

Villa Rabelais

Programmation
proposée par l'IEHCA



JANVIER à AVRIL 2019



La Villa Rabelais s'inscrit dans le cadre de « Tours Cité de la Gastronomie en Val de Loire ». Elle abrite notamment le Pôle alimentation de l'université de Tours et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) à l'origine de l'inscription par l'Unesco du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité.

La Villa Rabelais a été conçue comme une sorte de « Beaubourg de la Gastronomie », un lieu d'effervescence culturelle et de diffusion des connaissances scientifiques et techniques où les patrimoines alimentaires et culinaires peuvent s'exprimer, s'exposer, se déguster. Un lieu de culture destiné au grand public qui doit pouvoir s'y former, s'y instruire et s'y divertir.

L'IEHCA propose à la Villa Rabelais une programmation culturelle ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir, avec un haut niveau d'exigence, la richesse des patrimoines gastronomiques de France et du Monde.

L'IEHCA bénéficie du soutien de la Région Centre-Val de Loire, du Ministère de la Culture, de Tours Métropole Val de Loire, de la ville de Tours et de l'université de Tours.

janvier
à avril
2019



Les MASTERCLASS

Thème | Cuisine & Pâtisserie

Jeudi 17 janvier | 18h00-21h00 | Réservation obligatoire : licenceprodec@gmail.com

Anti-gaspillage alimentaire

Atelier pour petits et grands, démonstrations culinaires, discussions et sensibilisation. Organisé par les étudiants de la Licence professionnelle Déchets et économie circulaire.

Thème | Vins & autres boissons

Vendredi 8 février | 18h30 | Réservation obligatoire avant le 7 février : kilien.stengel@iehca.eu

A la découverte des Vins Mexicains

Découverte des vins mexicains et des accords avec des produits culinaires mexicains. Organisée par les étudiants de la Licence Commercialisation des Vins.

Mardi 5 mars | 18h00 à 19h30 | Réservation obligatoire : cqfd.cprouteau@free.fr

Truffes et Vins du Vendômois

Masterclass de techniques de dégustation, sur le thème « *Association Truffes et Vins du Vendômois* » pour repenser les accords en dégustant. Séance animée par Christophe Prouteau CQFDgustation et des viticulteurs de l'appellation Coteaux-du-vendômois.

Mercredi 17 avril | 18h30 | Réservation obligatoire : lang.biodom@urgcentre.fr | tarif 5€

Cépages rares ou oubliés - Dégustation commentée

Présentation de variétés de cépages méconnus du vignoble ligérien. Cette collaboration entre Agathe Lang (Union pour les Ressources Génétiques du Centre) et François Bonhomme (Promoteur de la diversité du vignoble de Loire), vous propose de découvrir et déguster des cépages rares ligériens, et de comprendre les enjeux relatifs à ces cépages (biodiversité, intérêt gustatif etc.).

Les ÉVÉNEMENTS

Conférences, afterworks, tables rondes et rencontres, *Les événements de la Villa Rabelais*, mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande et la connaissance gastronomique. Écrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, rencontrent les amateurs de leurs livres. Ces moments se déclinent sous forme d'entretiens, de conférences ou de tables rondes afin de diffuser le savoir scientifique, technique et culturel.

Mardi 22 janvier | 18h30

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les repas de Balzac, les repas chez Balzac

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, conférence d'Yves Gagneux (conservateur du patrimoine, directeur de la Maison de Balzac à Paris). Balzac a parfois connu la faim mais il a aussi fréquenté quelques-uns des plus grands restaurants parisiens. Est-il pour autant un gourmet ? Quoi qu'il en soit, la table reste d'abord, chez l'auteur de *La Comédie humaine*, le lieu de rencontre des différentes « espèces sociales ». La conférence propose un voyage autour de ces tables de la littérature, en province ou à Paris, des plus misérables aux plus raffinées, de la plus austère monotonie à la frénésie orgiaque.

Mercredi 6 février | 18h00

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

Ce rendez-vous est l'occasion de se réunir autour d'un verre pour partager un moment de convivialité, d'échanges et de partage autour de la démarche Zéro déchet. Il s'agit ici de revoir son mode de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux intégrer le recyclage dans nos modes de vie.

Mardi 5 mars | 18h00

Gratuit pour les adhérents de l'UTL et les étudiants de l'université
5€ pour les autres publics, dans la limite des places disponibles

Les Mets des gourmets

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, conférence d'Aline Mura-Brunel, organisée par l'Université du Temps Libre de Tours, en partenariat avec l'IEHCA.

Jeudi 7 mars | 20h00 | Gratuit, sur inscription à kilien.stengel@iehca.eu

Avec le fromage de chèvre, vin blanc ou vin rouge ?

Débat contradictoire et dégustation comparative du mariage du vin rouge et de l'accord du vin blanc avec le fromage de chèvre. Organisée par *les étudiants de la Licence Commercialisation des Vins*.

Lundi 11 mars | 18h00

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

Activités autour de Pâques : distribution de chocolats déclassés, teinture décorative d'oeufs, fabrication de pochon (avec matériaux de récup) pour ramasser les oeufs.

Mercredi 20 mars | 18h30

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

La Boulangerie-Pâtisserie au Vietnam

Dans le cadre de la semaine «Touraine-Vietnam», conférence de Gilles Caloc'h, ancien formateur au Campus des Métiers et de l'Artisanat de Joué-lès-Tours. Présentation des productions sucrées boulangères et pâtisseries du Vietnam.

Vendredi 22 mars | À partir de 13h30

Entrée libre, sur réservation

Journée d'études : L'Œuf, du symbole à l'assiette

L'objectif de cette journée d'étude est d'apporter des regards croisés sur l'œuf, à partir de différentes disciplines scientifiques en œuvre sur le Pôle Alimentation de l'Université de Tours.

*Organisée par Michel Duclos et Sophie Rehault-Godbert
UMR BOA, INRA et Université de Tours, 37380, NOUZILLY*

Jeudi 4 avril | 18h30 | Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Balzac. Un café qui a le goût de l'histoire

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, conférence-dégustation de Jean-François Nebel (président de l'Institut Français de Caféologie et des Caféeries de Paris). Depuis plus de dix ans, grâce à un travail méticuleux d'historien et d'alchimiste des arômes, l'Institut Français de Caféologie exhume et reconstitue les recettes originales des cafés des Grands Personnages de l'Histoire de France. Figure emblématique de la littérature française, Honoré de Balzac est devenu le consommateur français de café le plus mythique.

Mercredi 10 avril | 18h00 | Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

L'objectif de ces Z'apéros est de faire connaissance avec les membres et sympathisants de l'association et d'échanger autour de la pratique quotidienne du zéro déchet, mais aussi de se tenir informé de l'actualité de l'association. Des petits ateliers sont organisés au cours de ces soirées afin de passer de la théorie à la pratique (fabrication de produits maison, ateliers à thèmes, etc...). Une sélection de livres sur le zéro déchet est également proposée à la vente.

Jeudi 25 avril | 18h00 > 21h00 | Tarif 5€, sur inscription à montreuillois@gmail.com

Concours de dégustation des vins du monde

Destiné aux amateurs avertis. Jeu-concours de dégustation autour des vins du monde. Participation par équipe avec de nombreux lots à gagner. Apéritif dînatoire après la remise des lots.





HORS LES MURS

Résidences de chefs vietnamiens

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers. Il s'agit d'un type de projet artistique et culturel qui, à l'image de la résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail, une assistance technique et financière. Les Résidences de chefs sont un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture gastronomique.

Van Phuong Pham, chef cuisinier venu de la Cité impériale de Hué au Vietnam, spécialiste de la taille des fruits et légumes et des traditions culinaires impériales, et Lauren Pascault spécialiste du thé, rencontreront les écoles hôtelières de la Région Centre-Val de Loire (Lycée Bayet à Tours, CFA de Tours, Lycée hôtelier de Blois), et des restaurateurs tourangeaux pour échanger leurs compétences autour de la préparation d'un diner à 4 mains.

Mardi 19 mars | 20h00 à 4 mains avec Nicolas Le Breton
au *Bistrot des Belles Caves*, 23 rue du Commerce, Tours.
Réservation obligatoire 02 47 05 71 21

Jeudi 21 mars | 19h00 au restaurant d'application du *Lycée hôtelier Bayet*, 9 rue du commandant Bourgoïn, Tours. Réservation obligatoire 02 47 77 12 26

Vendredi 22 mars | 9h00 > 19h00

Démonstrations culinaires et dégustations de produits vietnamiens aux Halles de Tours, place Gaston Pailhou, Tours.

À la table de Balzac. Repas historique

Jeudi 28 mars 2019 | 19h00

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, un repas du XIX^e siècle organisé par Le Centre de Formation des Apprentis (CFA) de Tours, en partenariat avec l'IEHCA et la Compagnie L'Echappée Belle, vous propose ce dîner « façon » Balzac.

Contact : CFA Tours Alternance Formation, 8 Allée Roger Lecotte, Tours. www.cfa-tours.fr Tarifs : 25€



L'IEHCA bénéficie des soutiens de la Région Centre-Val de Loire, de la DRAC, de Tours Métropole Val de Loire, de la ville de Tours et de l'université de Tours.

Responsables du programme de diffusion
du savoir scientifique et technique :
Véronique Jira et Kilien Stengel

Pour être convié aux prochains événements
de la Villa Rabelais, n'hésitez pas à nous
indiquer vos coordonnées par mail !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

IEHCA

Villa Rabelais

116 boulevard Béranger
37000 Tours

✉ contact@iehca.eu

☎ 02 47 05 90 30

🏠 www.iehca.eu

🌐 @IEHCA_Network