

Résidence de cheffe Brésilienne

En présence de
Rebecca Lockwood



du **1^{er}** au **5** **Avril** **20**
25

PROGRAMME



Mardi 1er Avril | 12h00

Lycée Hôtelier Albert Bayet - 9 rue du Commandant Bourgoïn, Tours

Déjeuner au restaurant d'application

Un repas d'exception vous attend au cœur du restaurant d'application, où le savoir-faire se mêle à la passion. Venez savourer un déjeuner unique préparé par les élèves de Bac professionnel Cuisine et Service, accompagnés par les professeurs de cuisine Alexis et Estelle, sous l'œil expert de Maud et Nathalie, les professeurs de sommellerie et guidés par la cheffe brésilienne Rebecca Lockwood !

Tarif et réservation au 02 47 77 12 39

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger, Tours

Mardi 1er Avril | 18h30

Table ronde - Cultures culinaires et alimentaires brésiliennes

Participez à une table ronde dédiée aux cultures culinaires et alimentaires brésiliennes, orchestrée par les étudiants du Master Alimentation de l'Université de Tours, en présence de la cheffe Rebecca Lockwood, Adriana Brandão, journaliste et docteur en histoire et Marilia de Andrade de la boutique *Sabor Da Terra*, animée par Yaël Pellefrier et Júlia Mara Aparecida de Jesús.

Gratuit - Inscription obligatoire avant le 28 mars : jeanne.thebaud@etu.univ-tours.fr

Mercredi 2 Avril | 11h30 - 13h30

Tours à Table - 45 rue Bernard Palissy, Tours

Cours de cuisine brésilienne

Plongez au cœur des saveurs brésiliennes lors d'un cours de cuisine exceptionnel, à l'atelier *Tours à Table*, dispensé par la cheffe en résidence. Laissez-vous guider pour découvrir des recettes colorées, empreintes de créativité et de tradition ! Dégustation avec un verre de vin à cette table d'hôte.

40€ - Inscription auprès de Tours à Table : caroline@toursatable.fr - 06.62.86.99.10

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger, Tours

Mercredi 2 Avril | 16h30

Lecture à haute voix

L'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Carnet de voyage du Brésil ».

Entrée libre

Mercredi 2 Avril | 19h30

Restaurant Les Gens Heureux - 5 rue Marceau, Tours

Dîner à 4 mains

Vivez une expérience culinaire unique lors d'un dîner à quatre mains au restaurant tourangeau *Les Gens Heureux*. La cheffe Rebecca Lockwood et le chef Gilles Hémard unissent leur talent et leur créativité pour vous offrir une soirée gourmande et mémorable, où chaque plat raconte une histoire.

Tarif et réservation au 02.47.20.98.10

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger, Tours

Samedi 5 Avril | 15h30

Tea time brésilien

Découvrez un tea time inspiré des traditions culinaires du Nordeste brésilien, mettant à l'honneur des douceurs, comme le Bolo de Noiva et le gâteau au Brigadeiro, accompagnées de café brésilien ou de maté traditionnel. Une immersion savoureuse garantie proposée par Bartira Lins, bénévole à la Villa Rabelais.

Tarifs : 10€/6€ (réduit) - Inscription auprès de Samya Dahech - animation@villa-rabelais.fr

Portrait

Rebecca Lockwood, cheffe créative et engagée, s'est récemment lancée dans l'ouverture d'un bar à vin qui propose à la fois une carte de vins naturels et des assiettes inspirées de ses voyages. Ancienne cheffe du groupe écoresponsable Sinny & Ooko - lauréat de l'*Ecotable Award* pour des lieux emblématiques comme La Recyclerie - elle a également dirigé les cuisines de l'Agapé à Paris. Participante à Top Chef Brésil, elle incarne une gastronomie innovante, axée sur les produits locaux et la durabilité.

