



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.

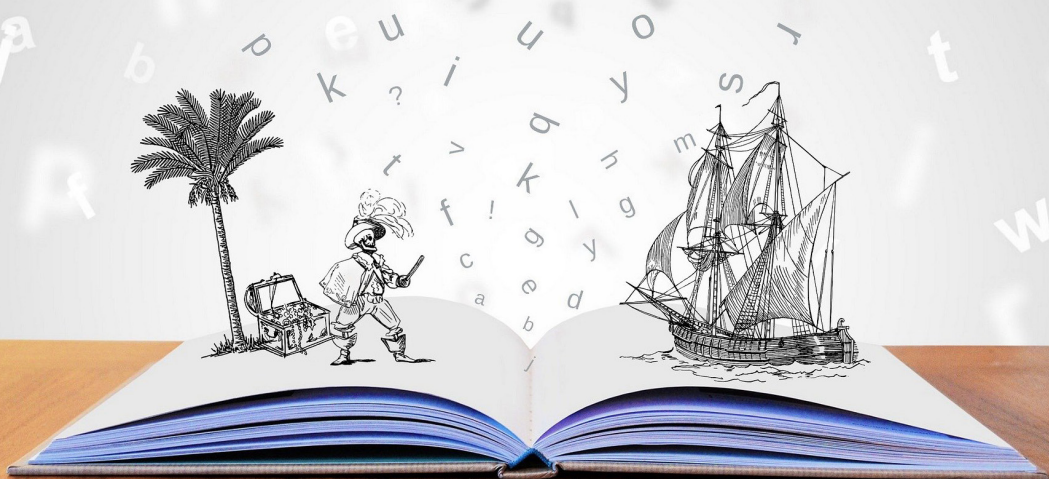
Avec le soutien de la ville de Tours, de l'université, de la Métropole, de la région Centre-Val de Loire et du ministère de la Culture nous entendons proposer, à la VILLA RABELAIS et « hors les murs » avec nos partenaires, un programme ambitieux destiné à contribuer au rayonnement de Tours, Cité de la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

De mai à juillet, nous vous invitons à suivre notre nouveau cycle « **potages et potagers** », dont les événements ponctueront la programmation culturelle.

Le potage, qui signifie à l'origine « cuit dans un pot », désigne cette préparation chaude, plus ou moins liquide, servie au début du dîner. Mais le mot « potage » était autrefois utilisé pour désigner des légumes ; légumes qui font aujourd'hui la richesse des potagers de notre région. Le Centre-Val de Loire n'est-il pas appelé le « Jardin de la France » ?

Ce territoire, composé d'une mixité de jardins (familiaux, maraîchers, de potagers de châteaux, de vignes) recense des dizaines de variétés de légumes, de fruits et de cépages. Notre région est bien un territoire de prédilection pour les jardins.

Lors de notre programmation, nous nous attacherons à mettre à l'honneur ces hommes et ces femmes qui participent à la renommée de ces jardins et de leurs productions.



LECTURES À VOIX HAUTE HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

MERCREDI 4 MAI – 16H30

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants 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



CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

VILLA RABELAIS

JEUDI 12 MAI – 18H30

Cépages dégustés : Meslier Saint-François / Côt Garnon

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 ?

INTERVENANTS :

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

Julie JOYEZ, animatrice « Qui l'eût Cru ? »

TARIFS :

Tarif plein : 10€

Tarif réduit : 5€ (étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux)
(règlement sur place en chèque ou espèces)

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



AUX LIVRES CITADINS QUIZ GOURMAND

JARDIN CHÂTEAUBRIAND - TOURS

MERCREDI 18 MAI – 14H > 17H

Dans le cadre de la manifestation « Aux Livres Citadins », la Villa Rabelais vous accueille mercredi 18 mai au cœur du Village de Livres pour une présentation de son fonds jeunesse, sous forme d'un quiz gourmand. Feuillotez les pages des livres, décortiquez les recettes et observez attentivement les images pour répondre le plus vite possible aux différentes questions qui vous seront posées. De la cuisine du monde au potager, des recettes de princesses aux ogres affamés, rien ne vous sera épargné. À vos marques, prêt ? Lisez !

La manifestation « Aux livres citadins » est un festival organisé à Tours Nord du 16 au 21 mai et qui met le livre et la lecture à voix haute dans tous leurs états.

Programme complet à télécharger sur www.iehca.eu

Activité familiale



potages
et
potagers

TABLE RONDE LE CENTRE-VAL DE LOIRE, JARDINS DE LA FRANCE

VILLA RABELAIS

MERCREDI 18 MAI – 18H30

La région Centre-Val de Loire se caractérise par la mixité des jardins qui la façonne, et notamment des jardins nourriciers : jardins maraîchers, potagers de châteaux, jardins familiaux, jardins partagés... Alors qu'ils ont leurs propres caractéristiques, ces jardins se complètent pour donner une unité à la région. Lors de cette table ronde, nous verrons que le Centre-Val de Loire forge une partie de son identité dans cette diversité qui le compose.

MODÉRATION :

Melissa WYCKHUYSE, journaliste, Radio Campus, Tours

INTERVENANTS :

Thierry CANTALUPO, photographe au service Patrimoine et Inventaire de la Région Centre-Val de Loire et co-auteur de l'ouvrage *Potagers et jardins d'utilité en Centre Val de Loire [Inventaire photographique]*

Anne-Lise DELABRUYÈRE, urbaniste, animatrice jardinière

Alix DE SAINT VENANT, jardinière paysagiste, Château de Valmer, Chançay

Lolita VOISIN, ingénieur-paysagiste, directrice de l'École de la nature et du paysage, INSA Centre-Val de Loire, Blois

INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR WWW.IEHCA.EU



potages
et
potagers

ATELIER DU POTAGER AU POTAGE

VILLA RABELAIS

SAMEDI 21 MAI – 11H15

Du potager au potage : rien ne se perd, tout se transforme

Les déchets organiques représentent environ un tiers de nos poubelles ménagères. Comment participer à la réduction de ces déchets ? Rien de plus facile : en confectionnant des recettes « zéro déchet ». Le printemps est la meilleure saison pour se lancer car le potager nous offre des légumes nouveaux accompagnés de leurs belles fanes.

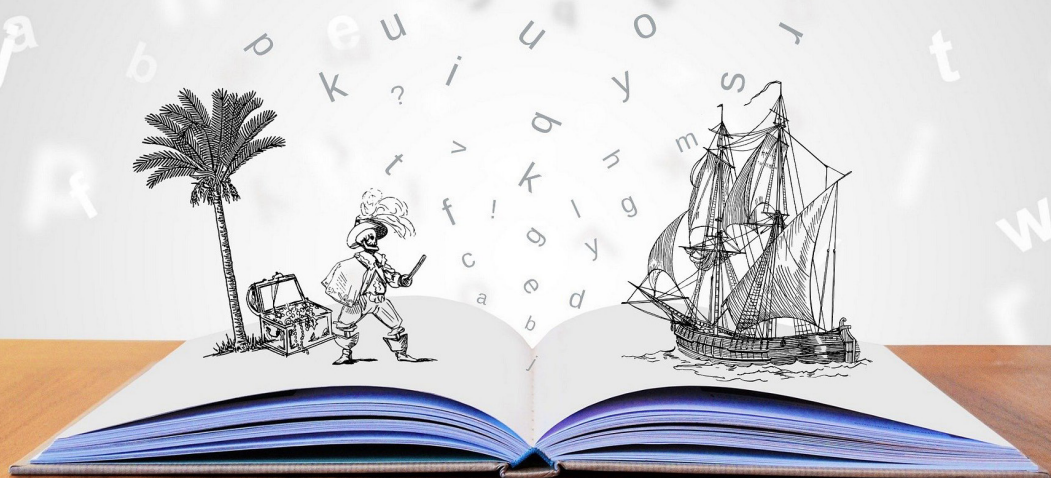
Rejoignez-nous pour ce nouvel atelier culinaire où vous apprendrez à sublimer fanes et épluchures, à travers la réalisation d'un potage printanier. Vous découvrirez également de nombreuses astuces culinaires et potagères afin de vous lancer sereinement dans ce recyclage, qui vous fera devenir *fans* des épluchures !

Atelier familial - à partir de 6 ans

Places limitées

En partenariat avec l'association Cultures Solid'Air

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



LECTURES À VOIX HAUTE HISTOIRES POUR ENFANTS

VILLA RABELAIS

MERCREDI 1^{ER} JUIN – 16H30

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants 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



RENCONTRE D'AUTEUR DES METS ET DES MOTS

VILLA RABELAIS

MERCREDI 8 JUIN – 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 !

MODÉRATEUR :

Kilien STENGEL, chargé de mission, IEHCA

AUTRICE :

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

Vente de l'ouvrage et séance de dédicace à l'issue de la rencontre

INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR WWW.IEHCA.EU



CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

VILLA RABELAIS

JEUDI 9 JUIN – 18H30

Cépages dégustés : Folle Blanche et Genouillet

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 ?

INTERVENANTS :

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

Julie JOYEZ, animatrice « Qui l'eût Cru ? »

TARIFS :

Tarif plein : 10€

Tarif réduit : 5€ (étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux)
(règlement sur place en chèque ou espèces)

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



potages
et
potagers

RENCONTRE D'AUTEUR DES METS ET DES MOTS

VILLA RABELAIS

SAMEDI 11 JUIN – 11H

Bouillons gourmands, Des recettes de base aux plats complets, concoctez-vous des dîners chaud bouillon !, Keda BLACK (Marabout, 2021)

Qu'il soit aux légumes, à la viande, au poisson, ou aux champignons, garni de coquillettes, d'oeuf mollet ou encore de raviolis, le bouillon se décline selon les envies, les occasions et les saisons.

Découvrez ou redécouvrez toute la richesse des bouillons.

AUTRICE :

Keda BLACK, écrivaine gastronome française, créatrice culinaire à succès, auteur de six livres de recettes chez Marabout

Démonstration, vente de l'ouvrage et séance de dédicace à l'issue de la rencontre

En partenariat avec la librairie Les Saisons - Tours

INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR WWW.IEHCA.EU



potages
et
potagers

PORTRAIT D'UN MARAÎCHER

VILLA RABELAIS

MERCREDI 15 JUIN – 18H30

Le Val de Loire, connu pour la douceur de son climat, est une terre de prédilection pour les jardins. La diversité des fruits et légumes qui y sont cultivés a participé à forger sa réputation de Jardin de la France. Venez rencontrer et échanger avec Alexandre de la Crompe, maraîcher bio installé à côté de Blois, qui s'investit pour avoir un impact positif sur son territoire : nourrir sa population, respecter les sols sur lesquels il travaille, transmettre ses savoirs et compétences.

La rencontre sera précédée par la diffusion du court-métrage documentaire réalisé sur Alexandre de la Crompe et son travail.

INTERVENANT :

Alexandre DE LA CROMPE DE LA BOISSIÈRE, ferme de Rangy, Saint-Lubin-en-Vergonnois

INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR WWW.IEHCA.EU



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

VILLA RABELAIS

JEUDI 16 JUIN – 18H30

REMISE DES DIPLÔMES DE L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

En octobre 2021, la Villa Rabelais a initié des cycles de formations thématiques, appelés « Ateliers » et regroupés pour former une Université ouverte des sciences gastronomiques, destinée à tous les publics.

Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés ont pu nouer connaissance lors des ateliers Vins, Épices et Thés.

Ce premier cycle d'Ateliers se terminera par une remise de diplômes en présence du parrain de la promotion, l'académicien **Jean-Robert PITTE**, qui dispensera **une conférence sur « L'histoire de la bouteille »**.

Ce moment de convivialité s'achèvera autour d'un buffet de dégustations.



CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DE SAKÉ

VILLA RABELAIS

MERCREDI 22 JUIN – 18H30

Avez-vous déjà bu du saké ? Le saké est une boisson traditionnelle japonaise à base de riz. Il a un arôme et une texture en bouche moelleux, et sa faible teneur en alcool permet de l'apprécier avec une variété de plats, y compris les fruits de mer.

JETRO (Japan External Trade Organisation) organise une soirée à la Villa Rabelais pour promouvoir le saké japonais auprès d'un public plus large. Des experts en saké vous donneront un aperçu facile à comprendre de l'histoire et du contexte culturel du saké, ainsi que de la manière de lire les étiquettes, de choisir votre saké préféré et de l'associer à des plats. La conférence sera suivie d'une dégustation de sakés provenant de tout le Japon. Vous découvrirez ainsi le terroir et la diversité du saké.

INTERVENANTE :

Chloé CAZAUX GRANDPIERRE, saké sommelière, Bordeaux

INSCRIPTION RECOMMANDÉE SUR WWW.IEHCA.EU

JETRO Paris



JFOODO



DÉGUSTATION D'HERBES FOLLES DU POTAGER

VILLA RABELAIS

SAMEDI 25 JUIN – 11H > 12H30

Les mauvaises herbes sont-elles si mauvaises ? Un peu envahissantes et tenaces, elles ont triste réputation. Pourtant, beaucoup présentent des qualités nutritives et gustatives. Prenez le temps de les reconnaître avant de... les déguster.

Kalika Loire, traiteur en Touraine, vous présentera une sélection de plantes sauvages et adventices du potager, avant de vous les faire goûter dans quelques-unes de ses bouchées.

TARIFS :

Tarif plein : 7€

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

Gratuit : -10 ans

(règlement sur place en chèque ou espèces)

Atelier familial

Places limitées

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



DÉFI CINÉ **L'AILE OU LA CUISSE**

VILLA RABELAIS

SAMEDI 2 JUILLET – 15H

Dans le cadre du festival de cinéma gastronomique *Arrière-Cuisines*, la Villa Rabelais vous propose un défi ciné !

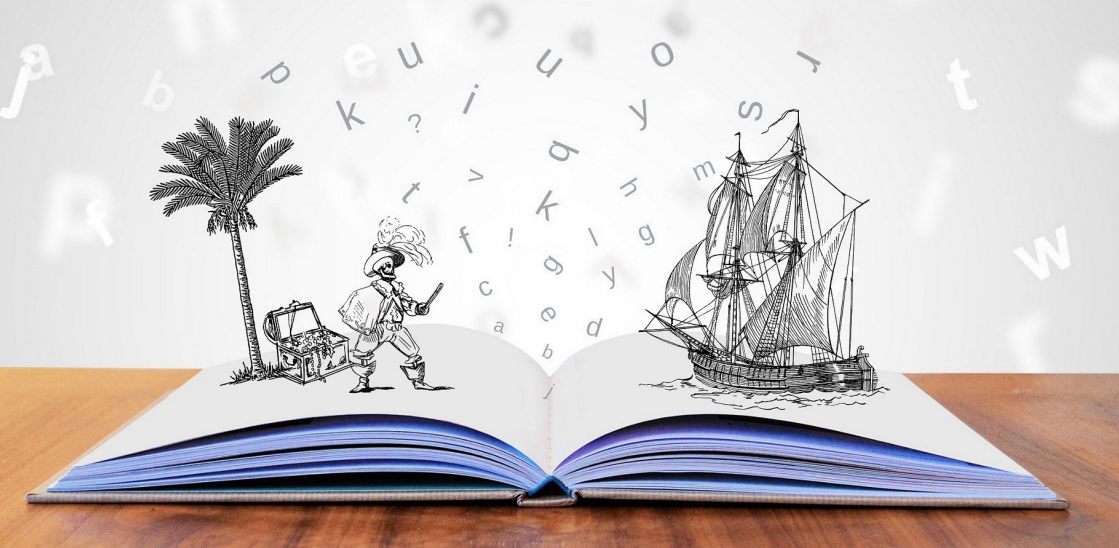
Replongez-vous dans le film mythique *L'aile ou la cuisse*, avec Louis de Funès et Coluche. Venez tester vos connaissances dans un jeu d'équipe rythmé en cinq épreuves : Êtes-vous Jacques Tricatel ou Charles Duchemin ? Saurez-vous passer l'épreuve des dégustations à l'aveugle ? Reconnaitrez-vous les répliques du film ? Ferez-vous la différence entre le cassoulet maison et le cassoulet industriel ?...

Au fil des épreuves vous mettrez vos connaissances et votre palais à l'épreuve. À vos fourchettes !...

Smartphone indispensable pour certaines épreuves

Places limitées

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



LECTURES À VOIX HAUTE HISTOIRES POUR ENFANTS

JARDIN FRANÇOIS I^{ER} - TOURS

MERCREDI 6 JUILLET – 16H30

Chaque premier mercredi du mois, la Villa Rabelais invite les enfants à venir écouter des histoires à la bibliothèque gourmande.

Ce mois-ci, nous vous invitons à nous retrouver dans le Jardin François I^{er}, autour de la Growroom.

Les enfants 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



SPECTACLE CUL DE GRÈVE

VILLA RABELAIS

MERCREDI 6 JUILLET – 18H30

C'est la Loire qui s'écoute et qui se goûte dans les propos de Philippe Boisneau, dans les préparations de Bernard Charret, dans le jeu de Jean-Marie Sirgue. Le pêcheur professionnel, le chef cuisinier, et le comédien partagent une même passion Ligérienne et chacun la décline à sa façon. En scientifique (biologiste, écologue...), Philippe Boisneau parle de la saga des anguilles et des problématiques environnementales, Jean-Marie Sirgue propose une approche plus littéraire avec Hugo, Genevoix, Laclavetine, Maupassant et même... les Bodin's. Quant à Bernard Charret, Chef des « Chandelles Gourmandes » de Larçay (37) et promoteur de Convergences Bio, il propose la dégustation des différents poissons évoqués.

Cul de Grève, un spectacle produit par le Théâtre de la Fronde avec le soutien des Nouvelles Renaissance, de l'association Slow Food Tours Val de Loire et de la Villa Rabelais.



CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DÉCOUVERTES DE CÉPAGES RARES

VILLA RABELAIS

JEUDI 7 JUILLET – 18H30

Cépages dégustés : Chouchillon et les variétés de Grolleau

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 ?

INTERVENANTS :

François BONHOMME, coprésident de L'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) et gérant de la Cave Dejault à Tours

Julie JOYEZ, animatrice « Qui l'eût Cru ? »

TARIFS :

Tarif plein : 10€

Tarif réduit : 5€ (étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux)
(règlement sur place en chèque ou espèces)

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR WWW.IEHCA.EU



FESTIVAL TERRES DU SON

CHÂTEAU DE CANDÉ - MONTS (37)

VENREDI 8 JUILLET – 15H > 19H

La Villa Rabelais s'invite au château de Candé dans le cadre du festival « Terres du Son ».

Venez nous rencontrer, discuter patrimoine alimentaire et découvrir un aperçu de nos activités.

AU PROGRAMME :

Exposition *Le temps d'un café* : exposition transmédia, réalisée par les étudiants de l'université de Tours, qui allie photographie et podcasts audio sur les thèmes de l'agriculture urbaine, de la responsabilité sociétale des chefs, du garum.

Animation en continue du jeu de l'oie Patrimiam : 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.



QUIZ GOURMAND À LA GROWROOM

VILLA RABELAIS

JEUDI 21 JUILLET – 15H > 17H

Pour faire vivre la Growroom, structure sphérique en bois utilisée en tant que potager collectif urbain, inaugurée en avril au jardin François ler, en face du CCCOD, la Villa Rabelais vous invite à participer à un quiz gourmand.

Feuilletez les pages des livres, décortiquez les recettes et observez attentivement les images pour répondre le plus vite possible aux différentes questions qui vous seront posées. De la cuisine du monde au potager, des recettes de princesses aux ogres affamés, rien ne vous sera épargné. À vos marques, prêt ? Lisez !

Activité familiale



PROGRAMMATION



RENSEIGNEMENTS :

KILIEN.STENGEL@IEHCA.EU

JEUDI 28 AVRIL : 16H30 > 17H30

LA PRÉPARATION DU THÉ ET SES BIENFAITS

INTERVENANTES :

Delphine TIERCELIN, Betjeman and Barton, Tours

Virginie CHARREAU, ReViViSens Nutrition, Tours

JEUDI 5 MAI : 16H30 > 17H30

TOUR DU MONDE DES SAVEURS DU THÉ

INTERVENANTE :

Lauren PASCAULT, Thé bon Thé bio, Paris

JEUDI 12 MAI : 16H30 > 17H30

LA CONSOMMATION DU THÉ AU JAPON : UNE HISTOIRE SÉCULAIRE

INTERVENANT :

Guillaume HURPEAU-FUJIOKA, Ogata, Paris

JEUDI 9 JUIN : 16H30 > 17H30

LES RITUELS DU PARTAGE DU THÉ EN CHINE : TRADITIONS ET MISE EN PRATIQUE

INTERVENANTE :

Lara MAUPAY, spécialiste Gong Fu Cha

JEUDI 16 JUIN : 16H30 > 17H30

CUISINER LE THÉ ET SAVOIR L'HARMONISER AVEC LES METS

INTERVENANTS :

Delphine TIERCELIN, Betjeman and Barton, Tours

Gilles HEMARD, restaurant Les gens heureux, Tours

- 📍 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

BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE :

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

JEUDI : 14H > 18H30

VENDREDI : 14H > 18H30

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

BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE :

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

VENDREDI : 9H > 12H



**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

Centre-
Val de Loire
www.regioncentre-valdeloire.fr

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

Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Crédits photos : Pixabay ; Epicurie Derault ; Centre socioculturel Gentiana Léo Lagrange ; Alison506Pixabay ; Andrzej Rembowski-Pixabay ; Extraît de
Le Gour de Paris, de Nathalie Hélat et Sandrine Audegond, Photographies de Frédéric et Sonia Lucano, chez Hachette Cuisine ; Marabout ; Alexandre
de la Crompte de la Boissière ; IEHCA ; JETRO ; Kalika Loire ; Allociné ; Théâtre de la Fronde ; Les compères production ; IEHCA