

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES
GASTRONOMIQUES



VILLA
RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

ielhca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



SOMMAIRE

- P. 4** LA GASTRONOMIE QU'EST-CE QUE C'EST ?
- P. 5** L'ESPRIT DU PROJET
- P. 6** UNE DYNAMIQUE DE PROJET PORTÉE PAR UN RÉSEAU D'ACTEURS
- P. 8** DES PERSPECTIVES ET DES AMBITIONS AU BÉNÉFICE D'UN PUBLIC LARGE
- P. 9** UN PROJET ANCRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT ET AU SERVICE DE SON TERRITOIRE
- P. 10** LES INGRÉDIENTS DE LA VILLA RABELAIS
- P. 20** L'ÉQUIPE RESPONSABLE DE LA VILLA RABELAIS
- P. 23** L'ÉVOLUTION DU PROJET

LA GASTRONOMIE QU'EST-CE QUE C'EST ?

« (...) considérant que la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain (...)

considérant que la gastronomie peut être définie comme l'ensemble des connaissances, des expériences, ainsi que des formes d'arts et d'artisanats qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir ;

considérant que la gastronomie fait partie de notre identité et est un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres ;

considérant que la gastronomie n'est pas seulement un art élitaire de préparation de la nourriture mais est une façon engagée de reconnaître la valeur des matières premières dont elle se sert, de leur qualité et du besoin d'excellence à toutes les étapes de la transformation des aliments, intégrant le respect des animaux et de la nature ;

considérant qu'il importe de préserver les traditions et les coutumes liées à la gastronomie locale et régionale, par exemple, et d'encourager le développement de la gastronomie européenne ;

considérant que la gastronomie devient l'un des principaux thèmes de la publicité en matière de tourisme et que l'association du tourisme, de la gastronomie et de la nutrition a un effet très positif sur la promotion touristique ;

considérant que l'état de santé et le bien-être de la population, aussi bien présents que futurs, sont profondément conditionnés par l'alimentation et par l'environnement ; »

Résolution du Parlement européen adoptée le 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs (2013/2181(INI))

L'ESPRIT DU PROJET

Dans la dynamique de l'inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité et de l'attribution du label "Tours, Cité de la gastronomie" à la ville de Tours, a émergé **un projet absolument unique en France et dans le Monde** : un Centre Culturel et Scientifique entièrement dédié à ce que les Français reconnaissent comme un élément essentiel de leur culture et de leur patrimoine c'est-à-dire la gastronomie sous toutes ses formes.

Ainsi considérée, la gastronomie mérite un lieu à la hauteur de ce qu'elle représente dans l'imaginaire français. De nombreuses institutions existent dans les domaines du patrimoine, du théâtre, des arts plastiques, de la musique, de la bande dessinée ou des arts visuels. Mais à ce jour, aucun espace n'a été ouvert afin d'initier le public le plus large possible aux subtilités de la gastronomie, à la richesse des cuisines du monde et des produits gastronomiques qui constituent pour notre pays et pour l'Europe notamment un patrimoine culturel d'une grande diversité.

Il s'agit d'imaginer un lieu d'études et de diffusion de la culture qui serait **à la fois un centre de ressources et un espace de transmission et de formation du grand public**. L'histoire, la géographie des produits et des recettes, les techniques de transformation et de conservation, les manières de tables ouvrent sur des pratiques culturelles d'une très grande richesse. Il importe de mieux les connaître, de les protéger et de les transmettre aux générations futures. Ce champ scientifique et culturel a en outre pour particularité d'être porteur d'enjeux sociétaux étendus.

Pour le bien-être et la santé des individus, pour l'usage raisonné et durable de nos ressources et de nos paysages, pour une agriculture de qualité et pour le bien de la planète, il est essentiel de faire prendre conscience à nos concitoyens de l'importance de bien se nourrir. C'est un combat primordial. Un effort de pédagogie qui concilie la promotion de valeurs humanistes – la défense du lien social et du vivre ensemble – avec la valorisation d'atouts essentiels pour le développement économique et touristique de notre pays.

Par sa programmation grand public et par les thématiques privilégiées par son équipe de recherche, cette Maison des Cultures Gastronomiques contribue à la mise en valeur et à la connaissance des patrimoines gastronomiques européens.

UNE DYNAMIQUE DE PROJET PORTÉE PAR UN RÉSEAU D'ACTEURS

L'émergence de la **Maison des Cultures Gastronomiques** s'appuie en premier lieu sur l'existant à savoir la dynamique enclenchée au sein de l'université de Tours depuis 2002 avec la création de l'**Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation** (IEHCA) puis la structuration du Pôle Alimentation.

L'IEHCA anime **un réseau de chercheurs dans le domaine des Food Studies**, dont plus de 400 des membres sont Européens. Ce réseau est fédéré par des publications communes (revue *Food & History* et collection *Tables des Hommes*), l'organisation de rassemblements scientifiques et culturels de haut niveau (colloques, conventions internationales, Rencontres François Rabelais), des formations (Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation, Université d'été), enfin un centre de ressources (une bibliothèque de recherche et un dépôt d'archives scientifiques).

En étroite synergie avec l'IEHCA, **l'université de Tours a décidé de faire de l'alimentation l'un de ses champs d'expertise privilégiés à travers un Pôle Alimentation dynamique**. Son objectif est de favoriser au sein de l'université les collaborations scientifiques pluridisciplinaires suscitées par les enjeux de recherche et de société liés à l'alimentation.

L'IEHCA est **internationalement reconnu** et jouit d'un grand prestige au sein des spécialistes de l'alimentation. Au fil des ans, il a développé des connexions très variées en direction du monde des chefs cuisiniers, des professionnels de l'alimentation, de l'univers politique et de la presse spécialisée.

L'Institut mène également des **actions de diffusion culturelle** comme des Résidences de chefs, des rencontres littéraires, des dégustations commentées ou des conférences-débats. Il s'adresse ainsi à un large public désireux d'approfondir ses connaissances sur les patrimoines alimentaires et gastronomiques.

Cette Maison des Cultures Gastronomiques s'inscrit dans la dynamique du label " Cité de la Gastronomie " attribué par l'État à la ville de Tours en juin 2013. La ville intègre alors le Réseau des Cités de la Gastronomie aux côtés de Dijon, Lyon et Paris-Rungis. Cette labellisation fait suite à l'inscription, par l'UNESCO, en 2010, du Repas Gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La ville de Tours s'appuie sur deux piliers : sa position historique de capitale du Jardin de la France, d'une part ; le travail universitaire et culturel mené par l'université de Tours et l'IEHCA, d'autre part. Le projet "Villa Rabelais" représente un des lieux phares de cette Cité de la Gastronomie. Il répond particulièrement à la spécificité reconnue

à la ville de Tours, au sein du Réseau des Cités de la Gastronomie, dans le registre de **la recherche et de la formation universitaire sur les patrimoines et les cultures alimentaires**.

L'IEHCA est actuellement mandaté par la Ville et l'université de Tours pour piloter ce projet.

• LES MEMBRES FONDATEURS

- Ville de Tours
- Tours Métropole Val de Loire
- Université de Tours
- Région Centre-Val de Loire
- Ministère de la Culture (DRAC Centre-Val de Loire)



DES PERSPECTIVES ET DES AMBITIONS AU BÉNÉFICE D'UN PUBLIC LARGE

- La Villa Rabelais se veut un lieu ouvert à tous, un lieu où l'on s'informe sur l'art du bien manger et du bien boire, où l'on vient se cultiver, se divertir et prendre du plaisir en se confrontant **au "Bon" comme on peut se confronter au "Beau" dans un musée ou une salle de concert.**
- La Villa Rabelais se veut intergénérationnelle et interculturelle. Elle s'adresse à un public diversifié, aussi bien local que de passage, professionnel que particulier, passionné que néophyte.
- En collaboration avec les réseaux d'acteurs sociaux et médico-sociaux, un programme d'actions spécifiques est proposé aux publics éloignés. À travers **les enjeux du mieux manger** et de l'accessibilité à l'alimentation, la cuisine est utilisée comme un vecteur de partage et de solidarité.
- **Une programmation pédagogique dédiée s'adresse tout particulièrement aux enfants et aux jeunes,** sur le temps scolaire et pendant leurs activités périscolaires. Elle aborde entre autres les questions d'éducation au goût, de patrimoine culinaire et présente aux jeunes les filières professionnelles de la restauration et des métiers de bouche.
- Des animations, des dégustations, des rencontres d'auteurs **valorisent les arts de la table et les spécialités régionales.** Les différents publics sont invités à découvrir les savoirs et savoir-faire gastronomiques de ces territoires. Des actions particulières sont proposées à destination des professionnels de la restauration et du tourisme pour les accompagner dans la valorisation du patrimoine culinaire régional.

Le Plateau des Cuisines Africaines 2021



UN PROJET ANCRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT



- Un lieu central au cœur de Tours facilement accessible, proche de la gare, du Palais des Congrès, des Halles, des autres sites de l'université de Tours.
- Un positionnement au cœur du Val de Loire, le "jardin de la France", de ses châteaux et de ses flux touristiques, à proximité de Paris et idéalement situé aux portes du Grand Ouest.
- Un lieu de convergence et d'animations pérennes ou évènementielles.
- Une vitrine pour la richesse et la diversité des trésors gastronomiques de nos territoires.
- Un lieu de promotion des filières alimentaires locales actives dans la transition écologique.
- Un outil de développement économique au service des professionnels de la gastronomie et de l'innovation pour mieux faire connaître tous leurs savoir-faire et leurs talents.
- Un centre de ressources pour tous les porteurs de projets en lien avec l'alimentation et son patrimoine (restaurants, métiers de bouche, producteurs...) mais aussi pour tous ceux qui souhaitent améliorer au quotidien l'alimentation des habitants de la région (cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, ...).

LES INGRÉDIENTS DE LA VILLA RABELAIS

LE PÔLE LECTURE

La Villa Rabelais accueille un espace culturel et d'animations autour du livre gastronomique composé :

- d'une bibliothèque de recherche
- d'une bibliothèque gourmande

• LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE



Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA est la seule bibliothèque de recherche en Europe consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Toutes les périodes historiques et tous les espaces géographiques sont représentés ainsi qu'un vaste ensemble de thématiques (cuisines régionales, vigne et vin, arts de la table...). La bibliothèque dispose d'un fonds multilingue pluridisciplinaire de plus de 10 000 ouvrages et documents qui s'enrichit constamment.

La bibliothèque est ouverte à tous, passionnés d'histoire de l'alimentation, étudiants, chercheurs, professionnels.

• LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE



Installée dans un cadre confortable et convivial, la bibliothèque gourmande propose en libre consultation une sélection d'ouvrages de natures diverses et traitant de la gastronomie sous toutes ses formes. Livres de chefs, livres de recettes, littérature, essais, revues, livres jeunesse... offrent un aperçu de l'actualité culinaire en France et dans le monde.

La bibliothèque accueille tous les publics : les curieux, à la recherche de nouvelles inspirations culinaires ; les familles, souhaitant partager des lectures et activités gourmandes avec leurs enfants ; les amateurs, se tenant informés des dernières actualités éditoriales ; les néophytes, tentés par des découvertes gastronomiques...

Chacun pourra y trouver son plaisir et s'approprier les espaces de lecture agréablement agencés. Installés à une table de bistrot, sur un canapé du salon ou sur la banquette du *bow-window*, les lecteurs pourront découvrir les actualités culinaires du moment. Dans le prolongement de la bibliothèque gourmande, ils apprécieront aux beaux jours la terrasse donnant sur le jardin paysagé.



BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

116, BOULEVARD BÉRANGER 37000 TOURS



VILLA RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

www.iehca.eu

[f @Villa Rabelais – IEHCA](https://www.facebook.com/VillaRabelais)

[@villa_rabelais](https://www.instagram.com/villa_rabelais)

LE PÔLE RECHERCHE ET FORMATION DE LA VILLA RABELAIS

Le pôle Recherche et Formation regroupe trois entités qui travaillent en synergie à la Villa Rabelais :

• LE RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE CULTURES ET SCIENCES DE L'ALIMENTATION

L'IEHCA inscrit la plus grande partie de ses activités dans un Réseau Thématique de Recherche souhaité par la région Centre-Val de Loire sur la période 2019-2022. Ce réseau vise à dynamiser la recherche transdisciplinaire en alimentation et nutrition en fédérant les acteurs de la région et à profiter de cette dynamique régionale pour se projeter à l'échelle nationale et internationale.

Pour ce faire, l'IEHCA développe ses outils (programme de réunions scientifiques, politique éditoriale, bibliothèque de recherche, espaces de travail, réseau) au service de l'animation et de la montée en puissance de cette dynamique.

• LE PÔLE ALIMENTATION DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

Cette communauté scientifique pluridisciplinaire réunit une vingtaine de domaines scientifiques autour d'une approche transversale de l'alimentation et de la nutrition. Ses membres mènent différentes activités, qui vont de la recherche à la formation, en passant par la valorisation de la recherche et la diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle auprès d'un public large. Ses activités sont en partie hébergées à la Villa Rabelais.

Le Pôle Alimentation constitue par ailleurs une plateforme de coopération et de communication entre chercheurs de niveau international. Ce dispositif permet la poursuite d'objectifs pluriels : recherches pluridisciplinaires, vulgarisation scientifique et médiation culturelle, synergies avec les services de l'État, des collectivités publiques et des entreprises.

• LE CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS PATRIMOINES, MÉTIERS D'ART ET TOURISME (PATMAT)

Porté par l'université de Tours, le Campus d'excellence PatMAT rassemble un réseau d'acteurs du Centre-Val de Loire structuré autour des filières suivantes : métiers d'art, maroquinerie, patrimoines, tourisme, hôtellerie-restauration, alimentation et paysage. Son objectif est d'apporter une réponse adaptée, concrète et rapide aux mutations des métiers sur le territoire régional. Lauréat d'un Programme d'Investissement d'Avenir (PIA 3), il ambitionne d'accompagner, durant les six prochaines années, la montée en compétences des apprenants dans les filières de son périmètre.

LE PÔLE D' ACTIONS CULTURELLES



Vernissage de l'exposition "Le Temps d'un café"

La Villa Rabelais s'applique à promouvoir les cultures alimentaires de la région et ceux qui les font vivre. En valorisant les savoir-faire, les paysages et les produits de qualité, elle fait du patrimoine culinaire un atout essentiel pour le rayonnement et l'attractivité du territoire. Par sa programmation culturelle diversifiée et élaborée en partenariat avec les acteurs locaux, la Villa Rabelais contribue à la mise en valeur et à la transmission aux générations futures des savoirs et savoir-faire gastronomiques régionaux.

Elle s'emploie par ailleurs à mettre en lumière et à diffuser auprès d'un large public les travaux menés par les chercheurs dans le domaine des *Food Studies*, à faire réfléchir et à susciter du débat sur les questions d'alimentation.

Exemples d'actions de la programmation culturelle :

- Des rencontres littéraires : conférences, tables rondes, discussions qui mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande et la connaissance gastronomique ;
- Des ateliers découvertes et animations ludiques pour petits et grands ;
- Des ateliers de dégustation autour du vin ou des produits emblématiques de notre patrimoine, pour des expériences gustatives surprenantes commentées par les meilleurs spécialistes : une véritable « université ouverte des sciences gastronomiques ».

Ces actions prennent place à la Villa Rabelais, dans la bibliothèque gourmande et sur sa superbe terrasse mais aussi dans le futur jardin paysagé. Ce nouveau lieu de détente sera construit comme un jardin aromatique agrémenté de chemins souples et de petites

clairières végétales. Ouvert à tous les publics, il deviendra un lieu d'animations culturelles et pédagogiques, dans le prolongement des actions menées à la bibliothèque gourmande.

La programmation culturelle se fait également « hors les murs » de la Villa Rabelais et prend place dans des lieux partenaires. Elle propose au public des expériences culinaires comme des démonstrations de grands chefs, des dégustations de produits rares ou peu connus, ainsi que des dîners inattendus organisés dans des lieux insolites et préparés par des chefs de renom.

Le public fidèle aux actions de la Villa Rabelais et toute personne souhaitant soutenir cette Maison des Cultures Gastronomiques pourra adhérer au nouveau réseau des « Amis de la Villa Rabelais » et bénéficier d'un accueil privilégié aux manifestations. Il s'agira d'animer un collectif mobilisé pour soutenir et diffuser les ambitions culturelles du lieu.



Dégustation à l'occasion de la présentation du livre *Cuisine d'ailleurs et d'autrefois*, sous la direction de Fabian Müllers

LE PÔLE D'INGÉNIERIE CULTURELLE

L'équipe de la Villa Rabelais est convaincue que la gastronomie, qui s'entend comme l'art de bien manger et de bien boire, est un élément essentiel de notre patrimoine et qu'à ce titre elle mérite d'être sauvegardée et valorisée. Elle met ses compétences en ingénierie culturelle au service des territoires et de ceux qui les font vivre, pour les accompagner dans la conception et la mise en œuvre d'outils de médiation visant à promouvoir toutes les cultures alimentaires – de la région et d'ailleurs. Sa compréhension des politiques culturelles et sa maîtrise des réseaux d'acteurs facilitent son intervention auprès des porteurs de projets pour co-construire des produits culturels et touristiques.

L'IEHCA entend jouer un rôle essentiel dans cet environnement économique majeur que représentent les patrimoines alimentaires et a développé la capacité de mobiliser des expertises sur des problématiques appliquées telles que :

- Les identités culinaires et leurs constructions
- La réflexion sur les produits du terroir et les dynamiques actuelles traversant les productions locales
- L'identification des patrimoines alimentaires et l'aide à leur inscription dans des inventaires et listes représentatives en impliquant les détenteurs de ces patrimoines
- La promotion du patrimoine gastronomique régional et le développement de produits culturels et touristiques

Des compétences et un savoir-faire au profit des entreprises et des institutions :

- Coordination des projets de recherche
- Organisation et mise en œuvre d'événements scientifiques et grand public
- Mobilisation de réseaux académiques et professionnels
- Production d'études analytiques et d'aide à la décision
- Commissariat d'expositions
- Vulgarisation scientifique et communication grand public
- Coordination et direction éditoriale

LES PROJETS À VENIR

• TOURS, CITÉ DE LA GASTRONOMIE

En 2013, la ville de Tours reçoit le label « Cité de la Gastronomie », aux côtés de Dijon, Lyon et Paris-Rungis.

Les actions développées dans le cadre de ce label reposeront sur trois lieux phares :

- **La Villa Rabelais**, avec le pôle lecture et le futur jardin ouvert au public, pour accueillir des manifestations culturelles ;
- **Les Halles**, pour la mise en lumière des produits locaux ;
- **Le quartier du Sanitas**, où sera ouverte l'école "Cuisine Mode d'Emploi(s)" du chef Thierry Marx, pour développer des initiatives solidaires et citoyennes.

L'IEHCA travaillera en collaboration avec les acteurs des Halles et le quartier du Sanitas afin de proposer au public des actions culturelles complémentaires. L'Institut sera en ce sens associé au comité de programmation des espaces des Halles. Ce bâtiment, qui offre un potentiel de près de 2000 m² de surfaces à aménager au cœur de la ville, est une vitrine des savoir-faire artisanaux et un haut lieu de la gastronomie tourangelle. Diverses manifestations y sont envisagées, comme des ateliers découvertes de produits locaux, un incubateur d'entreprises liées à la gastronomie, un auditorium, un espace cave-dégustation, une galerie d'expositions temporaires, des espaces de découverte pour le jeune public et une école du « repas gastronomique des Français ». Ces activités compléteront celles proposées dans le cadre de la programmation culturelle de la Villa Rabelais.

Dégustation de bières Gallia sur la terrasse de la Villa Rabelais.





L'ÉQUIPE RESPONSABLE DE LA VILLA RABELAIS

• FRANCIS CHEVRIER

Directeur

Après des études à Sciences Po, la Sorbonne et Oxford, Francis Chevrier a longtemps travaillé aux côtés de Jack Lang où il a développé de nombreux projets dont les Rendez-Vous de l'Histoire (Blois) qu'il continue à diriger. Spécialiste de l'ingénierie culturelle et de la gestion publique de la culture, il crée en 2001 l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et en 2010 contribue à faire inscrire par l'UNESCO le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité.

• OLIVIER ROLLIN

Chargé du développement

Géographe de formation, spécialisé en sciences de l'environnement et en développement local, Olivier Rollin a accompagné une quarantaine de projets culturels et touristiques depuis leur conception jusqu'à leur mise en œuvre. Il a aussi conseillé plusieurs collectivités territoriales dans leur stratégie d'attractivité touristique et ainsi développé une expertise en marketing territorial.

Administrateur et chargé du développement à l'IEHCA depuis 2013, notamment de son Réseau Thématique de Recherche Cultures et Sciences de l'Alimentation, il met aujourd'hui son expérience en ingénierie culturelle et touristique au service du projet de la Villa Rabelais.

• LOÏC BIENASSIS

Chargé de mission scientifique et culturelle

Agrégé d'Histoire, les recherches de Loïc Bienassis portent en particulier sur la gastronomie à l'époque moderne (XVI^e-XVII^e siècles), sur l'émergence des cuisines régionales et sur la notion de patrimoine culinaire. Dans le cadre de ses fonctions au sein de l'IEHCA, il a été associé à l'élaboration du dossier d'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO) et a co-dirigé l'ouvrage *Le repas gastronomique des Français* (Gallimard, 2015) ainsi que *l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire* (Albin Michel, 2012).

• **KILIEN STENDEL**

Chargé de mission scientifique et culturelle

Après une carrière dans la restauration étoilée Michelin, dans l'audit qualité puis aux fonctions de professeur d'école hôtelière et d'inspecteur d'apprentissage, Kilien Stengel est aujourd'hui chargé de la coordination des Rencontres François Rabelais au sein de l'IEHCA. Il est également Docteur en Sciences de la communication et chercheur associé à l'université de Tours et à l'université de Bourgogne.

• **VÉRONIQUE JIRA**

Bibliothécaire

Depuis 2003, Véronique Jira est responsable de la bibliothèque spécialisée de l'IEHCA. Au fil des ans, elle a constitué un fonds exceptionnel et unique en Europe de plus de 10 000 ouvrages. Transdisciplinaire, il aborde les thématiques de l'alimentation par le biais des sciences humaines et des arts. Il est consulté par des chercheurs Français et internationaux, mais aussi par un public plus large à la recherche d'informations précises dans ce domaine. Véronique Jira alimente régulièrement ce fonds d'ouvrages nouvellement publiés mais aussi de titres plus anciens reconnus comme étant incontournables.

• **AGATHE GOURDAULT-MONTAGNE**

Chargée d'actions culturelles et scientifiques

Agathe Gourdault-Montagne a rejoint l'équipe de l'IEHCA pour gérer notamment la bibliothèque gourmande, tant dans son fonds que dans sa programmation culturelle. Ses activités passées l'ont conduite à développer des animations culturelles destinées à valoriser le patrimoine local. Grâce à cette riche expérience, elle saura proposer des activités de médiation adaptées aux différents publics et qui participeront à la renommée de la Villa Rabelais.

• **SYLVIE VALETTE**

Secrétaire-comptable

Sylvie Valette met ses compétences au service de l'IEHCA depuis les débuts de l'aventure. Sa connaissance du fonctionnement interne et ses qualités organisationnelles en font un des piliers de l'Institut.

• **GABRIEL TANG**

Agent polyvalent

Gabriel Tang est une force vive de l'IEHCA. Sa polyvalence le rend mobilisable pour aider ses collègues dans des tâches aussi variées que la maintenance, la communication ou l'inventaire du fonds de la bibliothèque gourmande.

L'ÉQUIPE DE LA VILLA RABELAIS S'APPUIE ÉGALEMENT SUR UN IMPORTANT RÉSEAU D'EXPERTS

Certains d'entre eux sont particulièrement impliqués dans la conduite du projet Villa Rabelais, citons notamment :

- **BRUNO LAURIOUX**

Président de l'IEHCA

Responsable scientifique du Réseau Thématique de Recherche en Alimentation, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université de Tours, membre du Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (UMR 7323), Président du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (École Nationale des Chartes, PSL).

- **FRANÇOISE SABBAN**

Présidente du Conseil scientifique de l'IEHCA

Directrice d'études émérite à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, anthropologue, sinologue et historienne, spécialiste des cultures alimentaires chinoises, de l'histoire comparée des cultures alimentaires d'Europe et d'Asie orientale.

- **RÉGIS HANKARD**

Responsable du Pôle Alimentation de l'université de Tours

Responsable de l'unité mobile de Nutrition du CHU de Tours, PU-PH, professeur de Pédiatrie, Inserm UMR 1069 "Nutrition, Growth Cancer" & Inserm F-CRIN PEDSTART, université de Tours, CHU de Tours, Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm).

- **ISABELLE HANNEQUART**


Responsable du master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de l'université de Tours

Maître de conférences en droit public habilitée à diriger des recherches et membre de l'IRJI/Institut de Recherche Juridique Interdisciplinaire à l'UFR Droit Economie et Sciences sociales de l'Université de Tours.

L'ÉVOLUTION DU PROJET



 116 bd Béranger, 37000 Tours

 02 47 05 90 30

 contact@iehca.eu

 www.iehca.eu

 Villa Rabelais – IEHCA

 IEHCA

 @villa_rabelais

 @IEHCA_Network

 @video_iehca



CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
TOURS

VILLE DE
TOURS


PRÉFET
DE LA RÉGION
CENTRE-VAL
DE LOIRE

Direction régionale
des affaires culturelles


Tours
métropole
Val de Loire


université
de TOURS


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

Crédits photos :

© Ville de Tours - V. Liorit

© David Darrault