour de la thématique SALADES D'AUTOMNE. Au centre de ce sujet, la question de la saisonnalité des légumes de fin d'été et d'automne, leurs larges variétés, leurs vertus nutritionnelles et organoleptiques. L'occasion de rappeler aussi que le respect des saisons est la manière la plus sûre de profiter de tous les bienfaits des aliments au meilleur prix.

En tant que plat comprenant avant tout des ingrédients crus, la salade est sans doute un des gestes culinaires les plus simples, accessibles et répandus. La salade dite « composée » est à elle seule un plat complet. Emportée au bureau le midi, partagée en pique-nique ou même dégustée à la table du restaurant, elle est avant tout un mélange. Dans le grand mesclun des cultures alimentaires, partons à la découverte des salades du monde.

# CALENDRIER

## SEPTEMBRE

- p. 15 **UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES, Atelier vin**  
Villa Rabelais, de septembre à juin
- p. 15 **UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES, Atelier rhum**  
Villa Rabelais, de septembre à octobre
- p. 8 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Le cresson dans tous ses états**  
Villa Rabelais, mercredi 14 septembre à 18h30
- p. 16 **TABLE RONDE, Le design de l'espace de cuisine**  
Villa Rabelais, mercredi 21 septembre à 18h30
- p. 9 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, À toutes les sauces**  
Villa Rabelais, jeudi 22 septembre à 18h30

## OCTOBRE

- p. 12 **LECTURE À VOIX HAUTE, Histoires pour enfants**  
Villa Rabelais, mercredi 5 octobre à 16h30
- p. 17 **CINÉ DÉBAT, Les promesses de l'aube**  
Villa Rabelais, vendredi 7 octobre à 18h30
- p. 18 **TABLE RONDE, Cuisine et transmission**  
Médiathèque François Mitterrand, mercredi 12 octobre à 19h
- p. 22 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, spécial Halloween**  
Villa Rabelais, vendredi 28 octobre à 18h30
- p. 13 **ATELIER ENFANT, Décore ta courge**  
Villa Rabelais, samedi 29 octobre entre 15h et 17h

## NOVEMBRE

- p. 12 **LECTURE À VOIX HAUTE, Histoires pour enfants**  
Villa Rabelais, mercredi 2 novembre à 16h30
- p. 19 **DÉBAT-DÉGUSTATION, Les initiatives anti-gaspillage alimentaire à l'échelle locale**  
Villa Rabelais, mercredi 9 novembre à 18h30
- p. 14 **RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS, La cuisine a-t-elle un genre ?**  
Université de Tours, jeudi 17 et vendredi 18 novembre
- p. 22 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Poivres et épices du monde**  
Villa Rabelais, vendredi 25 novembre à 18h30
- p. 10 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Salade, on en fait tout un plat**  
Villa Rabelais, samedi 26 novembre à 11h

## DÉCEMBRE

- p. 11 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Salades du monde**  
Villa Rabelais, vendredi 2 décembre à 18h30
- p. 12 **LECTURE À VOIX HAUTE, Histoires pour enfants**  
Villa Rabelais, mercredi 7 décembre à 16h30
- p. 20 **UN FESTIN DE MOTS, La vie et la passion de Dodin-Bouffant**  
Villa Rabelais, jeudi 8 décembre à 18h30
- p. 21 **UN FESTIN DE MOTS, Le goût de Paris**  
Villa Rabelais, mercredi 14 décembre à 18h30
- p. 22 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Fêtes de fin d'année festives en Touraine**  
Villa Rabelais, vendredi 16 décembre à 18h30

## SALADES D'AUTOMNE

- p. 8 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Le cresson dans tous ses états**  
Villa Rabelais, mercredi 14 septembre à 18h30
- p. 9 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, À toutes les sauces**  
Villa Rabelais, jeudi 22 septembre à 18h30
- p. 10 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Salade, on en fait tout un plat**  
Villa Rabelais, samedi 26 novembre à 11h
- p. 11 **DÉGUSTATION COMMENTÉE, Salades du monde**  
Villa Rabelais, vendredi 2 décembre à 18h30

## ANIMATIONS ENFANTS

- p. 12 **LECTURE À VOIX HAUTE, Histoires pour enfants**  
Villa Rabelais, mercredi 5 octobre, 2 novembre, 7 décembre à 16h30
- p. 13 **ATELIER ENFANT, Décore ta courge**  
Villa Rabelais, samedi 29 octobre entre 15h et 17h

## RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

- p. 14 **La cuisine a-t-elle un genre ?**  
Université de Tours, jeudi 17 et vendredi 18 novembre
- p. 15 **UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES**  
**UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES,**  
**Atelier vin**  
Villa Rabelais, de septembre à juin
- UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES,**  
**Atelier rhum**  
Villa Rabelais, de septembre à octobre

## RENCONTRES GOURMANDES

- p. 16 **TABLE RONDE, Le design de l'espace de cuisine**  
Villa Rabelais, mercredi 21 septembre à 18h30
- p. 17 **CINÉ DÉBAT, Les promesses de l'aube**  
Villa Rabelais, vendredi 7 octobre à 18h30
- p. 18 **TABLE RONDE, Cuisine et transmission**  
Médiathèque François Mitterrand, mercredi 12 octobre à 19h
- p. 19 **DÉBAT-DÉGUSTATION, Les initiatives anti-gaspillage alimentaire à l'échelle locale**  
Villa Rabelais, mercredi 9 novembre à 18h30

## UN FESTIN DE MOTS

- p. 20 **UN FESTIN DE MOTS, La vie et la passion de Dodin-Bouffant**  
Villa Rabelais, jeudi 8 décembre à 18h30
- p. 21 **UN FESTIN DE MOTS, Le goût de Paris**  
Villa Rabelais, mercredi 14 décembre à 18h30

## p. 22 7 DÉGUSTATIONS DE L'AUTOMNE AU PRINTEMPS

### DÉGUSTATION COMMENTÉE, spécial Halloween

Villa Rabelais, vendredi 28 octobre à 18h30

### DÉGUSTATION COMMENTÉE, Poivres et épices du monde

Villa Rabelais, vendredi 25 novembre à 18h30

### DÉGUSTATION COMMENTÉE, Fêtes de fin d'année festives en Touraine

Villa Rabelais, vendredi 16 décembre à 18h30

## p. 23 TOURS, CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

## p. 24 AMIS DE LA VILLA RABELAIS

## p. 25 HORAIRES D'OUVERTURE



## DÉGUSTATION COMMENTÉE LE CRESSON DANS TOUS SES ÉTATS

VILLA RABELAIS

**MERCREDI 14 SEPTEMBRE – 18H30**

Cru ou cuit, en salade ou en sauce, profitez de la pleine saison du cresson en Touraine pour explorer son goût et sa versatilité. La culture de ces petites feuilles, très répandue jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle en région Centre-Val de Loire, a repris récemment en Touraine. Lors de cette séance, les cressiculteurs mêlent présentation de ce produit méconnu, partage d'expérience et dégustation du légume cru bien sûr, mais également dans des préparations cuisinées très originales.

### **INTERVENANTS :**

Isabelle GIORGI, cressicultrice, Courçay (37)

Louise de VERNEUIL et Vincent LAURENS, cressiculteurs, Huismes

### **TARIFS :**

Tarif plein : 7€

Tarif réduit : 5€ (-18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux)

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**





## **DÉGUSTATION COMMENTÉE À TOUTES LES SAUCES**

VILLA RABELAIS

**JEUDI 22 SEPTEMBRE – 18H30**

Savez-vous que sans la navigation sur la Loire, il n'y aurait pas de tradition de vinaigre à Orléans ? Huiles de noix, de colza, de chanvre, de graines de courge... connaissez-vous toutes ces huiles produites dans la région ? Pour introduire notre cycle culturel autour des salades, commençons par nous intéresser à leur assaisonnement.

Lors de cette soirée, venez rencontrer les producteurs locaux pour découvrir les goûts riches et insoupçonnés de ces produits du quotidien.

### **INTERVENANTS :**

**Huiles Guénard**, producteur artisan de qualité

**Martin Pouret**, maître vinaigrier depuis 1797

**Safran de Val**, Productrice de safran en Touraine

### **TARIFS :**

Tarif plein : 7€

Tarif réduit : 5€ (-18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux)

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR [WWW.IECA.EU](http://WWW.IECA.EU)**



## DÉGUSTATION COMMENTÉE SALADE, ON EN FAIT TOUT UN PLAT

VILLA RABELAIS

**SAMEDI 26 NOVEMBRE – 11H**

En compagnie d'un maraîcher et d'une autrice, découvrez des salades de saison à déguster sous toutes leurs formes : des feuilles à croquer, des pestos à tartiner, des mélanges colorés...

**Barbara Guicheteau** est passionnée par les salades : elle leur consacre un livre entier, *Salade, on en fait tout un plat*, pour présenter aussi bien la riche diversité de ce légume que les nombreuses façons de s'en régaler.

À La Riche, **Yolain Gauthier** pratique une production maraîchère variée et 100% bio. Il développe également des activités de formations ainsi que *L'Arrose-Loire*, guinguette associative au cœur du potager.

### INTERVENANTS :

**Yolain GAUTHIER**, maraîcher au *Potager de Loire*, La Riche

**Barbara GUICHETEAU**, journaliste, autrice

Vente de l'ouvrage *Salade, on en fait tout un plat* (Flammarion, 2022) et séance de dédicace à l'issue de la rencontre.

En partenariat avec la librairie Les Saisons, Tours

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**





## **DÉGUSTATION COMMENTÉE SALADES DU MONDE**

VILLA RABELAIS

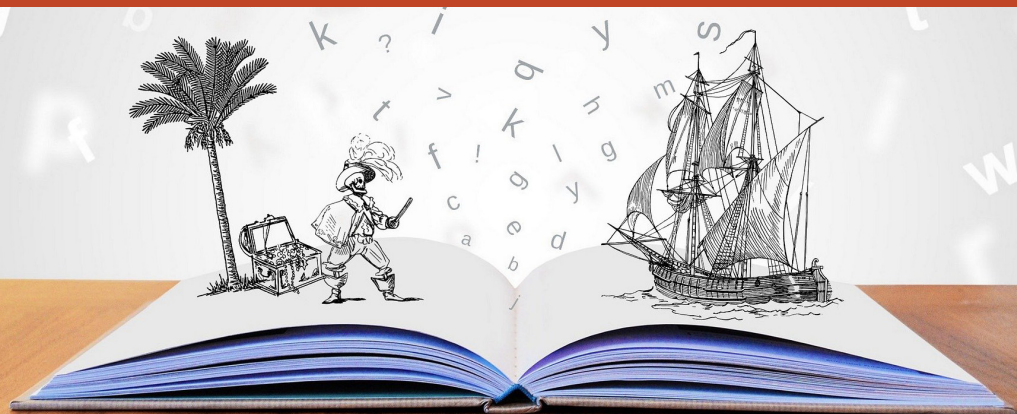
**VENDREDI 2 DÉCEMBRE – 18H30**

Dans les ateliers de cuisine menés par les associations sur le territoire, les passionnés du monde entier sont nombreux à se retrouver autour des fourneaux. Au cours de cette soirée, ces cuisiniers amateurs présentent les trésors de leurs cultures culinaires d'origine autour du plat fétiche de notre programmation d'automne : la salade.

En les rencontrant l'un après l'autre, dégustez leurs préparations et échangez avec eux pour découvrir comment les cuisines d'ailleurs s'adaptent aux goûts d'ici.

En partenariat avec la Banque Alimentaire de Touraine

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**



## **LECTURE À VOIX HAUTE HISTOIRES POUR ENFANTS**

VILLA RABELAIS

**CHAQUE PREMIER MERCREDI DU MOIS – 16H30**

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires 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

**ENTRÉE LIBRE**



## **ATELIER ENFANT DÉCORE TA COURGE**

VILLA RABELAIS

**SAMEDI 29 OCTOBRE – ENTRE 15H ET 17H**

Impossible d'imaginer l'automne sans citrouille ! Grimaçantes, horribles, menaçantes, les courges décorées assurent quand il s'agit de faire régner une effroyable ambiance.

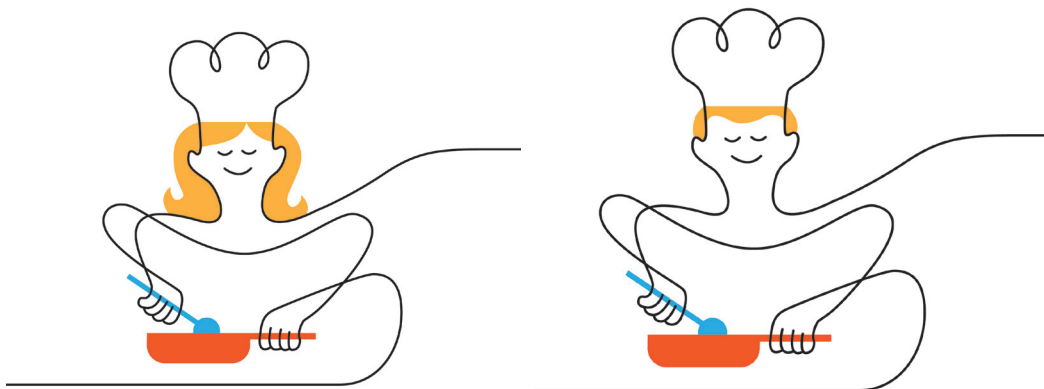
Dans cet atelier, nous fournissons aux petites mains tout le nécessaire pour créer la plus terrifiante des cucurbitacées. Bouuhh...

**TARIF : 5€ par enfant (places limitées)**

À partir de 4 ans

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**





## **18<sup>ES</sup> RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS LA CUISINE A-T-ELLE UN GENRE ?**

SALLE THÉLÈME - RUE DES TANNEURS

**JEUDI 17 ET VENDREDI 18 NOVEMBRE**

La pratique de la cuisine domestique comme professionnelle cible les femmes dans une lecture stéréotypée.

Quinze ateliers et tables rondes feront le point sur les injonctions qui pèsent sur les femmes et sur les marges de manœuvre dont elles disposent dans les domaines de la gastronomie, au travers de questionnements : existe-t-il un goût féminin ? Quelle figuration du genre dans les médias culinaires ? Quelle est la place de la grand-mère ou du grand-père dans la transmission ? Le vin a-t-il un genre ? Sexisme et violence en cuisine : est-ce toujours un sujet ? Bien cuisiner, bien manger : une charge féminine ? Autant de mythes et stéréotypes à déconstruire !

**INSCRIPTION SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Les Ateliers de l'université ouverte des sciences gastronomiques s'adressent à celles et ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances culinaires, œnologiques, gastronomiques ou alimentaires. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui souhaiteraient découvrir ou apprendre à utiliser à bon escient un produit. Des experts accueillent à la Villa Rabelais néophytes et connaisseurs, de façon ludique et sensorielle pour s'initier à un apprentissage de qualité.

### **ATELIER VIN - DE SEPTEMBRE 2022 À JUIN 2023**

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.

### **ATELIER RHUM - DE SEPTEMBRE À OCTOBRE**

L'Atelier RHUM s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur cette boisson distillée, découvrir les rhums et leurs caractéristiques, savoir différencier les typicités et origines. Des experts du Rhum initient néophytes et connaisseurs aux secrets de cette boisson des corsaires, boisson des colonies et des punches.

**INSCRIPTION AUPRÈS DE [KILIEN.STENDEL@IEHCA.EU](mailto:kilien.stengel@iehca.eu)**



## TABLE RONDE LE DESIGN DE L'ESPACE DE CUISINE

VILLA RABELAIS

**MERCREDI 21 SEPTEMBRE – 18H30**

### **Dans le cadre de la French Design Week**

Nos cuisines aménagées sont conçues autour d'un confort esthétique pour profiter, tant sur le plan ergonomique que sur l'aspect visuel, de chaque instant. La cuisine designée crée un espace moderne à vivre, à structurer et à styler selon ses propres représentations du design. Elle optimise l'espace avec un aménagement sur-mesure et valorise l'équipement électroménager comme le mobilier tout aussi esthétique, dans des matériaux durables en phase avec notre époque. Enfin, elle tente de représenter au mieux l'espace défini pour la gestion des déchets. Même dans un espace restreint, la cuisine designée permet de partager des moments de convivialité.

### **MODÉRATEUR :**

Kilien STENGEL, université de Tours, IEHCA

### **INTERVENANTS :**

Fabien DESORMEAUX, concepteur vendeur, *Cody*, Chambray-lès-Tours

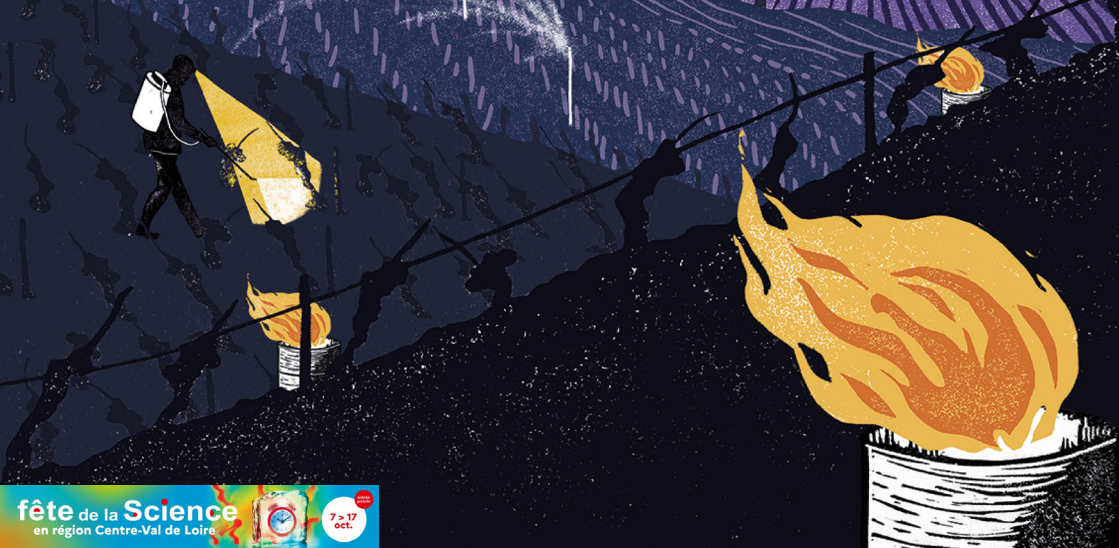
Ludovic FROGER, bureau d'étude, *Côté cuisine*, Tours

Mathieu FRUCHON, gérant, *L'atelier de la cuisine*, Tours

Julien RATOUIN-LEFEVRE, chef de projet, *Milespace*, Orléans

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**





fête de la Science  
en région Centre-Val de Loire



7 > 17  
oct.

## CINÉ DÉBAT LES PROMESSES DE L'AUBE

VILLA RABELAIS

**VENDREDI 7 OCTOBRE – 18H30**

**Dans le cadre de la Fête de la Science**

Dans les appellations Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil, les vignerons sont confrontés à des périodes de gel de plus en plus intenses avec le changement climatique. Ils y répondent en mettant en place des moyens de lutte contre cet aléa.

Fruit d'une collaboration entre un doctorant et un réalisateur, ce film vise à questionner les rapports entretenus par les vignerons au climat changeant et au futur de ce territoire viticole. La projection sera suivie d'un temps de discussion avec le public.

Le film documentaire de Corentin Thermes, *Les promesses de l'aube – Des vignerons face au gel*, a été réalisé dans le cadre d'une thèse de doctorat en géographie au laboratoire CITERES, de l'université de Tours.

Film soutenu par : InterLoire, l'interprofession des vins de Loire, la MSH Val de Loire, le laboratoire CITERES, le réseau MiDi, le PNR Loire Anjou Touraine.

**INTERVENANTS :**

Michel **BADIER**, coordinateur du projet CLIMENVI, chambre d'agriculture du Loir-et-Cher  
Marie **GASNIER**, directrice de la prospective InterLoire  
Corentin **THERMES**, géographe, université de Tours

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**



## TABLE RONDE CUISINE ET TRANSMISSION

MÉDIATHÈQUE FRANÇOIS MITTERRAND, TOURS

**MERCREDI 12 OCTOBRE – 19H**

Sous l'œil des caméras et dans la mire des réseaux sociaux, quand l'ère digitale s'empare de la tradition, que révèle cette médiation des savoir-faire et du goût du bien-manger ?

Dans *Le goût de nos mères*, à l'invitation d'Eva Bettan, de nombreuses personnalités se sont plongées dans leurs souvenirs pour lui livrer la cuisine de leur enfance, la tendresse maternelle, le bonheur des rites familiaux, mais aussi parfois de la nostalgie, des regrets...

Passionné dès le plus jeune âge, le cuisinier **Ambroise Voreux** est également attaché à la pêche et à la nature. Il aime les valeurs de partage, de transmission et d'histoire que le métier véhicule et qui lui correspondent.

À 24 ans, **Émile Coddens** est second de chai dans l'une des plus grandes exploitations du Val de Loire, Plou&Fils à Chargé-Amboise. Émile aime à partager ses passions : il a ouvert un compte TikTok (le.vigneron) pour enseigner les secrets de son métier et du vin.

### MODÉRATEUR :

Kilien STENGEL, chargé de mission IEHCA

### INTERVENANTS :

Eva BETTAN, animatrice radio, journaliste, autrice de *Le goût de nos mères*, coédition Stock/France Inter, 2022

Émile CODDENS, créateur de contenu, second de chai chez Plou & Fils, Chargé-Amboise

Ambroise VOREUX, chef cuisinier aux *Pêcheries Ligériennes*, Bréhémont

En partenariat avec la Médiathèque François Mitterrand, dans le cadre du cycle "Laissons mijoter".

**INSCRIPTIONS AU 02 47 54 30 42**



## **DÉBAT-DÉGUSTATION LES INITIATIVES ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

VILLA RABELAIS

**MERCREDI 9 NOVEMBRE – 18H30**

### **Les initiatives anti-gaspillage alimentaire à l'échelle locale**

Le gaspillage alimentaire est une constante à toutes les étapes de la filière : on estime qu'environ 30 % des denrées alimentaires produites sur la planète ne sont pas consommées. Un gâchis d'autant plus considérable qu'on envisage l'ensemble des ressources utilisées dans la production, la transformation et la distribution des aliments puis à leur traitement en tant que déchet.

Pourtant des solutions existent ! Alors, quelles actions peut-on mettre en place à l'échelle locale pour diminuer le gaspillage alimentaire ?

#### **MODÉRATEUR :**

Brian JOURDAN, animateur, la Banque Alimentaire de Touraine

#### **INTERVENANTS :**

Cathy GEMON, doctorante en géographie, université d'Orléans

Sandrine VRIGNAUD, Collectif Bonne Mines, association universitaire contre la précarité

Alice WANNERROY, adjointe déléguée à la transition agroécologique

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**





## **UN FESTIN DE MOTS LA VIE ET LA PASSION DE DODIN-BOUFFANT**

VILLA RABELAIS

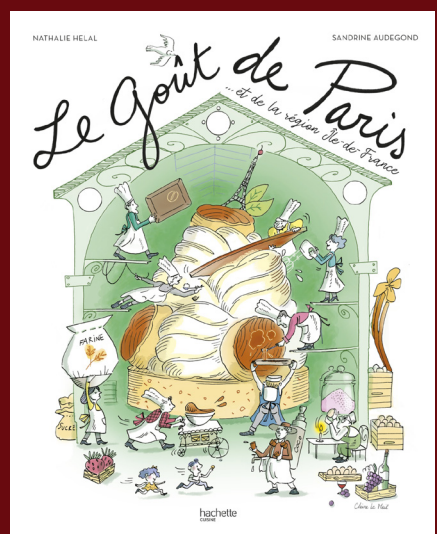
**JEUDI 8 DÉCEMBRE – 18H30**

Dodin-Bouffant est une légende de la littérature gourmande : prince des gastronomes et esthète jusqu'au bout de la fourchette, la vie de ce héros est entièrement consacrée au bien manger et aux arts de la table. En donnant à écouter quelques unes des pages les plus savoureuses de ce roman, Philippe Ouzounian nous embarque dans l'univers foisonnant imaginé par Marcel Rouff, émule de Brillat-Savarin et ami de Curnonsky.

Après la lecture, nous vous proposons de prolonger le moment par une petite dégustation inspirée du roman.

Extraits lus par Philippe Ouzounian, comédien et écrivain public

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**



## UN FESTIN DE MOTS LE GOÛT DE PARIS

VILLA RABELAIS

**MERCREDI 14 DÉCEMBRE – 18H30**

*Le goût de Paris... et de la région Île-de-France*, Sandrine AUDEGOND, Nathalie HELAL (Hachette pratique, 2021)

Découvrez les trésors du goût que recèlent la capitale et sa région ! Métropole pâtissière, vigneronne, maraîchère, crémière, bouilleuse de cru, Paris s'est dotée d'un terroir et d'un patrimoine gourmand bien à elle. Sans oublier la richesse du terroir de ses régions. Pas de doute, Le Grand Paris est bien l'emblème mondial de la gastronomie !

La rencontre avec Nathalie Helal sera suivie d'une dégustation de produits emblématiques du patrimoine alimentaire parisien et francilien, ainsi que de la vente de l'ouvrage et de sa dédicace.

### **MODÉRATEUR :**

Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA

### **AUTRICE :**

Nathalie HELAL, journaliste et autrice de guides, livres de cuisine et essais sur l'histoire de la gastronomie

**INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**



## 7 DÉGUSTATIONS DE L'AUTOMNE AU PRINTEMPS

VILLA RABELAIS

À partir d'octobre, un vendredi par mois, poussez les portes de la Villa Rabelais pour des dégustations originales autour des produits tourangeaux ou d'ailleurs, accompagnées par des professionnels du goût et des arômes... Une programmation proposée par l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley.

**VENDREDI 28 OCTOBRE – 18H30**

Dégustation de Légumes d'hiver et Vins rouges / Spécial Halloween  
Nombre de places limité, dégustation payante. Plus d'information à venir sur [www.tours-tourisme.fr](http://www.tours-tourisme.fr)

**VENDREDI 25 NOVEMBRE – 18H30**

Dégustation de Poivres et Épices du Monde  
Nombre de places limité, dégustation payante. Plus d'information à venir sur [www.tours-tourisme.fr](http://www.tours-tourisme.fr)

**VENDREDI 16 DÉCEMBRE – 18H30**

Dégustation Fêtes de fin d'année festives en Touraine  
Nombre de places limité, dégustation payante. Plus d'information à venir sur [www.tours-tourisme.fr](http://www.tours-tourisme.fr)

D'autres dates vous attendent en 2023...



## **BANQUET SOLIDAIRE**

VENDREDI 9 SEPTEMBRE

## **MARCHÉ CONVERGENCES BIO**

DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

## **LAISSONS MIJOTER !**

OCTOBRE-NOVEMBRE

Programmation alimentation du réseau des bibliothèques de Tours

**Votre quartier fait recette** - Exposition

**Compose ton bento avec l'APEJT** - Atelier cuisine

**À vos manettes : c'est pas de la tarte, c'est du jeu vidéo !**

**Cuisine et transmission** - Table ronde

**Le petit-déjeuner** - Frichti théâtral

**Gourmandises : petite cuisine pour piano et batterie et Musée imaginaire**

**des ustensiles célèbres** - Exposition

**#Chef** - Projection cinématographique

**Frichti** - Spectacle jeune public

**DÉTAILS DE LA PROGRAMMATION TOURS, CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE À RETROUVER SUR [WWW.TOURS.FR](http://WWW.TOURS.FR)**





## DEVENEZ AMIS DE LA VILLA RABELAIS POUR...

### ... 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 de cultures entièrement dédié à la gastronomie et à la transmission du patrimoine alimentaire.

### ... RECEVOIR

- En avant-première les informations concernant la Villa Rabelais et ses événements ;
- Des places réservées ou à tarif préférentiel pour certains de ces événements ;
- Bien d'autres avantages (rejoignez-nous pour en savoir plus...).

### ... AGIR

- Je diffuse la programmation culturelle de la Villa Rabelais à mon réseau ;
- Je participe aux événements organisés par la Villa Rabelais ;
- Je soumetts des idées d'événements pouvant intégrer la programmation culturelle de la Villa Rabelais (selon des conditions à définir).

**ADHÉSION SUR [WWW.IEHCA.EU](http://WWW.IEHCA.EU)**

**OU COUPON À RETIRER À LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE**





## **BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE**

MERCREDI : 10H30 > 13H - 14H > 18H30

JEUDI : 14H > 18H30

VENDREDI : 14H > 18H30

SAMEDI : 10H30 > 13H - 14H > 18H30

À PARTIR DU 1<sup>ER</sup> NOVEMBRE :

FERMETURE À 18H

## **BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE**

DU LUNDI AU JEUDI : 9H > 12H - 14H > 18H

VENDREDI : 9H > 12H





Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Crédits photos : Isabelle Bardiau ; Alexa Fotos - Pixabay ; Flammarion ; craig-adderley de Pexels ; pixabay ;  
Lisa de Pexels ; IEHCA ; France design week ; Nais Carton ; Ville de Tours ; discoup brest de flick ; Astrid di  
Crollalanza ; Mathilde\_Belanger ; IEHCA.

📍 Villa Rabelais - 116, boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 47 05 90 30

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

🌐 [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

📘 IEHCA

📘 Villa Rabelais – IEHCA

📷 [@villa\\_rabelais](https://www.instagram.com/villa_rabelais)

🐦 [@IEHCA\\_Network](https://twitter.com/IEHCA_Network)

📺 [@video\\_iehca](https://www.youtube.com/@video_iehca)

NOUVELLES  
**RENAISSANCE(S)!**  
EN CENTRE-VAL DE LOIRE  
2022  
FRANCE