



VILLA RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

2025

BILAN D'ACTIVITÉ

SOMMAIRE



ÉDITOS	4
LA VILLA RABELAIS	8
LES FAITS MARQUANTS 2025	11
I. L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE	14
LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE	17
L'APPUI AUX PROGRAMMES DE RECHERCHE	21
LES FORMATIONS	23
L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ	25
LA POLITIQUE ÉDITORIALE	28
II. LES BIBLIOTHÈQUES	33
LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE	34
LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE	36
III. L'UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES	38
LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES	40
LES RÉSIDENCES DE CHEFS	43
LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS	45
LES CONCOURS	48
IV. LES ANIMATIONS CULTURELLES	50
LES SAISONS CULTURELLES	51
LES ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE	57
LES ANIMATIONS JEUNE PUBLIC	61
ACCUEIL DE GROUPES	62
V. LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS	68
PARTENAIRES ACCUEILLIS À LA VILLA RABELAIS	70
LA VILLA RABELAIS HORS LES MURS	79
VI. LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES	89
PROJET D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE POLYNÉSIE	90
LA PÂTISSERIE	91
QUI SOMMES-NOUS ?	92
NOTRE ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE	93
NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION	94
NOTRE CONSEIL SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL	95
LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE - INSTITUT DE FRANCE	96
LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS	97
LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS ET LES BÉNÉVOLES	98
CRÉATION DU FONDS DE DOTATION DE LA VILLA RABELAIS	99
RÉSEAUX SOCIAUX	99
LES PARTENAIRES	100

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 différentes instances. 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 table, 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



Habiter la Touraine, au cœur du jardin de la France, c'est vivre dans un territoire où la relation à la terre, aux paysages et aux produits est profondément inscrite dans l'histoire. Ici, les générations se sont succédé en façonnant des paysages et des savoir-faire qui témoignent d'une manière riche et exigeante d'habiter le monde.

Cet héritage nous invite à une responsabilité collective. Il nous appartient d'en être fiers et d'en prendre soin, tout en restant attentifs à ce que les nouvelles générations apportent à leur tour. Car faire société, c'est aussi savoir accueillir ces contributions multiples qui, d'où qu'elles viennent, participent à nourrir une même communauté de destin.

L'alimentation constitue à cet égard un fait social global. Elle éclaire notre rapport à l'autre, à la nature et à la culture. Elle se découvre par le plaisir et la curiosité, mais aussi par le regard des sciences humaines et sociales, qui permettent d'en comprendre les dimensions historiques, sociales et politiques. Dans un monde en transformation rapide, ces questions prennent une résonance particulière : comment penser la notion de patrimoine alimentaire ? Comment relever le défi démocratique de l'accès à une alimentation durable et de qualité ? Comment, enfin, comprendre les mutations profondes de notre anthropocène à l'heure du changement climatique ?

C'est une fierté pour Tours de pouvoir compter sur l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. À la Villa Rabelais, ses équipes animent et structurent une réflexion collective de grande qualité autour de ces enjeux. Leur travail contribue à faire dialoguer chercheurs, institutions, acteurs économiques et citoyens, dans une dynamique ouverte qui rayonne bien au-delà de notre territoire.

Soutenir cette ambition constitue une responsabilité pour la Ville de Tours et pour l'ensemble de ses partenaires publics. Le Rapport d'activité 2025 témoigne de la densité du travail accompli par l'Institut et de la vitalité des projets qui y sont portés. Il illustre aussi la volonté constante d'ouverture et de dialogue avec les Tourangelles et les Tourangeaux qui fonde pleinement l'engagement de la collectivité à ses côtés.

CHRISTINE DIACON

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



Il 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.

Je souhaite également saluer la très belle journée organisée le 4 novembre 2025 à l'occasion de l'élection de Guy Savoy à l'Académie des beaux-arts et la présence à Tours de nombreuses académiciennes et nombreux académiciens.

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 15 colloques thématiques internationaux et 10 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 sa 23^e année et la collection « Tables des Hommes » aux Presses Universitaires François Rabelais (avec près de 54 volumes parus). Mettre en relation le dynamisme de la recherche et une société avide de comprendre et soucieuse de maîtriser 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 (10 818 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. Voir 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 et des nombreux stagiaires qui, sous la conduite de Francis Chevrier, ont assuré la réussite de l'IEHCA.



FRANCIS CHEVRIER

→ CRÉATEUR ET DIRECTEUR DE L'IEHCA

Toute l'équipe de la Villa Rabelais, ses permanents et ses bénévoles, est heureuse de vous présenter son bilan d'activité 2025 !

Depuis son ouverture au public en juin 2021, la Villa Rabelais s'inscrit dans le paysage de notre belle région comme une nouvelle institution scientifique et culturelle originale qui contribue à l'émergence et à la diffusion des savoirs alimentaires auprès d'un large public composé du monde la recherche universitaire, des professionnels de la cuisine mais aussi de toutes celles et ceux qui s'intéressent au contenu de leur assiette et sont désireux d'une alimentation bonne à penser et bonne à manger.

En 2025, la région Centre-Val de Loire a souhaité célébrer, dans le cadre des Nouvelles Renaissance(s), le 15^e anniversaire de l'inscription par l'UNESCO du *Repas gastronomique des Français* sur la liste du patrimoine de l'humanité. Un moment fort pour notre équipe à l'origine de cette démarche qui contribue à faire rayonner notre patrimoine gastronomique partout dans le monde.

Nous fûmes également très heureux de la magnifique journée de réflexion que nous avons consacrée, lors des 21^e Rencontres François Rabelais, à l'élection de Guy Savoy à l'Académie des beaux-arts. Autour du premier cuisinier à entrer quai Conti, nous avons réunis d'éminents membres des Académies abritées par l'Institut de France, Coline Serreau, Pascal Ory, Jean-Michel Wilmotte, Eva Jospin, Jean-Robert Pitte, Fabrice Hybert notamment nous ont, chacun à leur manière expliqué en quoi la cuisine est aussi un art. Un moment très fort et émouvant.

2025 c'est aussi la première année de la nouvelle convention pluriannuelle entre l'université de Tours et l'IEHCA, le département scientifique de la Villa Rabelais. Cette convention témoigne de la confiance renouvelée de l'université à l'égard de notre projet. Nous en sommes extrêmement heureux et honorés.

J'aimerais également mettre à l'actif de notre bilan 2025 la parution de « La gastronomie du jardin de la France » un livre qui, nous l'espérons, contribuera à la réflexion quant à l'identité culinaire de notre belle région.

Enfin je souhaite ici rendre hommage à toutes celles et ceux qui font vivre la Villa Rabelais tout au long de l'année et qui nous ont permis de franchir le cap des 7000 entrées pour l'ensemble des activités proposées dans nos murs en 2025.

Un grand merci à vous !

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

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

La Villa Rabelais accueille :

- **un pôle scientifique** : l'IEHCA (réseau thématique de recherche) et le pôle alimentation de l'université de Tours
- **un pôle livres** : une bibliothèque de recherche dotée d'un fonds multilingue de plus de 10 818 ouvrages et une bibliothèque gourmande, ouverte à tous

- **une « université ouverte des sciences gastronomiques »** destinée à promouvoir les cultures alimentaires du monde
- héberge également le Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoine, Métiers d'Art et Tourisme (PaTMAT)

LES FAITS MARQUANTS 2025

NOUVELLES RENAISSANCES(S) / 15 ANS DU REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS / LA GRANDE REMONTÉE

Le programme « Nouvelles Renaissance(s) » en Centre-Val de Loire a fait de l'année 2025 un temps fort de valorisation du territoire comme « Jardin de la France », en croisant patrimoine, création et art de vivre à travers une programmation foisonnante d'événements, de résidences, de rencontres et de publications. La programmation culturelle de l'IEHCA s'est inscrite dans cette dynamique en s'attachant à mettre en valeur les produits, les savoir-faire et la gastronomie du Centre-Val de Loire. En lien avec cette dynamique et avec La Grande Remontée de la Loire, l'année 2025 a également été marquée, pour l'IEHCA, par un engagement spécifique autour des quinze ans de l'inscription du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Aux côtés de la Mission Val de Loire et de ses partenaires, l'Institut a co-construit deux « ban-quais » partagés, à Montsoreau et à Blois, qui ont rassemblé des convives autour de repas en bord de fleuve, composés à partir de produits régionaux sélectionnés par l'IEHCA, combinant, lors de ces moments de convivialité, la célébration du *Repas gastronomique des Français* et la mise en lumière des patrimoines culinaires de notre région.



PARUTION DE L'OUVRAGE LA GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE



L'ouvrage *La gastronomie du jardin de la France. Traditions culinaires du Centre-Val de Loire*, préparé sous la direction de l'IEHCA et publié aux éditions du Charmois en 2025, s'inscrit pleinement dans la vocation scientifique et culturelle de l'Institut. Il met en lumière, à partir d'interviews et de contributions d'historiens, de journalistes gastronomiques, de chefs, de vignerons et de producteurs, la spécificité d'une région façonnée par la générosité de ses fruits, de ses légumes et de ses vignobles, au croisement de l'histoire longue, des savoir-faire horticoles et des pratiques culinaires contemporaines. Il propose une véritable mise en récit de notre territoire autour de la valorisation des patrimoines alimentaires locaux.

Ce livre accompagne également la stratégie portée conjointement par la Région Centre-Val de Loire et par l'IEHCA pour faire de la gastronomie un motif de fierté régionale et un outil d'attractivité touristique pour nos six départements. En réaffirmant l'image du Centre-Val de Loire comme « Jardin de la France » et comme « civilisation du jardin », en phase avec les enjeux contemporains environnementaux et de santé publique, il propose une vision fédératrice des plaisirs de la table, de la mise en valeur des marchés, des filières maraîchères, fruitières et viticoles.

UNE JOURNÉE D'ETUDES CONSACRÉE À L'ÉLECTION DE GUY SAVOY À L'ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

Parrain des Rencontres François Rabelais 2025, **Guy SAVOY** fut au cœur d'une journée d'études exceptionnelle organisée le mardi 4 novembre à la salle Anatole France de l'Hôtel de Ville de Tours, consacrée à son élection à l'Académie des beaux-arts et placée sous le signe de « La cuisine : un art vivant ».



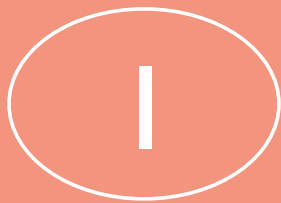
15^e COLLOQUE INTERNATIONAL DE L'IEHCA



La thématique de cette année: *À la table de la bande dessinée. Récits graphiques des cultures alimentaires d'hier et d'aujourd'hui.* Ce colloque a eu lieu les 3, 4 et 5 décembre 2025. Il a regroupé 46 chercheurs – dont 7 interventions en distanciel.

PLUS DE 7000 VISITEURS

Pour la première fois en 2025, la barre des 7000 visiteurs a été franchie témoignant ainsi de l'intérêt des habitants de notre région pour le riche programme de la Villa Rabelais.



L'IEHCA : RÉSEAU THÉMATIQUE DE RECHERCHE

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

Depuis 2019, l'IEHCA inscrit la majeure partie de ses actions dans l'animation et le développement du Réseau Thématique de Recherche (RTR) en sciences et cultures de l'alimentation, porté par la Région Centre-Val de Loire. Ce réseau a pour vocation de mobiliser les outils mis en place par l'Institut – programmation scientifique, politique éditoriale, bibliothèque de recherche, espaces de travail et réseaux de coopération – au service d'un pôle régional fédérant les chercheurs issus des établissements académiques de la région ainsi que l'ensemble des partenaires institutionnels et socio-économiques concernés.

Grâce à son ancrage international et à la vitalité de ses collaborations, l'IEHCA poursuit son rôle de catalyseur au sein de ce dispositif. L'objectif est d'insuffler une dynamique transdisciplinaire durable en matière d'alimentation et de nutrition, tout en renforçant la capacité de projection et la visibilité des acteurs régionaux sur les plans national et international.

Dans ce cadre, l'IEHCA s'attache à :

→ associer pleinement les chercheurs et laboratoires régionaux à la dynamique du RTR

→ renforcer la reconnaissance internationale des compétences académiques du territoire

→ enrichir et faire évoluer les outils développés par l'Institut pour soutenir la vie scientifique

→ encourager les échanges entre acteurs du monde académique et partenaires issus d'autres secteurs

→ accompagner les équipes de recherche dans le dépôt de projets interdisciplinaires croisant *Food Studies* et *Food Sciences*

→ favoriser la diffusion des savoirs grâce à une politique éditoriale exigeante et à des événements ouverts à un large public

→ poursuivre le développement de la bibliothèque de recherche de la Villa Rabelais, aujourd'hui la plus importante d'Europe dans le domaine des *Food Studies*

Le travail de mise en réseau mené par l'IEHCA dépasse largement les frontières régionales. L'Institut œuvre à relier les chercheurs du Centre-Val de Loire à des partenaires de renom, tant au niveau national qu'international. Cette ouverture contribue au rayonnement des manifestations scientifiques portées par l'IEHCA, lesquelles offrent en retour des opportunités concrètes de rencontres et de collaborations entre chercheurs locaux et intervenants extérieurs.

Enfin, la Villa Rabelais, cœur des ressources de l'IEHCA pour les projets consacrés à l'alimentation, entretient des liens toujours plus étroits avec un réseau diversifié d'organismes, de professionnels, d'associations, de médiathèques et de festivals dédiés à la valorisation de la culture gastronomique et du patrimoine culinaire en Région Centre-Val de Loire. Par ces coopérations, l'Institut consolide son rôle de passeur entre recherche, patrimoine et société, favorisant ainsi la construction d'une véritable communauté territoriale autour des enjeux de l'alimentation et de la culture.



LA PROGRAMMATION SCIENTIFIQUE

10^e CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

11 AU 13 JUIN 2025

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 de l'IEHCA : promouvoir la pleine reconnaissance des *Food Studies* en tant que discipline autonome et soutenir l'avancement de la recherche dans ce domaine.

Cette dixième édition a rencontré un véritable succès avec la participation de 131 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.

→ 2 conférences plénières
→ 131 intervenantes/intervenants
→ 50 sessions

→ 4 sessions consacrées
à la présentation des travaux
d'APR-IR Centre-Val de Loire

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

15^e COLLOQUE INTERNATIONAL DE L'IEHCA

3, 4 ET 5 DÉCEMBRE 2025

À LA TABLE DE LA BANDE DESSINÉE.

RÉCITS GRAPHIQUES DES CULTURES ALIMENTAIRES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Le 15^e colloque international de l'Institut Européen d'Histoire et de Cultures de l'Alimentation a visé à rassembler des travaux pluridisciplinaires portant sur l'expression graphique sous forme de récits des cultures, valorisations patrimoniales, expériences, aspects sensoriels et techniques liés à l'alimentation et aux arts culinaires. Il s'est inscrit de ce fait dans divers axes de recherche portés par l'université de Tours, dont l'axe transversal alimentation. L'organisation du colloque a retenu 33 communications portées par 40 intervenantes/intervenants qui ont été présentées en 12 sessions. Douze intervenantes/intervenants étaient originaires de France, 13 du reste de l'Europe, 6 d'Asie, 5 d'Afrique et du Proche-Orient et 4 d'Amérique du Nord. Les communications relèvent des disciplines histoire, littérature, sciences de la communication, sciences de l'éducation, queer studies, et anthropologie. Les intervenantes sont majoritaires dans le panel retenu. La conférence inaugurale a été assurée par **Benoît PETEERS**, écrivain et sémiologue, titulaire en 2022-2023 de la chaire de création artistique du Collège de France.

COMITÉ SCIENTIFIQUE :

Maaheen AHMED (Université de Gand, Belgique)

Loïc BIENASSIS (IEHCA, Tours, France)

Jérôme BOCQUET (Université de Tours, France)

Pierre-Antoine DESSAUX (Université de Tours, France)

Laurent GERBIER (Université de Tours, France)

Irène LE ROY LADURIE (Université de Lausanne, Suisse)

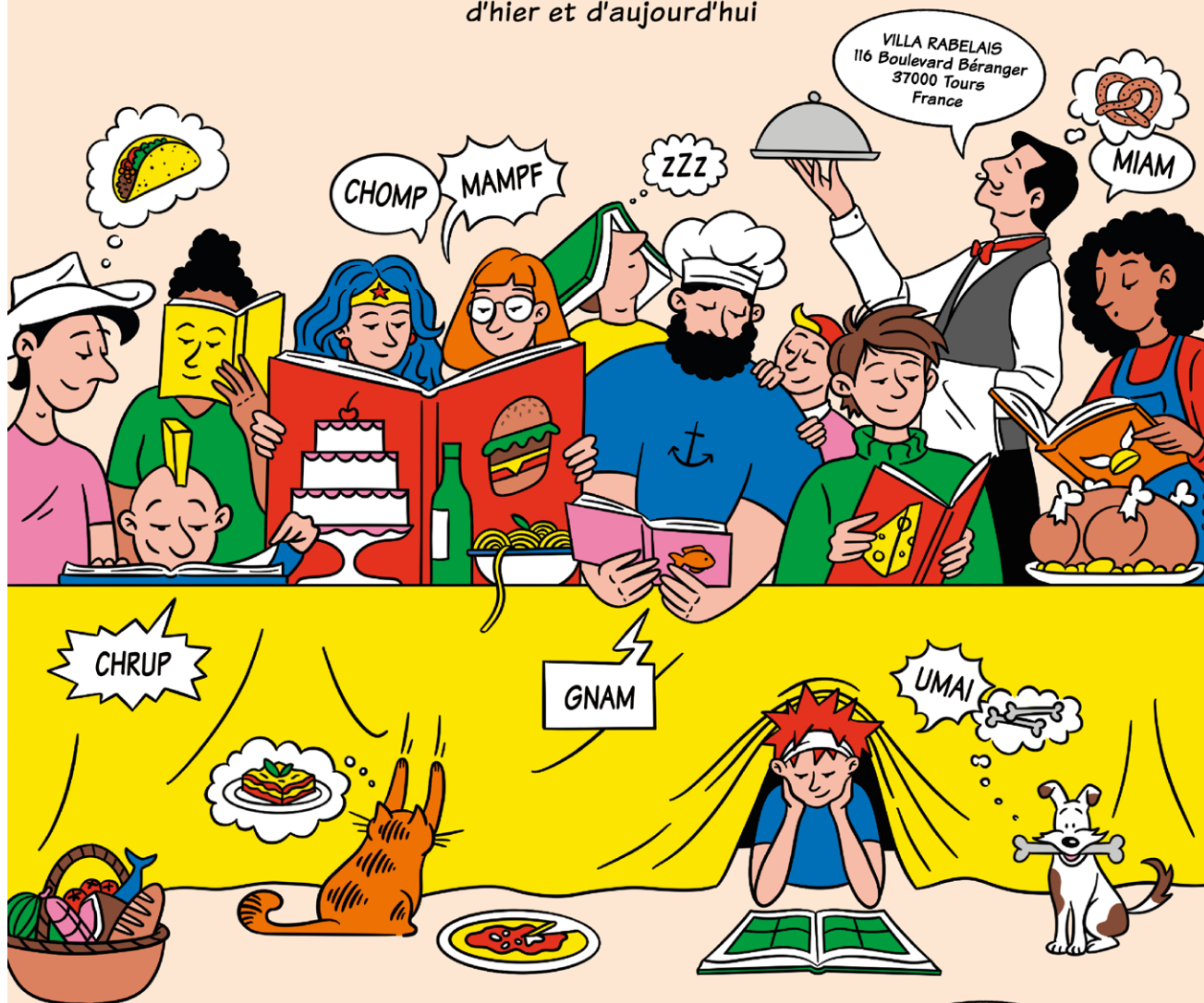
Éric MAIGRET (Université Sorbonne Nouvelle, Paris, France)



Conférence d'ouverture par Benoît PETEERS (écrivain et scénariste) *Dessiner la cuisine*

À LA TABLE DE LA BANDE DESSINÉE

VILLA RABELAIS
116 Boulevard Béranger
37000 Tours
France



Bandes Dessinées, Comics, Manga and Food Cultures through History

15^e Conference
organized by the Institut
Européen d'Histoire et
des Cultures de
l'Alimentation

JOURNÉES D'ÉTUDES

JEU. 13 MARS

DROIT DU VIN, MONOPOLES ET SANTÉ : REGARD CROISÉ FRANCE-SUÈDE

Le vin occupe une place particulière à l'intersection du droit, de l'économie et de la santé publique. Ce colloque franco-suédois a examiné les aspects juridiques de sa production, distribution et consommation, dans un contexte de tradition, régulation et enjeux sanitaires. Les participants ont analysé l'encadrement du vin par des règles nationales et internationales, les monopoles de vente d'alcool et leur pertinence face aux politiques de santé et au commerce en ligne. Organisé à la Villa Rabelais, cet événement a réuni des experts pour identifier des pistes de régulation équilibrée tenant compte des défis actuels.



VEN. 4 JUILLET

LE VIVANT SE NOURRIT DU VIVANT. CE QUI SE MANGE, CE QUI NE SE MANGE PAS

Les travaux en anthropologie sociale (parenté, rituel, échange, alimentation, technique...) questionnent depuis longtemps les articulations entre la vie, les sociétés et le monde dans ses différentes configurations au vivant et au non vivant qu'il soit animal, végétal, humain ou non humain. C'est dans une perspective comparative dépliée autour d'ethnographies riches et variées que nous avons conçu le titre de cette journée *Le vivant se nourrit du vivant* qui discutera des matières hétéroclites à l'interface entre le dicible et l'indicible, l'en-dedans et l'en-dehors du corps animal ou humain et des linéaments et des flux qui s'y tissent.

En cela, nous avons décidé de prendre les corps et les agencements aux lieux et aux écosystèmes par une des expressions les plus concrètes qui est celle de la matière, formulant presque cette injonction à re-matérialiser les liens pour en saisir les paradoxes, les fluidités et les fragilités dans les systèmes de valeurs et de pensées.

Journée d'études organisée par l'UMR CITERES, CNRS-Université de Tours

Sophie LALIGANT, UMR CITERES, équipe CoST

Julie CAVIGNAC, Universidade federal do Rio Grande do Norte/chercheuse invitée à CITERES



L'APPUI AUX PROGRAMMES DE RECHERCHE

Le renforcement des liens avec les acteurs académiques de la région est au cœur de la stratégie de l'Institut pour encourager la coopération interdisciplinaire. En parallèle, l'élargissement du réseau à des partenaires non académiques grâce aux Appels à Projets Recherche (APR) et aux actions CSTI de la Villa Rabelais favorise les échanges entre recherche, innovation et société civile, tout en accroissant la visibilité des travaux sur le territoire.

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 BIOSEFLY (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)

DÉPÔT CAMPAGNE APR IR 2025 - 2026

→ REVER:

Nadia PELLERIN, CEMHTI-CNRS (univ. Orléans) et Christèle Assegond, CETU Etics (univ. Tours)

→ METS TISSÉS:

Laura VERDELLI, CITERES (univ. Tours), CEDETE (univ. Orléans), Institut Français de Pondichéry, Université de Pondichery

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

→ DIASPORAS ET PATRIMOINE : REPENSER LES INTERACTIONS

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.

RESPONSABLE SCIENTIFIQUE :

Anne DELOUIS → POLEN (UR 4710)

→ SÉMINAIRE DIAPAT - MER. 2 JUILLET

consacré à la thématique des patrimoines végétaux, notamment alimentaires.



PROGRAMME EUROPÉEN (RESEARCH AND INNOVATION ON CULTURAL HERITAGE AND CCIS 2024-2027) CONVIVIUM

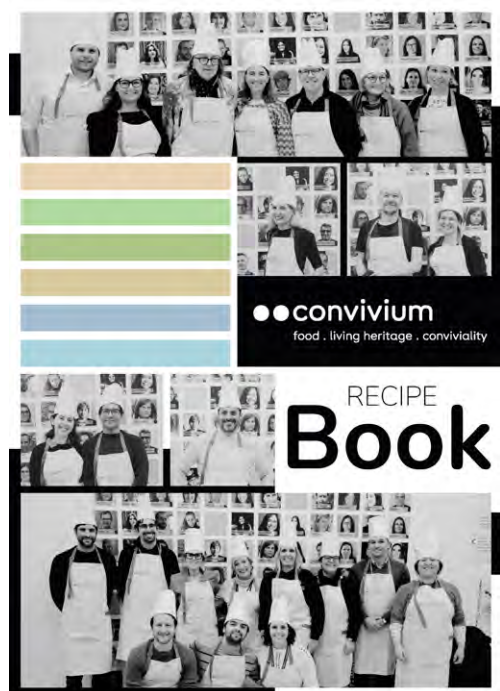
CONVIVIUM est une coalition européenne interdisciplinaire de partenaires publics et privés, financée par le programme Horizon Europe (accord de subvention n° 101178921) et coordonnée par l'Université de Coïmbra. Son ambition est d'apporter une dimension culturelle au Pacte vert européen en mobilisant la puissance symbolique et matérielle de l'alimentation, envisagée comme un « patrimoine vivant ». Ancré dans l'esprit du Nouveau Bauhaus européen, le programme promeut des solutions durables à travers des prototypes de design, des événements culturels, de nouveaux modèles organisationnels et des outils numériques, avec pour fil directeur la reconquête du lien entre citoyens, alimentation et territoires. Le consortium réunit une vingtaine de partenaires — universités, institutions culturelles, associations et agences de design — issus de plusieurs pays européens.

IMPLICATION DE L'IEHCA

L'IEHCA est membre à part entière du consortium CONVIVIUM. C'est **Loïc BIENASSIS** qui assure le lien institutionnel avec l'Université de Coïmbra, leader du programme, et qui représente l'Institut au sein du réseau de partenaires.

En janvier 2025, **Loïc BIENASSIS** a participé à la réunion de lancement organisée à Coïmbra, qui a réuni l'ensemble du consortium pour poser les bases méthodologiques et organisationnelles du projet.

Par ailleurs, bien que l'IEHCA n'ait pas été directement impliqué dans sa conception, le carnet de recettes élaboré par le consortium CONVIVIUM a été diffusé à l'occasion de la Convention internationale de l'IEHCA, contribuant ainsi à faire connaître le programme auprès des participants et à ancrer ce partenariat dans la vie scientifique de l'Institut.



LES FORMATIONS

MASTER ALIMENTATION : PATRIMOINES, CULTURES ET TRANSITIONS

Le master a expérimenté sa nouvelle maquette de formation, notamment son module « L'alimentation en action », en plus des traditionnelles Rencontres François Rabelais, par :

EN M2

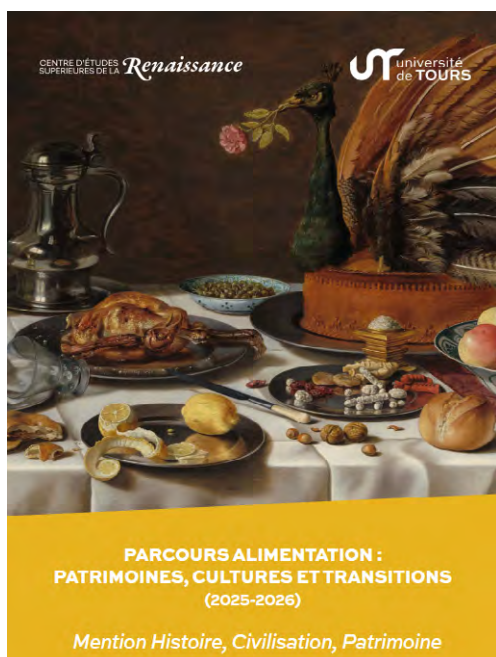
→ Une coopération avec l'équipe de recherche CESR, lors du colloque consacré à la reine Eléonor de Viséu, qui a été l'occasion d'inviter une collègue de l'université partenaire de Coïmbra pour un atelier de cuisine à partir de livres de recettes de l'époque, sur les deux sites du CESR et de la Villa Rabelais.

→ Le projet collectif commencé en M1, qui s'est poursuivi sous la coupe d'une ancienne étudiante du master, directrice de la MANGE, Maison de l'alimentation et de la nutrition du Grand-Est, **Justine PIERRARD**, avec l'opération d'un petit-déjeuner au CESR à destination de l'ensemble des étudiants du centre.

EN M1

→ Une coopération avec les PUFR, pour une réflexion sur la valorisation des collections dédiées à l'alimentation, notamment « Tables des Hommes ».

→ La coopération avec le Lycée Bayet par l'accueil traditionnel des élèves à la Villa Rabelais et celui des étudiants du master dans les cuisines du lycée, profitant de l'accueil par l'IEHCA de la résidence d'artiste d'une cheffe brésilienne.



→ Le lancement d'un nouveau projet collectif consistant à écrire des récits de vie en alimentation, grâce à des entretiens biographiques menés par les étudiants avec des personnes de leur choix, en coopération avec Hervé Breton, Pr en sciences de l'éducation, et avec l'Ecole publique de journalisme de Tours.

→ De plus, un partenariat a été mis en place, pour le cours Viande et produits animaux de M2, avec une équipe de quatre chercheurs de l'INRAE, qui s'est enrichi d'un travail d'enquête sur la conservation des œufs dans le cadre des nouvelles heures de méthodologie spécifique au master 1 Alimentation.

Isabelle HANNEQUART, responsable scientifique du Master

DIPLÔME UNIVERSITAIRE « NUTRITION, ALIMENTATION-SANTÉ »

Le diplôme universitaire Nutrition, Alimentation-Santé, lancé à la rentrée 2023-2024, propose une formation unique en France. Il résulte d'une collaboration de longue date entre les équipes SST (Unité mobile de nutrition du CHRU de Tours, laboratoire INSERM UMR 1069) et les équipes SHS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation — IEHCA, Pôle Alimentation et laboratoire CITERES UMR de l'université de Tours). Cette offre répond à un besoin exprimé tant par des professionnels de santé que par des acteurs issus d'autres secteurs.

La seconde édition s'est déroulée sur trois semaines, entre janvier et avril 2025, et a réuni 13 étudiants aux profils professionnels variés. L'ensemble des enseignements a eu lieu à la Villa Rabelais, un cadre propice aux échanges et à l'apprentissage, offrant notamment l'accès à la bibliothèque gourmande, très appréciée des participants.

Le programme aborde la reconnaissance des situations de malnutrition et de dénutrition à tous les âges, l'obésité, le diabète, les carences et les comportements addictifs ; il couvre également les bases de la nutrition thérapeutique (métabolisme des nutriments, techniques de prise en charge, organisation des soins, éducation thérapeutique, éthique) ; enfin, il explore les déterminants des choix alimentaires (étapes de vie, sociologie de l'alimentation, influence de l'environnement, représentations des aliments, prévention, réglementation et rôle de l'industrie).

→ TÉMOIGNAGE

« Formation rare et concrète, elle combine savoirs cliniques et perspectives humaines pour mieux appréhender les défis nutritionnels contemporains. Les participants repartent avec des outils immédiatement mobilisables et une vision interdisciplinaire essentielle pour améliorer la prise en charge et les politiques alimentaires. »

Arnaud DE LUCA, Professeur de Nutrition, CHRU de Tours, N2Cox



L'AXE ALIMENTATION & SANTÉ

Sous l'impulsion du Professeur **Régis HANKARD**, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) a élargi son champ d'expertise en intégrant les sciences de la santé et de la nutrition à ses travaux. Cette orientation innovante permet de replacer l'alimentation au centre des préoccupations de santé, en dépassant une simple approche médicale pour adopter une perspective pluridisciplinaire.

L'alimentation, considérée comme un déterminant de santé depuis l'Antiquité, est influencée par la société et l'histoire. Ces deux dimensions se manifestent notamment dans les signes cliniques que les médecins observent quotidiennement dans les maladies liées à l'alimentation. Associer les Sciences Humaines et Sociales (SHS) à la Santé offre une meilleure compréhension de ces signes et permet de mieux accompagner les patients.

Au fil des dernières années, la santé et les SHS ont renforcé leurs liens en multipliant les échanges et les collaborations à travers des événements communs tels que les Rencontres François Rabelais, des colloques et des symposiums. Elles se sont également associées dans des actions d'enseignement et dans le cadre de projets transdisciplinaires.

Cette démarche, menée à l'échelle régionale, s'appuie sur des expertises et des ressources variées, complémentaires et uniques en France. Elles contribuent largement au rayonnement international de l'IEHCA et permettent de faire émerger de nouvelles problématiques au sein de son programme de manifestations et d'enseignements.

L'intégration croissante des food sciences s'illustre désormais de façon concrète dans la programmation scientifique de l'IEHCA. Elle se traduit notamment par l'organisation d'un colloque international biannuel, de la Convention de l'IEHCA et du Diplôme Inter-Universitaire (DIU) Alimentation et Santé.

En tant que membre de la Fédération Française de Nutrition, l'IEHCA consolide sa place aux côtés des principaux acteurs du secteur. Ce positionnement confirme son expertise et son influence dans le domaine de la nutrition en France.

DISPOSITIF SESA

L'IEHCA a participé au dispositif SESA (Santé des Étudiants en Santé par l'Apprentissage), qui s'inscrit dans la formation initiale des professionnels de santé autour de la prévention et la promotion de la santé. Il s'agit de la seconde année consécutive que l'IEHCA accueille en collaboration avec **Julie CAPELLE** (CHRU de Tours), 4 étudiants (3^e année de médecine). Les étudiants ont conduit leurs actions au sein de l'espace de restauration du Hameau Saint-Michel, en menant des enquêtes auprès des visiteurs et en réalisant des activités de sensibilisation à destination des clients du restaurant.

Ce type de partenariat présente un intérêt réciproque : pour les étudiants, il offre une mise en pratique concrète de compétences en prévention et en interprofessionnalité au contact d'un public réel ; pour l'IEHCA, il s'inscrit pleinement dans sa mission de promotion de la santé alimentaire et renforce son ancrage auprès des acteurs de la formation en santé.

FORMATION ASSISTANTS FAMILIAUX DU CD37

La formation intitulée « Alimentation de l'enfant et de l'adolescent » s'est déroulée à la Villa Rabelais les 9 et 16 octobre 2025, à l'initiative de **Julie CAPELLE**, cheffe de projet au Centre Spécialisé Obésité du CHRU de Tours. Elle était spécifiquement destinée aux assistants familiaux 37, professionnel·le·s chargé·e·s d'accueillir et d'accompagner des enfants confiés par l'Aide sociale à l'enfance.

Ce programme a proposé des interventions sur les représentations et l'équilibre alimentaire, les recommandations et troubles pédiatriques, l'approche psychologique et des ateliers pratiques animés par des spécialistes. Cette initiative innovante renforce les compétences des assistants familiaux 37, souligne leur engagement au service du bien-être des enfants accueillis et témoigne de la volonté d'adapter l'accompagnement aux enjeux actuels de santé et de nutrition.



BOURSE DOCTORALE LES RABELAISIENNES

Dans le cadre de l'appel à candidature des *Rabelaisiennes*, un projet de thèse portant sur l'influence des déterminants sociaux dans la trajectoire pondérale et le rapport au corps chez les personnes en situation d'obésité a été proposé réunissant des compétences en médecine (INSERM N2Cox), sociologie (CITERES) et psychiatrie (INSERME iBrain).

Bien que non retenu pour une bourse doctorale, il illustre le développement des collaborations interdisciplinaires à l'IEHCA entre sciences de la santé et sciences humaines et sociales.

CHORALE ENSEMBLE À LA VILLA

Ensemble à la Villa est une chorale ouverte gratuitement et sans inscription obligatoire, réunissant des personnes anorexiques et non anorexiques. Il ne s'agit pas d'un atelier thérapeutique, mais d'un espace favorisant une démarche personnelle et renforçant la confiance en soi à travers la réalisation d'un objectif commun.

Les 33 heures de répétitions, dirigées par Madame **Zane OPINCANE**, cheffe de chœur, se sont déroulées à la Villa Rabelais, chaque mercredi de 18 h à 19 h.

Au fil des séances, ce cadre a permis de développer une dynamique de groupe parmi les participants, grâce à leur engagement, constituant ainsi un collectif fidèle d'une douzaine de membres. Cette initiative contribue également à une communication positive autour de l'anorexie mentale, favorisant une meilleure compréhension de ce trouble.

Un récital a été organisé à la Villa Rabelais à l'occasion de la fête de la musique ainsi que des fêtes de Noël.



ENSEMBLE DANS LA VILLA

Un ensemble vocal inclusif, dédié à la découverte de la voix et le développement de l'aisance vocale

Les répétitions:

- Mercredis des semaines paires
- 18h-19h30
- Villa Rabelais (116 Bd Béranger, 37000)
- Participation gratuite
- Engagement requis

Renseignements:
Zane OPINCANE
Cheffe de chœur
07 86 91 95 40

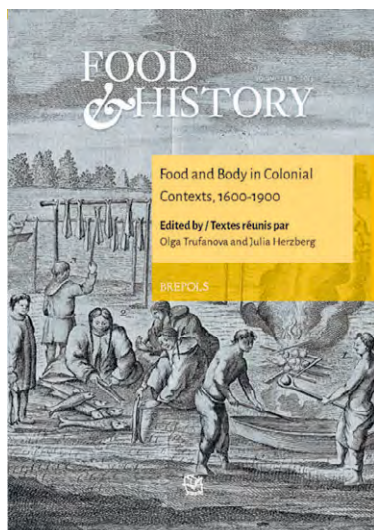
ANSEA  

LA POLITIQUE ÉDITORIALE

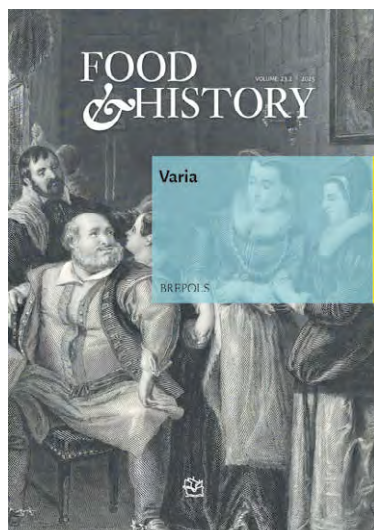
LA REVUE *FOOD & HISTORY*

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 2025



Volume 23, Issue 1 → Food and Body in Colonial Contexts, 1600-1900
<https://www.brepols.net/products/IS-9782503615493-1>



Volume 23, Issue 2 → Varia
<https://www.brepols.net/products/IS-9782503615509-1>

PRIX DU MEILLEUR ARTICLE PUBLIÉ DANS *FOOD & HISTORY*
Le prix de l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) vise à la fois à encourager les auteurs à proposer des articles de grande qualité et à augmenter la visibilité de la revue. Le lauréat ou, dans le cas d'un travail collectif, les lauréats ont été invités à y présenter leur travail et un prix de 1000 € leur a été remis. Grâce à notre éditeur Brepols, l'article primé est également disponible en libre accès. Le prix a été remis à **Serin QUINN** (Université de Warwick – Royaume Uni) le 3 juin 2025 à Tours dans le cadre de la 10^e conférence internationale.

COMITÉ ÉDITORIAL

RÉDACTEURS EN CHEF :

Alban GAUTIER, université de Caen Normandie, France
Rachel RICH, Leeds Beckett University, United Kingdom

SECRÉTAIRES SCIENTIFIQUES :

Victor BARABINO, université de Lorraine, France
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
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.

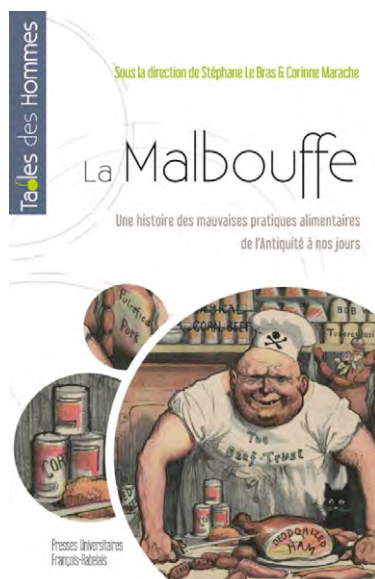
→ SORTIES 2025



Révolutionner la pâtisserie française. 1870-1914

→ **Coline ARNAUD**

<https://pufr-editions.fr/produit/revolutionner-la-patisserie-francaise/>



La malbouffe. Une histoire des mauvaises pratiques alimentaires de l'Antiquité à nos jours

→ **Corinne MARACHE, Stéphane LE BRAS**

<https://pufr-editions.fr/produit/la-malbouffe/>



La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècle)

→ **Florent QUELLIER**

<https://pufr-editions.fr/produit/la-table-des-francais-2/>

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 »

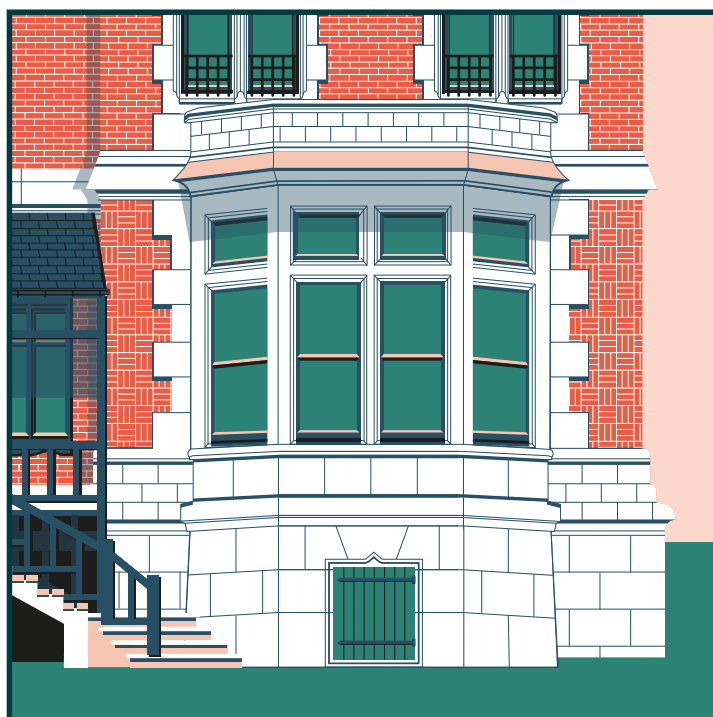
La collection « À la table des Grands Monuments », éditée aux Presses universitaires François-Rabelais en partenariat avec l'IEHCA, se situe à l'interface entre travail de recherche et médiation scientifique. Chaque volume est consacré à un monument emblématique du patrimoine français, abordé par le prisme de la cuisine et de l'alimentation. Après le château de Valençay (2021), le château royal de Blois (2022) et le château de Chambord (2024), un quatrième volume, consacré au château de Chaumont, est en préparation. Il sera l'œuvre de l'historien **Jean VASSORT** et paraîtra au printemps 2026.

LA GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE

Cet ouvrage collectif, qui regroupe des articles d'historiens et de journalistes gastronomiques, des interviews de chefs et de producteurs, a pour objet de mettre en lumière l'une des caractéristiques majeures de la gastronomie du Centre-Val de Loire.

En effet la région, qui porte le beau titre de « Jardin de la France » est un territoire où l'histoire et un climat propice ont concouru au développement de cultures de légumes et de fruits, dont ceux de la vigne, tout à fait exceptionnelles. Ces produits de grande qualité, cultivés par des femmes et des hommes passionnés et talentueux, colorent, à toutes saisons, nos superbes marchés et les assiettes de nombreux restaurants. Si un seul trait devait être retenu pour distinguer la gastronomie régionale, c'est le lien historique qui existe entre l'abondance des fruits et légumes et la cuisine de ses terroirs.





II

LES BIBLIOTHÈQUES

LA BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

Fondée en 2002, la bibliothèque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) constitue aujourd'hui la principale bibliothèque de recherche en Europe dédiée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Son fonds, à la fois pluridisciplinaire et multilingue, couvre l'ensemble des périodes historiques et des aires géographiques. Il aborde des thématiques variées telles que les cuisines régionales, le vin ou encore les arts de la table.

Au 31 décembre 2025, la bibliothèque conservait 10 818 volumes, dont environ un tiers en langues étrangères et plus de 20 % non représentés dans d'autres collections en France. Elle propose également 89 titres de périodiques spécialisés, dont 17 en cours d'abonnement, ainsi que des archives, des travaux universitaires, des cartes et des menus. Ressource de référence pour les chercheurs, les enseignants et le grand public, la bibliothèque est ouverte à tous. Elle assure le prêt d'ouvrages à la communauté universitaire de Tours ainsi que par le biais du prêt entre bibliothèques, y compris à l'échelle internationale.

Le développement des collections est également soutenu par des dons émanant de chercheurs et d'institutions, parmi lesquels figure notamment l'Académie du vin de France. Bénéficiant d'une reconnaissance internationale, la bibliothèque accueille régulièrement, à la Villa Rabelais, des spécialistes du champ des *Food Studies*. En 2025, elle a enregistré 455 prêts directs et 73 prêts entre bibliothèques, contribuant ainsi au rayonnement scientifique de l'université de Tours.

Le fonds connaît une progression annuelle moyenne d'environ 5 %, accompagnée d'un élargissement vers les sciences, la santé et les technologies, en cohérence avec les recherches transdisciplinaires menées au sein du Réseau Thématique de Recherche en culture et sciences de l'alimentation. À la fois outil de recherche et lieu de conservation patrimoniale, la bibliothèque de l'IEHCA occupe une place centrale dans la diffusion des connaissances. Elle demeure également un espace d'étude, de convivialité et d'échanges intellectuels.

La politique d'enrichissement des collections s'inscrit dans la continuité des orientations définies ces dernières années, marquées par une ouverture accrue aux sciences expérimentales et techniques (diététique, botanique, zooarchéologie, entre autres). Pour l'année considérée, cette politique documentaire s'est majoritairement traduite par l'acquisition d'ouvrages étrangers, qui représentent près des deux tiers des nouvelles entrées.



LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

La Bibliothèque Gourmande c'est :

→ **1125 ouvrages** en décembre 2025

dont 165 acquisitions en 2025

→ **3310 visiteurs**

→ une équipe de **31 bénévoles**

→ **plus de 60 activités** à l'année

(Saisons culturelles, animations de la Bibliothèque Gourmande, animations jeune public)



→ FOCUS SUR L'ÉQUIPE DES GOURMETS

Pour aider au développement des activités de la Bibliothèque Gourmande et à son ouverture au public, une équipe de bénévoles s'est formée au cours de l'année 2024 et a continué de s'agrandir en 2025 : personnes retraitées, étudiants, personnes en reconversion professionnelle, jeunes actifs passionnés d'alimentation, 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 et animation 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 permanence, nous nous retrouvons au début de chaque trimestre afin d'échanger sur la programmation 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 PAROLE EST DONNÉE AUX BÉNÉVOLES

« Je suis devenue bénévole en assistant à des ateliers et conférences à la Villa Rabelais, qui m'avaient passionnée. Depuis un an je collabore avec la dynamique et conviviale équipe dirigée par Samya Dahech. J'ai participé à de multiples activités : escape Game, lectures à haute voix pour les enfants, cuisiner les légumes, journées du Patrimoine, Alimentation et Cinéma. Je suis toujours frappée par l'enthousiasme des participants, petits et grands, qui me donne envie de m'impliquer plus avant. La bienveillance de l'équipe permet de se lancer et je me suis beaucoup amusée tout en apprenant. Ici, l'état d'esprit est créatif et ludique et c'est très motivant. Et puis, le lieu lui-même, la Villa et tous ses livres gourmands, est comme un vaisseau magique où le temps est suspendu dans une grande sérénité. Un écrin dans lequel on a envie de revenir ! »

Colette CHAMBON

« Être bénévole à la Bibliothèque gourmande c'est avant tout une rencontre et un sourire celui de Samya. Elle met très à l'aise les bénévoles, elle en prends soin à travers des réunions de bénévoles, nous accompagne lors de nos permanences. L'âme de la Bibliothèque gourmande c'est Samya. J'ai beaucoup de plaisir à être bénévole dans ce lieu magnifique, les livres sont tous très intéressants et le public rencontré est très sympathique. »

Sandrine VRIGNAUD

« Ces dernières années comme bénévole à la Villa Rabelais ont été une expérience riche et formatrice. J'y ai découvert la diversité des produits de la Touraine et de la Vallée de la Loire, tout en m'ouvrant à d'autres cultures culinaires. J'ai aussi eu plaisir à partager un peu de la culture gastronomique brésilienne, sa convivialité et ses saveurs. Une belle aventure humaine et gourmande, à la croisée des traditions locales et du goût du monde. »

Marie LINS

III

L'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 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 savoir-faire.



LES ATELIERS D'INITIATION ET DE DÉCOUVERTES

ATELIERS VINS – DÉCOUVERTE

10 SÉANCES – SEPTEMBRE 2024 À JUIN 2025

Au cours de ces ateliers, néophytes comme initiés ont eu l'opportunité de découvrir et de mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement et les sensations qu'il procure. Ces soirées de formation-dégustation, animées par des experts – universitaires, vignerons, sommeliers ou professionnels du vin –, ont offert un cadre privilégié d'apprentissage et d'échange. Dans l'atmosphère chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais, débutants et amateurs éclairés se sont retrouvés au fil de dix séances pour explorer l'univers du vin et partager leurs impressions lors de dégustations de cuvées soigneusement sélectionnées. Ce cycle s'est adressé à tous ceux qui ont souhaité approfondir leurs connaissances, sans distinction de niveau, rendant la formation accessible aussi bien aux curieux qu'aux passionnés.

INTERVENANTS :

Cesare BONACOSCIA, sommelier, Associazione Italiana sommelier, Mi-Faim Mi-Raisin, Tours

Catherine DULHOSTE, consultante en vin, Paris

Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Ouvrier de France Honoris causa, Meilleur Sommelier du Monde

Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours

Vianney LEPAGE, sommelier-conseil, Nez à Vin, Tours

Laure MENETRIER, directrice et conservatrice du musée du Vin de Champagne, Epernay

Paul OLIVIER, président Association Moldavie-Touraine

Nicolas RADUGET, docteur en histoire, chercheur indépendant

Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours

Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours

Victor TANASE, directeur Maison Tanase, Bordeaux

CÉRÉMONIE DE REMISE DES DIPLÔMES

19 JUIN 2025

Point d'orgue de cette édition, une master class exceptionnelle a été animée par **Philippe FAURE-BRAC**, Meilleur Sommelier du Monde, Meilleur Ouvrier de France honoris causa et parrain des formations pour l'année 2025. Pendant une heure, il a partagé son expertise et sa passion, lors d'une dégustation commentée autour des vins de Savennières qui a conquis l'assemblée. Cette intervention prestigieuse a renforcé la dimension d'excellence et d'accessibilité qui caractérise l'Université Ouverte et les actions portées par la Villa.



Philippe FAURE-BRAC

ATELIERS – LA GASTRONOMIE TOURANGELLE DANS L'HISTOIRE

4 SÉANCES – MARS À JUIN

À travers ce cycle consacré à la gastronomie tourangelle dans l'histoire, les participants ont parcouru plusieurs siècles d'évolution culinaire, du jardin de la Renaissance aux circuits courts contemporains. Chaque séance, ponctuée de dégustations surprises, a permis d'explorer les grandes étapes qui ont façonné l'identité gastronomique de la Touraine : naissance des premières spécialités, essor du tourisme gourmand ou encore inscription des savoir-faire au patrimoine. Dans une ambiance conviviale, curieux et passionnés ont pu (re)découvrir la richesse d'un terroir et les liens profonds entre produits, territoire et mémoire collective.

INTERVENANTS :

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

Nicolas RADUGET, docteur en histoire, chercheur indépendant

ATELIERS – PÉTILLANTS NATURELS

5 SÉANCES – FÉVRIER À JUIN

Ce cycle a invité les participants à un tour de France (et d'ailleurs) des pétillants naturels, à la découverte de boissons effervescentes issues de savoir-faire souvent méconnus. De la Clairette de Die aux poirés normands, en passant par les bulles du Nord, la limonade de sureau ou les « pét'nat » géorgiens, chaque séance a été l'occasion d'explorer des terroirs, des traditions locales et des techniques variées. Dans une ambiance conviviale, ces soirées ont mêlé curiosité gustative, échanges passionnés et dégustations, offrant un regard original sur une effervescence artisanale en plein renouveau.

INTERVENANTE :

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

ATELIERS – MANGER LIBRE & ÉPANOUIE

STAGE DE 3 JOURS – JANVIER

Pendant trois jours, ce stage animé par une nutritionniste a proposé aux participants une approche globale et bienveillante de l'alimentation. Entre apports théoriques, ateliers pratiques et moments de partage, ils ont revisité les bases de la nutrition, exploré leurs besoins réels, expérimenté la pleine conscience et le lien entre alimentation et émotions. Des exercices physiques quotidiens, des temps en cuisine et une visite de la Cité de la Gastronomie ont complété ce parcours. Un temps fort pour mieux se connaître, nourrir son équilibre et cultiver une relation apaisée avec son corps.

INTERVENANTES :

Virginie CHARREAU, diététicienne-nutritionniste

Stéphanie DRIEU, psychonutritionniste

ATELIERS – RÉGIME SANS

6 SÉANCES – FÉVRIER À MAI

Ce cycle de six rendez-vous a permis d'aborder avec clarté et pragmatisme la question des régimes « sans ». Une conférence introductive a posé les bases, suivie de cinq ateliers pratiques consacrés à différentes restrictions alimentaires : sans sel, sans sucre, sans gluten, végétarien, sans lactose ou encore sans gras et sans glucides. Les participants ont pu comprendre les enjeux nutritionnels, découvrir des alternatives gourmandes et repartir avec des conseils concrets pour mieux vivre ces régimes. Un programme à la fois instructif et déculpabilisant.

INTERVENANTE :

Virginie CHARREAU, diététicienne-nutritionniste

ATELIERS – LES VINS INSCRITS AU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ PAR L'UNESCO

10 SÉANCES – MARS À NOVEMBRE

Ce cycle de dix ateliers a invité les participants à explorer les plus beaux paysages viticoles inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. De l'Italie à la Géorgie, en passant par la Suisse, l'Allemagne ou encore le Portugal, chaque rencontre a permis de découvrir une région, ses savoir-faire viticoles et son héritage culturel. À travers des cartes, des récits et des dégustations commentées, amateurs de vin et curieux ont parcouru le monde pour mieux comprendre le lien profond entre terroir, patrimoine et vinification. Une immersion sensorielle et culturelle unique.

INTERVENANTS :

Julien HADJADI-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours
Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours
Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours

ATELIERS – CÉPAGES D'HIER, UNE SOLUTION POUR DEMAIN ?

3 SÉANCES – AVRIL À JUIN

Ce cycle de trois séances a proposé un voyage à travers le temps et les vignes, à la découverte d'une quinzaine de cépages oubliés, abandonnés à la fin du XIX^e siècle puis progressivement réintroduits depuis les années 1980. Chaque atelier a permis d'explorer leurs caractéristiques, leur histoire, leur potentiel face aux défis climatiques actuels... et bien sûr, leurs arômes ! Un rendez-vous mêlant transmission, dégustation et réflexion sur l'avenir du vin.

INTERVENANTE :

Jeanne YERRE, consultante cépages et vins/histoire des cépages/accompagnement de vignerons

ATELIERS – GASTRONOMIE EN AMÉRIQUE LATINE

3 SÉANCES – MAI À JUIN

Ce cycle de trois ateliers a offert un voyage culinaire à travers l'Amérique latine, en explorant les traditions gastronomiques du Costa Rica, du Pérou et de l'Argentine. À chaque étape, les participants ont découvert des plats emblématiques et des boissons typiques, mêlant produits du quotidien, convivialité et savoir-faire local, mêlant dégustation de ceviche, découverte du maté ou exploration de saveurs exotiques.

INTERVENANTS :

Camila Acuña BLANCO, originaire du Costa Rica
Martin GONZALES, originaire du Pérou
Maria Romita MARTINEZ MENDIÓROZ, originaire d'Argentine

ATELIERS – FROMAGES ET PATRIMOINE

3 SÉANCES – SEPTEMBRE

Ce cycle de trois ateliers a permis de découvrir la dimension patrimoniale de trois fromages d'exception : le Queijo Minas Gerais, patrimoine brésilien, le Saint-Nectaire français, et l'Etivaz, fromage d'alpage suisse. À travers leur inscription à l'inventaire national ou au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, les participants ont exploré les critères qui font de ces fromages de véritables trésors culturels, mêlant savoir-faire, terroir et traditions locales. Ces séances ont offert un riche échange entre dégustation et réflexion sur l'identité et la transmission liées au fromage.

INTERVENANTS :

Julia Mara APARECIDA DE JESUS, étudiante brésilienne
Axel BARTOUT, responsable communication du syndicat de l'AOP Saint-Nectaire
Freddy ZOMPA, responsable commercial de la coopérative des fromages d'alpage « L'Etivaz »

LES RÉSIDENCES DE CHEFS

RÉSIDENCE DE CHEF – BRÉSIL

DU 1^{er} AU 5 AVRIL 2025

La Villa Rabelais a poursuivi son engagement en faveur de la transmission des cultures alimentaires du monde en accueillant **Rebecca LOCKWOOD** lors d'une résidence de cheffe brésilienne au printemps 2025. Ce projet s'est inscrit dans une dynamique de coopération locale forte, en valorisant la diversité des regards sur la gastronomie brésilienne.

Plusieurs partenaires ont contribué activement à cette résidence. Le lycée Albert Bayet a accueilli un déjeuner pédagogique au restaurant d'application, permettant aux élèves de se confronter à une cuisine étrangère et de mettre en pratique leur savoir-faire. L'association Tours à Table a proposé un atelier de cuisine ouvert au public, favorisant l'expérimentation et la découverte sensorielle. Le restaurant Les Gens Heureux a coorganisé un dîner à quatre mains, croisant cuisine française contemporaine et saveurs brésiliennes dans une rencontre culinaire conviviale. Enfin, une table ronde autour des cultures culinaires et alimentaires du Brésil, animée par des étudiants du master Alimentation de l'université de Tours, a permis de nourrir la réflexion sur les enjeux patrimoniaux et culturels liés à la gastronomie brésilienne.

Rebecca LOCKWOOD est une cheffe franco-brésilienne créative et engagée, attachée aux produits locaux et à la durabilité. Ancienne cheffe du groupe écoresponsable Sinny & Ooko et participante à Top Chef Brésil, elle explore aujourd'hui de nouvelles formes de restauration à travers l'ouverture d'un bar à vin mêlant vins naturels et cuisine inspirée de ses voyages.



Les élèves de Bac professionnel Cuisine et Service du LYCÉE BAYET

RÉSIDENTE DE CHEF – INDE

DU 13 AU 15 OCTOBRE 2025

À l'automne 2025, la Villa Rabelais a mis à l'honneur la gastronomie indienne à travers une résidence du chef **Manoj SHARMA**, portée par une dynamique de collaboration avec plusieurs structures du territoire. Cette résidence a permis de croiser pratiques pédagogiques, transmission culturelle et création culinaire autour d'une cuisine riche en histoire et en saveurs.

Le lycée hôtelier de Blois a accueilli un déjeuner de découverte dans son restaurant d'application, offrant à ses élèves une ouverture concrète sur les techniques et les produits indiens.

De manière similaire, le lycée Albert Bayet a poursuivi cette exploration avec un dîner pédagogique, construit comme un échange entre cultures culinaires.

Tours à Table a proposé un atelier autour de recettes traditionnelles de la cuisine indienne, accessible à toutes et tous, favorisant la rencontre et le partage à travers les gestes de cuisine.

Enfin, le restaurant Le Martin Bleu a organisé un dîner à quatre mains mêlant inspirations indiennes et créativité locale, illustrant la richesse des dialogues entre chefs.

Originaire de Delhi, **Manoj SHARMA** revisite la cuisine indienne avec une touche contemporaine, mêlant raffinement et respect des traditions. Après une carrière dans de grandes maisons, il ouvre à Paris les restaurants Jugaad et Sharma Ji, où il célèbre les recettes familiales à travers un jeu subtil d'épices.



LES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

21^e RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

4, 5 ET 6 NOVEMBRE 2025

Parrain des Rencontres François Rabelais 2025, **Guy SAVOY** fut au cœur d'une journée d'études exceptionnelle organisée le mardi 4 novembre à la salle Anatole France de l'Hôtel de Ville de Tours, consacrée à son élection à l'Académie des beaux-arts et placée sous le signe de « *La cuisine: un art vivant* ».

Dès l'accueil des participants, assuré par les élèves du lycée François Clouet, suivi d'un petit-déjeuner préparé par ceux du lycée des métiers Albert Bayet, la transmission et la formation furent mises à l'honneur.

Les mots d'ouverture réunissaient des figures institutionnelles majeures : Francis CHEVRIER, directeur de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), Emmanuel DENIS, maire de Tours et vice-président de Tours Métropole Val de Loire, ainsi que Guy SAVOY, cuisinier académicien. La matinée s'est poursuivie avec une conférence de Jean-Robert PITTE, secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des sciences morales et politiques, avant une table ronde animée par le chargé de mission de l'IEHCA Loïc BIENASSIS, interrogeant les raisons de l'entrée d'un chef à l'Académie des beaux-arts.

Autour de lui, dialoguaient Francis CHEVRIER, Fabrice HYBERT et Eva JOSPIN, ces deux derniers étant membres de l'Académie des beaux-arts.

Après une conférence de l'architecte Jean-Michel WILMOTTE, la journée a repris avec l'intervention de Coline SERREAU, présidente de l'Académie des beaux-arts.

L'après-midi s'est attaché à la question essentielle : *la cuisine est-elle un art ou une science ?* sous la modération de Clémence DENAVIT (RFI), avec Yves AGID, Bruno LAURIOUX, Régis MARCON et Guy SAVOY.

La réflexion s'est achevée par une conférence de clôture de Pascal ORY, membre de l'Académie française, consacrant pleinement la place de la cuisine dans le champ des arts et de la pensée.



À quinze ans, **Guy SAVOY** choisit la cuisine, qu'il apprend par la voie exigeante de l'apprentissage auprès de grandes maisons, chez les Frères Troisgros, puis à Paris, Genève et La Napoule.

Repéré par Claude VERGÉ, il se voit confier la Barrière de Clichy avant d'ouvrir, à vingt-sept ans, son premier restaurant rue Duret à Paris, rapidement salué par le monde gastronomique.

Installé aujourd'hui à la Monnaie de Paris, il dirige trois Maisons, dont une à Las Vegas, et demeure une référence

internationale. Membre de l'Académie Gault & Millau et régulièrement distingué comme Meilleur Restaurant du Monde selon *La Liste*, il est élu à l'Académie des beaux-arts, faisant entrer la cuisine à l'Institut de France. Se définissant comme aubergiste et artisan plus qu'artiste, Guy SAVOY incarne une cuisine du rêve, née de la transmission, de l'exigence et de l'émotion.

En novembre 2006, dans le cadre des 2^e Rencontres François Rabelais, l'IEHCA avait lancé l'idée de faire inscrire par l'UNESCO des éléments de la gastronomie française sur la liste du patrimoine de l'humanité, une idée alors jugée bien saugrenue, tant aux yeux des spécialistes du patrimoine immatériel à l'UNESCO que des responsables, en France, du ministère de la Culture. Grâce à la mobilisation d'universitaires et de cuisiniers, mais aussi à l'émergence d'un véritable engouement populaire, le 16 novembre 2010, *Repas gastronomique des Français* a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pour la première fois, un élément alimentaire pénétrait ce saint des saints du patrimoine.

Depuis cette date, plus de cinquante savoir-faire relevant du registre de l'alimentation ont été inscrits, tels que le *washoku* (cuisine traditionnelle japonaise), le couscous, la pizza napolitaine, le ceviche péruvien, la harissa tunisienne, le bortsch ukrainien, la baguette de pain française, le kimchi coréen ou encore la soupe *tomyum-kung* de Thaïlande. Rien qu'en 2024, plus d'une quinzaine d'éléments alimentaires ont été inscrits sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette dynamique témoigne du désir profond des communautés humaines à travers le monde d'affirmer, pour elles-mêmes et à la face du monde, l'importance de tel ou tel élément alimentaire pour leur culture, leur patrimoine et leur identité, transmis de génération en génération.

En 2025, la région Centre-Val de Loire a souhaité célébrer les quinze ans de l'inscription du *Repas gastronomique des Français*. L'ensemble des acteurs culturels et touristiques de la région a été invité à proposer des événements marquant cet anniversaire. L'IEHCA, dans le cadre des 21^e Rencontres François Rabelais, est ainsi revenu sur ce vaste mouvement initié en 2006.

Ces Rencontres, qui se sont déroulées les 4, 5 et 6 novembre 2025, ont été présidées par Guy SAVOY, dont le rôle avait été déterminant dans la mobilisation en faveur de l'inscription. Une journée spéciale d'hommage, organisée le 4 novembre 2025, a permis de revenir sur son élection à l'Académie des beaux-arts. Pour la première fois, un cuisinier a été élu au sein de l'une des cinq Académies de l'Institut de France. Cette journée a été l'occasion d'interroger la signification de cette élection, sa portée symbolique et ce qu'elle dit de la culture française contemporaine.

Les 5 et 6 novembre 2025, deux journées de réflexion ont été consacrées au thème « Cuisines et patrimoine de l'humanité ». Elles ont permis d'évoquer la définition du patrimoine culturel immatériel et ses évolutions, ainsi que la manière dont l'UNESCO l'appréhende désormais et comment s'est construite, année après année, la « jurisprudence » de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

Les débats ont également porté sur les Inventaires nationaux du patrimoine culturel immatériel, leurs modalités et les enjeux qu'ils représentent. Une large place a été accordée aux cuisines du monde et aux différents éléments alimentaires inscrits par l'UNESCO sur la liste représentative. Les participants se sont interrogés sur la manière dont chaque pays et chaque communauté abordent ces questions, sur les politiques de sauvegarde et de mise en valeur mises en œuvre, sur les transformations induites par l'inscription, ainsi que sur les moyens d'intégrer davantage les cuisines et les gastronomies au sein des politiques culturelles et patrimoniales. Enfin, la question du bien manger a été abordée sous l'angle de l'éducation et de la culture, la cuisine étant envisagée comme un puissant vecteur de lien social, favorisant la découverte et la connaissance de l'autre.

21^{ES}

RENCONTRES
FRANÇOIS
RABELAIS

4 AU 6 NOVEMBRE 2025

CUISINES ET PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

À l'Hôtel de Ville et à l'université de Tours



LES CONCOURS

CONCOURS PÂTÉS EN CROÛTE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

3 MARS 2025

Le Concours des pâtés en croûte visait à promouvoir les préparations culinaires et charcutières de qualité, à encourager leur élaboration et leur commercialisation, tout en valorisant leur ancrage patrimonial. En collaboration avec l'UMIH, première organisation professionnelle représentative des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, ce concours s'inscrivait dans une démarche de transmission et de célébration de la culture culinaire locale. Ce rendez-vous a également été pensé comme un moment d'échange entre, amateurs éclairés de gastronomie et professionnels qu'ils soient charcutiers ou restaurateurs mais aussi apprenants en formation. Cette année, il a comptabilisé 25 participants.

Les heureux gagnants du concours du Pâté en croûte 2025 sont :

Catégorie AMATEURS recette traditionnelle :

Médaille d'or : Mme Jourdan-Gauthier

Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle :

Médaille d'or : Thomas Buffel, Lycée Hôtelier de Blois

Médaille d'argent : Lohan Caballero, Aux Délices de Pierre

Médaille de bronze : Enzo Guillemain, Charcuterie de l'Abbaye

Catégorie APPRENANTS recette créative :

Médaille d'or : Feth Enour Kerdagh, SODEXO Pôle Santé Léonard de Vinci

Médaille d'argent : Enzo Guillemain, Charcuterie de l'Abbaye

Médaille de bronze : Elias Marguin, CMA Joué-lès-Tours

Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle :

Médaille d'or : Thomas Guériel, SODEXO Pôle Santé Léonard de Vinci

Médaille d'argent : Vincent Fessard, Charcuterie Fessard

Médaille de bronze : Stéphanie Hein, Boucherie Charcuterie La Millésime

Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :

Médaille d'or : Philippe Massalon, SODEXO Pôle Santé Léonard de Vinci

Médaille d'argent : Hervé Bodet, Aux Délices de Pierre

Médaille de bronze : Vincent Fessard, Charcuterie Fessard





Médaille d'or Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle : Kerene KAAH

CONCOURS DE LA TARTE TATIN DU CENTRE-VAL DE LOIRE

31 MARS 2025

En collaboration avec l'UMIH, première organisation professionnelle représentative des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, le Concours de la tarte Tatin du Centre-Val de Loire a été imaginé pour valoriser ce dessert emblématique de la région Centre-Val de Loire et grand classique de la cuisine française. À travers cette initiative, il s'agissait de promouvoir les savoir-faire pâtisseries de qualité, d'encourager la transmission et l'innovation autour d'une recette patrimoniale, et de contribuer au rayonnement de la culture gastronomique locale. Avec plus d'une vingtaine de participants, ce concours a rassemblé à la fois des amateurs éclairés de gastronomie, des professionnels qu'ils soient charcutiers ou restaurateurs mais aussi des apprenants en formation professionnelle.

Les heureux gagnants du concours de la tarte Tatin du Val de Loire 2025 sont :

Catégorie AMATEURS recette traditionnelle :

Médaille d'or : Philippe Jaulin

Catégorie AMATEURS recette créative :

Médaille d'or : Aurore Gloaguen-Granneau

Médaille d'argent : Fabien Sodji

Médaille de bronze : Raphaël Ha Van

Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle :

Médaille d'or : Kérène Kaan

Médaille d'argent : Eliot Renard

Médaille de bronze : Gabriel Poulailleau

Catégorie APPRENANTS recette créative :

Médaille d'or : Ilona Conrad

Médaille d'argent : Mélina Biard

Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle :

Médaille d'or : Hervé Bodet

Médaille d'argent : Philippe Massalon

Médaille de bronze : Romain Boileau

Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :

Médaille d'or : Romain Boileau

Médaille d'argent : Fabien Cabrera

Médaille de bronze : Hervé Bodet

IV

LES ANIMATIONS CULTURELLES

Cette année 2025 de programmation culturelle s'ancre dans le projet *Tours, cité internationale de la gastronomie*, du fait de la volonté de l'équipe animation de proposer un panel d'activités diversifiées (dégustations commentées, conférences, ateliers), tout au long de l'année, s'adressant à un large public. L'un des objectifs principaux de cette programmation est la valorisation des patrimoines culinaires de la Région Centre-Val de Loire – qui a été le point d'orgue de l'ensemble de nos programmations culturelles du fait des trois anniversaires célébrés en 2025 : les 25 ans de l'inscription du Val de Loire au Patrimoine mondial de l'UNESCO, les 20 ans de La Loire à Vélo et les 15 ans de l'inscription du *Repas Gastronomique des Français* sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO. Différentes cultures gastronomiques nationales et internationales ont également reçu une attention particulière, notamment au sein des animations de la bibliothèque gourmande.

Pour comprendre nos données chiffrées, il est important de rappeler en préambule les jauges de nos événements, qui sont réparties de la manière suivante :

- Les dégustations commentées, les brunchs et les repas à thème sont limités à 20 participants.
- Les tea time sont limités à 15 participants.
- Les ateliers pratiques (cuisine, loisirs créatifs) sont limités à 8 participants.
- Les activités jeune public sont limitées à 10 duos parent-enfant.
- Les tables rondes et conférences sont limitées à 40 participants.
- Les animations de la bibliothèque gourmande sont en entrée libre.

LES SAISONS CULTURELLES

Au cours de l'année 2025, 4 thématiques ont été mises à l'honneur: « Je vous ressers ? » (janvier – mars), « Les fleurs comestibles » (avril – juillet), « Au fil de la Loire » (septembre – décembre) ainsi qu'une semaine aux couleurs de l'Inde.

« JE VOUS RESSERS ? »

JANVIER – MARS

62 PARTICIPANTS

SAM. 18 JANVIER

RENCONTRE PAYSAGE VÉGÉTAL

avec la pâtissière **Andréa ROCAGEL**
(LUNA CRÉATION, Paris)

SAM. 25 JANVIER

TEA TIME PALACE

animé par **Louise COULY**, cheffe pâtissière,
pâtisserie (CT DU GÂTEAU, Tours)

Les plats et pâtisseries partagés
qui créent du bien-être ensemble ont
été l'objet de cette saison culturelle.

SAM. 8 MARS

BRUNCH SINO-MAURICIEN

proposé par **Cindy BANS KITCHEN**, cheffe
Mauricienne (Tours)

JEU. 13 MARS

DÉGUSTATION COMMENTÉE

le plateau de fromage à la française, animée
par **Élodie LANNAUD**, manager de la boutique
LES FROMAGES DE CAMILLE (Tours), ancienne
professeure du CAP crémier-fromager ↓





« LES FLEURS COMESTIBLES »

AVRIL – JUILLET

60 PARTICIPANTS

MAR. 17 JUIN

DÉGUSTATION COMMENTÉE

Plantes et fleurs comestibles de Touraine
animée par Juliette MALLET, LA CABANE
À PLANTES (Sennevières)

VEN. 27 JUIN

DÉGUSTATION COMMENTÉE

Fleurs comestibles et plantes sauvages,
animée par Christine CAUSERA, À FLEUR
DE GOÛT (Queaux) ↑

SAM. 28 JUIN

ATELIER CUISINE

Fleurs comestibles et plantes sauvages
animée par Christine CAUSERA, À FLEUR
DE GOÛT (Queaux) →

JEU. 10 JUILLET

DÉGUSTATION COMMENTÉE

Au cœur de la ruche, animée par Michaël
PRETESEILLE, LE RUCHER DE LA DAME BLANCHE
(Civray-de-Touraine)

4 rencontres où la biodiversité et
le patrimoine local ont été mis en valeur.



« AU FIL DE LA LOIRE »

SEPTEMBRE – DÉCEMBRE

MAR. 30 SEPTEMBRE

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE

Découverte du Garum de Loire, animée
par **Thierry BOUVET**, pêcheur de Loire

JEU. 9 OCTOBRE

DÉGUSTATION COMMENTÉE

« Poissons de Loire » proposée par
Ambroise VOREUX, chef de **LA CABANE**
À **MATELOT** (Bréhémont) ↓

SAM. 15 NOVEMBRE

TEA TIME DU VAL DE LOIRE

en partenariat avec **Mathilde NOUVEAU**,
ARTISANE PAM (Villaines-les-Rochers)
et la boulangerie **ARTISANE** (Tours) ↓

SAM. 29 NOVEMBRE

CONCERT « ÉBULLITION »

de l'Ensemble vocal **LES SALANGANES** de
Tours, sous la direction de **Cécile VALETTE** et
Fabienne LANGUILLE, autour du thème de l'eau
dans tous ses états.

Une immersion dans les trésors de Loire.



SEMAINE « ÉTÉ INDIEN »

8 AU 15 OCTOBRE

MER. 8 OCTOBRE

ATELIER YOGA PARENT-ENFANT

Un moment de détente parent-enfant, encadré par une professionnelle du yoga, **Pilar CAMBRA** (association **YOGITO**) ↘
Pour les enfants de 4 à 10 ans. L'atelier a été suivi d'un goûter indien.

SAM. 11 OCTOBRE

BRUNCH INDIEN

par les traiteurs **Chitra et Anousha**,
OLANJALI (Tours) ↓

MER. 15 OCTOBRE

LECTURE À HAUTE VOIX

histoire pour enfant sur le thème
« Carnets de voyage indien »

La culture alimentaire indienne à l'honneur.



LES ANIMATIONS CULTURELLES



Goûter ma lecture animée par Aurore GRANNEAU, bénévole



Rencontre avec Laure GASPAROTTO animée par Samya DAHECH, chargée d'action culturelle

LES ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

PÔLE LECTURE

VEN. 24 JANVIER

LA NUIT DE LA LECTURE

sur le thème « Patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire »

14 FÉVRIER, 10 AVRIL, 12 JUILLET

GOÛTER MA LECTURE

Présentation des nouveautés de la Bibliothèque Gourmande et des coups de cœur de l'équipe animation.

←

SAM. 22 MARS

UN FESTIN DE MOTS

avec les Éditions de l'Épure.
Rencontre avec **Alessandra PIERINI**
et **Sabine BUCQUET-GRENET**
pour l'ouvrage *La cuisine des maisons de plaisir italienne. 1929.*

JEU. 11 SEPTEMBRE

UN FESTIN DE MOTS

avec **Hélène JAWHARA PIÑER** pour son ouvrage
Une histoire culinaire des Juifs d'Espagne et de la diaspora en 55 recettes (Éditions du Rouergue, 2025)

SAM. 20 SEPTEMBRE

PRÉSENTATION BD

Un voyage culinaire entre Grenoble et Passau (2023) par **Lisa GRANDITS**, professeur de littérature romane et d'études culturelles à l'Université de Passau (Allemagne)

MAR. 23 SEPTEMBRE

UN FESTIN DE MOTS

avec **Bruno LAURIOUX** pour son ouvrage
Une histoire de la diététique. D'Hippocrate au Nutri-Score (CNRS Éditions, 2025)

JEU. 23 OCTOBRE

UN FESTIN DE MOTS

avec **Laure GASPAROTTO** pour son ouvrage
Le vin. Un peu, beaucoup, passionnément (Éditions Le Robert, 2025). Rencontre en partenariat avec le DOMAINE HENRI MARIONNET.

←



Soirée apéro-jeu à la Villa Rabelais

PÔLE CUISINE ET DÉGUSTATION

.....
JEU. 30 JANVIER

ATELIER CUISINE

autour des fruits et légumes frais

.....
SAM. 5 AVRIL

TEA TIME BRÉSILIEN

.....
MAR. 13 MAI

ATELIER CUISINE

autour des fruits et légumes frais

.....
SAM. 14 JUIN

ATELIER SURPRISES PÉTILLANTES

(dégustation à l'aveugle)

.....
JEU. 26 JUIN

SOIRÉE APÉRO-JEU

Les secrets du Manoir Béranget
(escape game) ↑

.....
JEU. 3 JUILLET

DÉGUSTATION COMMENTÉE

Douceurs australiennes

.....
SAM. 5 JUILLET

TEA TIME JANE AUSTEN

.....
SAM. 22 NOVEMBRE

DÉGUSTATION DE THÉS CORÉENS

atelier animé par l'association ANTEUL

PÔLE CULTUREL

MAR. 4 FÉVRIER

CONFÉRENCE

Pédaler à l'étranger, comment vivre la commensalité ?, en partenariat avec l'association **GRAINES DE TANDEM**

SAM. 8 MARS

CONFÉRENCE

À la découverte des mots savoureux de l'île Maurice, proposée par **Priscille AHTOY**, sociolinguiste et docteure en Sciences sociales (Université de Tours)

VEN. 28 MARS

CONFÉRENCE

Quels modèles d'hospitalité pour demain ?, en partenariat avec l'association **GRAINES DE TANDEM**

MAR. 27 MAI

CONFÉRENCE

Les petits plats dans les grands: incursion dans la cuisine hongroise, en partenariat avec l'association **AMITIÉS TOURAINE HONGRIE** et l'**INSTITUT LISZT** de Paris ↓

SAM. 26 JUILLET

LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES

de la Villa Rabelais (tout public)



Conférence gourmande de l'association AMITIÉS TOURAINE HONGRIE

PÔLE CRÉATIF

.....
JEU. 24 JUILLET

ATELIER COUTURE NOMADE

Les participants ont réalisé un sac à tarte.



LES ANIMATIONS JEUNE PUBLIC

Une fois par mois et dans le cadre des Résidences de chef, l'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande.

L'équipe animation propose également des activités ludiques et créatives à destination des familles.

→ THÈMES DES LECTURES DES MERCREDIS

8 JANVIER

« Je te ressers ? »

5 FÉVRIER

« Goûters gourmands »

5 MARS

« Cuisines du monde »

2 AVRIL

« Carnet de voyage
du Brésil »

7 MAI

« Petits plats maisons »

4 JUIN

« Voyager à vélo,
découvrir autrement »

2 JUILLET

« Au potager »

3 SEPTEMBRE

« Que mangeons-nous
ce midi ? »

1^{er} OCTOBRE

« À la table des chats »

26 NOVEMBRE

« Contes africains »

→ ACTIVITÉS DES MERCREDIS ET SAMEDIS

12 FÉVRIER

Atelier autour des
crêpes bretonnes

19 FÉVRIER

Les après-midis ludiques
de la Villa Rabelais

9 AVRIL

Les après-midis ludiques
de la Villa Rabelais

12 AVRIL

Chasse au trésor
chocolaté

26 JUILLET

Les après-midis ludiques
de la Villa Rabelais

13 SEPTEMBRE

À la découverte du
fromage dans les livres

22 OCTOBRE

Atelier Alimentation
et cinéma



Lecture autour du thème « Au potager », animée par Yonna HERLEM, bénévole

ACCUEIL DE GROUPES

L'IEHCA propose des activités culturelles personnalisées à destination de nombreux publics : scolaires de la petite section à la terminale, étudiants de l'université, étudiants étrangers, actifs en reconversion professionnelle, seniors.

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, le thème mis à l'honneur a été « Fabuleuses légumineuses » ; pour la période septembre – décembre, il s'agissait des plantes aromatiques, en lien avec le jardin public. Lectures à haute voix et jeu de piste sont proposés aux enfants afin de les familiariser au monde du livre. Dans le cadre des activités autour des plantes aromatiques, les cinq sens ont également été mobilisés, à travers des jeux de reconnaissance et de dégustation.

Pour les étudiants et les adultes apprenant le français, les activités proposées s'articulent autour de trois axes, mettant à l'honneur les cultures gastronomiques nationales et internationales :

- **le patrimoine gastronomique** de la Région Centre-Val de Loire ;
- **les inscriptions sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO** liées à la gastronomie ;
- **la recherche documentaire et l'apprentissage du français (FLE)** par le biais du livre de recettes.

En 2025, 72 groupes ont été accueillis à la Villa Rabelais.



Association COALLIA

CULTURES DU CŒUR, STRUCTURE SOCIO-CULTURELLE

La Bibliothèque gourmande accueille chaque mois le Club de lecture de CULTURES DU CŒUR. Pour l'année 2025, les membres se sont réunis 9 fois. La Villa Rabelais a également accueilli 2 rencontres co-organisées avec CULTURES DU CŒUR :

JEU. 23 JANVIER

Parcours croisé à destination
des travailleurs sociaux

VEN. 28 FÉVRIER

Atelier autour des droits culturels
et visite de la Villa Rabelais

CENTRE DE FORMATION ENTRAIDE ET SOLIDARITÉS

Depuis le printemps 2025, l'équipe animation de la Villa Rabelais accueille régulièrement des groupes de l'association pour des ateliers de recherche documentaire visant à l'apprentissage du français par le biais du vocabulaire lié à la cuisine.

JEU. 30 JANVIER

JEU. 15 MAI

JEU. 24 JUILLET

MER. 30 JUILLET

MER. 24 SEPTEMBRE

JEU. 9 OCTOBRE

MER. 15 OCTOBRE

MER. 26 NOVEMBRE



Groupe du centre de formation ENTRAIDE ET SOLIDARITÉS

STRUCTURES MÉDICO-SOCIALES

Nos actions sont également tournées vers les personnes en situation de handicap et les personnes âgées. Nos animations sont conçues en synergie avec les encadrants des structures partenaires.

JEU. 13 FÉVRIER

Accueil d'un groupe du CATTP – CHRU de Tours

JEU. 20 FÉVRIER

Organisation d'une visite à destination des résidents de l'EHPAD KORIAN CROIX PÉRIGOURD

MER. 26 FÉVRIER

Accueil d'un groupe de 6 patients du site CLOCHEVILLE (CHRU de Tours)

VEN. 14 MARS

Accueil d'un groupe de 8 personnes de la résidence séniors LES GIRANDIÈRES (Tours Nord)

JEU. 20 MARS

Atelier autour de l'élaboration d'un menu équilibré à destination de 9 résidents du Foyer d'Accueil Médicalisé du Pôle de Santé Mentale la Confluence - INICEA ↓

JEU. 26 JUIN

Atelier autour de la cuisine crue à destination de 9 résidents du Foyer d'Accueil Médicalisé du Pôle de Santé Mentale la Confluence - INICEA

MER. 30 JUILLET

Accueil d'un groupe de l'Association Pour Adultes et Jeunes Handicapées (APAJH) de Loches, pour un temps de jeux de société (9 personnes)

JEU. 2 OCTOBRE

Atelier autour des plantes aromatiques à destination de 9 résidents du Foyer d'Accueil Médicalisé du Pôle de Santé Mentale la Confluence - INICEA

MAR. 21 OCTOBRE

Accueil d'un atelier d'écriture du CATTP dans le cadre du projet du *Printemps des poètes 2026*



Atelier cuisine crue - Pôle de Santé Mentale la Confluence - INICEA

JEUNESSE

L'accueil des enfants et adolescents rythme le calendrier des animations de la Bibliothèque Gourmande :

VEN. 21 MARS

Accueil d'une classe de CE1 – ÉCOLE SAINTE JEANNE D'ARC (28 élèves)

VEN. 16 MAI

Accueil d'une classe de CE1 – ÉCOLE PRIMAIRE ARTHUR RIMBAUD (21 élèves)

MER. 21 MAI

Accueil de familles du CENTRE SOCIAL MARYSE BASTIÉ

JEU. 31 JUILLET

Accueil d'un groupe d'enfants du centre de loisirs de l'association socioculturelle COURTELINE

MER. 3 SEPTEMBRE

Accueil d'une classe de 2^{nde} de l'INSTITUTION NOTRE-DAME LA RICHE

DU 18 AU 21 NOVEMBRE

Semaine de l'Alimentation sur le thème Promenade aromatique. Accueil de 6 classes (ÉCOLES MATERNELLES DAUDET et MIRABEAU, ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES PITARD et MIRABEAU) et de 2 groupes de centre de loisirs (ALSH COURTELINE et SAINT-EXUPÉRY), soit 185 participants. →

JEU. 20 NOVEMBRE

Dégustation commentée de fromages français à destination de lycéens lettons, proposée dans le cadre d'un partenariat européen *Erasmus+*, porté par le LYCÉE SAINT-GATIEN LA SALLE (Joué-lès-Tours)

MER. 10 DÉCEMBRE

Accueil d'un groupe de 16 enfants du centre de loisirs de l'association socioculturelle COURTELINE pour un projet artistique autour de l'alimentation

JEU. 11 DÉCEMBRE

Accueil d'une classe de moyenne section de l'ÉCOLE RABELAIS pour un temps de jeux de société

VEN. 12 DÉCEMBRE

Accueil d'une classe de grande section de l'ÉCOLE RABELAIS pour un temps de jeux de société

MAR. 16 DÉCEMBRE

Accueil d'une classe de petite section de l'ÉCOLE RABELAIS pour un atelier autour des épices

JEU. 18 DÉCEMBRE

Accueil d'un groupe du COLLÈGE ANATOLE FRANCE pour un atelier autour des épices et des fêtes de fin d'année



Semaine de l'Alimentation - ÉCOLE MIRABEAU

FORMATION LINGUISTIQUE ET ÉCOLES DE LANGUES

Autour du thème « Le patrimoine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire », 5 groupes ont été reçus pour une activité de découverte :

JEU. 23 JANVIER

Accueil d'un groupe de l'ÉCOLE CLÉ

JEU. 20 FÉVRIER

Accueil d'un groupe niveau A1
INSTITUT DE TOURAINE

VEN. 14 MARS

Accueil d'un groupe de 15 élèves italiens
INSTITUT DE TOURAINE

LUN. 17 MARS

Activité autour des patrimoines gastronomiques inscrits à l'UNESCO avec un groupe d'étudiants du CUEFEE (Université de Tours)

MER. 26 MARS

Accueil de deux groupes sur le thème « Histoire et Patrimoine », INSTITUT DE TOURAINE

MAR. 17 JUIN

Accueil de 28 étudiants étrangers
INSTITUT DE TOURAINE

MER. 16 JUILLET

Accueil d'un groupe niveau A1
INSTITUT DE TOURAINE

JEU. 17 JUILLET

Accueil d'un groupe niveau B1
INSTITUT DE TOURAINE



BTS, CFA, LYCÉES ET ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

JEU. 16 JANVIER

Accueil groupe de BTS Technico-Commercial, MFR de Tours-Rougemont

MAR. 28 JANVIER

Accueil de groupes BTS, COMPAGNONS DU DEVOIR ET DU TOUR DE FRANCE

MAR. 1^{er} AVRIL

Accueil groupe de BTS Technico-Commercial, MFR de Tours-Rougemont

MER. 2 AVRIL

Accueil CFA de Fondettes – stagiaires adultes (Bac pro aménagement paysager)

JEU. 3 AVRIL

Accueil du projet Erasmus+, 27 élèves roumains et 27 élèves du LYCÉE GRANDMONT (terminale HGGSP), 6 accompagnateurs – découverte des fromages régionaux

MER. 9 JUILLET

Accueil d'un groupe d'étudiants australiens (25 personnes)

MAR. 30 SEPTEMBRE

Accueil d'étudiantes BTS Tourisme
Parcours gourmand

VEN. 17 OCTOBRE

Accueil d'étudiantes BTS Tourisme
Parcours gourmand

JEU. 23 OCTOBRE

Accueil d'une classe de L1 Licence Histoire parcours Archéologie



INSERTION PROFESSIONNELLE ET SOCIALE

MER. 22 OCTOBRE

Accueil d'un groupe de l'association COALLIA

SAM. 8 NOVEMBRE

Accueil d'un groupe de la MAISON POUR TOUS du quartier des Fontaines

VEN. 28 NOVEMBRE

Accueil d'un groupe de l'association SKOLA 37 (structure favorisant l'insertion des jeunes migrants en France)

MAR. 9 DÉCEMBRE

Accueil du CENTRE SOCIAL MARYSE BASTIÉ

ART & CULTURE

L'architecture du manoir Béranger et du nouveau jardin aromatique se prêtent aux pratiques artistiques et culturelles.

SAM. 8 FÉVRIER

Cours de dessin d'observation (12-15 ans) de l'École Supérieure d'Art et de Design de Tours (ÉSAD TALM)

SAM. 21 JUIN

Visite commentée du jardin de plantes aromatiques à destination d'un des groupes écologie du Diocèse de Tours

SAM. 28 JUIN

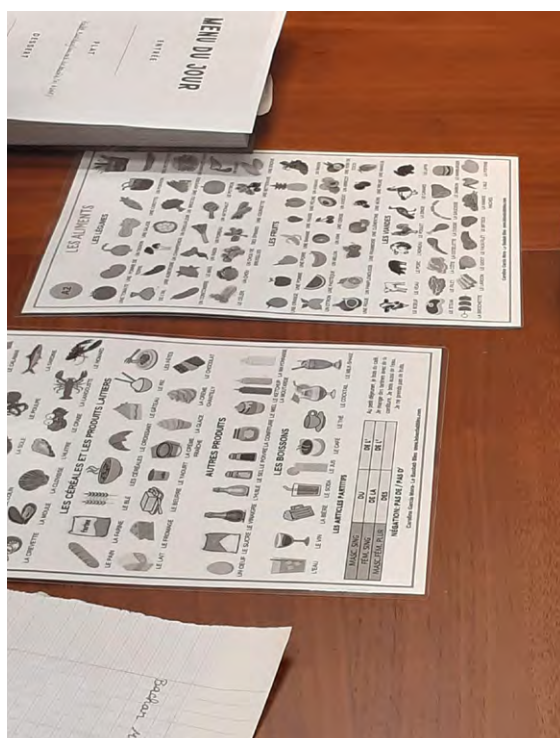
Accueil du groupe ÉCHOS GOURMANDS

SAM. 5 JUILLET

Étape du parcours à vélo de visites inspirantes, dans le cadre de *Pop-up Citoyenneté*, rencontres régionales autour de la démocratie permanente et de l'éducation populaire, organisées par la Région Centre-Val de Loire

LUN. 29 SEPTEMBRE

Cours de dessin urbain – École Supérieure d'Art et de Design de Tours (ÉSAD TALM)



V

LES COLLABORATIONS DE LA VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais est un centre culturel et scientifique qui rassemble tous les porteurs de projets liés à l'alimentation, à son patrimoine et à l'agriculture. Elle s'appuie sur un réseau en constante expansion composé d'organismes, de professionnels, d'associations, de structures sociales, de médiathèques et de festivals qui œuvrent à la promotion de la culture gastronomique et du patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire.

La programmation proposée par la Villa Rabelais s'élabore en réponse aux attentes et sollicitations de ce réseau. Elle vise à accompagner les partenaires autour de thématiques centrales telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire, la préservation de la biodiversité, la sensibilisation au bien manger ou encore la gastronomie accessible à tous. En collaboration avec chacun de ces acteurs, la Villa Rabelais coordonne des activités culinaires destinées à des publics variés, comprenant notamment des démonstrations de grands chefs et des dégustations de produits régionaux rares ou peu connus. Ces actions valorisent l'histoire, la géographie, les techniques de transformation et de conservation des produits, ainsi que les personnes engagées dans leur production.

Ces collaborations renforcent le positionnement de la Villa Rabelais au sein du tissu socio-éducatif et culturel du territoire, tout en élargissant et en diversifiant ses publics. La Villa Rabelais aspire ainsi à devenir un « tiers lieu » de référence sur le territoire de la Région Centre-Val de Loire.



Concours de cuisine végétale - GÉNÉRATIONS CUISINE

PARTENAIRES ACCUEILLIS À LA VILLA RABELAIS

LUN. 20 JANVIER

ACCUEIL DE L'ISTGQITUTO TECNICO SUPERIORE TURISMO PUGLIA (POUILLES)

Dans le cadre des activités du Campus des Métiers et des Qualifications - Patrimoine, métiers d'art et tourisme (PatMAT).

Présentation des activités de la Villa Rabelais et focus sur la démarche d'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre aux étudiants et enseignants (30 personnes).

Pendant 5 jours, ces derniers sont partis à la découverte du patrimoine culinaire et des stratégies touristiques en Indre-et-Loire et dans le Loir-et-Cher.



SAM. 1^{er} FÉVRIER

CONFÉRENCE MANGER QUEER

Autour de la thématique « Manger Queer », le festival *DÉSIR... DÉSIRS* et la Villa Rabelais ont proposé une rencontre avec **Nora BOUAZZOUNI**, journaliste en alimentation et autrice, notamment de *Faiminisme – Quand le sexisme passe à table* et de *Steaksisme – En finir avec le mythe de la végé et du viandard*.

SAM. 8 FÉVRIER

COURS DE DESSIN ÉSAD TALM

Cours de dessin d'observation sur l'architecture du manoir Béranger - École Supérieure d'Art et de Design de Tours (ÉSAD TALM).

MAR. 25 FÉVRIER

CONFÉRENCE JEAN-BAPTISTE JOLY, PHARMACIEN DANS LA GRANDE ARMÉE

Clémence BURNOD nous a proposé une plongée captivante au cœur du service de santé des armées napoléoniennes à travers les écrits de son ancêtre, **Jean-Baptiste JOLY**, pharmacien de la Grande Armée. Elle a présenté la figure de **JOLY**, son rôle dans les dernières années du Premier Empire, et les défis du quotidien dans un contexte militaire. Elle a exploré également le fonctionnement du service de santé de l'époque, en mettant un éclairage particulier sur la place des aliments et des boissons dans la pharmacopée napoléonienne.

Clémence BURNOD est en deuxième année de Master en recherche historique, spécialisée dans l'Histoire du XIX^e siècle à l'Université de la Sorbonne. Sa recherche est effectuée sous la direction du professeur **Jacques-Olivier BOUDON**. Elle est lauréate d'une bourse de Master financée par la **MAISON CHAUMET** dans le cadre d'un partenariat avec la **FONDATION NAPOLEON**.

DU 1^{er} AU 29 MARS

MASTERCLASS ÉLOQUENCE DU BÉGAÏEMENT

1^{er}, 8 mars, 15 mars, 22 mars, 29 mars

JEU. 6 MARS

ACCUEIL SÉMINAIRE DGA VILLE DE TOURS

MAR. 11 MARS

ACCUEIL DU CONSEIL SCIENTIFIQUE DE LA MSH VDL (MAISON DES SCIENCES SOCIALES ET DES HUMANITÉS VAL DE LOIRE)

JEU. 13 MARS

COLLOQUE DROIT DU VIN, MONOPOLES ET SANTÉ : REGARD CROISÉ FRANCE-SUÈDE

Marcel WISSER a proposé une intervention sur les incohérences et les lacunes du modèle suédois. Eleonor KRISTOFFERSSONA d'Örebro a présenté la nouvelle législation suédoise qui autorise désormais une forme limitée de vente directe chez les producteurs locaux en zone rurale.



JEU. 3 AVRIL

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA LIGUE CONTRE LE CANCER 37

JEU. 3 AVRIL

ACCUEIL PROJET ERASMUS+ LYCÉE GRANDMONT

Dans le cadre d'un projet *Erasmus+*, nous avons accueilli un groupe constitué de 27 élèves Roumains de l'ÉCOLE CENTRALE DE BUCAREST et de 27 élèves du LYCÉE GRANDMONT de Tours, en classe de terminale, dans le cadre de la spécialité HGGSP. 6 accompagnateurs étaient présents. L'activité proposée avait pour but de leur faire découvrir le patrimoine gastronomique et culinaire français, à travers la dégustation de différents fromages régionaux. L'activité a été animée par Élodie LANNAUD, manager de la boutique LES FROMAGES DE CAMILLE (Tours), ancienne professeure du CAP crémier-fromager.

VEN. 4 AVRIL

RENCONTRE ENTRE L'UNIVERSITÉ DE TOURS ET LES ÉLUS LOCAUX

Présentation du projet politique de l'établissement et des actions en formation et recherche ; Échanges sur les enjeux budgétaires actuels.



SAM. 12 AVRIL

CHASSE AUX ŒUFS CHOCOLATÉS

Animation organisée par la chocolaterie FÈVES à destination des familles.



DU 22 AU 30 AVRIL

FESTIVAL LES PETITS POTS DANS LES GRANDS - VILLE DE TOURS

Activité d'éveil sensoriel et culturel pour les tout-petits de 0-4 ans.

JEU. 24 AVRIL

SOIRÉE PARTENAIRES ASSOCIATION LA SIMPLESSE PORTEUSE DU FESTIVAL 37 DEGRÉS

Un collectif d'artistes présente la musique classique autrement et la rend accessible. Leur volonté : décroiser les publics, désanctuariser l'écoute, élargir le répertoire, initier les jeunes talents à la scène par des concerts et présenter la musique vivante dans des lieux non conventionnels.

LUN. 28 AVRIL

OUVERTURE DU CONGRÈS DE LA SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE CRITIQUE TEXTUELLE

La Villa Rabelais a accueilli durant une journée la 20^e édition du congrès de la Société Européenne de Critique Textuelle (European Society for Textual Scholarship), organisée par le **CESR**.

MER. 30 AVRIL

CONCOURS DE COOKIES BINÔME PARENT/ENFANT

Le mercredi 30 avril 2025, la Villa Rabelais a accueilli un concours de cookies réunissant quinze binômes de parents et d'enfants.

Organisé par l'association **TOURS'N PÂTISSIE**, cet après-midi avait pour objectif de favoriser un moment de partage intergénérationnel tout en encourageant la créativité des enfants, qui ont été invités à présenter eux-mêmes leurs créations devant un jury. La seule contrainte imposée aux participants était de réaliser au moins dix cookies d'un diamètre minimum de dix centimètres, laissant ainsi libre cours à leur imagination dans une ambiance joyeuse et bienveillante. Le jury était composé de cinq professionnels de la pâtisserie et de la gastronomie locale, parmi lesquels la cheffe pâtissière du restaurant **MAME**, une représentante de la chocolaterie **FÈVES**, le chef du restaurant **MIETTES**, **LISSETTE COOKIES** ainsi qu'un membre de la Villa Rabelais. Parallèlement, plusieurs partenaires ont animé le hall de la Villa avec

DU 7 AU 17 MAI

EXPOSITION LE JAPON, ENTRE ART ET GASTRONOMIE

Exposition de l'artiste **REIKO** autour de la culture japonaise à la Villa Rabelais.

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 en France.



leurs stands : **Fabien SODJI**, diététicien, la chocolaterie **FÈVES** et l'épicerie fine **DE LA MAGIE DANS MA TASSE**, apportant une touche gourmande et conviviale à l'événement.

La journée s'est terminée par la remise des prix et une dégustation collective des créations, dans une atmosphère chaleureuse et festive, célébrant le talent et l'enthousiasme de tous les participants.



Lauréats 2025 :

Médaille d'or : **Iris et Aurore** – Cookies farine de sarrasin, chocolat, caramel au beurre salé et kasha

Médaille d'argent : **Jeanne et Florian** – Cookies pistache et caramel

Médaille de bronze : **Anselme et Bettina** – Cookies farine de blé noir, purée d'amande, beurre de cacahuète et chocolat

SAM. 10 MAI

JOURNÉE THÉMATIQUE HARU MATSURI

Fête du printemps japonais.

Carte blanche à l'association **HINODÉ**, qui a proposé des ateliers de printemps autour de la culture gastronomique japonaise : thés japonais, cuisine japonaise, origami, cours de japonais *Les mots autour de l'alimentation* et ikebana !

SAM. 17 MAI

CUISINE VÉGÉTALE

Le samedi 17 mai 2025, la Villa Rabelais a accueilli le festival de cuisine végétale, organisé par l'association étudiante **GÉNÉRATIONS CUISINE** de **L'IUT DE TOURS**, au profit de **LA TABLE DE JEANNE MARIE**. Cet événement a rassemblé une dizaine de binômes répartis en deux sessions : une session matinale consacrée à la préparation de plats salés avec un légume imposé, et une session l'après-midi axée sur des créations sucrées intégrant un fruit obligatoire. Chaque session a été encadrée par un jury composé de professionnels locaux de la cuisine, chargé d'évaluer les réalisations des participants. En parallèle du concours, une conférence éducative ainsi qu'un atelier smoothies ont été proposés, enrichissant cette journée placée sous le signe de la découverte et du partage. L'événement s'est conclu par un buffet convivial et la remise des lots aux gagnants, ponctuant une journée chaleureuse et riche en échanges autour de la cuisine végétale.



MAR. 20 MAI

RÉUNION DES COORDINATEURS ERASMUS+/HORS EUROPE

JEU. 22 MAI

LECTURE THÉÂTRALISÉE SUR LES POÈMES JAPONAIS

La Villa Rabelais a accueilli l'association **LIGER-CLUB DE TOURS** pour une rencontre de lecture théâtralisée poétique d'inspiration japonaise et musicale avec accompagnement à la Viole de Gambe. Cette rencontre a été suivie d'un thé et goûter.



LUN. 26 MAI

CONCOURS D'ÉLOQUENCE

Le 26 mai, la Villa Rabelais a accueilli la finale du concours d'éloquence, coorganisée par l'Amicale des membres de **L'ORDRE DES PALMES ACADÉMIQUES** d'Indre-et-Loire et **LA SOCIÉTÉ DES MEMBRES DE LA LÉGION D'HONNEUR**.

Quatre lycéens, issus de trois établissements tourangeaux, se sont exprimés sur le thème « l'éthique du bien manger », en explorant des sujets comme le goût universel, la révolte contre l'industrie du tout transforme, l'alimentation du cerveau ou encore l'injonction au bien-manger. Le jury était composé de représentantes de **L'UNION DES JEUNES AVOCATS** de Tours, du campus **PaTMat**, ainsi que d'un membre de chaque entité organisatrice.

Lauréats 2025 :

Médaille d'or : **Lucas BECQUET** – Lycée Choiseul

Médaille d'argent : **Ilies BENGOUA** – Cité des Formations

Médaille de bronze : **Marielova RAZE** – Institution Notre-Dame La Riche

MAR. 3 JUIN

COLLABORATION CMQ PATMAT. REMISE DES PRIX DU CONCOURS MEET MY HERITAGE

Concours de communication en langue anglaise en présence du **COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME**, de l'**INSPECTION DE L'ÉDUCATION NATIONALE** (économie-gestion et lettres-anglais) et **L'UMIH** Centre Val de Loire.



JEU. 5 JUIN

ACCUEIL FORMATION

dédiée à l'accompagnement des candidatures à **L'ANR JEUNES CHERCHEURS - JEUNES CHERCHEUSES (JCJC)** ANR – Service valorisation, université de Tours.

MAR. 10 JUIN

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'UMIH 37 (UNION DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION)

VEN. 13 JUIN

ACCUEIL DU JURY DE LA MEILLEURE COMMUNE DE LA BIODIVERSITÉ

Les interventions et échanges ont porté sur les liens entre alimentation, santé et biodiversité en référence au rapport de l'**IPBES**, Plateforme intergouvernementale sur la biodiversité et les services écosystémiques. L'accent a été mis sur l'importance de sensibiliser à la redécouverte du goût et au respect de l'environnement, ainsi que sur la promotion d'une culture du goût indissociable d'une démarche responsable et favorable à la préservation de la biodiversité. Ces thématiques ont été abordées à travers les activités de l'**IEHCA** et soutenues par les politiques publiques de la Ville.

MER. 18 JUIN

ACCUEIL DES RENCONTRES DU RÉSEAU CIAP CVL (COOPÉRATIVE D'INSTALLATION EN AGRICULTURE PAYSANNE)

LUN. 23 JUIN

ACCUEIL DE LA CÉRÉMONIE DES PALMES ACADÉMIQUES UNIVERSITÉ DE TOURS

DU 23 AU 27 JUIN

ACCUEIL DES SÉMINAIRES DE L'ÉCOLE D'ÉTÉ (BLENDED INTENSIVE PROGRAMME)

organisés par **Fabienne LABELLE**, Maîtresse de conférences HDR en droit privé, IRJI, université de Tours dans le cadre du programme **NEOLAIA**. Les séminaires ont abordé notamment les monuments historiques, le patrimoine viticole ainsi que les paysages et jardins.

LUN. 30 JUIN ET MAR. 1^{er} JUILLET

COLLOQUE NOUVELLES PERSPECTIVES EN SCIENCES SOCIALES

La revue *Nouvelles perspectives en sciences sociales* (NPSS), lancée en mars 2005, accompagne les chercheurs dans l'exploration de nouveaux champs en sciences sociales. Pour ses 20 ans, un colloque organisé les 30 juin et 1^{er} juillet a proposé de dresser un bilan des évolutions récentes et d'identifier ce qui renouvelle la recherche. Deux questions ont guidé la réflexion : quelles nouveautés transforment les sciences sociales ? Quels signaux annoncent de futurs renouvellements ? Le colloque a visé à éclairer ces enjeux pour préparer l'avenir de la revue et des chercheurs.



Pilotage : **Denis MARTOUZET**, Professeur en Urbanisme – UMR 7324 CITERES – CNRS/Université de Tours,
Rédacteur en chef de la revue franco-ontarienne
NPSS - *Nouvelles Perspectives en Sciences Sociales*

DU 18 AU 22 AOÛT

FORMATION INSTITUT DE DÉVELOPPEMENT DU GOÛT CHEZ L'ENFANT

Animé par Jean-Michel DURIVALT, œnologue et Nathalie POLITZER, 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.

Nathalie POLITZER s'investit notamment dans la formation des enseignants intéressés par les Classes du Goût et développe une pédagogie du goût adaptée à la restauration scolaire.



JEU. 11 SEPTEMBRE

CONFÉRENCE DE PRESSE ET ACCUEIL DES ACTIVITÉS MAGIE À L'HÔPITAL

JEU. 11 SEPTEMBRE

CONFÉRENCE DE PRESSE CONCERT D'AUTOMNE

SAM. 20 SEPTEMBRE

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Visite libre du jardin aromatique et de la Bibliothèque Gourmande. Jeu de piste *Sur le chemin du manoir Béranger*: visite interactive du manoir – histoire, architecture, évolutions du lieu et récits fictifs.



Pour cette journée,
416 visiteurs ont été accueillis.

SAM. 27 SEPTEMBRE

CONCOURS DE NOUVELLES GASTRONOMIQUES

Le samedi 27 septembre 2025, la Villa Rabelais a accueilli la cérémonie de remise des prix du Concours de nouvelles gastronomiques, organisé par L'AMICALE DES AMATEURS DE LETTRES GOURMANDES. Ce concours, ouvert à tous et d'envergure nationale, a rassemblé des auteurs passionnés venus des quatre coins de la France. Le thème de cette édition, « Le goût du mystère », a inspiré des récits où intrigue et gastronomie se mêlent avec subtilité.

DU 3 AU 18 OCTOBRE

EXPOSITION LE JAPON, ENTRE ART ET GASTRONOMIE

Exposition de l'artiste **REIKO** autour de la culture japonaise à la Villa Rabelais.

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 en France.



LUN. 6 OCTOBRE

CAFÉ LATTE ART

Le *Latte Art Contest 2025* s'est tenu le 6 octobre à la Villa Rabelais, organisé par **LE PETIT ATELIER** en collaboration avec plusieurs partenaires, sous le thème du plus beau cœur, accompagné d'une figure libre et d'un exercice ludique. Cet événement, dédié à la culture du café en région Centre, a offert aux visiteurs une journée complète d'échanges avec des professionnels du secteur. Cette manifestation a su rassembler amateurs et professionnels dans une ambiance conviviale et passionnée autour de la culture café.

MAR. 7 OCTOBRE

COLLABORATION AVEC L'ASSOCIATION DES PARENTS DE CLOCHEVILLE

La Villa Rabelais a accueilli les réunions et l'assemblée générale de l'**ASSOCIATION DES PARENTS DE CLOCHEVILLE**. À l'occasion des 30 ans de l'association, la Villa a mis ses espaces à disposition, facilitant l'organisation d'activités de loisirs et de promenades pour les familles à proximité du centre hospitalier. Cette collaboration a permis d'envisager des actions communes et de proposer un cadre favorable au bien-être des parents et des patients.



VEN. 10 OCTOBRE

ACCUEIL FORMATION CIAP CVL (COOPÉRATIVE D'INSTALLATION EN AGRICULTURE PAYSANNE)

LUN. 13 OCTOBRE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'URGC (UNION POUR LES RESSOURCES GÉNÉTIQUES DU CENTRE-VAL DE LOIRE)

MAR. 21 OCTOBRE

UN FESTIN DE MOTS : RENCONTRE AVEC GÉRALDINE MEIGNAN

Dans le cadre du Festival *Arrière-Cuisines*, présentation de la bande-dessinée *Chaud devant !* par son autrice, **Géraldine MEIGNAN**. Rencontre animée par **Julie JOYEZ**.



VEN. 7 NOVEMBRE

DÉGUSTATION MONOCHROME INSOLITE

Soirée proposée par l'Office de Tourisme & des Congrès **TOURS LOIRE VALLEY**.

Une plongée dans une expérience sensorielle éclatante, où la couleur Orange est devenu le fil conducteur entre saveurs, textures et émotions.

Amanda YAHIA de **LA FOURCHETTE PAYSANNE** a invité les participants à explorer la richesse de cette teinte solaire à travers une dégustation entièrement bio, locale et de saison.



VEN. 7 NOVEMBRE

RTN TOURISME GASTRONOMIE DE PATMAT

SAM. 8 NOVEMBRE

ATELIER DE FUROSHIKI AUTOUR DU THÈME DE L'ALIMENTATION

proposé par **YOKO TOILE 37**



MAR. 18 NOVEMBRE

SOIRÉE PARTENAIRE DE LA FONDATION RABELAIS, UNIVERSITÉ DE TOURS

JEU. 27 NOVEMBRE

ACCUEIL DU COLLOQUE HERVÉ BRETON

Séminaire de recherche international organisé par **Hervé BRETON** (EES EA7505, Université de Tours) *COLLECTIVE NARRATION AND COMMUNITY-BASED PRIOR LEARNING, from environmental to mental health.*

MAR. 16 DÉCEMBRE

ACCUEIL GROUPE DE TRAVAIL LABORATOIRE N2COX INSERM

JEU. 18 DÉCEMBRE

ACCUEIL TERRITOIRE DES COMMUNS

Groupe de travail du **RÉSEAU DES TIERS-LIEUX** du Centre-Val de Loire

VERS UNE ÉCOLE DES SOLS VIVANTS

L'IEHCA est associé au projet *École des sols vivants*, initiative portée par le **POLAU** Pôle arts & urbanisme, en partenariat avec les Conseils d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement **CAUE 37** et **CAUE 41**, les agences d'urbanisme de Tours et d'Orléans **ATU** et **TOPOS**, la Maison des Sciences sociales et des Humanités Val de Loire **MSH VDL** et plusieurs laboratoires de recherche de l'université de Tours.

Le projet ambitionne de renouveler le rapport aux sols en les appréhendant non seulement sous l'angle technique et réglementaire, mais comme socle culturel, mémoriel et pluridisciplinaire – convoquant biologie, écologie, archéologie, agronomie, jardinage, entre autres.

À travers une dynamique d'école ouverte, le projet associe artistes, scientifiques et acteurs locaux pour élargir les prises de conscience autour de la transition écologique auprès de publics variés. La **COMPAGNIE MYCÉLIUM**, compagnie de théâtre de rue co-dirigée par un artiste-écologue et une dramaturge, apporte la dimension artistique du projet. En 2025, une première résidence artistique a conduit la compagnie à mener une enquête autour du concept de « Bassin Versol », questionnant les cycles de matières organiques entre les humains et les sols, ainsi que les attachements symboliques qui nous y relient.

L'IEHCA a participé activement aux ateliers organisés dans ce cadre et en a accueilli l'un d'entre eux. Le déploiement du projet prévoit trois volets complémentaires : formation continue, pédagogie et sensibilisation du grand public à travers un volet événementiel.



LA VILLA RABELAIS HORS LES MURS

DU 10 JANVIER AU 28 FÉVRIER

PROJETS ÉCHOS GOURMANDS

Ateliers: vendredi 10 janvier, 17 janvier et

31 janvier / Concert-goûter: 28 février

Ce projet intergénérationnel a mêlé cuisines et musiques du monde, en proposant aux résidentes/résidents de l'**EHPAD LA VALLÉE DU CHER**, les élèves de la classe de CE1 de l'**ÉCOLE PRIMAIRE ARTHUR RIMBAUD** et quelques résidents du quartier des Fontaines, des ateliers d'écriture, des ateliers sensoriels et un atelier documentaire à partir d'ouvrages issus du fonds de la Bibliothèque gourmande. Les ateliers et le concert-goûter ont eu lieu à l'**EHPAD LA VALLÉE DU CHER**.

Ce projet participatif a été proposé par **ARTS MULTIPLES** et **TRAIT D'UNION & POINT-VIRGULE**, en collaboration avec l'**ÉCOLE ARTHUR RIMBAUD** des Fontaines, l'**EHPAD LA VALLÉE DU CHER** (CCAS Tours), le **CENTRE SOCIAL LA MAISON POUR TOUS** (quartier des Fontaines), l'artiste **IN'K** et l'**IEHCA**.



DU 14 JANVIER AU 19 FÉVRIER

EXPOSITION LES ANIMAUX, L'ÉLEVAGE ET MOI

MÉDIATHÈQUE FRANÇOIS MITTERRAND (Tours)

L'exposition *Les animaux, l'élevage & moi* a été imaginée par l'association **WELFARM** dans un contexte marqué par des préoccupations sociétales grandissantes quant aux conditions de vie des animaux d'élevage et à leur bien-être.

Dans le cadre de l'exposition, le samedi 8 février a été projeté le film *Un lien qui nous élève* de **Oliver DICKINSON**. Projection en partenariat avec l'**IEHCA** en présence du réalisateur et de **Christophe BRESSAC**, enseignant au département professionnel Agrosociétés - filière Production animale et chercheur au sein de l'Institut de Recherche sur la Biologie de l'Insecte (IRBI).

À cette occasion, l'**IEHCA** a organisé un jeu de piste sur l'exposition les mardis 11 février et 18 février.



MER. 19 MARS

COURSE DE GARÇONS DE CAFÉ

La Villa Rabelais a été partenaire de la course des Garçons de Café qui s'est tenue à Tours le mercredi 19 mars 2025, au pied de la Tour Charlemagne. Cet événement a été relancé avec la participation active des élèves en section hôtelière de **L'INSTITUTION NOTRE-DAME LA RICHE**. Deux élèves de la classe de première Bac pro Service, ont notamment porté cette initiative, qui a rassemblé non seulement des apprenants, mais aussi des serveurs et serveuses professionnels de la région autour d'un défi mêlant rapidité et maîtrise technique. Les participants ont dû suivre un parcours de trois kilomètres en portant un plateau chargé d'une bouteille et de trois verres, avec pour objectif de franchir la ligne d'arrivée le plus rapidement possible sans renverser leur chargement. Cette compétition, au-delà de son aspect ludique, a mis en lumière le savoir-faire professionnel et l'agilité indispensables au métier de serveur. Soutenue par la **VILLE DE TOURS** et **L'UMIH**, cette manifestation a contribué à valoriser les compétences des métiers de la restauration dans un esprit convivial et festif.

JEU. 22 MAI

INTERVENTION LORS DE LA JOURNÉES D'ORIENTATION DES PAT

Nouvelles perspectives pour mobiliser le territoire à Janville en Beauce, en Eure-et-Loir organisée par **InPACT CENTRE** pour le Réseau des Patrimoines Alimentaires Territoriaux en Centre-Val-de-Loire **PAT CVL**.

Présentation et retour d'expérience de la Bibliothèque gourmande, recherche et programmation culturelle sur l'alimentation.



SAM. 24 ET DIM. 25 MAI

VITILOIRE

La Villa Rabelais a continué d'accompagner **VITILOIRE** en 2025, apportant depuis plusieurs années un soutien logistique essentiel à l'animation « Les Chefs à Vitilore ». La Villa a sélectionné les chefs tourangeaux invités à rejoindre **LE PAVILLON DES CHEFS**, offrant au public l'opportunité de découvrir en direct le talent d'une dizaine de cuisiniers locaux. Cette vitrine a prouvé une fois de plus la synergie entre gastronomie et viticulture : les chefs mettent en lumière les AOC du Val de Loire à travers leurs plats, en soulignant le lien naturel entre territoire et terroirs.

VITILOIRE 2025 s'est tenu les 24 et 25 mai face à la gare de Tours, avec environ 35 000 à 40 000 visiteurs, 160 exposants dont 140 domaines viticoles et une vingtaine d'artisans des métiers de bouche. Chaque après-midi, sous **LE PAVILLON DES CHEFS**, douze toques tourangelles se sont relayées pour des démonstrations culinaires, partageant astuces et techniques autour de produits emblématiques.

L'édition 2025 a également permis au public d'assister à de nouvelles master class et à des ateliers pédagogiques, proposés par des fédérations viticoles et des partenaires comme **LA SOMMELLERIE FRANÇAISE** en Val de Loire. Avec près de 100 participants par atelier et plus de 5 000 fiches-recettes distribuées, **VITILOIRE** confirme son rôle de vitrine festive et conviviale, alliant excellence du vin, savoir-faire culinaire et animations culturelles dans le cœur de la ville.

VEN. 6 JUIN

LANCEMENT NOUVELLES RENAISSANCE(S)

PORT DE LA CREUSILLE, Blois.

Ce temps fort a permis de fêter trois anniversaires qui incarnent l'identité et l'art de vivre de la région Centre-Val de Loire : les 25 ans du classement du Val de Loire au patrimoine mondial de l'UNESCO ; les 20 ans de LA LOIRE À VÉLO, et les 15 ans de l'inscription du *Repas gastronomique des Français* à l'UNESCO.



Pavillon des chefs

En partenariat avec

Découvrez toute la programmation sur tours.fr

Samedi 24 mai

- 13h30**
Virginie Charreau & Anita Lesieur
ReviVi'Sens Nutrition - Tours
- 14h30**
Louise Couly
CT du Gâteau - Tours
- 15h30**
Christophe Hay
Fleur de Loire - Blois
- 16h30**
Kevin Gardien
Auberge du 12^e siècle - Saché
- 17h30**
Yvan Richard
Sogères - Joué-lès-Tours

Dimanche 25 mai

- 13h30**
Fabien Domenget & Dimitri Bouzon
Cité des formations - Tours
- 14h30**
Fabien Cabrera
Le Bacarra - Tours
- 15h30**
Pascal Blaszczyk
Léonard de Vinci - Tours
- 16h30**
Laurène Attia & Stéphane Enault
Les Roseaux Pensants - Cormery

Intervenant par : Virginie Charreau, spécialiste de nutrition et d'alimentation sur Val de Loire TV, Kilien Stengel, chargé de mission à l'UNESCO, responsable de l'inscription au patrimoine mondial des repas gastronomiques - Val de Loire.

Intervenants :

Laurène ATTIA et **Stéphane ENAULT**, Les Roseaux Pensants – Cormery
Pascal BLASZCZYK, Léonard de Vinci – Tours
Fabien CABRERA, Le Bacarra – Tours
Virginie CHARREAU et **Anita LESIEUR**, ReviVi'Sens Nutrition – Tours
Louise COULY, CT du Gâteau – Tours
Fabien DOMENGET et **Dimitri BOUZON**, Cité des formations – Tours
Kevin GARDIEN, Auberge du 12^e siècle – Saché
Christophe HAY, Fleur de Loire – Blois
Yvan RICHARD, Sogères – Joué-lès-Tours

Animation :

Virginie CHARREAU et **Kilien STENGEL**

MER. 10 ET JEU. 18 SEPTEMBRE

LA GRANDE REMONTÉE

Dans le cadre de **LA GRANDE REMONTÉE DE LOIRE** du 1^{er} au 23 septembre 2025, deux « ban-quais » partagés ont été organisés à l'occasion de deux escales de la Grande Remontée.

En 2010, l'UNESCO a inscrit le *Repas gastronomique des Français* au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. En 2025, cette inscription a été à l'honneur sur tout le territoire, et notamment celui du Centre-Val de Loire, à l'occasion des **NOUVELLES RENAISSANCE(S)**.

C'est donc tout naturellement que les marinier-ères de la Grande Remontée, qui partagent les valeurs de convivialité et l'envie de valoriser les saveurs et produits locaux, ont souhaité célébrer cet événement. En collaboration avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et **INTERLOIRE** (Interprofessions des Vins du Val de Loire), **LA FONDATION DU DOUTE** et **LE PAYS DES CHÂTEAUX**, les organisateurs ont proposé un « ban-quais » partagé à l'occasion de deux escales de la Grande Remontée.

10 septembre - 18h-21h Montsoreau

18 septembre - 11h-15h Blois

150 convives ont été invités à partager leurs plats sur une liste de produits du Centre-Val de Loire fournie par l'IEHCA avec les marinier-ères pour fêter ensemble les 15 ans de l'inscription du *Repas gastronomique des français* au patrimoine culturel immatériel de **L'UNESCO**.



DU 11 AU 15 SEPTEMBRE

MONDIAL DU FROMAGE

À l'occasion du **MONDIAL DU FROMAGE**, événement international incontournable de la filière fromagère organisé par **TOURS ÉVÉNEMENTS**, la Villa Rabelais a une nouvelle fois proposé une programmation grand public autour du fromage. Curieux, passionnés et gourmets ont été conviés à découvrir la richesse de ce patrimoine alimentaire à travers des formats variés : dîner à 4 mains, dégustations commentées sur le thème du patrimoine fromager et rencontres avec des producteurs, animations ludiques à la Bibliothèque gourmande ou encore concours de la meilleure recette à base de fromage de chèvre du Val de Loire. L'ensemble de cette semaine thématique s'est tenu dans le cadre accueillant et convivial de la Villa Rabelais, consolidant son rôle de passerelle entre filières professionnelles et publics amateurs.

L'édition 2025 a également marqué un tournant dans la collaboration entre la Villa Rabelais et **TOURS ÉVÉNEMENTS**, fruit d'un travail de fond engagé depuis plusieurs années. Pour la première fois, une page dédiée à la programmation grand public portée par la Villa a été intégrée au site officiel du **MONDIAL DU FROMAGE**, rendant ainsi l'offre plus lisible et accessible. Cette reconnaissance accrue, à la fois symbolique et opérationnelle, témoigne de la légitimité acquise par la Villa dans la médiation culturelle et gourmande autour des savoir-faire fromagers. Cette visibilité renforcée a permis d'attirer un public encore plus large et diversifié, et confirme l'importance de proposer une approche complémentaire aux temps forts professionnels de ce salon d'envergure.



DIM. 21 SEPTEMBRE

CONVERGENCES BIO

À la fois marché et lieux de saveurs, le **VILLAGE-MARCHÉ PAYSANS CONVERGENCE BIO** accueille chaque année des milliers de personnes. Organisé lors des **JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE**, il est ici l'expression du Patrimoine vivant.

L'équipe de l'IEHCA a proposé des jeux de société autour du patrimoine culinaire local.



JEU. 25 SEPTEMBRE

CONFÉRENCE

Dans le cadre du **FESTIVAL DE LOIRE** à Orléans, conférence de **Loïc BIENASSIS** (IEHCA – université de Tours) sur le thème : « Qu'est-ce qu'un patrimoine culinaire ? Peut-on parler de cuisine(s) régionale(s) en Centre-Val de Loire ? »

DU 23 AU 30 SEPTEMBRE

MISSION À SUWON, CORÉE DU SUD

À l'invitation de la **VILLE DE SUWON**, partenaire de longue date de la Ville de Tours, l'IEHCA a pris part à la délégation tourangelle a participé au **FESTIVAL DE HWASEONG**, événement culturel majeur célébrant le patrimoine de la Forteresse de Hwaseong, classée au patrimoine mondial de **L'UNESCO**.

Aux côtés de deux chefs de **LA CITÉ DES FORMATIONS** de Tours, **Frédérique DUPUIS** et **Fabien DOMENGET**, l'objectif était de promouvoir les richesses et savoir-faire culinaires de la région, notamment à travers des créations fusion franco-coréennes – parmi lesquelles une « Dae-pa Tarte Tatin » et un « Crispy Garden from Loire Valley » – qui ont rencontré un vif succès auprès du public coréen. La délégation a également contribué aux rendez-vous diplomatiques organisés dans ce cadre, dont une réception à l'ambassade de France à Séoul.

Cette mission illustre la vocation internationale de l'IEHCA et ouvre de nouvelles perspectives de partenariats dans les domaines de la gastronomie et de la formation culinaire.



LUN. 6 OCTOBRE

RENCONTRE RÉGIONALE DE LA RESTAURATION

LYCÉE HÔTELIER DE BLOIS

Table ronde *Patrimoine culinaire, culture commune et attractivité: le rôle moteur des restaurateurs.*

Premier employeur du secteur touristique, la restauration occupe une place centrale dans l'économie locale. Depuis 15 ans, le *Repas gastronomique des Français* est inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité, une reconnaissance qui souligne le rôle essentiel des restaurateurs dans la valorisation des produits locaux et de saison. Véritables ambassadeurs de leur territoire, ils participent activement à la mise en valeur du patrimoine culturel et gastronomique et contribuent à l'attractivité des destinations. En quête d'authenticité, de sens et d'expériences responsables, les visiteurs trouvent dans la restauration bien plus qu'un repas: une véritable rencontre avec l'identité d'un territoire.

Intervenants:

Olivier ETCHEVERRIA, géographe, Université d'Angers

Arnaud GAUTHIER, Auberge Saint Fiacre, Veuil (36)

Christine FERRER-KLAJMAN, économiste, Université de Tours

Alice LETELLIER, Granica, Cellettes (41)

Philippe ROUSSY, président, CCI Touraine

Animation:

Kilien STENGEL, enseignant, IEHCA, Université de Tours

MAR. 7 OCTOBRE

ASSISES DE L'ALIMENTATION (RÉGION CENTRE)

L'IEHCA a contribué activement aux groupes de travail des **ASSISES DE L'ALIMENTATION**, apportant son expertise scientifique pour enrichir les réflexions en vue de la stratégie régionale alimentaire 2026.

MAR. 7 OCTOBRE

CONFÉRENCE DE PRESSE

Dans le cadre des **ASSISES DE L'ALIMENTATION**, conférence de presse des Assises Régionales de l'Alimentation aujourd'hui, où le livre *La Gastronomie du Jardin de la France* (éditions Le Charmois, 2025) a été présenté notamment aux journalistes.



DU 9 AU 11 OCTOBRE

Dans le cadre des **28^e RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE DE BLOIS**, l'IEHCA et l'université de Tours ont organisé :

JEU. 9 OCTOBRE

LA GASTRONOMIE AU SERVICE DE LA DIPLOMATIE D'INFLUENCE

Table ronde proposée avec le **MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES**

Modération :

Loïc BIENASSIS, chargé de mission scientifique au sein de l'IEHCA et chroniqueur sur France Inter

VEN. 10 OCTOBRE

LE MODÈLE CULINAIRE FRANÇAIS

Carte Blanche proposée par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) - Villa Rabelais

Le prestige, la réputation et l'influence dont la cuisine française a joui pendant des siècles semblent une évidence de l'histoire de l'alimentation. Mais comment s'est diffusé le modèle culinaire français dans le monde entier ? Et à quel prix ? Est-ce toujours le cas aujourd'hui à l'heure où le *Repas gastronomique des Français* et la *Baguette de pain* inscrits au patrimoine de l'humanité par **L'UNESCO** sont considérés comme mythes et symboles français ?

Modérateurs :

Bruno LAURIOUX, professeur émérite à l'université de Tours
Kilien STENGEL, enseignant chercheur chargé de mission à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Intervenants :

Benjamin BRILLAUD, créateur de la chaîne Youtube Nota Bene
Nelly LABÈRE, maître de conférences HDR à l'Université Bordeaux Montaigne
Philippe MEYZIE, maître de conférences à l'Université Bordeaux Montaigne



VEN. 10 OCTOBRE

LA GASTRONOMIE DU JARDIN DE LA FRANCE

Table ronde, carte blanche à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

Cette rencontre a été consacrée à la présentation de l'ouvrage *La gastronomie du jardin de la France. Traditions culinaires du Centre-Val de Loire* préparé sous la direction de l'IEHCA et publié aux **ÉDITIONS DU CHARMOISET** dans le cadre de l'opération **NOUVELLES RENAISSANCE(S)** portée par le **CONSEIL RÉGIONAL**. Cet échange a été suivi d'un moment de convivialité où ont été dégustés des produits emblématiques de notre région.

Modération :

Loïc BIENASSIS, historien

Intervenants :

Jean-Marie LACLAVETINE, écrivain

Danièle SALLENAVE, écrivaine et membre de l'Académie française

Jean VASSORT, professeur honoraire de Khâgne au lycée Descartes de Tours

SAM. 11 OCTOBRE

UNE HISTOIRE DE LA DIÉTÉTIQUE. D'HIPPOCRATE AU NUTRI-SCORE

Conférence de **Bruno LAURIOUX** (CNRS Éditions)



DU 15 OCTOBRE AU 21 NOVEMBRE

FESTIVAL ARRIÈRE-CUISINES

Le **FESTIVAL ARRIÈRE-CUISINES** a pour essence de mêler gastronomie et cinéma, en proposant principalement plusieurs projections où la nourriture tient une place centrale. Autour de ces séances, le festival organise également des conférences, débats, expositions, animations ludiques et ateliers participatifs. Cette combinaison originale invite le public à découvrir la gastronomie sous un angle culturel et artistique, tout en favorisant les échanges et la réflexion sur les liens entre alimentation et société.

Lors de l'édition 2025 du **FESTIVAL ARRIÈRE-CUISINES** organisé par la **VILLE DE TOURS**, la Villa Rabelais a de nouveau joué un rôle important en accueillant plusieurs de ces événements. La programmation a su séduire un public large et diversifié grâce à un mélange d'ateliers, de projections, de conférences et de rencontres autour des cultures gastronomiques.

Cette édition a confirmé l'importance de la Villa Rabelais comme lieu clé de la Cité de la Gastronomie, contribuant activement à la valorisation des patrimoines alimentaires locaux et internationaux. Les partenariats renforcés avec les acteurs culturels et gastronomiques de la région ont permis d'enrichir l'offre et d'accroître la visibilité du festival.

Comme en 2024, **ARRIÈRE-CUISINES** a incorporé la programmation des **RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS** organisées par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (du 4 au 6 novembre) et de la **SEMAINE DE L'ALIMENTATION**

(dans les écoles et centres de loisirs, du 17 au 21 novembre).



JEU. 30 ET VEN. 31 OCTOBRE

CUISINE EXPÉRIMENTALE DE RECETTES ARCHÉOLOGIQUES

MUSÉE DU GRAND-PRESSIGNY

Retour sur cette association entre expérimentations scientifiques et médiation historique. Afin de faire découvrir les connaissances historiques sur le patrimoine culinaire au fil des âges, des expérimentations culinaires ont été menées par des étudiants de Master sous la supervision de **Marie-Pierre ROURE-HORARD** du laboratoire « Cités, TERRitoires, Environnement et Sociétés » CITERES. Accompagnés des médiateurs scientifiques du **MUSÉE DU GRAND PRESSIGNY**, les étudiants se sont également prêtés à la médiation historique afin d'apporter des connaissances et de permettre aux publics de découvrir des pratiques ancestrales qui ont pu ravir les papilles de nos ancêtres. Au programme de ces journées; dégustation grand public de plats à base d'aliments et de condiments utilisés du Néolithique à la Renaissance.

Dans le cadre de leurs stages d'archéologie, 8 étudiants de Master 2 en « Histoire, Civilisations, Patrimoine » et parcours « Métiers de l'archéologie et archéomatique » rattachés au **CENTRE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES DE LA RENAISSANCE (CESR)** de l'université de Tours, ont eu l'occasion de passer derrière les fourneaux pour préparer des recettes archéologiques pour le grand public. À cette occasion, des dégustations en tout genre ont pu être faites; porc cuit à l'étouffé dans sa feuille de chou, poulet mijoté au gingembre et au vin blanc, mais aussi dorade aux épices ou encore pommes cuites dans son écrin d'argile. Tout y était pour que le public ait l'eau à la bouche et vienne s'essayer aux pratiques culinaires de nos ancêtres, le tout au pied du donjon du XII^e siècle du **MUSÉE DU GRAND PRESSIGNY**.



OCTOBRE-NOVEMBRE

Accueil en résidence de Banushree C. REDDY

Dans le cadre du programme de recherche APR IR PATAMIL, l'IEHCA a accueilli en résidence **Banushree C. REDDY** du 13 au 17 octobre 2025. Agricultrice et ingénieure originaire de Pondichéry, fondatrice du collectif **AAVANI** et de l'entreprise sociale Aavani Thottam, elle mène en Inde du Sud des projets d'agroforesterie et d'agroécologie. Sa venue visait à approfondir les collaborations franco-indiennes autour de l'agriculture, de l'alimentation durable et du patrimoine culinaire.

Grâce à l'implication du **CMQ PaTMAT** et du **LYCÉE HÔTELIER DE BLOIS**, la résidence a donné lieu à plusieurs actions sur le territoire, associant agriculteurs, restaurateurs, chercheurs, enseignants et apprenants.

MAR. 14 OCTOBRE — LOIR-ET-CHER

IMMERSION DANS LES PRATIQUES AGRICOLES LOCALES

avec **Christophe LUNAI**S, **Benoît LONQUEU** et **Gilles CHELIN**, mettant en dialogue agroécologie indienne et dynamiques agricoles ligériennes.

MER. 15 OCTOBRE — PITHIVIERS

CONFÉRENCE SUR LES CÉRÉALES

au **LYCÉE JEAN DE LA TAILLE**, à destination des élèves de la coloration de diplômes « circuits courts », suivie d'une visite de **LA ROSERAIE DE MORAILLES**.

JEU. 16 OCTOBRE — LHTB, BLOIS

HACKATHON FRANCO-INDIEN

Un hackathon franco-indien a réuni 18 élèves de Bac Pro Hôtellerie-Restauration des **LYCÉES DE PITHIVIERS ET DE BLOIS** autour des enjeux d'équité alimentaire, de patrimoine gastronomique et d'alimentation durable. Les projets ont été soumis à un jury composé de **Banushree C. REDDY**, **Michael MARIET** (proviseur du LHTB), **Christophe LUNAI**S (restaurateur) et **Livia AVALTRONI** (directrice opérationnelle PatMAT).

La dynamique enclenchée lors de cette résidence a conduit l'IEHCA à convier **Banushree C. REDDY** aux **RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS** en novembre, où elle a pu rencontrer de nouveaux acteurs du territoire et envisager de nouvelles perspectives de collaboration, confirmant ainsi la dynamique de coopération franco-indienne engagée dans le cadre du programme PATAMIL et la volonté partagée de lui donner une suite durable.





VI

LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

PROJET D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE POLYNÉSIE

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. L'IEHCA apporte son expertise reconnue en matière de recensement des patrimoines alimentaires et contribue au pilotage de cette initiative dont les ambitions dépassent 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 s'est donnée pour horizon d'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.

Au fil de l'année 2025, le travail s'est intensifié : enquêtes de terrain, collecte de témoignages, ateliers de réflexion avec les professionnels, mise en forme progressive de la fiche d'inventaire consacrée aux *savoir-faire pâtissiers français*, dans la perspective de son examen par le ministère de la Culture. Ce patient travail de fond a permis d'affiner la compréhension de la pâtisserie comme pratique vivante, située au croisement des gestes techniques, des transmissions familiales, de la formation professionnelle et des rituels festifs.

L'IEHCA a l'honneur de demeurer en première ligne de cette aventure, **Loïc BIENASSIS** présidant le comité scientifique en charge de la rédaction du dossier. Autour de lui se rassemblent des experts aux profils variés – historiens, ethnologues, anthropologues, pâtissiers, glaciers, formateurs et journalistes – dont les regards croisés donnent toute son épaisseur à ce projet de patrimonialisation. En dialogue constant avec les acteurs du secteur, le comité s'attache à traduire leurs aspirations, leurs inquiétudes et leurs espoirs, tout en menant des recherches historiques et anthropologiques approfondies.

En participant à cette entreprise au long cours, l'IEHCA réaffirme son engagement de longue date en faveur de la valorisation du patrimoine alimentaire et met au service de la pâtisserie française l'expertise acquise sur les précédentes inscriptions au patrimoine culturel immatériel. L'objectif est désormais d'aboutir, en 2026, à l'inscription officielle des *savoir-faire pâtissiers français* à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, étape décisive vers une possible reconnaissance ultérieure à l'UNESCO.



QUI SOMMES-NOUS ?

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 :

Loïc BIENASSIS

Responsable de la programmation scientifique et politique éditoriale
loic.bienassis@villa-rabelais.fr

Francis CHEVRIER

Directeur

Samya DAHECH

Chargée d'action culturelle et responsable du programme d'animation culturelle
samya.dahech@villa-rabelais.fr

Olivier ROLLIN

Responsable administratif et partenariat
olivier.rollin@villa-rabelais.fr

Christophe SOURIAU

Bibliothécaire
christophe.souriau@villa-rabelais.fr

Kilien STENGEL

Responsable de l'Université Ouverte des Sciences Gastronomiques
kilien.stengel@villa-rabelais.fr

Gabriel TANG

Logisticien et agent polyvalent
gabriel.tang@villa-rabelais.fr

Sylvie VALETTE

Secrétaire-comptable
sylvie.valette@villa-rabelais.fr

SERVICE CIVIQUE :

Chloé PERRIN,

volontaire en service civique
(mars - août)

STAGIAIRES :

Les stages pratiques de fin d'études

Lou-Anne DUOLLÉ

Master 2 E-Tourisme et Ingénierie Culturelle des Patrimoines, Université de la Rochelle (mars – juillet)

Faustine MAHE

Master 2 – Management sectoriel Gastronomie et Vin, Université d'Angers (janvier – juillet)

Les stages de découverte et d'immersion

Tristan BOUVET

(du 4 au 15 mars) via Interface

Anne-Lise CAILLAUD

(du 17 au 21 juin) via Interface

Loan GALIOTTO

(du 02 juin au 25 juillet)
Licence 2 Sciences de l'Information – Communication spécialité
Journalisme et production éditoriale, UCO d'Angers

Aurore GRANNEAU

(du 11 au 22 février) via INSPE Tours

Iryna SHESTAKOVA

(du 19 au 21 mars) via le Centre de formation Entraide et Solidarités

INTÉRIMAIRES :

Timothé MEYER

(20 septembre)

Chloé PERRIN

(du 4 au 6 novembre)

BÉNÉVOLES :

Martine ANTOINE

Joëlle BESNIER

Kayo BRUNET

Colette CHAMBON

Sylvie CHEVREUIL

Marion CLEMENT

Catherine CLOSIER

Bertille DEBIAIS-THIBAUD

Jeanne DEFFE

Dominique DIFFERDANGE

Bruno DROUET

Lou-Anne DUOLLE

Aude FRESLON

Pierre GALLARD

Gisèle GASPERIN

Aurore GRANNEAU

Raphaëlle GUION

Yonna HERLEM

Basile LEMASSON

Bartira LINS

Jacqueline MARCONNET

Agathe MARQUET

Marie MONBAILLY

Géraldine NOUCHET

Nicole PARLANGE

Hedwige PFISTER

Sylvie RANDON

Emmanuel REYMOND

Anne-Lise VIGNERON

Sandrine VRIGNAUD

Sachiko WATANABE

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,
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'Établissement,
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

Gérald CHAIX

Historien, ancien recteur

Christophe DEGRUELLE

Président de la communauté
d'agglomération de Blois-Agglopolys

Pierre-Henri DELMAS

Président de l'Union des Métiers
de l'Industrie de l'Hôtellerie
d'Indre-et-Loire

Joël HAFKIN

Directeur de la librairie
la Boîte à Livres, Tours

Bruno MARMIROLI

Directeur de la mission
Val de Loire, Tours

Xavier RODIER

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

Philippe ROINGEARD

Président de l'Université de Tours

Maurice SARTRE

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

Laura VERDELLI

Maître de conférences en Composition
urbaine et projet d'aménagement,
Université de Tours

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

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.



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 TÉTART, Daniel NEWMANN, Estelle HERRSCHER, Françoise SABBAN, Marie-Pierre HORARD, Florent QUELLIER, Nathalie PEYREBONNE, Julie CAPELLE, Samuel LETURCQ

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

Maître 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 TÉTART

Maître de conférences, Sociologie,
Université de Tours, France

LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE – INSTITUT DE FRANCE

Abrutée 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

Bruno LAURIOUX

Président de l'IEHCA, Professeur émérite, Université de Tours

Hervé NOVELLI

Ancien ministre

Philippe ROINGEARD

Président de l'Université de Tours

Françoise SABBAN

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

LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS

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

Le 24 novembre, le prix a été remis à **Déborah DUPONT-DAGUET**, directrice de la Librairie gourmande à Paris.



Déborah DUPONT-DAGUET
Directrice de la Librairie Gourmande



De gauche à droite :

Laurent GARDINIER,
Président de l'association Relais & Châteaux

Xavier DARCOS,
Chancelier de l'Institut de France

Déborah DUPONT-DAGUET,
Directrice de la Librairie Gourmande

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

Bruno LAURIOUX
Président de l'IEHCA, Professeur émérite,
Université de Tours



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

LES AMIS DE LA VILLA RABELAIS ET LES BÉNÉVOLES

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, se veut un lieu ouvert à tous, un lieu où l'on vient s'informer sur l'art du bien manger et du bien boire, où l'on vient se cultiver, se divertir et prendre du plaisir en se confrontant au « Bon » comme on peut se confronter au « 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 événements
- Des places réservées ou gratuites pour certains des événements
- La participation active à la vie de la Bibliothèque Gourmande par la suggestion d'idées d'événements
- L'invitation à la soirée des Amis de la Villa Rabelais

Le collectif des Amis de la Villa Rabelais est ouvert à toutes et tous et compte actuellement 218 membres, « fidèles » de la Villa Rabelais ou nouvelles personnes désireuses de faire la promotion d'une gastronomie respectueuse de notre patrimoine culinaire.

La nouveauté de l'année 2025 réside dans la proposition de repas à thème une fois par trimestre, où chaque participant apporte un plat à partager en lien avec le thème.

Thématiques des repas 2025 :

JEU. 20 MARS

« Vive le vert ! »

VEN. 6 JUIN

« Variations autour de la pâtisserie »

JEU. 13 NOVEMBRE

« Madeleine de Proust »



CRÉATION DU FONDS DE DOTATION DE LA VILLA RABELAIS

Le fonds de dotation de la Villa Rabelais créé lors de son conseil d'administration constitutif du 12 décembre 2024 a pour objet de soutenir les missions de l'IEHCA dans la gestion et la direction de la Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, notamment : la recherche scientifique dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation, la préservation et la valorisation des patrimoines alimentaires, la formation et l'enseignement, ainsi que la promotion de la gastronomie et des cultures alimentaires en Europe et dans le monde.

Le fonds contribue également à la valorisation du *Repas gastronomique des Français* et des *Savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain*, inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, ainsi qu'à la bonne gestion et à l'entretien du bâtiment hébergeant les activités de la Villa Rabelais.

Le conseil d'administration inaugural est composé de **Loïc VAILLANT** (président), **Régine CHARVET PELLO** (vice-présidente), **Bruno ROURE** (trésorier) et **Jean-Michel GUITTON** (secrétaire).

RÉSEAUX SOCIAUX

En 2025, Instagram reste la plateforme la plus performante en termes d'interactions et d'engagement. Avec 1900 interactions (+100 %) et un taux d'engagement de 55,11 %, les publications suscitent un réel intérêt auprès de la communauté. L'audience est majoritairement féminine et concentrée sur les tranches d'âge 25–44 ans.

Facebook, quant à lui, connaît une baisse de ses performances. La visibilité diminue de 38 % avec 9586 vues, la communauté perd 28 % de ses abonnés pour atteindre 143 followers, et le taux d'engagement s'établit à 14,29 %. L'audience est principalement féminine et âgée de 35–54 ans.

L'attractivité de la plateforme est limitée pour des publics plus jeunes. Ces résultats indiquent la nécessité de repenser la stratégie sur Facebook, soit en adaptant le contenu au public existant, soit en réduisant la fréquence de publication pour se concentrer sur les plateformes les plus performantes.

Depuis avril 2025, une direction artistique a été mise en place et nous observons une augmentation des consultations de nos différents réseaux sociaux.

LES PARTENAIRES





CRÉDITS PHOTOS : IEHCA, Ville de Tours - V. Liorit et F. Lafite, PUFR, BREPOLS, CESR, Université de Tours, Région Centre-Val de Loire, DRAC, Office de Tourisme et des Congrès Tours Loire Valley, CC BY-NC-SA Bruno Marmioli/Mission Val de Loire, CNRS éditions, Camille Copie, Amélie Debray, Cyril Chigot, Danièle Agopian, Fabienne Verdier, L. Galiotto, A. Freslon, Olanjali, Guy Savoy, Générations Cuisine, Hinodé, Arts multiples.

CONCEPTION GRAPHIQUE ET ILLUSTRATIONS : Camille Copie
REFONTE 2025 DE LA MAQUETTE : Studio Aperçu - Isaline Rivery



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

**VILLA
RABELAIS**
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

116, boulevard Béranger F - 37000 Tours
+33 (0)2-47-05-90-30
contact@villa-rabelais.fr
www.villa-rabelais.fr