BILAN D'ACTIVITÉ

VILLA RABELAIS

2024

SOMMAIRE

I. ÉDITOS — p.4

II. LA VILLA RABELAIS — p.12

III. LES FAITS MARQUANTS 2024 — p.18

IV. NOS ACTIONS 2024 — p.22

I. L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE — p.24
- A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE — p.26
- B. L'APPUI AUX PROGRAMMES DE RECHERCHE — p.35
- C. LES FORMATIONS — p.36
- D. L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ — p.38
- E. LA POLITIQUE ÉDITORIALE — p.42

II. LES BIBLIOTHÈQUES — p.46
- A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE — p.48
- B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE — p.50

III. L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES — p.52
- A. PRÉSENTATION — p.54
- B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES — p.56
- C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS — p.64
- D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS — p.70
- E. LES CONCOURS — p.82

IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES — p.90
- A. PRÉSENTATION — p.92
- B. PROGRAMME 2024 — p.96
- C. ACCUEIL DE GROUPES — p.128

V. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS — p.142
- A. PRÉSENTATION — p.144
- B. PARTENAIRES ACCUEILLIS À LA VILLA RABELAIS — p.146
- C. LA VILLA RABELAIS HORS LES MURS — p.168

VI. LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES — p.180
- A. LES « SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE » — p.182
- B. PROJET D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE POLYNÉSIEN — p.186
- C. LA PÂTISSERIE — p.187

V. QUI SOMMES-NOUS ? — p.188

I. NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE — p.189

II. NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION — p.191

III. NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL — p.192

IV. LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE — p.194

V. LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS — p.195

VI. CRÉATION DU FONDS DE DOTATION DE LA VILLA RABELAIS — p.196

VII. LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS — p.197

VIII. LES PARTENAIRES — p.200

I

ÉDITOS

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

PHILIPPE ROINGEARD

→ PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

Nul ne contestera que l'alimentation constitue un enjeu social essentiel et un objet culturel nécessitant d'être appréhendé et étudié comme un objet de recherche de première importance. L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'investit activement dans ce champ, à travers des actions de recherche et de sensibilisation auprès du grand public, en mobilisant les sciences humaines et sociales, ainsi que, plus récemment, les sciences médicales. C'est dans ce cadre que l'université de Tours a développé, depuis plus de deux décennies, une collaboration étroite avec l'IEHCA, ce partenariat se renforçant en 2016 avec l'ouverture de la Maison des Cultures Gastronomiques : la Villa Rabelais.

Cette coopération s'est avérée précieuse pour accroître la visibilité de notre université, tant à l'échelle nationale qu'internationale, tout en consolidant son ancrage local et régional. Cette dynamique s'incarne dans différentesinstances. Le Pôle Alimentation, tout d'abord, rassemble au sein de notre université des chercheurs issus de disciplines diverses, travaillant sur le fait alimentaire. Ses activités, accueillies notamment par la Villa Rabelais, bénéficient d'un soutien financier de l'université de Tours. Ensuite, sous la direction de Samuel Leturcq, l'équipe CITERES (UMR 7324) a fait le choix de mettre en place un axe transversal de recherche : « Alimentation, territoires et société ».

Je ne peux donc que me féliciter du partenariat au long cours qui unit notre université et l'IEHCA, une coopération qui cultive les valeurs fondamentales de notre établissement : la pluridisciplinarité, l'ouverture sur la société et la solidarité sociale. Il est essentiel de préserver et développer les initiatives en cours, qui sont autant de marqueurs de l'identité scientifique de l'université de Tours.

FRANÇOIS BONNEAU

→ PRÉSIDENT DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Il y a quinze ans, une équipe de passionnés à travers le pays, fédérée autour de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a réussi l'impensable. Depuis le cœur du Jardin de la France, les chercheuses et chercheurs ont proposé aux instances de l'UNESCO la candidature du Repas gastronomique des Français à son intégration au patrimoine immatériel de l'Humanité.

Étonnante pour ne pas dire iconoclaste, cette proposition s'est pourtant imposée comme une évidence tant le repas occupe une place importante dans notre vécu, notre imaginaire, notre société.

Se réunir autour d'une tablée, profiter de ses convives, savourer des produits d'exceptions cuisinés avec brio… Cet art de l'hospitalité est cultivé en Centre-Val de Loire depuis des siècles. La région a su construire son identité entre les tables des rois, celle de ses fermes et des ouvriers, tirant profit de l'abondance et de l'excellence de ses terroirs, du savoir-faire de ses artisans.

De cette culture et de ces particularités géographiques – celles d'une terre nourricière, au climat idéal pour les productions maraîchères et fruitières, aux côteaux parfaitement situés pour la vigne, aux bocages entretenus par l'élevage… - a émergé cette notion de Jardin de la France. Une particularité soulignée dès la Renaissance par Rabelais, qui est réinterrogée par le berrichon Gilles Clément et son Jardin planétaire.

C'est de cet héritage vivant dont s'est saisie il y a 15 ans l'IEHCA. Une action qui témoigne du caractère essentiel des études humaines et sociales qui y sont conduites, pour mieux appréhender notre culture commune, la comprendre et la diffuser.

15 ans, déjà, et l'histoire ne fait que commencer. Un bel anniversaire à célébrer dans le cadre des « Nouvelles Renaissance(s) ! » pour imaginer, ensemble, le futur du Centre-Val de Loire.

EMMANUEL DENIS

→ MAIRE DE TOURS

Tours cultive l'histoire… et la gastronomie. Depuis plusieurs années, la municipalité apporte sa propre pierre à cette ambition collective, en déployant des politiques publiques tournées vers la transition agro-écologique et, tout naturellement, en soutenant l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

Équipement municipal situé au cœur de notre territoire, la Villa Rabelais incarne pleinement cette aventure humaine, qui conjugue plaisir, transmission et conscience des enjeux de notre époque. Elle est à la fois un espace de connaissance, de partage, de mémoire vivante des cultures culinaires… et un lieu d'éveil, ouvert à toutes et tous.

À Tours, la gastronomie se vit dans les rencontres scientifiques et l'intelligence collective. Mais elle s'enracine aussi dans des projets concrets, au plus près des habitantes et habitants. C'est le sens de notre stratégie alimentaire municipale, de la future cuisine centrale, des initiatives comme Arrière-Cuisines, ou encore des projets d'occupation des étages des Halles. Toutes ces démarches ont un fil rouge : promouvoir une alimentation plus juste, plus locale, plus durable.

Dans ce cadre, le partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation est une richesse précieuse. Il irrigue le territoire de son expertise, tout en l'ouvrant à la société et au monde.

C'est cette alliance féconde entre rigueur scientifique, ambition publique et exigence sociale qui fait de Tours une Cité internationale de la gastronomie à part entière — populaire, engagée, et contributrice de solutions pour demain.

CHRISTINE DIACON

→ DIRECTRICE RÉGIONALE DES AFFAIRES CULTURELLES RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

I y a quinze ans, l'UNESCO inscrivait le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. En 2022, c'était au tour des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette. L'an dernier, les savoir-faire de la découpe bouchère à la française ont été inclus dans l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Autant de dossiers que l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation a accompagnés et promus.

La DRAC ne peut qu'être sensible au travail mené par l'IEHCA depuis plus de vingt ans et se félicite de voir, grâce à cette institution unique, la région Centre-Val de Loire affirmer une place à part dans la valorisation des patrimoines alimentaires divers et, au-delà, des patrimoines culturels immatériels. Les nombreuses initiatives de l'IEHCA constituent également une contribution majeure à une meilleure connaissance par le grand public de la notion même de patrimoine culturel immatériel.

Le présent document atteste de ces dynamiques et des innombrables actions menées par l'institut. Je tiens à les en féliciter chaleureusement.

BRUNO LAURIOUX

→ PROFESSEUR ÉMÉRITE À L'UNIVERSITÉ DE TOURS, PRÉSIDENT DE L'IEHCA

Depuis 2001, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'est affirmé comme un acteur central dans la recherche et la réflexion sur les pratiques alimentaires, leur diversité sociale et géographique, ainsi que leurs transformations dans le temps. Fort d'un réseau de plus de 400 chercheurs et chercheuses, il a organisé 14 colloques thématiques internationaux et 9 conventions internationales qui rassemblent à chaque édition des centaines de spécialistes et d'étudiants venus du monde entier. Il pilote également une revue internationale (*Food & History* chez Brepols) qui en est à son 41e numéro et la collection « Table des Hommes » aux Presses Universitaires François Rabelais (avec plus de 50 volumes parus). Mettre en relation le dynamisme de la recherche et une société avide de comprendre et soucieuse de maitriser son alimentation, telle est la vocation fondamentale de l'IEHCA.

L'écrin de la Villa Rabelais, que nous avons rejoint en 2017, nous a ouvert de nouveaux horizons, de nouveaux terrains et de nouveaux publics. Côte à côte avec les chercheurs qui fréquentent notre bibliothèque de recherche (11 000 ouvrages et un ensemble de revues spécialisées unique en Europe), de plus en plus de Tourangeaux, touristes et scolaires trouvent dans une médiathèque gourmande à la fois confortable et très au fait de l'actualité un espace où lire, écouter des conférences, participer à des jeux éducatifs, goûter des spécialités locales ou internationales. Voire les préparer dans le cadre des ateliers constituant une véritable université ouverte des sciences gastronomiques, où l'on combine théorie et pratique, savoir et plaisir. Le tout avec le souci de comprendre les innovations comme le patrimoine culinaire pour lequel nous avons développé une véritable expertise à travers l'inscription du « Repas gastronomique des Français » et des « savoir-faire et cultures de la baguette de pain » au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Dans cette tâche, nous avons constamment bénéficié de l'aide et de l'appui de partenaires fidèles, la région Centre-Val-de-Loire, l'université de Tours et la ville de Tours. Je tiens à les en remercier ainsi que l'équipe des sept permanents qui, sous la conduite de Francis Chevrier, ont assuré la réussite de l'IEHCA.

FRANCIS CHEVRIER

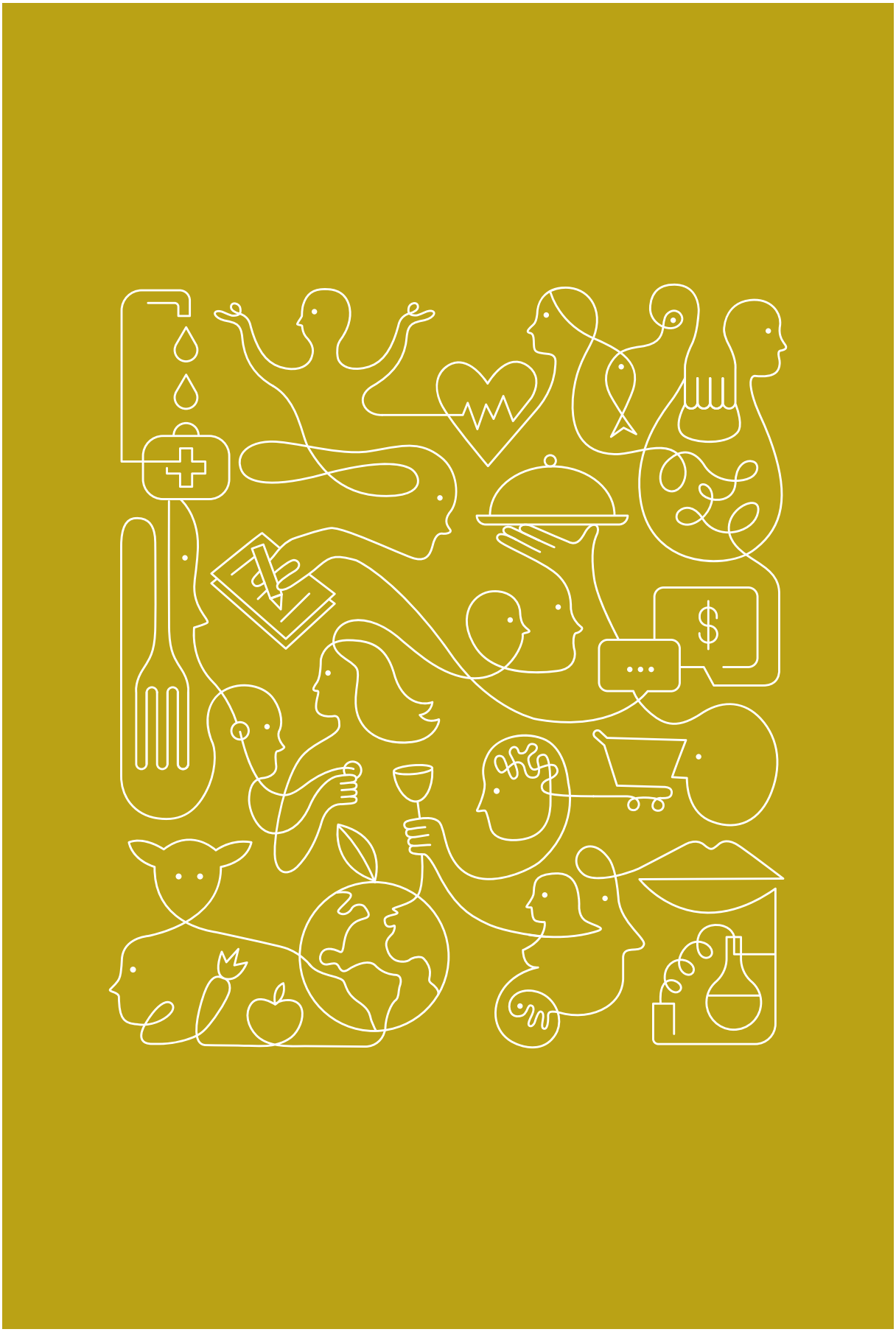
→ CRÉATEUR ET DIRECTEUR DE L'IEHCA

Tout au long de l'année nous faisons vivre ce lieu dédié aux cultures et aux patrimoines alimentaires. Dans le domaine de la recherche, nous sommes à un carrefour de nombreuses disciplines, histoire, anthropologie, économie, géographie, philosophie, sociologie. Nous offrons à la communauté des chercheurs un centre de rencontre, un outil de médiation, des instruments de travail avec notre formidable bibliothèque de recherche et nos publications qui mettent la science à la disposition de toutes et tous. « Nous entrons dans un âge d'or de l'ignorance » déclare l'historien américain des sciences Robert Proctor. À l'heure où, partout dans le monde, les résultats et conclusions de la recherche scientifique sont contestés ou simplement niés, par des officines sur le net et, bien plus grave encore, par les gouvernements de pays puissants, il nous appartient à la Villa Rabelais de faire vivre une recherche plurielle, transdisciplinaire, rigoureuse.

Il nous appartient de mettre les travaux des chercheurs à la disposition de notre public avide de connaissance et curieux de la marche du monde. Un public désireux de savoir comment mieux se nourrir, pour protéger sa santé et protéger la planète, un public qui souhaite découvrir la richesse des patrimoines alimentaires de notre région et du monde, leur histoire, les précieux savoir-faire qui y sont associés, les femmes et les hommes qui possèdent ces techniques et se les transmettent de génération en génération.

Depuis que nous avons fait inscrire par l'UNESCO en 2010 le Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité, la Villa Rabelais est devenue sur ces matières un centre d'expertise unique au monde. C'est pour cette raison que la région Centre Val de Loire a choisi la Villa Rabelais pour y accueillir une des étapes de la cérémonie de l'attribution des étoiles Michelin 2024. C'est pour cette raison que la région Centre Val de Loire célébrera en 2025, au travers du programme des Nouvelles Renaissances, le 15e anniversaire de l'entrée de la gastronomie française dans le saint de saint de l'UNESCO.

2024 fut une riche année pour la Villa Rabelais, sa petite équipe, ses bénévoles et son public. Qu'ils en soient remerciés chaleureusement ! Que soient également remerciés l'université et la ville de Tours, la région Centre Val de Loire, les ministères de la culture et de l'agriculture et tous les partenaires qui concourent au succès de notre projet.



II

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 10644 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).

LA VILLA RABELAIS : INAUGURATION DU JARDIN AROMATIQUE

Le 6 juin 2024, a été inauguré le jardin aromatique de la Villa Rabelais offrant au grand public un nouvel espace paysager conçu et réalisé par la Direction des Parcs et jardins de la Ville de Tours. Ce nouvel écrin végétal vient compléter l'offre de la Villa Rabelais en mettant à disposition une véritable bibliothèque de saveurs et de senteurs.

Photos © Ville de Tours - F. Lafite

À l'ombre du majestueux platane centenaire et dans le prolongement de la terrasse de la Villa Rabelais, les plantes aromatiques et arbres fruitiers sont à l'honneur avec une collection botanique d'une cinquantaine de variétés comestibles.

Les végétaux sont installés à hauteur des petits et des grands avec la conception d'assises jardinées en briquettes sur mesure avec indication des noms des variétés.

La pergola construite pour supporter une végétation grimpante, odorante et colorée offre une nouvelle zone d'ombrage.

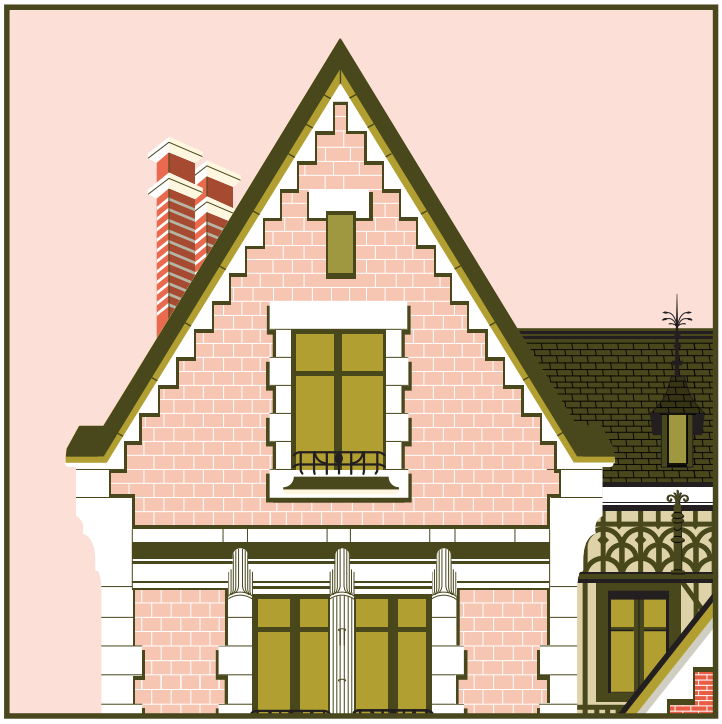
La façade de la Villa Rabelais est également mise en valeur avec un parvis fleuri, les pavés posés sur sable permettent l'infiltration des eaux de pluie au profit des plantations.

Au total, ce sont près de 670 plantes vivaces, 45 arbustes, 43 grimpantes, 17 agrumes et 480 aromatiques plantés dans ce nouvel écrin de verdure.

Ce jardin réalisé, conçu et planté par les agents de la Ville de Tours est un nouveau lieu paisible et rafraîchissant à découvrir. Les jardiniers de la Ville de Tours et le paysagiste **Philippe HERLIN** ont travaillé à l'aménagement végétal du jardin de la Villa Rabelais.

III

LES FAITS MARQUANTS 2024



L'EXPÉRIENCE : LES PATRIMOINES CULINAIRES

La Ville de Tours a accueilli les 17 et 18 mars la cérémonie des étoiles Michelin 2024.

INAUGURATION DU JARDIN AROMATIQUE

À partir du 6 juin, un nouveau jardin s'est ouvert au public derrière la Villa Rabelais, siège de l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), l'un des lieux-totems de la Cité Internationale de la Gastronomie.

LES « SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAIS »

Le 10 septembre 2024, l'élément les « savoir-faire de la découpe bouchère à la française » a été inclus à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel (en application de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel).

BANQUET RONSARD

À l'occasion du demi-millénaire de Ronsard, le CESR, en collaboration avec Sorbonne Université, l'Université Lyon III et l'Université Paris-Cité, a organisé à Tours du 10 au 13 septembre 2024 le colloque-festival RonsArt.

LANCEMENT DU DIPLÔME UNIVERSITAIRE ALIMENTATION SANTÉ

Cette première édition s'est déroulée sur 3 semaines entre janvier et avril 2024 et a réuni 10 étudiants venant d'horizons professionnels variés.

« SAVEURS AUDITIVES », RADIO ÉTUDIANTE

→ VENDREDI 19 AVRIL

Dans le cadre de l'apprentissage de la langue et de la culture française, les étudiants de l'option « Radio » du Centre Universitaire d'Étude du Français pour les Étudiants Étrangers (CUEFEE) de l'Université de Tours ont découvert les différents formats radiophoniques et ont aussi choisi de jouer les journalistes autour de la gastronomie. En collaboration avec Radio Campus Tours, et soutenus par l'IEHCA et RFI, ils ont animé une émission publique 100% gastronomique et interculturelle, au sein de la Villa Rabelais.

VERNISSAGE DE L'EXPOSITION MYCOLOGIE

Accueillie en résidence sur l'année universitaire 2023-2024, la plasticienne **Camille FISCHER** a mené un travail de recherche et de création pour insuffler un élan de modernité à la mycologie officinale, une discipline historique. Son installation au sein de la Villa Rabelais, composée d'œuvres originales réalisées pendant cette résidence, en est le reflet.

L'exposition de l'artiste **Camille FISCHER**, en partenariat avec l'université de Tours au sein de l'unité de recherche Biomolécules et Biotechnologies Végétales (BBV), Faculté de Pharmacie Philippe-Maupas, et avec le soutien de la DRAC Centre-Val de Loire, s'est tenue à la Villa Rabelais du 17 octobre au 4 novembre

IV

NOS ACTIONS 2024

I. → L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE — p. 24

A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE — p. 26
B. L'APPUI AUX PROGRAMMES DE RECHERCHE — p. 34
C. LES FORMATIONS — p. 36
D. L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ — p. 38
E. LA POLITIQUE ÉDITORIALE — p. 42

II. → LES BIBLIOTHÈQUES — p. 46

A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE — p. 48
B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE — p. 50

III. → L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES — p. 52

A. PRÉSENTATION — p. 54
B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES — p. 56
C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS — p. 64
D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS — p. 70
E. LES CONCOURS — p. 82

IV. → LES ANIMATIONS CULTURELLES — p. 88

A. PRÉSENTATION — p. 90
B. PROGRAMME 2024 — p. 94
C. ACCUEIL DE GROUPES — p. 126

V. → LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS — p. 140

A. PRÉSENTATION — p. 142
B. PARTENAIRES ACCUEILLIS À LA VILLA RABELAIS — p. 144
C. LA VILLA RABELAIS HORS LES MURS — p. 168

VI. → LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES — p. 178

A. LES « SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE » — p. 180
B. PROJET D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE POLYNÉSIEN — p. 184
C. LA PÂTISSERIE — p. 185

I

L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE

A. LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE — p.26

— Conférence internationale — p.26
— Colloque chocolat, images de marques — p.28
— Les journées d'études — p.32

B. APPUI AUX APPELS À PROJETS RECHERCHE D'INTÉRÊT RÉGIONAL (APR IR) — p.34

C. LES FORMATIONS — p.36

— Master Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions — p.36
— Atelier de recherche « Comprendre les pratiques culinaires anciennes : un exemple de cuisine expérimentale gauloise, romaine et médiévale » — p.37

D. DÉVELOPPEMENT DE L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ — p.38

E. LA POLITIQUE ÉDITORIALE — p.42

— Revue « *Food & History* » — p.42
— Collection « *Tables des hommes* » — p.43
— Collection « *À la table des grands monuments* » — p.44
— *Gastronomie du jardin de la France* — p.45

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

Depuis 2019, l'IEHCA inscrit la plus grande partie de ses activités dans l'animation et le développement du Réseau Thématique de Recherche en sciences et cultures de l'Alimentation soutenu par la région Centre-Val de Loire. Ce réseau vise à mettre nos outils (programme de réunions scientifiques, politique éditoriale, bibliothèque de recherche, espaces de travail, réseaux) au service d'un pôle régional réunissant les chercheurs des pôles académiques de la Région Centre-Val de Loire ainsi que tous les partenaires socio-économiques et institutions pertinentes. L'IEHCA poursuit ainsi son 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 régionale, 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.

9E CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

9E ÉDITION ORGANISÉE PAR L'IEHCA → DU 5 AU 7 JUIN 2024

La neuvième 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 neuvième édition a rencontré un véritable succès avec la participation de 148 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.

Cocktail dinatoire 6 juin

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

MOTS D'ACCUEIL DE GAUCHE À DROITE :
Arnaud GIACOMETTI, président de l'université de Tours
Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA
Estelle COCHARD, conseillère régionale Centre-Val de Loire déléguée auprès du vice-président climat, transformations écologiques et sociales des politiques publiques, transition énergétique, économie sociale et solidaire, vie associative, chargée du suivi des dossiers et actions concernant la COP
Alice WANNEROY, première adjointe au maire de Tours, déléguée aux ressources humaines, aux relations avec les représentants du personnel, à la politique alimentaire, et à la Cité Internationale de la Gastronomie

COLLOQUE CHOCOLAT, IMAGES DE MARQUES

L'Institut de Recherche Juridique Interdisciplinaire François-Rabelais (IRJI–UR 7496) de la Faculté de droit, économie & sciences sociales de l'université de Tours et l'IEHCA/Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation se sont associés avec ces partenaires pour organiser un colloque scientifique sur le chocolat, illustré par une exposition culturelle.

L'image publicitaire et patrimoniale trouve en effet un écho dans le droit du chocolat, celui des marques et des signes de qualité et d'origine au sein de la propriété intellectuelle, comme voies d'expression de la patrimonialisation juridique du chocolat. De l'évaluation sensorielle et émotionnelle du chocolat à l'imaginaire de sa qualité, le colloque associe juristes de droit public et de droit privé, historiens, historiens de l'art contemporain et des techniques, producteurs d'émissions et reportages, spécialistes de la communication et des métiers du chocolat, pour explorer une forme de patrimoine alimentaire peu étudiée, autour de la marque elle-même patrimoine culturel.

VEN. 22 NOVEMBRE → VILLA RABELAIS

13h30-14h30
→ Introduction

Le chocolat et les Juifs séfarades : entre pratiques religieuses et commerciales, XVI-XVIII siècle,
Hélène JAWHARA PINER, Chercheuse associée au CESR

Définir et protéger le chocolat à la Belle Epoque : enjeux industriels et commerciaux, lutte contre les fraudes et construction d'une norme internationale,
Pierre-Antoine DESSAUX, Maître de conférences en Histoire contemporaine, université de Tours

Le chocolat, une définition juridique au cœur des contradictions de l'Union européenne,
Isabelle HANNEQUART, Maître de conférences HDR en Droit public, université de Tours

14h30-14h45
→ Débat

14h45-16h05
→ La patrimonialisation juridique du chocolat

La patrimonialisation juridique du chocolat Droit de l'Union européenne et patrimonialisation d'un produit importé : le cas du chocolat,
Daniele BIANCHI, Conseiller juridique de la Commission européenne

Le chocolat de Modica, le chocolat IGP de l'Union européenne,
Stefano MAGAGNOLI, Professeur d'Histoire de l'Économie, directeur du département des Sciences économiques et du Management, università degli Studi di Parma, Italie

Chocolat et commerce équitable au Village du chocolat en Slovénie,
Marius COCOU, Enseignant-chercheur en droit, université de Maribor, Slovénie

Le chocolat du Vanuatu,
Fabienne LABELLE, Maître de conférences HDR en Droit privé, université de Tours

16h05-16h20
→ Pause

16h20-17h20
→ La patrimonialisation juridique du chocolat (suite)

Le chocolat zéro déforestation,
Damien THIERRY, Maître de conférences HDR en Droit public, université de Tours

Alcool et chocolat,
Théodore GEORGOPOULOS, Professeur de droit Public, université de Reims

Rencontre entre patrimoine et chocolat. Quand l'un et l'autre se nourrissent mutuellement,
Cécile Anger, Doctorante en droit des marques culturelles, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Responsable de la marque, du mécénat et des partenariats, Établissement public national du Mont Saint-Michel

17h20-17h50
→ Débat

17h50-18h50
→ Les métiers du chocolat

Formation Artisan chocolatier-confiseur,
Myriam COCHIN, Formatrice au Campus des métiers et de l'artisanat de Joué-lès-Tours

Cacao et Cupulate, les fèves d'Amazonie,
Ananda SANTOS, Avocate brésilienne

Visioconférence-témoignage avec deux producteurs brésiliens,
Un producteur de cupulate et de chocolat à base de cacao traditionnel, un producteur de chocolat à base de cacao sauvage d'Amazonie

18h50-19h30
→ Conférence-dégustation

Évaluation sensorielle et émotionnelle du chocolat,
Boriana ATANASOVA, Professeure à l'université de Tours (Département professionnel Agrosciences), U1253, iBraiN, Équipe « Psychiatrie Expérimentale & Translationnelle », INSERM-université de Tours

SAM. 23 NOVEMBRE → PONTLEVOY

10h00-11h00
→ Visite de l'exposition

11h00-12h00
→ Les images du chocolat Poulain

Cent ans d'images Poulain,
Joëlle NOUAILLE, Présidente de l'association Pontlevoy Patrimoine - Art et Culture

La place de la marque Poulain dans la mémoire locale,
Mathis PAVIE, Étudiant du master Alimentation : Patrimoines Cultures et Transitions, université de Tours

Poulain, des petites images fixes aux images animées,
Pascal AUDOUX, Journaliste et écrivain

13h30-15h10
→ Les chocolats en images

« Chocolatebox art » - de l'art pour les gourmands ? L'usage des gravures de reproductions sur les emballages de confiseries (XIX-XX^{e} siècles),
Violaine GOURBET, Membre associée de l'InTRu (EA 6301), université de Tours

Les emballages et la saveur des chocolats,
Luri BAPTISTA, Chercheur post-doctoral à l'université d'Örebro (Alliance Neolaia), Suède

Images de l'industrie chocolatière en France (XIX-XX^{e}) : l'exemple de la chocolaterie Casino,
Aurélie BRAYET, Chercheure associée RECITS-FEMTO-ST en histoire des techniques, université de Franche-Comté (en visioconférence)

La passion des marques alimentaires, de Poulain au Chocolat idéal,
Éric BITOUN, Directeur de Skopia Films, auteur du reportage La belle histoire du chocolat Poulain

Le chocolat, sujet de reportage,
Adèle MÉNARD, Associée de Skopia Films, auteure d'un futur reportage sur le chocolat

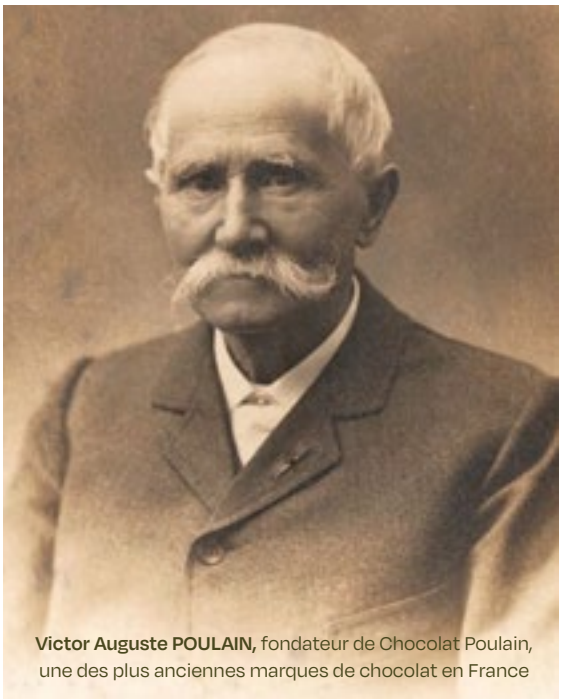
15h10-15h35
→ Débat

15h35-15h50
→ Pause

13h30-15h10.
→ Les chocolats en images (suite)

Le phonographe et le chocolat,
Jean-Yves PATTE, Muséologue, ancien producteur à France Musique de l'émission Le monde fabuleux des archives sonores

Maison Bigot : Chocolat et histoire de famille, la transmission d'un « matrimoine » gourmand,
Paola MASON, Directrice de la Pâtisserie Bigot à Amboise – 4^{e} génération



Victor Auguste POULAIN, fondateur de Chocolat Poulain, une des plus anciennes marques de chocolat en France

Qu'est-ce qu'un bon chocolat, imaginaire de la qualité,
Kilien STENGEL, Enseignant PhD en Sciences de la communication, université de Tours, IEHCA, Tours

16h50-17h05
→ Débat

17h05
→ Dégustation avec Paola MASON, Les terroirs du cacao

CHOCOLAT POULAIN
Goutez & comparez!
Qualité sans Rivale.

CHOCOLAT POULAIN

CHOCOLAT POULAIN
Goutez & comparez! Qualité sans Rivale.

Exigez le CHOCOLAT POULAIN ORANGE c'est le meilleur
Les Arbres et leurs Usages
le Cacaoyer

LES JOURNÉES D'ÉTUDES

MAR. 2 AVRIL

JOURNÉE D'ÉTUDE « ALIMENTATION ET FRONTIÈRES »

Cette journée d'étude du pôle alimentation, financée par l'université de Tours et s'inscrit dans le cadre du projet MIGRACT : Projet de recherche interdisciplinaire piloté par **Geneviève GUÉTEMME** (université d'Orléans – laboratoire REMELICE). Ce projet s'appuie sur la pratique artistique avec des artistes migrants pour collecter des récits de vie en migration, interroger les antagonismes et les complicités entre les populations et les cultures.

Avec ou sans papier, avec ou sans argent, avec ou sans logement, en transit ou plus ou moins installés dans un espace d'accueil, les migrants doivent manger. Et cette question de la subsistance du corps met en avant la matérialité des frontières, à la fois comme espace de séparation et de tolérance, espace de dangers lorsque la vie est en jeu ou de rencontres transnationales.

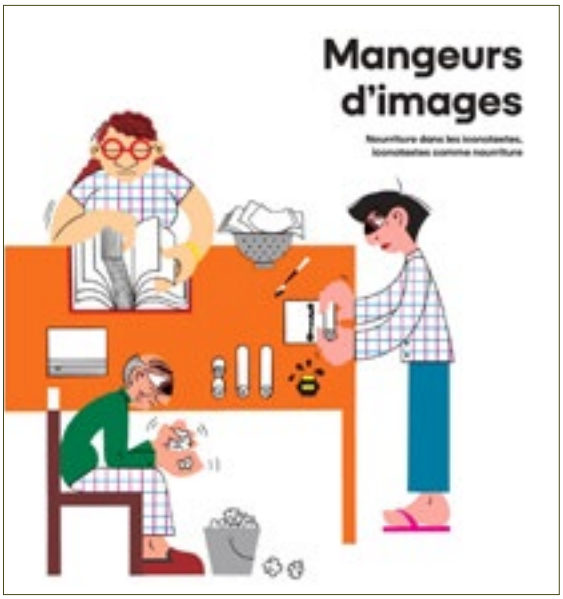
Cette journée a montré que l'entrée par l'alimentation accompagne l'évolution des études migratoires elles-mêmes en donnant une voix au savoir expérientiel qui accompagne le passage des lignes entre les cultures. Elle a montré aussi que les choix alimentaires des migrants, même limités, rendent compte de leur capacité à rester acteurs de leur migration.

MER. 12 JUIN

JOURNÉE DES DOCTORANT.E.S DE L'INTRU

→ MANGEURS D'IMAGES ▪ NOURRITURE DANS LES ICONOTEXTES, ICONOTEXTES COMME NOURRITURE

C'était à partir de ses *Iconophages* (**Jérémie KOËRING**, Acte Sud, 2021) que les doctorants de l'InTRu avaient commencé à réfléchir aux questions reliant les images, les iconotextes et l'ingestion : d'une part, en enquêtant sur ce que cela implique d'un point de vue concret, pour interroger le rapport physique entre les objets et les corps ; d'autre part, en s'ouvrant à des interrogations plus canoniques pour voir comment ce rapport a été mis en scène. Cette nouvelle journée s'est structurée autour de ces deux axes, et a nourri le dossier que consacre à ce sujet la revue Neuvième art à l'occasion de l'exposition angoumoisine « Croquez » !



VEN. 27 SEPTEMBRE

JOURNÉE DES ÉCOLES DOCTORALES HUMANITÉS & LANGUES (H&L) ET SCIENCES DE LA SOCIÉTÉ TERRITOIRES, ÉCONOMIE, DROIT (SSTED)

Cette journée a réuni plus de 50 doctorant.e.s des humanités et des sciences sociales du collège doctoral Centre-Val de Loire (université de Tours et université d'Orléans).

Conférence inaugurale de **Patrick CHARAUDEAU**, professeur émérite de l'université de Sorbonne Paris Nord et chercheur au CNRS : l'interdisciplinarité à l'épreuve des sciences sociales et humaines.

Cette journée a été ponctuée par un concert de jazz.

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

Renforcement des liens avec l'université d'Orléans et développement de notre réseau de partenaires non académiques, notamment grâce à la dynamique des APR et des actions de CSTI de la Villa Rabelais.

A. LES APPELS À PROJET RECHERCHE D'INTÉRÊT RÉGIONAL (APR IR)

Poursuite des actions liées aux Appels à Projets Recherche d'Intérêt Régional dans lesquels l'IEHCA est investi comme partenaire non académique

→ APR IR PATAMIL (2021 –2025) :
Éthique alimentaire et projets alimentaires de territoire région-centre – Tamil Nadu, regards croisés > Copilotage CEDETE (univ. Orléans) et CITERES (univ. Tours)

→ APR IR BIOSEXFLY (2023 –2026) :
Paramètres de la bioconversion par la mouche soldat noire pour concevoir des lignées d'élevage> pilotage IRBI (univ. Tours)

→ APR IR AGRIAME (2025-2028) :
Renouvellement des générations et attractivité des métiers de l'agriculture. Copilotage CITERES& CETU Etics (univ. Tours)

B. APPEL À PROJET DE LA MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME VDL

→ DIASPORAS ET PATRIMOINE : REPENSER LES INTERACTIONS

Responsable scientifique :
Anne DELOUIS → POLEN (UR 4710)

Le projet réunit des chercheurs et chercheuses issus de trois unités de recherche des universités d'Orléans et de Tours :
CITERES (UMR 7324), POLEN (UR 4710) et REMELICE (UR 4709).

Cette collaboration favorisera un croisement des perspectives et des méthodologies issues de plusieurs disciplines, notamment l'anthropologie / ethnologie, la sociologie, l'histoire, ainsi que les études littéraires et artistiques.

SAM. 23 NOVEMBRE

PROGRAMME CONVIVIUM (HORIZON-CL2-2024-HERITAGE-01-01)

Pilotage : université de Coimbra.
Partenaires : universités d'Oslo, Gdansk, Utrecht, Sorbonne, Institut Lyfe (ex-Bocuse).
Partenaires non académiques : IEHCA, Museum Nord, Atelier Sérgio Rebelo, Memoar Oslo / Inland / Circularways.

Coalition interdisciplinaire et intersectorielle de partenaires européens publics et privés qui travaillent ensemble pour apporter une dimension culturelle au Green Deal européen en s'appuyant sur le pouvoir matériel, sémiotique et symbolique de l'alimentation.

Le projet CONVIVIUM s'engage également à promouvoir la science ouverte en rendant ses processus, ses méthodologies et ses résultats accessibles au public.

VEN. 27 NOVEMBRE

NEOLAIA

Accueil à la Villa Rabelais de 30 enseignants-chercheurs délégués du WP5 du programme NEOLAIA : dégustation commentée de cépages rares et cocktail dinatoire autour des découvertes des richesses de notre territoires accompagnés de vins de nos terroirs.

Cette soirée s'inscrit dans la poursuite de l'accueil de chercheurs nationaux et internationaux au sein de la Villa Rabelais, comme chaque année, dans le cadre de notre programmation scientifique (séminaires, colloques, convention annuelle, université d'été…) ou de nos évènements CSTI (résidences de chefs, Rencontre François Rabelais…).

Fond de soutien aux collaborations de recherche NEOLAiA : contacts en cours avec l'université d'Orebro (Suéde), de Nicosie (Chypre) et de Salerne (Italie) dans le cadre du Work package 5 (piloté par l'université d'Örebro, et l'université de Tours) autour de deux tâches :
→ l'une dédiée à la création de réseaux d'appui à la recherche et d'appui au développement des politiques HRS4R,
→ l'autre au développement de la recherche collaborative et participative via le NEOLAiA Living Lab Hub.

NEOLAiA
TRANSFORMING REGIONS FOR AN INCLUSIVE EUROPE

MASTER ALIMENTATION : PATRIMOINES, CULTURES ET TRANSITIONS

Cette année le master change de nom et devient :
→ LE MASTER ALIMENTATION : PATRIMOINES, CULTURES ET TRANSITIONS,
avec une nouvelle maquette marquée par :

- → l'introduction de la dimension des transitions, non seulement agroécologique, mais dans toutes les disciplines, histoire, droit... et de celle du patrimoine pour relier le patrimoine et le patrimoine alimentaire,
- → un nouveau module, l'alimentation en action, présent à tous les semestres, réunissant le projet collectif toujours mené sur deux années, les séances de restitution des mémoires, et un nouvel élément Produire un événement ou une communication, pour donner de la place à l'autonomie des étudiants, tout en préservant le partenariat avec le lycée Bayet et en développant la synergie avec l'IEHCA,
- → un tronc commun entièrement restructuré après l'analyse des besoins des différents parcours et avec des séminaires transversaux, qui permettent notamment de rapprocher les étudiants d'alimentation de ceux des autres parcours et de la vie du CESR.

Le projet collectif choisi vise à développer une action de médiation à partir du site internet CITALIM dédié à la citoyenneté alimentaire et légué par la promotion diplômée en juin 2024. Une collaboration a été également mise en place avec les PUFR pour faire réfléchir les étudiants de M1 sur une action de valorisation de la collection Table des Hommes. La coopération avec le lycée Bayet se poursuivra au printemps sur le thème de la gastronomie brésilienne en lien étroit avec la programmation de l'IEHCA.

En plus des traditionnelles Rencontres François Rabelais, deux événements scientifiques ont associé les étudiants du master :

- → le grand colloque du CESR, Rons'art, a bénéficié de la coopération entre le master et le lycée Bayet par l'invention et l'organisation du grand banquet qui s'est tenu à la Villa Rabelais le 11 septembre et qui a ravi les convives,
- → le colloque Chocolat, images de marque(s), en novembre, co-organisé par l'IRJI (Faculté de droit), l'IEHCA et la ville de Pontlevoy, avec des conférences sur les deux sites de la Villa Rabelais et de la salle des fêtes de Pontlevoy autour de la collection Poulain, qui a attiré un public nombreux dans une perspective originale science-société.

Isabelle HANNEQUART, responsable scientifique du Master

ATELIER DE RECHERCHE « COMPRENDRE LES PRATIQUES CULINAIRES ANCIENNES : UN EXEMPLE DE CUISINE EXPÉRIMENTALE GAULOISE, ROMAINE ET MÉDIÉVALE »

→ DU 31 JANVIER AU 2 FÉVRIER

L'atelier cuisine expérimentale de recettes gauloises, romaines et médiévales a eu pour objectif de faire découvrir aux étudiants cette branche de l'archéologie expérimentale. Pour ce faire, ils ont été répartis en cinq groupes de travail : cuisine, cuisson, questionnaire, médiation et images. Ils devaient reconstituer plusieurs recettes gauloises, romaines et médiévales, telles que le Lenticullam et le Minutal, afin de tirer des conclusions sur les pratiques culinaires anciennes. Ces recettes ont été essentiellement reproduites sur un foyer, dans plusieurs types de poteries comme la ola, le tripode et le poêlon, dont les résidus (caramels alimentaires) seront analysés par un laboratoire strasbourgeois.

Le groupe cuisine avait en charge la préparation des divers ingrédients composant les recettes, leur ordre d'introduction, mais aussi le choix des assaisonnements et leur dosage. De nombreuses recettes ont été réalisées, nécessitant de nombreux ingrédients déjà utilisés aux époques gallo-romaine et médiévale. Parmi ces ingrédients, peuvent être cités moult types de viandes et de poissons comme la volaille, le porc, le bœuf et le saumon. Ils étaient accompagnés de légumes tels que le poireau, le céleri, les féveroles ou encore le fenouil. En plus de cela, ils étaient assaisonnés de graines d'aneth et de moutarde noir, de ciboule, de sel et d'autres sortes d'épices. À cela s'ajoutent plusieurs types d'huiles, de vinaigres et du miel, des vins et des produits laitiers.

Les étudiants des groupes cuissons et poteries avaient deux tâches distinctes mais étroitement liées et essentielles au bon déroulement des restitutions. Ceux en charge des poteries s'astreignaient à comprendre l'importance de la forme et de l'épaisseur d'une poterie concernant la cuisson et le goût. La problématique du réemploi, par la subsistance de caramels alimentaires, s'est également imposée. Les étudiants responsables de la cuisson chronométraient et observaient les montées et les stabilisations de température et l'évaporation de l'eau en fonction de son taux de salinité, de la forme des pots ou du mode de cuisson ; le tout étant mesuré grâce à des sondes.

Les étudiants de l'équipe questionnaire devaient collecter des données par le biais de questions posées à l'ensemble des participants de l'atelier, qu'ils soient étudiants de Licence, de Master ou enseignants-chercheurs. Les questions ont porté sur leurs pratiques alimentaires personnelles et leur ressenti gustatif, olfactif et visuel au moment de la dégustation concluant chacune des expérimentations réalisées. À partir des informations obtenues et reportées sur des graphiques, des hypothèses ont pu être tirées, prolongeant les thématiques de recherches à l'origine des reconstitutions.

L'équipe médiation était responsable de la vulgarisation des diverses expériences scientifiques réalisées au cours des trois jours d'atelier auprès des étudiants de licence 3 archéologie, sous la forme d'un court exposé. La transmission de ces informations a permis leur participation aux expérimentations, par le concassage du sel, le pressage du raisin, le broyage de grains d'épeautre et la préparation de beurre à partir de crème.

SOUS LA DIRECTION DE :
Marie-Pierre ROURE-HORARD, UMR CITERES, Tours
Fabian MÜLLERS, CESR, Tours

DÉVELOPPEMENT DE L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ

Sous l'impulsion du Professeur Régis Hankard, l'IEHCA a poursuivi son ouverture en intégrant les sciences de la santé et de la nutrition à son périmètre d'expertise. Cette approche novatrice replace l'alimentation au cœur des enjeux de santé, dépassant une vision strictement médicale pour proposer une lecture pluridisciplinaire.

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.

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 croissante des *food sciences* se manifeste désormais clairement dans la programmation scientifique de l'IEHCA, notamment à travers le colloque international biannuel, la Convention de l'IEHCA, l'université d'été, le DU Alimentation et Santé...

Membre de la Fédération Française de Nutrition, l'IEHCA consolide son positionnement aux côtés d'acteurs majeurs du secteur, confirmant son expertise et son influence dans le paysage nutritionnel français.

→ DIPLÔME UNIVERSITAIRE « ALIMENTATION SANTÉ »

Le diplôme universitaire Alimentation-Santé propose depuis l'année universitaire 2023-24 une formation unique en France. Et elle est le fruit d'une collaboration initiée depuis plusieurs années entre les SST (Unité mobile de nutrition du CHRU de Tours, le laboratoire de l'INSERM UMR 1069) et les SHS (l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), le Pôle Alimentation et le laboratoire CITERES UMR de l'université de Tours.

Elle répond à un besoin émanant aussi bien de professionnels de santé que de professionnels de domaines hors santé.

Cette première édition s'est déroulée sur 3 semaines entre janvier et avril 2024 et a réuni 10 étudiants venant d'horizons professionnels variés. Les enseignements se sont tenus intégralement au sein de la Villa Rabelais, qui offre un cadre idéal de formation, favorisant les partages d'expérience, et permet l'accès à la bibliothèque gourmande, très prisée par les étudiants.

Le programme comprend la reconnaissance des situations de malnutrition/dénutrition incluant la dénutrition à tous âges, l'obésité à tous âges, le diabète, les carences, les comportements addictifs ; la compréhension des bases de l'alimentation et de la thérapeutique en nutrition incluant le métabolisme des nutriments, les techniques de nutrition thérapeutique, les organisations de soins, l'éducation thérapeutique et l'éthique ; et la compréhension des déterminants de nos choix alimentaires incluant les étapes clefs au cours de la vie, la sociologie de l'alimentation, le rôle croissant de l'environnement dans nos choix alimentaires, les représentations des aliments, la prévention, les réglementations et l'industrie.

→ 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'Obési-té du CHRU de Tours).

Depuis l'automne 2023 jusqu'au printemps 2024, la Villa Rabelais a pu accueillir deux groupes de patients participant à l'étude à raison de deux séances d'art-thérapie par semaine. Durant ces séances, les deux groupes 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 offre un cadre idéal 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.

→ PROJET SESA (ANNÉE UNIVERSITAIRE 2023-2024) : PRÉVENTION ALIMENTATION SANTÉ PAR L'ART

Le service sanitaire (SeSa) constitue l'une des mesures-phares du Plan National Priorité Prévention et concerne les étudiants de médecine de 3e année.

Pour cette première année de collaboration, l'IEHCA, accompagné par Julie Capelle (CHU Tours) a accueilli 3 étudiants de la faculté de médecine de Tours. Pour les 3 étudiants, il s'agit de mettre en œuvre une démarche d'éducation pour la santé en réalisant des actions de sensibilisation à la Santé et à l'Alimentation par l'Artau sein de l'association La Table de Jeanne-Marie.

Cette action collaborative visait à sensibiliser les populations précaires à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée lors d'ateliers créatifs avec les bénéficiaires en avril 2024. Les étudiants ont fourni des conseils nutritionnels, tandis que des activités artistiques ont offert un espace d'expression et de sensibilisation sur les enjeux de l'alimentation. Cette collaboration visait à promouvoir une meilleure compréhension de la relation entre alimentation, santé et bien-être chez les populations vulnérables.

→ CHORALE « ENSEMBLE À LA VILLA »

Ensemble à la Villa est une chorale de personnes anorexiques et non anorexiques sur inscription libre et gratuite. Elle ne constitue pas un atelier thérapeutique mais encourage une démarche personnelle et renforce la confiance en soi dans l'accomplissement d'un objectif commun.

Les 33h de répétitions animées par **Madame ZANE OPINCANE**, cheffe de chœur, se sont tenues à la Villa Rabelais les mercredis de 18h à 19h.

Au fil des séances, cet environnement s'est révélé propice pour faire émerger une dynamique de groupe au sein des participants grâce à leur implication permettant de constituer un groupe fidèle d'une douzaine de participants. Cette initiative permet en outre de communiquer de manière positive sur l'anorexie mentale et mieux faire comprendre ce trouble.

Un récital a été proposé à la Villa Rabelais pour la fête de la musique et les fêtes de Noël. Les talents de ce chœur ont aussi été mobilisés dans la création de la bande sonore d'un film de promotion de la danse contemporaine pour le compte SUAPS de l'université de Tours.

→ FORMATION ASSISTANTS FAMILIAUX DU CD37

Une formation d'une journée aux assistants familiaux du CD37 sur la thématique des troubles liés à l'alimentation, permettant d'aborder les thèmes suivants :

→ Représentations Alimentation (Photolangage - **Pauline MORINEAU**)

→ Les troubles du comportement alimentaire pédiatrique-obésité-anorexie mentale et prise en charge diététique (**Dr BERNARDO - Pauline MORINEAU**)

→ Approche psychologique, **Caroline GAUVREAU**

→ Quelle orientation ? Quels acteurs ? **Julie CAPELLE**

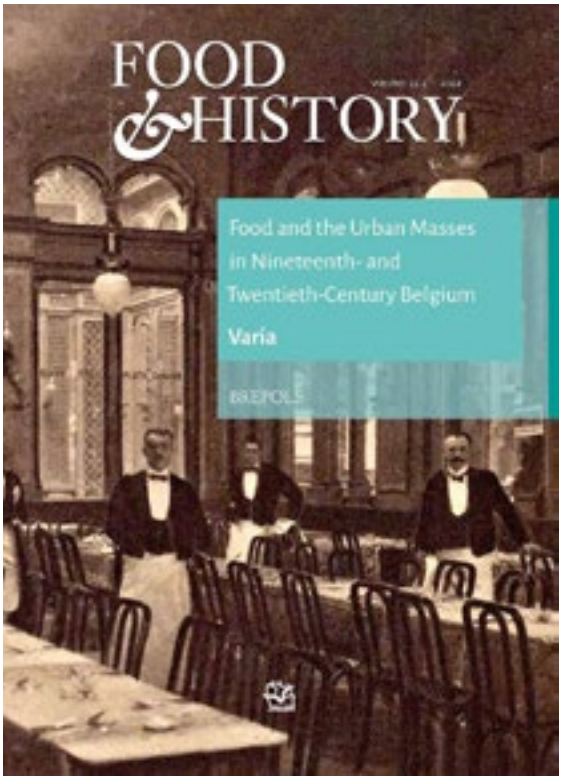
→ Évaluation et retour sur la journée de la journée

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 2024

Volume 22, Issue 1 → Varia
https://www.brepols.net/products/IS-9782503608358-1



Volume 22, Issue 2 → Food and the Urban Masses in Nineteenth- and Twentieth-Century Belgium / Varia
https://www.brepols.net/products/IS-9782503608365-1

COMITÉ ÉDITORIAL

RÉDACTEURS EN CHEF :
Alban GAUTIER, université de Caen Normandie, France
Rachel RICH, Leeds Beckett University, United Kingdom

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, Amiens, 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 (monographies, actes de colloques, journées d'études, séminaires, thèses) 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.

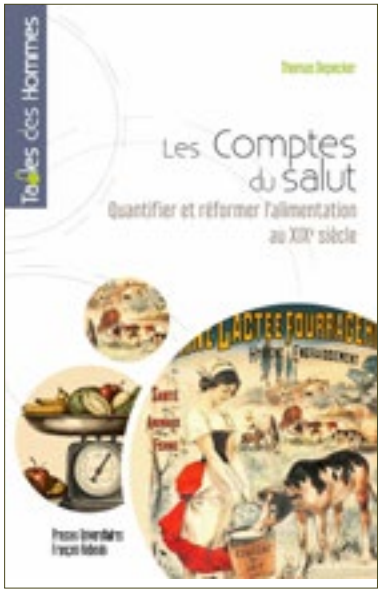
→ SORTIES 2024

Manger italien
Histoire d'un art de vivre, du XXe siècle à nos jours
→ Alberto Capatti

https://pufr-editions.fr/produit/manger-italien/

La salle à manger des Lumières
Histoire, architecture, décor
→ Cécile Lestienne

https://pufr-editions.fr/produit/la-salle-manger-lpoque-moderne/



Les comptes du salut
Quantifier et réformer l'alimentation au XIXe siècleLes comptes du salut
→ Thomas Depecker

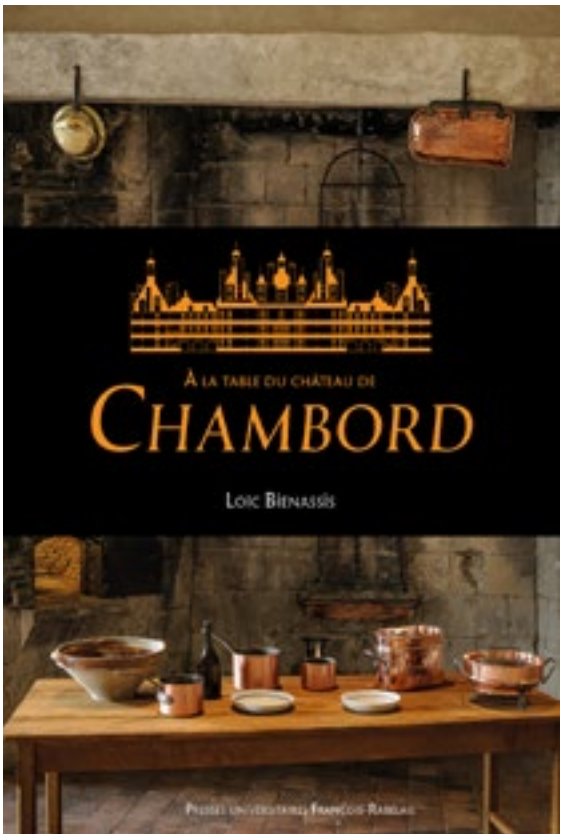
https://pufr-editions.fr/produit/les-comptes-du-salut/

COMITÉ DE DIRECTION :
Valérie BOUDIER, université de Lille, France
Antonella CAMPANINI, université de Bologne, Italie
Philippe CARDON, université de Lille, 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.



TROISIÈME VOLUME
Volume consacré au château de Chambord, ouvrage écrit par Loïc Bienassis.
https://pufr-editions.fr/produit/a-la-table-du-chateau-de-chambord/

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, a paru un volume consacré au château de Chambord. D'autres volumes sont actuellement en préparation.

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.

II

LES BIBLIOTHÈQUES

A. LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE p.48

B. LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE p.50

LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE
PRÉSENTATION

Fondée en 2002, la bibliothèque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) constitue aujourd'hui la plus vaste bibliothèque de recherche en Europe consacrée à l'étude de l'histoire et des cultures de l'alimentation. Bien que les disciplines telles que l'histoire, la sociologie et l'anthropologie (appliquées à l'ensemble des aires culturelles) y occupent une place prépondérante, le fonds documentaire s'enrichit également de contributions issues d'autres domaines scientifiques. L'ensemble couvre toutes les périodes historiques, ainsi qu'une diversité d'espaces géographiques. Il reflète une grande variété de thématiques liées à l'alimentation, parmi lesquelles les cuisines régionales, la vigne et le vin, ou encore les arts de la table.

Au 31 décembre 2024, la bibliothèque disposait d'un fonds documentaire à la fois multilingue et pluridisciplinaire comptant environ un tiers d'ouvrages rédigés en langues étrangères (notamment en anglais, arabe, espagnol, catalan, portugais, hébreu, allemand, italien, néerlandais, chinois, coréen, japonais, etc.) et comptabilisant un total de 10 644 volumes. Il convient de souligner que plus de 20 % de ces documents ne sont accessibles, sur le territoire français, qu'au sein de l'Institut. À ce corpus s'ajoutaient 90 titres de périodiques spécialisés, dont 27 toujours en cours de parution (18 en langue française et 9 en langues étrangères), ainsi qu'un ensemble de ressources complémentaires : archives privées, travaux universitaires (thèses et mémoires de master), inventaires, documents variés, parmi lesquels figurent plusieurs collections de cartes et de menus de restaurants.

Couvrant l'ensemble des champs des sciences humaines et sociales, ce fonds constitue une ressource documentaire de premier plan, tant pour les chercheurs, enseignants et institutions académiques, que pour le grand public, la bibliothèque étant ouverte à toute personne souhaitant y mener des recherches ou des consultations sur place.

Les ouvrages de la bibliothèque sont accessibles en prêt à l'ensemble de la communauté universitaire de Tours, en particulier aux étudiants inscrits dans le master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation. Par ailleurs, ils font régulièrement l'objet de demandes de prêt entre bibliothèques (PEB), y compris à l'international, ce qui témoigne de leur intérêt scientifique. Conscients de la valeur documentaire et patrimoniale de ce fonds, plusieurs chercheurs en sociologie, anthropologie, histoire, ainsi que des institutions ou associations telles que l'Académie du vin de France, ont fait don de leurs archives à l'Institut. Celles-ci sont conservées, traitées et mises à disposition du public par la bibliothèque, sur demande auprès du responsable documentaire.

La bibliothèque de l'IEHCA s'impose ainsi comme un centre de ressources de référence dans le domaine des Food Studies. Reconnue à l'échelle internationale, elle accueille régulièrement des chercheurs spécialisés dans l'étude des cultures et de l'histoire de l'alimentation, qui séjournent à la Villa Rabelais afin de préparer ouvrages, articles scientifiques ou conférences, que leurs travaux portent directement sur l'alimentation ou sur des thématiques connexes.

La fréquentation de la bibliothèque (chiffres 2024 : 997 prêts, 102 Prêts Entre Bibliothèques) contribue de manière significative au rayonnement de l'université de Tours et renforce son attractivité dans le champ des sciences humaines et sociales. Le développement du fonds documentaire se poursuit à un rythme soutenu — environ 5 % d'augmentation annuelle — avec une ouverture croissante vers les sciences, la santé et les technologies. Cette évolution répond aux nouvelles orientations de la recherche transdisciplinaire, en lien étroit avec le Réseau Thématique de Recherche en culture et sciences de l'alimentation.

Lieu essentiel au service de l'enseignement et de la recherche, la bibliothèque de l'IEHCA s'attache à identifier, acquérir et mettre à disposition les ressources documentaires nécessaires aux étudiants et aux chercheurs, dans un contexte où le numérique joue un rôle croissant. En parallèle de sa fonction documentaire, elle assume une mission de conservation : elle se positionne comme une gardienne de la mémoire et du patrimoine alimentaire, sous toutes ses formes. Elle occupe ainsi une place centrale dans la diffusion et la valorisation de l'information scientifique et technique, tout en étant un espace de travail, d'étude, mais aussi de convivialité et d'échange intellectuel.

LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE
PRÉSENTATION

La Bibliothèque Gourmande est une salle d'actualité dont le fonds est constitué aujourd'hui de plus de 1000 ouvrages, classés par thématiques : gastronomie du territoire, cuisines du monde, cuissons et conservations, cuisine du quotidien, cuisine végétale, révolution des céréales, au jardin, viande, recettes de la mer, le pain, beurre et fromages, vin et autres boissons alcoolisées, épices, pâtisserie, histoire & sociologie de l'alimentation, arts de la table, littérature et gastronomie, la gastronomie au cinéma, bandes dessinées, mangas et ouvrages jeune public. Cette diversité thématique permet d'attirer un large public à la Bibliothèque Gourmande.

Au cours de l'année 2024, plus de 3670 visiteurs ont franchi les portes de la Villa Rabelais, et en particulier celles de la Bibliothèque Gourmande. Cette augmentation de fréquentation de la bibliothèque s'explique en partie par la proposition d'animations culturelles en lien direct avec les ouvrages de la Bibliothèque Gourmande – rencontres d'auteurs, animations autour du livre de cuisine, club de lecture gastronomique – et également par l'acquisition de nouveaux jeux de société. La Bibliothèque Gourmande est un lieu d'échanges et de partages, grâce aux nombreux supports proposés.

➔ L'ÉQUIPE DES GOURMETS

Pour aider au développement des activités de la Bibliothèque Gourmande et à son ouverture, une équipe de bénévoles s'est formée au cours de l'année 2024 : personnes retraitées, étudiants, personnes en reconversion professionnelle, l'équipe des gourmets est une communauté aux visages multiples.

Accueil du public et des intervenants, mise en valeur du fonds de la Bibliothèque Gourmande par des tables thématiques, contrôle des billets, propositions d'ateliers... la contribution des bénévoles prend différentes formes, en fonction des savoir-faire et disponibilités de chacun. Il s'agit d'un bénévolat « à la carte », où chaque bénévole s'inscrit sur le créneau qui lui convient.

En plus des temps de bénévolat, nous nous retrouvons au début de chaque trimestre afin d'échanger sur la saison culturelle à venir. Nous organisons également des temps de partages, afin de faire plus ample connaissance et de créer ainsi une vraie dynamique autour de l'alimentation.

➔ LA RECETTE DU CAKE D'AMOUR DES BÉNÉVOLES DE LA VILLA RABELAIS

Par Aurore GRANNEAU → bénévole

Préparez votre... préparez votre venue
Dans un écrin... un écrin absolu,
Un lieu aux mille saveurs,
Où chaque livre a du... où chaque livre a du cœur.

Prenez ce lieu... ce lieu rempli d'histoire,
Dans le berceau, de notre belle Loire,
Où la philosophie,
Est de nous ouvrir... nous ouvrir l'appétit

Choisissez des... choisissez des recettes
D'antan, d'ailleurs, et même parfois secrètes,
Chaque saveur a son hommage,
Les ateliers sont chaque fois un vrai voyage.

Mélangez-y... mélangez des instants,
Suspendus entre... entre hier et maint'nant,
Des histoires, des souvenirs,
À transmettre et à... à transmettre et chérir.

Ajoutez une... ajoutez une équipe,
Des bénévoles, généreux et uniques,
Pour faire de la Villa,
Une maison gourmande... gourmande comme Gargantua.

Laissez lever... lever la belle magie,
Quand les histoires... histoires ouvrent l'appétit,
Toute la programmation,
Est un vrai réveil... est un vrai réveillon.

Une dernière... dernièr' recommandation
Venez après... après toute collation,
Chaque ouvrage vous rappelle,
Que sans repas notre, notre faim s'éveille.

III

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

A. PRÉSENTATION — p.54

B. LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES — p.56

— Les ateliers d'initiation et de découvertes — p.58
— Les ateliers de perfectionnement — p.61

C. LES RÉSIDENCES DE CHEFS — p.64

— Résidence de chef > Lituanie — p.66
— Résidence de chef > Irlande — p.68

D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS — p.70

— Programme 2024 — p.75

F. LES CONCOURS — p.82

— Pâtés en croûte du Centre-Val de Loire — p.83
— Tartes Tatin du Centre-Val de Loire — p.84
— Bières de Centre-Val de Loire — p.85
— Viennoiseries — p.86
— « Nouvelles » sur le thème : souvenirs culinaires — p.87
— Café — p.88

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.

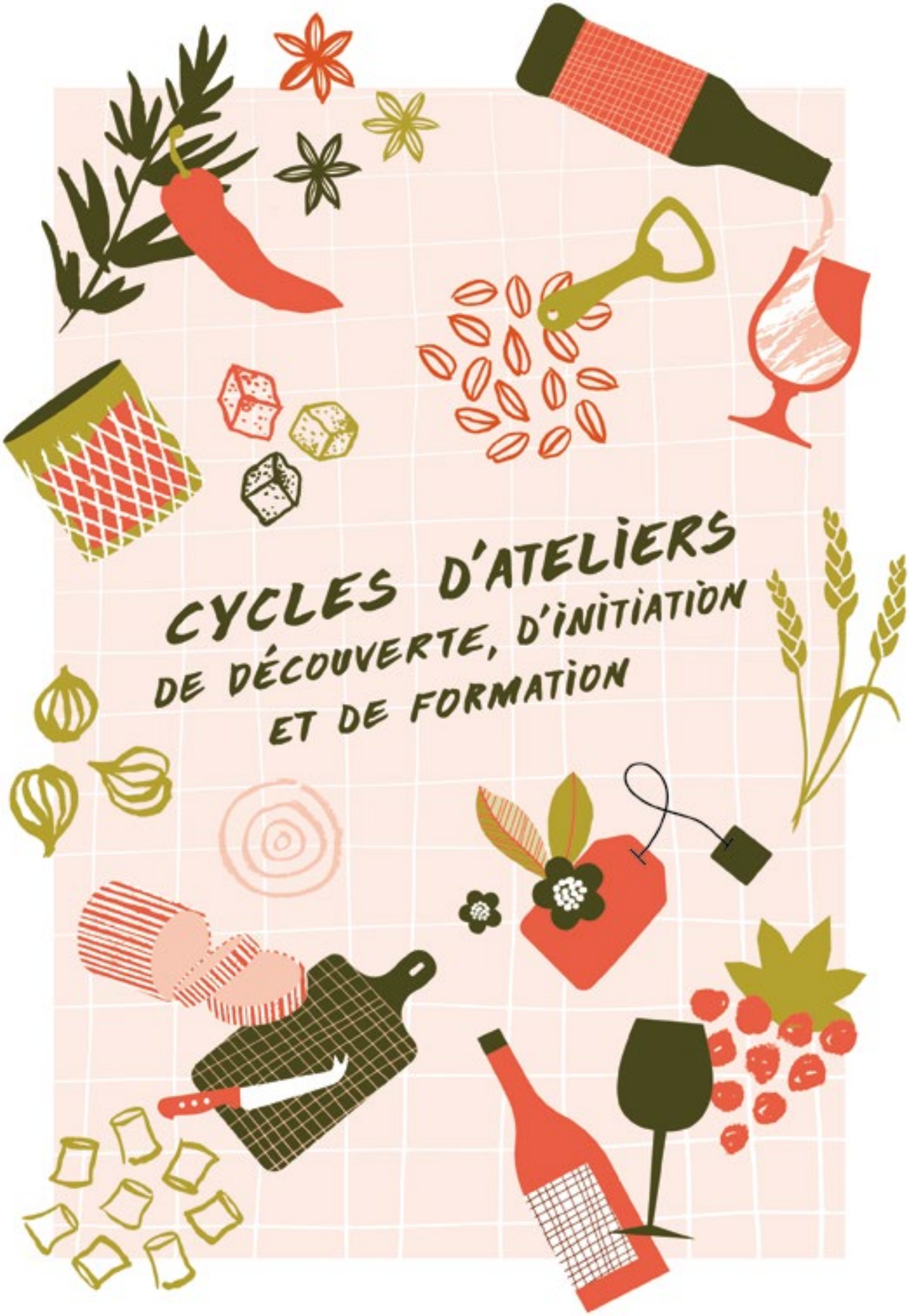
Ces cycles de formation, de découverte, d'apprentissage ou de perfectionnement, de « l'université ouverte des sciences gastronomiques » s'adressent à celles et ceux qui cherchent à approfondir leurs savoirs gastronomiques ou culinaires. Des experts, des professionnels, des techniciens, des universitaires, 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


CYCLES D'ATELIERS
DE DÉCOUVERTE, D'INITIATION
ET DE FORMATION

CYCLE DE DÉCOUVERTE DES VINS

Un cycle d'ateliers thématiques sur le Vin a été mis en place dans la cadre de l' « université ouverte des sciences gastronomiques » accessible à tous. Ces séances de découverte incluent des formations œnologiques et des dégustations animées par des experts.

Chaque session a exploré un thème particulier, tel que l'association vin-fromage ou bière-fromage avec Christian Pechoutre, Maxime Decitre-Jouveau et Hans Kirscher ; l'alliance entre vin et cacao avec François Bonhomme et Les Théobromistes ; ou encore la minéralité des vins avec Julien Hadjadj-Jadaud et Benoît Merias. Anne Ruilier et Cesare Bonacoscia ont présenté les vignobles italiens inscrits au patrimoine de l'UNESCO. Le programme se poursuit jusqu'en juin 2024 avec des thématiques variées, telles que les vins de jardins , la hiérarchie des vins allemands , et les cépages oubliés du Sud-Ouest. La cérémonie de clôture, prévue le 20 juin 2024, fut accompagnée d'une dégustation marquée par la remise des diplômes.

En septembre 2024, la nouvelle session a repris son cycle avec pour thèmes les vins de Moldavie, de l'Ile de beauté, la qualité du champagne, et le classement médiéval des vins d'Andeli.

CYCLE DE PERFECTIONNEMENT :
VIN ORANGE

Un cycle d'ateliers intitulé « Le vin orange dans tous ses états ! » a été organisé à la Villa Rabelais par Julien HADJADJ-JADAUD de Vins Mille Lieux. Cet atelier a exploré le vin orange à travers trois régions viticoles : l'Alsace, le Sud-Ouest et l'Italie.

Lors de la première séance, dédiée aux macérations aromatiques d'Alsace, les participants ont découvert comment cette région, connue pour ses cépages, s'est imposée comme l'une des principales productrices de vins orange en France.

Le 9 janvier 2024, la dernière séance a abordé l'histoire de l'Italie comme berceau du vin orange en Europe occidentale, mettant en avant la vinification inspirée des techniques géorgiennes en qvevri et le rôle des vignerons frioulans dans la popularisation de ce type de vin.

CYCLE MIEL
ET LES PRODUCTION DE LA RUCHE

En mars 2024, un cycle thématique dédié au miel et aux produits de la ruche a été proposé en collaboration avec l'Université du temps libre. Ces ateliers, organisés à la Villa Rabelais et au Rucher de la Dame Blanche, ont offert aux participants l'opportunité de découvrir l'histoire, les bienfaits et les labels associés au miel dans une ambiance conviviale et enrichissante.

SÉANCE DU 14 MARS →
Le 14 mars, **Marie-Claire FRÉDÉRIC**, historienne de l'alimentation, a animé un atelier sur l'histoire et les modes de consommation du miel dès l'Antiquité romaine, mettant en lumière son utilisation comme moyen de conservation et d'assaisonnement.

SÉANCE DU 21 MARS →
La séance suivante, le 21 mars, s'est déroulée au Rucher de la Dame Blanche, où l'apiculteur, **Michael PRETESEILLE** a présenté les propriétés bénéfiques du miel, du pollen, de la propolis et de la gelée royale, des produits phares reconnus pour leurs vertus antibactériennes et antioxydantes.

SÉANCE DU 28 MARS →
Enfin, le 28 mars, **Loïc APIED**, apiculteur, a conclu ce cycle en explorant la diversité des labels et certifications comme ***Bee Friendly*** et ***APIcité***, en détaillant leurs distinctions et leur impact sur la qualité des produits.

CYCLE DE PERFECTIONNEMENT :
CÉPAGES RARES

En 2024, La Cave épicerie locavore Dejault et la micro-agence « Qui l'eût cru ? » ont organisé une série d'événements pour mettre en lumière la richesse culturelle et gastronomique du territoire. Ces rencontres, tenues à la Villa Rabelais à Tours, ont permis d'explorer les cépages, races et variétés anciennes, tout en soulignant l'importance de leur préservation en tant que patrimoine vivant.

SÉANCE DU 25 JANVIER →
Le premier événement, le 25 janvier, a été animé par **François BONHOMME**, caviste et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire, ainsi que **Julie JOYEZ**, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes. Les participants ont pu découvrir l'histoire des cépages rares et les enjeux liés à la biodiversité domestique à travers des animations et des dégustations de vins, jus, rillettes et tartinades de légumes.

SÉANCE DU 22 FÉVRIER & 28 MARS →
Les rencontres suivantes, prévues les 22 février et 28 mars, ont poursuivi cette exploration, offrant aux participants une immersion dans le patrimoine culinaire local, agrémentée d'échanges riches en connaissances.

CYCLE PLANTES SAUVAGES ALIMENTAIRES

En avril 2024, un cycle thématique a été proposé par Savoir Sauvage Touraine pour sensibiliser à l'utilisation des plantes sauvages comestibles.

Ce programme a permis aux participants de découvrir ces plantes sous différents aspects, mêlant exploration, apprentissage théorique et pratique culinaire, avec une balade découverte des plantes sauvages de l'île Saint-Simon et un atelier culinaire a eu lieu chez Tours à Table. Les participants ont utilisé les plantes sauvages pour préparer différents plats qu'ils ont ensuite dégustés.

CYCLE ACCORDS DES METS ET DES VINS ITALIENS

Trois ateliers consacrés à la gastronomie italienne ont eu lieu en mai 2024, sous la direction de Cesare Bonacoscia, chef au restaurant « Mi faim Mi raisin » à Tours.

Ces séances, riches en saveurs et en découvertes, ont permis d'explorer des traditions culinaires emblématiques. Un atelier a mis en lumière les différentes saveurs de la charcuterie italienne, allant des douces aux fumées, en passant par les épicées et piquantes.

Ce patrimoine culinaire reflète la richesse des traditions gastronomiques régionales d'Italie. Un voyage gustatif à travers les fromages AOP italiens a permis de découvrir les savoir-faire régionaux, témoins des traditions culturelles et gastronomiques du « Bel Paese ». Les participants ont également exploré la diversité des antipasti italiens, véritables ambassadeurs des produits régionaux, célébrant les goûts et les couleurs au service de l'appétit.

CYCLE UNESCO

Trois séances de cuisine autour des traditions culinaires inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO ont été organisées à "Tours à Table", situé au 45 rue Bernard Palissy, à Tours.

Ces cours, destinés aux amateurs et curieux, ont permis d'explorer des savoir-faire culinaires dans une ambiance conviviale. Dahye Jeong, Da In Kim et Yeunsoo Park ont animé un cours sur la préparation du kimchi, un mets coréen à base de légumes fermentés, symbolisant l'harmonie avec la nature. Aliza Karatas a présenté le keşkek, un plat cérémoniel turc composé de blé et de viande, préparé au rythme des musiciens et des chants. Éliane Cheikbossian et Catherine Garabedian ont enseigné l'art de confectionner le dolma, un plat à base de viande, riz, pois et épices enveloppés dans des feuilles de vigne. Ces ateliers incluaient une initiation aux techniques de préparation suivie d'un repas convivial autour des plats réalisés.

CYCLE CHAMPIGNONS

En octobre 2024, un cycle d'ateliers sur les champignons a été organisé en collaboration avec l'Université du Temps Libre. Ce programme comprenait trois séances alliant théorie et pratique, permettant aux participants, débutants comme amateurs éclairés, de découvrir la mycologie, la culture et la cuisine des champignons.

Une première séance a introduit les shiitakés, pleurotes et champignons de Paris, cultivés dans des caves troglodytes. Cet atelier a permis d'explorer les techniques de culture et leur rôle dans la production locale. Lors d'une sortie en forêt de Larçay (Esvres-sur-Indre), **Didier RAAS**, mycologue et pharmacien, a enseigné aux participants comment identifier les champignons comestibles. Cet atelier a abordé les espèces, la saisonnalité et les sols propices, dans une ambiance pratique et immersive. Le chef, **Florent MARTIN** a animé un atelier, montrant comment sublimer les champignons en cuisine. Bolets, girolles et coulemelles ont été cuisinés en sauces, plats principaux, et même desserts, révélant toute leur diversité culinaire.

CYCLE DE PERFECTIONNEMENT :
LES NOMS DES CÉPAGES

Une série de conférences a permis d'explorer l'évolution des noms des cépages à travers les différentes régions de France, mettant en lumière leur richesse historique et leur transformation au fil du temps.

NORD-EST (24 SEPTEMBRE) →
Les participants ont découvert que des cépages tels que le Chaussé, devenu Trousseau, le Mon, transformé en Savagnin, ou encore la Petracine, rebaptisée Riesling, illustraient l'héritage viticole de cette région et ses influences germaniques.

NORD-OUEST (15 OCTOBRE) →
Dans cette région, l'Auxerrois, désormais appelé Cet, le Menu Pineau, devenu Orbois, et le Vient d'Anjou, renommé Chenin, ont mis en avant l'adaptabilité des cépages aux terroirs locaux.

SUD-EST (19 NOVEMBRE) →
Des cépages comme le Balzac, aujourd'hui connu sous le nom de Mourvèdre, la Redondance, devenue Grenache, et l'Aspirant, transformé en Rivairenc, ont témoigné des liens entre tradition et modernité dans cette région.

SUD-OUEST (10 DÉCEMBRE) →
Les transformations de cépages tels que le Braucol ou Pinnes, l'Enrageant devenu Folle Blanche, ou encore le Dégoûtant rebaptisé Regretté, ont raconté l'histoire unique et souvent méconnue du vignoble local.

Ces conférences ont révélé, à travers les noms anciens des cépages, non seulement l'histoire viticole française, mais également la richesse et la diversité du patrimoine qu'ils incarnent.

CYCLE DE PERFECTIONNEMENT :
UMANI, 5E SAVEUR ?

Un cycle d'ateliers sur la saveur Umami a été proposé, permettant de découvrir cette cinquième saveur dans différentes boissons.

Animés par Julien Hadjadj-Jadaud, spécialiste des vins chez Vins Mille Lieu, un atelier a permis d'explorer l'Umami dans les vins, une saveur subtile mais présente dans tous les types de vins, du rouge au moelleux.

Les participants ont appris à identifier cette sensation complexe et réconfortante ; et un second atelier a mis en lumière l'Umami dans le saké, boisson nationale du Japon. Les différents paramètres de son élaboration, tels que le taux de polissage du riz, influencent sa concentration en Umami, permettant de comprendre ses variations..

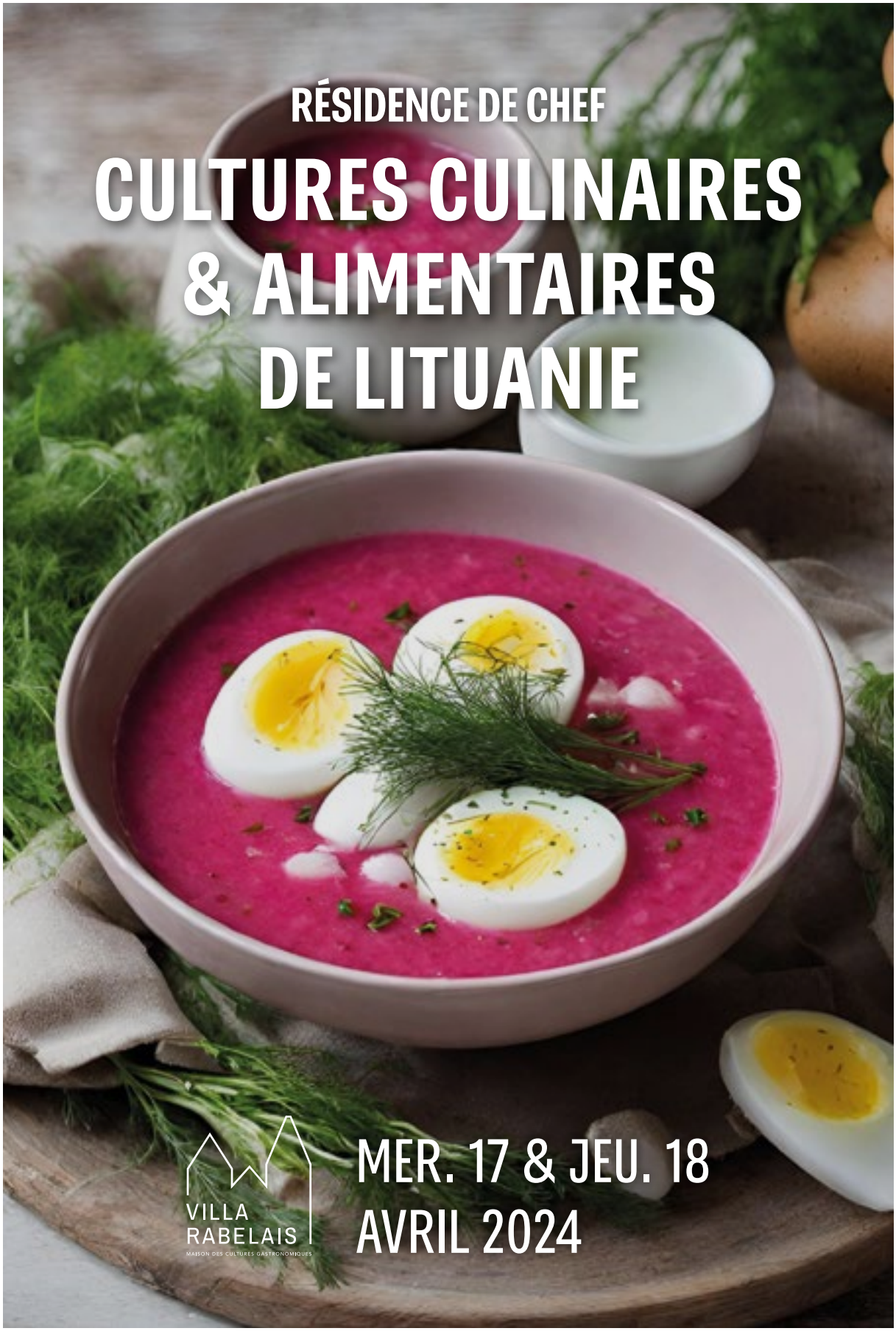
III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

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.


RÉSIDENCE DE CHEF
CULTURES CULINAIRES
& ALIMENTAIRES
DE LITUANIE
VILLA
RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES
MER. 17 & JEU. 18
AVRIL 2024

RÉSIDENCE DE CHEF > LITUANIE

Le mercredi 17 avril 2024, la Villa Rabelais à Tours a été le théâtre d'une table ronde exceptionnelle dédiée aux cultures culinaires et alimentaires de Lituanie, en présence de personnalités.

Cet événement, organisé dans le cadre des échanges culturels promus par l'IEHCA, a rassemblé **Miroslav STYČINSKIJ**, chef exécutif de l'hôtel Holiday Inn Vilnius, Son Excellence Monsieur **Nerijus ALEKSIEJŪNAS**, Ambassadeur de la République de Lituanie en France, et **Otilija SNIEŠKAITĖ**, conseillère économique et commerciale auprès de l'Ambassade. La discussion était modérée par **Loïc BIENASSIS**, historien.

Le lendemain, jeudi 18 avril, la célébration des saveurs lituaniennes s'est poursuivie avec deux temps forts. À midi, le chef **Miroslav STYČINSKIJ** a collaboré avec les élèves du lycée hôtelier Albert Bayet de Tours pour un repas d'exception, encadré par leurs professeurs **Alexis JOUANNEAU** et **Estelle CORDELET**. Cette expérience a permis aux élèves de travailler aux côtés d'un chef international tout en explorant des techniques culinaires novatrices.

Enfin, à 19h30, un dîner à 4 mains au restaurant Le Martin Bleu a réuni **Miroslav STYČINSKIJ** et le chef tourangeau **Florent MARTIN** autour d'un menu conçu pour marier les saveurs locales et lituaniennes.

Ces deux journées ont offert un véritable voyage gastronomique, célébrant l'art culinaire en tant que pont entre les cultures.

AMBASSADE DE LITUANIE
EN FRANCE

RÉSIDENCE DE CHEF
LA SEMAINE IRLANDAISE
VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES
DU 9 AU 17 OCTOBRE 2024

RÉSIDENCE DE CHEF > IRLANDE

Du mercredi 9 au jeudi 17 octobre 2024, la Villa Rabelais a accueilli une série d'événements exceptionnels dédiés à la gastronomie irlandaise, organisés en partenariat avec des chefs renommés et des personnalités.

MER. 9 OCTOBRE →
Les festivités ont débuté avec un atelier sur les bières irlandaises, mettant à l'honneur la célèbre Stout, bière noire emblématique, et explorant la riche diversité brassicole de l'Irlande.

JEU. 10 OCTOBRE →
Le lendemain, le jeudi 10 octobre, un atelier sur les whiskeys irlandais a permis de plonger au cœur des traditions de distillation de l'île, en découvrant les subtilités du whiskey et son histoire fascinante.

MAR. 15 OCTOBRE →
Un troisième atelier a révélé la tradition fromagère irlandaise, souvent méconnue, en mettant en lumière des fromages artisanaux issus de fermes locales, au-delà des produits industriels largement distribués.

MER. 16 OCTOBRE →
Le mercredi 16 octobre a marqué un temps fort avec une table ronde exceptionnelle sur les cultures culinaires irlandaises, animée par **Killien STENGEL** de l'IEHCA. Cette discussion a réuni le chef **Vincent VILLEROY**, Son Excellence Monsieur **Niall BURGESS**, Ambassadeur de la République d'Irlande en France, et **Sheena DIGNAM**, directrice de Food Tour in Tours. La journée s'est poursuivie avec un dîner à quatre mains au restaurant Le Martin Bleu, orchestré par **Vincent VILLEROY** et le chef tourangeau **Florent MARTIN**, célébrant une rencontre gastronomique unique entre l'Irlande et la Touraine.

JEU. 17 OCTOBRE →
Enfin, le jeudi 17 octobre, les élèves du lycée hôtelier Albert Bayet de Tours ont eu l'opportunité de collaborer avec **Vincent VILLEROY** lors d'un dîner au restaurant d'application. Encadrés par leurs professeurs, ils ont conçu un menu mariant tradition irlandaise et savoir-faire local.

Ces rencontres culinaires, mêlant ateliers, tables rondes et dîners d'exception, ont offert un véritable voyage sensoriel, mettant en lumière la richesse et la diversité de la culture gastronomique irlandaise.

Ambasáid na hÉireann
Embassy of Ireland

III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

D. LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

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.

14 & 15 NOV. 2024

NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES

20 ÈME ÉDITION DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

—

AUX HALLES DE TOURS
SALLE TIXIER,
1ER ÉTAGE DES HALLES

20 ANS APRÈS

NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES → 20 ANS APRÈS

Pour la 20e fois se sont tenues les 14 et 15 novembre, les Rencontres François Rabelais.

Depuis 20 ans, nous avons à cœur d'interroger les pratiques culinaires et alimentaires afin de permettre au public le plus large de mieux comprendre les enjeux d'un acte essentiel de l'humanité « se nourrir ». Et si possible « bien se nourrir » c'est-à-dire de manière respectueuse de son corps et de sa santé, de manière respectueuse de l'environnement et de manière respectueuse des femmes et des hommes qui produisent nos aliments. Ce sont du moins les valeurs et enseignements que nous nous efforçons de promouvoir tout au long de l'année à la Villa Rabelais et bien sûr à l'occasion de ces Rencontres.

« Les nouvelles tendances culinaires » furent le thème de nos premières Rencontres en 2005. Vingt ans plus tard, que sont-elles devenues ? Il sera intéressant de se poser la question. Le regard que nous porterons sur les tendances actuelles interrogera les pratiques et les modes qui témoignent de la richesse de l'inventivité et de la curiosité humaines. Algues, légumineuses, quinoa et plantes sauvages sont aujourd'hui incontournables dans les assiettes. Une alimentation qui se doit, et c'est heureux, d'être de plus en plus solidaire retiendra également notre attention tout comme le rêve d'exotisme et de voyages qui renouvelle sans cesse la carte des restaurants. Enfin l'irruption de l'Intelligence Artificielle dans l'univers de la cuisine n'est pas le moindre des défis et ouvre à n'en pas douter des perspectives stimulantes.

Merci à Christophe Hay qui a présidé nos 20e Rencontres, merci à toutes celles et ceux qui nous ont fait l'honneur d'y participer, merci au public fidèle, merci à nos partenaires sans qui rien ne serait possible.

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

IEHCA
VILLA RABELAIS

VILLA
RABELAIS

PROGRAMME → JEUDI 14 NOV.

→ 9H00 - 9H45 | ACCUEIL DES PARTICIPANTS

dans le patio des Halles, 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
Christophe HAY, président des 20es Rencontres François Rabelais
Arnaud GIACOMETTI, président, université de Tours
Emmanuel DENIS, maire, Ville de Tours , vice-président de Tours Métropole Val de Loire
Temanuata GIRARD, vice-présidente déléguée à l'Agriculture et l'alimentation, Conseil régional Centre-Val de Loire
Charles FOURNIER, député d'Indre-et-Loire

→ 10H30 - 12H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Quoi de neuf depuis 20 ans ?

En partant du programme de 2005, que sont devenues les tendances culinaires d'il y a 20 ans ? Pourquoi les tendances du passé ne sont plus tendances aujourd'hui ? Comment les grands évènements (crises migratoires, climatiques, conflits, #metoo, covid-19...) ont influencé ces tendances et ces évolutions culinaires ?

MODÉRATRICE :
Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Guillaume GOMEZ (sous réserve), représentant personnel du Président de la République pour l'alimentation et la gastronomie, Paris
Christophe HAY, chef cuisinier, Fleur de Loire, Blois
Anne-Claire PARÉ, experte tendances, Bento, Paris
Marielle SALVADOR, enseignante-chercheuse HDR en comportement du consommateur, Institut Lyfe, Écully

→ 12H30 - 14H30 | 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.

→ 16H30-18H00 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

La gastronomie à l'heure des régimes « sans »
(carte blanche du Réseau thématique de recherche)

Malgré les contraintes qu'impliquent ces régimes, de plus en plus de consommateurs essaient de manger « sans ». Sans sucre, sans gluten, sans lactose, sans viande, sans oeuf, sans huile, sans sel, sans OGM, sans pesticide, sans alcool... Manger « sans », est-ce finalement manger sans risque ou sans plaisir ?

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

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Xavier IGNOLIN, caviste, *O'Colibri*, Tours
Faustine RÉGNIER, chercheur, sociologue, *université Paris-Saclay,* Inrae, PSAE.
Sophie de REYNAL, directrice marketing, *Nutrimarketing*, Paris
Jean-Louis SCHLIENGER, professeur honoraire, Faculté de médecine, Strasbourg
Jean-Thomas SCHNEIDER, chef pâtissier MOF, champion du monde de pâtisserie et glacerie, *Maison Asteria*, Paris

→ 14H30 - 16H00 | 5 ATELIERS AU CHOIX

Détails des ateliers sur la page suivante

→ 20H00 | PROJECTION DE FILM

Dans le cadre du Festival Arrière-Cuisine Bienveillance paysanne d'Oliver Dickinson

L'animal élevé à la ferme reste un précieux auxiliaire des choix alimentaires, en ces temps de transition indispensable. Avec Bienveillance paysanne, Oliver Dickinson a voulu montrer l'intérêt de connaitre l'origine des produits en parcourant la France à la rencontre d'éleveurs et d'éleveuses adeptes de pratiques vertueuses.

JEUDI 14 NOV. → 5 ATELIERS AU CHOIX

ATELIER 1

LES ACTUALITÉS DE L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER ET LES NOUVELLES MÉTHODES D'ENSEIGNEMENTS DE LA RESTAURATION

Depuis la Covid, de nombreuses évolutions ont été apportées dans l'apprentissage aux savoirs et savoir-faire de la filière restauration. La digitalisation, la distanciation, l'innovation, autant de sujets qui ont donné l'occasion aux référentiels de formation de se réformer comme aux pratiques pédagogiques de s'adapter.

EN PRÉSENCE NOTAMMENT DE :
Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation Nationale filière hôtellerie-restauration
Philippe BUTHIAUX et Bruno MORLET, enseignants-formateurs, *INSPE Cergy Paris université*, Antony

ATELIER 2

DES APPLIS ET DES LIVRAISONS QUI INVESTISSENT NOTRE QUOTIDIEN

La digitalisation des livraisons urbaines s'inscrit dans un mouvement d'émergence de services « à la demande ». Le e-commerce pose les bases d'une récente exigence logistique : la rapidité de la livraison. À l'instantanéité de la commande en ligne, les applis *UberEat* ou *Deliveroo*, parmi d'autres *Yuka*, *Toogoodtogo* ou *HelloFresh* destinées à informer, répondraient-elles à l'immédiateté de la disponibilité du produit, à la promptitude de la prise en compte, et à l'imminence du service ?

MODÉRATRICE :
Lila CHARBEY, étudiante, *université de Tours*

INTERVENANTS :
Rémy LUCAS, directeur associé, *Cate Marketing*, Vélizy-Villacoublay
Louis PREZELIN, fondateur Frères Toque, Angers

ATELIER 3

LA MONTÉE DES ALGUES

En feuilles entières fraîches ou déshydratées, en salade, comme légume, en papillote, saupoudrées sur les plats ou comme aromates, sous forme de gélifiant, dans les gâteaux ou dans les sauces, aujourd'hui les algues en cuisine ne sont plus uniquement réservées qu'aux adeptes des sushis.

MODÉRATRICE :
Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire, Paris

INTERVENANTS :
Florence DUFRENEIX, cheffe de projet, *Centre d'Etude et Valorisation des Algues*, Pleubian
Tanguy GESTIN, co-fondateur, *Zalg,* Vannes
Eric PHILIPPE, coprésident, *Merci les algues*, Saint-Étienne-du-Gué-de-l'Isle

ATELIER 4

UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION, EST-CE UTOPIQUE ?

On entend parler de temps à autre du projet d'une Sécurité sociale de l'alimentation. Cela paraît être un projet original ! Et pourtant, à l'heure où une frange des Français est en souffrance alimentaire, où la pauvreté s'accroît d'année en année, n'est-il pas temps de penser autrement ?

MODÉRATRICES :
Sidonie NAULIN, maîtresse de conférences en sociologie, Sciences Po, Grenoble
Marie-Laure AUGRY, journaliste, Tours

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Charles FOURNIER, député d'Indre-et-Loire
Isabelle HANNEQUART, maître de conférences HDR en Droit public, université de Tours
Dominique PATUREL, chercheuse retraitée, Collectif Démocratie alimentaire, Montpellier
Boris TAVERNIER, député du Rhône, délégué général, VRAC France, Lyon

JEUDI 14 NOV. → 5 ATELIERS AU CHOIX

ATELIER 5

REFUGEE FOOD, LE RECHO ET AUTRES ACTIONS SOLIDAIRES ET CULINAIRES

Près d'une centaine d'établissements, de l'étoilé à la cantine de quartier, ouvrent leurs fourneaux à des cuisiniers réfugiés pour des collaborations culinaires uniques. Ces projets visent à faire évoluer les regards sur les personnes réfugiées et faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration.

MODÉRATRICE :
Virginie BRÉGEON, maîtresse de conférences associée, Sciences Po, Rennes

INTERVENANTES :
Vanessa KRYCÈVE, fondatrice et directrice générale, Le Recho, Paris
Marine MANDRILA, co-fondatrice, *Refugee Food*, Paris

14 & 15
NOV.
2024
NOUVELLES
TENDANCES
CULINAIRES
20 ÈME
ÉDITION DES
RENCONTRES
FRANÇOIS
RABELAIS
—
AUX HALLES DE TOURS
SALLE TIXIER,
1ER ÉTAGE DES HALLES
20 ANS APRÈS
À COMMER
PRODUCTION
SANS GLUTEN
SANS LACTOSE

PROGRAMME → VENDREDI 15 NOV.

→ 8H30 - 9H00 | ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Dans le patio des Halles, par les élèves du Lycée François Clouet et petit déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

→ 9H00 - 10H30 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

L'IA, chef du futur ?

L'irruption de l'IA apporte beaucoup de nouveautés en cuisine. Alors que les algorithmes nous dictent nos sélections alimentaires, certains restaurants font appel à des logiciels d'intelligence artificielle pour créer des recettes et d'autres misent sur la réalité augmentée pour surprendre leurs clients. D'autre part, pour « confectionner » des produits, l'impression alimentaire en 3D, quant à elle, se développe dans les préparations préliminaires. De nouvelles expériences aux services des consommateurs...

MODÉRATEUR :
Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, *IEHCA Villa Rabelais*, Tours

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Marine CORÉ-BAILLAIS, fondatrice, *La Pâtisserie Numérique*, Paris
Olivier JAPHET, référenceur de contenu, *Web solution*, Saint Malo
Morgane LANDRÉ, fondatrice & directrice, *Agence Yolk*, Lyon
Stéphane RISS, directeur, *Affectio* et *QEAT*, Paris

→ 10H30 - 11H00 | PAUSE

→ 11H00 - 12H30 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

Les pays à la mode

Pour abattre les frontières culinaires, quoi de mieux que de vivre une destination à travers un plat : bobun, burrito, poutine, bagel, falafel, pita, wok, poke bowl, dahl de lentilles, wrap con carne, fish & chips... Les saveurs du monde sont devenues tendance et les influences internationales se reflètent dans les recettes.

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

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Mercedes AHUMADA, spécialiste culture alimentaire mexicaine et culture de l'agave, Paris
Azim HOSSEINI, restaurateur, *Bâmiyân et Kabouli*, Tours
Manoj SHARMA, Executive Chef & Owner, *Jugaad*, Paris
Sophie THIRON, docteur en sociologie, université Toulouse *Jean Jaurès*

→ 13H00 - 14H30 | DÉJEUNER LIBRE

dans les restaurants tourangeaux

→ 14H30 - 16H00 | 5 ATELIERS AU CHOIX

Détails des ateliers sur la page suivante

→ 16H00 - 17H30 | TABLE RONDE PLÉNIÈRE

À quoi ressemblera la cuisine dans 20 ans ?

Quelle sera la cuisine de demain en termes d'ingrédients, de techniques, de commerce, de commensalité, de culture ? Comment les innovations et les créations apporteront de nouvelles émotions ? Comment imaginer une cuisine en phase avec les besoins écologiques, économiques, sociologiques ? Cette table ronde imaginera les évolutions éventuelles de la cuisine, ses permanences, ses mouvements, ses tensions, dans une dynamique de projection.

MODÉRATEUR :
Stéphane BRUNERIE, fondateur, Stripfood, Tours

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Aurélie d'ASSIGNIES, fondatrice, Very Foody, Lyon
David GIRON, directeur de recherche CNRS, Institut de Recherche Biologie de l'Insecte, Tours
Christophe HAY, chef cuisinier, Fleur de Loire, Blois
Christophe LAVELLE, chercheur CNRS, Museum National d'Histoire Naturelle, Paris

→ 17H30 | REMERCIEMENTS

Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, IEHCA-Villa Rabelais

VENDREDI 15 NOV. → 5 ATELIERS AU CHOIX

ATELIER 1

LE GRAND PHÉNOMÈNE DES RECONVERSIONS PROFESSIONNELLES

Ils étaient avocat, informaticien, consultant, journaliste ou chimiste et ils sont devenus cuisiniers, pâtissiers, acteurs de la gastronomie. Attirés par le rêve de faire vivre leur passion, de transférer une expérience de vie en économie réelle, de transformer un plaisir du dimanche en travail quotidien, les aspirants entrepreneurs en métiers de bouche, par leur reconversion originale, sont de plus en plus nombreux.

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

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Laurène ATTIA, restauratrice, *Les roseaux pensants*, Cormery
Ludovic BISOT, fromager affineur - Meilleur Ouvrier de France, T*out un fromage*, Rambouillet
Jean-Marie HÉLIOT, fondateur, restaurant *Cocottes*, Bois-Colombes

ATELIER 2

LE BOOM DE LA K-FOOD

La cuisine coréenne, épicée, colorée, peu onéreuse et pas facile à reproduire à la maison, déferle dans nos assiettes. Popularisée par les séries télé et la K-pop, cette gastronomie qui séduit les jeunes adultes français, fleurit dans les restaurants et épiceries en France.

MODÉRATRICE :
Samya DAHECH, chargée d'action culturelle, *IEHCA, Villa Rabelais*, Tours

INTERVENANTES :
Ugonna ANIEKE, consultante culinaire et fondatrice, *K-phenomen*, Paris
Luna KYUNG, auteure spécialiste de la cuisine coréenne, Amiens

ATELIER 3

LA CUISINE DES PLANTES SAUVAGES POUR RENOUER AVEC LA NATURE

La nature offre mille merveilles pour qui sait prendre le temps de l'observer et de la connaître. Les plantes sauvages comestibles ne dérogent pas à cette règle. La bourrache, la capucine, l'ortie ou l'alliaire, qui poussent naturellement sont à nouveau considérées comme de merveilleux alliés de la santé.

MODÉRATRICE :
Anaëlle CZERWINSKI, étudiante, université de Tours

INTERVENANTES :
Amandine CANCÉ, ingénieure en biophysique végétale et bio-informatique, en recherche pharmaceutique et agroalimentaire, spécialisée en plantes sauvages comestibles
Élsa DEFRENET, traiteur, *Kalika-Loire*, et maraichère, *Ferme des 1000 plantes*, Courcelles de Touraine
Pauline MAYER, ethnobotaniste consultante, Saint-Martin-de- Pallières

ATELIER 4

LES LÉGUMINEUSES, LE NOUVEAU GRAAL ?

Oubliées un temps, à nouveau présentes sur les étals des marchés ou mises à l'honneur sur les cartes des grands restaurants, les légumineuses appartiennent à notre patrimoine culinaire. Pois chiche, lentille, soja, mais aussi féverole et lupin, voire trèfle et luzerne, ces noms sonnent désormais comme autant de promesses d'un meilleur équilibre alimentaire, d'une aubaine pour la planète, et même d'une conquête de notre autonomie protéique.

MODÉRATRICE :
Julie JOYEZ, chargée de communication, *Inpact37*, Tours

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
François-Xavier BEE, professeur de cuisine, *Ferrandi,* Paris
Vanessa GILBERT, diététicienne, Tours
Isabelle MAITRE, enseignant-chercheur en agroalimentaire, ESA, Angers
Magali SAVATON, agricultrice, *Ferme de la Ti' Bio D'aire*, Courcoué

VENDREDI 15 NOV. → 5 ATELIERS AU CHOIX

ATELIER 5

MEZZÉS, TAPAS, PINTXO… DES PLATS À PARTAGER !

Ils ont beau avoir des noms différents selon l'endroit où l'on se trouve, ce sont tous de petits plats qu'on aime partager. Des mezzés grecs ou libanais, aux tapas espagnoles, en passant par les antipasti italiens, le pintxo basque ou la kémia marocaine, ces assortiments d'amuse-gueules aux couleurs méditerranéennes font souvent office de plat.

MODÉRATEUR :
Rémy LUCAS, directeur associé, *CATE Marketing*, Paris

INTERVENANTES & INTERVENANTS :
Sabine DURAND, directrice des rédactions, *Néo Restauration*, Paris
Henri LECLERC, chef cuisinier, cofondateur, Bar à tapas *Tutu*, Tours
Emmanuelle LEVESQUE, photographie et styliste culinaire, Paris

III. UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

F. LES CONCOURS

PÂTÉS EN CROÛTE DU CENTRE-VAL DE LOIRE

19 FÉV.

Le lundi 19 février 2024, l'UMIH 37 et la Villa Rabelais ont organisé un concours dédié aux pâtés en croûte d'exception du Centre-Val de Loire dans le cadre de l'Université ouverte des sciences gastronomiques. Cet événement s'est tenu à la Villa Rabelais, à Tours, et visait à promouvoir les préparations culinaires et charcutières de qualité, à valoriser leur dimension patrimoniale et à encourager les échanges entre professionnels et amateurs avertis.

RÉSULTATS :

Les heureux gagnants du concours du Pâté en croûte d'exception 2024 sont :

→ **Catégorie AMATEURS recette traditionnelle :**
Médaille d'or Mme Jourdan-Gauthier

→ **Catégorie AMATEURS recette créative :**
Médaille d'or Stéphane Merceron

→ **Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle :**
Médaille d'or Elliot Regan, école Ferrandi Rennes
Médaille d'argent Titouan Gobin Collin, charcuterie Goulay

→ **Catégorie APPRENANTS recette créative :**
Médaille d'or Maxime Gémon, Cité de la formation
Médaille d'argent Gregory Quintin, Cité des Formations
Médaille de bronze Pierre Alexis Pauchet, Formation en ligne Atelier des chefs et Entreprise Des poules et des vignes

→ **Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle :**
Médaille d'or Thomas Gueriel, du restaurant Sodexho de la clinique Léonard deVinci
Médaille d'argent Vincent Fessard, charcuterie Fessard
Médaille de bronze Adrien Goulay, charcuterie Goulay

→ **Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :**
Médaille d'or Renaud Dugoujon, Gueuleton
Médaille d'argent Clément Guerry, Domaine de Beauvois
Médaille de bronze Vincent Fessard , charcuterie Fessard

Le jury, composé de 12 membres issus des milieux gastronomiques (restaurateurs, journalistes spécialisés, universitaires et acteurs de l'événementiel), a évalué les créations en mettant en avant l'excellence culinaire et la richesse culturelle de cette spécialité emblématique.

TARTES TATIN DU CENTRE-VAL DE LOIRE

25 MARS

Le lundi 25 mars 2024, la Villa Rabelais et l'UMIH 37, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Centre-Val de Loire, la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtissiers d'Indre-et-Loire, l'association Touraine Gourmande et le Réseau des Lycées Hôteliers et CFA de l'académie Orléans-Tours, ont organisé un concours dédié aux tartes Tatin d'exception du Centre-Val de Loire dans le cadre de l'Université ouverte des sciences gastronomiques. Cet événement, qui s'est tenu à la Villa Rabelais, avait pour objectif de promouvoir les préparations pâtissières de qualité, de valoriser leur dimension patrimoniale et de favoriser les échanges entre professionnels et amateurs éclairés.

RÉSULTATS :

Les heureux gagnants du concours de la Tarte Tatin d'exception 2024 sont :

→ **Catégorie AMATEURS recette traditionnelle :**
Médaille d'or Mme Estelle Vauconsant
Médaille d'argent M. Jean-Marc Beauvais
Médaille bronze Mme Narjisse Manni

→ **Catégorie AMATEURS recette créative :**
Médaille d'or Mme Marie-Lise Jourdan-Gauthier
Médaille d'argent Philippe Beyer-Hirsch

→ **Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle :**
Médaille d'or Gabrielle Poulailleau, Boulangerie Gourreau
Médaille d'argent Théo Baudrillet, Le Carillon
Médaille bronze Imameddih ahadi, L'atelier du Talemelier

→ **Catégorie APPRENANTS recette créative :**
Médaille d'or Estina Laguerre, Campus des métiers de l'artisanat
Médaille d'argent Léonie Cabaret, Aux blés de demain
Médaille de bronze Ilona Conrad, Maison Suzanne

→ **Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle :**
Médaille d'or Temir Chabazov, La Coquinière
Médaille d'argent Hervé Baudet, Aux Délices de Pierre
Médaille de bronze Didier Gourreau, Boulangerie Gourreau

→ **Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :**
Médaille d'or Philippe Massalon du restaurant Sodexho de la clinique Léonard de Vinci
Médaille d'argent Temir Chabazov, La Coquinière
Médaille de bronze Fabien Cabrera, Le Baccara

Le jury, porté par des professionnels et des anciens lauréats, a profité d'une diversité de tartes Tatin pour appuyer sa sélection.

BIÈRES CENTRE-VAL DE LOIRE

17 JUIN

Le lundi 17 juin 2024, l'UMIH 37 et l'Université ouverte des sciences gastronomiques de la Villa Rabelais ont organisé un concours dédié aux bières d'exception de la région Centre-Val de Loire. Cet événement, qui s'est tenu à la Villa Rabelais, avait pour ambition de promouvoir les bières de qualité, de valoriser la culture brassicole régionale et de favoriser les échanges entre les acteurs du secteur.

Le lundi 17 juin 2024, l'UMIH 37 et l'Université ouverte des sciences gastronomiques de la Villa Rabelais ont organisé un concours dédié aux bières d'exception de la région Centre-Val de Loire. Cet événement, qui s'est tenu à la Villa Rabelais à Tours, avait pour ambition de promouvoir les bières de qualité, de valoriser la culture brassicole régionale et de favoriser les échanges entre les acteurs du secteur.

Le concours visait à encourager la production de bières artisanales, à stimuler leur consommation responsable et à mettre en lumière la richesse et la diversité des saveurs brassicoles. Il réunissait des professionnels tels que des brasseurs, distributeurs, cavistes, responsables de bar et restaurateurs, offrant ainsi une plateforme unique de partage et de mise en réseau.

VIENNOISERIES CENTRE-VAL DE LOIRE

25 JUIN

Le mardi 25 juin 2024, la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtissiers d'Indre-et-Loire a organisé une série de concours mettant à l'honneur le savoir-faire artisanal du département. Cet événement, qui s'est tenu à la Villa Rabelais, a réuni les meilleurs talents de la boulangerie artisanale autour des catégories suivantes :

LES CATÉGORIES :

→ Meilleur croissant au beurre
→ Meilleur chausson aux pommes
→ Meilleure brioche feuilletée
→ Meilleur pain au chocolat

Ouverts exclusivement aux boulangers artisanaux d'Indre-et-Loire, qu'ils soient chefs d'entreprise, salariés ou apprentis, ces concours avaient pour objectif de valoriser l'excellence des produits faits maison et de distinguer la boulangerie artisanale par la qualité de ses réalisations.

Cet événement très attendu dans la profession a permis de célébrer le savoir-faire, la créativité et la passion qui font la renommée des artisans boulangers-pâtissiers du territoire.

Boulanger de France

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

« NOUVELLES » SUR LE THÈME : SOUVENIRS CULINAIRES

28 SEPT.

Le samedi 28 septembre 2024, la Villa Rabelais a accueilli la proclamation du palmarès du Concours de nouvelles gastronomiques, organisé par l'Amicale des Amateurs de Lettres Gourmandes en partenariat avec la Villa Rabelais. Cette édition, placée sous le parrainage du chef Ambroise Voreux, avait pour thème « Souvenirs culinaires et Madeleine de Proust », invitant les participants à explorer des réminiscences savoureuses déclenchées par une odeur, un lieu ou un détail marquant.

Le concours visait à encourager la production de bières artisanales, à stimuler leur consommation responsable et à mettre en lumière la richesse et la diversité des saveurs brassicoles. Il réunissait des professionnels tels que des brasseurs, distributeurs, cavistes, responsables de bar et restaurateurs, offrant ainsi une plateforme unique de partage et de mise en réseau.

Ce rendez-vous gastronomique s'inscrit dans la continuité des actions de l'Université ouverte des sciences gastronomiques pour célébrer et préserver les savoir-faire régionaux tout en promouvant des pratiques responsables et durables.

→ 1ER PRIX
Colette THIBEAULT

→ 2E PRIX
Pierre DÉSESQUELLES

→ 3E PRIX
Marie DESSERTINE

CAFÉ

14 OCT.

Un concours Latte art contest s'est déroulé à la Villa Rabelais organisé par *le Petit Atelier* avec de nombreux partenaires, sous le thème du plus beau cœur, une figure libre et un exercice « fun ».

Cette journée fut ponctuée d'ateliers de démonstration « De l'arbre à la tasse », de sessions de cupping (protocole de dégustation international standardisé dans la filière café), d'ateliers « café, méthodes douces » et un accord café/fromages.

Les baristas et torréfacteurs ont présenté leur travail et leurs savoir-faire.

Cet évènement fut organisé par le Petit Atelier.

CANDIDAT 16

CANDIDAT 16
CANDIDAT 15

IV

LES ANIMATIONS CULTURELLES

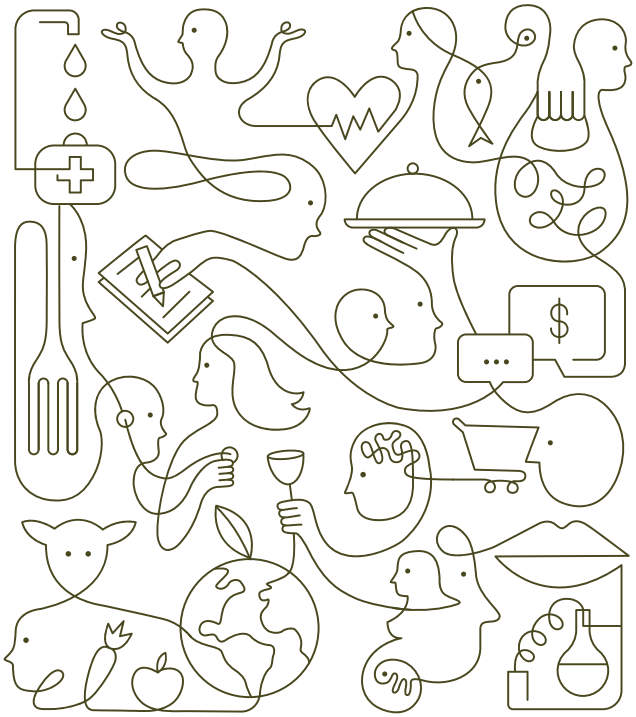
A. PRÉSENTATION — p.92

B. PROGRAMME 2024 — p.96

C. ACCUEIL GROUPES — p.128

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.

Elle s'articule autour des saisons culturelles, trois temps forts au cours de l'année, sous la forme de cycles de 6 animations :

→ À l'heure du thé (janvier – mars)
→ Légumes primeurs du Jardin de la France (avril – juin)
→ Secrets de fabrication (septembre – décembre)

Ces saisons culturelles sont complétées par les animations de la Bibliothèque Gourmande : lecture à haute voix pour le jeune public tous les premiers mercredis du mois (de septembre à juillet), rencontres d'auteurs, ateliers créatifs au fil des saison (la Chandeleur, Halloween), animations autour du fonds de la bibliothèque gourmande et ateliers de découvertes autour de l'alimentation et des arts de la table.

L'une des nouveautés de cette année a été la proposition d'une programmation estivale, de début juillet à début août. Cette programmation a permis aux deux stagiaires de l'IEHCA la restitution pratique, par un atelier tout public, des recherches menées en médiation scientifique et culturelle au cours du premier semestre 2024.

Pour en savoir plus sur les animations culturelles, nous vous invitons à écouter l'épisode 40 du podcast *L'Heure de Goûter : brunch avec Samya Dahech*, qui a été réalisé à la Villa Rabelais, en compagnie de **Marion SCIARLI**, gustologue, et **Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle (IEHCA). Dans ce podcast, il a été question de la création des liens entre les habitants, leur quotidien et leur assiette, avec les sciences et l'université grâce à une programmation culturelle diversifiée et accessible à toutes et à tous, pilotée par **Samya DAHECH** au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs ».

La *Gustologie* est le nom créé par **Marion SCIARLI** pour désigner l'éveil sensoriel par le goût.

IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES

B. PROGRAMME 2024

MER. 10 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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Délicieuses recettes ».

SAM. 13 JANVIER

CARTE DE VŒUX GOURMANDE

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

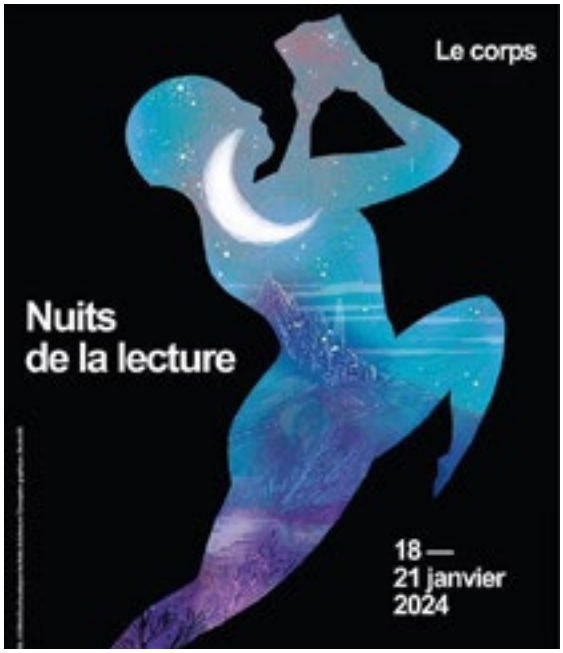
À partir d'une sélection de livres de recette de la bibliothèque, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande a proposé un atelier créatif pour confectionner une carte de vœux gourmande personnalisée.

SAM. 20 JANVIER

DES MOTS À BOIRE

→ UN FESTIN DE MOTS

Dans le cadre de la Nuit de la lecture, sur le thème du corps, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande a invité les participants à un moment de lecture à haute voix sur le thème de l'alimentation. Des extraits de la nouvelle *Le festin de Babette* de Karen Blixen, de l'ouvrage *Du pain et des mots* d'Appolonia Poilâne, du roman *L'autre nom* de Jon Fosse, ou encore *Mangeuses* de Lauren Malka ont été lus à cette occasion.



VEN. 26 JANVIER

LE MATÉ DES AMATEURS

→ UN FESTIN DE MOTS

L'écrivain **Eduardo BERTI** a évoqué tous les aspects culturels du maté, boisson consommée en Amérique du Sud : sa présence dans le quotidien, son poids social et symbolique, ses échos dans la vie publique argentine. Sans parler de ses modes d'emploi, ses rituels, ses cérémonies. Cette soirée, en partenariat avec la boutique de thé *Betjeman & Barton* (Tours), a été suivie d'une dégustation de maté.

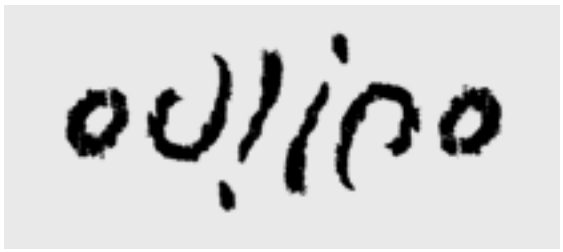
Eduardo BERTI, auteur argentin vivant à Bordeaux, est « auteur associé » aux mille univers, à Bourges. L'association culturelle, avec le soutien de Ciclic, a reçu l'auteur pour partager son œuvre dans le territoire régional, à travers une série d'ateliers de création, de rencontres et de lectures.

SAM. 27 JANVIER

ATELIER D'ÉCRITURE LA CUISINE DE L'ÉCRITURE

→ UN FESTIN DE MOTS

Atelier littéraire de 2h30 conduit par **Eduardo BERTI**, écrivain membre de l'*Oulipo*, qui a permis d'explorer, à travers des formes brèves, les rapports entre alimentation et écriture. Parler de ce qu'on aime manger, faire des aliments des personnages de fiction, penser aux recettes ou menus comme possibles formes littéraires.



SAM. 3 FÉVRIER

ATELIER CRÉATIF « C'EST LA CHANDELEUR ! »

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Atelier créatif de découpage et de collage pour fabriquer un jeu de société : le mistigri spécial « chandeleur ». L'atelier a été suivi d'un temps goûter, confectionné avec les enfants : crêpes au sucre ou au sirop d'érable.

MER. 7 FÉVRIER

LECTURE 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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « J'aime cuisiner ».

VEN. 9 FÉVRIER

APÉRO JEU

→ RENCONTRES GOURMANDES

Autour du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry,* les participants ont pu tester leurs connaissances sur les patrimoines alimentaires, tout en dégustant des spécialités de ces 3 terroirs.

L'animation était animée par **Nicolas RADUGET**, docteur en histoire contemporaine, spécialisé dans les questions alimentaire et viticole, auteur du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry*.

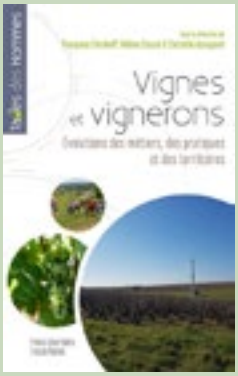
Soirée en partenariat avec la librairie *Les Saisons* (Tours).

SAM. 9 FÉVRIER

GRANDS CRUS DU MONDE ET MIGNARDISES

DÉGUSTATION COMMENTÉE →
SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

Un après-midi de découverte de cinq accords gourmands entre des thés grands crus et des mignardises, animé par **Delphine TIERCELIN**, gérante de la boutique de thé *Betjeman & Barton* (Tours).



JEU. 15 FÉVRIER

VIGNES ET VIGNERONS

→ UN FESTIN DE MOTS

Débat sur les enjeux actuels et futurs du monde viticole, en lien avec la présentation de l'ouvrage *Vignes et vignerons. Évolutions des métiers, des pratiques et des territoires* (Presses Universitaires François-Rabelais, 2023). Le débat et la présentation de l'ouvrage ont été suivis d'un verre de l'amitié.

INTERVENANTS :
Christèle ASSEGOND, ingénieure de recherche en sociologie et responsable du CETU, CETU-ETIcS, université de Tours
Hélène CHAZAL, ingénieure d'étude en sociologie, CETUETIcS, université de Tours
Nicolas RADUGET, docteur en histoire contemporaine, chercheur indépendant spécialisé dans le monde du vin
Emmanuelle SCHLIENGER, directrice de l'ODG Chinon
Françoise SITNIKOFF, Maîtresse de conférences en sociologie, laboratoire CITERES, université de Tours

SAM. 17 FÉVRIER

TEA TIME

DÉGUSTATION COMMENTÉE →
SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

D'origine britannique, le « tea time » ou « afternoon tea » est une pause en milieu de journée autour d'un thé fumant et de gourmandises sucrées/salées. Puisque la vocation originelle de ce rituel est de couper la faim, il est important de servir quelques collations aux convives lorsque vient l'heure du thé de l'après-midi, telles que les scones, le Victoria Sponge cake, ou encore le gâteau de Battenberg.

Pour ce « tea time » à la Villa Rabelais, **Louise COULY,** cheffe pâtissière, pâtisserie *CT du Gâteau* (Tours) a proposé une version un peu plus française, avec des recettes adaptées à nos traditions tout en intégrant des produits locaux. Dégustation commentée en collaboration avec la boutique engagée de thé et café *Le Lapin Vert* (Tours).

MER. 21 FÉVRIER

DOUCEURS JAPONAISES

DÉGUSTATION COMMENTÉE →
SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

À l'occasion de la sortie du livre *Kyûreki, Douceurs Japonaises* (éditions La Martinière, 2023), **Mathilda MOTTE**, fondatrice de *La Maison du Mochi* (Saint-Martin-le-Beau) et autrice culinaire, nous a fait découvrir le monde du daifuku mochi – douceur faisant partie de la grande famille des wagashis, pâtisseries traditionnelles japonaises – confectionné artisanalement dans son atelier en Touraine. Les participants ont pu goûter deux daifuku mochi traditionnels : anko (pâte de haricot rouge) et matcha (thé vert en poudre).

VEN. 23 FÉVRIER

CÉRÉMONIE CHINOISE DU THÉ

RECONSTITUTION HISTORIQUE →
SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

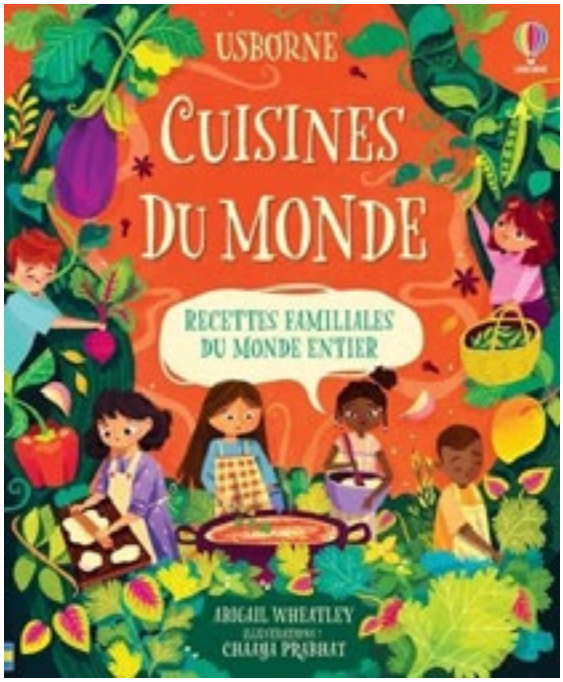
C'est à la dynastie des Tang (618 à 907), qu'il faut remonter pour retrouver les origines de la cérémonie du thé... Le thé était alors utilisé comme un instrument de clairvoyance. C'est aussi à cette époque que la culture du thé fut transmise au Japon, où elle est devenue le fameux ChaNoYu (cérémonie japonaise du thé). Consommer du thé n'est plus un simple geste de la vie quotidienne, c'est aussi une coutume, une façon de vivre, et un art de vie. La reconstitution historique a été proposée et réalisée par **Jiang Yue MAN**, animatrice, association France – Chine Touraine, et **Lizi MEUNIEZ-GAO**, Maître de thé.

MER. 28 FÉVRIER

LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Pendant les vacances scolaires, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande a proposé un moment ludique familial autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et la gastronomie. C'était aussi l'occasion d'évoquer le patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire, grâce au jeu Patrimiam, développé avec l'association Slow Food – Val de Loire.



MER. 6 MARS

LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais a convié les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Cuisines du monde ».

JEU. 14 MARS

LES COULEURS DU THÉ

DÉGUSTATION COMMENTÉE →
SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

Pour cette soirée autour du thé, les participants ont pu découvrir les différentes familles de thé et les méthodes de préparation autour du monde, à travers une dégustation commentée. Soirée animée par **Aude COUDRIN**, gérante de la boutique engagée de thé et de café *Le Lapin Vert* (Tours).

JEU. 21 MARS

ATELIER CRÉER SON THÉ

ATELIER →
SAISON CULTURELLE « À L'HEURE DU THÉ »

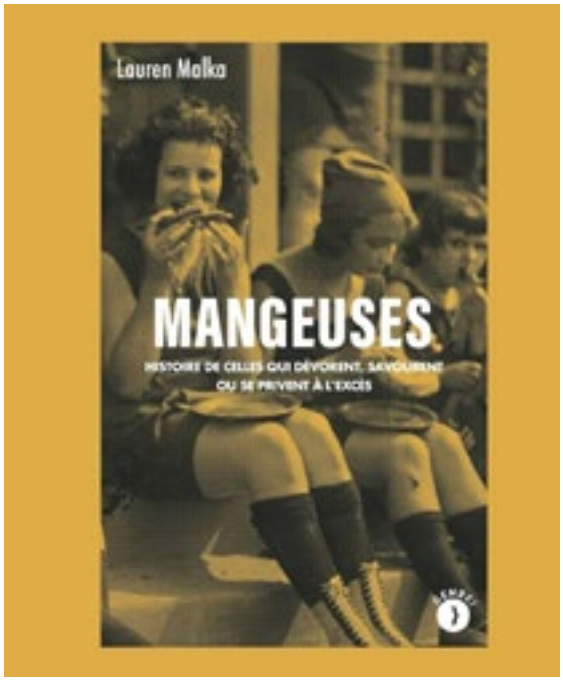
Une soirée « hors les murs », au cœur du salon de thé de la boutique *Le Lapin Vert* (Tours), pour confectionner son propre thé parfumé. Sur une base de thé vert ou de thé noir, les participantes sont reparties avec leur création parfumée avec des épices et fruits séchés. Soirée animée par **Aude COUDRIN**, gérante de la boutique engagée de thé et de café *Le Lapin Vert* (Tours).

MER. 3 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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Invitation gourmande ».



JEU. 4 AVRIL

RENCONTRE D'AUTEUR AVEC LAUREN MALKA

→ UN FESTIN DE MOTS

Rencontre avec l'autrice **Lauren MALKA** pour son ouvrage *Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès* (éditions Les Pérégrines, 2023). Cette soirée, animée par **Loïc BIENASSIS**, chargé de mission scientifique pour l'IEHCA, était en partenariat avec la librairie *Les Saisons* (Tours).

SAM. 6 AVRIL

ATELIER DÉCOUVERTE : LE KÉFIR DE FRUITS

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Atelier-démonstration autour d'une boisson fermentée : le kéfir de fruit. Chaque participant est reparti avec un bocal de grains de kéfir de fruits. Atelier animée par **Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle (IEHCA).

MAR. 16 AVRIL

ANIMATION GRAINES ET SEMIS DE PRINTEMPS

ATELIER → SAISON CULTURELLE « LÉGUMES PRIMEURS »

Un moment de découverte de l'univers des graines potagères et de leur diversité pour apprendre les bases du semis. L'atelier était animé par **Clément ABRASSART**, directeur de l'association La Belle et La Blette (La Riche).

JEU. 18 AVRIL

BOCAL GOURMAND

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE → SAISON CULTURELLE « LÉGUMES PRIMEURS »

Conférence dégustée d'**Estelle DUCHEMIN**, *Conserverie de Touraine Jacqueline & Geneviève* (Candes-Saint-Martin) autour de son travail de fabrication artisanale de bocaux gourmands, à partir de légumes du Val-de-Loire. L'intervenante a proposé différents accords autour de tartinades et soupes de légumes avec des boissons non alcoolisées.

SAM. 20 AVRIL

GOÛTEZ MA LECTURE

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Présentation des coups de cœur des bibliothécaires de la Villa Rabelais et des nouveautés du fonds documentaire de la bibliothèque gourmande.

JEU. 25 AVRIL

LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Pendant les vacances scolaires, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande a proposé un moment ludique familial autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et la gastronomie. C'était aussi l'occasion d'évoquer le patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire, grâce au jeu Patrimiam, développé avec l'association Slow Food – Val de Loire.

JEU. 25 AVRIL

ATELIER DÉCOUVERTE UMAMI : RENCONTRE DE SAVEURS AUTOUR DU VIN NATURE

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

À travers une série d'accords entre la cuisine maison japonaise et des vins natures français, le public s'est familiarisé avec le terme japonais « umami ». Il a été longuement question du lien entre l'umami et sa présence dans de nombreux aliments, y compris en France. Cet atelier-découverte a été animé par **Samya DAHECH,** chargée d'action culturelle (IEHCA), et **Sachiko WATANABE**, étudiante de l'Université de Tours et bénévole à la Villa Rabelais.

JEU. 16 MAI

TABLE RONDE « LES LÉGUMES. DE LA GRAINE AU COMPOSTAGE »

TABLE RONDE → SAISON CULTURELLE « LÉGUMES PRIMEURS »

Production locale et transformation des légumes, gaspillage alimentaire, astuces pour consommer des légumes au quotidien, principes du compostage, toutes ces thématiques ont été abordées au cours de cette table ronde. Celle-ci a été suivie d'une dégustation commentée proposée par le chef **Ambroise VOREUX.**

MODÉRATRICE :
Sandrine VRIGNAUD, bénévole, Villa Rabelais

INTERVENANTS :
Sébastien MOREAU, maître composteur, association Zéro Déchet Touraine (Tours)
Léo VETILLARD, maraîcher soutenu par le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Tours Métropole Val de Loire, Les maraîchers de Cangé (Saint-Avertin)
Ambroise VOREUX, chef du restaurant *La cabane à Matelo*t (Bréhémont)

SAM. 18 MAI

ATELIER CUISINE ANTI-GASPI

ATELIER → SAISON CULTURELLE « LÉGUMES PRIMEURS »

Lors de cet atelier, les participants ont découvert les secrets pour réduire leurs déchets en cuisine, grâce aux conseils d'**Anaïs MOREAU**, conseillère technique développement durable (Fédération Familles Rurales – Tours) et à la réalisation de recettes salées et sucrées, simples et rapides à préparer. L'atelier s'est terminé par un repas partagé entre les participants et l'intervenante.

VEN. 31 MAI

LES PRODUITS DU POTAGER SOUS L'ANCIEN RÉGIME

CONFÉRENCE → SAISON CULTURELLE « LÉGUMES PRIMEURS »

Conférence de **Jean VASSORT,** agrégé d'histoire et docteur d'État, spécialiste d'histoire culturelle, sur les différents types de potagers sous l'Ancien Régime.

PRÉSENTATION DE LA CONFÉRENCE :
Même s'ils n'occupent qu'une part restreinte du territoire, les potagers familiaux constituent un élément central de la civilisation de la France d'Ancien Régime, par le rôle singulier et vital qu'ils jouent dans l'alimentation comme dans la vie de la population, par le travail qu'ils exigent et les denrées qu'ils livrent. Ce modèle populaire se décline avec d'importantes nuances dans les potagers maraîchers, dans les potagers ecclésiastiques (notamment monastiques) et dans les potagers aristocratiques dont le fonctionnement éclaire d'autres aspects des rapports d'une civilisation aux légumes et aux fruits.

MER. 5 JUIN

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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Au potager ».

SAM. 29 MAI

BRICOLAGES DE CHEF

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Lors de cet atelier créatif, chaque enfant a créé un plat de spaghettis aux légumes et un cornet de glace, à partir de feutrine, laine, pâte à modeler et autres matières de récupération (boîte à œufs, papier cartonné, etc.). Un temps ludique riche en créativité et couleurs.

MAR. 2 JUILLET

MANGER SANS VIANDE : ASTUCES GOURMANDES ET ÉQUILIBRÉES D'UNE DIÉTÉTICIENNE

→ ATELIER CRÉATIF

Si la viande a longtemps fait partie des indispensables de l'assiette, ne plus en manger ou en manger moins concerne de plus en plus de monde. La viande est devenue un véritable sujet de société et il n'en reste pas moins difficile de rééquilibrer son alimentation au regard des dernières actualités nutritionnelles. C'est dans cette optique que **Virginie CHARREAU,** diététicienne nutritionniste, *ReviVi'Sens* (Tours), a proposé un atelier pour aider à constituer des menus sans viande, gourmands et équilibrés, en s'appuyant sur les ouvrages de la Bibliothèque Gourmande. À la suite de l'atelier, un apéritif autour des légumineuses a été réalisé et proposé par **Océane CHARBONNIER**, stagiaire en médiation scientifique et culturelle, IEHCA.

MER. 3 JUILLET

LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Chaque premier mercredi du mois, l'équipe de la Villa Rabelais a invité les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture estival était « Balade au jardin ».

MER. 10 JUILLET

DÉGUSTATION COMMENTÉE DÉGUSTONS AU NATUREL !

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

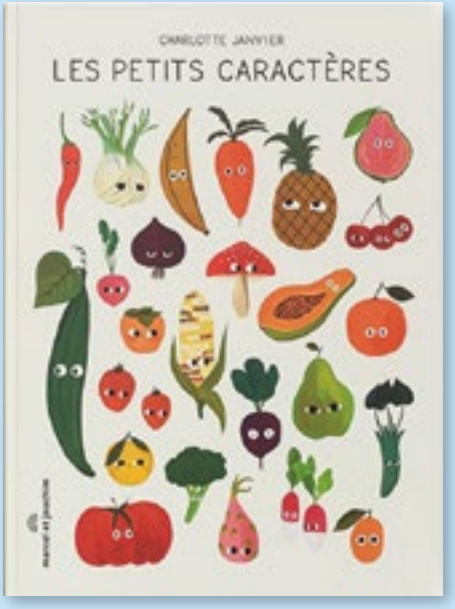
Aux côtés de **Candide RODRIGUEZ**, animatrice d'ateliers et traiteur spécialisée en cuisine subsaharienne et caribéenne, *La Fourchette de Candide* (Joué-lès-Tours), les participants ont goûté des jus aux saveurs inédites et rafraichissantes, élaborés à partir de fruits exotiques et fleurs d'Afrique : hibiscus rouge et blanc, fruit du baobab, gingembre et ditakh. La dégustation de jus était accompagnée d'accras sucrés.

JEU. 11 JUILLET

ATELIER FAITES-VOUS CONFIANCE À VOS SENS ?

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Si dans une dégustation le goût est le sens le plus sollicité, en réalité les autres interviennent également. Au cours de cet atelier, au public intergénérationnel, les cinq sens ont été mis à l'épreuve grâce à des petits jeux sonores et tactiles. Atelier réalisé et animé par **Massimo LE GALL**, stagiaire en médiation culturelle, IEHCA.



SAM. 13 JUILLET

GOÛTEZ MA LECTURE

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

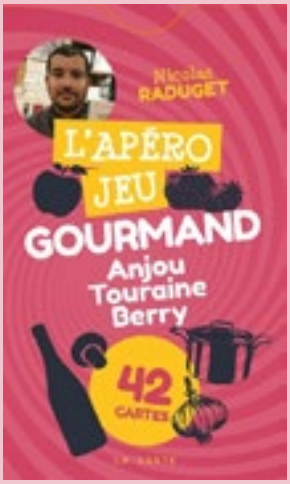
Présentation des coups de cœur et nouveautés du fonds documentaire de la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de partage, un cake au fruit et un thé glacé ont été offerts aux participants, ce qui nous a permis d'échanger sur notre consommation de fruits en été.

SAM. 13 JUILLET

APÉRO JEU

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE

Deuxième édition de la soirée apéro jeu autour du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry.* Tout comme pour la première édition, les participants ont pu tester leurs connaissances sur les patrimoines alimentaires, tout en dégustant des spécialités des 3 terroirs. L'animation était animée par **Nicolas RADUGET**, docteur en histoire contemporaine, spécialisé dans les questions alimentaires et viticoles, auteur du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry*. Soirée en partenariat avec la librairie *Les Saisons* (Tours).



MER. 24 JUILLET

LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA BIBLIO-THÈQUE GOURMANDE

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Pendant les vacances scolaires, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande a proposé un moment ludique familial autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et la gastronomie. C'était aussi l'occasion d'évoquer le patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire, grâce au jeu Patrimiam, développé avec l'association Slow Food – Val

VEN. 26 JUILLET

ATELIER COUTURE DURABLE, OBJET NOMADE : LA POCHETTE À COUVERTS

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Au cours de cet atelier créatif, les participantes ont confectionné une pochette à couverts, à emporter pour les repas en plein air. Atelier animé par **Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle (IEHCA).

VEN. 2 AOÛT

ATELIER COUTURE DURABLE, OBJET RÉUTILISABLE : LE SAC À PAIN EN TISSU

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Lors de cet atelier créatif, les participantes ont réalisé un sac en coton pour le transport et la conservation d'une baguette de pain. Atelier animé par **Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle (IEHCA).

MER. 4 SEPTEMBRE

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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Dans ma boîte repas, il y a... ».

SAM. 14 SEPTEMBRE

DES MOTS À BOIRE

→ UN FESTIN DE MOTS

Pour ce nouveau temps de lecture à haute voix, plusieurs personnes ont apporté leurs coups de cœur en lien avec l'alimentation : *Le Champ* de Josef Winkler, un texte sur la prasline de Montargis tiré de l'*Inventaire du Patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire, L'usage du thé* de Lucie Azema ; d'autres étaient présentes pour écouter. Un échange a suivi les lectures.

JEU. 19 SEPTEMBRE

DÉGUSTATION COMMENTÉE LE CHOCOLAT, DE LA FÈVE À LA TABLETTE

→ SAISON CULTURELLE SECRETS DE FABRICATION

Incursion dans les coulisses de la *chocolaterie Fèves* (Notre-Dame-D'Oé) et de la pâtisserie *CT du Gâteau* (Tours) : transformation des fèves en « masses de base », production, travail du chocolat en pâtisserie, alliances qui subliment le cacao, collaborations… **Baptiste COCHEREAU**, faiseur de chocolat, et **Louise COULY**, cheffe pâtissière ont livré leurs secrets de fabrication pour révéler les saveurs du chocolat.

SAM. 21 SEPTEMBRE

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Pour cette nouvelle édition des Journées Européennes, l'IEHCA a proposé une visite guidée sur le thème *La Villa Rabelais : patrimoine immatériel, cultures et gastronomie.* Il était également possible de visiter librement la Bibliothèque Gourmande avec des fiches dont la thématique centrale était *Gastronomie et patrimoine culturel immatériel*. La Villa Rabelais accueillait également une exposition sur les variétés locales de légumes anciens, en partenariat avec l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC).

MAR. 24 SEPTEMBRE

ATELIER D'ART VÉGÉTAL

→ SAISON CULTURELLE SECRETS DE FABRICATION

Un atelier inédit d'art de la table, avec la création d'un terrarium *upcycling,* avec une plante verte naturelle, animé par **Géraldine LECLERC**, Coach Floral (Ballan-Miré). Une création personnalisée durable et écologique.

MER. 2 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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Balade en forêt ».

VEN. 4 OCTOBRE

DÉGUSTATION COMMENTÉE AU CŒUR DE LA FERMENTATION TRADITIONNELLE

→ SAISON CULTURELLE SECRETS DE FABRICATION

Tout en goûtant quelques préparations des quatre coins du monde – kimchi, achard et choucroutes aromatisées – les participants ont découvert les principes de la fermentation traditionnelle et la production artisanale de légumes lacto-fermentés, concoctés par **Nina FENATEU**, *Les Beaux Vivants* (Blois), à partir de légumes issus de l'agriculture biologique produits principalement dans le Loir-et-Cher.

MER. 9 OCTOBRE

ATELIER DE CUISINE AVEC MATÉRIEL LIMITÉ

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Dans le cadre de la Semaine de l'Alimentation, **Lamia ZARROUK**, étudiante en BTS Diététique (Formea santé, organisme de formation à distance) et stagiaire en immersion à la Villa Rabelais, a proposé un atelier pour cuisiner une entrée, un plat et un dessert, sans four ni plaques de cuisson. Débutant ou confirmé, cet atelier, accessible à tous avait pour objectif principal de mettre en avant que, même avec du matériel limité, il est possible d'allier équilibre et gourmandise, le tout avec des produits de saison.

SAM. 12 OCTOBRE

BRUNCH GOURMAND

→ SAISON CULTURELLE SECRETS DE FABRICATION

Nouveauté 2024 : le brunch du samedi à la Villa Rabelais ! Pour cette première édition, carte blanche à **Cindy BANS KITCHEN,** cheffe Mauricienne, qui a proposé une incursion dans la cuisine indo-mauricienne, afin de partager la riche diversité culturelle de l'île Maurice.

MENU DU BRUNCH :

→ PLATS :
- Dholl Puri : crêpe aux pois cassés, curry de protéine de soja, petits pois et pommes de terre / curry de poulet fermier, petits pois et pommes de terre, achard de légumes
- Beignets de légumes, chutney de coco, menthe
- Achard de carottes et pappadams (galettes de pois chiches croustillantes)

→ DESSERTS :
- Puttu : riz basmati bio, lait de coco et coco râpé, cuit à la vapeur

BOISSONS :
- Panakon : boisson d'Inde du Sud à base de citron, tamarin et cardamome
- Thé mauricien aux épices avec lait végétal ou lait

MER. 23 OCTOBRE

ATELIER CUISINE AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Un atelier pour les 6-12 ans autour des fruits et des légumes frais, animé par **Céline DUPUYDAUBY**, diététicienne à *Interfel.*

SAM. 26 OCTOBRE

ATELIER CRÉATIF AUTOUR DES CUCURBITACÉES

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

Un atelier créatif et gourmand autour des cucurbitacées : jeu de piste dans la bibliothèque gourmande sur les courges, décoration d'un potimarron, goûter étonnant avec une *pumkin pie* au butternut, les enfants ont voyagé dans l'univers de cette grande famille botanique !

MER. 6 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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Secrets de fabrication ».

MER. 6 NOVEMBRE

LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

→ UN FESTIN DE MOTS

Rencontre avec **Françoise SABBAN**, auteure et directrice d'études émérite à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, autour du livre *La Chine par le menu. Cuisine, culture culinaire et traditions alimentaires chinoises* (Les Belles Lettres, 2024). La rencontre, animée par **Loïc BIENNASIS,** chargé de mission scientifique (IEHCA), a été suivie d'une dégustation de plats chinois.

JEU. 21 NOVEMBRE

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE « DE LA SEMENCE À L'ASSIETTE »

→ SAISON CULTURELLE SECRETS DE FABRICATION

Situés à Marçay, dans le pays de Rabelais, **Karine** et **Guillaume TURQUOIS**, *La Ferme du Joyeux Laboureur* (Marcay) se sont spécialisés dans la transformation de leurs récoltes en produits alimentaires : farines, légumes secs, huiles et pâtes sèches nommées « Les Épicuriennes ». Cette conférence dégustée a permis aux participants d'être plongé au cœur de leur travail de transformation artisanale, par la riche conférence de **Karine TURQUOIS**.

MAR. 26 NOVEMBRE

TABLE RONDE COMMENT FABRIQUE-T-ON UN LIVRE DE CUISINE ?

→ SAISON CULTURELLE SECRETS DE FABRICATION

Par une dégustation commentée diversifiée, **Martin ROHART**, artisan fumeur, *Créations Fumées* (Fondettes) a fait découvrir sa gamme de produits fumés et partagé ses recettes créatives, aussi bien à base de poissons que de viandes, préparées de manière artisanale et dans le respect des traditions culinaires ancestrales de l'art du fumage.

MAR. 3 DÉCEMBRE

TABLE RONDE COMMENT FABRIQUE-T-ON UN LIVRE DE CUISINE ?

→ UN FESTIN DE MOTS

Pour clôturer la saison culturelle « Secrets de fabrication », nous avons proposé table ronde sur le thème *Comment fabrique-t-on un livre de cuisine ?* Pour cette rencontre gastronomique et littéraire, **Emmanuel REYMOND**, chercheur à l'université de Strasbourg a interrogé **Sabine BUCQUET-GRENET**, directrice littéraire et artistique des éditions de l'Épure (Paris) et **Alessandra PIERINI,** autrice culinaire, experte en gastronomie italienne, sur les processus de création et de distribution de cette maison indépendante, du choix des auteurs, des sujets et des recettes, notamment de la collection « Dix façons de les préparer ».

MER. 4 DÉCEMBRE

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 autour de l'alimentation à la bibliothèque gourmande. Le thème pour ce temps de lecture était « Repas de fêtes ».

VEN. 6 DÉCEMBRE

APÉRO JEU SPÉCIAL SAINT-NICOLAS

→ RENCONTRES GOURMANDES

Troisième édition de la soirée apéro jeu autour du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry*. Tout comme les éditions précédentes, les participants ont pu tester leurs connaissances sur les patrimoines alimentaires, tout en dégustant des spécialités des 3 terroirs. Mais pour celle-ci des jeux étaient à remporter ! L'animation était animée par **Nicolas RADUGET**, docteur en histoire contemporaine, spécialisé dans les questions alimentaires et viticoles, auteur du jeu *L'apéro jeu gourmand Anjou – Touraine – Berry*, en partenariat avec la librairie *Les Saisons* (Tours).

JEU. 12 DÉCEMBRE

ATELIER CUISINE AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

→ RENCONTRES GOURMANDES

Un atelier culinaire autour des fruits et légumes frais. **Céline DUPUYDAUBY**, diététicienne à *Interfel*, a proposé des recettes autour des fêtes de fin d'année et a ensuite prodigué des conseils nutritionnels pour une alimentation saine et gourmande.

SAM. 14 DÉCEMBRE

BIENTÔT LES FÊTES !

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Les bénévoles de la Villa Rabelais et l'association Ukraine Avenir ont proposé un après-midi créatif et gourmand autour des fêtes de fin d'année. Ont été programmé : un atelier créatif autour des couronnes naturelles de fêtes, un atelier créatif Décoration de photophores, un atelier gourmand Décoration de biscuits de Noël et une conférence dégustée Noël en Ukraine, proposée par l'association Ukraine Avenir.

MER. 18 DÉCEMBRE

GOÛTEZ MA LECTURE

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Autour d'une boisson chaude et d'un goûter festif, les bibliothécaires de la Villa Rabelais ont présenté leurs coups de cœurs et quelques nouveautés des collections en lien avec les fêtes de fin d'année (recettes, constitution d'un menu et art de la table). Les participants et les bibliothécaires ont ensuite échangé sur le repas de fête et les traditions françaises et anglaises.

IV. **LES ANIMATIONS CULTURELLES**

C. ACCUEIL DE GROUPES

ACCUEIL GROUPES

L'IEHCA propose des animations culturelles personnalisées à destination de nombreux publics : des scolaires de la petite section à la classe de terminale, étudiants de l'université, étudiants étrangers, personnes en reconversion professionnelle, séniors.

Pour chaque année scolaire, une thématique annuelle à destination des classes de cycles 1 à 3 est proposée aux enseignants. Pour la période janvier – juin, il s'agissait des fruits et légumes de saison ; pour la période septembre - décembre, le thème mis à l'honneur est « Fabuleuses légumineuses ». Lectures à haute voix, jeux de reconnaissance et jeu de piste sont proposé aux enfants afin de se familiariser au monde du livre.

Pour les étudiants, notamment étrangers, les activités proposées s'articulent autour de deux axes :

1 → le patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire ;
2 → les inscriptions sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO liés à la gastronomie.

Il s'agit de mettre à l'honneur les cultures gastronomiques à travers le monde.

MAR. 16 JANVIER

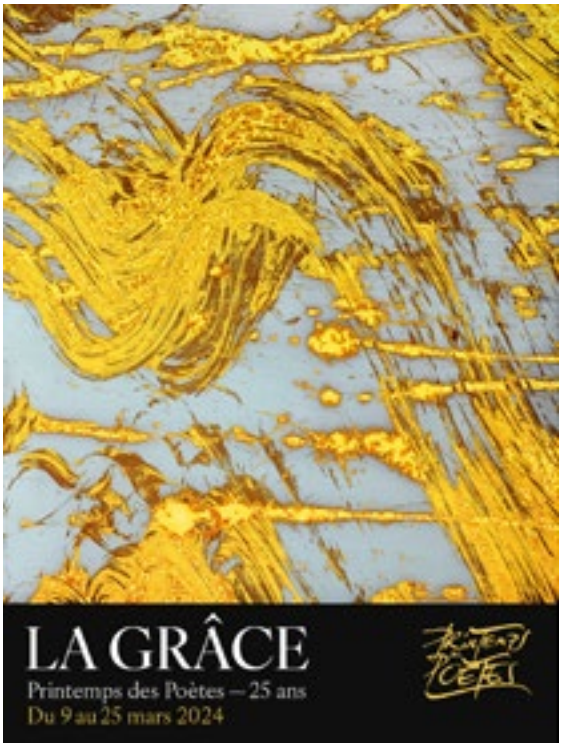
ATELIER D'ÉCRITURE

Dans le cadre de la collaboration de l'IEHCA au Printemps des poètes, un groupe du centre d'accueil thérapeutique temps partiel (CATTP) Louis Pergaud a été accueilli à la bibliothèque gourmande pour un atelier d'écriture, animé par **Marie REMANDE**, auteure et animatrice d'ateliers d'écriture (Les Cris de l'écrit), sur les plantes sauvages.

VEN. 19 JANVIER

ACTIVITÉ LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Accueil de la classe de PS/MS de l'école maternelle Jean Mermoz (Tours) pour une activité de découverte des fruits et légumes de saison locaux, autour de trois temps : lecture à haute voix, jeu de reconnaissance autour d'un panier garni et coloriage.



MAR. 30 JANVIER

ATELIER D'ÉCRITURE

→ DÉMONSTRATION COMMENTÉE AUTOUR DES FROMAGES FRANÇAIS

Dans le cadre de la collaboration de l'IEHCA au Printemps des poètes, un groupe du centre d'accueil thérapeutique temps partiel (CATTP) Louis Pergaud a été accueilli à la bibliothèque gourmande pour une deuxième session d'écriture, animé par **Marie REMANDE**, auteure et animatrice d'ateliers d'écriture (Les Cris de l'écrit), sur les plantes sauvages.

LUN. 5 FÉVRIER

FORMATION UMIH

La Villa Rabelais a accueilli l'UMIH 37 et une dizaine de restaurateurs en herbe, autour d'une formation au « Permis de former ». Ainsi ces restaurateurs pourront devenir les maitres d'apprentissage de demain.

JEU. 8 FÉVRIER

LES COULEURS DU THÉ

Accueil d'un groupe de 4 personnes en résidence séniors (Les Girandières - Tours Nord) pour un atelier autour des familles de thé et des méthodes de préparation des différents thés. Cet atelier personnalisé a eu lieu dans le cadre de la saison culturelle « À l'heure du thé ».

JEU. 15 FÉVRIER

ACCORDS THÉS ET FROMAGES

Accueil d'un groupe de 5 personnes en résidence séniors (Les Girandières - Tours Nord) pour un atelier autour de trois accords thés et fromages. Les participants ont également pu apprécier un accord sucré entre un thé vert et un macaron de Cormery. Cet atelier personnalisé a eu lieu dans le cadre de la saison culturelle « À l'heure du thé ».

VEN. 16 FÉVRIER

LES “SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET LA CULTURE DE LA BAGUETTE DE PAIN”

Activité autour des “savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain” et de son inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l’humanité à destination d’un groupe d’étudiants du Centre Universitaire d'Enseignement du Français pour Étudiants Étrangers (CUEFEE) de l’université de Tours. Les étudiants ont également participé à un jeu sur les couleurs du thé et la pâtisserie française, en lien avec la saison culturelle « À l’heure du thé ». L’activité s’est terminée par la dégustation d’un thé Oolong.

JEU. 22 FÉVRIER

DÉGUSTATION COMMENTÉE GRANDS CRUS DU MONDE ET MIGNARDISES

Une dégustation commentée autour de cinq accords gourmands entre des thés grands crus et des mignardises, animée par **Delphine TIERCELIN**, gérante de la boutique de *thé Betjeman and Barton* (Tours), a été proposée à un groupe de l’association AVF Fondettes.

VEN. 23 FÉVRIER

LE GOÛT DU CHOCOLAT

Accueil d'un groupe de 5 personnes en résidence séniors (Les Girandières - Tours Nord) pour un atelier ludique autour du cacao. Dans un premier temps, les participants ont fait plusieurs jeux sur le monde du chocolat. Dans un second temps, une dégustation de 6 chocolats a été proposée.

MER. 28 FÉVRIER

LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Accueil d'un groupe de 24 enfants, entre 3 et 5 ans du Centre social Giraudeau-Bastié (Tours), pour un temps de jeux de société, pendant les vacances scolaires.

JEU. 21 MARS

DÉCOUVERTE DE LA VILLA RABELAIS, CENTRE SCIENTIFIQUE ET CULTUREL

Accueil d'un groupe d'étudiants en BTS Technico-Commercial Option Alimentation et Boissons de la MFR Tours-Rougemont. Il a été proposé aux étudiants une découverte des bibliothèques de la Villa Rabelais et, ensuite, chaque groupe a travaillé sur son sujet à partir des ouvrages de la bibliothèque gourmande.

MAR. 9 AVRIL

LES CULTURES GASTRONOMIQUES À TRAVERS LE MONDE

Activité autour des inscriptions sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO liés au secteur de la gastronomie, à travers le monde, à destination d'un groupe d'étudiants du Centre Universitaire d'Enseignement du Français pour Étudiants Étrangers (CUEFEE) de l'université de Tours, dans le cadre du cours d'option « Cultures du monde ».

JEU. 18 AVRIL

DÉCOUVERTE DES CUISINES LATINO-AMÉRICAINES

Dans le cadre des « Questions de territoire » de son PAT (Projet Alimentaire de Territoire), la Communauté de Communes Gâtine-Racan a accompagné cette année un programme pédagogique du collège de Neuvy-le-Roi.

Porté par les équipes enseignantes en Sciences de la Vie et de la Terre, il vise à sensibiliser quatre classes d'élèves de 6ème aux enjeux socio-culturels et durables de leur alimentation. Un site internet (www.citalim.fr) développé par des étudiants du master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de l'université de Tours est mobilisé comme ressource à cet effet par l'équipe enseignante. Au programme du jeudi 18 avril : rencontre avec **Carla ISTURIS**, cuisinière Vénézuélienne, en partenariat avec l'association Refugee Food et **Quetzalli GRULET**, étudiante dans le master CPA et cuisinière mexicaine ; dégustation de pâtisseries vénézuéliennes et mexicaines ; jeux sur les influences africaines dans la cuisine latino-américaine.

MER. 24 AVRIL

UNE MATINÉE LUDIQUE À LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

Accueil d'un groupe de 24 enfants, entre 3 et 5 ans, du Centre social Giraudeau-Bastié, pour un temps de jeux de société, pendant les vacances scolaires de printemps.

JEU. 25 AVRIL

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Accueil d'un groupe de 6 étudiants de l'école de langues CLÉ pour une activité autour du patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire, animée par **Annalisa RIVA**, stagiaire italienne (programme Erasmus).

MER. 22 MAI

BIENVENUE DANS MA CUISINE !

Accueil d'un groupe d'étudiants (niveau A2-B1) du Centre de formation Entraide et Solidarités pour une activité de découverte de la Villa Rabelais et d'échanges autour des manières de cuisiner de chacun.

VEN. 7 JUIN

LA VILLA RABELAIS, MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

Accueil de la directrice **Rebeca VÁZQUEZ** et de l'un des enseignants de la Fondation Belarmino Fernández Iglesias (Espagne) pour une visite de la Villa Rabelais : histoire du lieu, présentation des bibliothèques et des activités de l'IEHCA. Cette visite s'est inscrite dans le cadre d'un projet d'accord Erasmus+ entre La cité des Formations Tours Loire Valley et la Fondation Belarmino Fernández Iglesias.

JEU. 13 JUIN

VISITE CLASSE DU LYCÉE A. BAYET

Accueil d'un groupe d'élèves du Lycée Albert Bayet pour une découverte des bibliothèques de la Villa Rabelais.

MAR. 18 JUIN

SOIRÉE DE VALORISATION DES INITIATIVES ÉTUDIANTES

Ateliers proposés par le Service de la Vie étudiante de l'université de Tours.

VEN. 28 JUIN

DÉCOUVERTE DE LA VILLA RABELAIS

Accueil d'un groupe de bibliothécaires du Service Commun de Documentation de l'université de Tours pour une présentation des activités de l'IEHCA et en particulier une découverte du fonds de la bibliothèque de recherche.

JEU. 4 JUILLET

DÉCOUVERTE DE LA VILLA RABELAIS

Accueil d'un groupe d'étudiants en BTS Technico-Commercial Option Alimentation et Boissons de la MFR Tours-Rougemont. Il a été proposé aux étudiants un jeu de piste sur le patrimoine culinaire de Touraine, afin de découvrir la bibliothèque gourmande. Les étudiants ont ensuite travaillé sur leur sujet de stage, à partir des ouvrages de la bibliothèque gourmande.

JEU. 10 JUILLET

DÉCOUVERTE DE LA VILLA RABELAIS

Visite guidée de la Villa Rabelais et présentation du jardin de plantes aromatiques avec un groupe de l'association CISPEO.

JEU. 18 JUILLET & JEU. 1ER AOÛT

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DELA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

JEU. 18 JUILLLET → Accueil d'un groupe de 28 étudiants de l'Institut de Touraine pour une activité autour du patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire.

JEU. 1ER AOÛT → Accueil d'un groupe de 12 étudiants de l'Institut de Touraine pour une activité autour du patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire.

JEU. 5 SEPTEMBRE

MENU DU JOUR

Accueil d'une classe de 14 élèves de seconde Bac Pro FMHR (cuisine et service) du Lycée Notre-Dame-la-Riche pour une visite des bibliothèques de la Villa Rabelais et d'une activité autour de la constitution d'un menu du jour, à partir d'ouvrages de la bibliothèque gourmande.

MER. 18 SEPTEMBRE

MENU DU JOUR

Accueil d'une classe de 14 élèves de seconde Bac Techno du Lycée Notre-Dame-la-Riche pour une visite des bibliothèques de la Villa Rabelais et d'une activité autour de la constitution d'un menu du jour, à partir d'ouvrages de la bibliothèque gourmande.

JEU. 26 SEPTEMBRE

DERRIÈRE LE RIDEAU

Accueil d'un groupe de 15 personnes de la Maison pour Tous (Fontaines) et du Centre Social Equinoxe (La Riche) dans le cadre de l'animation « Derrière le rideau », piloté par l'association Cultures du cœur. Les participants ont découvert les coulisses de la Villa Rabelais, à travers la visite du lieu et de trois présentations ayant pour fil conducteur « Quelles sont les personnes faisant vivre ce centre culturel ? » : **Loïc BIENASSIS**, chargé de mission scientifique (IEHCA) et historien, **Antoine CORMERY** (*La Mandoline*, traiteur à Tours intervenant régulier) et **Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle (IEHCA).

SAM. 28 SEPTEMBRE

ATELIER CUISINE

Accueil d'un groupe de 10 personnes du Parcours écologique Tête-cœur-main (diocèse de Tours) pour un atelier de cuisine autour de recettes végétariennes et équilibrées.

JEU. 3 OCTOBRE

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Accueil d'un groupe de 15 étudiants de l'Institut de Touraine pour une activité autour du patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire.

JEU. 3 OCTOBRE

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Accueil de 2 étudiantes étrangères, l'une Australienne et l'autre Américaine, de l'école CLÉ, pour une visite des bibliothèques de la Villa Rabelais et d'un jeu de piste dans les ouvrages de la bibliothèque gourmande sur le patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire.

JEU. 3 OCTOBRE

AU FIL DE LA LOIRE

Dans le cadre d'une journée d'intégration, en vue d'un voyage scolaire prévu en avril 2025 au Pays-Basque espagnol, nous avons reçu à la bibliothèque gourmande, un groupe de 30 élèves de 4e et 3e LCE Espagnol du collège Beaulieu de Joué-Lès-Tours, pour une activité autour de la gastronomie : découverte des spécialités de la région Centre-Val de Loire et jeux de comparaison entre la France et l'Espagne. Les élèves ont ensuite eu la possibilité d'échanger avec **Thierry BOUVET**, pêcheur de Loire professionnel, qui leur a parlé de la pêche artisanale sur la Loire, de la biodiversité ainsi que du garum de Loire, une sauce antique lacto-fermentée de poisson.

DU LUN. 7 AU VEN. 11 OCTOBRE

FABULEUSES LÉGUMINEUSES

La Semaine de l'Alimentation était cette année sur le thème « Fabuleuses légumineuses ». Les différentes activités proposées ont permis de mettre en avant la bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais et de faire découvrir une famille botanique méconnue : les légumineuses.

Accueil de 7 classes de maternelle et de primaire de la ville de Tours, de la PS au CM2 (dans l'ordre d'accueil à la Villa Rabelais) :

- École élémentaire Fontaine (CE2-CM1),
- École élémentaire Rimbaud (CP-CE1),
- École Rabelais (PS),
- École élémentaire Alain (CE1),
- École élémentaire Rabelais (CM1),
- École maternelle Hugo (PS-GS),
- École maternelle Ferry (MS-GS).

Pour les maternelles, l'animation a commencé par une lecture à haute voix puis les enfants, par groupe, ont joué au loto des légumineuses. Un coloriage puis un jeu d'éveil (« La main dans le sac » leurs étaient ensuite proposés. Pour les primaires, différents ateliers étaient proposés.

CP → « Qui est qui ? », « Vrai ou faux », « J'entoure les légumineuses » et coloriage »

CE1 → « Qui est qui ? », « Vrai ou faux », « J'entoure les légumineuses », « Les légumineuses à travers le monde »

CE2 → « Qui est qui ? », « Vrai ou faux », « Je complète la phrase », « Les légumineuses à travers le monde »

CM1 & CM2 → « Qui est qui ? », « Vrai ou faux », « Je complète la phrase », « Les légumineuses à travers le monde », ainsi que des mots mêlés, créés pour cette activité pédagogique.

JEU. 17 OCTOBRE

DESSERTS VÉGÉTALIENS

Accueil d'une classe de 12 élèves du Lycée professionnel Henri Becquerel (Tours) pour une recherche documentaire à la Bibliothèque Gourmande autour des desserts végétaliens. Pour l'occasion, leur enseignante leur avait préparé des cookies végétaliens.

MER. 6 NOVEMBRE

GROUPE BTS LYCÉE GRANDMONT

Dans le cadre de l'épreuve de Culture générale et expression (session 2025) en deuxième année de BTS, sur le thème « À table ! Formes et enjeux du repas », nous avons reçu une classe de 19 étudiants du Lycée Grandmont, pour une activité autour patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire et la constitution d'un menu à thème.

MAR. 26 NOVEMBRE

FABULEUSES LÉGUMINEUSES

Dans le cadre du projet pluridisciplinaire et intergénérationnel *Échos gourmands*, mêlant cuisines et musiques du monde, destiné aux habitants du quartier des Fontaines, nous avons reçu la classe de CE1 de l'école élémentaire Arthur Rimbaud pour une découverte des cuisines du monde et des plats mettant à l'honneur les légumineuses.

MAR. 26 NOVEMBRE

LES ÉPICES EN CUISINE

Accueil d'un groupe de 8 élèves du Lycée professionnel Henri Becquerel (Tours) pour une recherche documentaire à la Bibliothèque Gourmande sur les épices.

JEU. 12 DÉCEMBRE

MENU À THÈME

Accueil d'un groupe de 6 jeunes de l'association Skola37, qui a pour objectif l'insertion des jeunes migrants mineurs arrivant en France, notamment par l'apprentissage de la langue française, pour une activité orale et écrite autour de la constitution d'un menu à thème au choix.

V

LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

A. PRÉSENTATION p.144

B. PARTENAIRES ACCUEILLIS À LA VILLA RABELAIS p.146

C. LA VILLA RABELAIS HORS LES MURS p.168

V. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

A. PRÉSENTATION

LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais est un centre culturel et scientifique, où convergent l'ensemble des porteurs de projets liés à l'alimentation et son patrimoine, ainsi qu'à l'agriculture.

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. La Villa Rabelais tend à devenir un « tiers lieu » à part entière sur le territoire de la Région Centre-Val de Loire.

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

B. PARTENAIRES ACCUEILLIS À LA VILLA RABELAIS

DU 19 JAN. AU 19 DÉCEMBRE

7 DÉGUSTATIONS, 7 INATTENDUES

→ COLLABORATION AVEC L'OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS TOURS LOIRE VALLEY

Tout au long de l'année, l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley donne un rendez-vous mensuel à la Villa Rabelais afin de proposer des dégustations originales autour de produits tourangeaux ou d'ailleurs - vins, bières, épices, thés, sucreries locales ou produits d'exception - accompagnées par des professionnels du goût et des arômes.

VEN. 19 JANVIER
→ Des thés et des mochis pour l'Épiphanie

VEN. 16 FÉVRIER
→ Sucreries de Touraine

VEN. 15 MARS
→ Des bières 100% locales

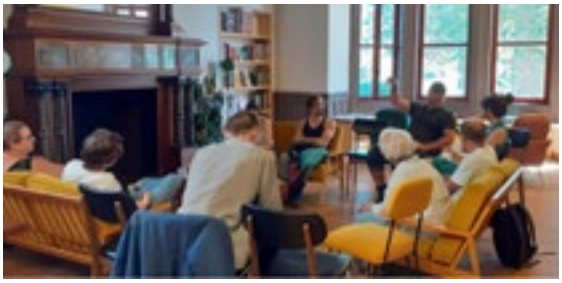
VEN. 19 AVRIL
→ Voyage en terres grecques

JEU. 5 DÉCEMBRE
→ Initiation à l'assemblage du curry de madras

JEU. 19 DÉCEMBRE
→ Dégustation bulles & fromages festifs

À la belle saison, les événements **« 7 vins, 7 lieux insolites »** ont proposé une programmation inédite, faite de terroirs d'exception, de jolis produits locaux, d'un cadre unique et toujours une petite touche d'insolite. La Villa Rabelais a accueilli l'une des dates de ce programme.

JEU. 4 JUILLET
→ Dégustation inattendue à la Villa Rabelais, animée par **Amanda YAHIA** et sa collègue **Zakia GALLARD**, de l'épicerie de proximité *La Fourchette Paysanne* (Tours).



→ Collaboration avec l'association Cultures du cœur Indre-et-Loire
De mai à décembre, une fois par mois, accueil du club de lecture de l'association Cultures du cœur. Autour d'une boisson chaude, les participants ont partagé leurs coups de cœur. À cette occasion, les coups de cœur et nouveautés du fonds de la Bibliothèque Gourmande étaient aussi présentés.

MAR. 6 FÉVRIER

TOURNAGE ÉCOLE DE JOURNALISME

Réalisation d'un reportage d'un groupe d'étudiants en master en journalisme à l'EPJT dans le cadre d'un cours de géopolitique.

SAM. 3, 10 ET 17 FÉVRIER

ATELIERS D'ÉCRITURE MENU(S) À LA CARTE

Un atelier d'écriture est un espace de liberté où chacun s'exprime selon ses connaissances, ses envies, ses désirs. Et a fortiori quand on aborde le thème de la gastronomie et de la nourriture. Là, notre imaginaire, nos plaisirs, notre créativité s'en donnent à cœur joie. Laissons-nous aller à écrire, proposer, partager, échanger et créer.

ANIMATEUR :
Philippe OUZOUNIAN, écrivain public

JEU. 8 FÉVRIER

CONFÉRENCE « MONACO SOUS LES DEUX EMPIRES »

Si la longue histoire commune entre la France et Monaco a trouvé des échos jusqu'à aujourd'hui, elle le doit aussi à deux périodes capitales de notre histoire, le Premier et le Second Empire. Cette conférence est revenue sur les grandes étapes de l'évolution des étroites relations entretenues par Napoléon Ier et Napoléon III avec les princes Honoré V et Charles III ; la gastronomie y ayant joué un rôle important.

Historien, historien de l'art et journaliste, écrivain, rédacteur en chef des magazines « Napoléon 1er » et « Napoléon III. Revue du Souvenir Napoléonien », **David CHANTERANNE** dirige les sites patrimoniaux de Rueil-Malmaison après avoir été directeur du musée Bertrand à Châteauroux. Il est l'auteur de nombreux articles et ouvrages, dont *Les douze morts de Napoléon* (éditions Passés Composés).

JEU. 29 FÉVRIER

DÉFI ALIMENTATION DE TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE

Pour la deuxième année consécutive, Tours Métropole Val de Loire a participé au Défi Alimentation. 9 rendez-vous ont été programmés sur la métropole et l'atelier **« Réaliser un buddha bowl »**, animé par **Céline DUPUYDAUBY**, diététicienne à *Interfel*, a eu lieu à la Villa Rabelais.

JEU. 29 FÉVRIER

PAINS & CO-PAINS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

3 petits pains, pain, pain, pain !
Je me rappelle, je vois, je sens,
je touche, je goute
Et je joue avec mes co-pains.
Que c'est BON le pain !

Dans le cadre de la Semaine *Slow Bread*, une animation autour du pain a été proposée par l'association Slow Food-Val de Loire.

Après avoir répondu à un questionnaire sous forme de jeu (les types de pains, les mots du monde de la boulangerie) et profité d'une dégustation aux saveurs connues et inconnues (pain à la farine de blé, pain naturellement sans gluten au sarrasin, pain à la farine de maïs, pain à la farine de grand épeautre, pain à la farine de Khorasan), chaque enfant a réalisé une tartine salée et une tartine sucrée sur son pain préféré.

VEN. 1ER MARS

PROJECTION-DÉBAT

Slow Food Tours-Val de Loire a organisé une soirée documentaire débat autour de l'avenir du pain. Un évènement ouvert au grand public en présence des professionnels de la filière et en partenariat avec *La Fourchette Paysanne* (Tours) et le média *StripFood.* Projection du documentaire **« De la farine au four, quel pain ? »**, suivie d'une table ronde et d'une dégustation.

MER. 13 MARS

TABLE RONDE

« Le bien-être animal au cœur du système alimentaire de demain. Comment adapter les modes d'élevage aujourd'hui au regard des connaissances scientifiques ? »

Pour mieux comprendre l'engagement de la Ville de Tours pour une alimentation plus respectueuse du bien-être animal dans sa restauration collective, cette table ronde a réuni chercheurs, ONG, éleveurs et décideurs afin d'apporter divers éclairages sur les enjeux croissants du bien-être des animaux d'élevage et de répondre aux questions du public.

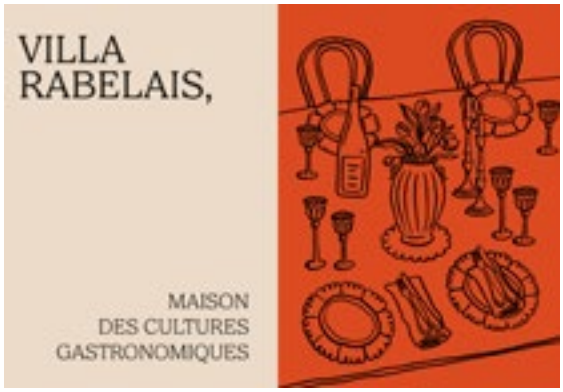
MODÉRATION :
Christophe BRESSAC, enseignant-chercheur, université de Tours

INTERVENANTES :
Audrey BONNOUVRIER, éleveuse de poulets à Boursay (41)
Françoise BURGAUD, ONG de bien-être animal
Alice WANNEROY, 1ère adjointe au Maire de Tours déléguée à la politique alimentaire et à la Cité Internationale de la Gastronomie
Laura WARIN, Institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole

DIM. 17 & LUN. 18 MARS

CÉRÉMONIE MICHELIN

Dans le cadre de la cérémonie de remise des étoiles Michelin à Tours, la Villa Rabelais a organisé un moment consacré au partage de l'expérience « les patrimoines culinaires ». L'origine de l'IEHCA, l'importance qu'a eu l'inscription du repas gastronomique des Français à l'Unesco dans l'étude et la valorisation du patrimoine de l'alimentation, et le recensement établi à l'occasion de la rédaction de l'inventaire culinaire des régions de France ont été les thèmes évoqués.



De gauche à droite : **Emmanuel DENIS**, Maire de Tours et **François BONNEAU**, Président du conseil régional Centre-Val de Loire

Présentation de la Villa Rabelais et de ses activités par **Bruno LAURIOUX**, Président de l'IEHCA.

Présentation par **Loïc BIENASSIS**, Historien–IEHCA, de l'inscription du repas gastronomique des Français et des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

Comment sont élaborés les inventaires culinaires ? – avec **Mary HYMAN**, Historienne, co-coordinatrice de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France.

Thématique de l'alimentation oblige, un temps d'échange et de dégustation avec les producteurs locaux était prévu :

Présentation des mini-légumes *Le Jardin des Roys* par **Éric ROY,** maraîcher (Collège culinaire de France).
→ @ericroymaraicher

Dégustation de baguettes et divers pains, explications autour de l'utilisation de farines de blés anciens et de levain naturel avec la Boulangerie *Les Blés de demain* à Tours.
→ @lesblesdedemain

Découverte des fromages de chèvre du Centre-Val de Loire avec **Rodolphe LE MEUNIER**, Meilleur Ouvrier de France et champion du Monde 2007.
→ @rodolphelemeunier

Découverte et dégustation de **« L'élixir de Loire »**, cousin du Nuoc-mam, élaboré à partir de poissons de Loire. Le Garum est une sauce lacto fermentée, très prisée sous l'Empire Romain et concoctée à partir de poisson sauvage et de sel. Elle est utilisée en cuisine pour réveiller un plat ou une saveur particulière. Sa saveur est caractéristique du goût Umami.
→ @garumdetours

Qu'est-ce que la biodiversité domestique et les trésors vivants du Centre-Val de Loire – « Faire de l'exceptionnel avec du domestique » ? – avec l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) : Dégustation de cépages rares et anciens.
→ @dejault_epicerie

DU 18 MARS AU 16 AVRIL

L'EXPOSITION *TERRES EN CORPS*

Dans le cadre du Printemps des poètes, sur le thème de la grâce, la Villa Rabelais a accueilli l'exposition *Terres en corps*, réalisée par les participants du centre d'accueil thérapeutique temps partiel (CATTP) Louis Pergaud, accompagnée par **Marie REMANDE**, auteure et animatrice d'ateliers d'écriture. Le mercredi 20 mars, une restitution des différents ateliers d'écriture, a eu lieu à la Bibliothèque Gourmande, sous la forme d'une lecture publique des poèmes écrits tout au long du chemin.

MER. 20 MARS

À FLEUR DE PEAU

→ LECTURE PUBLIQUE DES POÈMES

Ode à la grâce de la nature et aux précieuses vertus des « mauvaises herbes », un clin d'œil à notre statut d'humain, intimement lié à la Terre.

VEN. 5 AVRIL

CONFÉRENCE « TRANSITION ALIMENTAIRE, C'EST L'HEURE DE PASSER À TABLE ! »

Conférence sur les enjeux de la transition alimentaire proposée par l'association Autour des Possibles (Tours) et animée par **Stéphane BRUNERIE**, créateur du média *StripFood*.

Si nous connaissons parfaitement le coût de notre alimentation au quotidien, nous en avons collectivement perdu la valeur. Levier puissant pour changer le monde ou variable d'ajustement budgétaire, l'alimentation est à l'image de notre société fragmentée. Alors, si la transition alimentaire est en marche, elle est loin d'embarquer tout le monde. Quels sont les freins ? Quelles pistes pour mobiliser davantage les consommateurs, un des maillons clés de cette transition dont la responsabilité est éminemment collective ?

MAR. 9 AVRIL

DÉGUSTATION DE VIN

Dégustation de vin issus de la région Centre-Valde Loire dans le cadre d'un projet d'étude des étudiants en BTSA TC vins, bières et spiritueux du lycée viticole d'Amboise.

VEN. 19 AVRIL

ÉMISSION RADIO DU CUEFFEE

Dans le cadre de l'apprentissage de la langue et la culture française, les étudiants de l'option « Radio » du Centre Universitaire d'Étude du Français pour les Étudiants Étrangers (CUEFEE) de l'université de Tours ont découvert les différents formats radiophoniques mais pas que... Ces étudiants internationaux ont aussi choisi de jouer les journalistes autour de la gastronomie à Tours et à l'international. En collaboration avec Radio Campus Tours, et soutenus par l'IEHCA et RFI, ils ont animé une émission publique 100% gastronomique et interculturelle, au sein de la Villa Rabelais. Au programme : gastronomie et cuisine, les étoiles Michelin, les cuisines du monde, le développement durable et des invités surprises sur le plateau !

SAM. 20 AVRIL

TOUS LES 20 DU MOIS

Balade œnologique proposée par l'équipe de TLV. Cette balade est dédiée à la découverte des vins de la région Centre-Val de Loire. Pour le mois d'avril, il s'agissait d'un nouveau format sous forme de balade œnologique dans le vieux Tours. Deux groupes ont parcouru la ville pour découvrir des lieux emblématiques et des commerces tourangeaux : le CCCOD, Boethik, *La Fourchette Paysanne* (Tours) et, pour terminer, la Villa Rabelais. Un moment convivial, riche de découvertes œnologiques, gastronomiques et de rencontres.

MER. 24 AVRIL

PAINS & CO-PAINS

→ ANIMATION JEUNE PUBLIC

3 petits pains, pain, pain, pain !
Je me rappelle, je vois, je sens,
je touche, je goute
Et je joue avec mes co-pains.
Que c'est BON le pain !

Dans le cadre de la Semaine *Slow Bread*, une animation autour du pain a été proposée par l'association Slow Food-Val de Loire.

Après avoir répondu à un questionnaire sous forme de jeu (les types de pains, les mots du monde de la boulangerie) et profité d'une dégustation aux saveurs connues et inconnues (pain à la farine de blé, pain naturellement sans gluten au sarrasin, pain à la farine de maïs, pain à la farine de grand épeautre, pain à la farine de Khorasan), chaque enfant a réalisé une tartine salée et une tartine sucrée sur son pain préféré.

SAM. 18 MAI

HARU-MATSURI

La Villa Rabelais aux couleurs du Japon. *Haru-Matsuri*, fête du printemps proposée par l'association franco-japonaise Hinodé (Tours). Ateliers de printemps autour de la culture gastronomique japonaise : thés japonais, onigiri, mushipan, dorayaki, furoshiki, origami, cours de japonais « les mots autour de l'alimentation ».

DU LUN. 20 MAI AU SAM. 13 JUILLET

EXPOSITION SUR LE FEU DE JULIETTE TURRINI

→ DANS LE CADRE DU REFUGEE FOOD FESTIVAL

Exposition photographique sur le thème de l'alimentation en temps de guerre en Ukraine, de **Juliette TURRINI**, photographe et styliste culinaire, passionnée par l'alimentation.

DU MAR. 21 AU JEU. 23 MAI

RADIO LYCÉENNE

Durant trois jours, les étudiants des Lycées Agricoles de Chambray-Lès-Tours et d'Arsonval, ont mis en place, à la Villa Rabelais, une webradio, avec micros-trottoirs, reportages et tables rondes portant sur les thèmes :

- « Lien et importance des aliments dans les religions monothéistes »,
- « Le rituel du repas dans les pays d'Afriques »,
- « Peut-on se nourrir sans se ruiner ? »,
- « Restauration scolaire et circuit-court »,
- « De l'importance de l'alimentation chez les sportifs de haut niveau »,
- « FastFood versus Restaurant de Burger »,
- « La place de la femme dans l'alimentation »,
- « La Charrette, un magasin de producteur ».

JEU. 23 MAI

BUCKNELL UNIVERSITY

L'université de Tours a acquis une réelle expertise dans le développement de programmes courts sur mesure. Certains partenaires internationaux font confiance à l'IEHCA et l'université de Tours dans le cadre de la Villa Rabelais pour la conception de leurs programmes !

L'université Bucknell (États-Unis) a dressé un programme de 2 semaines pour 20 étudiants, titré « Déguster la France : Science et Culture du Terroir » , avec pour thèmes principaux : Histoire et culture de la gastronomie française, agronomie...

Bucknell
UNIVERSITY

JEU. 30 MAI

CHRONIQUE CARNÉE

Chronique Carnée #4 : Est-ce que manger mieux, c'est mâcher plus ?

Aujourd'hui, on va parler boucherie, découpe, dents et couteaux. Comment va votre bouche ? Focus sur le monde de la boucherie française, la plus précise au monde. Un secteur en pleine mutation, entre transition, patrimoine et innovation.

La **@compagnie.gerard.gerard** débarque à la radio pour parler BIDOCHE.

En partenariat avec **@polau_artsurbanisme, @univtours, @radiobetonet** l'IEHCA chroniques radiophoniques, 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.

LES INTERVENANTS :
Dr Pierre Dutois, dentiste
Gil Galasso, maître-d'hôtel, professeur de service en salle et docteur en histoire contemporaine
Stéphanie Hein, 1ere et unique femme MOF Boucherie, membre de l'Equipe de France
Marie-Pierre Horard, archéozoologue, maître de conférences à l'université de Tours (CITERES)
Pierre Mancini, doctorant (patrimonialisation de la découpe bouchère àla française)
Didier Super, chanteur

SAM. 1ER JUIN

CAFÉ CLAMEUR

Accueil de la réunion de la **chorale CLAMEUR**, de l'association La Guilde de la transmission. Créée en janvier 2023 pour un projet visant à récolter des fonds pour une institution luttant contre les violences faites aux femmes, CLAMEUR s'est reformée en mars 2024, afin de poursuivre le travail mené. C'est pourquoi, la chorale a été accueillie à la Villa Rabelais pour une réunion de travail : une vingtaine de femmes se sont réunies pour échanger sur le chœur et le répertoire qui allait être travaillé par la suite. La thématique du lien entre femmes et cuisine est au centre de leur réflexion.

MAR. 4 JUIN

CUISINE D'AILLEURS ET D'AUTREFOIS

Soirée de présentation de l'ouvrage *Cuisine d'Ailleurs et d'Autrefois* (vol.2), réalisé par les étudiants du Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation (université de Tours) et **Fabian MÜLLERS,** responsable du collectif « Cuisine Historique », chargé d'enseignement à l'université de Tours et chercheur associé au programme CoReMa (Corpus des Recettes du Moyen Âge).

PRÉSENTATION :
Tenter d'imaginer, à partir de très nombreuses sources iconographiques ou littéraires, de connaissances archéologiques et anthropologiques croisées, comment mangeaient nos ancêtres, c'est le pari fou lancé par Fabian Müllers, chargé d'enseignement à l'université de Tours, à ses étudiants en Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation.

Après un temps consacré aux recherches historiques, l'étude de textes et des expérimentations gastronomiques, ces jeunes chercheurs ont proposé leurs recettes, qui constituent des « évocations culinaires » de ce qu'auraient pu manger nos ancêtres français durant le siège de Paris en 1870 !

Le menu proposé restitue une époque et des habitudes alimentaires mais est néanmoins adapté à notre mode de vie contemporain, et vous êtes invités à le réaliser sans difficulté avec vos ingrédients et vos ustensiles d'aujourd'hui.

VEN. 14 JUIN

BUFFET RENAISSANCE

Dans le cadre des activités du collectif **« Cuisine Historique »**, qui se consacre à la recherche et l'interprétation des recettes culinaires du passé, il nous est parfois demandé de réaliser des banquets, où, comme ici un buffet avec des dégustations de recettes.

Le partenariat avec l'IEHCA est précieux, car il permet d'accueillir des groupes dans d'excellentes conditions, tout en les sensibilisant à l'histoire de l'alimentation et aux activités menées par l'institut.

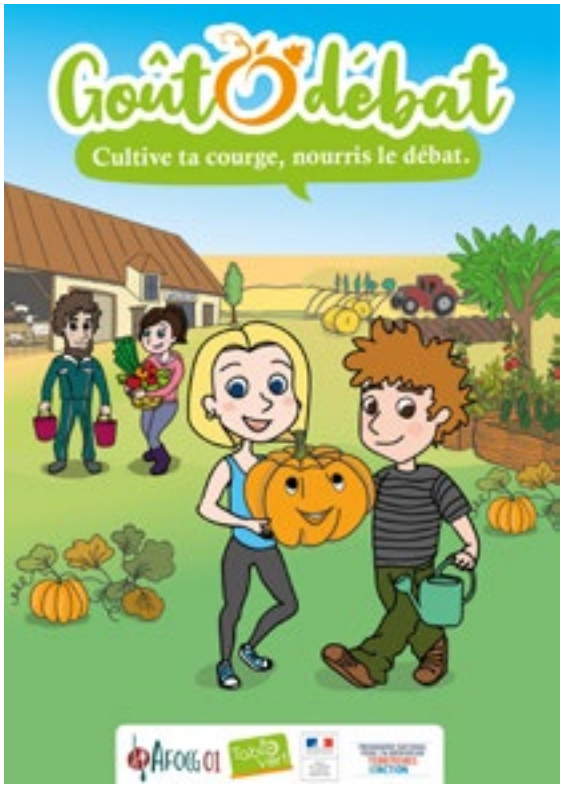
Ce jour-là, les personnes ont pu découvrir des recettes de la Renaissances, tirées de réceptaires culinaires comme l'édition princeps du Viandier de Taillevent, ou l'Ouverture de Cuisine de Lancelot de Casteau, pour embrasser une période allant de la fin du XV^{e} siècle au milieu du XVII^{e} siècle.

Afin d'ajouter une touche culturelle à cet événement étaient proposées une animation sur les épices et les vins transformés (hypocras, piment, clairet...), et une autre sur les confitures, d'après le « Traité des confitures » de Nostradamus.

Virginie HULET, historienne consultante, chercheuse en *Food Studies* et doctorante en Histoire de l'Alimentation

Ivana DURAND LANSON, comédienne et metteure en scène de la compagnie LA MUSE, membre du collectif « Cuisine Historique »

Fabian MÜLLERS, responsable du collectif « Cuisine Historique »



MER. 3 JUILLET

PRÉSENTATION DE L'OUTIL PÉDAGOGIQUE GOÛTODÉBAT

Présentation de l'outil GoûtOdébat par par l'association AFOCG 0. Ce jeu rassemble toutes leurs questions sous forme de jeu éducatif et collaboratif. Il s'adresse aux enfants et adolescents qui auront pour mission de réaliser les expériences envoyées par les deux héros du jeu.

JEU. 4 JUILLET

PROJECTION : « EN CHEMIN »

Projection du documentaire *En chemin* par l'association Cultures du cœur. La Villa Rabelais avait ouvert ses portes pour le tournage d'une partie de ce documentaire et c'est dans ce cadre que nous avons accueilli cette projection, qui s'est suivie d'un débat avec les participants au documentaire et l'un des réalisateurs de Sans Canal Fixe.

SYNOPSIS : dans le cadre d'un projet co-construit, en 2023, avec des personnes utilisant Cultures du cœur et l'équipe de réalisateurs professionnels de Sans Canal Fixe, nous nous sommes questionnés sur « Qu'est-ce que la culture pour moi ? ». Le documentaire *En chemin* permet de s'interroger, témoigner, affirmer notre rapport à la Culture.

DU LUN. 19 AU VEN. 23 AOÛT

SÉMINAIRE INSTITUT DE DEVELOPPEMENT DU GOÛT CHEZ L'ENFANT

Ce séminaire a été animé par **Jean-Michel DURIVAULT**, spécialiste du Goût et consultant dans les démarches d'évaluation de la qualité des aliments et **Nathalie POLITZER**, Ingénieur agronome, responsable projets et formations de l'Institut du Goût

L'Institut de Développement du Goût chez l'Enfant est un organisme de recherche et de pratique de l'éducation au goût au Japon. L'institut s'investit dans l'évolution de la pédagogie basée sur la théorie d'éveil sensoriel de Jacques Puisais en respectant la culture alimentaire et le terroir du Japon. Sa vocation est de développer les capacités polysensorielles des jeunes pour leur permettre de profiter du plaisir de manger au quotidien et d'enrichir leur vie eux-mêmes.

« L'usage de nos cinq sens est progressivement oublié par une évolution où la technicité, si elle a le mérite d'alléger la pénibilité de l'homme ne doit pas mutiler ses cinq sens et œuvrer pour équilibrer le quantitatif par le qualitatif, le matériel par l'immatériel, le savoir par la connaissance. La sensorialité est universelle – elle doit s'insérer dans un contexte intra disciplinaire permettant à l'ensemble des disciplines d'entrer dans le mouvement de la vie. » **Jacques PUISAIS**

VEN. 30 AOÛT

3E RENCONTRE DES MÉDIATEURS
AVEC L'ASSOCIATION CULTURES DU CŒUR

Accueil des médiateurs des différentes structures culturelles du 37, organisée par l'association **Cultures du Cœur**, pour une présentation de la Villa Rabelais et un échange sur la mise en place de partenariats.

PROGRAMME :
12h → Accueil
12h 15 → présentation par Samya Dahech (IEHCA) d'un outil de médiation de la Villa Rabelais
12h 30 → présentation d'un projet de médiation : le book club de Cultures du Cœur à la Villa Rabelais
13h → Temps d'échanges sur la thématique retenue pour cette fois : *Que faire ensemble ? Mutualisations et partenariats possibles.*

MER. 11 SEPTEMBRE

DÎNER COLLOQUE RONSARD

À l'occasion du demi-millénaire de Ronsard, le CESR, en collaboration avec Sorbonne université, l'université Lyon III et l'université Paris-Cité, a organisé à Tours du 10 au 13 septembre 2024 le colloque-festival RonsArt.

Cette manifestation, articulant communications académiques et performances artistiques, a mis en valeur non seulement la manière dont le poète envisage les arts mais aussi la façon dont les arts s'emparent de la poésie et du personnage de Ronsard, du XVI[e] siècle à nos jours.

Une déambulation-déclamation entre le CESR et la Villa Rabelais, a conduit les conférenciers vers un banquet dans les murs de la Villa Rabelais organisé par les étudiants du Master Alimentation et les élèves de Bac professionnel cuisine du lycée hôtelier Bayet de Tours.

De gauche à droite : **Anaëlle CZERWINSKI, Youna COUERO, Romain RENAUD, Mathis PAVIE, Laly COTTARD, Lila CHARBEY**

SAM. 21 SEPTEMBRE

JOURNEES EUROPENNES DU PATRIMOINE

Pour cette édition 2024, nous avons proposé une visite guidée du site. Au cours de cette journée, plus de 700 visiteurs ont poussé les portes de la Villa Rabelais et ont découvert le jardin de plantes aromatiques.

SAM. 21 SEPTEMBRE

LE JAPON, ENTRE ART ET GASTRONOMIE

Exposition de l'artiste **REIKO** autour de la culture japonaise. Fondatrice et Présidente de l'association franco-japonaise Hinodé (Tours), peintre, maître de calligraphie japonaise et professeur de langue japonaise, REIKO contribue au rayonnement de la culture japonaise (cuisine japonaise, origami etc.) en France.

SAM. 5 OCOTBRE

AKI-MATSURI, FÊTE DE L'AUTOMNE

La Villa Rabelais aux couleurs du Japon. Aki-Matsuri, fête de l'automne proposé par l'association franco-japonaise Hinodé (Tours). Ateliers autour de la culture gastronomique japonaise : thés japonais, Ikebana, furoshiki, origami, cours de japonais « les mots autour de l'alimentation » et ateliers de cuisine japonaise.

JEU. 10 OCTOBRE

LA VILLA RABELAIS : UNE MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

Réalisation d'une vidéo pour la Fête de la Science 2024, mise en ligne sur Youtube le 10 octobre, dans le cadre du programme « Les Sciences ... Autrement » en région Centre-Val de Loire, porté par Centre Sciences. "Les sciences autrement".

JEU. 17 NOVEMBRE

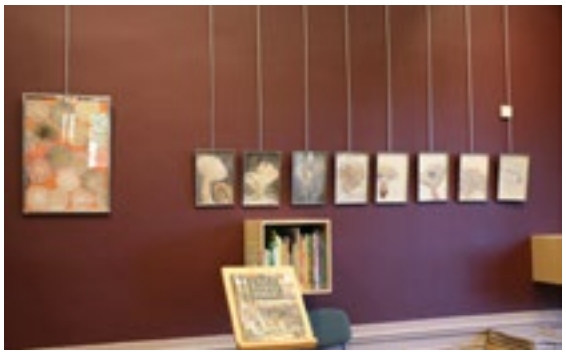
EXPOSITION DE L'ARTISTE CAMILLE FISCHER

→ EN PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ DE TOURS

Le champignon tient une place particulière dans l'imaginaire collectif. Si son portrait-robot ressemble souvent à un cèpe ou une amanite tue-mouche, il ne laisse personne insensible.

Accueillie en résidence au sein de l'unité de recherche Biomolécules et Biotechnologies Végétales (BBV), Faculté de Pharmacie Philippe-Maupas en 2023-2024, la plasticienne **Camille FISCHER** a mené un travail de recherche et de création pour insuffler un élan de modernité à la mycologie officinale, une discipline historique. Ancrée dans une pratique pluridisciplinaire (dessins, collages, textiles, performances, installations...), **Camille FISCHER** crée des systèmes poétiques où tous les éléments entrent en résonance dans un atmosphère sensible. Son installation au sein de la Villa Rabelais, composée d'œuvres originales réalisées pendant cette résidence, en est le reflet.

Avec le soutien de la DRAC Centre-Val de Loire.
Vernissage le 17 octobre.



JEU. 24 OCTOBRE

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DES VARIÉTÉS ANCIENNES DE POMMES

→ ANIMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

L'association Les Croqueurs de pommes de Touraine, en collaboration avec l'Union des Ressources Génétiques du Centre (URGC), a organisé une présentation de variétés anciennes de pommes de Touraine, qui poussaient dans les cours de fermes et dans les prés dans la première moitié du XX^{ème} siècle en Touraine. La présentation de ces variétés a été accompagnée d'une dégustation.

SAM. 30 NOVEMBRE

LE PATRIMOINE CULINAIRE ET POPULAIRE UKRAINIEN

La Villa Rabelais a accueilli l'association Ukraine Avenir pour un après-midi thématique autour du patrimoine populaire ukrainien et des arts de la table, en partenariat avec la Ville de Tours.

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI :

→ Le thème de la nourriture dans le patrimoine populaire ukrainien.
→ Partage du devoir de mémoire des Ukrainiens de la grande famine 1932-33.
→ Présentation des arts de la table en Ukraine et des plats traditionnels suivie d'une dégustation.

LUN. 2 DÉCEMBRE

LES ATELIERS TERRESTRES - SÉANCE INTRODUCTIVE À LA VILLA RABELAIS

→ ATELIER SERVICE CULTUREL DE L'UNIVERSITÉ DE TOURS

Atelier proposé par **Benoit PINERO** et **Pauline QUANTIN**

En écho à la programmation de *La trilogie terrestre*, compagnie Zone critique au Théâtre Olympia - CDN de Tours du 13 au 15 mars 2025.

Accessibles à chacun·e, les Ateliers terrestres proposent de nous mettre en mouvement avec les idées de Bruno Latour. À la fois cercle de lecture et atelier de pratique, nous y partagerons des points de vue et des points de vie, en relation avec nos quotidiens. Qu'est-ce qui nous touche et nous importe aujourd'hui ? Comment mettre cela en relation avec les grands enjeux écologiques et le Nouveau régime climatique décrit par Latour dans l'essai Où atterrir ?

Au programme : des lectures de textes de chercheuses ou penseurs, des exercices d'attention, des jeux d'écriture et des tentatives de mise en forme collectives.Vous embarquez avec nous pour la Zone critique ?

VEN. 6 DÉCEMBRE

ATELIER DE L'ÉCOLE DES SOLS VIVANTS

Ce projet est porté par le ministère de la Transition Écologique et la DDT 37 en partenariat avec Tours Métropole et Touraine-Est Vallées. L'objectif est d'améliorer la qualité des sols par la formation de professionnels et l'évolution des pratiques, par la création d'une École des sols vivants pour tous.

LUN. 16 ET MAR. 17 DÉCEMBRE

RENCONTRE NATIONALE PETAARD

Rencontre nationale PETAARD, pour construire des Projets Educatifs Territoriaux sur l'Agriculture et l'Alimentation Responsables et Durables.

PROGRAMME :

→ Témoignages et retours d'expériences sur les actions développées depuis 15 ans par l'AFOCG 01
www.afocg01.fr - www.tablovert.fr - www.goutodebat.fr
→ Partage d'initiatives et ressources entre participants
→ Zoom sur les dynamiques locales
→ Créativité, exploration des possibles et pistes de projets

JEU. 19 DÉCEMBRE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION HERBES Ô CENTRE

Une vingtaine d'adhérents étaient présents. Un bilan sur la Fête des plantes aromatiques et médicinales de Bréhémont a été dressé. Il a été question de la prochaine édition, ainsi que des projets de l'association sur la région Centre-Val de Loire.

V. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

C. LA VILLA RABELAIS HORS LES MURS

SAM. 20 JANVIER

LANCEMENT DE LA COOPÉRATIVE GARUM LIGÉRIEN

Chapelle Saint-Libert, Tours. Conférence Gesticulée « Mon Garum est politique, ma lenteur n'a rien de poétique », avec **Thierry BOUVET**, promoteur du Garum. La conférence a été suivie d'un apéro dînatoire, autour du Garum et des poissons de Loire.

MER. 5 MAI

« PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET CHANGEMENTS SOCIO-ENVIRONNEMENTAUX.

DANS LE TAMIL NADU (INDE DU SUD) ET DANS LA RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE (FRANCE). REGARDS CROISÉS. »

→ SALLE DE CONFÉRENCES LÉOPOLD SENGHOR TOURS

Quelles stratégies pour plus de justice alimentaire ?

Dressé par les chercheurs du Cedete (Université d'Orléans), de Citeres et du Gécho (Université de Tours), de l'Institut Français de Pondichéry, des universités indiennes de Madras et de Pondichéry, mais aussi par les structures dédiées (Resolis, RTR Alimentation, IEHCA, réseau Inpact), le constat est celui d'une alimentation à deux vitesses : une respectueuse de l'environnement et des producteurs, constituée de denrées de qualité provenant de circuits locaux et courts s'adressant à un public aisé ; l'autre constituée de produits de plus mauvaise qualité, souvent transformés, venant de loin, produits dans des conditions environnementales désastreuses, s'adressant à des populations peu aisées.

Conférence par **Bertrand SAJALOLI**, maître de conférences, laboratoire CEDETE, université d'Orléans et **Laura VERDELLI**, maître de conférences, laboratoire CITERES, université de Tours

JEU. 22 FÉVRIER

CHRONIQUE CARNÉE #2 « PEUT-ON MANGER SON VOISIN ? »

→ ÉMISSION RADIO EN PUBLIC ENREGISTRÉE À L'UNIVERSITÉ DE TOURS

De quel droit l'Humanité se donne-t-elle le droit d'avoir le droit qu'elle se donne sur le monde animal ? Dans cette 2e « Chronique Carnée », il sera moins question de réunions de co-propriété que de co-habitation des espèces.

INTERVENANTS :
Linda BOCQUEL, Artiste local bio
Christophe BRESSAC, Enseignant chercheur en Production animale et Biologie de l'Insecte à l'université de Tours – IRBI
Isabelle HANNEQUART, juriste, maîtresse de conférences en droit public et sciences politiques
Joël GAUTRON, Directeur de Recherches INRAE, Biologie de l'oeuf et biominéralisation
Manuel PETITDEMANGE, Professeur de philosophie,
Olivier RACAUD, Directeur des abattoirs du Gévaudan à Antrenas
Marie-Pierre ROURE-HORARD, Archéozoologue, maîtresse de conférences à l'université de Tours, CITERES
Jonn TOAD, Chanteur du groupe CasseGueule

MAR. 19 MARS

"GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COMPRENDRE SES CAUSES ET LUTTER CONTRE LES IDÉES REÇUES"

→ CONFÉRENCE, SALLE DE CONFÉRENCES LÉOPOLD SENGHOR, TOURS

Conférence réalisée dans le cadre de GASPILAG (GAspillage alimentaire, Stratégies de Prévention, Initiatives Locales et Agricoles), programme de recherche porté par l'université d'Orléans et financé par la région Centre-Val de Loire.

INTERVENANTE :
Alexandra PECH, Post-doctorante à l'université d'Orléans et chargée de mission du programme APR Gaspilag

MAR. 19 AVRIL

FESTIVAL DES METS ET DES MOTS

→ CITÉ INTERNATIONALE DE LA LANGUE FRANÇAISE -CHÂTEAU DE VILLERS-COTTERÊTS

Dans le cadre du tout nouveau festival qui célèbre les liens entre la francophonie et les cultures culinaires du monde du 19 au 21 avril 2024, deux conférences de la Cité de la Gastronomie de Tours avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

Loïc BIENASSIS et **Kilien STENGEL** "Les mots de Rabelais, porte ouverte sur la culture alimentaire de la Renaissance & Les Mots du Vin".

Ces conférences ont été suivies d'une dégustation de vins de Chinon du Château de La Grille de la maison BAUDRY & DUTOUR.

CHRONIQUE CARNÉE #3 « LA VIANDE EST-ELLE DE DROITE ? »

→ ÉMISSION RADIO EN PUBLIC ENREGISTRÉE EN PUBLIC À LA CLINIQUE DU STREET ART À TOURS

Émission enregistrée en public à la Clinique du Street Art à Tours (37) et diffusée sur Radio Béton le mardi 21 mai 2024

INTERVENANTS :
Gatien ÉLIE, collaborateur au Monde Diplomatique
Jérémy FOURQUET, Catalan Saucisse Club
Marie-Pierre HORARD, archéozoologue
Sandrine ROUSSEAU, députée de Paris
Jonn TOAD, CasseGueule

VEN. 17 MAI

UNE FÊTE TOTALE : LE BANQUET ENTRE MOYEN ÂGE ET RENAISSANCE

→ CONFÉRENCE : SALLE CHARLES DE GAULLE, TOURS

L'Académie des sciences, arts et belles-lettres de Touraine, et les Amis de l'Académie ont organisé deux conférences.

PAR : Fabian MÜLLERS, directeur de Cuisine historique, chargé d'enseignement dans le Master CPA de l'université de Tours, et **Bruno LAURIOUX**, professeur émérite à l'université de Tours et président de l'IEHCA.

SAM. 25 & DIM. 26 MAI

VITILOIRE

La Villa Rabelais s'associe depuis 7 ans à Vitiloire en y apportant son soutien logistique. La Villa Rabelais fourni une aide sur l'organisation de l'animation « Les Chefs à Vitiloire » en sélectionnant les chefs, en établissant la liste des participants. « Le Pavillon des Chefs » offre la possibilité au public de découvrir, en direct, le talent d'une dizaine de chefs tourangeaux. Il s'agira toujours de mettre en avant le savoir-faire, la complémentarité et le dynamisme des chefs de Touraine. Il s'agira également de valoriser, auprès du public, le lien naturel existant entre les AOC viticoles et la gastronomie régionale, à travers ses produits du terroir les plus emblématiques.

Vitiloire, c'est plus de 40 000 visiteurs, issus pour une grande partie de la sphère locale, régionale et francilienne. C'est plus de 100 personnes présentes pour chaque atelier, et quelque 5 000 fiches-recettes diffusées durant la manifestation. Cette année encore les cheffes et chefs sélectionnés par l'IEHCA pour participer à Vitiloire furent nombreux :

Anne-Sophie BOLENDER, pour le Zest D'anne So
Cesare BONACOSCIA, de Mi-Faim Mi-Raisin
Gabin CONSTANT, du Bistro des belles caves
Lydie DARDENNE, blogueuse culinaire "Bien manger avec Lydie"
Fabien DOMENGET, de la Cité des formations
Juliette DRAUX, de L'Instant végé
Houda KEFFI, de Tours à Table
Florent MARTIN, du Martin bleu
Romain THEVENON, du restaurant Liberté

MAR. 28 MAI

CONFÉRENCE CARNÉE

→ FORME THÉÂTRO-DACTIQUE ET POWERPOINT 3.0 > MAME

Une histoire plus vieille que les pyramides, celle d'une relation (intime, inégalitaire, dynamique, violente et symbolique) qui lie l'homme à l'animal.

À travers l'interprétation de chiffres, l'examen de questions éthiques et le récit de nos pérégrinations dans le monde de la filière carnée, nous vous proposons un petit récap'.

Du sommet de l'élevage au Salon de la Boucherie, du brame du cerf au labo d'archéozoologie, sans oublier le ballet de transpalettes des Pavillons de Rungis et la rencontre avec le Président de la République, on vous dit tout.

DIM. 2 JUIN

CARNE : CRÉATION POUR LA RUE, LES FERMES, LES HANGARS...

→ FESTIVAL LES ANNÉES JOUÉ : JOUÉ-LÈS-TOURS

CARNE est une forme jouissive et poétique réunissant Femmes et Hommes, ensemble dans l'arène, pour interroger, mettre en lumière et se réapproprier collectivement un sujet qui nous concerne toutes et tous : LA VIANDE. Sujet sensible, clivant, hautement polémique, certes. Car oui, notre société toute entière est travaillée par LA VIANDE et ses représentations.

Sujet quotidien et populaire par excellence, qui va de l'intime à l'extra-collectif, qui pose la question de l'anthropocène, des conflits de générations, qui interroge notre rapport à la mort et à l'autre, tout autant que nos visions de l'économie, du politique, du religieux, de l'identité, du vivre ensemble. Une création qui pose directement la question : comment faire table commune ?

VOUS ÊTES LE CHEF

DU 26 JUIN AU 10 SEPTEMBRE

APPEL À CONTRIBUTION. PARTAGEZ VOTRE RECETTE PRÉFÉRÉE !

→ CULTIVONS LE GOÛT DU LOCAL : PARTICIPEZ À NOTRE CONCOURS DE RECETTES !

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Tours Métropole Val de Loire s'engage à promouvoir une alimentation saine, responsable et favorise la production et la consommation de proximité. Pour concrétiser cet objectif, la Métropole de Tours, en partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), a lancé un appel à contribution de recettes mettant en valeur les produits du terroir du Val de Loire.

Cuisinier amateur ou confirmé installé sur le territoire métropolitain, nous vous invitons à partager votre recette favorite, celle qui régale vos proches et amis.

Du 26 juin au 10 septembre 2024, laissez libre cours à votre imagination et déposez votre recette sur notre plateforme en ligne. Un jury d'experts se réunira le 19 septembre prochain pour sélectionner les recettes les plus pertinentes.

À vos marques, prêts, cuisinez !

Les lauréats verront leur recette publiée dans un livre qui leur sera offert lors de l'événement « Ferme Expo » en novembre 2024.

MER. 25 SEPTEMBRE

EXPOSITION DU PROJET CONSEIL CITOYEN DU QUARTIER BORDS DE LOIRE

Le Conseil Citoyen du quartier Bords de Loire, ses habitants et l'association Courteline ont convié les partenaires de leur projet autour du jardinage, de l'alimentation et de la cuisine à la présentation de leur recueil *Balades gourmandes, joyeuses et solidaires.* Ce recueil est le résultat des ateliers hebdomadaires de l'année 2021-2022 du mardi après-midi, dont certains se sont déroulés à la bibliothèque gourmande de la Villa Rabelais.

MER. 2 OCTOBRE

LES JOURNÉES DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL (JPCI)

Les Journées du patrimoine culturel immatériel (JPCI) 2024 ont mis à l'honneur les pratiques culinaires et alimentaires et ont proposé une table ronde **« Patrimonialisation de la gastronomie »**.

Table ronde de **Loïc BIENASSIS** et **Bruno LAURIOUX**

DU 7 OCTOBRE AU 16 NOVEMBRE

FESTIVAL ARRIÈRE-CUISINES

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. L'IEHCA a participé à la programmation de cet événement par une collaboration sur la sélection des films et une intervention de **Kilien STENGEL** lors des projections du film *Le grand restaurant* et du film *Entre les Bras.*

VEN. 11 ET DIM. 13 OCTOBRE

RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE DE BLOIS

Dans le cadre des 27èmes Rendez-vous de l'Histoire de Blois, l'IEHCA et l'université de Tours ont organisé :

→ LE VEN. 11 OCTOBRE

La cuisine chinoire : culture, saveurs et imaginaire. Entretien, en partenariat avec l'IEHCA et l'université de Tours

MODÉRATEURS :
Farid ABDELOUAHAB, historien

INTERVENANTE :
Françoise SABBAN, directrice d'études émerite à l'EHESS

→ LE DIM. 13 OCTOBRE

Brillat-Savarin. Le gastronome transcendant. Conférence en partenariat avec l'IEHCA et l'université de Tours

INTERVENANT :
Jean-Robert PITTE, professeur émérite à l'Université Paris-Sorbonne

LUN. 21 OCTOBRE

TABLES RONDES À L'ÉVÈNEMENT LE NATIONAL DU FROMAGE

→ CAMPUS DES MÉTIERS

Des tables rondes pour professionnels et apprenants ont été organisées par les équipes de la Villa Rabelais au sein de l'Amphithéâtre du Campus des Métiers et de l'Artisanat 37. Ces tables rondes et interventions de professionnels et personnalités référentes dans le monde du fromage au lait cru sur différentes thématiques se sont déroulées tout au long de la journée avec la collaboration de la Fédération des Fromagers de France et l'animation par **Kilien STENGEL** (responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques à la Villa Rabelais).

VEN. 22 NOVEMBRE

FESTIVAL DES LANGUES

→ HALLES DE TOURS

Conférence Les mots du vin, par **Kilien Stengel**, enseignant à l'université de Tours

RÉSUMÉ : *Si déguster du vin est avant tout un jeu de mémoire, cet acte est également un enjeu de lecture et de subjectivité de la sensorialité. Nombreux sont les dispositifs et pratiques culturelles qui permettent de vivre cette expérience. Du packaging à l'ouverture d'une bouteille en passant aujourd'hui par les applis de recommandation, de l'échange de table à la lecture de l'étiquette, la lecture sémiotique comme le marketing du vin sont devenus un fait social donnant lieu à une recherche interdisciplinaire des Wine Studies. Donner du sens au vin comme à la représentation qu'il offre dans notre société, en faveur d'une consommation responsable, s'inscrit avant tout par les terminologies employées pour signifier nos ressentis.*

SAM. 23 NOVEMBRE

LA ROUTE DES BOISSONS

→ FESTIVAL DES LANGUES, HALLES DE TOURS

Pour cette première participation au Festival des Langues, organisé par Linguafest'37, nous avons fait jouer les visiteurs autour des boissons du monde, avec un jeu de société créé pour l'occasion par deux des stagiaires en médiation culturelle et scientifique : La Route des boissons !

MAR. 10 DÉCEMBRE

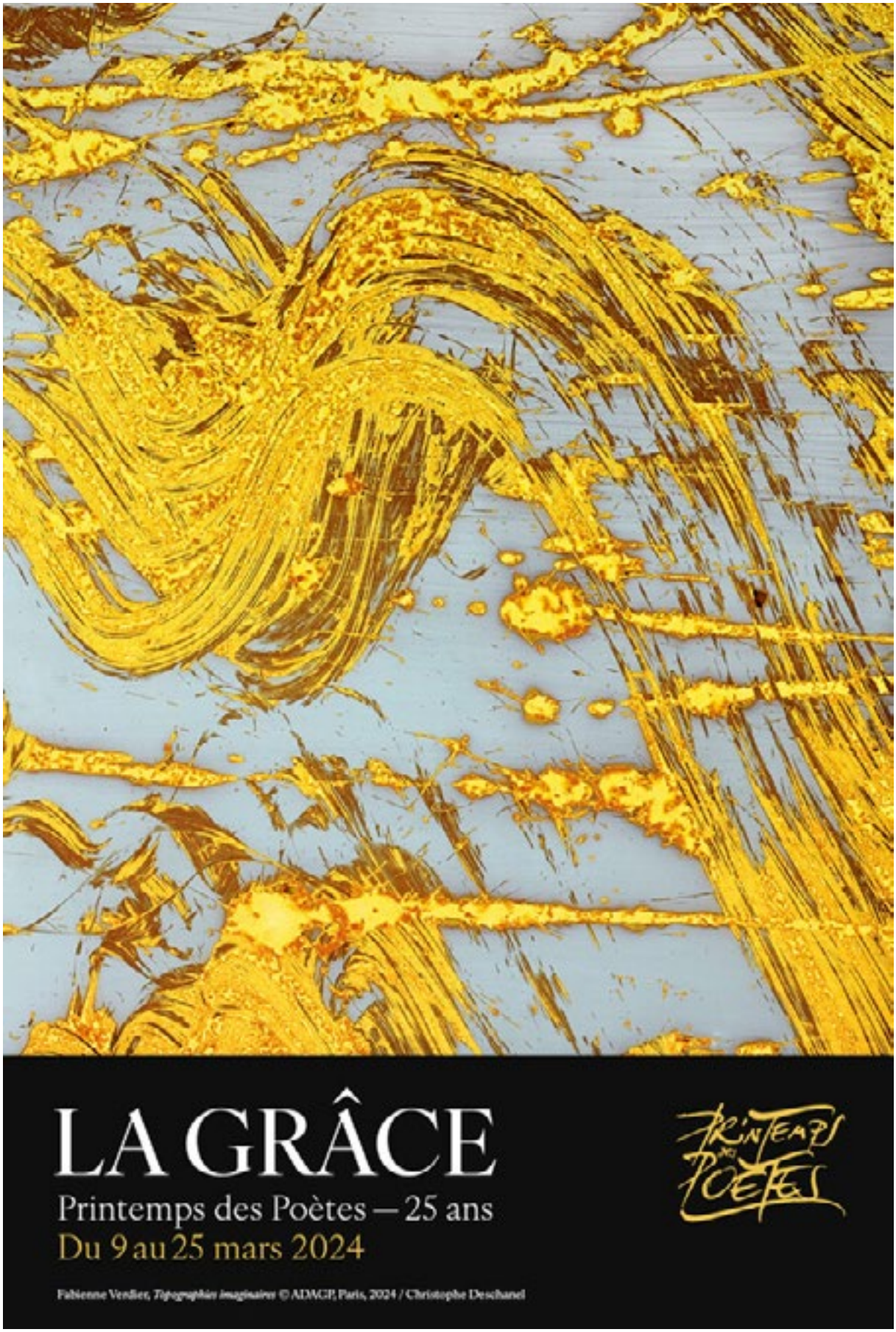
ÉCHOS GOURMANDS

Dans le cadre du projet pluridisciplinaire et intergénérationnel *Échos gourmands*, mêlant cuisines et musiques du monde, destiné aux habitants du quartier des Fontaines, nous nous sommes rendus à l'EHPAD La Vallée du Cher pour un temps de jeux de société sur les boissons du monde avec les résidents. Ce projet se poursuivra en 2025.

SAM. 23 NOVEMBRE

GOÛTER-CONCERT À L'EHPAD

Goûter-concert à l'EHPAD La Vallée du Cher, pour le lancement officiel du projet *Échos gourmands*.


LA GRÂCE
Printemps des Poètes — 25 ans
Du 9 au 25 mars 2024
Fabienne Verdier, *Typographier imaginaire* © ADAGP, Paris, 2024 / Christophe Deschanel

VI

LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

A. LES « SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE » — p.182

B. PROJET D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE POLYNÉSIEN — p.186

C. LA PÂTISSERIE — p.187

LES « SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE »

MINISTÈRE DE LA CULTURE

Certificat d'inclusion à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel

En application de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, l'élément

Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française

est inclus à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel depuis le 10 septembre 2024.

L'inclusion à cet inventaire contribue à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et à la réalisation des droits culturels, dans le respect de l'exigence de développement durable et de la diversité culturelle.

Le 10 septembre 2024, l'élément les "savoir-faire de la découpe bouchère à la française" a été inclus à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel (en application de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel).

L'inclusion à cet inventaire contribue à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et à la réalisation des droits culturels, dans le respect de l'exigence de développement durable et de la diversité culturelle.

→ MARIE-PIERRE HORARD ET JEAN-FRANÇOIS GUIHARD : « LA BOUCHERIE, UN SUJET DE RECHERCHE PASSIONNANT »

Dans le cadre des travaux initiés par la CFBCT pour faire inscrire la découpe bouchère française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, marqués bien évidemment par la websérie Victor à l'Unesco pendant trois saisons, la Confédération a constitué un comité scientifique composé d'une dizaine de chercheurs et professionnels. Marie-Pierre Horard, archéozoologue, ayant notamment travaillé sur la consommation de viande à l'époque gauloise et romaine, co-préside ce comité aux côtés d'Isabelle Bianquis, ethnologue. Entretien croisé entre Marie-Pierre Horard et Jean-François Guihard.

Pouvez-vous revenir sur la genèse du projet et la création d'un comité scientifique ?

Jean-François GUIHARD : La CFBCT a contacté Marie-Pierre Horard et Isabelle Bianquis, sur les recommandations de Bruno Laurioux, qui préside le conseil scientifique de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, et de Com Publics, une agence de relations publiques, qui ont travaillé ensemble sur la constitution d'un dossier pour inscrire les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Ce dossier sera prochainement soumis au vote de l'Unesco pour une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Marie-Pierre Horard avait animé en 2017 avec Bruno Laurioux un colloque sur l'histoire de la viande, qui a donné lieu à une publication aux Presses universitaires François-Rabelais et Presses universitaires de Rennes. Nous avons ensuite fait appel ensemble à plusieurs enseignantschercheurs pour constituer le comité scientifique qui travaille sur la découpe bouchère française et ses spécificités, dans une perspective pluridisciplinaire.

Pourquoi avoir accepté la proposition de la CFBCT de travailler sur la constitution de ce dossier ?

Marie-Pierre HORARD : Cette proposition de la Confédération m'honore, car c'est un sujet de recherche passionnant auquel je me suis déjà intéressée dans mes travaux, avec des questionnements très similaires, même si cela concerne des sociétés très différentes de la nôtre. La question de la découpe du corps des animaux est universelle et intemporelle et renvoie à des questions de techniques, d'outils, de pratiques, de transmissions, mais aussi à toute une symbolique et une représentation sociétale.

Après une importante communication de la CFBCT avec la websérie « Victor à l'Unesco » on est désormais sur un tout autre terrain, celui de la recherche…

JFG : Tout à fait, après une phase de communication où nous avons préparé le terrain médiatique et voulu recueillir le ressenti des professionnels, il était important de se mettre à la tâche car un dossier de « patrimonialisation » est tout sauf du marketing ou de la publicité. J'ai tout à fait conscience du travail que cela représente en matière de recherche. C'est pourquoi nous nous sommes entourés de scientifiques et d'un doctorant qui réalisera sa thèse sur le sujet de la découpe bouchère.

Comment est organisé le comité scientifique ?

MPH : Le comité scientifique réunit des professionnels de la boucherie et d'autres issus d'une grande diversité de domaines (historiens, vétérinaires, anthropologues, archéologues, sociologues…) avec l'idée d'embrasser le sujet de la façon la plus complète et la plus éclairée possible. Pour cela nous avons réuni des chercheurs qui travaillent sur des périodes anciennes comme contemporaines et qui se sont tous intéressés à la viande, à la boucherie ou aux animaux domestiques dans leurs travaux. Ces personnalités réunies sont aussi le garant d'une éthique scientifique dans la recherche qui est développée en son sein.

Comment réagissent les professionnels à cette démarche initiée par la CFBCT ?

JFG : Je n'ai que de bons retours ! Je pense que pour les 18 000 artisans bouchers de notre pays, il y a un sentiment de fierté de voir leur savoir-faire mis en lumière de la sorte. Il y a eu un réel engouement de la communauté des bouchers avec la diffusion des épisodes Victor à l'Unesco. Toute la profession s'identifie à ce jeune collègue. C'est extrêmement valorisant pour nos entreprises et nos équipes.

En quoi consistent vos recherches personnelles ?

MPH : Je suis archéozoologue, c'est-à-dire que je travaille sur les ossements d'animaux issus des fouilles archéologiques. Cela permet de s'interroger sur les dates d'apparition des animaux domestiques sur nos territoires, sur le développement et les finalités des différents élevages qui peuvent varier fortement au cours de l'histoire. En effet, la polyvalence des ressources offertes par l'animal (alimentation carnée, matières premières diversifiées, industrie du cuir et du textile, labour, transports, services variés…) offre des potentialités qui sont adaptées à la fois aux terroirs et aux exigences économiques du moment, mais aussi aux rituels et aux religions. Mon domaine de recherche est plus particulièrement la boucherie et l'exploitation des animaux domestiques aux périodes gauloises et romaines.

Quelle est la démarche en vue d'une inscription à l'Unesco ?

JFG : Cette démarche est constituée de deux grandes étapes : une première étape nationale et une seconde étape internationale.

La première étape consiste en l'inscription à l'Inventaire national du patrimoine ethnologique et immatériel. Autrement dit, la France reconnait que l'élément que l'on défend fait bien partie du patrimoine français. Le dossier à monter pour l'échelon national doit être très solide : il doit s'appuyer aussi bien sur les connaissances et expériences des professionnels que sur les expertises de chercheurs de différentes disciplines (histoire, sociologie, etc.). Ce

dossier est ensuite travaillé avec le ministère de la Culture afin qu'il respecte les canons attendus. Il est finalement examiné par le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel.

Le dossier national préfigure le dossier international ; son contenu est sensiblement le même et l'inscription en tant que patrimoine national (étape 1) est indispensable pour prétendre devenir un patrimoine international (étape 2). Parmi les quelques différences : le dossier international met plus l'accent sur les dimensions de diversité culturelle mondiale et de dialogue interculturel. Une fois le dossier international jugé prêt par le ministère de la Culture, il doit être choisi par la France pour la représenter auprès de l'Unesco. Au-delà de la question de la qualité du dossier, cette étape est souvent délicate car il y a de nombreux prétendants et la France peut présenter un nombre restreint de dossiers chaque année. Mobilisation intense à prévoir ! Une fois que la France transmet son dossier à l'Unesco, l'organisation l'examine pendant un an et demi avant de rendre sa décision. Si elle est favorable, l'élément présenté devient alors un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Quelles sont les premières pistes du comité ?

MPH : Le comité fourmille de pistes de recherches, car le sujet est extrêmement vaste, si nous voulons prendre en compte l'ensemble du processus, de l'élevage de l'animal au morceau de viande qui va être dégusté. Il va falloir de nombreuses réunions de concertation par petits groupes d'experts pour élaguer et concentrer nos efforts sur l'essentiel. Pour l'instant, nous travaillons sur les grands thèmes de la pratique de la découpe, des lieux, des outils, du vocabulaire, mais aussi de la qualification et de la transmission du métier de boucher.

→ AVANT L'UNESCO, LE MINISTÈRE DE LA CULTURE
Avant d'envisager une inscription de la découpe bouchère française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, une reconnaissance du ministère de la Culture est nécessaire. L'inscription à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel est donc la première marche sur le long chemin qui mène à l'Unesco.

→ COMPOSITION DU COMITÉ SCIENTIFIQUE

Marie-Pierre HORARD - Coprésidente
Archéozoologue, maître de conférences à l'université de Tours, Marie-Pierre Horard travaille sur les ossements d'animaux issus des fouilles archéologiques. Spécialiste de la période gauloise et romaine, son domaine de recherche est plus particulièrement la boucherie et l'exploitation des animaux domestiques.

Isabelle BIANQUIS - Coprésidente
Anthropologue, professeur à l'université de Tours, membre du laboratoire UMR Citeres, Isabelle Bianquis est également membre nommée du Conseil scientifique et du comité d'éthique du muséum national d'histoire naturelle. Ses travaux portent notamment sur les représentations et les pratiques alimentaires sur les terrains de recherches suivants : France, Mongolie, Iakoutie (Russie).

Claude GUINTARD
Docteur vétérinaire, docteur du Muséum national d'histoire naturelle, Claude Guintard est maître de conférences en anatomie comparée et responsable de l'unité d'anatomie de l'École nationale vétérinaire de Nantes (Oniris). C'est l'un des plus grands spécialistes européens de l'aurochs, l'ancêtre préhistorique de nos vaches.

Emmanuelle CRONIER
Maître de conférences en histoire contemporaine à l'université de Picardie Jules Verne, Emmanuelle Cronier est membre du Centre d'histoire des sociétés, des sciences et des conflits (CHSSC). Ses travaux portent notamment sur les identités et cultures alimentaires : cuisine de pénurie, cultures alimentaires, échanges et métissages, alimentation des troupes coloniales.

Benoit DESCAMPS
Docteur en histoire médiévale, Benoît Descamps est l'auteur de plusieurs publications sur la boucherie durant le Moyen-Âge. Il a notamment rédigé une thèse intitulée : « 'Tuer, tailler et vendre char': les bouchers parisiens à la fin du Moyen-Âge, v.1350-v.1500 ». Il est chercheur associé au Laboratoire de médiévistique occidental de Paris (LAMOP).

Victor MARTINET
Rédacteur en chef de La Boucherie Française, Victor Martinet est titulaire d'un master de recherche du CELSA Paris-Sorbonne, école des hautes études en sciences de l'information et de la communication. Il a notamment travaillé sur la construction des récits médiatiques.

Kilien STENGEL

Kilien Stengel est un ancien personnel de la restauration et de l'audit qualité, et ancien inspecteur d'apprentissage des métiers de bouche. Il est docteur en Sciences de la communication, enseignant chargé de mission à l'université de Tours (IEHCA), qualifié maître de conférences. Il est également chercheur associé aux Universités de Tours et Dijon, et ses travaux portent sur la représentation, la théâtralisation et la transmission des techniques. Il est auteur d'ouvrages portant sur la gastronomie.

Sylvain LETEUX

Docteur en histoire, spécialiste de l'histoire économique et sociale contemporaine, Sylvain Leteux est l'auteur de nombreuses publications sur l'histoire de la boucherie. Il a notamment rédigé une thèse « libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens, 1776-1944 ». Il est chercheur associé à l'Institut de recherches historiques du Septentrion (université de Lille).

Jean-François GUIHARD

Artisan boucher-charcutier à Malestroit (Morbihan), le président de la CFBCT est à l'initiative de la création du comité scientifique. Il suit de près l'évolution du dossier avec les équipes de la Confédération en lien avec les chercheurs associés aux travaux et la communauté des bouchers. Outre ses fonctions à la CFBCT, Jean-François Guihard préside Interbev, la filière élevages et viandes française et siège au Conseil économique, social et environnemental (CESE).

François SILLIER

Artisan boucher dans le Loiret, François Sillier a présidé pendant de nombreuses années l'École nationale supérieure des métiers de la viande (ENSMV), dont il est aujourd'hui président d'honneur. Engagé dans la vie syndicale du Métier en tant que président du syndicat de la boucherie du Loiret, au sein du Conseil d'administration et du bureau de la CFBCT, dont il fut un membre éminent, il apporte aujourd'hui ses connaissances pointues sur la Boucherie, et son expertise dans divers domaines (histoire du métier, technique, formation...).

Pierre MANCINI

Diplômé d'un master of science (EDHEC, 2011) et du master « cultures et patrimoines de l'alimentation » (université de Tours, 2022), Pierre Mancini s'engage dans un doctorat en anthropologie avec le soutien de la CFBCT après 10 ans d'expérience professionnelle dans la diplomatie culturelle et économique, en France et à l'étranger. Cette thèse, co-dirigée par Isabelle Bianquis, professeur des universités en anthropologie, et Marie-Pierre Horard, maître de conférences en histoire et archéologie, s'inscrit dans la continuité de son travail sur la patrimonialisation alimentaire, à travers le cas pratique de l'art de la découpe bouchère à la française.

Eric BIRLOUEZ

Ingénieur agronome diplômé d'AgroParisTech, Eric Birlouez est sociologue de l'agriculture et de l'alimentation. Il est l'auteur de nombreux ouvrages qui explorent l'histoire et la symbolique des aliments et des manières de tables (Histoire de l'alimentation des Français, Que mangeaient nos ancêtres ? Petites histoires et grandes recettes de la gastronomie française...).

Patrick GIMONET

Directeur général des services de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), Patrick Gimonet supervise le projet aux côtés des équipes de la CFBCT, en lien direct avec les co-présidentes du comité scientifique, Pierre Mancini le doctorant qui réalise sa thèse sur la découpe bouchère et le cabinet Com'Publics.

Juan BARCOS

Juan Barcos préside l'ICOCA, l'institut des sciences et métiers de la viande d'Argentine, que l'ENSMV et la CFBCT accompagnent dans son processus de création et dans le cadre de la formation de sa première promotion de formateurs. Juan Barcos a notamment suivi une formation à l'ENSMV aux côtés de François Mulette et Xavier Cavaignac, où il a pu se familiariser à la découpe à la française. Il apporte ainsi un regard extérieur précieux.

Mathieu LA FAY

Directeur associé de Com'Publics, Mathieu La Fay accompagne depuis plus de 20 ans les secteurs agricoles et agroalimentaires et conseille de nombreuses filières de production et de transformation. Il est par ailleurs secrétaire général du Club de la table française et délégué général de l'association des chefs Euro-Toques

Coline CARMIGNAC

Consultante senior chez Com'Publics, Coline Carmignac est diplômée d'un master en relations internationales de l'university College of Dublin. Elle a été assistante à la coordination culturelle à l'Institut français de Rome de 2014 à 2015 avant de rejoindre l'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de 2015 à 2018. Elle est consultante au sein du Pôle agriculture et alimentation de Com'Publics depuis 2018 et a suivi la candidature des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain depuis ses débuts.

Hortense FLOC'H

Chargée de communication de la CFBCT, Hortense Floc'h a notamment suivi la campagne de communication « Victor à l'Unesco ». Elle co-anime avec Elise Rouilly la commission communication et le groupe de travail communication digitale de la CFBCT, présidés par Gilles Dumesnil et Raphaël Rebattet.

PROJET D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE POLYNÉSIEN

Au début de l'année 2024, dans le cadre d'un ambitieux projet de valorisation du patrimoine alimentaire polynésien, le Campus des Métiers et des Qualifications du Pacifique a sollicité l'IEHCA pour réfléchir à un inventaire du patrimoine alimentaire des cinq archipels polynésiens.

Ce travail, encore à ses débuts, s'appuie sur des enquêtes préliminaires destinées à nourrir une réflexion méthodologique adaptée à un territoire aussi vaste et diversifié. L'IEHCA contribue activement à cette démarche grâce à son expertise reconnue en matière de recensement des patrimoines alimentaires.

L'objectif de cette initiative dépasse la simple documentation des traditions culinaires polynésiennes. Il s'agit non seulement de mieux connaître les ressources locales, les techniques artisanales et leur histoire, mais aussi de promouvoir ces patrimoines dans une perspective intégrant enjeux culturels, économiques, scientifiques, patrimoniaux et de santé publique.

En participant à ce projet d'envergure, l'IEHCA renforce son engagement pour la valorisation des patrimoines alimentaires et met son savoir-faire au service d'une meilleure reconnaissance de la richesse culturelle polynésienne.

LA PÂTISSERIE

Le 5 février 2024, l'association « Pâtisserie & Patrimoine » a été officiellement lancée par Pierre Hermé, son président, avec le soutien de Laurent Le Daniel, président de la Confédération de la pâtisserie, chocolaterie et confiserie française. Cette initiative vise à inscrire la tradition pâtissière française à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, en mettant en lumière ses savoir-faire artisanaux ainsi que les pratiques sociales et festives qui l'entourent.

L'IEHCA a l'honneur d'être en première ligne de cette initiative, Loïc Bienassis ayant été choisi pour présider le comité scientifique en charge de la rédaction du dossier de candidature. Ce comité rassemble des experts aux profils variés – historiens, ethnologues, anthropologues, pâtissiers, glaciers, formateurs et journalistes – reflétant la diversité nécessaire à un projet de cette envergure. En dialogue constant avec les professionnels du secteur, il s'attache à traduire leurs aspirations tout en menant des recherches historiques et anthropologiques approfondies.

En participant à cette initiative remarquable, l'IEHCA confirme son engagement de longue date dans la valorisation du patrimoine alimentaire et fait valoir sa haute expertise pour ce qui relève de l'appréhension patrimoniale de l'alimentation.

V

QUI SOMMES-NOUS ?

I. NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE — p.189

II. NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION — p.191

III. NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL — p.192

IV. LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE — p.194

V. LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS — p.195

VI. CRÉATION DU FONDS DE DOTATION DE LA VILLA RABELAIS — p.196

VII. LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS — p.197

VIII. LES PARTENAIRES — p.200

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 :

→ Joëlle BESNIER

→ Stéphane BOISGARD

→ Colette CHAMBON

→ Sylvie CHEVREUIL

→ Marion CLEMENT

→ Catherine CLOSIER

→ Bertille DEBIAIS-THIBAUD

→ Dominique DIFFERDANGE

→ Bruno DROUET

→ Aude FRESLON

→ Pierre GALLARD

→ Gisèle GASPERIN

→ Aurore GRANNEAU

→ Yonna HERLEM

→ Basile LEMASSON

→ Emilie LIEGE

→ Bartira LINS

→ Caroline LOPES

→ Jacqueline MARCONNET

→ Elisabeth MAUPOINT

→ Marie MONBAILLY

→ Emmanuel REYMOND

→ Brigitte SAULAS

→ Anne-Lise VIGNERON

→ Franck VRIGNAUD

→ Sandrine VRIGNAUD

→ Sachiko WATANABE

STAGIAIRES :

Les stages pratiques de fin d'études

➜ **Océane CHARBONNIER :**
Étudiante en master Histoire, Civilisation et Patrimoine, Université Toulouse Jean Jaurès

➜ **Massimo LE GALL :**
Master 2 Patrimoine et Musées Parcours Gestion des patrimoines architecturaux, artistiques et culturels, Université de Brest

➜ **Annalisa RIVA,**
CIELS CAMPUS, Erasmus +, Italie

Les stages de découverte et d'immersion

➜ **Eva ANGIGNARD :**
Étudiante en 1er année de Licence Histoire de l'Art, Université de Tours

➜ **Stéphane BOISGARD :**
France travail

➜ **Mona BRUNI :**
Étudiante en 2e année de BTS Tourisme, établissement Notre-Dame-la-Riche, Tours

➜ **Evan CASSEGRAIN :**
Étudiante en 3e année de Licence Histoire, Université de Tours

➜ **Malena DE JAHAM :**
Étudiante en 1er année Diplôme national des métiers d'arts et du design –section évènementiel, Lycée Sainte Marguerite, Chambray-les-Tours

➜ **Luna ELMAC :**
Mission Locale de Touraine, Tours

➜ **Swann HENAUX :**
Étudiante en 1er année de BTS Tourisme, établissement Notre-Dame-la-Riche, Tours

➜ **Lila KHOUDA :**
Élève en classe de 2nde,
Lycée générale Descartes, Tours

➜ **Shaïnèze NORELLE :**
Étudiante en 2e année de BTS Tourisme, établissement Notre-Dame-la-Riche, Tours

➜ **Pauline POUYEZ :**
Mission Locale du Chinonais

➜ **Lamia ZARROUK :**
Étudiante en BTS Diététique, Forméa Santé, centre de formation par correspondance en diététique et santé

INTÉRIMAIRES :

➜ **Orane AVRAIN**
Du 14 octobre au 20 décembre

➜ **Mathis PAVIE**
21 septembre et du 12 au 15 novembre

➜ **Isaline RIVERY**
Du 21 janvier au 17 juillet (à 50%)

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 émérite d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation, Université de Tours

→ **VICE-PRÉSIDENT :**
Jean-Pierre CORBEAU, Professeur émérite d'histoire de sociologie, Université de Tours

→ **VICE-PRÉSIDENT :**
Régis HANKARD, Président de la Commission Médicale d'Etablissement, Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans

→ **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,
(jusqu'au 28 novembre 2024)

→ **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

→ **Philippe ROINGEARD**
Président de l'Université de Tours
(mandat à partir du 29 novembre 2024)

→ **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.

MEMBRES DU CONSEIL SCIENTIFIQUE :

→ **Virginie AMILIEN**
Professeur, Anthropologie,
Université d'Oslo, Norvège

→ **Antonella CAMPANINI**
Enseignant/chercheur, Histoire médiévale,
Université de Bologne, Italie

→ **Julie CAPELLE**
Chef de projet, Filière Territoriale Obésité,
CSO C.H.R.U Tours, France

→ **Emmanuelle CRONIER**
Professeure, Histoire contemporaine,
Université de Picardie Jules Verne,
Amiens, France

→ **Thibaut DE SAINT POL**
Directeur de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative, Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse,
France

→ **Pierre-Antoine DESSAUX**
Maître de conférences, Histoire contemporaine,
Université de Tours, France

→ **Alban GAUTIER**
Professeur, Histoire médiévale,
Université de Caen Normandie, France

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

→ **Estelle HERRSCHER**
Directrice de recherche, Paléoanthropologie,
CNRS, LAMPEA , Marseille, France

→ **Beat KÜMIN**
Professeur, Histoire moderne,
University of Warwick, United Kingdom

→ **Samuel LETURCQ**
Maître de conférences, Histoire médiévale,
Université de Tours, France

→ **F. Xavier MEDINA LUQUE**
Titulaire de la Chaire Unesco, "Food, culture and development",
Université ouverte de Catalogne,
Barcelone, Espagne

→ **Philippe MEYZIE**
Maître de conférences, Histoire moderne,
Université Bordeaux Montaigne, France

→ **Sara MOROZ**
Maître de conférences, Faculté philologique,
University of Bialystok, Poland

→ **Daniel NEWMAN**
Professeur, département d'études arabe,
University of Durham, United Kingdom

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

→ **Florent QUELLIER**
Professeur, Histoire moderne,
Université d'Angers

→ **Rachel RICH**
Maître de conférences, Histoire contemporaine,
Leeds Beckett University, United Kingdom

→ Marie-Pierre RUAS
Directrice de recherche CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique,
Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, France

→ Marie-Pierre ROURE-HORARD
Maitre de conférences, Archéozoologie,
Université de Tours, France

→ Françoise SABBAN
Directrice d'études émérite, Anthropologie,
École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, France

→ CARMEN SOARES
Professeur, Histoire ancienne,
Université de Coimbra, Portugal

→ Gilles TETART
Maître de conférences, Sociologie,
Université de Tours, 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

Abritée 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
- **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
  (jusqu'au 28 novembre 2024)
- **Bruno LAURIOUX**
  Président de l'IEHCA, Professeur émérite d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation,
  Université de Tours
- **Hervé NOVELLI**
  Ancien ministre
- **Philippe ROINGEARD**
  Président de l'Université de Tours
  (mandat à partir du 29 novembre 2024)

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 ».

PRIX FRANÇOIS RABELAIS

Le 16 décembre, le prix a été remis à **Mary** et **Philip HYMAN**, historiens de l'alimentation

De gauche à droite :

➔ **Mary HYMAN,**
Historienne de l'alimentation

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

➔ **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

➔ **Philip HYMAN,**
Historien de l'alimentation

PRIX D'HONNEUR

Un prix d'honneur a été remis à **Bernard PACAUD**, chef cuisinier

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

➔ **Bernard PACAUD,**
Chef cuisinier

RELAIS & CHATEAUX

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

CRÉATION DU FONDS DE DOTATION DE LA VILLA RABELAIS

Afin de soutenir les missions de l'IEHCA dans la gestion et la direction de la Villa Rabelais, il a été décidé de créer un fonds de dotation dont les objectifs sont de :

→ Soutenir la recherche scientifique dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation

→ Contribuer à la préservation, la valorisation et la diffusion des patrimoines alimentaires

→ Participer au développement de la formation et l'enseignement dans ces domaines

→ Promouvoir la gastronomie, la cuisine et les cultures alimentaires en Europe et dans le monde

→ Valoriser le « repas gastronomique des Français » et les « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain », éléments inscrits par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité

Le conseil d'administration constitutif s'est réuni le 12 décembre 2024, sous la présidence de **Loïc VAILLANT**, médecin et ancien président de l'Université de Tours.

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, ou l'on vient se cultiver, se divertir et prendre du plaisir en se confrontant au « Bon » comme on peut se confronter au « Bon » 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 évènements**
- **→ Des places réservées ou gratuites pour certains des évènements**
- **→ La participation active à la vie de la Bibliothèque Gourmande par la suggestion d'idées d'évènements**
- **→ 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 RENCONTRE A EU LIEU LE 17 SEPTEMBRE ET A ÉTÉ SUIVIE DU POT DE L'AMITIE

➔ PAROLES D'AMIS DE LA VILLA RABELAIS

« Qui n'a pas jamais admiré la façade de la Villa Rabelais sans jamais oser franchir la porte ?
J'ai poussé la porte en juillet dernier et je ne le regrette pas.
Le lieu est magnifique. L'ambiance est chaleureuse et l'équipe très sympathique.
J'ai participé cet été à 2 ateliers (la découverte des 5 sens et l'apéro jeu). Et depuis je suis bénévole.
→ Permanence de la bibliothèque gourmande
→ Aide à la préparation d'ateliers ou de conférences.

Il est super agréable d'allier bénévolat et élargissement des connaissances.

C'est un vrai plaisir d'être bénévole dans un lieu aussi paisible, entourée de tant de livres intéressants sur la cuisine en tous genres et aussi internationale.

Merci à Samya de m'avoir accueillie et acceptée dans ce magnifique lieu, dédié à la valorisation des divers patrimoines alimentaires. »

Jackie Marconnet

« Voyager c'est souvent ouvrir un livre, ici dans cette Villa à la beauté architecturale magnifique je peux laisser vagabonder mon estomac, de cuisine en cuisine de ville en ville de région en région de pays en pays. Celui-ci se gargarisant de lectures et de photographies sans quitter la Touraine et son terroir gastronomique. »

Pierre Gaillard

« J'ai découvert la Villa Rabelais peu de temps avant de devenir bénévole, c'était il y a déjà deux ans. Bien que je sois souvent passé devant, je n'avais jamais poussé la curiosité jusqu'à en ouvrir la porte. Puis j'ai entendu parler de la Bibliothèque Gourmande et je suis entrée. C'est aujourd'hui avec plaisir que je donne de mon temps pour soutenir Samya, la qualité des animations faisant de ce lieu un endroit riche et vivant. Au plaisir de nous y croiser un jour... »

Emilie Liège

« Je suis devenue bénévole de la Villa Rabelais depuis environ un an et c'est une fierté de contribuer à faire vivre, à mon échelle, ce lieu unique de rencontres et d'échanges. Ce que j'aime dans ce projet, c'est la capacité de l'association à rassembler les amateurs et professionnels de la gastronomie autour de sujets passionnants, et très divers.

La villa en elle-même, par son architecture singulière, est un lieu que j'affectionne. Si la villa a des faux airs de manoir d'un autre temps, il ne faut pas s'y tromper : la gastronomie vit ici au rythme des tendances culinaires, elle se rend accessible à tous, entre transmission, savoir et innovation. Derrière les portes de la villa se trouve une pépite : la bibliothèque gourmande. J'aime consulter au hasard les ouvrages, découvrir une recette à tester, la culture culinaire d'un pays, le coup de cœur d'un lecteur, ou un procédé de fabrication que je ne connais pas...

Mon rôle en tant que bénévole consiste, aux côtés de Samya, à préparer et à assurer l'accueil du

public, que ce soit lors des événements organisés par la villa ou aux horaires d'ouverture de la bibliothèque gourmande. Je profite de ces moments privilégiés pour échanger avec les intervenants extérieurs et le public de la villa.

Entre bénévoles, nous nous croisons régulièrement et j'ai tissé des liens d'amitié. »

Anne-Lise Vigneron

« Étant déjà apprenante et amie de la Villa Rabelais, devenir bénévole s'est imposé comme une suite logique. Être bénévole, c'est choisir de s'investir pour un lieu, une association, une équipe, dans lesquels on trouve un écho personnel. C'est aussi réussir à trouver un équilibre entre ce que l'on peut apporter (son temps, ses compétences) et ce que l'on reçoit en retour.

Depuis septembre 2024, mon engagement concerne principalement le soutien «logistique » pour des évènements ayant lieu en soirée (ateliers, évènements ponctuels). Je m'assure du rangement et de la fermeture de la Villa après les activités. Cette présence permet de soulager l'équipe permanente dans la gestion d'événements hors horaires d'ouverture habituels, contribuant ainsi à maintenir une programmation en soirée qui répond aux attentes du public et des intervenant-e-s.

Dernièrement, j'ai également eu l'occasion de participer à l'élaboration de programmes d'ateliers œnologiques.J'ai pu apporter un regard complémentaire et proposer des idées nouvelles, ancrées dans ma propre expérience et mes connaissances. Cette marque de confiance de l'équipe témoigne d'une véritable collaboration qui dépasse le simple soutien logistique.

*Être bénévole au sein de la Villa Rabelais, c'est donc apporter ma pierre à la valorisation du patrimoine gastronomique et à sa transmission auprès du grand public. Mais c'est aussi l'occasion, au contact des intervenant-e-s, des expert-e-s et du public, touspassionné-e-s, de m'enrichir considérablement sur le plan humain, intellectuel et culturel, et d'approf*ondir constamment mes connaissances en matière de gastronomie et d'œnologie. »

Bertille Debiais-Thibaud

LES PARTENAIRES

CRÉDITS PHOTOS : IEHCA, Ville de Tours - F Liorit, PUFR, Elisabeth Auzoux, Malena de Jaham, Amelie Debray, Cyril Chigot, Université de Tours, Région Centre-Val de Loire, Slow Food Tours-Val de Loire, URGC, Refugee Food Festival, Camille Copie, Office de Tourisme et des Congres Tours Loire Valley, CESR, Chroniques Carnées, Daniele Agopian, Gin Pineau, Jean-Pierre Corbeau, Nicolas Raduget, Vins Mille Lieux, , Camille Fisher, Janro La Belle et la Blette, Arts multiples, Fabienne Verdier, Hinodé, Association La Guilde de la Transmission, Juliette Turimi, Associaition AOFCG, Stéphanie De Blois, Lingua Fest37.

CONCEPTION GRAPHIQUE : Camille Copie

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

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES