

# Villa Rabelais



Programmation proposée par l'IEHCA

OCTOBRE à DÉCEMBRE 2019

AUTOMNE 2019

## Édito

La municipalité tourangelle en accord avec la Métropole et la région Centre Val-de-Loire a souhaité confier à l'IEHCA, placé sous les auspices de l'université de Tours, la responsabilité d'un nouveau lieu culturel « la Villa Rabelais » entièrement dédié à la gastronomie et aux patrimoines culinaires.

Située au 116 Boulevard Béranger à Tours, la Villa Rabelais sera le lieu de découverte des facettes et de toute la richesse des patrimoines alimentaires de notre région, de notre pays, de notre continent et du vaste monde. Historiens, géographes, sociologues, cuisiniers, philosophes, paysans, médecins, agronomes, vigneron et bien d'autres encore seront conviés à la Villa Rabelais pour présenter, commenter et faire déguster ce que la terre et les femmes et les hommes qui la travaillent, produisent de meilleur. Son ouverture au public est prévue pour 2022 après une campagne de travaux destinés à réhabiliter complètement le site.

Sans attendre cette date, la Villa Rabelais présente déjà plusieurs événements culturels destinés à un large public. Inscrivez-vous à la Newsletter de l'IEHCA, sur [iehca.eu](http://iehca.eu), pour recevoir les actualités régulières de la Villa Rabelais !



18H00 | 8 OCTOBRE

## Dégustation commentée des vins d'Amboise

Animée par Christophe Prouteau de CQFDgustation.

*Les vins d'Amboise méritent d'être mieux connus.*

Cette appellation est en pleine évolution et concerne principalement deux cépages : l'un à redécouvrir, le chenin, et l'autre à découvrir dans nos terroirs, le côt.

Ces dégustations en présence d'un vigneron ou d'une vigneronne seront guidées et feront l'objet d'échanges constructifs sur le vocabulaire de la dégustation.

Niveau Initiation pour grand public 📌  
Inscription obligatoire auprès de Christophe Prouteau  
[cqfd.prouteau@free.fr](mailto:cqfd.prouteau@free.fr) 📧



# 22<sup>ES</sup> RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE L'ITALIE

BLOIS - 9 AU 13 OCT. 2019

10 OCTOBRE 10H15 > 11H15

au Lycée des métiers de l'Hôtellerie  
et du Tourisme de Blois

## Conférence : Du macaron à la fourchette

Conférence historique autour de quelques légendes tenaces : Catherine de Médicis et l'influence de la cuisine italienne dans la France de la Renaissance.

Conférencier

Loïc **Bienassis**, historien, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

11H30 > 13H00 | 12 OCTOBRE

Université-Antenne de Blois

## Table Ronde : La cuisine italienne à la conquête du monde. Hier et aujourd'hui

Que la cuisine italienne soit l'une des plus fameuses au monde, nul ne le contestera. Nous nous proposons d'interroger l'histoire de cette réputation et nous chercherons également à définir les mutations, interprétations et adaptations dont elle a été marquée.

Modérateur

Loïc **Bienassis**, Historien, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Intervenants

Silvano **Serventi**, Historien spécialiste des usages alimentaires

Laura **Zavan**, auteure culinaire

Alberto **Capatti**, Historien spécialiste de l'alimentation

Informations complémentaires sur [www.rdv-histoire.com](http://www.rdv-histoire.com)



## Les jeudis de CoReMA

14H00 > 16H00 | 17 OCTOBRE

Les Jeudis de CoReMA  
Cooking Recipes of the Middle Ages  
Séminaire d'histoire de la cuisine

Organisé par Bruno Lauriou, Denise Ardesi & Corentin Poirier  
Bibliothèque de l'IEHCA.

Le programme ANR CoReMA invite des chercheurs à venir présenter leurs recherches en cours, portant sur l'histoire de l'alimentation en général, de la cuisine en particulier. Cette année, les « Jeudis de CoReMA » proposent à ses participants de se pencher sur les sources textuelles qui adoptent le genre de la recette, qu'elle soit culinaire, médicale, alchimique ou encore cosmétique et sur les sujets qui y sont rattachés, regardés avec une approche pluridisciplinaire.

Bruno **Lauriou**, Denise **Ardesi**, Corentin **Poirier** (Univ. Tours, CESR)  
*Introduction*

Hélène **Jahwara-Piner** (Univ. Tours, CESR)  
*Entre santé et plaisir : les recettes culinaires du Kitâb al-Tabikh*

Entrée libre 📍  
[denise.ardesi@univ-tours.fr](mailto:denise.ardesi@univ-tours.fr) 📧



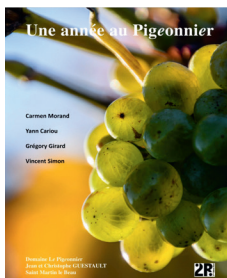
17 OCTOBRE | 18H00

## Vernissage exposition de photos d'art sur une année dans un domaine viticole

Exposition, à l'occasion des événements de la programmation, du lundi 14 octobre au vendredi 29 novembre

Cette exposition propose une vision fusionnelle de la photographie (art pictural) et de la viticulture (art gastronomique). L'un nourrissant l'autre et réciproquement. Ainsi les superbes couleurs et lumières offertes par le travail de la vigne viendront sublimer des photographies qui, en retour, figeront des moments passionnés d'une année passée dans un vignoble de Touraine. Un an après, la fusion s'est opérée.

🚪 Vernissage ouvert au public



19H00 | 7 NOVEMBRE

## Résidence d'un chef syrien

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.

En collaboration avec le Refugee Food Festival, organisé par Food Sweet Food NGO, le chef **Mohamad Elkhady**, qui a collaboré avec de grands cuisiniers français, vous fera découvrir l'art culinaire syrien

Réservation obligatoire 02 47 77 12 26 📞  
Restaurant d'application du Lycée hôtelier Bayet 📍  
9 rue du commandant Bourgoin, Tours





8 et 9 NOVEMBRE

## Cycle de conférences : déTours des Sciences, Alimentation, Goût et Santé

Cette première édition de Détours des sciences est l'occasion d'aborder un sujet récurrent dans nos vies quotidiennes : l'alimentation.

Quels défis environnementaux et sociétaux doit-on relever pour garantir notre système alimentaire ?

Quels liens entretiennent alimentation et santé ?

À quelles angoisses doit-on faire face lorsqu'il s'agit de manger ?

Autant de questions passionnantes qui seront abordées au cours de ces deux jours de conférences et débats ouverts au grand public.

🚪 Entrée libre

📍 <https://detours-des-sciences.univ-tours.fr>

📍 Salle Thélème, 3 rue des Tanneurs, Tours

déTours des  
sciences



1<sup>ER</sup> OCTOBRE | 12 NOVEMBRE | 16 DÉCEMBRE  
18H30 > 20H30

## Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

L'apéro aura lieu de 18h30 à 19h30 et sera suivi de la projection d'un film ou d'interventions qui permettront de poser les questions : quelles sont les raisons de l'engagement pour le Zéro Déchet ? Quelles sont les différentes modalités de l'engagement individuel et collectif ? Quels sont ou pourraient être les effets des actions collectives dans le domaine des déchets ?

Soirée réservée aux adhérents de Zéro Déchet Touraine 🚪  
et à leurs enfants, ainsi qu'aux invités de la Villa Rabelais  
Possibilité d'adhérer sur place à Zéro Déchet Touraine 📍  
à partir de 5 €

# LES Z'APÉROS ZÉRO DÉCHET

le rendez-vous mensuel de l'association Zéro Déchet Touraine





14 NOVEMBRE | 18H30 > 20H00

## Conférence "Mangerons-nous encore de la viande demain ?"

Dans le cadre des Jeudis de la gastronomie de la Ville de Tours.

Conférence proposée par **Bruno Laurieux**, Professeur d'Histoire médiévale, université de Tours, Président de l'IEHCA, organisée par la Mairie de Tours en partenariat avec l'IEHCA.

🚪 Entrée libre

📍 Hôtel de Ville de Tours

VILLE DE  
**TOURS**



18H30 | 14 NOVEMBRE

## Les Pommes rares de Touraine

Découverte et dégustation de pommes et jus de pommes de variétés anciennes

Une présentation de différentes variétés locales de Touraine dont :

Beaumont la Ronce, Belle fille de l'Indre, Gros Locard, De Bonde et Martrange,

Intérêt gustatif, biodiversité et historique.

Présentée par **Alain Prossard**, président de l'association « Les Croqueurs de Pommes de Touraine » et **François Bonhomme** membre de l'URGC.

Niveau Initiation accessible au grand public 🚪

Inscription obligatoire : [labourichetourangelle@gmail.com](mailto:labourichetourangelle@gmail.com) 📧



# OLIVIER ROELLINGER

Pour une révolution  
délicieuse



15 NOVEMBRE | 18H30

Rencontre avec **Olivier Roellinger**  
autour de son livre  
*Pour une révolution délicieuse* (Fayard, 2019)

animée par **Loïc Bienassis**, historien, IEHCA

L'ouvrage d'**Olivier Roellinger** se veut un manifeste face à la crise environnementale à laquelle nous sommes confrontés.

« Puisque les hommes politiques ne veulent pas se battre, nous, citoyens, pouvons nous lever pour une révolution délicieuse. Aujourd'hui, j'aimerais mener avec vous, tous unis, ce soulèvement alimentaire pacifique et joyeux. Nous battre pour qu'enfin nous reprenions en mains notre destin et arrachions des griffes des industriels ce trésor de l'humanité qu'est la nourriture. Car la nourriture est tout à la fois notre premier médicament, notre héritage et notre culture. Il est essentiel de transmettre le goût d'une cuisine écologiquement saine à nos enfants, comme nous leur apprenons à marcher, lire et compter. Face à l'état de la planète, la cuisine est une des clés de la transition écologique qui s'impose à notre société ».

**Olivier Roellinger** est l'un de nos plus grands chefs étoilés. C'est le premier à avoir remis les épices à l'honneur, et à s'être battu pour une cuisine métissée et ouverte sur le monde

🚪 Entrée libre dans la limite des places disponibles

✉ veronique.jira@iehca.eu



18H00 > 20H00 | 22 NOVEMBRE

## Les jeudis de CoReMA

Les Jeudis de CoReMA  
*Cooking Recipes of the Middle Ages*  
Séminaire d'histoire de la cuisine

Organisé par Bruno Laurieux, Denise Ardesi & Corentin Poirier  
Bibliothèque de l'IEHCA.

Le programme ANR CoReMA invite des chercheurs à venir présenter leurs recherches en cours, portant sur l'histoire de l'alimentation en général, de la cuisine en particulier. Cette année, les « Jeudis de CoReMA » proposent à ses participants de se pencher sur les sources textuelles qui adoptent le genre de la recette, qu'elle soit culinaire, médicale, alchimique ou encore cosmétique et sur les sujets qui y sont rattachés, regardés avec une approche pluridisciplinaire.

Conférence exceptionnelle du **Prof. Daniel Newman**  
(Univ. Durham – Univ. Hamad bin Khalifa, Doha)  
*Medieval cookbooks in Middle East Islam*

Entrée libre 🚪  
denise.ardesi@univ-tours.fr ✉



22 ET 23 NOVEMBRE

## Rencontres François Rabelais "Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?"

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ? Comment transmettre aux plus jeunes, qu'ils soient dans le primaire, le secondaire ou à l'université, qu'ils soient dans le cercle familiale ou en dehors de celui-ci, les principes qui fondent une alimentation bonne pour la santé et bonne pour la planète ? Comment faire prendre conscience à nos enfants et nos ados que la cuisine est aussi un territoire culturel où se resserre le lien social et qui permet l'ouverture aux autres ?

Ce ne sont pas d'anodines questions qui agiteront les 15<sup>e</sup> Rencontres François Rabelais placées sous le haut patronage du Ministre de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, **Monsieur Jean-Michel Blanquer**, et de **Jacques Puisais**, le père des classes du goût, le chantre du bien manger et du bien boire.

Les Rencontres François Rabelais sont ouvertes à tous. Il s'agit d'une grande université populaire, d'un haut lieu de la diffusion de la culture scientifique et technique dont l'accès est totalement gratuit.

Venez nombreux, que vous soyez parents, grands-parents, enseignants, simples curieux, étudiants, élus, employés de cantine scolaire, médecins, restaurateurs, l'alimentation des plus jeunes nous concerne tous !

📍 Entrée libre sur inscription : [iehca.eu](http://iehca.eu)  
✉ [kilien.stengel@iehca.eu](mailto:kilien.stengel@iehca.eu)



18H30 | 28 NOVEMBRE

## Cépages rares ou oubliés Dégustation commentée

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

Niveau Initiation accessible au grand public 📍

Inscription obligatoire : [labourrichetourangelle@gmail.com](mailto:labourrichetourangelle@gmail.com) 📧



LES NOUVELLES DES TRÉSORS VIVANTS  
DU CENTRE VAL DE LOIRE



3 DÉCEMBRE | 18H30

## Rencontre avec Didier Pourquery autour de son livre "Une histoire de hamburger-frites" (Robert Laffont, 2019)

animée par **Loïc Bienassis**, historien, IEHCA

Comment un simulacre de repas a-t-il séduit le monde entier ?

Dans ses *Mythologies*, Roland Barthes consacrait déjà avec humour un très sérieux chapitre au « steak-frites ». Cinquante ans plus tard, les arches jaunes sur fond vert de la célèbre firme McDonald's ont envahi la planète et la France est devenue l'autre pays du fast-food. Que nous raconte cette mutation spectaculaire ? Pourquoi aime-t-on tellement cette nourriture aussi régressive et transgressive que nocive ? Drôle et personnelle, cette analyse très éclairante superpose, à la façon d'un hamburger, une tranche d'histoire, une tranche de sociologie, une tranche d'économie, une tranche de nutrition et, pour relever le tout, une tranche de mauvais esprit.

**Didier Pourquery** est écrivain et journaliste, directeur de la publication du site : [theconversation.fr](http://theconversation.fr)



📖 Entrée libre dans la limite des places disponibles

✉ [veronique.jira@iehca.eu](mailto:veronique.jira@iehca.eu)

18H00 | 5 DÉCEMBRE

## Vernissage exposition le Campus des métiers et des qualifications

Dans le cadre de ses actions de promotion des métiers et des formations, le Campus des métiers et des qualifications « tourisme et art de vivre ensemble » a organisé tout au long de l'année 2019 un grand concours photo régional consacré aux métiers de la salle et destiné aux élèves, lycéens, étudiants, apprentis et stagiaires de la formation continue. Les plus beaux clichés issus de ce concours, sélectionnés par un jury de professionnels, seront exposés à la Villa Rabelais à partir du 5 décembre 2019.

Vernissage ouvert au public 📖

Contact : Charlotte Fuchs ✉  
[campus-tourisme@ac-orleans-tours.fr](mailto:campus-tourisme@ac-orleans-tours.fr)





1<sup>ER</sup> OCTOBRE | 12 NOVEMBRE | 16 DÉCEMBRE  
18H30 > 20H30

## Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

L'apéro aura lieu de 18h30 à 19h30 et sera suivi de la projection d'un film ou d'interventions qui permettent de poser les questions : quelles sont les raisons de l'engagement pour le Zéro Déchet ? Quelles sont les différentes modalités de l'engagement individuel et collectif ? Quels sont ou pourraient être les effets des actions collectives dans le domaine des déchets ?

- ♣ Soirée réservée aux adhérents de Zéro Déchet Touraine et à leurs enfants, ainsi qu'aux invités de la Villa Rabelais
- ♣ Possibilité d'adhérer sur place à Zéro Déchet Touraine à partir de 5€

# LES Z'APÉROS ZÉRO DÉCHET

le rendez-vous mensuel de l'association Zéro Déchet Touraine



## Les jeudis de CoReMA

10H00 > 12H00 | 19 DÉCEMBRE

### Les Jeudis de CoReMA Cooking Recipes of the Middle Ages Séminaire d'histoire de la cuisine

Organisé par Bruno Laurioux, Denise Ardesi & Corentin  
Poirier Bibliothèque de l'IEHCA.

Le programme ANR CoReMA invite des chercheurs à venir présenter leurs recherches en cours, portant sur l'histoire de l'alimentation en général, de la cuisine en particulier. Cette année, les « Jeudis de CoReMA » proposent à ses participants de se pencher sur les sources textuelles qui adoptent le genre de la recette, qu'elle soit culinaire, médicale, alchimique ou encore cosmétique et sur les sujets qui y sont rattachés, regardés avec une approche pluridisciplinaire.

**Bruno Laurioux** (Univ. Tours, CESR),  
Taillevent et son Viandier.  
*Bibliographie interactive*

Entrée libre ♣  
denise.ardesi@univ-tours.fr ✉



L'IEHCA bénéficie des soutiens de la Région Centre-Val de Loire, de la DRAC Centre Val de Loire, 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](mailto:contact@iehca.eu)

 02 47 05 90 30

 [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

 @IEHCA\_Network  
#VillaRabelais