



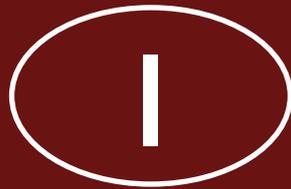
# VILLA RABELAIS

2023

# SOMMAIRE



<b>I. ÉDITOS</b>	<b>p.4</b>
<b>II. LA VILLA RABELAIS</b>	<b>p.10</b>
<b>III. NOS ACTIONS 2023</b>	<b>p.14</b>
<b>I. L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE</b>	<b>p.16</b>
A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE	p.18
B. LES FORMATIONS	p.27
C. LA POLITIQUE ÉDITORIALE	p.34
<b>II. LES BIBLIOTHÈQUES</b>	<b>p.40</b>
A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE	p.42
B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE	p.44
<b>III. L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES</b>	<b>p.46</b>
A. PRÉSENTATION	p.48
B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES	p.50
C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS	p.56
D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS	p.62
E. LA SEMAINE FROMAGÈRE	p.74
F. LES CONCOURS	p.80
<b>IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES</b>	<b>p.84</b>
A. PRÉSENTATION	p.86
B. PROGRAMME 2023	p.90
C. ACCUEIL GROUPES	p.116
<b>V. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS</b>	<b>p.122</b>
A. PRÉSENTATION	p.124
B. À LA VILLA RABELAIS	p.126
C. HORS LES MURS	p.134
<b>IV. QUI SOMMES-NOUS ?</b>	<b>p.142</b>
<b>I. NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE</b>	<b>p.143</b>
<b>II. NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION</b>	<b>p.144</b>
<b>III. NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL</b>	<b>p.145</b>
<b>IV. LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE</b>	<b>p.147</b>
<b>V. LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS</b>	<b>p.148</b>
<b>VI. LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS</b>	<b>p.149</b>
<b>VII. LES PARTENAIRES</b>	<b>p.151</b>



# ÉDITOS



---

# ARNAUD GIACOMETTI

→ PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

---

L'alimentation, enjeu social crucial, constitue un objet culturel de première importance, un objet à décrypter, interpréter, analyser. L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'engage dans la recherche et mène des actions de sensibilisation auprès du grand public sur ce sujet, en s'appuyant sur les sciences humaines et sociales ainsi que, plus récemment, sur les sciences médicales. Dans cette perspective, l'Université de Tours a établi une collaboration solide avec l'IEHCA depuis plus de deux décennies, une coopération renforcée depuis 2016 et l'inauguration de cette « Maison des Cultures Gastronomiques » qu'est la Villa Rabelais.

Nous nous félicitons de cette collaboration de longue date, car elle contribue à accroître la visibilité de notre institution tant au niveau national qu'international, tout en consolidant notre ancrage dans notre territoire local et régional. Surtout, cette alliance résonne avec les valeurs fondamentales de notre établissement, à savoir la pluridisciplinarité, l'ouverture sur la société et la solidarité sociale.

Ce partenariat au long cours est notamment matérialisé par le Pôle Alimentation de notre université, entité pluridisciplinaire dirigée par Régis Hankard et regroupant l'ensemble des chercheurs travaillant sur le fait alimentaire, dont les activités sont accueillies, entre autres, par la Villa Rabelais et financées pour partie par l'université de Tours.

Par ailleurs, au sein de la Villa Rabelais, l'IEHCA coordonne des initiatives visant à toucher les publics les plus éloignés, en collaboration avec divers acteurs sociaux et médico-sociaux.

C'est là que nos institutions se rejoignent pleinement : dans la dynamique de la recherche sur l'alimentation, dans la diffusion de la culture scientifique auprès d'un large public, et dans notre engagement commun en faveur d'une alimentation saine et accessible à tous, la cuisine servant de vecteur de partage et de solidarité.



---

## **FRANÇOIS BONNEAU**

**→ PRÉSIDENT DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE**

---

Territoire de gastronomie, aux riches terroirs et aux savoir-faire uniques, le Centre-Val de Loire devient, chaque année davantage, une destination de choix pour les épicuriennes et les épicuriens. Cette reconnaissance nationale et internationale est le fruit du travail continu de passionnés, que le Conseil régional n'a de cesse de soutenir.

C'est à ce titre que la Région Centre-Val de Loire accompagne depuis plus de vingt ans l'Institut Européen d'histoire et des Cultures de l'Alimentation. Le centre de recherche, atypique dans le milieu des sciences sociales, a développé une expertise sans équivalent sur les patrimoines alimentaires. Et leurs actions sont couronnées de succès !

En témoigne l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, en 2010, ou plus récemment, l'implication de l'Institut dans l'inscription des « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur cette même liste.

Je tiens également à saluer la valorisation de notre patrimoine culinaire régional grâce à l'inventaire réalisé par l'IEHCA il y a près de dix ans.

Au-delà de ces projets de recherche, l'Institut mène au quotidien une mission de diffusion de la culture scientifique. À son échelle, il participe à l'information du plus grand nombre, à la sensibilisation de nos concitoyennes et concitoyens sur l'alimentation, au débat public. Le partage de ces connaissances sur notre patrimoine gastronomique est aussi un formidable vecteur d'attractivité pour le Centre-Val de Loire.

L'ambition qui est la nôtre pour le bien-manger, pour la culture de l'hospitalité, pour la qualité des produits, se traduit par un soutien continu de la Région Centre-Val de Loire à l'IEHCA !



---

## **EMMANUEL DENIS**

**→ MAIRE DE TOURS**

---

Tours, en sa qualité de capitale du jardin de la France et reconnue comme Cité Internationale de la gastronomie, se doit d'être l'ambassadrice d'une alimentation saine, de qualité, accessible et respectueuse de l'environnement.

C'est pourquoi depuis septembre 2021, la Ville de Tours s'est engagée dans une stratégie alimentaire ambitieuse et responsable, qui est l'un des piliers essentiels de notre politique municipale. L'un des axes de cette stratégie est de diffuser au plus grand nombre la gastronomie dans l'alimentation du quotidien, de rendre accessible le bien manger et l'excellence des produits, de promouvoir l'éducation au goût, et d'incarner cette politique publique au travers d'actions et de lieux, en proximité.

La Villa Rabelais représente un des lieux phares de cette Cité de la Gastronomie ouverte, inclusive et proche des habitantes et habitants. Par ses actions et événements de sensibilisation à destination de publics variés, elle répond à l'enjeu de démocratisation des connaissances en matière alimentaire et gastronomique. La Villa Rabelais, et en son sein la bibliothèque gourmande, offre un lieu ressource, ouvert à toutes et tous, où la gastronomie et l'alimentation sont des vecteurs de partage et de solidarité.

La Ville de Tours est fière de soutenir la Villa Rabelais, aux côtés de la Région Centre-Val de Loire, de l'université de Tours, du Ministère de la Culture et de l'ensemble des partenaires, et de participer à une dynamique collective faisant de la gastronomie un levier positif de transmission de notre patrimoine culturel et de transition vers une alimentation durable, engagée et solidaire.



---

## **BRUNO LAURIOUX**

**→ PRÉSIDENT DE L'IEHCA**

---

Depuis 2001, l'IEHCA s'est affirmé comme un acteur incontournable des *Food Studies*. Au niveau international d'abord avec un réseau de plus de 400 chercheurs, l'organisation de 14 colloques thématiques pilotés par son conseil scientifique et de 20 universités d'été, ainsi que la publication de 38 numéros de sa revue *Food & History*. Au niveau national ensuite avec les Rencontres François Rabelais (qui en sont à leur 19<sup>e</sup> édition) et l'appui à la collection « Tables des Hommes », qui vient de sortir son 53<sup>e</sup> volume.

Le bilan est impressionnant et il s'enrichit constamment : notre dernière initiative, la Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a réuni durant sa 8<sup>e</sup> édition plusieurs centaines de chercheurs provenant de nombreux pays de par le monde. Mettre en relation le dynamisme de la recherche et une société soucieuse de comprendre et de maîtriser son alimentation, telle est la vocation fondamentale de l'IEHCA. Depuis 3 ans, l'université ouverte des sciences gastronomiques ne cesse d'attirer de nouveaux participants attirés par une pédagogie qui lie recherche, pratique et dégustation.

Pour incarner nos missions, nous avons constamment bénéficié de l'aide et de l'appui de partenaires fidèles, l'université de Tours et la Région Centre-Val de Loire. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, l'installation dans l'écrin de la Villa Rabelais ouvre à nos activités de nouveaux terrains et de nouveaux horizons, en lien avec la Ville de Tours. Je tiens à remercier l'équipe des sept permanents qui, sous la conduite de Francis Chevrier, ont assuré la réussite de l'IEHCA.



---

## FRANCIS CHEVRIER

→ **CRÉATEUR ET DIRECTEUR DE L'IEHCA**

---

La Villa Rabelais, projet porté par l'IEHCA à la demande de la ville de Tours, de l'université de Tours et de la Région Centre-Val de Loire creuse petit à petit son sillon et approfondit son implantation au cœur de la capitale tourangelle.

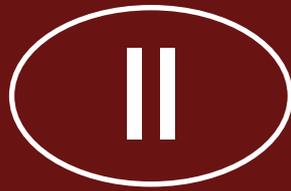
C'est un outil absolument unique et original destiné à promouvoir la gastronomie qui, rappelons-le ici a été qualifiée par la Parlement européen, dans une célèbre Résolution en mars 2014, de « l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain ».

La gastronomie qui a pour vocation de nous apprendre à bien manger et à bien boire de sorte à préserver notre santé, à comprendre la nature et à protéger l'environnement, à respecter et rémunérer le travail de celles et ceux qui produisent notre alimentation.

La gastronomie est une culture populaire. La gastronomie est un instrument au service du plaisir partagé et du bien être ensemble. La gastronomie est un formidable vecteur pour découvrir les cultures du monde et s'ouvrir aux autres.

Toute l'équipe de la Villa Rabelais a le plaisir de vous présenter un bilan d'activité 2023 d'une grande richesse qui témoigne de l'utilité sociale de ce lieu dédié à la connaissance de l'alimentation humaine et à tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour bien se nourrir.

2023 est aussi l'année où se met vraiment en place le réseau des « amis de la Villa Rabelais », fidèles de notre programmation et celui des bénévoles qui nous aident à organiser nos évènements et à vous accueillir au mieux. Qu'ils soient toutes et tous chaleureusement remerciés pour leur implication à nos côtés.



# LA VILLA RABELAIS



# LA VILLA RABELAIS : LIEU TOTEM DE "TOURS, CITÉ DE LA GASTRONOMIE"

---

L'université de Tours et l'IEHCA ont conjointement œuvré pour l'inscription en 2010 par l'Unesco du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité et ont forgé les contours de ce concept.

L'IEHCA met tout en œuvre pour faire vivre cette reconnaissance et participer à son plan de gestion notamment par sa contribution au développement du projet de cité de la gastronomie à Tours, au sein du réseau des cités de la gastronomie (Tours, Lyon, Dijon, Paris-Rungis). Ils ont également œuvré pour l'inscription en 2022 par l'Unesco des « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Dans ce cadre, l'équipe de la Villa Rabelais met son expertise et ses réseaux au service de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de la région Centre-Val de Loire pour le développement d'actions placées sous le label "Tours Cité de la gastronomie".



---

## LA VILLA RABELAIS

---

La Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques, est un lieu unique en France. Centre culturel et scientifique, elle est dédiée à un élément essentiel du patrimoine culturel français : la gastronomie. Entendue comme l'art de bien manger et de bien boire pour tous dans le respect de la planète, la gastronomie est une culture populaire chère aux Français, une identité particulière reconnue par les visiteurs étrangers.

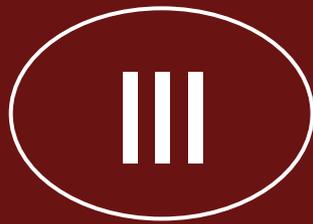
La gastronomie est considérée par le parlement européen comme « l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain » (résolution du parlement européen du 12 mars 2014).



### LA VILLA RABELAIS ACCUEILLE :

- un pôle scientifique : l'IEHCA (réseau thématique de recherche) et le pôle alimentation de l'université de Tours,
- un pôle livres : une bibliothèque de recherche dotée d'un fonds multilingue de plus de 10 000 ouvrages et une bibliothèque gourmande, ouverte à tous,
- une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à promouvoir les cultures alimentaires du monde.

La Villa Rabelais héberge également le Campus des métiers et des qualifications d'excellence *Patrimoine, Métiers d'Art et Tourisme* (PATMAT).



# NOS ACTIONS 2023

### III. NOS ACTIONS

<b>I. → L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE</b>	<b>p.17</b>
A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE	p.18
B. LES FORMATIONS	p.27
C. LA POLITIQUE ÉDITORIALE	p.34
<b>II. → LES BIBLIOTHÈQUES</b>	<b>p.40</b>
A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE	p.42
B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE	p.44
<b>III. → L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES</b>	<b>p.46</b>
A. PRÉSENTATION	p.48
B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES	p.50
C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS	p.56
D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS	p.62
E. LA SEMAINE FROMAGÈRE	p.74
F. LES CONCOURS	p.80
<b>IV. → LES ANIMATIONS CULTURELLES</b>	<b>p.84</b>
A. PRÉSENTATION	p.86
B. PROGRAMME 2023	p.90
C. ACCUEIL GROUPES	p.116
<b>V. → LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS</b>	<b>p.122</b>
A. PRÉSENTATION	p.125
B. À LA VILLA RABELAIS	p.126
C. HORS LES MURS	p.134



# L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE

## A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE p.18

- Conférence internationale p.18
- Université d'été p.19
- Colloque IEHCA p.21
- Appui aux APR IR p.26

## B. LES FORMATIONS p.27

- Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation (CPA) p.27
- Atelier de recherche « salaisons gauloises » p.28
- Rencontres de l'association doctorale du CESR p.30
- Développement de l'axe Alimentation & Santé p.32

## C. LA POLITIQUE ÉDITORIALE p.34

- Revue *Food & History* p.34
- Collection *Tables des hommes* p.35
- Collection *À la table des grands monuments* p.36
- Gastronomie du jardin de la France p.38

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

---

L'IEHCA inscrit la plus grande partie de ses activités dans un Réseau Thématique de Recherche soutenu par la région Centre-Val de Loire. Ce réseau vise à mettre les outils créés par l'IEHCA (programme de réunions scientifiques, politique éditoriale, bibliothèque de recherche, espaces de travail, réseau) au service d'un pôle régional réunissant les chercheurs des universités de Tours et d'Orléans ainsi que tous les partenaires socio-économiques et institutions pertinents. L'IEHCA joue un rôle de catalyseur grâce, en particulier, à son réseau international de chercheurs. Nous œuvrons ainsi à dynamiser la recherche transdisciplinaire en alimentation et nutrition en région Centre-Val de Loire afin de permettre une meilleure projection de tous les acteurs impliqués, que ce soit à l'échelle nationale et internationale.

### DANS CE CADRE L'IEHCA S'ATTACHE À :

- Intégrer les acteurs de la recherche régionale à la dynamique du RTR
- Renforcer la visibilité à l'international des compétences académiques de la Région
- Développer les outils créés par l'IEHCA au service de l'animation et de la dynamique du RTR
- Promouvoir les interactions entre partenaires académiques et non-académiques
- Aider les laboratoires dans le dépôt de projets dans une perspective interdisciplinaire entre *Food Studies* et *Food Sciences*
- Encourager la diffusion des travaux de recherche par le pilotage d'une politique éditoriale ambitieuse et des manifestations destinées à un public large
- Poursuivre le développement de la plus importante bibliothèque de recherche en Europe dans le domaine des *Food Studies*

Le travail de mise en réseau mené par l'IEHCA dépasse les frontières régionales, l'IEHCA œuvre à mettre en lien les chercheurs du Centre-Val de Loire avec des collègues de renom, sur la scène nationale ou internationale. Cette dynamique profite au rayonnement et à l'attractivité de nos manifestations scientifiques et, en retour, ces mêmes manifestations offrent, en elles-mêmes, des opportunités de rencontres entre chercheurs locaux et extérieurs.

L'IEHCA, la Villa Rabelais, en tant que centre de ressources pour tous les porteurs de projets liés à l'alimentation, collabore avec un réseau croissant d'organismes, de professionnels, d'associations, de médiathèques et de festivals promouvant la culture gastronomique et le patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire. Les actions de l'IEHCA permettent ainsi la mise en place de connexions fortes entre acteurs académiques et non académiques au sein du territoire régional.

---

## 8<sup>E</sup> CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

---

### 8<sup>E</sup> ÉDITION ORGANISÉE PAR L'IEHCA → DU 31 MAI AU 2 JUIN

Lors de la huitième édition de notre Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, nous avons été heureux d'accueillir à nouveau des chercheurs du monde entier.

La pérennité même de ce congrès annuel est la preuve de son succès. Plus que jamais, notre engagement persiste à transformer cette convention en un événement scientifique de premier plan, une plateforme de rencontres incontournable et un forum essentiel pour tous ceux qui contribuent à une compréhension approfondie du fait alimentaire. L'organisation de cette conférence annuelle s'inscrit parfaitement dans l'un des objectifs fondamentaux d'IEHCA : promouvoir la pleine reconnaissance des *Food Studies* en tant que discipline autonome et soutenir l'avancement de la recherche dans ce domaine.

Cette huitième édition a rencontré un véritable succès avec la participation de 127 chercheurs. Comme à l'accoutumée, nous avons réussi à réunir des intervenants issus de tous les continents, offrant ainsi un symposium résolument pluridisciplinaire englobant des domaines tels que l'histoire, l'histoire de l'art, l'archéologie, la littérature, le droit, l'économie, et bien d'autres encore.

#### COMITÉ SCIENTIFIQUE :

**Loïc BIENASSIS**, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France

**Antonella CAMPANINI**, Université de Bologne, Italie

**Allen J. GRIECO**, Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie

**Carmen SOARES**, Université de Coimbra, Portugal, Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France



Cocktail dinatoire 1<sup>er</sup> juin

---

## UNIVERSITÉ D'ÉTÉ DÉDIÉE AUX CULTURES ALIMENTAIRES

---

**20<sup>ÈME</sup> ÉDITION ORGANISÉE PAR L'IEHCA AU DOMAINE DE LA CROIX MONTOIRE (CROUS ORLÉANS-TOURS)  
→ DU 27 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE**

Pour cette 20<sup>e</sup> édition, près de 24 demandes d'inscription ont été déposées à la suite de l'appel à candidature, diffusé auprès de notre réseau international. Sur les 15 candidatures retenues, près la moitié des candidats étaient européens (italiens, polonais et ukrainiens) et près d'un tiers étaient extra-européens (chinois, brésiliens, mexicains et américains). Les étudiants français ont quant à eux représenté 20 % des effectifs. Cette année encore, l'IEHCA a offert cinq bourses attribuées sur critères académiques dont une à une étudiante de la région Centre Val-de-Loire (post-doctorante du laboratoire CEDETE de l'université d'Orléans).

Ces chiffres témoignent à la fois de l'attractivité de ce programme académique unique en son genre en Europe mais aussi de sa portée internationale, contribuant au rayonnement de l'université de Tours. Le programme de cette université d'été s'est composé à la fois d'un état des lieux de la recherche en *Food & Drink studies*, où les étudiants ont eu l'occasion de présenter leurs travaux de recherche et d'obtenir des retours de leurs pairs.

Comme par le passé, les cours, échanges et débats académiques se sont tenus en anglais profitant du cadre convivial et confortable du Domaine de la Croix Montoire (CROUS) qui ont été complétés par des échanges informels avec d'autres spécialistes mais aussi des temps de recherche personnel, notamment dans les riches fonds des bibliothèques de l'IEHCA. Cette semaine a aussi permis une découverte du patrimoine régional aux travers de la visite les halles de Tours, des dégustations des fromages locaux, découvert des vins aux cépages rares avec l'URGC et visité le château de Villandry et ses jardins.



Remise des certificats de participation, 15 étudiants (Brésil, Chine, États-Unis, France, Italie, Mexique, Pologne, Portugal, Ukraine)

### RESPONSABLES SCIENTIFIQUES :

**Emmanuelle CRONIER**, Université Jules Verne d'Amiens (France)

**Sara PENNELL**, Université de Greenwich (United Kingdom)

**Gilles TETART**, Maître de conférences en Sociologie, Université de Tours (France)

### ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :

**Les interventions pédagogiques ont été assurées par des chercheurs et reconnus dans leurs champs disciplinaires recouvrant les *Food and Drink studies* :**

**Paula BARATA DIAS**, Université de Coïmbra (Portugal)

**Amanda HERBERT**, Université de Durham (Royaume-Uni)

**Caroline LARDY**, Université de Clermont-Ferrand (France)

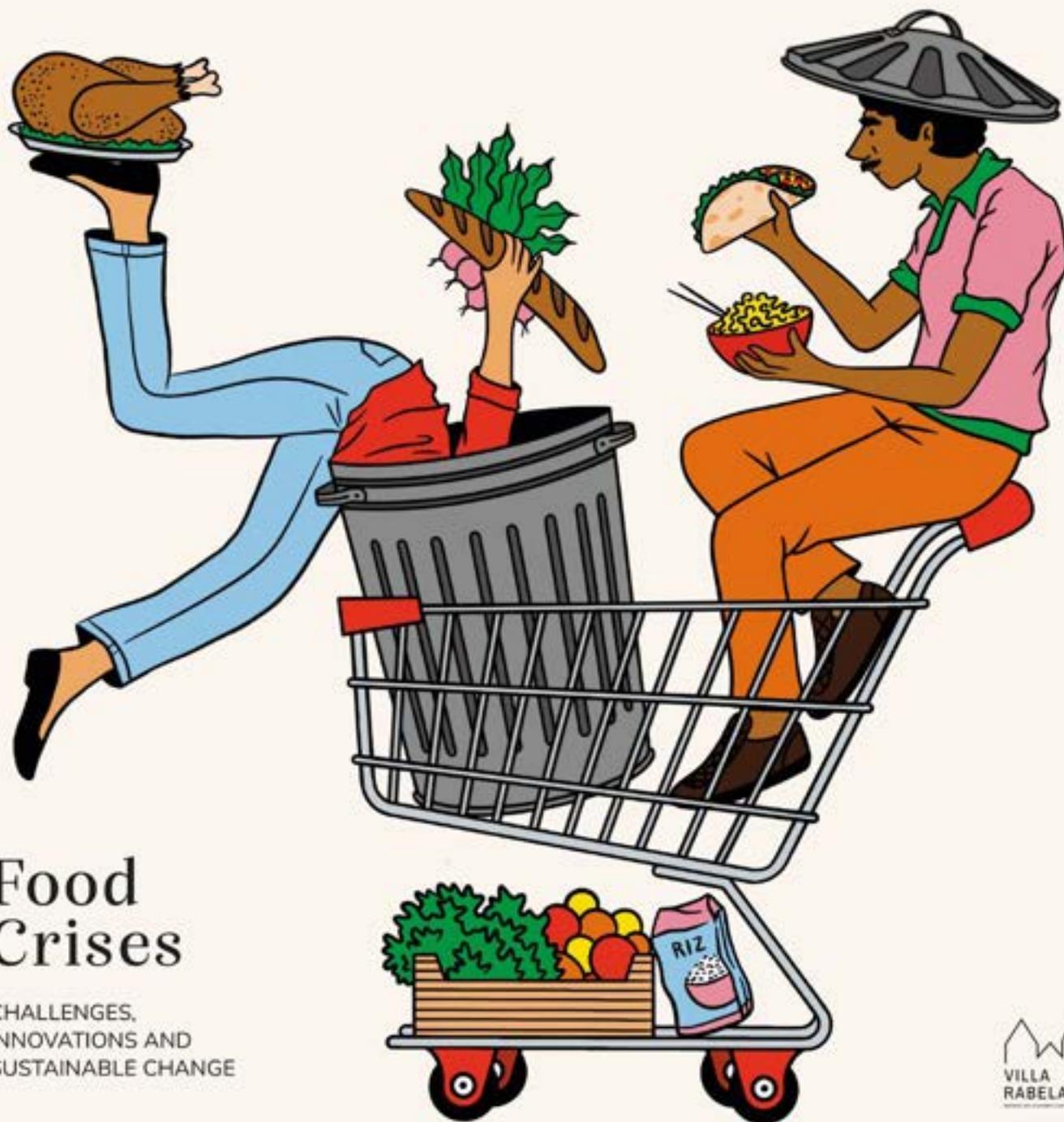
**Olivier LEPILLER**, CIRAD Montpellier (France)

14<sup>e</sup> Colloque de  
l'Institut Européen  
d'Histoire et des Cultures  
de l'Alimentation

14 et 15  
Déc. 2023  
TOURS - FRANCE

# Crises alimentaires

DÉFIS, INNOVATIONS ET  
CHANGEMENTS DURABLES



## Food Crises

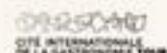
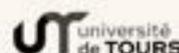
CHALLENGES,  
INNOVATIONS AND  
SUSTAINABLE CHANGE

14 and 15 Déc 2023  
TOURS - FRANCE

14<sup>e</sup> Conference organized by  
the Institut Européen d'Histoire et  
des Cultures de l'Alimentation



Villa Rabelais  
116 boulevard Béranger  
37000 Tours



---

## COLLOQUE IEHCA : CRISES ALIMENTAIRES. DÉFIS, INNOVATIONS ET CHANGEMENTS DURABLES

---

### ORGANISÉ À LA VILLA RABELAIS → 14 & 15 DÉCEMBRE

Le colloque a été organisé par Emmanuelle CRONIER (Université de Picardie Jules Verne, France), Beat KÜMIN (University of Warwick, Royaume-Uni), Philippe MEYZIE (Université Bordeaux-Montaigne, France), membres du conseil scientifique de l'IEHCA.

L'appel à communication a reçu des propositions émanant de **multiples disciplines** : géographie, histoire des différentes périodes, sociologie, anthropologie, droit, relations internationales, économie, sciences politiques.

L'appel a reçu un fort **écho international**, les jeunes chercheurs ou chercheurs confirmés, ayant proposé une communication, étant issus d'une grande diversité de pays : Italie, France (8) Cameroun (3), Tunisie, Côte d'Ivoire (3), Autriche, Croatie, États-Unis (3), Mexique (3), Portugal, Royaume-Uni (2), certaines propositions émanant d'équipes aux rattachements doubles (France & Liban, France & Algérie, Suisse & France).

### DEUX CONFÉRENCES TRANSVERSALES ONT INTRODUIT LES DEUX JOURNÉES

.....

#### PREMIÈRE JOURNÉE →

**Guido ALFANI** (Université Bocconi, Milan, Italie),  
Food crises in human history: what lessons  
for today ?

.....

#### DEUXIÈME JOURNÉE →

**Pierre JANIN** (laboratoire Développement et  
sociétés, Institut de recherche pour le déve-  
loppement, Université Paris 1, France), Crises  
alimentaires et reconfigurations des modes  
d'action.

.....

### LES 18 COMMUNICATIONS ONT ÉTÉ ORGANISÉES EN QUATRE SESSIONS THÉMATIQUES

.....

#### SESSION 1 →

Guerres, choix politiques et adaptations

.....

#### SESSION 2 →

Crises agricoles, environnement et stratégies  
nouvelles

.....

#### SESSION 3 →

Faire face à la crise : enjeux sociaux

.....

#### SESSION 4 →

Crises du Covid 19, adaptations ponctuelles ou  
changements profonds ?

.....

## PROGRAMME → MER. 14 DÉCEMBRE

### 08H45 | ACCUEIL

### 09H00 | OUVERTURE DU COLLOQUE 09H20 | MOTS DE BIENVENUE

→ Bruno LAURIOUX (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

→ Mathilde GRALEPOIS (Vice-présidente en charge de la transition écologique, Université de Tours, France)

#### INTRODUCTION :

Emmanuelle CRONIER (Université de Picardie-Jules Verne, France),

Beat KÜMIN (Université de Warwick, Royaume-Uni),

Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

### 09H20 | CONFÉRENCE DE 10H00 | GUIDO ALFANI

Guido ALFANI (Università Bocconi, Milano, Italie),  
« Food crises in human history : what lessons for today ? »

10H00 | Discussion  
10H15 |

#### SESSION N°1 :

### 10H15 | GUERRES, CHOIX POLITIQUES 12H30 | ET ADAPTATIONS *Wars, political choices and adaptations*

10H15 | Daniele BIANCHI (Service juridique, Commission européenne, Bruxelles, Belgique), « Souveraineté alimentaire en temps de pandémie et de guerre : la réponse européenne au Covid19 et à la guerre en Ukraine »  
10H35 |

10H35 | Franck GALTIER (Cirad, Laboratoire Moisa, Montpellier, France), « De la discipline à la sécurité. Lorsque les débats sur les crises alimentaires donnèrent naissance à un nouvel art de gouverner »  
10H55 |

10H55 | Discussion  
11H15 |

PAUSE (15min) .....

11H30 | Sherin ASSAF, Dominique ROYOUX,  
11H50 | Jean-Louis YENGUÉ (UR Ruralités, Université de Poitiers, France). Jean-Louis YENGUÉ et alli,  
« Alimentation et rupture. Le cas du Liban »

11H50 | Stefano MAGAGNOLI (Department of Economics, Università di Parma, Italie), « Between war and post-war period: the adaptation strategies. Italy between hunger, black market, and the cuisine of "little and nothing". Continuities and discontinuities »  
12H10 |

12H10 | Tereza SLEHOFEROVA et Gabriela FATKOVA (Department of Anthropology, University of West Bohemia, République Tchèque) « Alcohol recipes and narratives in times of crises in the (post) war Czech-German borderland »  
12H30 |

12H30 | Discussion  
13H00 |

DÉJEUNER LIBRE (1h30) .....

#### SESSION N°2 :

### 14H10 | CRISES AGRICOLES, ENVIRONNEMENT ET STRATÉGIES NOUVELLES 16H25 | *Agricultural crises, environment and new strategies*

14H10 | Alessandro STANZIANI (CRH, École des hautes études en sciences sociales, Paris, France), « Les crises alimentaires des années 1920-30 et la recherches de nouvelles semences céréalières »  
14H50 |

14H50 | Raphaël SALVI (Centre Lucien Febvre, Université de Bourgogne Franche-Comté, France) « Crises systémiques et crises ponctuelles, l'évolution des AOP fromagères de la Franche-Comté de la gestion de crise vers l'anticipation »  
15H10 |

15H10 | Discussion  
15H30 |

PAUSE (15min) .....

15H45 | Peter HÖRZ (University of Graz and Würzburg, Autriche et Allemagne), « "Compost is the farmer's gold, the gardener's piggy bank, the best soil and plant fertilizer, a remedy for diseased soil". Some remarks about the secular longing for sustainability in the sociocultural contexts of alternative farming methods »  
16H05 |

16H05 | Marie SIGRIST (AgroEcological Transition, École polytechnique de Zürich, Suisse), « Cette météo change tout le temps! On a besoin de stratégies... " Etude anthropologique du secteur caféicole face aux aléas climatiques dans le Sud de Minas Gerais (Brésil) »  
16H25 |

16H25 | Discussion  
16H45 |

## PROGRAMME → JEU. 15 DÉCEMBRE

**08H45 | ACCUEIL**

**09H00 | CONFÉRENCE**  
**09H40 | DE PIERRE JANIN**

**Pierre JANIN** (laboratoire Développement et sociétés, Institut de recherche pour le développement, Université Paris 1, France), « *Crises alimentaires et reconfigurations des modes d'action* »

**09H40 | Discussion**  
**09H55 |**

### SESSION N°3 :

**09H55 | FAIRE FACE À LA CRISE :**  
**12H10 | ENJEUX SOCIAUX**  
*Confronting crises : social implications*

**09H55 | Hilda MULROONEY, Ronald RANTA, Nevena**  
**10H15 | NANCHEVA, Dee BHATKA**, (Kingston University, Royaume-Uni), « *Deservingness, dignity and choice : Social Supermarkets and the end of the food bank ?* »

**10H25 | Isabelle DARMON** (Department of Sociology,  
**10H45 | University of Edinburgh, Ecosse), « Equality, not sufficiency! Critical theoretical perspectives on the inequality / unsustainability nexus in food provisioning »**

**10H45 | Discussion**  
**10H55 |**

**PAUSE (15min) .....**

**11H10 | Richard MEIGNAN** (Université Houphouët-Boigny,  
**11H30 | Abidjan, Côte d'Ivoire), « Crises économique et sanitaire et développement de nouvelles pratiques alimentaires en Côte d'Ivoire »**

**11H30 | Ayari PASQUIER MERINO** (Centro de Estudios  
**11H50 | Interdisciplinarios en Ciencias y Humanidades, Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique), « Perceptions de la privation alimentaire et visions de l'avenir des jeunes économiquement précaires de Mexico »**

**11H50 | Bertrand SAJOLI** (laboratoire CEDETE, Université  
**12H10 | d'Orléans, France) et Laura VERDELLI** (laboratoire CITERES, Université de Tours, France), « *Les crises sanitaires et d'approvisionnement, moteur des innovations dans l'aide alimentaire ? L'exemple du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Centre-Cher (France)* »

**12H10 | Discussion**  
**12H35 |**

**DÉJEUNER LIBRE (1h30) .....**

### SESSION N°4 :

**14H00 | CRISES DU COVID 19, ADAPTIIONS**  
**15H55 | PONCTUELLES OU CHANGEMENTS PROFONDS ?**  
*After the Pandemic : Minor Adjustments or Fundamental Change ?*

**14H00 | Fanny DAUBIGNY** (California State University,  
**14H20 | Étas-Unis) « Vendeurs ambulants de Los Angeles pendant l'épidémie Covid 19 »**

**14H20 | Bastien DURAND-TOULOUSE** (laboratoire Habiter le  
**14H40 | monde, Université de Picardie-Jules Verne, France), « Le renouveau brassicole dans les Hauts-de-France, résilience et innovation face à la crise du COVID-19 »**

**14H40 | Discussion**  
**15H00 |**

**PAUSE (15min) .....**

**15H15 | Julie MAYER** (laboratoire CERTOP, Université de  
**15H35 | Toulouse-Jean Jaurès, France), « Les effets de la crise du Covid 19 sur l'alimentation des personnes âgées résidant à domicile ; restriction de l'espace, espace d'innovations durables »**

**15H35 | Heejin YUN** (laboratoire SIRICE, Sorbonne Université,  
**15H55 | Paris, France), « La consommation alimentaire notamment des Séouliens, va-t-elle vers la consommation durable après la pandémie et face au réchauffement climatique? »**

**15H55 | Discussion**  
**16H15 |**

**16H15 | CONCLUSIONS**  
**16H30 |**

**Emmanuelle Cronier,**  
**Philippe Meyzie,**  
**Beat Kümin**



**MOTS DE BIENVENUE :** Bruno LAURIoux (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)  
et Mathilde GRALEPOIS (Vice-présidente en charge de la transition écologique, Université de Tours, France)

---

**COMITÉ SCIENTIFIQUE :**

**Guido ALFANI,**

Université Bocconi-Milan, Italie

**Isabelle BIANQUIS,**

Université de Tours, France

**Emmanuelle CRONIER,**

Université de Picardie-Jules Verne, France

**Jessica DIJKMAN,**

Université d'Utrecht, Pays-Bas

**Beat KÜMIN,**

Université de Warwick, Royaume-Uni

**Pierre JANIN,**

Université Paris 1 Panthéon Sorbonne, France

**Nicolas LARCHET,**

Université Le Havre Normandie, France

**Philippe MEYZIE,**

Université Bordeaux Montaigne, France

**Peter SCHOLLIERS,**

Université libre de Bruxelles, Belgique

**Carmen SOARES,**

Université de Coimbra, Portugal

---

La publication d'une sélection de communications est prévue.

14<sup>e</sup> Colloque de  
l'Institut Européen  
d'Histoire et des Cultures  
de l'Alimentation

14 et 15  
Déc. 2023  
TOURS - FRANCE

# Crises alimentaires

DÉFIS, INNOVATIONS ET  
CHANGEMENTS DURABLES



## Food Crises

CHALLENGES,  
INNOVATIONS AND  
SUSTAINABLE CHANGE

14 and 15 Déc 2023  
TOURS - FRANCE

14<sup>e</sup> Conference organized by  
the Institut Européen d'Histoire et  
des Cultures de l'Alimentation

Villa Rabelais  
116 boulevard Béranger,  
37000 — Tours



## APPUI AUX APPELS À PROJETS RECHERCHE D'INTERÊT RÉGIONAL (APR IR)

En cohérence avec nos engagements pris dans le cadre du RTR IEHCA et dans la continuité de notre implication ces dernières années en tant que partenaire non académique dans les APR IR, dispositif financé par la région Centre-Val de Loire, l'IEHCA a apporté son soutien dans l'ingénierie et le soutien technique à la mise en oeuvre d'outils et d'actions de diffusion des dynamiques de recherche en cours.

**APR IR SEPAGE (2016-2020)** → STRATEGIES DE TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN VITICULTURE

**PILOTAGE CITERES** (UNIVERSITÉ DE TOURS)

**PARTENAIRES ACADÉMIQUES** → LEA, LERAP, GERCIE, CETU ETICS, CRDP

**PARTENAIRES NON ACADÉMIQUES** → IEHCA, CRACVL, ARFV CVL

### ACTIONS LIÉES À CE PROGRAMME EN 2023 :

- Session « AOP Viticoles, labels et marques. Regards croisés : histoire, sociologie et droit » dans le cadre de la 8<sup>e</sup> convention internationale de l'IEHCA
- Publication dans le cadre de la collection « Tables des hommes » : *Vignes et vigneron, évolutions des métiers, des pratiques et des territoires*. Sous la direction de Christèle Assegond, Hélène Chazal, Françoise Sitnikoff (parution le 21/09/2023).

**APR IR GASPILAG (2020-2024)** → GASPILLAGE ALIMENTAIRE, STRATÉGIES DE PRÉVENTION, INITIATIVES LOCALES ET AGRICOLES.

**PILOTAGE CEDETE** (UNIVERSITÉ D'ORLÉANS)

**PARTENAIRES ACADÉMIQUES** → VALLOREM, CITERES, ERCAE  
**19 PARTENAIRES NON ACADÉMIQUES IMPLIQUÉS**

- GASPILAG étudie les liens entre la prévention du gaspillage et la relocalisation de l'alimentation dans les territoires urbains et ruraux de la région Centre-Val de Loire. Le programme croise des questions agricoles, alimentaires, d'éducation à l'environnement et à la santé, de transition écologique, d'économie sociale et solidaire. Des enjeux à mettre en cohérence dans le cadre d'une gouvernance territorialisée.

### ACTIONS LIÉES À CE PROGRAMME EN 2023 :

- Recrutement d'un stagiaire du CESR pour le développement d'un site web dédié à l'APR GASPILAG permettant de faire état de l'avancée du programme et de la diffusion des productions du projet : <https://gaspilag.univ-tours.fr/>

**APR IR PATAMIL (2021-2024)** → ÉQUITÉ ALIMENTAIRE ET PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE - RÉGION CENTRE -TAMIL NADU, REGARDS CROISÉS

**PILOTAGE CEDETE** (UNIVERSITÉ D'ORLÉANS)

**PARTENAIRES ACADÉMIQUES** → CITERES & GÉHCO (UNIVERSITÉ DE TOURS), INSTITUT FRANÇAIS DE PONDICHÉRY, UNIVERSITÉ DE MADRAS ET DE PONDICHÉRY (INDE)

**PARTENAIRES NON ACADÉMIQUES** → IEHCA, RÉSOLIS, ASSO. A.S.I.E., ASSO. CENTRAIDER, SM PAYS DES CHÂTEAUX, DHAN FOUNDATION

- L'objectif de ces recherches est de montrer en quoi les stratégies de lutte contre l'injustice alimentaire peuvent constituer des modèles susceptibles d'intéresser à la fois la région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu.

- L'ambition est également d'impliquer les jeunes des deux régions (étudiants de toutes les universités, élèves du Lycée français de Pondichéry, du Lycée en Forêt de Montargis, du Lycée agricole de Bourges, des lycées hôteliers des deux pays) dans des échanges solidaires multiculturels portant sur le patrimoine alimentaire et gastronomique et sur l'équité alimentaire.

### ACTIONS LIÉES À CE PROGRAMME :

- Participation d'Olivier Rollin au déplacement de la délégation régionale au Tamil Nadu du 26/02 au 03/03/2023) : rencontre des partenaires académiques et non académiques indiens, visite des terrains d'études à Pondicherry et dans les Jawadu Hills, prise de contact pour l'accueil d'une chef.fe indienne en résidence prévu en 2025 à Tours.
- Session de l'APR PATAMIL dans le cadre de la 8<sup>e</sup> convention internationale de l'IEHCA (juin 2023) : « Précarité alimentaire et éducation au goût ».
- Recrutement d'un stagiaire du CESR pour le développement d'un site web dédié à l'APR PATAMIL permettant de faire état de l'avancée du programme et de la diffusion des productions scientifiques au grand public : <https://patamil.centraider.org/>

---

## MASTER CULTURES ET PATRIMOINES DE L'ALIMENTATION (CPA)

---

Le parcours de master *Cultures et Patrimoines de l'Alimentation* intègre la mention « Histoire Civilisation Patrimoine » de l'École supérieure en Intelligence des Patrimoines (ESI-Pat), proposée par l'UFR Centre d'études supérieures de la Renaissance (CESR) de l'Université de Tours. Les enseignements relevant du tronc commun de la mention « Histoire Civilisation Patrimoine » offrent aux étudiants la possibilité d'acquérir ou de renforcer leurs compétences en matière d'outils numériques et informatiques.

Ce parcours a pour double objectif de former les étudiants à la recherche dans le domaine des *Food Studies* et à l'expérience de la gestion de projets liés à ces connaissances. Les étudiants sont ainsi amenés à produire un mémoire de recherche et à participer à des projets conduisant à diverses réalisations telles que des expositions, des publications, des sites web, des campagnes d'information et de formation, des études, le développement de services ou de produits, etc.

La formation s'appuie sur les enseignants-chercheurs du pôle alimentation de Tours, couvrant des disciplines et des recherches allant des sciences humaines à la médecine, de l'aménagement du territoire à la biologie animale. Elle entretient également des liens privilégiés avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), Tours Cité Internationale de la Gastronomie, ainsi que des formations en design, journalisme et cuisine.

Les enseignements adoptent une approche pluridisciplinaire, avec une prédominance de l'histoire et des sciences sociales, mais incluent également des éléments de droit, de sciences économiques, de géographie, de nutrition, etc. Ainsi, les étudiants sont confrontés à la diversité des approches et des savoirs liés à l'alimentation et aux patrimoines alimentaires.

Un projet collectif a été réalisé, marqué par la création du site internet Cit'alim, axé sur la citoyenneté alimentaire et destiné aux collégiens. Ce projet a été développé en partenariat avec le lycée de Neuville-le-Roi. Parallèlement, la collaboration avec le lycée Bayet s'est poursuivie, impliquant un échange réciproque à la Villa Rabelais autour de l'histoire de recettes emblématiques et d'expérimentations culinaires dans les cuisines du lycée. Sur le front de la mobilité internationale, deux étudiantes brésiliennes ont été accueillies, l'une, étudiante de la prestigieuse université de Coimbra, dans le cadre du programme Erasmus, et l'autre, doctorante au sein de l'université de Salvador de Bahia. Simultanément, une étudiante du master *Cultures et Patrimoines de l'Alimentation* a entrepris une mobilité à l'université de Parme.



← Les étudiants atelier pratique

---

## ATELIER DE RECHERCHE « SALAISONS GAULOISES »

---

→ DU 1<sup>ER</sup> AU 3 MARS

L'un des objectifs de cet atelier était de comprendre l'utilisation des pots « type Besançon ». Certains indices ont pu nous laisser penser que ces pots auraient pu servir de contenants de salaisons ou fumaisons de porc gaulois qui ont pu être diffusés sur d'échelle assez importante, mais ces récipients auraient aussi pu servir dans des usages culinaires.

8 pots ont été nécessaires afin de réaliser les expérimentations, ces derniers ont été reproduits par un potier, Pierre-Alain Capt. Il reproduit 2 grandes céramiques en cuisson oxydante, 2 grands récipients en cuisson réductrice et 2 petits pots en cuisson oxydantes, 2 petits vases en cuissons réductrice.

Afin de comprendre l'impact d'une cuisson ouverte ou fermée, 5 couvercles ont aussi été confectionnés. Sur certains de ces récipients, des bandeaux de mica ont été apposés sur le col, il y avait des décors incisés. L'utilisation de ce type de céramiques est comprise entre 52 av. JC et 40 ap. JC (BARRAL, LALLEMAND et RIQUIER 2013).

Les étudiants devaient, selon les règles de l'archéologie expérimentale, essayer de recréer des recettes gauloises et romaines, dans des pots en céramique de type « Besançon » reconstitués, afin d'en tester les caractéristiques techniques. Pour le choix des ingrédients, ils se sont inspirés de ce qui pouvait se trouver en Gaule aux alentours du 1er siècle avant Jésus-Christ, avant et après la conquête romaine. Ils ont expérimenté différents types de recettes, à chaque fois en deux versions : rillettes de porc / de poulet, poulet et porc bouillis. L'une de ces versions était plutôt d'inspiration protohistorique gauloise, l'autre plutôt gallo-romaine.

Autre objectif : mesurer les qualités organoleptiques des plats, qualités qui ne sont pas mesurables par des outils ou des analyses, et dont nous ne pouvons avoir aucune trace historique ou archéologique.

Des questionnaires ont donc été réalisés à destination des professeurs, des étudiants en M2 et d'étudiants en licence d'archéologie

Se composant de deux parties, les questionnaires se rapportaient dans un premier temps à l'expérience gustative et dans un second temps aux habitudes alimentaires et à la personne interrogée. Ainsi la première partie se centrait sur les avis autour du goût, de la texture, de l'apparence, de l'odeur, du mode de cuisson et du ressenti. Outre le goût des ingrédients, les étudiants ont également cherché à savoir si le mode de cuisson en pots céramiques avait une influence sur le produit final.

Il apparaît que l'expérience de dégustation fut réalisée par des individus cuisinant régulièrement et habitués aux découvertes culinaires. L'expérience a plu aux participants qui ont, pour la très grande majorité d'entre eux, souligné le caractère savoureux de ce qu'ils ont goûté. La démarche de cuisine expérimentale a été fortement valorisée et jugée intéressante.



### SOUS LA DIRECTION DE :

**Marie-Pierre HORARD**, UMR CITERES, Tours

**Francesca DI NAPOLI**, INRAP, CITERES

**Sandrine RIQUIER**, INRAP

**Fabian MÜLLERS**, CESR

### AVEC LA PARTICIPATION DES MASTERS 2 :

**Métiers de l'Archéologie et Archéomatique**  
**Cultures et Patrimoines de l'Alimentation Cultures**  
**et Patrimoines de la Renaissance**



# L'empire des sens

**1<sup>er</sup> juin**  
Tours, CESR

**2 juin**  
Villa Rabelais

**2023**  
En présentiel  
et en ligne

Vers un paysage sensoriel  
à la Renaissance

6<sup>es</sup> rencontres doctorales  
Association des Doctorants du CESR

**PROGRAMME**

## 6<sup>E</sup> RENCONTRES DE L'ASSOCIATION DOCTORALE DU CESR

### VEN. 2 JUIN → L'EMPIRE DES SENS - VERS UN PAYSAGE SENSORIEL À LA RENAISSANCE

Pour la 6<sup>e</sup> année consécutive, l'Association des Doctorants du Centre d'études supérieures de la Renaissance (ADCESR) a organisé à Tours ses Rencontres doctorales pluridisciplinaires autour du thème : « L'empire des sens. Vers un paysage sensoriel à la Renaissance ».

#### 09H30 | ACCUEIL

Accueil parfumé autour d'un café, de chai et autres gourmandises

#### 10H00 | VISITE DE LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE DE L'IEHCA

#### SESSION N°3 :

#### 10H30 | EXPÉRIENCES SENSORIELLES

#### 12H00 | Modération - Tassanee ALLEAU

10H30 | **Pauline DESCHAMPS-KAHN** (EPHE, LAMS)  
Du toucher à la vue : la perception des étoffes dans le processus pictural au XVI<sup>e</sup> siècle

11H00 | **Virginie Hulet VIMAR** (CESR)  
Le bain au XV<sup>e</sup> siècle : une expérience multisensorielle

11H30 | **Aymeric Gaubert** (CESR)  
De l'émotion carcérale au paysage sensoriel du prisonnier. L'expérience de la captivité à travers les graffitis

#### PAUSE GOURMANDE (1h30) .....

#### SESSION N°4 :

#### 13H30 | MATÉRIALITÉ ET MORALISATION

#### 15H00 | Modération - Aymeric GAUBERT

13H30 | **Mathilde Alain** (CSR Warwick, CESR)  
Une description sensorielle de l'Éthiopie chrétienne au XVI<sup>e</sup> siècle : le récit de voyage de **Francisco ÁLVARES**

13H30 | **Clémence Jaime** (IHRIM, Université Jean Moulin Lyon 3)

« Quant à leur parole elle est rude, & de peu de grace en son accent ». Description, moralisation et classement sensoriels des langues du monde dans le *Thresor de l'histoire des langues de cest univers* de **Claude DURET**

14H30 | **Anne-Gaëlle Leterrier Gagliano** (chercheuse associée, CELLF)

La matérialité sensible des guerres de Religion dans les poèmes catholiques militants du temps

#### PAUSE SUCRÉE (30min) .....

#### SESSION N°5 :

#### 15H30 | QUELLE(S) PATRIMONIALISATION(S) POUR LES PAYSAGES SENSORIELS ?

#### 15H30 | TABLE RONDE ET DISCUSSIONS

Animées par :  
→ Tassanee ALLEAU,  
→ Aymeric GAUBERT,  
→ Virginie HULET VIMAR

#### 16H30 | CLÔTURE DES RENCONTRES

---

## DÉVELOPPEMENT DE L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ

---

Depuis 5 ans, dans la dynamique impulsée par le Professeur Régis Hankard, l'IEHCA s'est ouvert aux domaines de la santé et de la biologie en alimentation/nutrition. En effet, l'alimentation est un déterminant de santé identifié depuis la plus haute antiquité. Mais l'alimentation est aussi conditionnée par notre société et notre histoire, qui apparaissent dans les signes que les médecins observent quotidiennement dans les maladies liées à l'alimentation. Une approche associant Sciences Humaines et Sociales (SHS) et Santé nous permet de mieux comprendre les signes qui nous sont présentés et de mieux aider les patients.

Au fil des dernières années, santé et SHS ont appris à se mieux se connaître en communiquant conjointement (Rencontres François Rabelais, colloques, symposiums), en s'associant au sein d'enseignements ou en menant des projets transdisciplinaires, tels que l'« Étude des représentations alimentaires » (Mentalim), financés ou en demande (Médiation thérapeutique basée sur l'alimentation médiévale dans l'anorexie mentale). Cette démarche est menée régionalement, valorisant des expertises et des ressources dans des domaines variés et complémentaires uniques en France. Ces ressources sont un élément clef dans le rayonnement international actuel de l'IEHCA et font émerger de nouvelles problématiques au sein de notre programme de manifestations et d'enseignements.

L'intégration des *Food sciences* aux dispositifs existants de l'IEHCA se lit dans la présence de plus en plus importante de chercheurs de ce domaine au sein de notre programmation scientifique : colloque *international* et Convention annuelle de l'IEHCA, Université d'été.



### MISE EN PLACE DU DIPLOME UNIVERSITAIRE (DU) ALIMENTATION-SANTÉ

Mise en place du DU Alimentation-Santé, fruit d'une collaboration initiée depuis plusieurs années entre l'IEHCA, l'Unité mobile de nutrition du CHRU de Tours et le laboratoire de l'INSERM UMR 1069. Son ouverture est programmée à la rentrée de janvier 2024.



### CARACTÉRISATION DU SURPOIDS ET DE L'OBÉSITÉ DES ENFANTS DE 3-5 ANS EN INDRE-ET-LOIRE

Étude sur la « Caractérisation du surpoids et de l'obésité des enfants de 3-5 ans en Indre-et-Loire à partir des bilans de la Protection Maternelle Infantile (PMI), réalisés en 2021-2022. » réalisée par Flora Courant dans le cadre de son stage M2 Santé Publique, parcours Promotion et Prévention de la Santé) sous la direction de Julie Capelle (cheffe de projet Filière territoriale obésité) et Cathie Faussat, Médecin de santé publique au Pôle santé publique-prévention, CHRU de Tours.



### CHORALE « ENSEMBLE À LA VILLA »

Cette chorale conduite par la cheffe de Chœur Zane Opincane (cheffe de projet Inserm), rassemble des patients atteints d'anorexie mentale et mais est aussi ouverte au grand public depuis janvier. Elle contribue à communiquer positivement sur cette maladie. Un récital a été proposé à la Villa Rabelais le 6 décembre.

.....



### LA PRÉSENCE ET L'INVESTISSEMENT DE JEAN-PIERRE CORBEAU

À travers l'implication et des travaux de Jean-Pierre CORBEAU, vice-président de l'IEHCA, au sein de plusieurs instances reconnues (comme le Conseil National de l'Alimentation, le conseil scientifique du groupe de réflexion sur l'obésité et la surpondération, le CA du FFAS, groupe de travail "Alimentation et précarité"), l'IEHCA bénéficie et contribue à alimenter un réseau de collaboration valorisant l'utilité sociale de nos activités.



### OBÉART : PROGRAMME D'ART-THÉRAPIE

Animé par Laura Hubert, art-thérapeute stagiaire dans le cadre de l'étude expérimentale ObéArt, piloté par Julie Capelle et Arnaud de Luca (Centre Spécialisé de l'Obésité du CHRU de Tours). Depuis l'automne, à raison de deux séances d'art-thérapie par semaine, la Villa Rabelais a pu accueillir les patients participant à l'étude. Durant ces 10 séances, les deux groupes (un le lundi et l'autre le jeudi) ont pu expérimenter et développer leurs capacités via la pratique du théâtre, de l'écriture, de la danse, du chant et des arts plastiques. La Villa Rabelais se prête très bien pour l'accueil des patients, qui se sont dits ravis d'être dans un cadre hors hôpital, chaleureux et chargé d'histoire, stimulant la créativité des patients au cours des séances.

.....



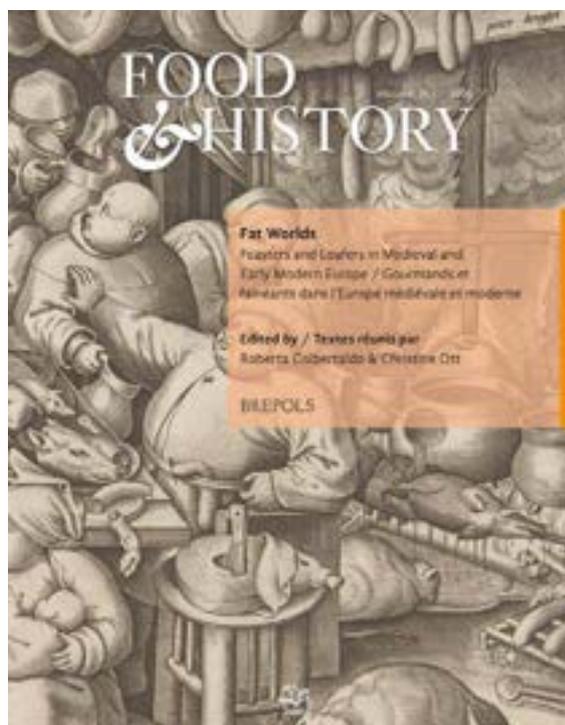
### L'IEHCA EST MEMBRE DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE NUTRITION

L'IEHCA est membre de la Fédération Française de Nutrition aux côtés de nombreuses autres associations comme l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes, Fédération Nationale des Associations Médicales de Nutrition.

## LA REVUE « FOOD & HISTORY »

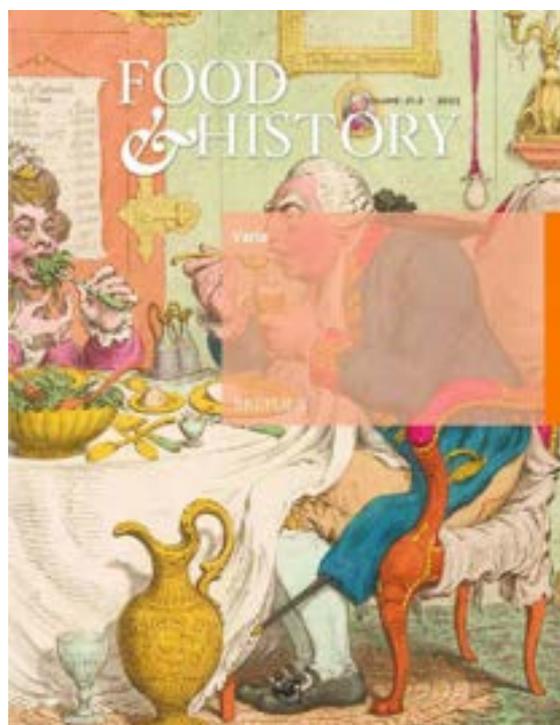
Revue scientifique de l'IEHCA, diffusée par la maison d'édition scientifique internationale Brepols, *Food & History* occupe une place éminente dans le paysage de la connaissance scientifique et a contribué à faire reconnaître l'histoire de l'alimentation comme un domaine de recherche à part entière, ainsi qu'en témoigne l'intégration de la revue aux classements européens et français de revues (ERIH, HCERES).

### → SORTIES 2023



**Volume 21, Issue 1** → Fat Worlds. Feasters and Loafers in Medieval and Early Modern Europe / Gourmands et fainéants dans l'Europe médiévale et moderne

<https://www.brepols.net/products/IS-9782503603681-1>



**Volume 21, Issue 2** → Varia

<https://www.brepols.net/products/IS-9782503603698-1>

#### COMITÉ ÉDITORIAL

##### RÉDACTEURS EN CHEF :

**Allen J. GRIECO**, Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze, Italia,

**Alban GAUTIER**, Université de Caen Normandie, France,

**Rachel RICH**, Leeds Beckett University, United Kingdom,

**Peter SCHOLLIERS**, Vrije Universiteit Brussel, Belgium

##### SECRÉTAIRES SCIENTIFIQUES :

**Marianne BRISVILLE**, Université de Lyon, France,

**Lucinda BYATT**, University of Edinburgh, United Kingdom

##### CORRESPONDANT IEHCA :

**Loïc BIENASSIS**, IEHCA, Tours, France

#### COMITÉ DE RÉDACTION :

**Martin BRUEGEL**, INRAE-CMH, Paris, France,

**Emmanuelle CRONIER**, Université de Picardie-Jules Verne, France,

**Susan FLAVIN**, Trinity College Dublin, Ireland,

**Beat KÜMIN**, University of Warwick, United Kingdom,

**Alexandra LIVARDA**, Institut català d'arqueologia clàssica, Tarragona, España,

**Robin NADEAU**, York University, Toronto, Canada,

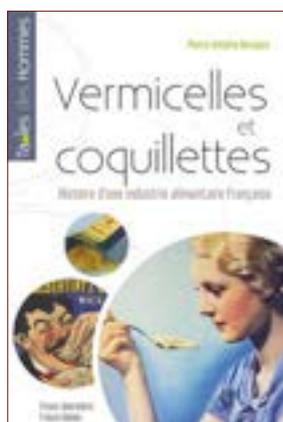
**Daniel NEWMAN**, Durham University, United Kingdom,

**Albena SHKODROVA**, Ruhr-Universität-Bochum, Deutschland

## COLLECTION « TABLES DES HOMMES »

Éditée par les Presses Universitaires François-Rabelais (PUFR), la collection Tables des Hommes, dédiée aux cultures alimentaires, permet de mieux comprendre les rapports entre l'homme et son alimentation. Elle a pour objectif de publier des travaux inédits de natures variées mais également des traductions d'ouvrages étrangers ayant marqué durablement ce champ de recherches. Il s'agit de permettre la diffusion d'un savoir universitaire souvent trop peu accessible, alors que l'intérêt des pouvoirs publics et des citoyens vis-à-vis de ces problématiques ne cesse de croître.

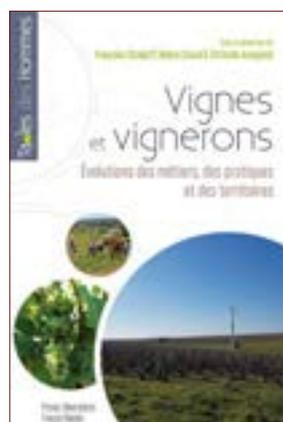
### → SORTIES 2023



**Vermicelles et coquillettes**  
Histoire d'une industrie alimentaire française → Pierre-Antoine Dessaux  
<https://pufr-editions.fr/produit/vermicelles-et-coquillettes/>



**Vinaigre balsamique de Modène**  
Un goût italien à la conquête du monde → Stefano Magagnoli  
<https://pufr-editions.fr/auteur/stefano-magagnoli/>



**Vignes et vigneron**  
Évolutions des métiers, des pratiques et des territoires → Françoise Sitnikoff, Christèle Assegond, Héléne Chazal  
<https://pufr-editions.fr/produit/vignes-et-vignerons/>



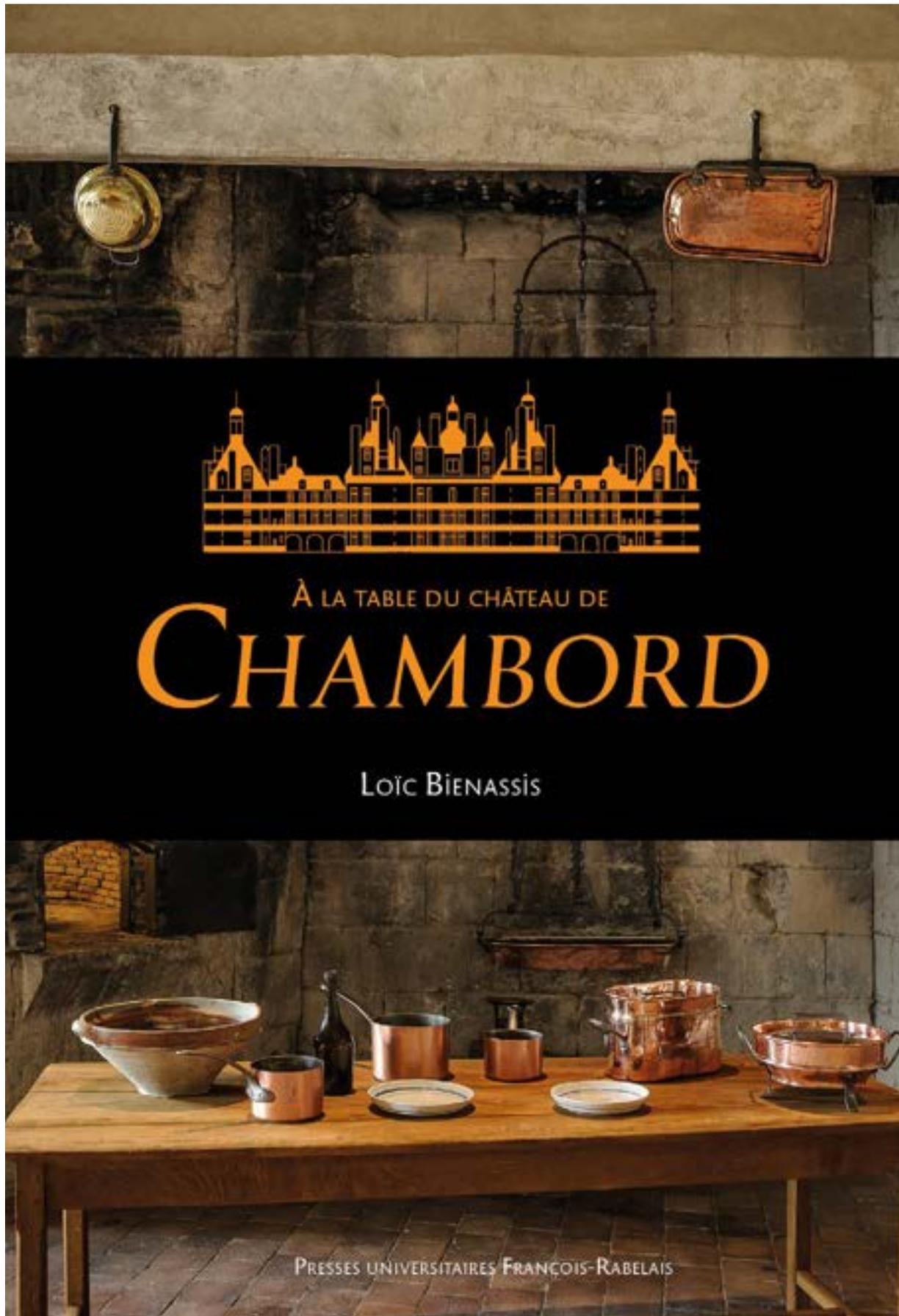
**Manger italien**  
Histoire d'un art de vivre du XX<sup>e</sup> siècle à nos jours → Alberto Capatti  
<https://pufr-editions.fr/produit/manger-italien/>

#### COMITÉ DE DIRECTION :

**Martin BRUEGEL**, INRAE-CMH, Paris, France,  
**Antonella CAMPANINI**, université de Bologne, Italie,  
**Jean-Pierre CORBEAU**, université de Tours, France,  
**Claire DELFOSSE**, université Lyon 2, France,  
**Marie-Pierre HORARD**, université de Tours, France,  
**Bruno LAURIOUX**, université de Tours, France,  
**Florent QUELLIER**, université d'Angers, France

#### CORRESPONDANT IEHCA :

**Loïc BIENASSIS**, IEHCA, Tours, France



---

## COLLECTION « À LA TABLE DES GRANDS MONUMENTS »

---

Depuis 2018, l'IEHCA pilote une collection d'ouvrages consacrés à l'histoire gourmande des monuments français – chaque volume étant dédié à un monument particulier. De petits livres illustrés de bonne tenue scientifique mais résolument destinés au grand public.

Nous faisons le pari que la cuisine, l'alimentation, constituent la porte d'entrée la plus ludique, la plus divertissante et la moins intimidante qui soit pour explorer le passé d'un site. Cette entreprise éditoriale originale contribue à enrichir l'imaginaire qui entoure les édifices concernés et à nourrir ainsi l'attractivité de ces sites culturels et touristiques.

Le premier volume rédigé par Anne Gérardot, directrice des archives départementales de l'Indre, était consacré au château de Valençay, (2020). En mai 2022 est paru À la table du château royal de Blois, de Bruno Guignard (Bibliothèque Abbé-Grégoire de Blois) et Elisabeth Latrémolière (directrice du château royal de Blois). **En 2024 sera publié un volume consacré au château de Chambord, ouvrage écrit par Loïc Bienassis.**

### ← TROISIÈME VOLUME À PARAÎTRE

Volume consacré au château de Chambord, ouvrage écrit par Loïc Bienassis.

---

## GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE

---

Nous déplorons généralement, et à juste titre, le déficit d'identité dont souffre le Centre-Val de Loire, en matière de gastronomie. Il est pourtant une image sur laquelle notre région est en mesure de donner à voir son unité. Cette image, c'est celle du Jardin de la France, une dénomination rattachée à la Touraine depuis la Renaissance et qu'il paraît légitime d'étendre à l'ensemble de la région Centre-Val de Loire. Cette appellation est forte d'une vraie puissance évocatrice, porteuse de valeurs éminemment positives, synonyme de qualité de vie.

Fort de cette conviction, l'IEHCA, a lancé, en 2023, la réalisation d'un ouvrage collectif, un « beau livre », consacré à la région Centre-Val de Loire comme jardin de la France, un jardin de la France appréhendé dans sa dimension nourricière. L'IEHCA approfondit à cette occasion les travaux qu'elle consacre depuis près de vingt ans à toutes les productions de nos départements et en particulier à toutes les facettes de notre patrimoine végétal, qu'il soit fruitier, légumier ou viticole. Un travail de fond qui rejoint la volonté de la Région Centre-Val de Loire de faire connaître les identités culturelles locales et de renforcer l'attractivité de nos territoires.

Cet ouvrage englobera donc tous les terroirs régionaux, de la Beauce, grenier de notre pays, à la Sologne – célèbre pour ses fraises ou ses asperges – en passant par le Berry – terre de lentilles (Label Rouge) et de la sucrine, variété de courge qui renaît aujourd'hui de ses cendres. Multiplicité des territoires mais aussi des thématiques : l'IEHCA reste fidèle à l'approche patrimoniale qui lui est chère, son champ d'expertise premier, mais une attention toute aussi grande sera portée au décryptage de problématiques actuelles, telle que la mise en tourisme de notre région ou l'organisation de nos filières agricoles. En filigrane, les enjeux environnementaux occuperont une place centrale, au cœur de ce futur livre.

Pour chaque thème traité, nous nous proposerons de croiser les regards, celui des chercheurs et des experts d'une part, celui des décideurs et des acteurs de terrain d'autre part.





# LES BIBLIOTHÈQUES

**A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE** \_\_\_\_\_ p.42

**B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE** \_\_\_\_\_ p.44



---

## LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

### PRÉSENTATION

---

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA est la plus importante bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Si la priorité est donnée aux travaux de recherche en histoire, sociologie et anthropologie sur toutes les aires culturelles, d'autres champs disciplinaires complètent également notre fonds. Toutes les périodes historiques et les espaces géographiques sont représentés ainsi qu'un vaste ensemble de thématiques (cuisines régionales, vigne et vin, arts de la table...).



Au 31 décembre 2023, la bibliothèque disposait d'un fonds multilingue (environ un tiers d'ouvrages en langues étrangères dont anglais, arabe, espagnol, catalan, portugais, hébreu, allemand, italien, néerlandais, chinois, coréen, japonais, etc.) et pluridisciplinaire de **10 451 ouvrages** (dont plus de 20% disponibles en France uniquement à l'Institut), de **90 titres de périodiques spécialisés** dont **28 en cours** (19 français et 9 étrangers), d'archives privées, de thèses et mémoires de master, d'inventaires ou encore de sources diverses (dont plusieurs collections de cartes et de menus de restaurants).

Couvrant tous les champs disciplinaires en sciences humaines et sociales, le fonds de la bibliothèque de l'IEHCA constitue une source précieuse pour les chercheurs, les enseignants et les institutions, mais aussi au grand public, puisque la bibliothèque est également ouverte aux non spécialistes pour des recherches et des consultations sur place.

Ses ouvrages peuvent être empruntés par l'ensemble de la communauté universitaire de Tours, notamment par les étudiants du master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation. Ils sont régulièrement demandés par

le prêt entre bibliothèques (PEB), y compris à l'étranger. Convaincus de l'intérêt de ce fonds, des chercheurs en sociologie, anthropologie, histoire, ou encore des associations (comme l'Académie du vin de France, entre autres) ont fait don de leurs archives à l'institut qui les gère et les met à la disposition du public. Elles peuvent être consultées sur demande auprès du bibliothécaire.

La bibliothèque de l'IEHCA constitue donc un Centre de ressources de référence pour les *Food Studies*, identifié et reconnu internationalement par les chercheurs qui travaillent sur l'histoire et les cultures de l'alimentation et viennent séjourner régulièrement à la Villa Rabelais pour préparer un livre, un article ou une conférence, que ce soit sur l'alimentation à proprement parler ou sur d'autres sujets.

La fréquentation de la bibliothèque de l'IEHCA (2023 : 1070 prêts / 75 PEB) contribue donc au rayonnement de l'université de Tours et à son attractivité. Chaque année, la bibliothèque poursuit le développement régulier de son fonds (à raison d'une augmentation

de 5 % par an) avec une ouverture de plus en plus importante vers les Sciences, disciplines de Santé et Technologies à travers l'acquisition d'ouvrages et d'abonnements plus en lien avec les nouvelles orientations de recherche transdisciplinaire et en cohérence avec le Réseau Thématique de Recherche en culture et sciences de l'alimentation.

**La bibliothèque accompagne et soutient les activités d'enseignement et de recherche. Plus importante que jamais dans ce monde où l'informatique numérique prend une place prépondérante, elle identifie, acquiert et rend accessible les ressources documentaires indispensables aux étudiants et aux chercheurs. Ayant aussi une mission de conservation, elle se veut gardienne de la mémoire et du patrimoine alimentaire sous tous ses aspects, et occupe une place centrale dans la diffusion et la valorisation de l'information scientifique et technique en étant non seulement un lieu de travail, d'étude et de recherche, mais aussi de convivialité et d'échange.**



---

## LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

### PRÉSENTATION

---

La Bibliothèque Gourmande est un espace culturel, littéraire et gastronomique. Ouverte en juin 2021, la bibliothèque compte actuellement plus de 800 ouvrages autour de l'alimentation et des cultures gastronomiques : livres de recettes, livres de chefs, ouvrages jeunesse, romans, essais, revues, bandes dessinées, mangas. Ce fonds d'actualité comprend également une partie ludothèque avec de nombreux jeux de société autour de l'alimentation et de la cuisine. La bibliothèque propose un espace détente, où les visiteurs peuvent prendre un thé ou un café. C'est un lieu qui se veut convivial et ouvert à tous. L'ensemble de ces ressources est réparti sur deux salles, situées au rez-de-chaussée de la Villa Rabelais.

Au cours de l'année 2023, c'est plus de 1800 personnes, sur 10 mois d'ouverture au public, qui ont fréquenté la bibliothèque. L'objectif pour l'année 2024 est de poursuivre cette dynamique encourageante en proposant des activités culturelles propres à l'animation de la bibliothèque.





« Au cours de l'année 2023, la fréquentation de la Bibliothèque Gourmande a connu une forte croissance confirmant la tendance observée en 2022. Les visiteurs viennent principalement pour la programmation culturelle (notamment les dégustations commentées) mais, au fil des mois, nous avons pu constater une évolution liée à une réorientation de la politique d'acquisition : l'achat de beaux livres a eu pour effet bénéfique une augmentation du nombre des lecteurs à la Bibliothèque Gourmande, parmi lesquels certains reviennent régulièrement consulter les nouveautés.

La spécialisation du fonds fait de la Bibliothèque Gourmande un espace documentaire autour de l'alimentation et de la gastronomie unique en son genre à Tours. Par ailleurs, le développement des activités faisant le lien entre le fonds documentaire et la programmation culturelle – avec les rencontres d'auteurs et les conférences – a permis d'encourager la rencontre de publics qui, jusque-là ne se côtoyaient pas. Je tire un bilan positif de cette année 2023 et espère que l'année à venir sera propice à de nouveaux projets culinaires et littéraires. »



→ Samya DAHECH, chargée d'action culturelle

III

# UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**A. PRÉSENTATION** \_\_\_\_\_ **p.48**

**B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES** \_\_\_\_\_ **p.50**

- Les ateliers d'initiation et de découvertes \_\_\_\_\_ p.52
- Les ateliers de perfectionnement \_\_\_\_\_ p.55

**C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS** \_\_\_\_\_ **p.56**

- Refugee Food Festival \_\_\_\_\_ p.58
- Résidence Cacao \_\_\_\_\_ p.60

**D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS** \_\_\_\_\_ **p.62**

- Programme 2023 \_\_\_\_\_ p.67

**E. LA SEMAINE FROMAGÈRE** \_\_\_\_\_ **p.74**

**F. LES CONCOURS** \_\_\_\_\_ **p.80**

- Pâtés en croûte d'exception \_\_\_\_\_ p.81
- Tartes Tatin d'exception du Centre-Val-de-Loire \_\_\_\_\_ p.82
- Meilleure recette à base de fromage de chèvre de Touraine \_\_\_\_\_ p.83



**III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES**



**A. PRÉSENTATION**

---

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

---

La Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques, avec le soutien de la ville de Tours, de l'université de Tours, de la Métropole, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture, organise tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques regroupés sous la forme d'une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

Ces cycles de formation, de découverte, d'apprentissage ou de perfectionnement, de « l'université ouverte des sciences gastronomiques » s'adressent à celles et ceux qui cherchent à approfondir leurs savoirs gastronomiques ou culinaires. Des experts, des professionnels, des techniciens, des universitaires, viennent au devant du public, à la Villa Rabelais pour leur faire découvrir les différentes formes du bien manger et du bien boire.

Destinée aux débutants ou aux amateurs avertis, cette transmission de la connaissance, durant ces séances de formation, donne l'occasion de partager des produits, des ressentis gustatifs et des savoirs-faire.

Cérémonie de clôture de l'université ouverte des sciences gastronomiques



**III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES**



**B. LES ATELIERS D'INITIATION  
ET DE DÉCOUVERTES**



**UNIVERSITÉ OUVERTE  
DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES**



## ATELIERS VINS

10 SÉANCES → SEPTEMBRE 2023 À JUIN 2024

Néophytes comme initiés furent invités à venir découvrir et mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement, les sensations qu'il procure, à l'occasion de soirées formation - dégustations menées par des professionnels du monde viti-vinicole, et des experts scientifiques des **Food Studies**. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés ont pu nouer connaissance au fil de ces 10 séances de formation oenologique, et partager leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés.

### INTERVENANTS :

Sylvain BENAÏN et Serge BERTHIER, association Les Théobromistes  
Cesare BONACOSCIA, sommelier, associazione Italiana sommelier, Mi-Faim Mi-Raisin, Tours  
François BONHOMME, caviste locavore Dejault, Tours  
Jérôme BOUDIN et Philippe FAIVRE, sommeliers -cavistes, 22 sur Vins, Tours  
Maxime DECITRE-JOUVEAU, artisan brasseur - Brasserie des Canailles  
Laure GASPAROTTO, écrivaine, historienne, critique de vin au journal, Le Monde, Paris  
Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours  
Charles IMBERT, animateur commercial en vins et spiritueux, Tours  
Hans KIRSCHER, fromager, France Fromage, Halles de Tours  
Emilie KOPP, caviste, Les vins sarments, Savonnières  
Myriam LAIDET, géographe, doctorante, ENSP Versailles  
Benoît MERIAS, viticulteur au Clos de Nouy, Montlouis-sur-Loire  
Christian PECHOUTRE, Meilleur Ouvrier de France sommelier  
Evelyne de PONTBRIAND, viticulteur au Domaine du Closel et le parc du Château des Vaults  
Rachel RECKINGER, ethnologue et sociologue, Université du Luxembourg  
Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours  
Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours  
Jean de SAINT VENANT, Domaine et les jardins du Château de Valmer



## ATELIERS BIÈRES

6 SÉANCES → JANVIER À MARS

Cet atelier s'est adressé aux amateurs de bière qui cherchaient à approfondir leur connaissance brassicole comme de l'univers du houblon et souhaitaient en acquérir un savoir plus approfondi. Les classifications des bières, leur géographie et leur accord avec les mets, sont autant de sujets qui furent abordés au long de ce cycle de 6 séances.

### INTERVENANTS :

Christelle et Emmanuel ALFAIA, la brasserie de l'Aurore Robert BECK, maître de conférences HDR en histoire contemporaine  
Quentin BESNARD, directeur Général et responsable de production, La P'Tite Maiz'  
Virginie CHARREAU, diététicienne  
Thierry NERISSON, responsable Wine and Spirit School  
Rodolphe LEPRINCE, enseignant, École Notre Dame La Riche  
Élisabeth PIERRE, auteure, Zythologue, Paris



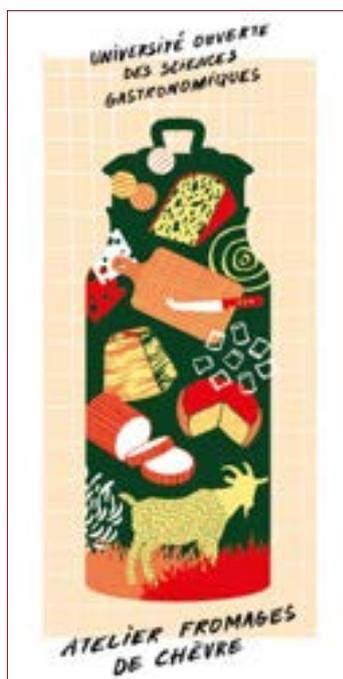
## ATELIERS DES PLATS INSCRITS AU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ PAR L'UNESCO

**3 SÉANCES → AVRIL À MAI**

Les cours de cuisine, valorisant les plats inscrits par l'Unesco sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, furent adressés à celles et ceux qui souhaitent appréhender des connaissances sur les traditions culinaires du monde. Chaque séance a donné l'occasion d'un cours de cuisine et d'un repas intégré. Ce cycle d'ateliers a été créé en collaboration avec **Tours à Table** et **Yoisho**.

**INTERVENANTS :**

**Philippe GAUTIER** et **Sachiko HIRAOKA**, restaurant Yoisho, Tours  
**Kateryna MARTEAU**, Ukrainienne devenue Tourangelle de cœur  
**Candide RODRIGUEZ**, référence en cuisine gastronomique africaine et caribéenne



## ATELIERS FROMAGE DE CHÈVRE

**3 SÉANCES → MARS**

Les apprenants furent invités à venir découvrir et mieux comprendre le fromage de chèvre, son histoire et son environnement, notamment, lors de l'après-midi pédagogique qui alliait la théorie à la pratique. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés ont pu nouer connaissance au fil de ces 3 séances de formation, et partager leurs ressentis lors de la dégustation.

**INTERVENANTS :**

**Cécile GOURINEL**, animatrice de l'AOP Sainte-Maure de Touraine  
**Benoît LIMOUZIN**, président du Comité de l'AOP Sainte-Maure de Touraine  
**Sandra et Rémi MABILLEAU**, GAEC Ma Biquette, Villandry  
**Nicolas RADUGET**, docteur en histoire, chercheur indépendant  
**Kilien STENGEL**, enseignant à l'Université de Tours



---

## ATELIERS CIDRES

---

### 3 SÉANCES → JUIN

Au mois de juin, un cycle sur le thème du cidre fut proposé au public. Les apprenants, à cette occasion, ont pu découvrir la culture du cidre et la manière de le consommer. Histoire du cidre de l'Antiquité à nos jours, méthodes d'élaboration, diversité des cidres, variété de pommes, apport des terroirs comme des traditions régionales voire au-delà de nos frontières. Des thématiques variées furent abordées au cours de ces trois séances de dégustations argumentées.

#### INTERVENANTS :

**Mark GLEONEC**, ancien président du Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fournaises et Finistérien, Fouesnant

**Lylia NEDELLEC**, étudiante, Villa Rabelais IEHCA

**Bernard RIO**, spécialiste de l'environnement et du patrimoine, Aix-en-Provence



---

## ATELIER WHISKY

---

### SÉANCE → OCTOBRE

Atelier de dégustation-découverte sur le whisky. Par ses origines géographiques variées, par la diversité de ses matières premières, par son authenticité et son poids culturel, par sa facilité de conservation, le whisky reste un gage de culture et de patrimoine qui offre une plus-value pour la filière café-bar-restaurant et offre un plaisir pour les amateurs.

#### INTERVENANT :

**Joël IMBERT**, Chicwines et Wemyss



---

## ATELIERS VINS ORANGE

---

**3 SÉANCES → SEPTEMBRE 2023 ET JANVIER 2024**

Le vin orange est-il un vin de terroir ou un vin de cépage ? Ce cycle a exploré à travers trois vignobles, l'Alsace, le Sud-Ouest et l'Italie, le vin orange sous ses différentes déclinaisons. Par sa colorisation, il offre une originalité. Par sa technique d'élaboration, il interroge. Par ses saveurs, il s'harmonise aux mets. Une dégustation haute en couleurs.

**INTERVENANT :**

Julien HADJADI-JADAUD, Vins Mille Lieux, Tours



---

## ATELIERS CÉPAGES DE LOIRE DANS L'HISTOIRE

---

**3 SÉANCES → NOVEMBRE À JANVIER**

Les cépages de Loire sont issus d'autres vignobles pour la plupart. Mais ils ont également donné naissance aux appellations d'autres terroirs viticoles. Les cépages sont des voyageurs, qui s'introduisent dans des cultures locales, comme les terroirs sont des terres d'accueil de cépages migrants. Ces mouvements cépagés se racontent.

**INTERVENANTE :**

Jeanne GALINIER YERRE, historienne, Histoire de la vigne et des cépages délaissés

**III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES**



**C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS**

---

## LES RÉSIDENCES DE CHEFS

---

Créées en 2006, à une époque où ce dispositif n'était pas encore « à la mode », les Résidences de chefs de l'IEHCA accueillent, chaque année, des cheffes et chefs mais également des professionnels des métiers de bouche.

Au fil des années, les Résidences de chefs, ont reçu des chefs étoilés comme des restaurateurs venus du monde entier. Plusieurs pays ont donné l'occasion de faire découvrir les saveurs et savoir-faire de leur culture : la Belgique, le Vietnam, la Syrie, l'Afrique, la Pologne, le Portugal ou le Mexique. Un évènement qui s'inscrit dans la continuité des actions de la Villa Rabelais, faire découvrir les cultures culinaires du Monde.

Refugee Food Festival : soirée de clôture





# Refugee\*

## FOOD FESTIVAL TOURS

QUAND DES RESTAURATEURS & ARTISANS  
PARTAGENT LEURS FOURNEAUX AVEC DES  
CUISINIERS RÉFUGIÉS

**DU 11 AU 15 JUIN 2023**

GUINGUETTE DE TOURS SUR LOIRE • CHAI MAX  
CHEZ GASTER • L'IDÉE HALL • LA PETITE CUISINE  
BEURRE NOISETTE • LE PETIT PATRIMOINE  
VILLA RABELAIS

## REFUGEE FOOD FESTIVAL

Le Refugee Food Festival (RFF), qui a eu lieu du dimanche 11 au jeudi 15 juin, est une initiative citoyenne. Elle crée des collaborations culinaires entre des chefs cuisiniers réfugiés et des restaurateurs locaux, dans une dizaine de villes en France et en Europe, chaque année autour du 20 juin, Journée Mondiale des Personnes Réfugiées.

Cet événement vise à faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées et exilées, à faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration, et à œuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour toutes et tous.

Des résidences de chefs réfugiés dans des restaurants tourangeaux, pour des soirées à 4 mains, des cours de cuisine, en milieux associatifs et en milieux professionnels, ainsi que des événements dans toute la ville, ont été programmés à cette occasion.

L'IEHCA a contribué à cet événement en apportant son soutien à Refugee Food Festival, dans la préparation de la programmation. La soirée de clôture a eu lieu à la Villa Rabelais, le jeudi 15 juin, pour rencontrer les chefs en résidence et découvrir leurs productions culinaires internationales.

**15 juin : Table ronde à la Villa Rabelais, en synthèse des différentes expériences vécues par les chefs au sein des restaurants tourangeaux.**



**Refugee\***  
FOOD  
FESTIVAL



LE PETIT PATRIMOINE

Chiz Gasser

# RÉSIDENCE DE CHEF

OTHONIEL ALVAREZ  
CASTANEDA

QUÉ  
GUSTO  
FESTIVAL®

VILLA  
RABELAIS  
Maison des cultures gastronomiques

DU 29 NOVEMBRE  
AU 2 DÉCEMBRE 2023

À LA VILLA  
RABELAIS

## RÉSIDENCE LE CACAO

La Villa Rabelais a inauguré une résidence de chef sur le thème du "cacao" en partenariat avec le festival ;Qué Gusto! 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 fut 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 ouverts à tous.

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

**Othoniel Alvarez Castaneda** fut le chef accueilli à Tours pour illustrer le savoir-faire culinaire autour du cacao mexicain.



QUÉ  
GUSTO  
FESTIVAL

albert  
bayet



Fondation  
Valentin  
HAÜY  
Pour les handicapés de la vision



**III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES**



**D. LES RENCONTRES  
FRANÇOIS RABELAIS**

16 - 17  
NOV.  
2023

# MÉDIAS & GASTRONOMIE

19<sup>ES</sup>

RENCONTRES  
FRANÇOIS  
RABELAIS

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?



**SALLE THÉLÈME**  
Université de Tours  
rue des Tanneurs - TOURS

---

## LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

---

Les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts de l'université ouverte des sciences gastronomiques. Elles reposent sur un principe original dont elles tirent leur spécificité : le dialogue entre deux mondes qui pensent et pratiquent la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques d'une part ; celui des acteurs de l'alimentation d'autre part.

Les Rencontres François Rabelais s'appuient largement sur les Sciences de l'Homme et de la Société (Histoire, Géographie, Sociologie, Communication, etc.) et portent, à l'occasion d'ateliers et de tables rondes, un regard sur la cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

Elles rassemblent chaque année à Tours plus de 500 participants. Grâce à un partenariat avec l'Inspection générale de l'Éducation nationale, les Rencontres ont été intégrées à l'offre de formation continue des enseignants des lycées hôteliers français.

Le public est essentiellement composé d'enseignants, d'universitaires, journalistes, cuisiniers, producteurs, étudiants et industriels. Mais l'événement accueille également le grand public, représentatif des consommateurs.

Depuis leur création en 2005, les Rencontres François Rabelais ont interrogé la cuisine, l'alimentation et la gastronomie, par l'angle de la créativité, des échanges, des influences, des convergences, de la dimension artistique, de la transmission, comme de la qualité. L'éducation au goût, le végétalisme, le genre, l'Europe, la santé, le tourisme, furent également, tour à tour, des sujets importants abordés durant ces 18 éditions.



---

## MÉDIAS & GASTRONOMIE : COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

---



Les consommateurs aujourd'hui sont submergés par un flot d'informations provenant des médias, presse, radio, télévision, plateformes internet, réseaux sociaux, blogs et autres forums. La diversité et la pluralité sont des caractéristiques qui concernent sous nos latitudes autant l'alimentation que l'information et qui pourrait s'en plaindre ? Mais la question de la fiabilité de cette information se pose à une époque où la communication gastronomique se professionnalise et s'intensifie et que l'éthique ou les motivations de certains acteurs de la promotion culinaire sont parfois sujettes à caution.

L'objectif de cette édition 2023 des Rencontres François Rabelais est d'apprécier le développement des médias spécialisés sur la gastronomie, et d'observer le fonctionnement et les relations qui lient le journalisme et la blogosphère avec le monde de la cuisine.

Dans tous les pays, les « anciens » médias culinaires comme l'actuel monde de la food digital offrent à un public multigénérationnel une offre extrêmement variée où il importe de savoir se repérer. De la presse écrite ou de la télévision vers Internet ou le numérique, les acteurs de la gastronomie trouvent une opportunité pour avoir plus d'indépendance, avec une grande capacité d'innovation communicationnelle.

Plus de 200 ans après la naissance du journalisme gastronomique avec Grimod de La Reynière et son « Almanach des Gourmands », 70 ans après les formidables émissions de Raymond Oliver et Catherine Langeais, il est intéressant de dresser un constat des évolutions et des pratiques des médias gastronomiques.

Nous remercions chaleureusement les intervenantes et les intervenants qui viendront nous faire partager leurs savoirs, leurs analyses et conforteront ainsi l'université ouverte des sciences gastronomiques qui se construit à la Villa Rabelais.

**ÉDITO :** Arnaud Giacometti, Président de l'université de Tours

### III. UNIVERSITÉ OUVERTE → D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS



**FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY**, président des 19<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais



**EMMANUELLE JARY**, journaliste, *C'est meilleur quand c'est bon*, Paris



**LAURENT MARIOTTE**, animateur et chroniqueur culinaire, *Les Petits Plats*, TF1



**JEAN-SÉBASTIEN PETITDEMANGE**, journaliste animateur, RTL, Paris



**VINCENT FERNIOT**, journaliste-animateur, Public Sénat et Sud Radio, Paris



**MARIE-LAURE AUGRY**, journaliste

---

## PROGRAMME → JEUDI 16 NOV.

---

### → 8H30 - 9H00 | ACCUEIL DES PARTICIPANTS

À la salle Thélème, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet.

.....

### → 9H00 - 9H30 | MOTS D'OUVERTURE

**Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'*université de Tours*, président de l'IEHCA  
**François-Régis GAUDRY**, président des 19<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais  
**Emmanuelle HUVER**, vice-présidente, *université de Tours*  
**Emmanuel DENIS** (sous réserve) maire, Ville de Tours  
**François BONNEAU** (sous réserve), président, Conseil régional Centre-Val de Loire

.....

### → 9H30 - 11H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

#### Média gastronomique, de quoi parle-t-on aujourd'hui ?

De la recette au portrait de chef, de la découverte de nouveaux produits jusqu'à la critique de restaurant, quels sont les visages et les formats pris actuellement par les médias qui parlent d'alimentation et contribuent au discours gastronomique ? De la presse aux réseaux sociaux, le renouveau actuel du discours gastronomique prend-il de nouvelles formes ? Entre influence et reconnaissance, les médias gastronomiques et culinaires peuvent-ils développer une vision critique du secteur dont ils dépendent et contribuer à son évolution ?

#### MODÉRATEUR :

**Estérelle PAYANY**, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire

#### INTERVENANTES & INTERVENANT :

**Camille BRACHET**, maîtresse de conférences en sciences de l'information et la communication, *université Polytechnique Hauts-de-France*  
**Elisabeth DEBOURSE**, rédactrice en chef, *Fooding*, Paris  
**François-Régis GAUDRY**, auteur et journaliste gastronomique à *France Inter* et présentateur de l'émission *Très Très Bon sur Paris Première*  
**Laurent MARIOTTE**, animateur et chroniqueur culinaire, *Les Petits Plats*, TF1  
**Jean-Sébastien PETITDEMANGE**, journaliste animateur, RTL, Paris

### → 11H00 - 11H30 | PAUSE

.....

### → 11H30-13H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

#### Comment les villes et régions travaillent leur image gastronomique dans les médias ?

Destinations gourmandes, vallée de la gastronomie, cités de la gastronomie... Les collectivités (villes, conseils départementaux, pays ou conseil régionaux) rivalisent d'inventivité dans la valorisation de leur territoire comme de leur patrimoine culinaire. Médias indépendants et services de communication se révèlent toujours de précieux leviers. Les liaisons médias et collectivités sont-elles toujours heureuses ?

#### MODÉRATEUR :

**Pierre SANNER**, directeur, *Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires*, Paris

#### INTERVENANTES & INTERVENANT :

**François DESEILLE**, adjoint au Maire en charge des finances et de la *Cité internationale de la gastronomie et du vin*, Dijon  
**Philippe MASSOL**, directeur général de la *Cité du vin*, Bordeaux  
**Virginie RIVAIN**, directrice, Office de Tourisme Rochefort Océan  
**Alice WANNERROY**, adjointe au maire de Tours, déléguée à la gastronomie (sous réserve)

.....

### → 13H15 - 14H45 | DÉJEUNER

Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par la Cité des formations de la ville de Tours et le lycée des métiers Albert Bayet



---

## JEUDI 16 NOV. → ATELIERS AU CHOIX

---

### ATELIER 1

#### LA FABRIQUE DES IMAGES CULINAIRES ET ALIMENTAIRES

Longtemps l'image médiatique a mis en valeur la photogénie des mets, des plats, des scènes gastronomiques. L'esthétique s'est libérée des natures mortes pour s'ouvrir à des formes créatives très riches, avec les ressources médiatiques offertes. Aujourd'hui, de nouvelles pratiques, plus déconstruites, voient le jour avec le foodporn et l'instagramisation des images alimentaires. L'image dévore-t-elle à jamais le texte ?

**MODÉRATEUR :**

**Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur émérite en sciences de la communication, Dijon

**INTERVENANTS :**

**Romain BENITA**, rédacteur en chef, *Gueuleton Magazine*, Paris  
**Vincent LALU**, rédacteur, *Mook Gargantua*, Paris  
**Emmanuelle LEVESQUE**, photographe culinaire, styliste et auteure, Paris  
**Philippe TOINARD**, rédacteur en chef, 180°, Paris

---

### ATELIER 2

#### QU'EST-CE QU'UN CHEF MÉDIATIQUE ?

Aujourd'hui, faut-il passer par une émission de télécrochet, par un classement ou par les guides pour réussir sa carrière en hôtellerie-restauration ou pour ouvrir un restaurant à succès ? Les chefs s'entourent de plus en plus de professionnels de la communication pour avoir une influence dans l'opinion publique. Les chefs seraient-ils en train de devenir leur propre média ?

**MODÉRATEUR :**

**Franck PINAY-RABAROUST**, journaliste spécialisé, newsletter *Bouillant(e)s*, Paris

**INTERVENANTS :**

**Catherine BARRIER**, dirigeante, *Agence Catherine Barrier*, Tours  
**Bernard BOUTBOUL**, président, *Gira Conseil*, Paris  
**Sébastien RIPARI**, dirigeant, *Le bureau d'étude gastronomique*, Paris  
**Ambroise VOREUX**, chef cuisinier, *Pêcheries ligériennes*, Bréhémont

### ATELIER 3

#### LA GASTRONOMIE VUE PAR LES FILMS ET LES SÉRIES TÉLÉ

Entre le septième péché capital et le septième art, il n'y a qu'un pas. Le cinéma aussi sait nous mettre l'eau à la bouche. Revoyons ensemble des exemples de films culte autour de la gastronomie, qui donnent envie de se lancer dans collision frontale entre le monde réel et le monde imaginaire.

**MODÉRATEUR :**

**Olivier ROGER**, chargé de mission, *France Télévisions*, Paris

**INTERVENANTS :**

**Jean-Paul DIBOUÉS**, responsable documentaire, *Institut national de l'audiovisuel*, Tours  
**Laurent FONBAUSTIER**, professeur de droit public, *université Paris-Sud*  
**Lorine HENNEBELLE**, coach cuisine, série *Ici tout commence*, *TF1 Production*, Paris  
**Hélène LASSALLE**, *Institut des Hautes Etudes du Goût*, Paris

---

### ATELIER 4

#### LA PLACE DU VIN DANS LES MÉDIAS

Le vin, tel qu'il est traité par les médias, est soit élevé au rang d'artisanat culturel, soit descendu au rang de produit néfaste à la santé. A l'exemple des rituels sujets compassés sur les « grands vins » ou des noms « prestigieux », il semble que les médias exploitent le sujet soit par le versant économique, soit par l'axe de l'exception notable, soit par le sensationnel, soit par la ruralité affranchie. Mais quelles méthodes d'investigations utilisent réellement les médias pour parler de ce produit ?

**MODÉRATRICE :**

**Laure GASPAROTTO**, critique du vin, *Le Monde*, Arboras

**INTERVENANTS :**

**Emile CODDENS**, second de Chai au domaine Plou et influenceur sur *TikTok* (sous réserve), Chargé  
**Alicia DOREY**, responsable éditoriale, *Le Figaro*, Paris  
**Alexis GOJJARD**, journaliste, *La Revue du vin de France*, Paris

---

## JEUDI 16 NOV. → ATELIERS AU CHOIX

---

### **ATELIER 5**

#### **COMMENT LES JEUNES TROUVENT L'INFORMATION ? QUEL ESPRIT CRITIQUE ?**

Alors que les nouvelles générations sont des publics qui se segmentent au fil de différents réseaux sociaux, les attentes du public jeune en termes de connaissances alimentaires sont variables : divertissement, informations factuelles, recettes, bonnes adresses, conseils nutritionnels... Les supports digitaux permettent-ils finalement de démocratiser la gastronomie auprès de ces consommateurs ?

**MODÉRATEUR :**

**Guilhem GENTY**, étudiant, *université de Tours*

**INTERVENANTS :**

**Benjamin BRILLAUD**, alias Notabene, YouTuber, Tours

**Simona DE IULIO**, professeure en Sciences de l'information et de la communication, *université de Lille*

**Robin PANFILI**, journaliste, *Konbini*, Paris



---

#### **→ 17H00-18H30 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE (CARTE BLANCHE DU RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHES)**

##### **Injonctions nutritionnelles médiatiques, comment y échapper ?**

De nombreux messages concernant l'alimentation et le poids corporel sont véhiculés dans la presse comme sur les réseaux sociaux tels que sur Tiktok ou Youtube. Qu'il s'agisse de la presse en ligne pour la génération X, de WhatsApp pour les Millennials ou Discord pour la Gen Z, ces médias diffusent des injonctions nutritionnelles, quelquefois virales, qui impactent un rapport au corps véhiculé dans ces médias. du contexte familial et les influences culturelles du système social élargi. Nombreux sont les comportements alimentaires à analyser en relation avec la place et le choix du genre.



**MODÉRATRICE :**

**Julie CAPELLE**, chef de projet, filière obésité Obecentre, *CHRU Tours*

**INTERVENANTS :**

**Eric BIRLOUEZ**, sociologue de l'alimentation, Paris

**Caroline GAUVREAU**, psychologue clinicienne, Centre Orestre, *CHRU de Tours*

**Jeremy GORSKIE**, alias « *Menthe Banane* », diététicien, TikTok et Instagram

**Perla SERVAN-SCHREIBER**, fondatrice, *Psychologie magazine*, Paris

---

## PROGRAMME → VENDREDI 17 NOV.

---

→ 8H00 - 9H15 | TABLE RONDE

Actualités de l'Éducation nationale autour des formations hôtellerie-restauration

**ANIMÉE PAR :**

**Michel LUGNIER**, inspecteur général de l'Éducation nationale, du Sport et de la Recherche

.....

→ 9H30 - 11H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

**Fake News, publicités, désinformations : comment faire la part des choses ?**

Crise de l'information alimentaire, transparence et connivences des chefs avec les médias, les angles morts ou oubliés de l'information culinaire, la culture du mythe et du stéréotype, les infos anxiogènes, la violence ou l'éthique en cuisine... Autant de sujets qui permettront d'observer si le média gastronomique vérifie toujours l'information qu'il diffuse.

**MODÉRATEURS :**

**Jérémy NICEY**, maître de conférences, université de Tours, EPJT Ecole Publique de Journalisme de Tours

**Marie-Laure AUGRY**, journaliste

**INTERVENANTS :**

**Caroline BROUÉ**, journaliste et productrice de radio, émission « Les bonnes choses », France Culture, Paris

**Vincent FERNIOT**, journaliste-animateur, Public Sénat et Sud Radio, Paris

**Elvire VON BARDELEBEN**, journaliste, Le Monde, Paris

.....

→ 11H00 - 11H30 | PAUSE

.....

→ 11H30 - 13H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

**Le rôle des influenceurs culinaires aujourd'hui**

Sur les réseaux sociaux, à coup de photos et de hashtags, les influenceurs culinaires donnent leur avis sur les vins qu'ils testent, les plats qu'ils mangent, les restaurants qu'ils découvrent, les lieux gourmands qu'ils voient... Et on les écoute. Qui sont ces leaders du discours gastronomique ?

Quel est leur profil et leur zone d'influence ? Pourquoi ces acteurs sont devenus indispensables pour les marques ? Comment attirer leur attention ?

**MODÉRATEUR :**

**Kilien STENGEL**, enseignant-chargé de mission, Villa Rabelais, université de Tours-IEHCA

**INTERVENANTS :**

**Damien DUQUESNE**, chef et co-fondateur de 750g, Paris

**Léa GRUYER**, chargée d'enseignement, université Bourgogne-Franche Comté, Dijon

**Emmanuelle JARY**, journaliste, C'est meilleur quand c'est bon, Paris

**Anne LATAILLADE**, blogueuse, Papilles et pupilles, Bordeaux

.....

→ 13H00 - 14H30 | DÉJEUNER LIBRE dans les restaurants tourangeaux

.....

→ 14H30 - 16H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

**Comment cela se passe ailleurs ? En Inde, en Afrique, en Chine, au Japon ?**

Cette spécificité française de s'intéresser à la gastronomie dans les médias profite-t-elle du même intérêt dans d'autres pays à notre époque ? Quelles sont les méthodes d'investigations pratiquées dans le reste du monde ? La singularité des médias français y a-t-elle une place importante ? La gastronomie est-elle médiatisée comme un élément culturel ou uniquement comme un produit de nécessité ?

**MODÉRATEUR :**

**Damien CONARÉ**, secrétaire général, Chaire Unesco Alimentations du monde, Montpellier

**INTERVENANTS :**

**Oscar CABALLERO**, journaliste culturel et gastronomique en presse argentine et espagnole, Paris

**Clémence DENAVIT**, productrice émission « Le goût du monde », Radio France, Paris

**Kamal MOUZAWAK**, chef cuisinier, Tawlet, Paris

**Hayat ZIRARI**, socio-anthropologue de l'université de Casablanca, Maroc

→ 16H00 - 17H30 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

**En quoi les événements, festival ou concours, contribuent-ils à la médiatisation de la gastronomie ?**

Les festivals de cuisine, concours culinaires, événements gastronomiques, ou toutes autres festivités telles que les cérémonies de sorties des guides, se sont multipliés dans le monde au fil des années. Ils offrent un forum destiné aux chefs cuisiniers, aux médias et à la population. Chaque événement se caractérise par un angle qui lui est propre mais une convergence se fait jour vers la prise en considération de sujets connexes tels que l'environnement ou la dimension sociale de la gastronomie.

**MODÉRATRICE :**

**Sidonie NAULIN**, maîtresse de conférences en sociologie, Sciences Po, Grenoble

**INTERVENANTS :**

**Marina LAGELLE**, directrice communication, Tours événements Ferme Expo, Tours

**Sophie LIGNON-DARMAILLAC**, maître de conférences en géographie, université Paris- Sorbonne, Paris

**Sébastien RIPARI**, dirigeant, Le bureau d'étude gastronomique, Paris

**Marie SAUCE-BOURREAU**, experte en organisation événementiel, Paris

.....  
→ 17H30 | REMERCIEMENTS

**Kilien STENGEL**, chargé de mission IEHCA, coordinateur des Rencontres François Rabelais



---

→ LES VIDÉOS EN LIGNE

<https://www.youtube.com/watch?v=TaTQibGcQN4>



---

## ARTICLE : LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE DU CENTRE-OUEST QUELS LIENS AVEC LA GASTRONOMIE ?

---

À une époque où toutes les informations fusent de toute part pour alimenter les lecteurs en nouvelles gastronomiques, les Rencontres François Rabelais, dix-neuvièmes du nom, s'intéressent au thème « Médias et gastronomie : comment ça fonctionne ? » « Cela faisait des années que nous songions à ce thème », souligne Kilien Stengel, enseignant, chargé de mission à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) à Tours, l'organisateur de ces Rencontres.

De la presse papier aux blogueurs, des forums aux sites internet de recettes de cuisine en passant par les émissions de radio et de télévision qui foisonnent, la gastronomie est partout, sur tous les fronts médiatiques. De quoi avoir parfois une indigestion d'informations culinaires.

Dans ce contexte, comment trier le bon du mauvais, le vrai du faux ? « La question de la fiabilité de cette information se pose à une époque où la communication gastronomique se professionnalise et s'intensifie, mais aussi que l'éthique ou les motivations de certains acteurs de la promotion culinaire sont parfois sujettes à caution », observe avec justesse Arnaud Giacometti, le président de l'Université de Tours.

### GRAND DÉJEUNER-BUFFET LE JEUDI 16 À L'HÔTEL DE VILLE DE TOURS

La dix-neuvième édition des Rencontres François Rabelais aura lieu le jeudi 16 et vendredi 17 novembre à la salle Thélième de l'université, avec des tables rondes plénières (500 places disponibles pour chacune) et des ateliers qui seront animés par près de 70 intervenants. En dehors des cogitations à la fac des Tanneurs, le grand déjeuner-buffet à la salle des fêtes de l'hôtel de ville, ouvert au public, sera concocté par les élèves de la cité des formations, du lycée Albert-Bayet et des Compagnons du Devoir.

Au menu des réjouissances : des mets inspirés de recettes de grands chefs comme la fameuse soupe VGE de Paul Bocuse, le saumon choco-teriyaki de Mory Sacko, les mini-burgers de Michel Sarran, le cassoulet de Maïté et d'autres déclinaisons de recettes signées Joël Robuchon, Hélène Darroze ou Hugo Riboulet, dernier vainqueur de l'émission Top Chef sur M6.

### FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY, PARRAIN DE CETTE NOUVELLE ÉDITION

Pas de grands chefs médiatiques cette année pour ces dix-neuvièmes Rencontres, mais des journalistes et des

chroniqueurs culinaires de renom. À commencer par le président de cette édition, François-Régis Gaudry, qui présente On va déguster le dimanche sur France Inter, Très Bon sur Paris Première ainsi que la deuxième partie de soirée de Top Chef.



À ses côtés, on retrouvera aussi Laurent Mariotte – qui anime Les Petits Plats sur TF1 et La Table des bons vivants le samedi sur Europe 1 – et d'autres spécialistes du genre, parmi lesquels Jean-Sébastien Petitdemange (RTL, Le Guide du Routard) Laure Gasparotto (Le Monde), Alexis Goujard (La Revue du vin de France) ou Vincent Ferniot (Public Sénat, Sud Radio).

### BEAUCOUP DE JOURNALISTES, DE CHRONIQUEURS, DE CRITIQUES, D'AUTEURS, MAIS PAS QUE...

Les échanges publics et les conférences réuniront des plateaux éclectiques, avec la présence d'auteurs d'ouvrages culinaires, de critiques, de chroniqueurs, de patrons de journaux, de journalistes (dont la tourangelle Marie-Laure Augry), d'enseignants, d'élus, de youtubeurs, de vignerons, de sociologues, de psychologues et, quand même, de quelques cuisiniers. Dont le régional de l'étape, Ambroise Voreux, de La Cabane à Matelot à Bréhémont, qui fut lui aussi médiatisé par Top Chef.

→ Par Pascal LANDRÉ, 31 octobre

## TABLE RONDE "OFF" DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS DANS LE CADRE DES ASSISES DU JOURNALISME



Dans le cadre de la 16<sup>ème</sup> édition des ASSISES INTERNATIONALES DU JOURNALISME DE TOURS  
En partenariat avec le Club de la Presse Centre-Val de Loire

**PARTICIPANTS :**

**Stéphanie HEIN**, bouchère (MOF),  
**Catherine MATAUSH**, journaliste, présentatrice des éditions  
nationales du week-end de France 3,  
**Yohan NICOLAS**, directeur de France Bleu Touraine,  
**Ambroise VOREUX**, chef cuisinier « Les pêcheries ligériennes »

**ANIMÉ PAR :**

**Jean-Sébastien DEMANGE**, chroniqueur gastronomie  
patrimoine RTL



**Émission de radio** autour de la programmation des Rencontres  
Francois Rabelais dans le cadre de la programmation des Assises  
du journalisme



**Clôture de la table ronde** du 27 mars

**III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES**



**E. LA SEMAINE FROMAGÈRE**

DU 9 AU 14 SEPTEMBRE 2023

À LA VILLA RABELAIS

# SEMAINE FROMAGÈRE

Maison des cultures  
gastronomiques

116 Boulevard Béranger,  
37000 — Tours

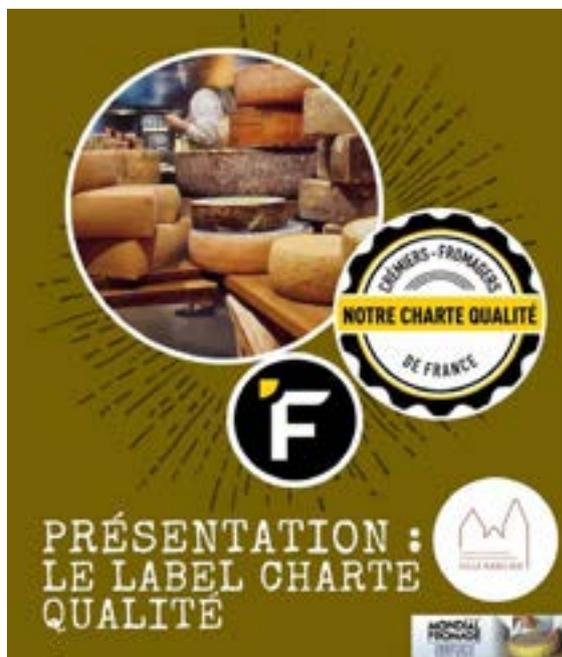
MONDIAL  
FROMAGE  
TOURS

NOUVELLES  
RENAISSANCE(S)  
EN CENTRE-VAL DE LOIRE  
2023

VILLA  
RABELAIS



## LA SEMAINE FROMAGÈRE



À l'occasion du Mondial du fromage et des produits laitiers, salon professionnel majeur des filières fromagères organisé par Tours événements, et du festival Arrière-cuisines de la Ville de Tours, la Villa Rabelais a organisé une programmation événementielle autour du fromage.

Curieux et amateurs ont pu rencontrer des producteurs et découvrir des produits de la région et d'ailleurs, se familiariser avec des labels appliqués au fromage, apprendre son histoire et sa consommation dans l'Antiquité...

Ces thématiques ludiques et pratiques ont eu lieu dans l'ambiance chaleureuse et accueillante de la Villa Rabelais, du samedi 9 au jeudi 14 septembre 2023.

**SAM. 9 SEPTEMBRE → MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE FROMAGES, VINS ET PAINS**

10H00  
18H00

Les fromages AOC Touraine, les fromages fermiers régionaux, les fromages Sentinelles... autant de particularités laitières à marier avec des vins naturels régionaux et des pains de paysans boulangers locaux. Une vente sur place de ces produits, ainsi qu'un échange avec les artisans ont animé cette journée.

### EXPOSANTS :

**Catherine BEAUFIGEAU**, membre de l'association Slow Food Tours-Val de Loire, Tours  
**François BONHOMME**, cave-épicerie Dejault, Tours  
**Sébastien BEAURY** et **Claire PROUST**, Cabri au lait, Sepmes  
**Cédric CHUQUET**, boulanger, Les Compagnons du devoir  
**Sarah GOLDBERG**, Association du Crêmet d'Anjou, Le Puy-Notre-Dame  
**Laurent KUIPERS**, producteurs de fromages fermier au lait entier de vache, EARL KUIPERS, Sonzay  
**Sandra** et **Rémi MABILLEAU**, GAEC Ma biquette, Villandry  
**Adèle TROIVILLE**, producteur paysan boulanger de pains, Fournil Belêtre, Dolus-le-Sec



## PROGRAMME → SAMEDI 9 SEPTEMBRE

### → 10H00 | PROJECTION D'ARCHIVES DE L'INA SUR LES PRODUITS LAITIERS

Quelle a été la représentation des produits laitiers dans l'audiovisuel ? En compagnie d'un professionnel travaillant à l'INA et de deux étudiants passionnés, venez participer à une projection d'archives à ce sujet.

#### ANIMATEURS :

**Léandre PIBAROT-MIÈGE**, étudiant en Master Patrimoine et Culture Alimentaire

**Guilhem GENTY**, étudiant en Master Patrimoine et Culture Alimentaire

**Jean-Paul DIBOUES**, responsable documentaire à l'INA Atlantique

### → 11H00 | CONFÉRENCE SUR L'HISTOIRE DU FROMAGE EN GAULE DANS LE MONDE ANTIQUE

Une approche historique permettra d'enrichir vos connaissances quant aux origines du fromage en Gaule, sa production et sa consommation dans le monde antique.

#### ANIMATEUR :

**Alain Ferdière**, professeur d'histoire ancienne et d'archéologie à l'Université de Tours

### → 11H30 | PRÉSENTATION DES FROMAGES EN EUROPE DE L'EST

Quels sont les fromages consommés en Europe de l'Est ? Quelles différences culturelles et historiques y-a-t-il avec les produits fromagers consommés en France ?

#### ANIMATEUR :

**Galina DANARD**, formatrice indépendante

### → 14H00 | MASTERCLASS DE CASÉOLOGIE

François Robin, un des Meilleurs Ouvriers de France crémier-fromager, animera une masterclass de caséologie. La caséologie est au fromage ce que l'œnologie est au vin. François Robin proposera une dégustation sensorielle de fromages de vache : observation visuelle et olfactive, découverte des textures, des arômes et des intensités, analyse gustative. Une expérimentation unique de la dégustation de fromages guidée par un expert !

#### ANIMATEURS :

**Delphine LE SERGENT**, responsable des relations presse du CNIEL

**François ROBIN**, MOF crémier-fromager

### → 15H00 | TABLE RONDE / CONFÉRENCE SUR LA SITUATION DES ÉLEVEURS LAITIERS

Des acteurs du territoire vont nous partager leurs visions sur la situation des éleveurs laitiers, ainsi que la réalité de la filière professionnelle.

#### ANIMATEURS :

**Jérôme CROCHET**, directeur de l'agence Adfields et secrétaire général de l'association Aristaeus

**Laurent KUIPERS**, producteurs de fromages fermier au lait entier de vache, EARL KUIPERS, Sonzay

**Lucie OGER**, éleveuse de vaches laitières, La fromagerie de Lucie, Les Hermites

**Jeanne CORNUET**, productrice de fromages de brebis, Brebis du Lochois, Perrusson

**Edouard GUIBERT**, éleveur de chèvre et représentant de CDA d'Indre-et-Loire et régional

**Temanuata GIRARD**, vice-présidente déléguée à l'Agriculture et l'alimentation au Conseil régional

### → 16H00 | PRÉSENTATION DU LABEL CHARTE QUALITÉ

Premier label "Charte Qualité" des crémiers-fromagers de France, cette certification a pour objectifs la préservation du savoir-faire des artisans et la valorisation de l'excellence des produits auprès des consommateurs. Dans le cadre d'une table ronde, venez découvrir cette démarche volontaire, qui reprend les principes du développement durable.

#### ANIMATEURS :

**Claude MARET**, président de l'Union des fromagers d'Ile-de-France

**Leslie MARTIN**, animatrice de la charte qualité

### → 16H00 | ANIMATION SUR LE GOÛT DES FROMAGES POUR LES FAMILLES OU LECTURE CONTE POUR ENFANTS PAR ANIMATEUR

En compagnie de l'association Slow Food, petits et grands sont conviés à un atelier ludique et gastronomique autour de la palette de goût que peuvent offrir les fromages.

#### ANIMATRICE :

**Catherine BEAUFIGEAU**, présidente de Slow Food Tours-Val de Loire

## LUN. 11 SEPTEMBRE

### → 14H00 | CONCOURS FRANÇAIS DU 17H00 | MEILLEUR SERVEUR FROMAGER

Le concours français du Meilleur serveur fromager est ouvert à tous les professionnels de salle et de restauration, ainsi qu'aux étudiants affiliés. Des épreuves, écrites ou pratiques, porteront sur la connaissance des fromages et des produits laitiers, ainsi que sur la découpe et le dressage du fromage.



### → 16H00 | QUELLE EST LA PLACE DU 16H30 | FROMAGE SUR LES CARTES DES RESTAURANTS ?

Un débat autour se tiendra lors de la délibération du jury : Quelle est la place du fromage sur les cartes des restaurants ?

#### ANIMATEURS :

**Jérôme CROCHET**, directeur de l'agence Adfields et secrétaire général de l'association Aristaeus

**Jérôme ROY**, chef du restaurant L'Opidom, Fondettes

## MAR. 12 SEPTEMBRE



### → 14H00 | MENU 100% CHÈVRE 17H00 | DANS LES CANTINES DE TOURS

Organisé par la municipalité de Tours, un menu 100% chèvre sera dispensé dans tous les lieux de restauration scolaire de la ville. Cet événement est le moment pour les enfants de découvrir, au travers du regard d'un professionnel qui intervient dans les écoles, le fromage sous tous ses états.

#### ANIMATEURS :

**Mathieu GIOVANETTI**, directeur général des services de la Ville de Tours  
**Anne-Gaëlle HOCHART**, responsable du service Transitions Alimentaires à la Ville de Tours

**Camille PERETTI**, propriétaire de la fromagerie Les fromages de Camille, Tours

### → 14H00 | MISE EN AVANT 17H00 | DES RESTAURATEURS ET DES FROMAGERS DE TOURS

La restauration fait partie intégrante de la valorisation et de la promotion des fromages et des produits laitiers. Ainsi, la Villa Rabelais propose une carte ludique, où le fromage règne en roi sur les menus des restaurateurs !

#### RESTAURANTS ASSOCIÉS :

**La souris gourmande**, 100 rue Colbert, Tours

**L'Affiné** 66 et 73 rue Colbert, Tours

**Smaak Scandinavian Food**, 35 rue du Grand Marché, Tours

**Les Pierres Fondues**, 122 rue Colbert, Tours

**La Chope**, 25 bis av. de Grammont, Tours

**Le Baccara**, 108 av. de Grammont, Tours

**La Touraine**, 5 bd Heurteloup, Tours

#### FROMAGERIES ASSOCIÉES :

**Les fromages de Camille**, 5 place Michelet, Tours

**France Fromages**, place Gaston Pailhou, Tours

**Rodolphe Le Meunier**, place Gaston Pailhou, Tours

**Fromagerie Beillevaire**, 9 place Gaston Pailhou, Tours

**La Passion du Fromage**, 91 rue de la Fuye, Tours

**La Montagne aux Fromages**, place Gaston Pailhou, Tours

**L'Affiné**, 73 rue Colbert, Tours

## MER. 13 SEPTEMBRE



→ **14H30** | **CONCOURS DE LA MEILLEURE**  
**17H00** | **RECETTE À BASE DE FROMAGE**  
| **DE CHÈVRE DE TOURAINE**

La valorisation de produits marqueurs d'un territoire passe notamment par la capacité à les incorporer dans des recettes élaborées dans un souci de qualité. Amateurs et professionnels s'essaieront à cet exercice à la Villa Rabelais, et pourront tenter de mettre en avant leur création, la découpe et le dressage du fromage.

→ **16H00** | **ENTRE TRADITION ET INNOVATION,**  
**16H30** | **COMMENT VALORISER ET**  
| **PROMOUVOIR UNE RECETTE**  
| **LOCALE EMBLÉMATIQUE ?**

Un débat autour des spécialités culinaires régionales se tiendra lors de la délibération du jury : entre tradition et innovation, comment valoriser et promouvoir une recette locale emblématique ?

**ANIMATEURS :**

**Jérôme CROCHET**, directeur de l'agence Adfields et secrétaire général de l'association Aristaeus

**Sophie REYNOUARD**, présidente de l'Association du Crêmet d'Anjou, Le Puy-Notre-Dame

## JEU. 14 SEPTEMBRE

→ **18H30** | **ATELIER D'ANALYSE SENSORIELLE**  
**20H00** | **AUTOUR DES ACCORDS VINS –**  
| **BIÈRE ET FROMAGE**

Une dégustation de fromage, en accord avec du vin et de la bière, est proposée aux apprenants du cycle Vin de l'université ouverte des sciences gastronomiques. En compagnie d'experts, venez développer votre sensibilité organoleptique en alliant théorie et pratique.

**ANIMATEURS :**

**Maxime DECITRE**, Brasserie des Canailles, Rochecorbon

**Hans KIRSCHER**, fromager chez France Fromage, Halles de Tours

**Christian PECHOUTRE**, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et enseignant à l'IUT de Tours



### III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES



## F. LES CONCOURS

Les trois concours de l'année 2023 ont été organisés  
en collaboration avec l'UMIH 37



## CONCOURS : « PÂTÉS EN CROÛTE D'EXCEPTION »

27  
FÉV.

Le Concours des pâtés en croûte d'exception avait pour but de favoriser la promotion des préparations culinaires et charcutières de qualité, d'encourager leur préparation et commercialisation, de valoriser leur dimension patrimoniale et de contribuer à l'expansion de la culture culinaire du territoire.

Aussi, ce concours a été organisé dans l'optique de favoriser les échanges entre professionnels qu'ils soient charcutiers ou restaurateurs, avec les amateurs avertis de la gastronomie.



Pâté en croûte d'exception



1<sup>er</sup> du concours pâté en croûte catégorie « créative »



### LES PÂTÉS TRADITIONNELS :

- 1<sup>ER</sup> → **Pierre THOMAS**, Château Belmont
- 2<sup>E</sup> → **LE DANTEC**, traiteur halles
- 3<sup>E</sup> → **M. POTTIER**, La maison des halles

### RECETTE CRÉATIVE :

- 1<sup>ER</sup> → **Fabien DOMENGET**, cité formation
- 2<sup>E</sup> → **MAISON BROSSARD**, traiteur halles
- 3<sup>E</sup> → **LE DANTEC**, traiteur halles

## CONCOURS : « TARTES TATIN D'EXCEPTION DU CENTRE-VAL-DE-LOIRE »

15  
MAI.

Emblème gastronomique de la région Centre-Val de Loire et dessert traditionnel de la cuisine française, la tarte Tatin a été l'objet d'un concours accueillant trois catégories de participants : grand public, professionnels et étudiants en formation professionnelle. Les candidats ont pu concourir dans la catégorie "recette traditionnelle" et/ou la catégorie "recette créative sucrée ou salée".

Sur les 22 candidats évalués, 10 étaient des professionnels issus de la restauration et des métiers de bouche (pâtisseries / boulangers), 10 étaient des apprentis et 2 du grand public.



Annonce des résultats du concours tarte Tatin



Recette traditionnelle & créative

### PROFESSIONNELS :

- 1<sup>ER</sup> → **Ayelevi GBADOE**, Hilton Garden Inn Tours
- 2<sup>E</sup> → **Didier GOURREAU**, Boulangerie Gourreau
- 3<sup>E</sup> → **Louis PAILLET NAVE**, Boulangerie Around the Bread

### APPRENTIS :

- 1<sup>ER</sup> → **Cyril JANNOT**, Boulangerie Puybaret
- 2<sup>E</sup> → **Erwan JAHAN**, Cité des Formations
- 3<sup>E</sup> → **Chris FRETILLE-BOURIAGE**, Lycée Jean de La Taille

### GRAND PUBLIC :

- 1<sup>ER</sup> → **Mathilde TROUSSARD**
- 2<sup>E</sup> → **Céline VANDECASTEELE**

## CONCOURS : « MEILLEURE RECETTE À BASE DE FROMAGE DE CHÈVRE DE TOURAINE »

13  
SEP.

Le Concours de la Meilleure recette à base de fromage de chèvre de Touraine a eu pour but :

- de favoriser la promotion des préparations culinaires de qualité
- d'encourager leur préparation et leur commercialisation, de valoriser leur dimension patrimoniale, de contribuer à l'expansion de la culture culinaire du territoire
- de favoriser les échanges entre professionnels qu'ils soient pâtisseries, restaurateurs, apprenants ou apprentis, avec les amateurs avertis de la gastronomie.

Les plats admis à concourir étaient des préparations culinaires froides, sucrées ou salées, à base de fromage de chèvre issu de la région Centre-Val-de-Loire.

Ce concours a accueilli trois catégories de participants : grand public, professionnels et étudiants en formation professionnelle. Les candidats ont pu concourir dans la catégorie « recette salée » et/ou la catégorie « recette sucrée ».



### LES LAURÉATS CATÉGORIE SALÉE

PROFESSIONNELS :

**1<sup>ER</sup>** → **Nicolas ETTIEN**, Chez Pia, Tours

ÉTUDIANTS :

**1<sup>ER</sup>** → **Groupe apprentis CAP Fromager**

**2<sup>E</sup>** → **Lenny LAURENT**, Auchan, Chambray-lès Tours

**3<sup>E</sup>** → **Maxime TRIBOUILLAT**, Les 3 grains, Tours

### LES LAURÉATS CATÉGORIE SUCRÉE

PROFESSIONNELS :

**1<sup>ER</sup>** → **Marin ANTOINE**

**2<sup>E</sup>** → **Erwan JAHAN**, Château d'Artigny, Montbazon

**3<sup>E</sup>** → **Erika BENANT**, consultante

ÉTUDIANTS :

**1<sup>ER</sup>** → **Alexis GOUJON**, Socadis, Montval-sur-Loir

**2<sup>E</sup>** → **Mathias LENOBLE**, M.B., Ingré

**3<sup>E</sup>** → **Steven PUIS**, J.L.B.A., La Chapelle-Saint-Mesmin

IV

# LES ANIMATIONS CULTURELLES

**A. PRÉSENTATION** \_\_\_\_\_ p.86

**B. PROGRAMME 2023** \_\_\_\_\_ p.90

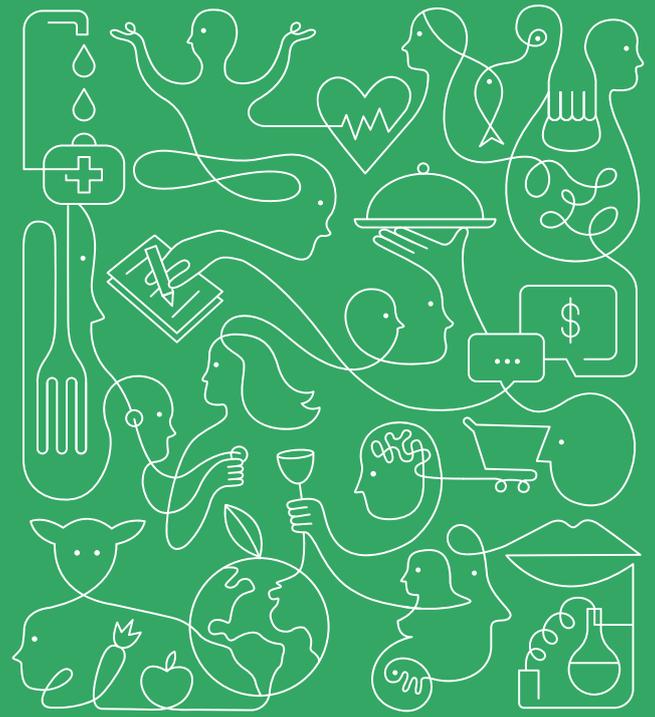
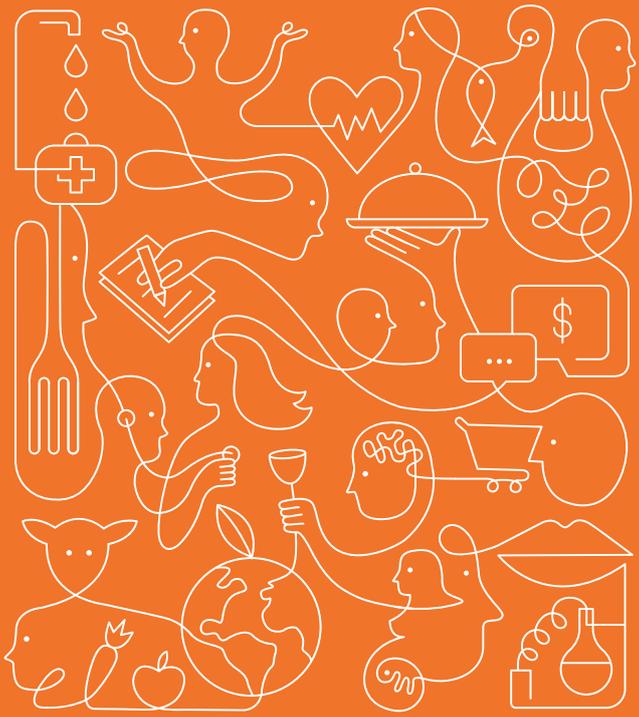
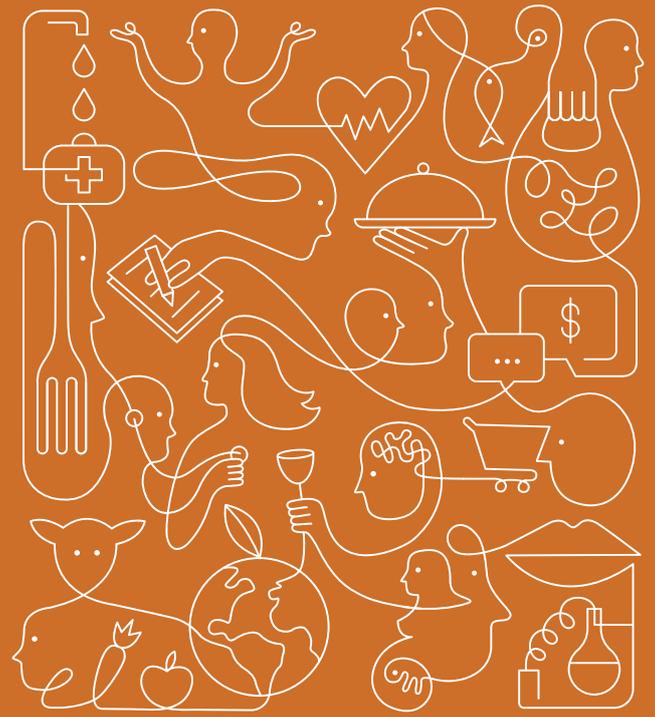
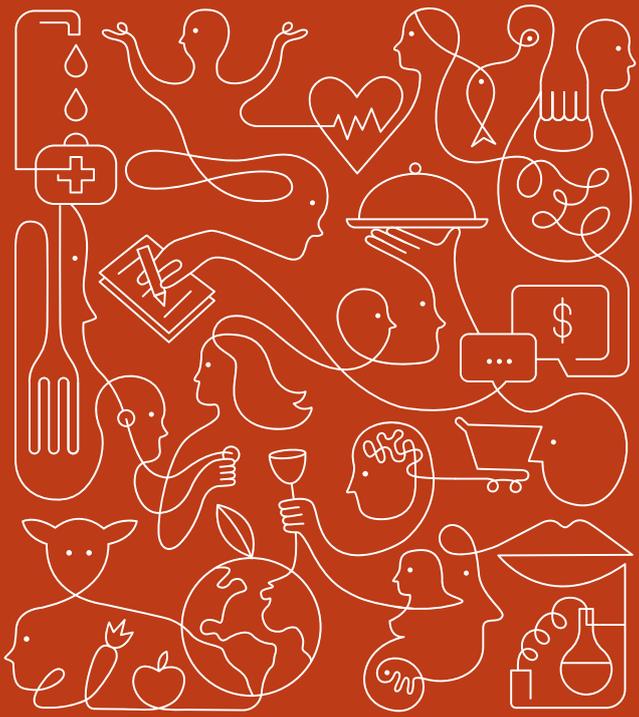
**C. ACCUEIL GROUPES** \_\_\_\_\_ p.116



## IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES



# A. PRÉSENTATION



IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES → A. PRÉSENTATION



---

## LES ANIMATIONS CULTURELLES

---

**Au sein de la Villa Rabelais, une programmation culturelle autour de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie est proposée à tous les publics.**

Pour l'année 2023, 3 thématiques ont été mises à l'honneur, sous forme de cycles regroupant ateliers de découvertes, dégustations commentées, démonstrations culinaires :

- **Fermentations (janvier – mars)**
- **Saveurs et senteurs : les plantes aromatiques (avril – juillet)**
- **Le cacao. De la fève à la tablette (septembre - décembre)**

L'enjeu de cette programmation thématique inédite est de fidéliser nos usagers et de réunir autour d'une même table des professionnels et des chercheurs, afin de toucher un large public sur les problématiques liées à l'alimentation.

D'autres évènements ponctuels sont également programmés, notamment en lien avec l'actualité gastronomique et la saisonnalité :

- **Des rencontres d'auteurs : un festin de mots**
- **Des tables rondes, auxquelles participent chefs, professionnels du monde de la restauration et chercheurs**
- **Des animations à destination du jeune public : ateliers créatifs, lectures à haute voix**
- **Des ateliers de découvertes**

La programmation culturelle permet de mettre en place de nouveaux partenariats, par des activités à la Villa Rabelais, mais aussi « hors les murs », en s'appuyant sur le réseau local. Le fait alimentaire fédère différentes structures que nous cherchons à mettre en relation par le biais d'activités originales.

L'un des enjeux de la programmation culturelle repose sur la diversité. Elle permet de toucher un vaste public : les familles, les enfants, les étudiants, les touristes, les universitaires, etc. La diversité est également au centre des animations et évènements programmés, ce qui a permis une augmentation de la fréquentation de la Villa Rabelais au cours de l'année 2023.

## IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES



# B. PROGRAMME 2023

**MER. 4 JANVIER**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Ils découvrent plusieurs histoires liées à l'alimentation, avec une thématique mise à l'honneur.



**SAM. 7 JANVIER**

## ACTIVITÉ CRÉATIVE « LA GALETTE DES ROIS »

ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNE PUBLIC

Pour cette activité jeune public, deux contes ont été lu aux enfants. La lecture à haute voix a été suivie d'une activité créative autour de la galette des rois. Les enfants ont décoré une galette des rois et une couronne en papier cartonné. L'atelier s'est terminé par un goûter.



**SAM. 21 FÉVRIER**

## GOÛTEZ MA LECTURE

### → RENCONTRES GOURMANDES

Présentation des nouveautés et coups de cœurs des bibliothécaires de la Villa Rabelais, autour d'une boisson chaude. Ce premier rendez-vous a mis à l'honneur la recette du gâteau au yaourt.



**JEU. 2 FÉVRIER**

## LE CITRON SAUMURÉ : LE PRÉPARER ET LE CUISINER

### ATELIER DÉCOUVERTE → CYCLE « FERMENTATIONS »

Dans le cadre du cycle « Fermentations », un atelier de découverte du citron saumuré a été proposé. L'intervenant a expliqué le processus de préparation du citron saumuré et les différentes manières de le préparer, à travers une dégustation de plusieurs bouchées apéritives.

**INTERVENANT :**  
Antoine CORMERY, La Mandoline, traiteur (Tours)

**MER. 1<sup>ER</sup> FÉVRIER**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Ils découvrent plusieurs histoires liées à l'alimentation, avec une thématique mise à l'honneur.



**SAM. 4 FÉVRIER**

## ATELIER CRÉATIF « C'EST LA CHANDELEUR ! »

ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNE PUBLIC

Pour débiter l'atelier, une pâte à crêpes a été préparée collectivement. Pendant le repos de la pâte et la confection des crêpes, les enfants, avec l'aide de leurs parents, ont chacun fabriqué un jeu de mistigri sur le thème des crêpes. L'atelier créatif s'est terminé par la dégustation de crêpes nature et au sucre.

**VEN. 10 FÉVRIER**

## LES CONDIMENTS ASIATIQUES FERMENTÉS

**DÉGUSTATION COMMENTÉE →  
CYCLE « FERMENTATIONS »**

Les cuisines japonaise, chinoise, coréenne et vietnamienne regorgent de produits fermentés. L'Asie est en effet la partie du monde cuisinant le plus de condiments fermentés à base de céréales et de produits de la mer. Au cours de cette soirée, les participants ont découvert différents types de miso et autres condiments aux saveurs asiatiques, élaborés à partir de produits locaux.

**MODÉRATRICE :**

**Yuka SAITO**, Université d'Angers

**INTERVENANTS :**

**Takayoshi HIRAI**, producteur de miso, Sanga Miso (Veigné)

**Ambroise VOREUX**, chef du restaurant La cabane à Matelot (Bréhémont)



**SAM. 18 FÉVRIER**

## ATELIER CULINAIRE « LES PÂTES À TARTINER »

**ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNE PUBLIC**

Quand on pense « pâte à tartiner », on imagine en premier lieu celle chocolatée, très riche. Pourtant de nombreuses autres alliances sont possibles pour égayer les tartines de manière gourmande et saine. C'est dans cette optique que les enfants ont élaboré trois pâtes à tartiner originales, dégustées sur différentes sortes de pain. Chaque enfant est reparti avec sa pâte à tartiner préférée.

MER. 1<sup>ER</sup> MARS

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Ils découvrent plusieurs histoires liées à l'alimentation, avec une thématique mise à l'honneur.



MER. 1<sup>ER</sup> MARS

## CUISINE & FERMENTATIONS

DÉGUSTATION COMMENTÉE →  
CYCLE « FERMENTATIONS »

En compagnie d'une cheffe et d'une productrice de légumes lacto-fermentés, les participants ont découvert la lacto-fermentation et quelques recettes à base d'aliments fermentés au fil des saisons. Il a également été question de la consommation de ce type de légumes dans la cuisine du quotidien. À l'issue de la dégustation commentée, **Malika NGUON** a dédié son livre *Cuisine & fermentations* (Ulmer, 2021).

**INTERVENANTES :**

**Nina FENATEU**, productrice de légumes lacto-fermentés, Les Beaux Vivants (Blois)

**Malika NGUON**, cheffe, autrice et animatrice professionnelle en lacto-fermentation

La soirée était en partenariat avec la librairie la Boîte à Livres (Tours).

**SAM. 4 MARS**

## LES ALIMENTS FERMENTÉS

**TABLE RONDE → CYCLE « FERMENTATIONS »**

Qu'est-ce que la fermentation ? Quels sont les bienfaits pour la santé ? Pourquoi manger des produits lacto-fermentés ? Peut-on en réaliser, sans risque, chez soi ? C'est à ces questions que **Marie-Claire FRÉDÉRIC**, historienne de l'alimentation et formatrice en fermentation, et **Jessie BRUEL**, productrice de légumes lacto-fermentés, ont répondu à un public venu très nombreux, tout en faisant déguster quelques préparations.

**INTERVENANTES :**

**Jessie BRUEL**, productrice de légumes lacto-fermentés, Jibio (Truyes)

**Marie-Claire FRÉDÉRIC**, journaliste culinaire et historienne de l'alimentation



**SAM. 11 MARS**

## LE KÉFIR DE FRUITS

**ATELIER DÉCOUVERTE →  
CYCLE « FERMENTATIONS » (1<sup>È</sup> DATE)**

Cet atelier de découverte autour du kéfir de fruits a permis aux participants de découvrir cette boisson pétillante, originaire du Caucase, à travers une démonstration culinaire et une dégustation de différents kéfir (nature et aromatisés). Chaque participant est reparti avec des grains de kéfir de fruits.

**INTERVENANTE :**

**Samya DAHECH**, animatrice culturelle, IEHCA

**MER. 15 MARS**

## MERVEILLEUX INSECTES

→ **RENCONTRES GOURMANDES**

Cette animation tout public a mis l'accent sur les insectes à déguster, aussi bien salés que sucrés.

**INTERVENANTE :**

**Sélénie RIMAUD**, étudiante en Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation, université de Tours



**SAM. 25 MARS**

## LE CAFÉ, UNE BOISSON FERMENTÉE ?

**DÉGUSTATION COMMENTÉE →  
CYCLE « FERMENTATIONS »**

Une dégustation commentée autour de plusieurs cafés d'Amérique Latine et de leurs processus de fermentation, animée par la brûlerie **El Cafecito** de Tours.

**INTERVENANTE :**

**Mélissa REINOSA**, experte en caféologie, lauréate de la 3<sup>e</sup> place au championnat national de dégustation de café en 2021



MER. 29 MARS

## EN BOCAL

### DÉMONSTRATION CULINAIRE → CYCLE « FERMENTATIONS »

La mise en bocal est un art, dont **Linda LOUIS** est experte, comme en témoignent les 100 recettes de son ouvrage *En bocal* (éditions La Plage, 2022), qu'elle nous a présenté lors de cette soirée. Lors de cette démonstration culinaire, l'autrice a emmené les participants dans l'univers des conserves lacto-fermentées, avec des dégustations riches en saveurs et en couleurs !

#### INTERVENANTE :

**Linda LOUIS**, autrice, photographe et styliste culinaire

En partenariat avec la librairie la Boîte à Livres (Tours)

SAM. 1<sup>ER</sup> AVRIL

## UN FESTIN DE MOTS

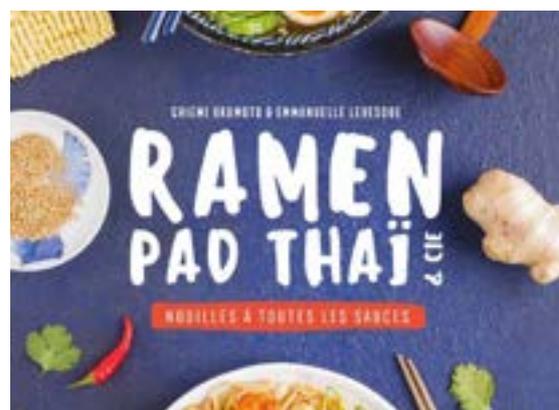
### RENCONTRE → DÉDICACE

Rencontre-dédicace avec **Chiemi OKUMOTO**, autrice du livre *Ramen, Pad thai & cie : nouilles à toutes les sauces* (Larousse, 2022). À la suite de la conférence, une dégustation de ramen a été proposée aux participants.

#### INTERVENANTS :

**Chiemi OKUMOTO**, consultante en gastronomie japonaise  
**Michaël SCHWAB**, blogueur sur la cuisine japonaise

En partenariat avec la librairie la Boîte à Livres (Tours)





**MER. 5 AVRIL**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Ils découvrent plusieurs histoires liées à l'alimentation, avec une thématique mise à l'honneur.

**JEU. 6 AVRIL**

## LES ADDICTIONS À L'ALIMENTATION

→ TABLE RONDE

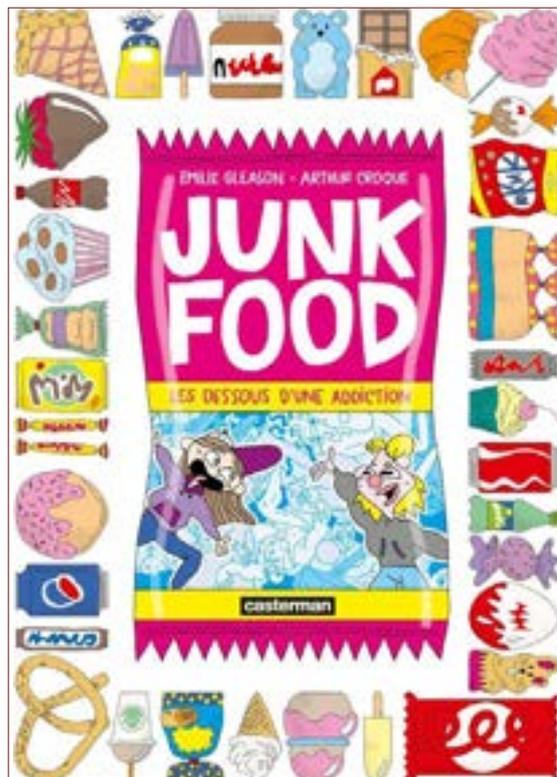
Au travers de situations humoristiques illustrées, les sujets de l'addiction à l'alimentation et des troubles alimentaires ont été abordés par **Émilie GLEASON** dans sa dernière bande-dessinée *Junk Food* © (éd. Casterman, 2023). Rencontre thématique ObéCentre

**INTERVENANTS :**

**Dr DE LUCA**, médecin nutritionniste, CHRU de Tours

**Émilie GLEASON**, illustratrice

**Dr SCOCARD**, addictologue, CHRU de Tours





**VEN. 7 AVRIL**

## LE KÉFIR DE FRUITS

**ATELIER DÉCOUVERTE →  
CYCLE « FERMENTATIONS » (2<sup>E</sup> DATE)**

Après le succès de l'atelier du samedi 11 mars, un deuxième atelier autour du kéfir de fruits a été programmé. Comme le précédent, une démonstration culinaire et une dégustation de différents kéfir (nature et aromatisés) ont été proposées. Chaque participant est reparti avec des grains de kéfir de fruits.

**INTERVENANTE :**  
Samya DAHECH, animatrice culturelle, IEHCA

**SAM. 8 AVRIL**

## LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

→ **ATELIER JEUNE PUBLIC**

Une série d'indices à découvrir en famille pour résoudre des énigmes hautes en saveurs qui ont mené au trésor : le monde du chocolat !

**Animation en partenariat avec la biscuiterie Néogourmets (Saint-Cyr-sur-Loire)**





**MER. 12 AVRIL**

## LA RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ EN MILIEU SCOLAIRE

→ **TABLE RONDE**

Les étudiantes et les étudiants du Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de l'université de Tours nous ont invités à une table ronde sur le thème de la qualité en restauration collective en milieu scolaire. En présence d'experts, cette table ronde a été le rendez-vous parfait pour parler des enjeux territoriaux, économiques, sociaux et environnementaux de la qualité en restauration collective, de l'école primaire jusqu'à l'université.

### **INTERVENANTS :**

**Sébastien BRUN**, chef du restaurant scolaire du collège de Bléré

**Sacha MÉNARD**, responsable de la cuisine centrale de Tours

**Amélie PASHAUS**, responsable du restaurant scolaire primaire de La-Croix-en-Touraine

**Paul-Émile PUAUD**, référent transition écologique du Crous Orléans-Tours

**Alice WANNERROY**, adjointe au maire de Tours en charge des politiques alimentaires

**SAM. 15 AVRIL**

## LE KOMBUCHA, UNE BOISSON PROBIOTIQUE

**ATELIER DÉCOUVERTE →  
CYCLE « FERMENTATIONS »**

Atelier pratique qui a mis en lumière les principes et méthodes de préparation de cette boisson originaire d'Asie orientale. Chaque participant est reparti avec une souche de kombucha et son starter.



**SAM. 15 AVRIL**

---

## UN FESTIN DE MOTS

---

→ **RENCONTRE - DÉDICACE**

Rencontre-dédicace avec **Lucie AZEMA** pour son ouvrage *L'usage du thé. Une histoire sensible du bout du monde* (Flammarion, 2022), **Lucie AZEMA** nous a transportés dans le monde du thé. Un voyage poétique au cœur de la route du thé et des façons de le partager. Pour cette rencontre-dédicace, qui a été accompagnée d'une dégustation, l'autrice nous a fait voyager hors du temps pour nous conter son aventure avec le thé.

**INTERVENANTE :**

**Lucie AZEMA**, autrice et voyageuse au long cours

En partenariat avec la librairie la Boîte à Livres de Tours et la boutique de thés et cafés engagés Le Lapin vert (Tours)



**JEU. 4 MAI**

---

## LES PLANTES AROMATIQUES EN CUISINE

---

**DÉMONSTRATION CULINAIRE →  
CYCLE « SAVEURS ET SENTEURS :  
LES PLANTES AROMATIQUES »**

Carte blanche au chef **Ambroise VOREUX**, qui nous a embarqués pour une soirée où les plantes aromatiques ont été à l'honneur : infusions, condiments, sauces et huiles vertes.

**INTERVENANT :**

**Ambroise VOREUX**, chef du restaurant La cabane à Matelot (Bréhémont)

**VEND. 5 MAI**

## CÉPAGES RARES ET OUBLIÉS

→ **DÉGUSTATION COMMENTÉE**

Dégustation de cépages rares et oubliés de Loire. Au-delà de l'expérience sensorielle classique, les participants ont été familiarisés à l'histoire des anciens cépages et leurs intérêts face aux enjeux actuels (biodiversité, changement climatique, économique, etc.).

**Cépages dégustés : Orbois et Gascon**

**INTERVENANT :**

**François BONHOMME**, caviste à Tours (cave Dejault) et coprésident de l'association Agir pour les cépages rares en Centre-Val de Loire

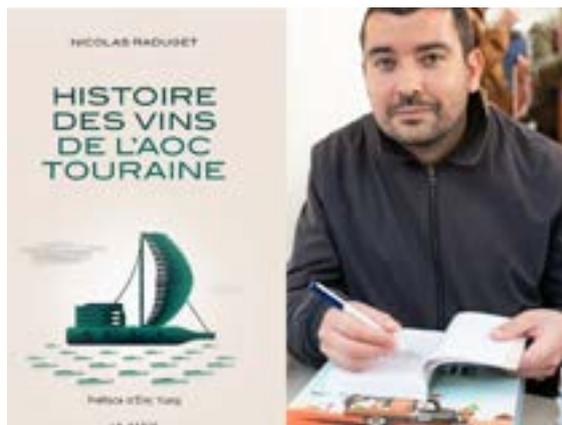


**MER. 10 MAI**

## LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA

→ **ANIMATION JEUNE PUBLIC**

Une fois par trimestre, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande invite les enfants et leurs parents à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et la gastronomie.



**JEU. 11 MAI**

## HISTOIRE DES VINS DE L'AOC TOURAINE

→ **UN FESTIN DE MOTS**

Rencontre avec **Nicolas RADUGET**, auteur du livre *Histoire des vins de l'AOC Touraine* (La Geste, 2022) et **Mikaël BOUGES**, vigneron. Ce livre aborde, à partir de sources inédites, l'histoire générale des vins, mais aussi des femmes et des hommes qui composent l'appellation AOC et ses dénominations.

**INTERVENANTS :**

**Mikaël BOUGES**, vigneron (Faverolles-sur-Cher)

**Nicolas RADUGET**, chercheur indépendant et auteur

**Marie REFALO**, directrice l'AOC Touraine & ses dénominations

En partenariat avec la librairie **Les Saisons de Tours**.

**SAM. 13 MAI**

## GOÛTEZ MA LECTURE

→ **RENCONTRES GOURMANDES**

Présentation des coups de cœur et nouveautés de la Bibliothèque Gourmande.

**LIVRES :**

**À table ! avec les pirates, les ninjas et autres personnages historiques**

De Rachel Levin et Natalia Rojas Castro

**L'Incroyable histoire de la bière - De la préhistoire à nos jours, 15 000 ans d'aventure**

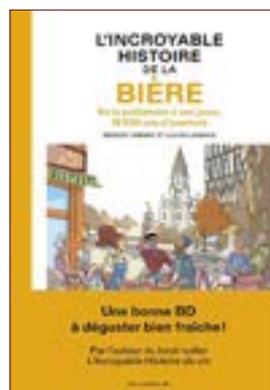
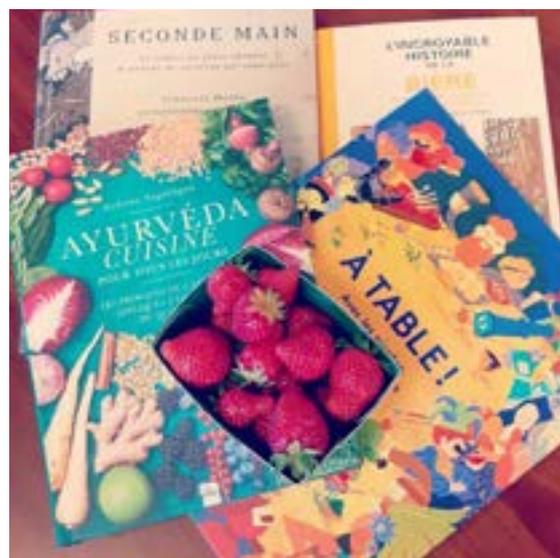
De Benoist Simmat, Lucas Landais

**Seconde main 32 tables de fêtes chinées & autant de recettes qui vont avec François Motte, Sonia Ezgulian, Caroline Faccioli**

De François Motte, Sonia Ezgulian

**Ayurvéda cuisine pour tous les jours**

De Archcena Nagalingam





**VEN. 26 MAI**

## LES PLANTES AROMATIQUES EN CUISINE : LES TARTINADES

**ATELIER DÉCOUVERTE → CYCLE « SAVEURS ET SENTEURS : LES PLANTES AROMATIQUES »**

Basilic, persil, coriandre, ciboulette, ail des ours, roquette, estragon, etc. Lors de cet atelier, les participants ont découvert des associations étonnantes pour réaliser des tartinades printanières végétales aux accents de vacances.

**INTERVENANTE :**

**Samya DAHECH**, animatrice culturelle – IEHCA



**MER. 24 MAI**

## MERVEILLEUX INSECTES AU CHOCOLAT

**→ DÉGUSTATION COMMENTÉE**

Animation tout public autour des insectes à manger. Que ce soit pour l'apéritif ou au goûter, en bonbon avec du chocolat, les insectes constituent une collation croustillante et étonnante.

**INTERVENANTE :**

**Diane BIGOT**, animatrice pédagogique sur les insectes, Fourmidables (Bordeaux)

**SAM. 27 MAI**

## ATELIER COUTURE ZÉRO DÉCHET DANS LA CUISINE

→ ATELIER CRÉATIF

Est-il possible de remplacer la serviette en papier, l'essuie-tout, le film étirable et le papier aluminium en cuisine ? La réponse est oui, grâce au surcyclage ! À partir de chutes de tissus et de vêtements usagés et de tissus écologiques, chaque participante a réalisé un essuie-tout lavable.



**SAM. 3 JUIN**

## LES PLANTES AROMATIQUES EN CUISINE : LES CONFITURES

**ATELIER DÉCOUVERTE → CYCLE « SAVEURS ET SENTEURS : LES PLANTES AROMATIQUES »**

Sur vos tartines du matin ou en accompagnement de vos préparations culinaires, les confitures de tradition apportent une touche supplémentaire. Mais qu'en est-il de ces confitures où les plantes aromatiques s'invitent à la composition ? Par une dégustation-commentée de 8 confitures, **Karine BATISTA-THOMAS**, maître confiturier, nous a parlé de la fusion des fruits et des plantes aromatiques.

**INTERVENANTE :**

**Karine BATISTA-THOMAS**, maître confiturier, Moments d'Audace (Semblançay)

VEN. 9 JUIN

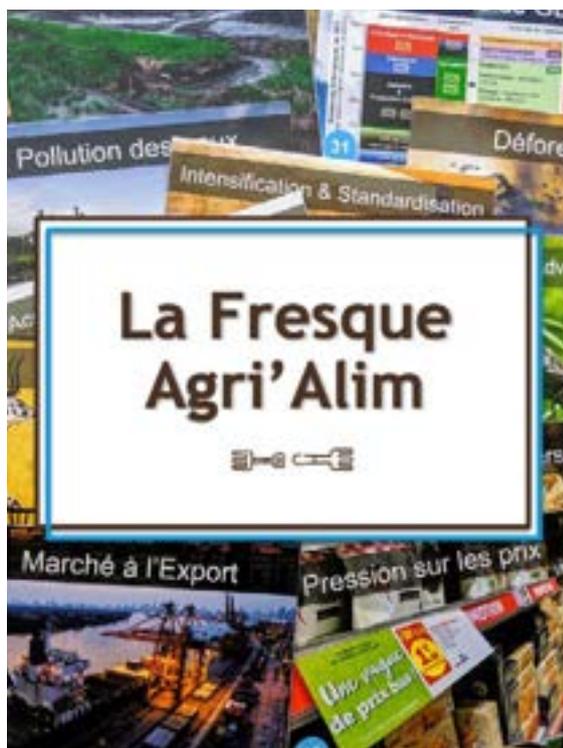
## LA FRESQUE AGRI'ALIM

**ATELIER PARTICIPATIF →  
COMPRENDRE ET AGIR AUTOUR DES ENJEUX  
DE NOTRE SYSTÈME AGRI-ALIMENTAIRE**

Pour notre santé, pour l'environnement, pour le climat, pour préserver nos terroirs, pour plus de solidarité, nous souhaitons tous une alimentation durable. Mais est-ce si simple ? Et qu'est-ce que cela signifie vraiment ? Ces questions ont été au centre de la Fresque Agri'Alim.

Développée en partenariat avec l'ADEME, la Fresque Agri'Alim s'appuie sur plus de 150 documents de référence et la contribution d'experts des nombreux domaines concernés par notre alimentation : environnement, économie, société, histoire...

La Fresque Agri'Alim permet de rencontrer d'autres personnes qui s'intéressent à la durabilité de notre alimentation, et de découvrir un outil efficace pour sensibiliser autour de vous.



MER. 14 JUIN

## MURMURES SYMPATHIQUES

→ **SORTIE DE RÉSIDENCE D'ARTISTE :  
Solène CHARTON**

**Murmures sympathiques** est le résultat d'une résidence de recherche art et science au sein de l'Institut de Recherche sur la Biologie de l'Insecte (IRBI), entre septembre 2022 et avril 2023. Dans le cadre du dispositif Arts et sciences "Kaléidoscope" de l'Université de Tours, l'artiste a procédé à une collecte sonore des sons d'insectes en laboratoire et à des échanges avec les membres de l'IRBI. La fiction a créé une brèche entre expérimentation sonore et recherche scientifique, dans un but de sensibilisation à l'univers des insectes.



**VEN. 23 JUIN**

## LES PLANTES AROMATIQUES EN CUISINE : SIROPS ET AROMATES

**ATELIER DÉCOUVERTE →  
CYCLE « SAVEURS ET SENTEURS :  
LES PLANTES AROMATIQUES »**

**Sandrine BOILEAU** a présenté son activité de production de plantes aromatiques, à travers une dégustation de différents produits, notamment sous forme de sirops et aromates.

**INTERVENANTE :**  
**Sandrine BOILEAU**, Le Champ des 3 Chênes (Orbigny)



**SAM. 17 JUIN**

## LES PLANTES AU QUOTIDIEN POUR SE SENTIR BIEN

**→ DÉGUSTATION COMMENTÉE**

Découverte des plantes pour leurs vertus pour le corps : entretenir la santé, améliorer le tonus, la digestion, le sommeil, à travers une dégustation commentée de tisanes et sirops.

**INTERVENANTE :**  
**Bénédicte CHALEROUX**, paysanne herboriste,  
Les plantes de la Sévaudière (Mettray)





**MAR. 4 JUILLET**

## JOURNÉE SCIC GARUM

→ **TABLE RONDE**

Cette journée a permis de présenter la démarche, de la SCIC Garum et de partager le socle de connaissances autour du produit en réunissant partenaires, scientifiques et chercheurs lors d'un temps convivial.

**VEND. 7 JUILLET**

## CÉPAGES RARES ET OUBLIÉS

→ **DÉGUSTATION COMMENTÉE**

Dégustation de cépages rares et oubliés de Loire. Au-delà de l'expérience sensorielle classique, les participants ont été familiarisés à l'histoire des anciens cépages et leurs intérêts face aux enjeux actuels.

**CÉPAGES DÉGUSTÉS : Les Mesliers et Abouriou**

**INTERVENANT :**

**François BONHOMME**, caviste à Tours (cave Dejault) et coprésident de l'association Agir pour les cépages rares en Centre-Val de Loire



**MER. 6 SEPTEMBRE**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

**ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNE PUBLIC**

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Ils découvrent plusieurs histoires liées à l'alimentation, avec une thématique mise à l'honneur.

**Thème : « Les pâtisseries »**



**SAM. 16 SEPTEMBRE**

## JOURNÉES DU PATRIMOINE

**→ PORTES OUVERTES**

De très nombreux visiteurs sont venus découvrir l'histoire de la Villa Rabelais, de sa construction jusqu'à sa transformation en Maison des Cultures Gastronomiques.

Dans le cadre du cycle thématique « **Le cacao. De la fève à la tablette** » (octobre - décembre 2023), une dégustation de différents chocolats a été proposée aux visiteurs.

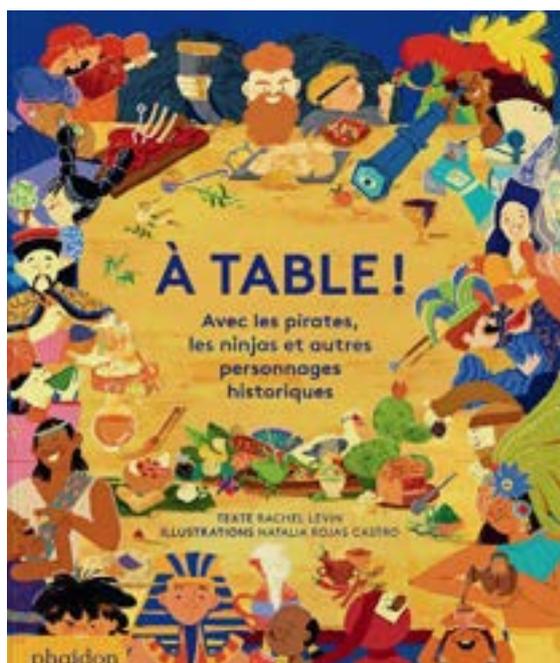
**MER. 4 OCTOBRE**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Ils découvrent plusieurs histoires liées à l'alimentation, avec une thématique mise à l'honneur.

Thème : « À table ! »



**SAM. 7 OCTOBRE**

## RENDEZ-VOUS AUTOUR DES CUISINES D'AFRIQUE

→ ATELIER DÉCOUVERTE

Atelier déjeuner autour des cuisines du Togo et du Sénégal. Escapades sucrées en direct du Maroc pour terminer le déjeuner.

**INTERVENANTES :**

**Olivia DE SOUZA**, traiteur, Paris - Togo

**Karima EL HASS**, traiteur, Joué-lès-Tours

**Candide RODRIGUEZ**, traiteur, Joué-lès-Tours



LUN. 16 OCTOBRE

## ACCORD CHOCOLAT & LÉGUMES

DÉGUSTATION COMMENTÉE →  
CYCLE « LE CACAO. DE LA FÈVE À LA TABLETTE »

Découverte de l'histoire du cacao et des différentes étapes, des plantations à la transformation du cacao en chocolat, à travers une dégustation à différentes étapes du processus. Il a également été question du travail du chocolat, notamment des accords entre chocolat et légumes.

**INTERVENANT :**  
**Baptiste COCHEREAU**, chocolaterie Fèves  
(Notre Dame d'Oé)

MER. 18 OCTOBRE

## GOÛTEZ MA LECTURE

Lors de cette rencontre, les nouveautés des deux bibliothèques ont été présentées. Cela a aussi été l'occasion de partager coups de cœur et recettes de cuisine.



SAM. 28 OCTOBRE

## ATELIER CRÉATIF AUTOUR DES COURGES

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Jeu de piste sur les cucurbitacées, décoration de courge et goûtez à la citrouille ont été les temps forts de cet après-midi ludique. L'atelier était en partenariat avec **Maison Picou**, maraîcher à St-Genouph, et le salon de thé **Beurre Noisettes** à Tours.





**MAR. 7 NOVEMBRE**

## LA MAGIE DES PLANTES

**CONFÉRENCE DÉGUSTÉE → CYCLE « SAVEURS ET SENTEURS : LES PLANTES AROMATIQUES »**

Conférence sur la variété de produits issus de l'activité de transformation des plantes à parfums, aromatiques et médicinales des Jardins du Cabri.

**INTERVENANTE :**

**Claire PROUST**, conseillère en hygiène alimentaire et éducatrice en naturopathie, les Jardins du Cabri (Sepmes)



**MER. 8 NOVEMBRE**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ **ANIMATION JEUNE PUBLIC**

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande.

**Thème : « Le cacao »**

**SAM. 2 DÉCEMBRE**

## LE GOÛT DU CHOCOLAT

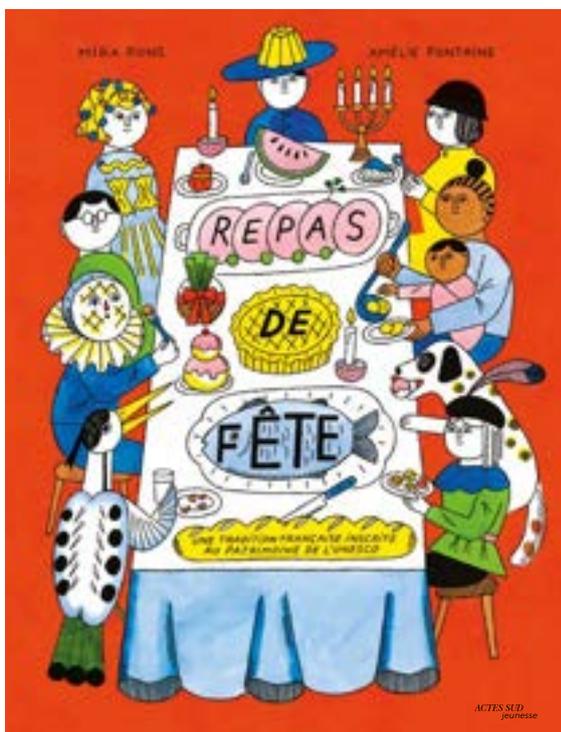
**ANIMATION JEUNE PUBLIC →  
CYCLE « LE CACAO. DE LA FÈVE À LA TABLETTE »**

Après un temps de lecture de trois contes, un atelier de découverte autour du goût du chocolat a été proposé aux enfants. Atelier en partenariat avec la **chocolaterie Fèves** (Notre-Dame-d'Oé)

**INTERVENANTE :**

**Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle





**MER. 6 DÉCEMBRE**

## LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

**ATELIER ENFANT → ANIMATION JEUNE PUBLIC**

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande.

**Thème : « Repas de fêtes »**

**SAM. 9 DÉCEMBRE**

## BOCAL À OFFRIR

**ANIMATION TOUT PUBLIC →  
CYCLE « LE CACAO. DE LA FÈVE À LA TABLETTE »**

Les participants ont confectionné un bocal gourmand de cookies au chocolat. Ils ont ensuite décoré le bocal à offrir. À la suite de l'atelier, une infusion d'écorce et de grué de cacao a été proposée à la dégustation.

**INTERVENANTE :**

**Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle





**MER. 20 DÉCEMBRE**

---

## **LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE**

---

→ **ANIMATION TOUT PUBLIC**

Moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et le potager. Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des recettes à élaborer, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre.

## IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES



# C. ACCUEIL GROUPES

---

## ACCUEIL GROUPES

---

L'IEHCA propose des animations culturelles personnalisées à destination de nombreux publics : élèves de classes élémentaires et primaires, élèves de lycée, étudiants étrangers, personnes en reconversion professionnelle, séniors.

**MAR. 28 MARS**

---

### ATELIER DÉCOUVERTE

---

Accueil d'un groupe de 6 personnes du parcours PLIE (Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi), organisé par les associations CISPEO et Cultures du Cœur. Jeux de rôles puis présentation du métier de chargé d'action culturelle et des activités de la Villa Rabelais.



**JEU. 6 AVRIL**

---

### ATELIER CUISINE

---

Atelier cuisine pour un groupe de 6 séniors (Les Girandières à Tours Nord) autour des tartines printanières, à partir de produits locaux.

**SAM. 8 AVRIL**

## ATELIER DÉCOUVERTE DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Accueil d'un groupe d'étudiants du Centre universitaire d'étude du français pour les étudiants étrangers de l'université de Tours.

Découverte du fonds de la Bibliothèque Gourmande, à partir d'un questionnaire sur la gastronomie et l'alimentation.



**MER. 12 AVRIL**

## ATELIER DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE RÉGIONAL

Plusieurs jeux autour des produits de Touraine et des traditions culinaires de la Région Centre-Val de Loire ont été proposés aux étudiants de l'école de langues CLE afin de faire échanger les étudiants entre eux.



**VEN. 5 MAI**

## LYCÉENS GRANDMONT

→ DÉMONSTRATION COMMENTÉE AUTOUR DES FROMAGES FRANÇAIS

Dans le cadre d'un projet Erasmus + soutenu par l'Union européenne, une centaine de lycéens roumains et français ont découvert la diversité du patrimoine fromager français lors d'une dégustation commentée au sein de la Villa Rabelais à Tours. Après avoir découvert la diversité des patrimoines roumains lors d'un séjour à Bucarest en janvier 2023, les élèves français ont eu le plaisir de découvrir et faire découvrir la diversité des patrimoines français qu'ils soient matériels et immatériels. Ce projet s'inscrit dans le cadre du programme de terminale de spécialité HGGSP (Histoire, Géographie, Géopolitique et Sciences politiques).

**JEU. 7 SEPTEMBRE**

## ATELIER DÉCOUVERTE DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Visite de la classe de 2<sup>nd</sup>e FMRP de Notre Dame la Riche et activité découverte autour du fonds de la Bibliothèque Gourmande. Dans un second temps, à partir de plusieurs livres de cuisine, chaque élève a élaboré un menu à proposer pour le déjeuner en restaurant.



**MER. 23 SEPTEMBRE**

## ATELIER DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE LOCAL

Accueil individuel d'une étudiante américaine de l'école de langues CLE pour un atelier de pratique oral sur les spécialités gastronomiques de Touraine.



**LUN. 9 AU VEN. 13 OCTOBRE**

## SEMAINE DU GOÛT

Semaine du goût 2023 sur le thème « **Fruits et légumes de saison** ». Les différentes activités ont permis également de mettre en avant la bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques.

**Accueil de 6 classes de primaire de la ville de Tours, du CP au CM2 :**

- École Bert (CM2), école Veil (CE1),
- École Buisson-Molière (CM1),
- École Velpéau (CE1-CE2),
- École Racault (CM1),
- École Camus Maurois (CP-CE1).

Chaque binôme a répondu à un questionnaire divisé en trois parties : fruits et légumes au fil des saisons, la diversité dans nos assiettes et l'alimentation à travers le monde et l'histoire. Pour les élèves de CM2, un jeu de piste sur les pas d'un chef était également proposé.

**MER. 11 OCTOBRE**

## LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

Les après-midis ludiques de la Villa Rabelais spécial Semaine du goût : accueil d'un groupe de 6 adultes handicapés + 1 animatrice de l'APAJH-FOYER DE VIE de Loches pour l'animation du jeu Patrimiam.



**JEU. 12 OCTOBRE**

## ATELIER : LA DIVERSITÉ DANS NOS ASSIETTES AVEC LES FRUITS ET LÉGUMES

Pour cette semaine du goût, un jeu de piste sur le thème « **La diversité dans nos assiettes avec les fruits et légumes** » a été proposé à ce groupe de 8 étudiants étrangers de l'école de langues CLE. Nous avons également échangé sur les différentes manières de cuisiner les légumes à travers le monde, notamment en lien avec leur pays d'origine.



**SAM. 21 OCTOBRE**

## ACCUEIL GROUPE D'ÉTUDIANTS ÉTRANGERS DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

Accueil d'un groupe d'étudiants du Centre universitaire d'étude du français pour les étudiants étrangers de l'université de Tours.

Un groupe d'une vingtaine d'étudiants étrangers ont déambulé dans la bibliothèque gourmande pour un jeu de piste, en groupe, sur l'alimentation et les produits d'automne, à partir du fonds de la bibliothèque. Les étudiants, leur accompagnateur et l'équipe de la bibliothèque ont ensuite discuté de la notion de goût.

**MER. 25 OCTOBRE**

## **ATELIER : LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON**

Un groupe de 14 enfants, âgés de 4 et 5 ans, accompagné de 3 animateurs du centre de loisirs Courteline, sont venus à la bibliothèque gourmande durant les vacances scolaires afin de découvrir les fruits et légumes de saison, à travers une série de petits jeux en groupe et d'une lecture à haute voix.



**JEU. 9 NOVEMBRE**

## **ATELIER ET JEUX D'ÉVEIL AUTOUR DES LÉGUMES**

Temps d'éveil aux légumes que l'on consomme en France, à travers un jeu de cartes, une lecture à haute voix de deux contes et un dessin à colorier pour cette classe de petite et moyenne sections de l'école maternelle Blotterie, de Joué-Lès-Tours.



**VEN. 8 DÉCEMBRE**

## **ATELIER DÉCOUVERTE AUTOUR DES BIBLIOTHÈQUES DE LA VILLA RABELAIS**

Accueil d'une classe de seconde du lycée Albert Bayet pour un atelier de découverte de la Villa Rabelais, en particulier du fonds de la Bibliothèque Gourmande, à partir d'un questionnaire sur les produits de Touraine. Visite de la bibliothèque de recherche.



# LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

**A. PRÉSENTATION** \_\_\_\_\_ p.125

**B. À LA VILLA RABELAIS** \_\_\_\_\_ p.126

**C. HORS LES MURS** \_\_\_\_\_ p.134



**V. LES COLLABORATIONS DE  
LA VILLA RABELAIS**



**A. PRÉSENTATION  
B. À LA VILLA RABELAIS**

---

## LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

---

La Villa Rabelais est un centre de ressources, un « tiers lieu », pour tous les porteurs de projets liés à l'alimentation et son patrimoine. Elle collabore avec un réseau croissant d'organismes, de professionnels, d'associations, de médiathèques et de festivals promouvant la culture gastronomique et le patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire.

La programmation de la Villa Rabelais se développe ainsi en réponse aux sollicitations de ce réseau et entend les accompagner sur des thèmes comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, la préservation de la biodiversité, la sensibilisation au bien manger, la gastronomie pour tous...

De concert avec chacun de ces acteurs, la Villa Rabelais organise des activités culinaires pour différents publics, telles que des démonstrations de grands chefs ou des dégustations de produits régionaux rares ou peu connus en valorisant l'histoire, la géographie et les techniques de transformation et de conservation des produits, ainsi que les personnes qui les produisent.

Ces collaborations renforcent le positionnement de la Villa Rabelais dans le tissu socio-éducatif et culturel du territoire, tout en élargissant et diversifiant ses publics.

**DIM. 15 JANVIER**

## ACCUEIL DE LA GALETTE DES ROIS DE L'ASSOCIATION AVF TOURS

Accueil de la galette des Rois de l'association AVF Tours. Autour de 100 personnes étaient présentes. Pour ce temps convivial, l'association **Les Croqueurs de pommes de Touraine** était présente pour une dégustation de leur jus de pommes à base de variétés anciennes.



**DU 20 JAN. AU 7 DÉC.**

## 7 DÉGUSTATIONS, 7 INATTENDUES

Un vendredi par mois, des dégustations originales autour de produits tourangeaux ou d'ailleurs, accompagnées par des professionnels du goût et des arômes. Une programmation proposée par l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley.

**VEN. 20 JANVIER** → Plaisirs des Thés

**VEN. 17 FÉVRIER** → Sucrierie de Touraine

**VEN. 17 MARS** → Les bières de Touraine

**VEN. 27 OCTOBRE** → Faire son curry maison

**VEN. 24 NOVEMBRE** → Le vin, de la Renaissance à nos jours

**VEN. 7 DÉCEMBRE** → Fêtes de fin d'année

**SAM. 8 AVRIL**

---

## DÉGUSTATION EN PLEINE CONSCIENCE

---

La journée Méditation et Vin fut un moment de méditation guidé avec **Sophie BÉRAUDY**, accompagné d'une dégustation de vin.



**VEN. 12 MAI**

---

## SOIRÉE-DÉBAT SLOW BREAD / PAIN

---

Rencontre sur le thème « **Le pain en France, aujourd'hui et demain** », organisée par *Slow Food Tours – Val de Loire*. Définition, enjeux, défis pour demain ont été au cœur de cette soirée consacrée au pain en France.



**SAM. 13 MAI**

---

## ESCAPE GAME EN CUISINE

---

Animation proposée par **Escape Yourself Tours** et **Tours à Table**.

DU 26 AU 29 JUIN

## COLLOQUE BOIRE À LA RENAISSANCE

→ ORGANISÉ À LA VILLA RABELAIS EN  
PARTENARIAT AVEC L'IEHCA

Dans le cadre du 65<sup>e</sup> Colloque d'études humanistes 2023, qui s'est tenu à Tours du 26 au 29 juin, sur le thème de « **Boire à la Renaissance (XIV<sup>e</sup> -XVII<sup>e</sup> siècle)** », le CESR et l'IEHCA ont proposé deux événements.

**MAR. 27 JUIN → Concert de chansons à boire**

Quelques chanteurs réunis autour d'une table pour interpréter des chansons en français et en anglais, qui évoquent le plaisir de boire ensemble. Concert des Sorbonne Scholars

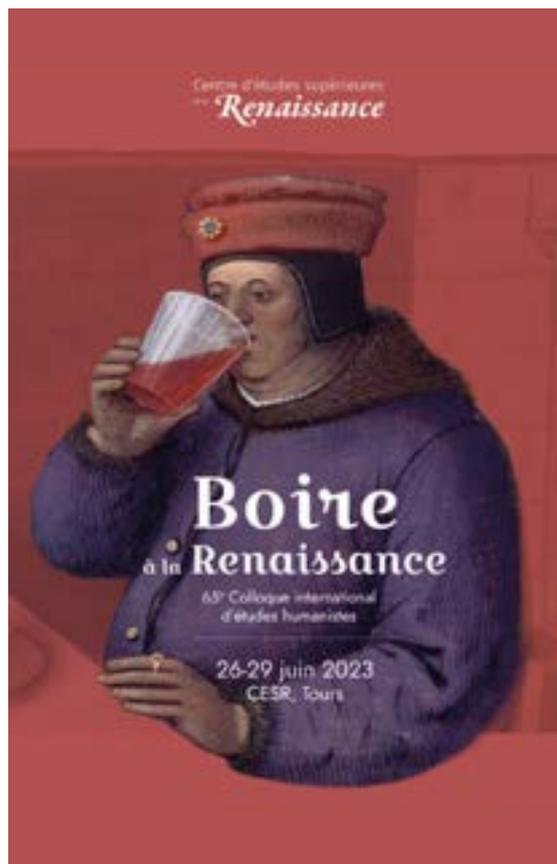
**MER. 28 JUIN → Conférence-dégustation**

Conférence Vins de Bourgogne ou vins d'Italie ? La première controverse sur les vins (Avignon-Rome, 1370-1374), avec lecture de textes de Pétrarque.

La conférence a été suivie d'un dîner Renaissance, organisé par Fabian MÜLLERS (collectif Cuisine Historique).

**INTERVENANTS :**

**Azéline JABOULET-VERCHERRE**, présidente du jury du prix de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin  
**Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale, université de Tours, président de l'IEHCA



19, 26 SEPTEMBRE & 3 OCTOBRE

## WORLD CUP BEER AND CHEESE TASTING

Durant la Coupe du Monde de Rugby des ateliers de découverte autour de l'univers du fromage, de la bière et de leurs secrets ont été proposés à la Villa Rabelais.

Cocorico ! Les soirs de matchs de Rugby, la soirée a démarré avec un moment de convivialité autour d'accords savoureux dans des lieux incontournables de la ville de Tours, tels que la Villa Rabelais.



MER. 20 SEPTEMBRE

## ATELIER LIVRE PASSERELLE

Dans le cadre de la résidence à Tours de l'écrivain **Mo ABBAS** avec l'association Livre passerelle, un groupe de travail constitué de 7 personnes s'est réuni à la Bibliothèque Gourmande, afin de poursuivre leur travail d'écriture, en lien avec le rapport que ces personnes entretiennent à l'alimentation, avec pour fil conducteur ce que l'auteur nomme « Tambouille de Haïkus », inspiré de sa revue *Ingrédients*.

MAR. 26 SEPTEMBRE

## CONFÉRENCE DE PRESSE DU FESTIVAL D'AUTOMNE

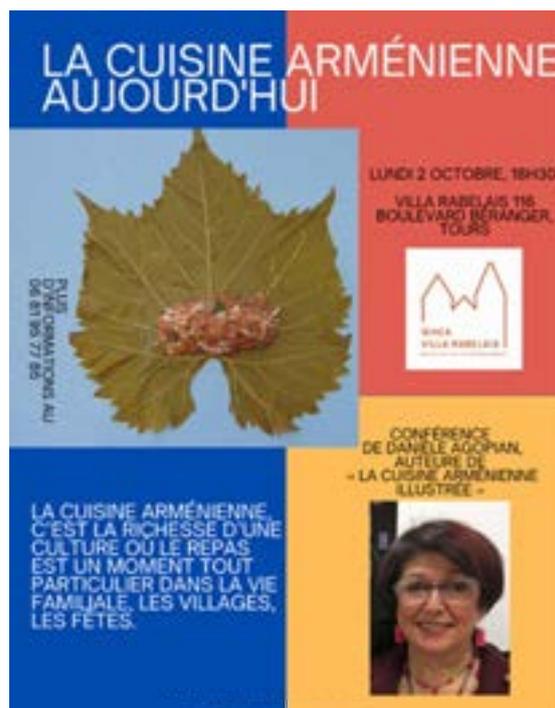
Conférence de presse du Festival d'automne, suivi d'un pot de l'amitié.



VEN. 29 SEPTEMBRE

## ASSOCIATION FRANCE - CHINE

Dégustation de cépages rares organisée par l'Association France Chine Touraine pour un groupe de touristes Chinois, animée par **François BONHOMME**, caviste à Tours et co-président de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire et Agir pour les cépages rares.



LUN. 2 OCTOBRE

## TABLE RONDE « LA CUISINE ARMÉNIENNE »

La communauté arménienne s'est réunie sous l'invitation de **Philippe OUZOUNIAN**, pour écouter une conférence sur le patrimoine gastronomique arménien.

**MAR. 17 OCTOBRE**

## SOIRÉE BIÈRES ET FROMAGES

Le Rotaract Club de Tours a également animé une soirée à Villa Rabelais autour du thème « Bières et Fromages ».



**MAR. 28 NOVEMBRE**

## FORMATION ASSOCIATION ÉTUDIANTE À LA VILLA RABELAIS

Le service vie étudiante de l'université de Tours a organisé l'une des soirées des cycles de formations à destination des membres d'associations étudiantes à la Villa Rabelais. Il s'agit de la fabrique associative. Le Service de la Vie Étudiante (SVE) s'est associé avec le pôle Culture du Crous Orléans-Tours et Animafac pour porter ce dispositif.



**JEU. 7 DÉCEMBRE**

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION HERBES Ô CENTRE

Assemblée générale de l'association Herbes Ô Centre.

MAR. 19 DÉCEMBRE

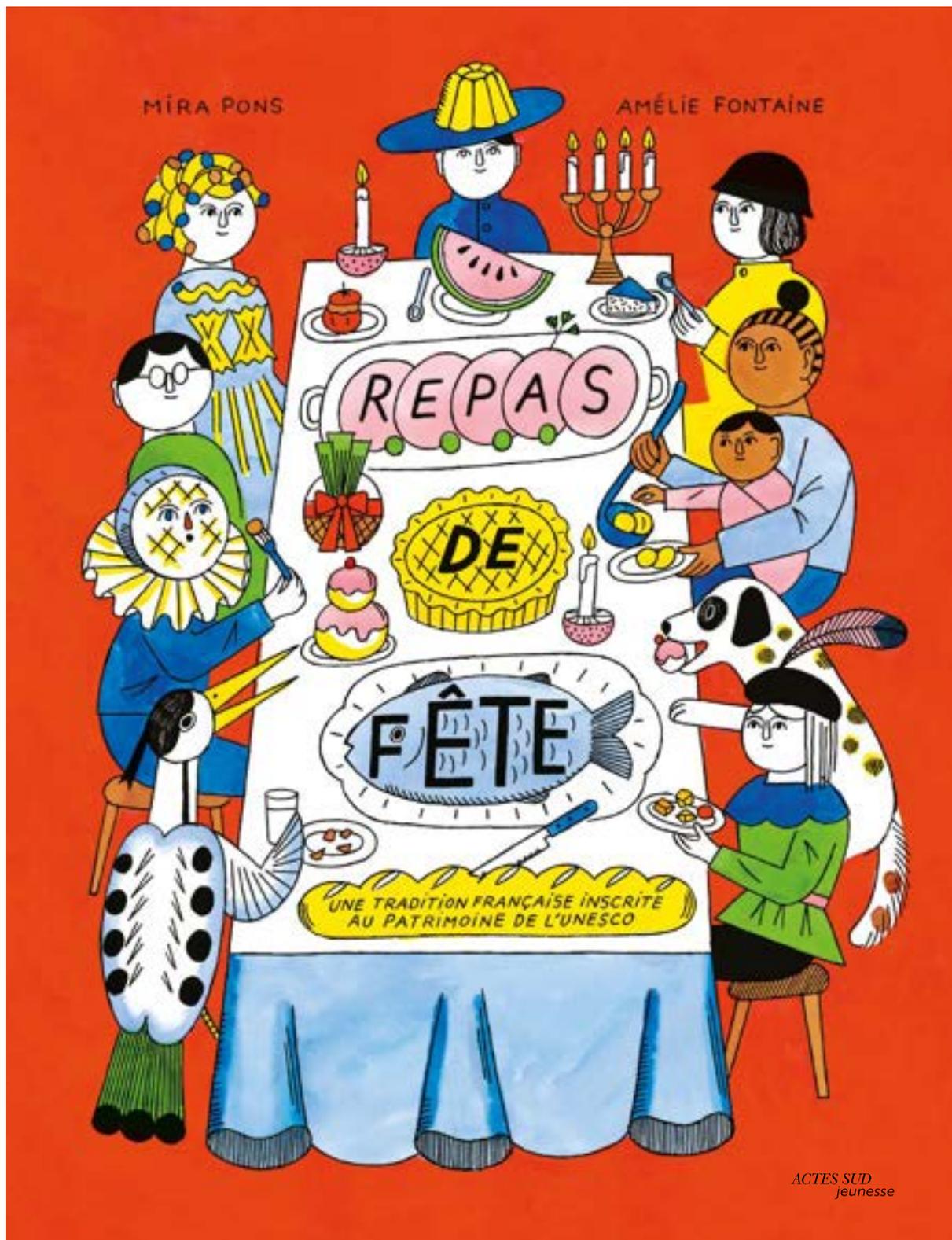
---

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION LES BONNES MINES

---

Présentation et bilan des activités de l'année 2023. Il a également été questions des perspectives pour l'année 2024. L'assemblée générale a été suivie d'un pot de l'amitié.





ACTES SUD  
jeunesse

À l'occasion du 10<sup>ème</sup> anniversaire de l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, est paru :

→ **REPAS DE FÊTE. Une tradition française inscrite au patrimoine de l'UNESCO**

De Michèle Mira Pons - Illustrations de Amélie Fontaine - Actes Sud jeunesse - En partenariat avec la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

**V. LES COLLABORATIONS DE  
LA VILLA RABELAIS**



**C. HORS LES MURS**

**JANVIER → MAI**

---

## CYCLE DES INTERVENTIONS DANS LES LYCÉES DE L'ACADÉMIE ORLÉANS-TOURS

---

Le réseau des Écoles Hôtelières de la Région Centre-Val de Loire, associé au Campus PatMAT et à l'IEHCA, a mis en place un cycle de trois ateliers à destination des élèves et personnels des lycées hôteliers autour de la valorisation des métiers CHR.

.....

→ **JEU. 12 JANVIER**

*Petite philosophie du bon goût en restauration*,  
Lycée Jacques Cœur, Bourges

**INTERVENANT :**

**Kilien STENGEL**, docteur en sciences de la communication,  
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de  
l'Alimentation, responsable de l'université ouverte des  
sciences gastronomiques.

.....

→ **LUN. 27 MARS**

*Observation de l'oralité et de la théâtralité  
du service*, Lycée professionnel Châteauneuf,  
Argenton-sur-Creuse

**INTERVENANTS :**

**Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur émérite des  
sciences de l'information et de la communication,  
Université de Bourgogne  
**Anne-Gaëlle JOURDAIN**, comédienne

.....

→ **MAR. 2 MAI**

*Le discours du vin*, Lycée Professionnel Jean  
de la Taille, Pithiviers

**INTERVENANT :**

**Kilien STENGEL**, docteur en sciences de la communication,  
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de  
l'Alimentation, responsable de l'université ouverte des  
sciences gastronomiques.



**JEU. 30 MARS**

---

## SALONS DE CHOISEUL

---

Dans le cadre des Salons de Choiseul, conférence de **Loïc BIENASSIS**, *la baguette, un pain parisien devenu symbole national*.



**MER. 5 MAI**

---

## TIERS-LIEU LES BEAUMONTS, TOURS

---

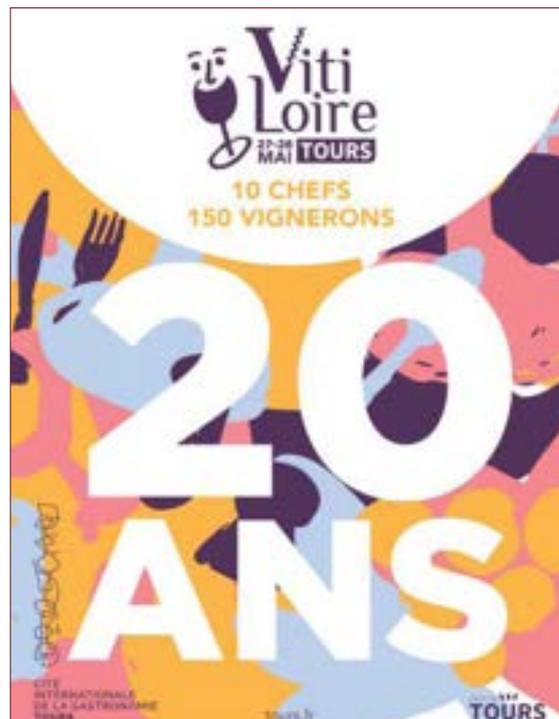
Dans le cadre de la quinzaine de la parentalité "La Famille Tri'tout, échanges et animations en famille autour de l'écologie", organisée par l'association Courteline, un après-midi festif a été organisé autour des questions de transition écologique, de gestion des déchets et d'alimentation. Un coin lecture-détente a été proposé par l'IEHCA.



**MER. 24 MAI**

## FESTIVAL AUX LIVRES CITADINS

Un temps de lecture à haute voix et de jeux de société autour de l'alimentation et de la cuisine au quotidien. Cet espace s'adressait en particulier aux familles et au jeune public.



**SAM. 27 & DIM. 28 MAI**

## VITILOIRE

Organisée par la Ville de Tours depuis 2003, VitiLoire est la 1ère manifestation en cœur de ville et à ciel ouvert, en Région Centre - Val de Loire, dédiée à l'œnotourisme et à la gastronomie du Val de Loire. Depuis juin 2013, Tours fait partie du réseau des Cités Internationales de la Gastronomie labellisé par l'Unesco. VitiLoire s'inscrit donc dans cette démarche en prônant la mise en valeur des produits de nos terroirs locaux en circuit court en Région - Centre-Val de Loire, de notre environnement et l'accessibilité de la gastronomie à toutes et tous.

En 2023, la grande fête des vins de Touraine est double cette année puisque l'événement fête ses 20 ans. Pour l'occasion, les grands plats ont été mis dans des encore plus grands avec la présence de 150 viticulteurs qui font déguster leurs vins et les vendent, et dix chefs des grandes tables de Tours et ses environs qui proposent différents ateliers culinaires, sélectionnés par Kilien Stengel de la Villa Rabelais.

**MER. 14 JUIN**

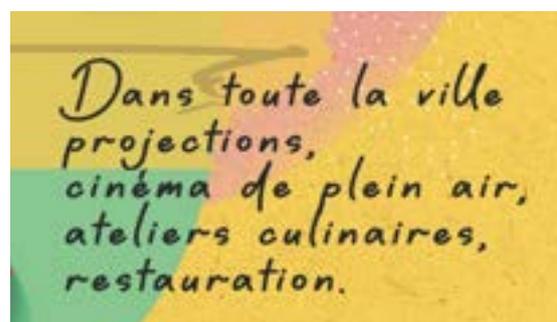
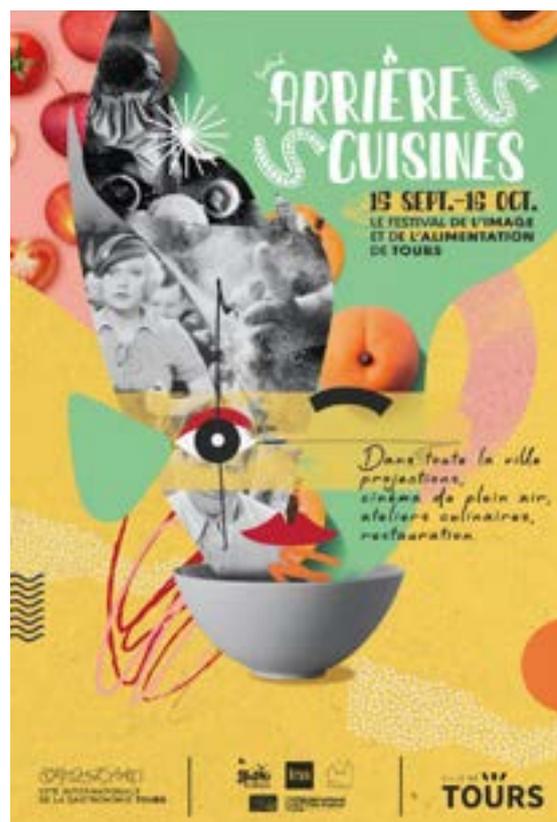
## FESTIVAL DU VINAIGRE

À l'initiative du vinaigrier orléanais Martin-Pouret, un festival du vinaigre d'Orléans a été organisé les 11 et 12. L'occasion de faire connaître les savoir-faire culinaires et les produits du territoire.

**DIM. 17 SEPTEMBRE**

## CONVERGENCES BIO

Lors du marché Convergences bio, les publications de l'IEHCA et la programmation culturelle ont été mises en avant sur le stand. En lien avec la programmation de la Villa Rabelais de septembre à décembre, une dégustation de différents chocolats de l'entreprise locale Fèves a été proposée aux visiteurs du marché.



**DU VEN. 15 SEPTEMBRE  
AU LUN. 16 OCTOBRE**

## FESTIVAL ARRIÈRE-CUISINES AUX CINÉMAS STUDIOS

La Ville de Tours a organisé la deuxième édition du **festival Arrière-Cuisines**, manifestation labellisée Cité internationale de la Gastronomie. Un festival du film gastronomique auquel la Villa Rabelais a été associée pour l'animation de débats.

MER. 20 SEPTEMBRE

## VIGNERONNES

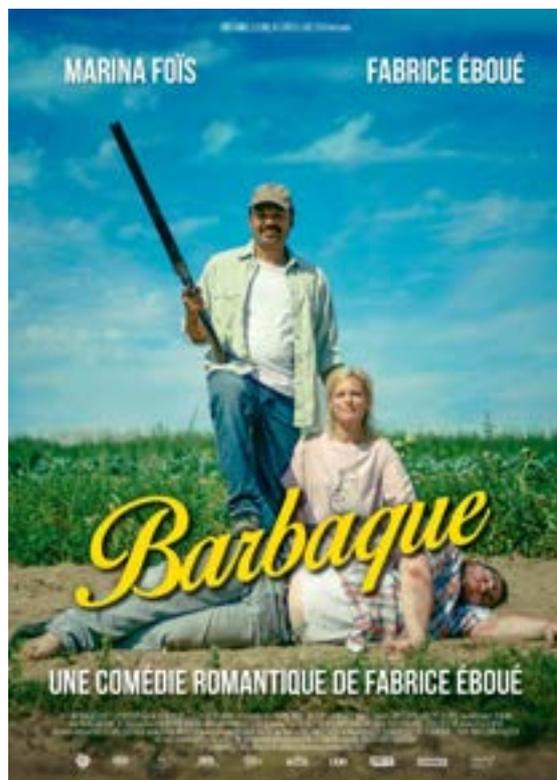
Soirée autour du film *Vignerottes* de **Guillaume BODIN**. Échange sur le travail des femmes dans le milieu viticole, avec l'intervention de la sommelière Anne Ruilier et d'un.e représentant.e INA, animé par Kilien Stengel, auteur gastronomique et enseignant chercheur à l'IEHCA.



MER. 4 OCTOBRE

## LA GRANDE BOUFFE

Soirée autour du film *La grande bouffe* de **Marco FERRERI**. Rencontre avec l'actrice **Andréa FERRÉOL**, animée par Kilien Stengel, auteur gastronomique et enseignant chercheur à l'IEHCA.



JEU. 12 OCTOBRE

## BARBAQUE

Projection débat du film *Barbaque* de **Fabrice EBOUÉ** suivie d'une dégustation de pâtisseries végétales.

VEN. 6 OCTOBRE

## BOIRE ET MANGER AVEC LES MORTS

Dans le cadre des **26<sup>èmes</sup> Rendez-vous de l'histoire de Blois**, une table ronde fut organisée par l'IEHCA sur le thème : « **Boire et Manger avec les Morts** ».

Envisager une lecture anthropologique des ritualisations de l'acte de boire ou de manger avec un mort, individuellement et collectivement, dans un contexte festif ou non, dans une situation funéraire ou non, reste un champ fascinant. Qu'il s'agisse de la temporalité des moments partagés, du type de repas, du lieu de pratique du rituel, chaque temps, chaque espace, chaque produit, chaque convive, contiennent tout un monde de significations. L'imaginaire que provoquent ces moments de partages favorise diverses formes de mise en relation avec le monde animé environnant et avec les morts. C'est à travers ces boissons et ces mets partagés que les hommes font entendre leurs requêtes auprès d'entités non-humaines, pour dialoguer avec les morts et les faire apparaître en alter ego. L'univers du boire et manger avec les morts se retrouve comme un moyen de consolider le lien social, de renforcer l'identité de groupe et de se rapprocher du sacré.

### MODÉRATEUR :

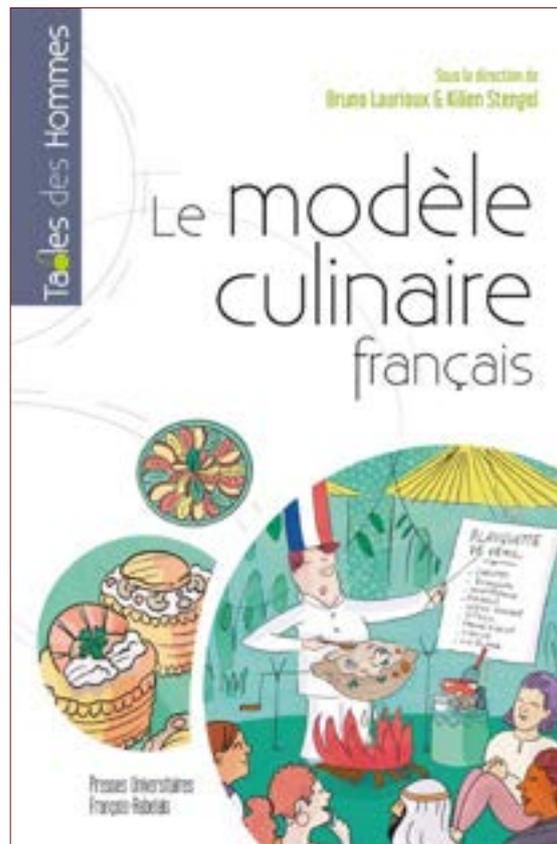
**Kilien STENGEL**, enseignant chercheur, chargé de mission, Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, université de Tours

### INTERVENANTES :

**Céline GEFFROY**, cheffe de projet anthropologie Groupe SEB

**Lou KERMARREC**, anthropologue CEIAS-EHESS

**Catherine LE GRAND-SEBILLE**, anthropologue

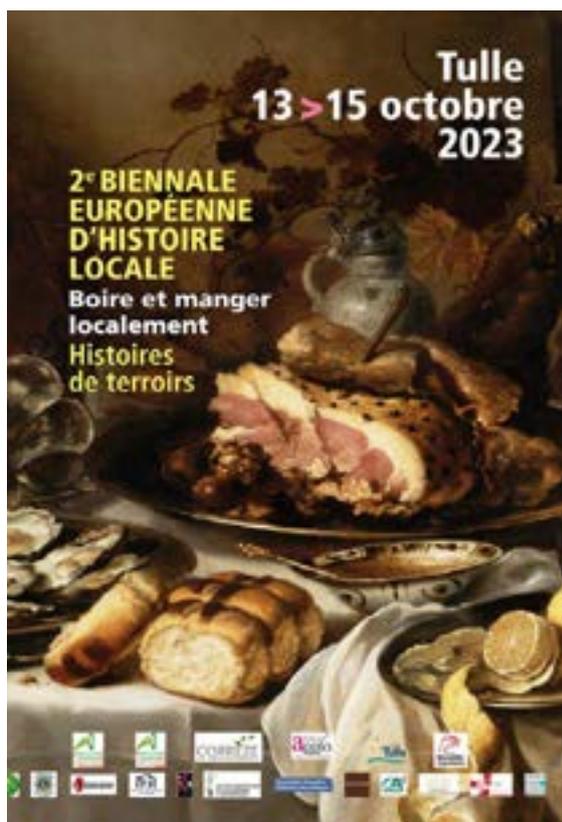


VEN. 6 OCTOBRE

## LE REPAS GASTRONOMIQUE, ÉLÉMENT CULTUREL DU PATRIMOINE VIVANT

→ Lycée Hotelier de Blois

Dans le cadre des Actions scolaires, l'IEHCA fut représenté par **Kilien STENGEL** qui donna une conférence sur « **Le repas gastronomique, élément culturel du patrimoine vivant** » au Lycée hôtelier de Blois.



VEN. 13 AU DIM. 15 OCTOBRE

## BOIRE ET MANGER LOCALEMENT. HISTOIRES DE TERROIRS

Consacrée à « **Boire et manger localement. Histoires de terroirs** », la deuxième Biennale européenne d'histoire locale parcourra, du champ à la table, la longue histoire des pratiques et des cultures alimentaires d'une vaste Europe ouverte sur le monde.

À travers des tables rondes, des rencontres et des dégustations, historiens et chercheurs en sciences sociales sont venus d'une dizaine de pays européens dialoguer avec des producteurs, des chefs cuisiniers, des écrivains, des acteurs de la société civile ou des politiques.

**Programme complet** : [www.biennale-tulle.fr](http://www.biennale-tulle.fr)

SAM. 11 NOVEMBRE

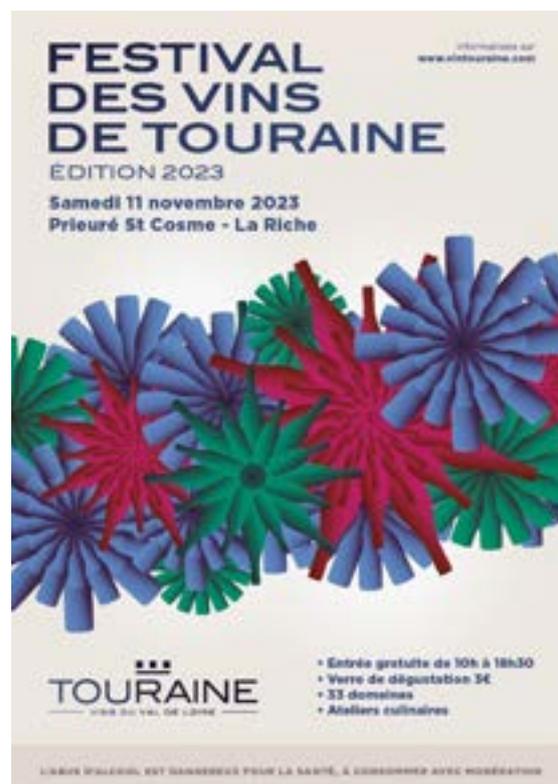
## FESTIVAL DES VINS DE TOURAINE, PRIEURÉ SAINT-COSME (LA RICHE)

Table ronde « **L'Histoire des Vins de l'AOC Touraine** », en partenariat avec l'IEHCA.

**INTERVENANTS :**

**Nicolas RADUGET**, docteur en Histoire et auteur du livre « L'Histoire des Vins de l'AOC Touraine » et

**Loïc BIENASSIS**, chargé de mission scientifique à l'IEHCA, ont animé une table ronde sur l'histoire vitivinicole de la Touraine.





**JEU. 30 NOVEMBRE**

## CHRONIQUES CARNÉES, POINT HAÛT (SAINT- PIERRE-DES-CORPS)

En partenariat avec le **POLAU**, Radio Béton, l'université de Tours et l'IEHCA, ces chroniques radiophoniques et théâtrales, imprégnées d'une dose d'espièglerie et d'une pincée d'impertinence, explorent différentes facettes de la viande, tout en invitant à une réflexion commune sous le signe de la transition.

Avec **Les Chroniques Carnées**, on se donne le droit d'oser repenser notre rapport à l'alimentation, à la nature et au vivant. Chaque émission réunit, l'espace d'une heure, des intervenants aux profils différents et issus de milieux divers : recherche, art et culture, agriculture, commerce, industrie, journalisme, etc...

### INTERVENANTS :

**Cécile BERRI**, directrice de l'UMR Biologie des Oiseaux et Aviculture à l'INRAE,

**Damien BLANCHET**, volailler aux Halles de Tours,

**Linda BOCQUEL**, artiste locale bio, circuit court,

**Bruno COURILLON**, PDG d'EuroVolailles – Rungis,

**Joël GAUTRON**, directeur de Recherches INRAE, Biologie de l'œuf et biominéralisation,

**Marie-Pierre HORARD**, maître de conférences à l'Université de Tours,

**Youcef PHILIPPON**, ingénieur agronome,

**Jonn TOAD**, chanteur du groupe Casse Gueule.

**CARNE** est un projet artistique et polymorphe pour interroger, mettre en lumière et se ré-approprié collectivement un sujet qui nous concerne toutes et tous : LA VIANDE.

### PLUSIEURS FORMES verront le jour en 2024 :

**CARNE** → création pour la rue, les fermes, les hangars...

**LA CONFÉRENCE CARNÉE** → forme théâtro-dactique et PowerPoint 3.0

**LES CHRONIQUES CARNÉES** → émission radio en public et en hertzien

**LES AVENTURES CARNÉES** → Poulet Bicyclette, Cabarets Carnés, etc.

Avec le soutien de la DGCA et de la SACD dans le cadre de la Bourse « Écrire pour la Rue », de la DRAC Occitanie, de la DRAC Pays de la Loire, de la DRAAF Occitanie, de la Région Occitanie et des Départements de la Lozère et des Pyrénées Orientales et de la Communauté de Communes du Gévaudan.

**CO-PRODUCTIONS :** Résurgence – Saison des Arts Vivants Lodévois et Larzac, Rudeboy Crew, le CNAREP Pronomade(s), Le Moulin Fondu, La Lisière, le pOlau (Pôle Arts et Urbanisme), l'IEHCA, l'Université de Tours, Le Trianon – Marvejols, La Genette Verte, les Archives Départementales de Lozère et la Ville du Mans.



# IV

## QUI SOMMES-NOUS ?

<b>I. NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE</b>	<b>p.143</b>
<b>II. NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION</b>	<b>p.144</b>
<b>III. NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL</b>	<b>p.145</b>
<b>IV. LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE</b>	<b>p.147</b>
<b>V. LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS</b>	<b>p.148</b>
<b>VI. LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS</b>	<b>p.150</b>
<b>VII. LES PARTENAIRES</b>	<b>p.151</b>

---

## NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

---

L'équipe de la Villa Rabelais assure au quotidien l'accueil des publics et la mise en œuvre des missions qui lui sont dévolues.

### MEMBRES DE L'ÉQUIPE :

- **Francis CHEVRIER**  
Directeur
- **Olivier ROLLIN**  
Responsable administratif et partenariat  
olivier.rollin@villa-rabelais.fr
- **Sylvie VALETTE**  
Secrétaire-comptable  
sylvie.valette@villa-rabelais.fr
- **Loïc BIENASSIS**  
Responsable de la programmation  
scientifique et politique éditoriale  
loic.bienassis@villa-rabelais.fr
- **Kilien STENGEL**  
Responsable de l'Université Ouverte  
des Sciences Gastronomiques  
kilien.stengel@villa-rabelais.fr
- **Christophe SOURIAU**  
Bibliothécaire  
christophe.souriau@villa-rabelais.fr
- **Samya DAHECH**  
Chargée d'action culturelle et  
responsable du programme  
d'animations culturelles  
samya.dahech@villa-rabelais.fr
- **Gabriel TANG**  
Logisticien et agent polyvalent  
gabriel.tang@villa-rabelais.fr

### BÉNÉVOLES :

- **Catherine LEGRAND**
- **Émilie LIÈGE**
- **Emmanuel REYMOND**

### STAGIAIRES :

- **Elisabeth AUZOUX**  
(BTS Communication, Institut Notre Dame  
la Riche, Tours)
- **Flora COURANT**  
(Master 2 Santé Publique,  
Université de Tours)
- **Lylia NEDELLEC**  
(Master 2 Gastronomie et Vins,  
Université d'Angers)

### INTÉRIMAIRES :

- **Timothé MEYER**
- **Léandre PIBAROT-MIÈGE**

---

## NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION

---

L'association est dirigée par un conseil d'administration composé en majorité d'enseignants chercheurs des universités de Tours et d'Orléans. Il décide des orientations stratégiques et assure le lien avec la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France.

### LES MEMBRES :

→ **PRÉSIDENT :**

Bruno LAURIOUX, Professeur d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation, Université de Tours

→ **VICE-PRÉSIDENT :**

Jean-Pierre CORBEAU, Professeur émérite de sociologie, Université de Tours

→ **VICE-PRÉSIDENT :**

Régis HANKARD, Professeur de pédiatrie, Université de Tours

→ **TRÉSORIER :**

Antoine FAVRON, Enseignant

→ **SECRÉTAIRE :**

Geneviève PIERRE, Professeure en géographie agricole et rurale, Université d'Orléans

### LES MEMBRES DU CA :

→ **CHRISTOPHE BRESSAC**

Maître de conférences en biologie des organismes, Agrosciences, Université de Tours

→ **Antoine BURBAUD**

Directeur éditorial "Nouvelles éditions SUTTON"

→ **Gérald CHAIX**

Historien, ancien recteur

→ **Christophe DEGRUELLE**

Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglopolys

→ **Arnaud GIACOMETTI**

Président de l'université de Tours

→ **Joël HAFKIN**

Directeur de la librairie "la Boîte à Livres", Tours

→ **Nicole PELLEGRIN**

Chargée de mission au rectorat d'Orléans-Tours, responsable du projet de Campus des Métiers et des Qualifications Patrimoine, Métiers d'Art et Tourisme

→ **Xavier RODIER**

Directeur de la Maison des Sciences de l'Homme Val de Loire, Tours

→ **Maurice SARTRE**

Professeur émérite d'histoire ancienne, Université de Tours, Membre de l'Institut universitaire de France

---

## NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL

---

Ce conseil est composé des spécialistes européens les plus éminents en matière de *Food & Drink Studies*. Sous la présidence de **CARMEN SOARES** et la présidence d'honneur de **FRANÇOISE SABBAN**, il pilote la politique scientifique de l'IEHCA et contribue à l'enrichissement de notre réseau. Le nouveau conseil scientifique a pris ses fonctions au 1<sup>er</sup> janvier 2023 pour une durée de 6 ans.

### MEMBRES DU CONSEIL SCIENTIFIQUE :

→ **Virginie AMILIEN**

Professeur, Anthropologie,  
Université d'Oslo, Norvège

→ **Marie-Pierre HORARD**

Maître de conférences, Archéozoologie,  
Université de Tours, France

→ **Antonella CAMPANINI**

Enseignant/chercheur, Histoire médiévale,  
Université de Bologne, Italie

→ **Beat KÜMIN**

Professeur, Histoire moderne,  
University of Warwick, United Kingdom

→ **Julie CAPELLE**

Chef de projet, Filière Territoriale Obésité,  
CSO C.H.R.U Tours, France

→ **Samuel LETURCQ**

Maître de conférences, Histoire médiévale,  
Université de Tours, France

→ **Emmanuelle CRONIER**

Maître de conférences,  
Histoire contemporaine,  
Université de Picardie Jules Verne,  
Amiens, France

→ **F. Xavier MEDINA LUQUE**

Titulaire de la Chaire Unesco,  
"Food, culture and development",  
Université ouverte de Catalogne,  
Barcelone, Espagne

→ **Thibaut DE SAINT POL**

Professeur associé, Sociologue,  
École normale supérieure de Paris-Saclay

→ **Philippe MEYZIE**

Maître de conférences, Histoire moderne,  
Université Bordeaux Montaigne, France

→ **Pierre-Antoine DESSAUX**

Maître de conférences, Histoire contemporaine,  
Université de Tours, France

→ **Sara MOROZ**

Maître de conférences, Faculté philologique,  
University of Bialystok, Poland

→ **Alban GAUTIER**

Professeur, Histoire médiévale,  
Université de Caen Normandie, France

→ **Daniel NEWMAN**

Professeur, département d'études arabe,  
University of Durham, United Kingdom

→ **Allen J. GRIECO**

Chercheur associé, Villa I Tatti,  
The Harvard University Center for Italian  
Renaissance Studies, Firenze, Italia

→ **Nathalie PEYREBONNE**

Maître de conférences, Littérature et  
Civilisation de l'Espagne,  
Université de la Sorbonne Nouvelle -  
Paris 3, France

→ **Estelle HERRSCHER**

Directrice de recherche, Paléoanthropologie,  
CNRS, LAMPEA, Marseille, France

→ **Florent QUELLIER**

Professeur, Histoire moderne,  
Université d'Angers

#### IV. QUI SOMMES-NOUS → III. NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL

→ **Rachel RICH**

Maître de conférences, Histoire contemporaine,  
Leeds Beckett University, United Kingdom

→ **CARMEN SOARES**

Professeur, Histoire ancienne,  
Université de Coimbra, Portugal

→ **Marie-Pierre RUAS**

Directrice de recherche CNRS,  
Archéozoologie, Archéobotanique,  
Muséum National d'Histoire Naturelle,  
Paris, France

→ **Gilles TETART**

Maître de conférences, Sociologie,  
Université de Tours, France

→ **Françoise SABBAN**

Directrice d'études, Anthropologie,  
École des Hautes Études en Sciences Sociales,  
Paris, France

## MEMBRES DU CONSEIL SCIENTIFIQUE :



De gauche à droite :

→ **Rachel RICH**

→ **Alban GAUTIER**

→ **Allen J. GRIECO**

→ **Marie-Pierre RUAS**

→ **Philippe MEYZIE**

→ **Carmen SOARES**

→ **Emmanuelle CRONIER**

→ **F. Xavier MEDINA LUQUE**

→ **Beat KÜMIN**

→ **Gilles TETART**

→ **Daniel NEWMANN**

→ **Estelle HERRSCHER**

→ **Françoise SABBAN**

→ **Marie-Pierre HORARD**

→ **Florent QUELLIER**

→ **Nathalie PEYREBONNE**

→ **Julie CAPELLE**

→ **Samuel LETURCQ**

---

## LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE - INSTITUT DE FRANCE

---

Abréviée par l'Institut de France, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire a pour mission d'aider l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) dans l'accomplissement de ses travaux d'études et de recherche dans tous les domaines intéressant l'alimentation, dans une perspective de connaissance historique et culturelle.

Elle contribue ainsi à l'analyse des comportements sociaux, des traditions, des inventions liées à l'histoire de l'alimentation humaine. Elle concourt à la reconnaissance scientifique et universitaire de cette histoire et de ces pratiques, à la connaissance de l'évolution des sociétés à cet égard ainsi qu'à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine gastronomique.

La Fondation est dirigée par le Conseil d'administration :

### REPRÉSENTANTS DE L'INSTITUT DE FRANCE :

→ **Xavier DARCOS**

Chancelier de l'Institut de France

→ **Emmanuel LE ROY LADURIE †**

Membre de l'Institut,  
Académie des sciences morales et politiques

→ **Jean-Robert PITTE**

Secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des sciences morales et politiques, Président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France

→ **Daniel RICQUIER**

Membre de l'Institut,  
Académie des sciences

→ **Danièle SALLENAVE**

Membre de l'Institut,  
Académie française

→ **Jean TULARD**

Membre de l'Institut,  
Académie des sciences morales et politiques

### REPRÉSENTANTS DE L'IEHCA :

→ **Francis CHEVRIER**

Directeur de l'IEHCA

→ **Christophe DEGRUELLE**

Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglopolys

→ **Arnaud GIACOMETTI**

Président de l'université de Tours

→ **Bruno LAURIOUX**

Président de l'IEHCA, Professeur d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation, Université de Tours

→ **Hervé NOVELLI**

Ancien ministre

---

## LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS

---

En 2012, afin de célébrer les dix ans, de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France a souhaité créer le Prix François Rabelais, destiné à récompenser « une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde ».

Le 27 novembre, le prix a été remis à **Dominique ANRACT** Président de la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française (CNBF), initiateur de la reconnaissance en novembre 2022 des « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



De gauche à droite :

→ **Jean-Robert PITTE**,  
Secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie  
des sciences morales et politiques, Président  
de la Fondation européenne pour le patrimoine  
alimentaire - Institut de France,

→ **Dominique ANRACT**,  
Président de la Confédération nationale de la  
Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française,

→ **Laurent GARDINIER**,  
Président de l'association Relais & Châteaux

→ **Le prix François Rabelais bénéficie du  
soutien de l'association Relais & Châteaux.**



---

## LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS

---

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, se veut un lieu ouvert à tous, un lieu où l'on vient s'informer 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. Les Amis de la Villa Rabelais, c'est un collectif d'amoureux de la gastronomie, réunis autour d'une même passion pour soutenir le projet de la Villa Rabelais.

Les Amis de la Villa Rabelais participent au rayonnement de la Villa Rabelais, en donnant de la visibilité aux actions menées au sein de la Bibliothèque Gourmande, notamment par la participation aux animations et la promotion de la programmation culturelle.

En échange, ils bénéficient d'un certain nombre d'avantages :

- L'envoi en avant-première des informations concernant la Villa Rabelais et ses événements
- Des places réservées ou gratuites pour certains des événements
- La participation active à la vie de la Bibliothèque Gourmande par la suggestion d'idées d'événements
- L'invitation à la soirée des Amis de la Villa Rabelais

Le collectif des Amis de la Villa Rabelais est ouvert à toutes et tous et compte actuellement 154 membres, « fidèles » de la Villa Rabelais ou nouvelles personnes désireuses de faire la promotion d'une gastronomie respectueuse de notre patrimoine culinaire.

**→ UNE PREMIÈRE RENCONTRE A EU LIEU LE 21 SEPTEMBRE ET A ÉTÉ SUIVIE DU POT DE L'AMITIÉ**



**→ PAROLES D'AMIS DE LA VILLA RABELAIS**

« Un grand merci à la Villa Rabelais ! J'ai beaucoup apprécié la qualité des conférences données au sein de la Villa en 2023. C'est toujours très intéressant, une communauté s'installe entre les participants et les intervenants. C'est vraiment de l'échange, du partage lors des soirées « kéfir », aliments fermentés, café, chocolat, Ramen en présence de l'auteur d'un livre et blogueur culinaire parisien, entre autres.

Tous sont des passionnés. J'y ai trouvé des curieux, comme moi, une jeune Cheffe enseignante dans une école de cuisine à Tours, des gourmets, petits et grands, venus en famille, qui m'ont donné conseils et bonnes adresses. Vous l'aurez compris, je suis très enthousiaste envers cette merveilleuse aventure qu'est le développement de notre culture gastronomique ! Bonne continuation et j'ai hâte de découvrir vos animations pour 2024. »

**B.S., une amie fidèle de la Villa Rabelais**

« Mon premier contact avec la Villa Rabelais a été visuel. Cette magnifique bâtisse qui envahi le regard lorsqu'on évolue sur le boulevard Béranger. Forcément, cela attise la curiosité. Qui abrite-t-elle ? Qu'y fait-on ? Voilà comment, pour moi, l'IEHCA s'est révélé.

Et puis la découverte de la bibliothèque gourmande, des activités proposées. L'ouverture des inscriptions au premier Cycle Vin de la Villa Rabelais, dans le cadre des Universités Ouvertes des Sciences Gastronomiques, a répondu comme un écho à mon envie de cultiver et nourrir ma culture générale. Ces ateliers m'ont permis de mieux connaître les aspects culturels, gastronomiques, agricoles, voire patrimoniaux d'un sujet que je maîtrisais peu : le monde du vin. Thématique qui a pourtant son importance dans cette région que j'ai et qui m'a adoptée il y a quelques années. La participation à la deuxième et à la troisième année de ce Cycle Vin a naturellement suivi. De même que la participation aux cycles de perfectionnement sur cette même thématique. La suite logique était d'intégrer le cercle des Amis de la Villa Rabelais.

À ma petite échelle, en parlant (souvent !) autour de moi du travail de l'IEHCA, des activités organisées par les équipes de la Villa Rabelais, j'essaie de partager cette envie de mieux appréhender et comprendre, de manière vulgarisée et souvent ludique, ces thématiques quotidiennes que sont l'alimentation et la gastronomie. »

**B. Debiais, membre des Amis de la Villa Rabelais**

« Bénévole les samedis à la Bibliothèque Gourmande, j'apprécie particulièrement le lieu et le contact avec le public. L'ambiance y est toujours agréable, avec des habitués mais aussi des passants curieux qui poussent la porte et, se sentant bien accueillis, s'installent et, souvent, reviennent. La qualité des activités proposées permet aussi de rassembler des publics qui ne se côtoient pas nécessairement au quotidien, ce qui est une richesse. Je compte bien garder cet engagement sur la durée, et continuerai à recommander la Bibliothèque Gourmande de la Villa Rabelais comme lieu de rencontres et de partages. »

**E. Reymond**

**CRÉDITS PHOTOS :** IEHCA, Elisabeth Auzoux, Ville de Tours - F Liorit, PUF, Amélie Debray, Cyril Chigot, Université de Tours, Région Centre-Val de Loire, Slow Food Tours-Val de Loire, URG, Refugee Food Festival, Camille Copie, Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley, CESR, SCIC Garum, la Fresque Agri'Alim, Danièle Agopian, Les Bonnes Mines, Jean-Pierre Corbeau, Malika Nguon, Linda Louis, Emilie Gleason, Nicolas Raduget, Vins Mille Lieux.  
**CONCEPTION GRAPHIQUE :** Camille Copie

---

## LES PARTENAIRES

---



