

QUÉ
GUSTO
FESTIVAL®

NOVEMBRE 2023


**VILLA
RABELAIS**
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

RÉSIDENCE DE CHEF

**OTHONIEL ALVAREZ
CASTANEDA**

du 29/11 au 02/12 |

**Villa
Rabelais**



RÉSIDENCE CACAO



En collaboration avec le festival ¡Qué Gusto!, la Villa Rabelais inaugurera du 29 novembre au 2 décembre 2023 la prochaine résidence de chef ayant pour thème "le cacao".

Au cœur du Jardin de la France, la cité gourmande de Touraine est l'une des quatre villes françaises profitant du label Cité de la Gastronomie, pour promouvoir le repas gastronomique des français.

La Cité de la Gastronomie de Tours s'incarne dans la Villa Rabelais dont les manifestations culturelles et scientifiques sont pilotées par l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, adossé à son Université ouverte des sciences gastronomiques.

La Villa Rabelais, située au cœur de Tours, met en place une résidence de chef chaque année

Projet artistique et culturel à l'image de la résidence d'artistes, la Résidence de chefs accueille une cheffe ou un chef issu d'un territoire éloigné de la Touraine ou provenant d'un pays étranger, reconnu par les guides ou par la profession. La cheffe ou le chef, invité est mis en contact direct des acteurs tourangeaux.

L'opération a pour objectif de valoriser la créativité culinaire dans le respect de l'égalité des chances et de mettre en valeur des produits du terroir régional. Cette opération est marquée par plusieurs temps forts. Il y a entre autres, des échanges préalables prévus entre le chef et les élèves d'écoles hôtelières situées en région Centre-Val de Loire afin d'imaginer un repas, à l'aide des produits issus de la région. Ces échanges donnent lieu à un dîner de gala préparé par les élèves, leurs professeurs, et le professionnel invité.

Durant sa Résidence à Tours, le chef invité participe également à une opération de partage de restaurant pour préparer un dîner à 4 mains. Il vit également un moment de transmission de son savoir-faire dans la cadre d'une cantine de restauration scolaire, et dans un cours de cuisine destiné aux tourangeaux.

Partenaire de cette résidence de chef, le festival ¡Qué Gusto! est un événement qui met à l'honneur le Mexique et sa gastronomie, en promouvant la richesse patrimoniale de ce territoire. Cette année, c'est le cacao mexicain qui sera le centre de cette manifestation.

Parmi les partenaires de cette résidence de chef, nous pouvons également souligner les collaborations avec le lycée Albert Bayet, l'association Valentin Haüy, Tours à table et Beurre noisette.

Le lycée Albert Bayet est un établissement d'enseignement professionnel qui offre des formations dans différents domaines, dont la restauration.

L'Association Valentin Haüy est une structure d'utilité publique, ayant pour vocation de défendre les droits des personnes en situation de handicap visuel, ainsi que d'encourager et de favoriser leur autonomie.

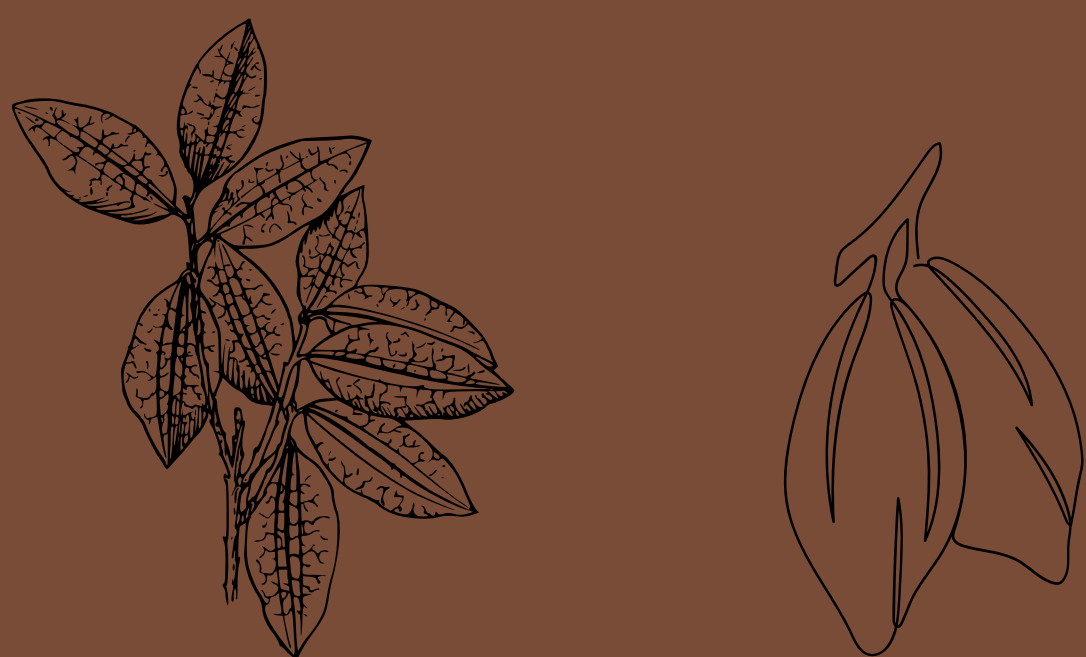
Tours à table est un établissement proposant des ateliers de cuisine ouvert à tous.

Beurre Noisette est un salon de thé et un coffee shop où les pâtisseries sont mises à l'honneur.

RÉSIDENCE CACAO

Cet automne à Tours, du mercredi 29 novembre au samedi 2 décembre le chef mexicain Othoniel ALVAREZ CASTANEDA nous invite à déguster des recettes créatives à base de cacao mexicain.

Au programme, des **masterclasses** dans le lycée d'enseignement professionnel Bayet, une **pièce de théâtre** à destination des enfants sur le thème du cacao, un **dîner à 4 mains** au Martin bleu, un **cours de cuisine** avec Tours à table, un **travail à 4 mains** chez Beurre noisette, et une **table ronde** dédiée à la culture du cacao, son histoire, ses modes de consommation.



CHEF EN RÉSIDENCE : OTHONIEL ALVAREZ CASTANEDA



Originaire de l'Etat de Mexico, Othoniel ALVAREZ CASTANEDA est venu en France pour poursuivre ses études en gastronomie et gestion hôtelière.

Après quatre années au sein du Buddha-Bar à Paris, Othoniel fait ses armes dans des établissements de renom, avant de devenir le chef de cuisine de l'hôtel Dame des Arts.

Une cuisine gourmande à découvrir à l'occasion du Festival de gastronomie mexicaine ¡Qué Gusto!, qui débute à Paris au mois d'Octobre et qui se termine en Novembre à Tours.

HÔTEL DAME DES ARTS

PROGRAMME

MERCREDI 29 NOVEMBRE 2023

12h00 : Résidence - Lycée hôtelier Albert Bayet, accompagné par une classe de 2nde, Bac pro
hôtellerie-restauration

Adresse : 9 rue du Commandant Bourgouin, 37000 Tours Réservation au [02 47 77 12 39](tel:0247771239)

18h30 : Table ronde " Le cacao : de l'éthique au goût", suivie d'une dégustation - Villa Rabelais,
116 bd Béranger, 37000 Tours.

Inscription : kilien.stengel@villa-rabelais.fr

JEUDI 30 NOVEMBRE 2023

9h00 : Cours de cuisine - Association Valentin Haüy, 22 rue Victor Hugo, 37000 Tours

19h00 : Dîner à quatre mains avec Florent Martin et Othoniel Alvarez Castañeda - Restaurant le
Martin Bleu, 34 av. de Grammont, 37000 Tours.

Réservation : 02 47 66 79 33 ou aumartinbleu@hotmail.fr

VENDREDI 1 DÉCEMBRE 2023

12h00 : Travail à 4 mains à Beurre Noisette avec Clémence Rastoll et Othoniel Alvarez Castañeda
- Salon de thé Beurre Noisette, 55 rue du Grand Marché, 37000 Tours.

Réservation : 07.68.47.37.95 ou chezbeurrenoisette@gmail.com

18h30 : Cours de cuisine en collaboration avec Tours à table - Villa Rabelais, 116 bd Béranger,
37000 Tours.

Inscription : 06.62.86.99.10 ou caroline@toursatable.fr

SAMEDI 2 DÉCEMBRE 2023

15h00 : Lecture de contes pour enfants, animé par Samya Dahech - Villa Rabelais, 116 bd
Béranger, 37000 Tours.

Inscription : animation@villa-rabelais.fr