



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.

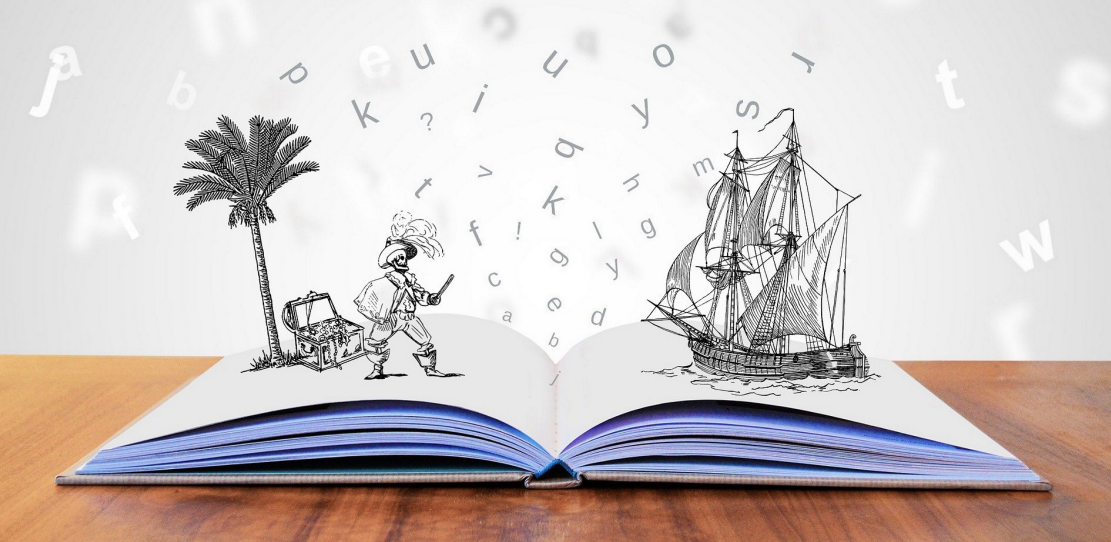
Les cultures gastronomiques du monde sont une extraordinaire manière de découvrir la géographie de notre Terre et l'histoire de ses peuples, un formidable outil pour appréhender les autres cultures, créer du lien entre les êtres humains et célébrer le bien être ensemble.

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 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 !

Bienvenue à toutes et tous





LECTURE À VOIX HAUTE HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

MERCREDI 2 FÉVRIER — 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

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU



ATELIERS D'ÉCRITURE BIEN DANS SON ASSIETTE

VILLA RABELAIS

SAMEDIS 5 ET 26 FÉVRIER

10H30 > 13H00 ET 14H00 > 17H30

Gastronomie, gourmandise, alimentation, recettes, cuisine, dégustation, voyages, découvertes, vocabulaire, liste des courses... Ateliers d'écriture animés par Philippe OUZOUNIAN, écrivain public.

TARIF, RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

AU 06 81 95 77 85 OU ENTOUTESLETTRES37@GMAIL.COM



ATELIER MES BONS GOÛTERS SAINS

VILLA RABELAIS

MERCREDI 9 FÉVRIER — 15H30 > 17H00

Découvrez recettes et astuces pour confectionner en famille des goûters à partager, sains et simples. Cerise sur le gâteau : vous repartirez avec votre goûter, réalisé par vos soins.

Atelier parent-enfant (de 6 à 12 ans)
Places limitées à 12 personnes

En collaboration avec l'association Cultures Solid'Air

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU

ANIMATION JEUX DE SOCIÉTÉ

VILLA RABELAIS

SAMEDI 12 FÉVRIER — ENTRE 15H00 ET 17H00

L'équipe de la bibliothèque gourmande propose d'animer, pour les petits et grands, une sélection de jeux de société sur le thème de l'alimentation.

Au menu : des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des réserves à faire pour l'hiver, des défis à lancer, des restaurants à gérer et plein d'autres actions amusantes à réaliser.

De 3 à 99 ans

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU



FAUT-IL CHERCHER À RETROUVER LE GOÛT D'ANTAN ?

VILLA RABELAIS

JEUDI 24 FÉVRIER — 18H30

De jeunes agriculteurs tentent de recréer des produits disparus. Les professionnels du marketing jouent aussi sur l'ancienneté et l'authenticité de leurs produits (fromages du Moyen Âge, bières d'abbayes, recettes ancestrales...). Est-ce seulement possible ?

ANIMATEUR :

Loïc BIENASSIS, historien (IEHCA)

INTERVENANTS :

François BONHOMME, co-président de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC), gérant de la cave Dejault à Tours

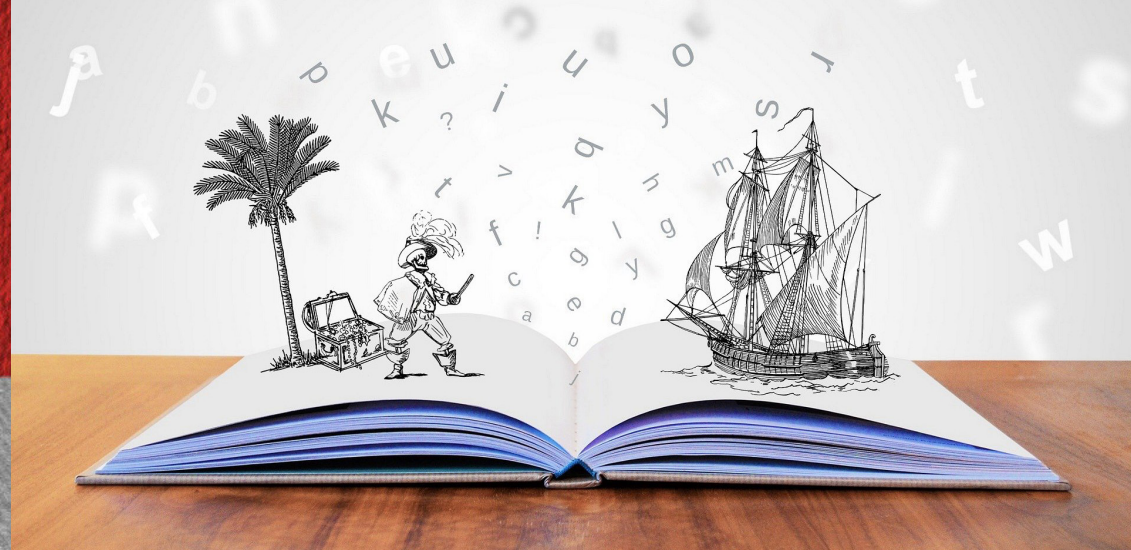
Raphaëlle DUCLOS, sociologue

Christelle MOLINA, déléguée régionale INA Loire Bretagne

Quentin TENAUD, réalisateur

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

Avec la collaboration de l'Institut national de l'audiovisuel (INA)



LECTURE À VOIX HAUTE HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

MERCREDI 2 MARS — 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

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU



ATELIER JOUE AVEC LES MOTS

VILLA RABELAIS

SAMEDI 5 MARS — 16H00 > 17H00

Acrostiche, anagramme, pentagramme, tautogramme... des figures de style plus amusantes qu'il n'y paraît.
Muni d'un stylo et d'un peu d'imagination, emmêle et démêle les mots pour former des expressions et des textes gourmands.

De 8 à 12 ans

Places limitées à 12 enfants

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DES VARIÉTÉS ANCIENNES DE POMMES

VILLA RABELAIS

MERCREDI 9 MARS — 18H30

L'Union pour les Ressources Génétiques du Centre (URGC) et les Croqueurs de pommes de Touraine organisent une présentation d'anciennes variétés de pommes de Touraine.
Découvrez ou retrouvez le goût des pommes qui poussaient dans les cours de fermes et dans les prés dans la première moitié du XX^{ème} siècle. La présentation de ces variétés sera accompagnée d'une dégustation sous forme de tranches, de jus et de pâte de pomme.

Tarif : 5€/personne

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU





DÉGUSTATION SAUVIGNON HOUR

VILLA RABELAIS

JEUDI 10 MARS — 18H00

Des étudiants de l'IUT de Tours vous invitent à venir découvrir le Sauvignon, et à déguster des vins de la région et du monde. Profitez d'un moment de détente et de plaisir dans un cadre insolite en savourant des produits de qualité.

INTERVENANTS :

Nicolas **DONNE**, domaine Guy Allion

Christian **PECHOUTRE**, meilleur ouvrier de France en sommellerie

Tarif : 5€/personne

INSCRIPTION AUPRÈS DE ARTHUR MUSSARD

06 58 62 63 41

ARTHURMUSSARD3@GMAIL.COM



PARLONS
PEU
PARLONS
PAIN

ATELIER DES CÉRÉALES, DE LA FARINE ET DU PAIN

VILLA RABELAIS

SAMEDI 12 MARS — 10H30 > 16H30

Une journée d'atelier pour apprendre à façonner son pain, oui, mais pas seulement. Il sera aussi question de la qualité des céréales, des techniques de moutures de la farine, et bien sûr, du levain, ce ferment naturel et vivant.

Martin Desplat, paysan-boulangier, vous partagera sa passion et vous transmettra ses savoirs et savoir-faire.

ANIMATEUR :

Martin **DESPLAT**, paysan-boulangier, fondateur de Brin de paille, Dolus-le-sec (37)

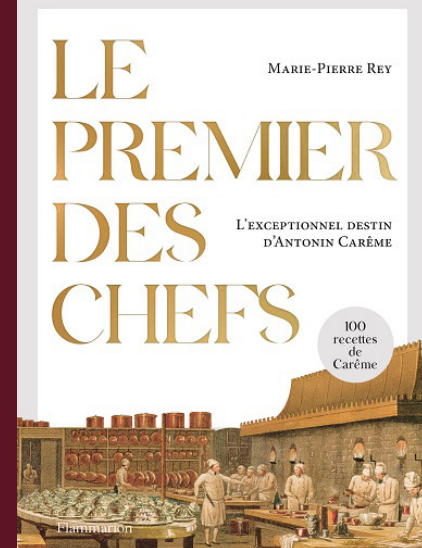
Public familial

Tarifs : 5€ > adultes

gratuit > -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minimas sociaux (RSA, AAH, ASI, ASS, ATA, ASPA), sur présentation d'un justificatif

Conditions d'inscription sur www.iehca.eu

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



PARLONS
PEU
PARLONS
PAIN

DÉBAT- DÉGUSTATION

VILLA RABELAIS

MERCREDI 16 MARS — 18H30

« De la céréale au pain : prenons-en de la graine ! »

Symbole du patrimoine alimentaire français, le pain se consomme souvent au quotidien. Qu'il soit blanc ou complet, sans gluten ou au levain, il cache bien des secrets sous sa mie alvéolée ! Qu'y a-t-il derrière notre baguette ? Quelles céréales sont utilisées ? Par qui sont-elles produites ? Qu'en est-il des semences paysannes ? Autant d'interrogations auxquelles nous répondrons avant une dégustation de différents types de pain.

Débat animé par InPACT 37.

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU



LE PREMIER DES CHEFS RENCONTRE AVEC L'AUTEURE

VILLA RABELAIS

JEUDI 17 MARS — 18H30

Le premier des chefs, L'exceptionnel destin d'Antonin Carême, Marie-Pierre Rey, Flammarion, 2021

L'histoire d'Antonin Carême est saisissante : à l'instar de Bonaparte, son idole, sorti de l'anonymat par la seule force de son intelligence, de son charisme et de son courage, le « roi des cuisiniers » a lui aussi connu une éblouissante trajectoire au XIX^{ème} siècle. Puisant dans des archives inédites, cet essai retrace la vie trépidante de ce praticien de génie, tout en offrant un éclairage neuf sur l'essor de la gastronomie française et l'invention d'une véritable modernité culinaire.

ANIMATEUR :

Loïc BIENASSIS, historien, IEHCA

AUTEURE :

Marie-Pierre REY, professeur d'histoire russe et soviétique à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et directrice du Centre de recherches en histoire des Slaves, de l'Institut Pierre Renouvin.

INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU



PARLONS
PEU
PARLONS
PAIN

LA BAGUETTE, UN ÉLÉMENT DE NOTRE PATRIMOINE CULTUREL ?

VILLA RABELAIS

MERCREDI 23 MARS — 18H30

La baguette de pain est aujourd'hui le type de pain le plus apprécié et consommé en France. Sa composition ne comprend que quatre éléments (farine, eau, levain/levure, sel) mais sa fabrication nécessite un savoir-faire particulier. Il y a autant de baguettes que de boulangers.

En mars 2021, la ministre de la culture a choisi de présenter la candidature des « savoir-faire et de la culture de la baguette de pain » à l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO. La décision sera rendue à l'automne 2022.

Lors de cette table ronde, nous reviendrons sur l'histoire de la baguette de pain et son rôle dans la société, qui ont justifié le dépôt d'un dossier de candidature auprès de l'UNESCO.

MODÉRATION :

Lucas CHOPIN, journaliste, TV Tours

INTERVENANTS :

Loïc BIENASSIS, historien, IEHCA

Gérard BROCHOIRE, conseiller technique du Président de la Confédération de la boulangerie

Philippe DESILES, président de la fédération des Boulangers du 37

Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA, professeur à l'université de Tours

SAISON FRANCE-PORTUGAL 2022

VILLA RABELAIS

Dans le cadre de la saison France-Portugal 2022 pilotée par l'Institut français, la Villa Rabelais et la MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires) s'associent à l'université de Coimbra pour vous proposer une semaine sous le signe du Portugal.

MERCREDI 30 MARS — 15H>16H

Concours des meilleurs *Pastéis de nata*

JEUDI 31 MARS — 18H30

Découverte et dégustation des vins du Portugal

VENDREDI 1^{ER} AVRIL — 18H30

Table ronde « Discours croisés entre gastronomie portugaise et gastronomie française »

SAMEDI 2 AVRIL — 16H

Lecture de contes gourmands du Portugal

PROGRAMME DÉTAILLÉ ET INSCRIPTION SUR WWW.IEHCA.EU

HORAIRES D'OUVERTURE

BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE :

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

JEUDI : 14H > 18H

VENDREDI : 14H > 18H

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

BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE :

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

VENDREDI : 9H > 12H

Le **pass vaccinal**, pour toute personne de 16 ans et plus, et le **pass sanitaire**, pour les enfants de 12 à 15 ans, sont demandés à l'entrée de la bibliothèque gourmande et pour tout événement.

Le port du masque est obligatoire à partir de 6 ans.

📍 Villa Rabelais - 116, boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 47 05 90 30

✉ contact@iehca.eu

🌐 www.iehca.eu

f IEHCA

f Villa Rabelais — IEHCA

📷 @villa_rabelais

🐦 @IEHCA_Network

📺 @video_iehca



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

(c) Pixabay ; Table de cuisine avec maqueaux suspendus (détail) 1769 - Jean-Baptiste Chardin ; (c) Cultures Solid'Air ; (c) IEHCA ; (c) INA ; (c) Pixabay ; (c) Pixabay ; (c) Les croqueurs de pommes 37 ; (c) Pixabay ; (c) InPACT 37 ; Astrid Di Crocollanza (c) Flammarion ; (c) Pixabay ; (c) IEHCA

CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

VILLE DE
TOURS

PREFÊTE
DE LA RÉGION
CENTRE-VAL
DE LOIRE

Direction régionale
des affaires culturelles

un université
de TOURS

Tours
métropole
VAL DE LOIRE

**Centre-
Val de Loire**
www.centre-valde Loire.fr