



ÉDITO

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un lieu ouvert à toutes et à tous, dédié aux patrimoines alimentaires. L'un de ses objectifs premiers est de faire découvrir les richesses culinaires de la région Centre-Val de Loire mais aussi d'ailleurs. Et ceci grâce à une programmation culturelle ambitieuse au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs ». Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours et de la Région Centre-Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation a pour volonté de contribuer au rayonnement de la Cité de la Gastronomie de Tours.

Pour ce trimestre, nous vous invitons à une promenade au jardin. Ce cycle d'animations mettra à l'honneur les plantes aromatiques, leurs saveurs et senteurs, notamment à travers plusieurs portraits de productrices locales. Le printemps est un temps propice aux balades, aux sorties et aux préparations culinaires à partager, alors rendez-vous à la Villa Rabelais pour découvrir comment utiliser les plantes aromatiques en cuisine et pour le bien-être au quotidien !

Crédits photos

IEHCA, Emmanuel Levesque – Larousse, Emilie Gleason, Nadège Abadie – Flammarion, ADT Touraine – J.C. Coutand, Romain Cadais, François Bonhomme, Cyril Ananiguián, Escape Yourself Tours, la Ferme du Cabri au Lait, la Fresque Agri'Alim, Bénédicte Chaleroux, Sandrine Boileau, Ville de Tours, Adobestock.com.

Ne pas jeter sur la voie publique.

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



AVRIL

SAMEDI 1^{ER} AVRIL | 11H00

Un festin de mots : Ramen, pad thai & cie : nouilles à toutes les sauces de Chiemi Okumoto

Villa Rabelais

LUNDI 3 AVRIL | 12H00

Université Ouverte des Sciences Gastronomiques – atelier Cuisine inscrite par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Le Washoku, traditions culinaires des Japonais, Restaurant Yoisho

MERCREDI 5 AVRIL | 16H30

Lecture à haute voix, histoire pour enfants autour du chocolat

Villa Rabelais

JEUDI 6 AVRIL | 12H00

Les addictions à l'alimentation – rencontre avec l'illustratrice Emilie Gleason

Villa Rabelais

SAMEDI 8 AVRIL | 13H00

Dégustation en pleine conscience

Villa Rabelais

SAMEDI 8 AVRIL | 16H00

Le chocolat dans tous ses états

Villa Rabelais

MERCREDI 12 AVRIL | 18H00

Table ronde, La restauration collective de qualité en milieu scolaire

Villa Rabelais

SAMEDI 15 AVRIL | 15H00

Un festin de mots : l'usage du thé de Lucie Azema

Villa Rabelais

JEUDI 27 AVRIL | 18H30

Université Ouverte des Sciences Gastronomiques – atelier vin : peut-on trouver un bon Bourgogne à moins de 10 € ?

Villa Rabelais

MAI

MERCREDI 3 MAI | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants autour du jardin

Villa Rabelais

JEUDI 4 MAI | 12H00

Université Ouverte des Sciences Gastronomiques – cycle Cuisine inscrite par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité : le Bortsch, tradition culinaire ukrainienne
Tours à Table

JEUDI 4 MAI | 18H30

Université Ouverte des Sciences Gastronomiques – atelier vin : Préphyloxériques !

Villa Rabelais

JEUDI 4 MAI | 18H30

Saveurs et senteurs, les plantes aromatiques, Show culinaire avec Ambroise Voreux

Villa Rabelais

MAI

VENDREDI 5 MAI, 18H30

Rencontres gourmandes – Conférence-dégustation Cépages rares et oubliés

Villa Rabelais

MERCREDI 10 MAI, 14H30

Les après-midi ludiques de la Bibliothèque Gourmande

Villa Rabelais

JEUDI 11 MAI, 19H00

Un festin de mots : histoire des vins de l'AOC Touraine de Nicolas Raduguet

Villa Rabelais

VENDREDI 12 MAI, 18H00

Rencontres gourmandes, Soirée débat Slow bread/pain

Villa Rabelais

SAMEDI 13 MAI | 10H00 (1^{ER} SESSION) | 14H00 (2^È SESSION)

Rencontres gourmandes : escape game en cuisine

Villa Rabelais

SAMEDI 13 MAI | 15H00

Goûtez ma lecture

Villa Rabelais

LUNDI 15 MAI | 14H00

Université Ouverte des Sciences Gastronomiques : concours de tarte Tatin d'exception du Centre-Val de Loire

Villa Rabelais

LUNDI 22 MAI | 12H00

Université Ouverte des Sciences Gastronomiques – cycle Cuisine inscrite par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité : le Ceebu Jën, art culinaire du Sénégal

Tours à Table

MERCREDI 24 MAI | 17H00

Merveilleux insectes

Villa Rabelais

VENDREDI 26 MAI | 18H30

Saveurs et senteurs : les plantes aromatiques, Ateliers-découvertes autour des plantes aromatiques en cuisine

Villa Rabelais

SAMEDI 27 MAI | 11H00

Atelier créatif, Atelier couture zéro déchet dans la cuisine

Villa Rabelais

SAMEDI 27 MAI | 10H00

Rencontres gourmandes

Vitiloire

DIMANCHE 28 MAI | 10H00

Rencontres gourmandes

Vitiloire

DU MERCREDI 31 MAI

AU VENDREDI 2 JUIN

Rencontres gourmandes, Huitième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Faculté des Tanneurs

Université de Tours

JUN

VENDREDI 2 JUIN | 18H30

Rencontres gourmandes,
Conférence-dégustation –
Cépages rares et oubliés
Villa Rabelais

SAMEDI 3 JUIN | 15H30

Saveurs et senteurs :
les plantes aromatiques, Ateliers
découvertes autour des plantes
aromatiques en cuisine
Villa Rabelais

MERCREDI 7 JUIN | 16H30

Lecture à haute voix, histoires
pour enfants autour du marché
Villa Rabelais

JEUDI 8 JUIN | 18H30

Saveurs et senteurs : les plantes
aromatiques, Dégustation
commentée – les plantes
aromatiques
Villa Rabelais

VENDREDI 9 JUIN | 17H30

Rencontres gourmandes,
La fresque Agri'Alim
Villa Rabelais

SAMEDI 10 JUIN | 14H00

Rencontres gourmandes, Ateliers
d'écriture menu(s) à la carte
Villa Rabelais

LUNDI 12 JUIN | 18H00

Université Ouvertes des Sciences
Gastronomiques - atelier cidre :
l'histoire du cidre de l'Antiquité à
nos jours
Villa Rabelais

MARDI 13 JUIN | 18H00

Université Ouvertes des Sciences
Gastronomiques - atelier cidre :
dégustations de cidres atypiques
Villa Rabelais

MERCREDI 14 JUIN | 14H30

Les après-midi ludiques de la
Bibliothèque Gourmande
Villa Rabelais

JEUDI 15 JUIN | 18H30

Rencontres gourmandes,
soirée de clôture – Refugee Food
Festival
Villa Rabelais

SAMEDI 17 JUIN | 15H30

Saveurs et senteurs : les plantes
aromatiques, Dégustation
commentée – Les plantes au
quotidien pour se sentir bien
Villa Rabelais

MARDI 20 JUIN | 18H00

Université Ouvertes des Sciences
Gastronomiques - atelier cidre :
production, élaboration et
particularités des cidres français
Villa Rabelais

JEUDI 22 JUIN | 18H30

Université Ouverte des Sciences
Gastronomiques – atelier
vin : vins et chocolat, l'accord
gourmand
Villa Rabelais

VENDREDI 23 JUIN | 18H30

Saveurs et senteurs : les
plantes aromatiques, Ateliers
découvertes autour des plantes
aromatiques en cuisine
Villa Rabelais

JUN

SAMEDI 24 JUIN | 11H30

Rencontres gourmandes,
Goûtez ma lecture
Villa Rabelais

SAMEDI 24 JUIN | 14H00

Rencontres gourmandes,
Ateliers d'écriture menu(s)
à la carte
Villa Rabelais

MARDI 27 JUIN | 18H30

Rencontres gourmandes,
Concert de chansons à boire
Villa Rabelais

MERCREDI 28 JUIN | 18H00

Rencontres gourmandes,
Conférence-dégustation Vins de
Bourgogne ou vins d'Italie ?
La première controverse sur les
vins (Avignon-Rome, 1370-1374)
Villa Rabelais

JEUDI 29 JUIN | 12H30

Rencontres gourmandes, Table-
ronde « Vins de la Renaissance,
Renaissance des vins en Val-de-
Loire »
CESR

JUILLET

MERCREDI 5 JUILLET | 16H30

Lecture à haute voix, histoires
pour enfants autour des fruits et
légumes
Villa Rabelais

VENDREDI 7 JUILLET | 18H30

Rencontres gourmandes,
Conférence-dégustation –
Cépages rares et oubliés
Villa Rabelais

SAMEDI 8 JUILLET | 14H00

Rencontres gourmandes,
Ateliers d'écriture menu(s)
à la carte
Villa Rabelais

MERCREDI 12 JUILLET | 14H30

Animations enfants,
Les après-midi ludiques de la
Bibliothèque gourmande
Villa Rabelais

CYCLE SAVEURS ET SENTEURS : LES PLANTES AROMATIQUES

JEUDI 4 MAI | 18H30

Show culinaire avec Ambroise Voreux

SAMEDI 3 JUIN | 15H30

Ateliers-découvertes autour des plantes aromatiques en cuisine, Délicieuses confitures

VENDREDI 26 MAI | 18H30

Ateliers-découvertes autour des plantes aromatiques en cuisine, Tartinades printanière

JEUDI 8 JUIN | 18H30

Dégustation commentée
Les plantes aromatiques

SAMEDI 17 JUIN | 15H30

Dégustation commentée
Les plantes au quotidien pour se sentir bien

VENDREDI 23 JUIN | 18H30

Ateliers découvertes autour des plantes aromatiques, Sirops et aromates

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

SAMEDI 1^{ER} AVRIL | 11H00Un festin de mots : *Ramen, Pad thai & cie : nouilles à toutes les sauces* de Chiemi Okumoto

MERCREDI 5 AVRIL, 3 MAI, 7 JUIN ET 5 JUILLET | 16H30

Lecture à haute voix

SAMEDI 8 AVRIL | 16H00

Le chocolat dans tous ses états

SAMEDI 15 AVRIL | 15H30

Un festin de mots : *L'usage du thé* de Lucie Azema

MERCREDI 19 AVRIL | 14H30

Les après-midi ludiques de la Bibliothèque Gourmande

SAMEDI 22 AVRIL | 15H00

Goûtez ma lecture

MERCREDI 3 MAI | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants

JEUDI 11 MAI | 19H00

Un festin de mots : *Histoire des vins de l'AOC Touraine* de Nicolas Raduguet

SAMEDI 27 MAI | 11H00

Atelier créatif : atelier couture zéro déchet dans la cuisine

MERCREDI 7 JUIN | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants

MERCREDI 5 JUILLET | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants

MERCREDI 12 JUILLET | 14H30

Les après-midi ludiques de la Bibliothèque gourmande

LES RENCONTRES GOURMANDES

JEUDI 6 AVRIL | 12H00

Les addictions à l'alimentation – rencontre avec l'illustratrice Emilie Gleason

SAMEDI 8 AVRIL | 13H00

Dégustation en pleine conscience

MERCREDI 12 AVRIL | 18H00

Table ronde, La restauration collective de qualité en milieu scolaire

VENDREDI 5 MAI | 18H30

Conférence-dégustation Cépages rares et oubliés

JEUDI 11 MAI | 19H00

Un festin de mots : *Histoire des vins de l'AOC Touraine* de Nicolas Raduguet

VENDREDI 12 MAI | 18H00

Soirée débat Slow bread/pain

SAMEDI 13 MAI | 10H00 (1^È SESSION), 14H00 (2^È SESSION)

Escape game en cuisine

MERCREDI 24 MAI | 17H00,

Merveilleux insectes

SAMEDI 27 MAI & DIMANCHE 28 MAI | 10H00

Vitiloire

DU MERCREDI 31 MAI AU VENDREDI 2 JUIN

Huitième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

VENDREDI 2 JUIN | 18H30

Conférence-dégustation – Cépages rares et oubliés

VENDREDI 9 JUIN | 17H30

La fresque Agri'Alim

SAMEDI 10 JUIN | 14H00

Ateliers d'écriture menu(s) à la carte

JEUDI 15 JUIN | 18H30

Soirée de clôture
Refugee Food Festival

SAMEDI 24 JUIN | 11H30

Goûtez ma lecture

SAMEDI 24 JUIN | 14H00

Ateliers d'écriture menu(s) à la carte

MARDI 27 JUIN | 18H30

Concert de chansons à boire

MERCREDI 28 JUIN | 18H00

Conférence-dégustation Vins de Bourgogne ou vins d'Italie ?

La première controverse sur les vins (Avignon-Rome, 1370-1374)

JEUDI 29 JUIN | 12H30

Table-ronde
« Vins de la Renaissance, Renaissance des vins en Val-de-Loire »

VENDREDI 7 JUILLET | 18H30

Conférence-dégustation – Cépages rares et oubliés

SAMEDI 8 JUILLET | 14H00

Ateliers d'écriture menu(s) à la carte



RENCONTRE-DÉDICACE AVEC CHIEMI OKUMOTO

1^{ER} AVRIL | 11H00

📍 VILLA RABELAIS

Rencontre-dédicace avec Chiemi Okumoto, autrice du livre *Ramen, Pad thai & cie : nouilles à toutes les sauces* (Larousse, 2022). Elle nous proposera une dégustation de ramen.

En partenariat avec la librairie la Boîte à Livres de Tours



🗨️ INTERVENANTS

Chiemi Okumoto, consultante en gastronomie japonaise
Michaël Schwab, blogueur sur la cuisine japonaise

🛒 Tarif plein : 7€ / Tarif réduit* : 5€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr

UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

12H00-14H00 | 3 AVRIL

📍 RESTAURANT YOISHO

Le Washoku : traditions culinaires des Japonais

Le washoku est une pratique sociale basée sur un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de pratiques et de traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et à la consommation d'aliments généralement visibles lors des fêtes du Nouvel An.

Atelier Cuisine inscrite par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité

🗨️ INTERVENANTS

Philippe Gautier et Sachiko Hiraoka

🛒 Tarif plein : 6€

⚡ Plus d'information auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

5 AVRIL | 16H30

📍 VILLA RABELAIS

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

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème du chocolat !

👤 À partir de 3 ans

🛒 Entrée libre



LES ADDICTIONS À L'ALIMENTATION

12H00-13H00 | 6 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Rencontre thématique ObéCentre

Rencontre avec l'illustratrice Emilie Gleason

Au travers de situations humoristiques illustrées, les sujets de l'addiction à l'alimentation et des troubles alimentaires sont abordés par Emilie Gleason dans sa dernière bande-dessinée *Junk Food*© (éd. Casterman, 2023).

🗨️ INTERVENANTS

Emilie Gleason, illustratrice

Dr Scocard, addictologue,
CHRU de Tours

Dr De Luca, médecin nutritionniste,
CHRU de Tours

🛒 Entrée libre





DÉGUSTATION EN PLEINE CONSCIENCE

8 AVRIL | 13H00-15H00

📍 VILLA RABELAIS

Découvrez le vin autrement avec Sophie Béraudy.

Venez nous rejoindre pour un moment de méditation guidée, accompagné d'une dégustation de vin. Cela vous amènera à l'éveil de vos sens en pleine conscience et vous fera découvrir une autre façon de déguster tout en prenant le temps.

Nous poursuivrons avec un échange convivial autour de planches apéritives. Cette activité est proposée par 4 étudiants en Licence Professionnelle Commercialisation du Vin à l'IUT de Tours Nord.

🗨️ INTERVENANTE

Sophie Béraudy, sophrologue, hypnothérapeute et Maître-Enseignante Reïki

🛒 10€ / personne

⚡ Inscription obligatoire auprès de manon.raffaitin@yahoo.com



LE CHOÇOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

16H00 | 8 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

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

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

👤 À partir de 6 ans

🛒 10€ duo parent-enfant / 15€ trio (un parent – deux enfants)

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



TABLE RONDE « LA RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ EN MILIEU SCOLAIRE »

12 AVRIL | 18H00

📍 VILLA RABELAIS

Les étudiantes et les étudiants du Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation de l'université de Tours vous invitent à une table ronde sur le thème de la qualité en restauration collective en milieu scolaire.

En présence d'experts, cette table ronde sera le rendez-vous parfait pour parler des enjeux territoriaux, économiques, sociaux et environnementaux de la qualité en restauration collective, de l'école primaire jusqu'à l'université.

💬 INTERVENANTS

Sébastien Brun, chef du restaurant scolaire du collège de Bléré

Sacha Ménard, responsable de la cuisine centrale de Tours

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

Paul-Émile Puaud, référent transition écologique du Crous Orléans-Tours

⚡ Inscription obligatoire auprès de Sélénie Rimaud : selenie.rimaud@etu.univ-tours.fr

Lucie Azema

L'usage du thé

une histoire sensible du bout du monde



RENCONTRE-DÉDICACE AVEC LUCIE AZEMA

15H30 | 15 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

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

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

💬 INTERVENANTE

Lucie Azema, autrice et voyageuse au long cours

🛒 Gratuit

⚡ Inscription recommandée sur www.villa-rabelais.fr



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

27 AVRIL | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Peut-on trouver un bon Bourgogne à moins de 10€ ?

Voici une soirée qui va intéresser les amateurs toujours à la recherche de bonnes bouteilles à déguster sans exploser le budget ! À l'approche de l'été, les amis font leur retour à la table, pour notre plus grand bonheur. Il faut donc sans tarder trouver des vins de Bourgogne à prix défiants toute concurrence, sur des appellations moins connues du grand public mais tout autant délicieuses.

🗨️ INTERVENANTS

Hélène Évrard, caviste ambulante, licenciée d'histoire, Tours
Romain Sauvète, caviste ambulante, ancien maître de chai, Tours

⚡ Renseignements auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30 | 3 MAI

📍 VILLA RABELAIS

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

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème *Promenade au jardin* !

👤 À partir de 3 ans

🛒 Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

4 MAI | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Préphyloxériques !

Hors du temps, certains vins proviennent de parcelles de vigne datant du milieu du XIX^e siècle, relatif à la période antérieure à l'apparition du phylloxéra en France. Souvent qualifiées « vignes plantées en franc de pied », nous verrons à cette occasion si les vignes non greffées étaient semblables à celles de l'époque actuelle.

🗨️ INTERVENANTS

Bruno Laurieux, professeur d'histoire médiévale, université de Tours, président de l'IEHCA

Henry Marionnet, *Domaine de la Charmoise*, Soings-en-Sologne

⚡ Renseignements auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



SHOW CULINAIRE

18H30 | 4 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Carte blanche au chef Ambroise Voreux, qui nous embarquera pour une soirée où les plantes aromatiques seront à l'honneur : infusions, condiments, sauces et huiles vertes, les plantes aromatiques vont vous surprendre !

🗨️ INTERVENANT

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

🛒 Tarif plein : 10€
Tarif réduit* : 5€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



DÉGUSTATION COMMENTÉE AUTOUR DES FROMAGES FRANÇAIS

5 MAI | 14H00-18H00

📍 VILLA RABELAIS

Dans le cadre d'un projet Erasmus + soutenu par l'Union européenne, une centaine de lycéens roumains et français viendront découvrir la diversité du patrimoine fromager français lors d'une dégustation commentée au sein de la villa Rabelais à Tours. Après avoir découvert la diversité des patrimoines roumains lors d'un séjour à Bucarest en janvier 2023, les élèves français auront le plaisir de découvrir et faire découvrir la diversité des patrimoines français qu'ils soient matériels et immatériels. Ce projet s'inscrit dans le cadre du programme de terminale de spécialité HGGSP (Histoire, Géographie, Géopolitique et Sciences politiques). En effet, les questions liées au patrimoine sont un thème à part entière du programme et un jalon entier est consacré à l'inscription du repas gastronomique des Français à l'UNESCO. Après avoir rencontré l'historien Loïc Bienassis en novembre 2022 pour échanger sur la notion complexe de patrimoine immatériel, les élèves de l'Ecole Centrale de Bucarest et du lycée Grandmont à Tours allieront donc l'utile et l'agréable lors de cette dégustation de fromages locaux et emblématiques de la région et du pays.

⚡ Rencontre réservée aux élèves et enseignants de ce projet d'échanges.



CONFÉRENCE-DÉGUSTATION CÉPAGES RARES ET OUBLIÉS

18H30 | 5 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Dégustez et découvrez les cépages rares et oubliés de Loire. Au delà de l'expérience sensorielle classique, vous apprendrez l'histoire de ces anciens cépages et leur intérêt face à enjeux actuels (biodiversité, changement climatique, économique, etc.).

Au programme : *Orbois* et *Gascon*

🗨 INTERVENANT

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

🛒 Tarif plein : 15€
Tarif réduit* : 10€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Réservation uniquement auprès de contact@dejault.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

4 MAI | 12H00-14H00

📍 **TOURS À TABLE – 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours**

Le Bortsch, tradition culinaire ukrainienne

Le Bortsch est un potage garni de viande et betterave préparé dans plusieurs pays slaves, dont la plus ancienne mention connue, l'attribue à la cuisine ukrainienne. Le bortsch fait partie de l'héritage culinaire local de plusieurs pays de l'Europe de l'Est. *Atelier Cuisine inscrite par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité*

🗨️ **INTERVENANTE**

Kateryna Marteau, Ukrainienne devenue Tourangelle de cœur

👛 Tarif plein : 20€ (sur réservation – nombre de places limité)

⚡ Plus d'information auprès de caroline@toursatable.fr (06 62 86 99 10) ou kilien.stengel@villa-rabelais.fr



LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

14H30-16H30 | 10 MAI

📍 **VILLA RABELAIS**

L'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et le potager.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des recettes à élaborer, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre...

Il y en aura pour tous les goûts !

👤 De 2 à 100 ans

👛 Entrée libre



HISTOIRE DES VINS DE L'AOC TOURAINÉ



RENCONTRE-DÉDICACE AVEC NICOLAS RADUGET

11 MAI | 19H00

📍 VILLA RABELAIS

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

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

🗨️ INTERVENANTS

Nicolas Raduget, chercheur indépendant et auteur
Marie Refalo, directrice AOC Touraine & ses dénominations

🛒 Gratuit

⚡ Inscription recommandée sur www.villa-rabelais.fr



SOIRÉE DÉBAT SLOW BREAD-PAIN

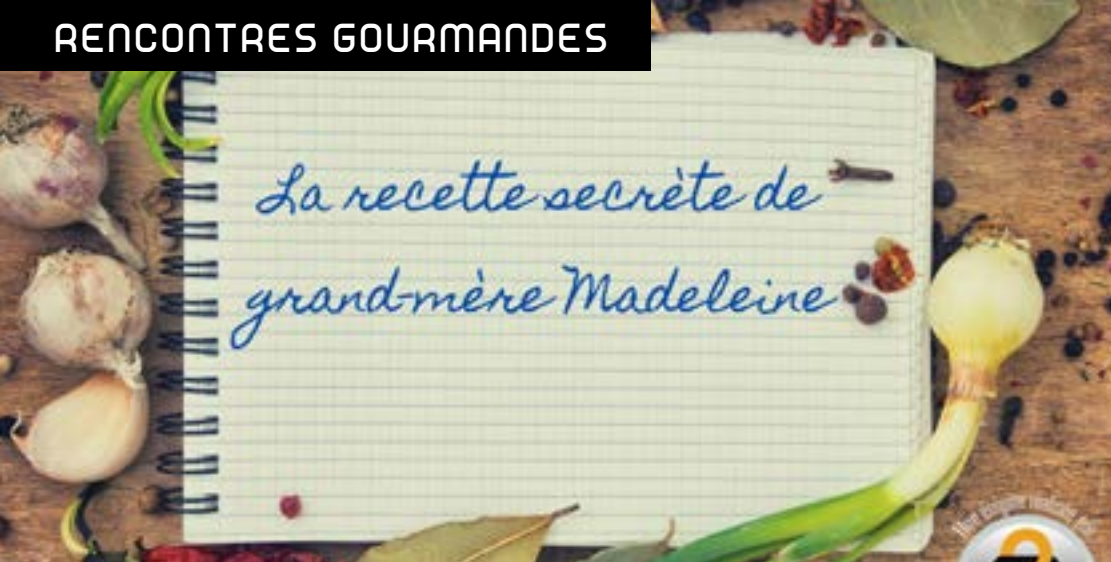
18H00 | 12 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Rencontre sur le thème « Le pain en France, aujourd'hui et demain », organisée par Slow Food Tours – Val de Loire.

Définition, enjeux, défis, seront au cœur de cette soirée consacrée au pain en France.

⚡ Plus d'informations à venir sur www.villa-rabelais.fr



ESCAPE GAME EN CUISINE

13 MAI | 1^È SESSION : 10H00-13H00 | 2^È SESSION : 14H00-17H00

📍 VILLA RABELAIS

Vous avez 1h pour retrouver la recette secrète de grand-mère Madeleine, avant de la cuisiner et la déguster.

Animation accessible aux enfants, à partir de 8 ans, accompagnés d'un adulte, proposée par Escape Yourself Tours et Tours à Table.

🛒 Tarif unique : 35€ / personne

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)
Réservation auprès de Escape Yourself Tours, uniquement par téléphone au 06-28-48-00-34



Goûtez ma lecture



GOÛTEZ MA LECTURE

15H00 | 13 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Venez découvrir les coups de cœur des bibliothécaires de la Villa Rabelais, les nouveautés de nos collections et partageons un goûter tout en parlant « cuisine ».

Pour cette deuxième rencontre, rendez-vous autour d'une recette : le cake au citron. Chaque participant apporte un cake au citron et sa recette, afin que nous puissions échanger nos secrets de cuisine et ainsi « goûter la lecture » !

🛒 Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

15 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Concours de tartes Tatin d'exceptions du Centre-Val de Loire

Il y a peu de régions qui peuvent de vanter d'avoir au sein de leur patrimoine culinaire une spécialité mondialement connue, cependant c'est bien le cas de la tarte Tatin. La recette de cette tarte aux pommes renversée a fait le tour du monde, et le mot "Tatin" est entrée dans la langue culinaire courante où il désigne toute tarte semblable — qu'elle soit à base figues, de mangues ou d'endives ! Mais la "vraie" Tatin reste celle aux pommes mise au point à Lamotte-Beuvron dans l'hôtel Tatin par les sœurs du même nom au début du siècle dernier.

C'est pour toutes ces raisons que la Villa Rabelais et l'UMIH 37, en partenariat avec la Chambre des métiers et de l'artisanat du Centre Val de Loire, l'association Touraine gourmande, et le Réseau des Lycées hôteliers et CFA de l'académie Orléans-Tours, ont décidé d'organiser un Concours autour de la tarte Tatin.

14h > dégustation du jury | 17h > résultats et cocktail

- ⚡ Concours ouvert au Grand Public – règlement du concours sur www.villa-rabelais.fr
- ⚡ Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

12H00-14H00 | 22 MAI

📍 TOURS À TABLE – 45 Rue Bernard Palissy, 37000 Tours

Le ceebu jën, art culinaire du Sénégal

Inscrit en 2021, le *ceebu jën* est un plat qui trouve ses origines dans les communautés de pêcheurs de l'île de Saint-Louis au Sénégal. Le *ceebu jën* et les pratiques associées sont considérés comme une affirmation de l'identité sénégalaise.

Atelier Cuisine inscrite par l'UNESCO au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité

🗨️ INTERVENANTE

Candide Rodriguez, référence en cuisine gastronomique africaine et caribéenne

🛒 Tarif de la séance : 20€
(sur réservation – nombre de places limité)

⚡ Plus d'information auprès de caroline@toursatable.fr
(06 62 86 99 10) ou kilien.stengel@villa-rabelais.fr



MERVEILLEUX INSECTES

24 MAI | 17H00

VILLA RABELAIS

Des insectes à manger ? Que ce soit pour l'apéritif ou au goûter, en bonbon avec du chocolat, les insectes constituent une collation croustillante et étonnante, à découvrir lors de cet animation tout public.

7€ plein tarif
5€ tarif réduit*

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

Inscription obligatoire (nombre de places limité).
Plus d'informations à venir sur www.villa-rabelais.fr

ATELIERS DÉCOUVERTES
PLANTES AROMATIQUES

26 MAI | 3 JUIN | 23 JUIN

VILLA RABELAIS

Entre mai et juin, venez découvrir l'usage des plantes aromatiques en cuisine à travers trois ateliers thématiques de dégustation, qui vous feront découvrir des associations et goûts inédits.

1^{er} date : vendredi 26 mai à 18h30

Basilic, persil, coriandre, ciboulette, ail des ours, roquette, estragon, venez découvrir des associations étonnantes pour réaliser des tartinades printanières végétales aux accents de vacances. Effet garanti pour vos apéritifs !

INTERVENANTE
Samya Dahech, animatrice culturelle – IEHCA

Inscription au cycle complet (3 dates : 26 mai, 3 juin et 23 juin) :
15€ plein tarif / 10€ tarif réduit*

Tarif plein (un atelier) : 6€ / Tarif réduit* (un atelier) : 4€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur
www.villa-rabelais.fr



ATELIER COUTURE ZÉRO DÉCHET DANS LA CUISINE

27 MAI | 11H00

📍 VILLA RABELAIS

Est-il possible de remplacer la serviette en papier, l'essuie-tout, le film étirable et le papier aluminium en cuisine ?

La réponse est oui, grâce au surcyclage ! À partir de chutes de tissus et de vêtements usagés et de tissus écologiques, apprenez à confectionner de jolies alternatives écologiques, durables et saines, qui égayeront votre cuisine.

Cet atelier convient aux débutants.

👤 À partir de 14 ans

👛 10€ plein tarif (matériel inclus)
5€ tarif réduit*

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur
www.villa-rabelais.fr



VITILOIRE

10H00-19H00 | 27 MAI | 28 MAI | 10H00-18H00

📍 VITILOIRE

La Villa Rabelais s'associe depuis 6 ans à Vitiloire en y apportant son soutien logistique. La Villa Rabelais fournit une aide sur l'organisation de l'animation « Les Chefs à Vitiloire » en sélectionnant les chefs, en établissant la liste des participants.

« Le Pavillon des Chefs » offre la possibilité au public de découvrir, en direct, le talent d'une dizaine de chefs tourangeaux. Il s'agira toujours de mettre en avant le savoir-faire, la complémentarité et le dynamisme des chefs de Touraine. Il s'agira également de valoriser, auprès du public, le lien naturel existant entre les AOC viticoles et la gastronomie régionale, à travers ses produits du terroir les plus emblématiques.

Vitiloire, c'est plus de 38 000 visiteurs, issus pour une grande partie de la sphère locale, régionale et francilienne. C'est plus de 100 personnes présentes pour chaque atelier, et quelque 5 000 fiches-recette diffusées durant la manifestation. Cette année encore les cheffes et chefs sélectionnés par l'IEHCA pour participer à Vitiloire seront nombreux : Ambroise Voreux de La Cabane à Matelot, Benoit Sanchez - Le Tatoué Toqué, Jean et Eddy du Chien fou, Sébastien Boulay de la Cité des formations, Pauline Carasco de Tours à Table, Clémence Rastoll de la pâtisserie Beurre noisette, Chitra Olanjali et Anousha Bonnemaïson du Traiteur Olanjali, Stéphanie Hein, Meilleur ouvrier de France en boucherie et Rémy Giraud, chef cuisinier président des Disciples d'Escoffier.

⚡ Plus d'informations sur www.villa-rabelais.fr et www.tours.fr



8^e CONVENTION INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

À PARTIR DE 14H00 | 31 MAI AU 2 JUIN

📍 FACULTÉ DES TANNEURS – UNIVERSITÉ DE TOURS

L'IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, organise du mercredi 31 mai au vendredi 2 juin à Tours la **huitième édition de sa Convention Internationale annuelle**. Dans le prolongement des actions que mènent le Réseau Thématique de Recherche piloté par l'IEHCA et soutenu par la région Centre-Val de Loire, cette manifestation s'inscrit dans le domaine de la recherche en *Food Studies*.

⚡ Plus d'informations à venir sur www.villa-rabelais.fr



CONFÉRENCE-DÉGUSTATION CÉPAGES RARES ET OUBLIÉS

18H30 | 2 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Dégustez et découvrez les cépages rares et oubliés de Loire. Au delà de l'expérience sensorielle classique, vous apprendrez l'histoire de ces anciens cépages et leur intérêt face à enjeux actuels (biodiversité, changement climatique, économique, etc.).

Au programme : les variétés de *fié* et de *grolleau*

🗨️ INTERVENANT

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

🛒 Tarif plein : 15€
Tarif réduit* : 10€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Réservation uniquement auprès de contact@dejault.com



ATELIERS DÉCOUVERTES PLANTES AROMATIQUES

26 MAI | 3 JUIN | 23 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Entre mai et juin, venez découvrir l'usage des plantes aromatiques en cuisine à travers trois ateliers thématiques de dégustation, qui vous feront découvrir des associations et goûts inédits.

📅 2^e date : samedi 3 juin à 15h30

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

💬 INTERVENANTE

Karine Batista-Thomas, maître confiturier, *Moments d'Audace* (Semblançay)

📅 Inscription au cycle complet (3 dates : 26 mai, 3 juin et 23 juin) :
15€ plein tarif / 10€ tarif réduit*
Tarif plein (un atelier) : 6€ / Tarif réduit* (un atelier) : 4€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



LECTURES À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30 | 7 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

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

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème *du marché* !

👤 À partir de 3 ans

🛒 Entrée libre



DÉGUSTATION COMMENTÉE
PLANTES AROMATIQUES

8 JUIN | 18H30

📍 VILLA RABELAIS

Venez découvrir la variété de produits issus de l'activité de transformation des plantes à parfums, aromatiques et médicinales des Jardins du Cabri. Une expérience sensorielle à ne pas manquer !

🗨️ INTERVENANTE

Claire Proust, La ferme du *Cabri au Lait* (Sepmes)

👛 Tarif unique : 5€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



La Fresque
Agri'Alim



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

17H30-20H30 | 9 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

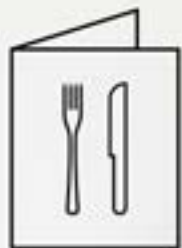
Pour notre santé, pour l'environnement, pour le climat, pour préserver nos terroirs, pour plus de solidarité, nous souhaitons tous une alimentation durable. Mais est-ce si simple ? Et qu'est-ce que cela signifie vraiment ? Nous vous proposons d'y répondre en participant à la Fresque Agri'Alim. En équipe, vous obtiendrez une vue d'ensemble des enjeux pesant sur notre approvisionnement alimentaire, puis vous échangerez sur les actions à mener pour en faire un moteur de solutions. Développée en partenariat avec l'ADEME, la Fresque Agri'Alim s'appuie sur plus de 150 documents de référence et la contribution d'experts des nombreux domaines concernés par notre alimentation : environnement, économie, société, histoire... C'est aussi une occasion de rencontrer d'autres personnes qui s'intéressent à la durabilité de notre alimentation, et de découvrir un outil efficace pour sensibiliser autour de vous.

👤 Âge recommandé : à partir de 16 ans

👛 Tarif libre (10€ recommandé)

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)





Menu(s) à la carte

Atelier d'écriture



ATELIERS D'ÉCRITURE MENU(S) À LA CARTE

10 JUIN | 24 JUIN | 8 JUILLET | 14H00-18H00

📍 VILLA RABELAIS

Gastronomie, gourmandise, alimentation, recettes, cuisine, menus, dégustation, voyages, découvertes, vocabulaire, liste des courses... Trois journées à la carte, en partenariat avec l'IEHCA.

Ateliers d'écriture animés par Philippe Ouzounian, écrivain public

📅 1^{re} date : samedi 10 juin

🛒 Possibilité de s'inscrire à 1, 2 ou 3 séances :
samedis 10 et 24 juin, 8 juillet

Tarifs :

20 euros pour 1 séance

35 euros pour 2 séances

50 euros pour 3 séances

⚡ Renseignements et inscriptions au 06 81 95 77 85 ou à entouteslettres37@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 12 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

L'histoire du cidre de l'Antiquité à nos jours

Sicera, sydre, sydra... Autant de termes désignant les cidres à l'époque antique, qui s'apparentaient davantage à du vin de pomme qu'à la célèbre boisson effervescente que l'on connaît aujourd'hui. Comment le cidre s'est introduit en France ? Quel rôle ont pu avoir les Asturies dans le cheminement des pommes à variété phénolique ?

⚡ Renseignements auprès de lylia.nedellec@gmail.com



université ouverte des sciences gastronomiques

13 JUIN | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Dégustations de cidres atypiques

En compagnie d'un cidriculteur chevronné, nous allons découvrir et procéder à une analyse sensorielle de cidres inhabituels. Cette séance de dégustation sera appuyée par les commentaires du professionnel, apportant son expertise sur les caractéristiques géographiques et d'élaboration des cidres proposés.

⚡ Renseignements auprès de lylia.nedellec@gmail.com



LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

14H30-16H30 | 14 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et le potager.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des recettes à élaborer, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre...

Il y en aura pour tous les goûts !

👤 De 2 à 100 ans

🛒 Entrée libre



REFUGEE FOOD FESTIVAL

15 JUIN | 18H30

📍 VILLA RABELAIS

Le Refugee Food Festival (RFF), qui aura lieu du dimanche 11 au jeudi 15 juin, est une initiative citoyenne qui crée des collaborations culinaires entre des chefs cuisiniers réfugiés et des restaurateurs locaux, dans une dizaine de villes en France et en Europe, chaque année autour du 20 juin, Journée Mondiale des Personnes Réfugiées. Cet événement vise à faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées et exilées, faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration, et œuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour toutes et tous. Des résidences de chefs réfugiés dans des restaurants tourangeaux, pour des soirées à 4 mains, des cours de cuisine, en milieux associatifs et en milieux professionnels, ainsi que des événements dans toute la ville.

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

⚡ Plus d'informations à venir sur www.villa-rabelais.fr



DÉGUSTATION COMMENTÉE : LES PLANTES AU QUOTIDIEN POUR SE SENTIR BIEN

15H30 | 17 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Les plantes ont mille usages, venez découvrir comment les utiliser au quotidien pour entretenir votre santé, améliorer votre tonus, votre digestion, votre sommeil... En tisane, sirop, teinture mère, macérat ou dans votre cuisine, ces bonnes herbes vous rendront service tout au long de l'année.

🗨 INTERVENANTE

Bénédicte Chaleroux, paysanne herboriste, *Les plantes de la Sévaudière* (Mettray)

🛒 Gratuit

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



université ouverte des sciences gastronomiques

20 JUIN | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Production, élaboration et particularités des cidres français

Quelles sont les différences entre un cidre de Cornouaille, un cidre du Perche, et un cidre du Pays d'Auge ?
Comment distinguer cidre fermier, cidre artisanal et cidre industriel ? Quid des appellations, des indications géographiques protégées et des labellisations ?
Avec l'aide d'un spécialiste, nous étudierons ces problématiques afin d'appréhender ces terminologies.

📅 Inscription pour ces 3 séances : 10€

⚡ Clôture des inscriptions le 1^{er} Juin 2023
Nombre de places limité à 20 personnes
Plus de renseignements et inscription auprès de :
lylia.nedellec@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30 | 22 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Vins et Chocolat, l'accord gourmand

Si le chocolat est indissociable de la notion de plaisir, le coupler avec le meilleur vin possible démultiplie encore le moment. Alors, quel vin doit-on associer avec le chocolat ou avec le cacao ? Tout comme le vin, en termes de dégustation, la gamme des chocolats est d'une incroyable richesse.

Cette séance sera suivie d'une Cérémonie de Remise des diplômes de fin d'année, en présence du Comité de pilotage et du parrain de la promotion, autour d'un buffet de dégustations.

🗨 INTERVENANTS

David Hermange, Néogourmets
Tours à Table, Tours

⚡ Renseignements auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



ATELIERS DÉCOUVERTES PLANTES AROMATIQUES

26 MAI | 3 JUIN | 23 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Entre mai et juin, venez découvrir l'usage des plantes aromatiques en cuisine à travers trois ateliers thématiques de dégustation, qui vous feront découvrir des associations et goûts inédits.

📅 3^e date : samedi 23 juin à 18h30

Sandrine Boileau vous présentera son activité de production de plantes aromatiques et médicinales, à travers une dégustation de différents produits, afin de découvrir les utilisations possibles des plantes aromatiques en cuisine.

💬 INTERVENANTE

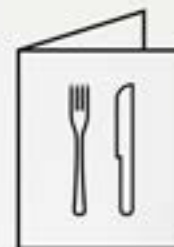
Sandrine Boileau, *Le Champ des 3 Chênes* (Orbigny)

🛒 Inscription au cycle complet (3 dates : 26 mai, 3 juin et 23 juin) : 15€ plein tarif / 10€ tarif réduit*

Tarif plein (un atelier) : 6€ / Tarif réduit* (un atelier) : 4€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



Menu(s) à la carte

Atelier d'écriture



ateliers d'écriture menu(s) à la carte

14H00-18H00 | 10 JUIN | 24 JUIN | 8 JUILLET

📍 VILLA RABELAIS

Gastronomie, gourmandise, alimentation, recettes, cuisine, menus, dégustation, voyages, découvertes, vocabulaire, liste des courses... Trois journées à la carte, en partenariat avec l'IEHCA.

Ateliers d'écriture animés par Philippe Ouzounian, écrivain public

📅 2^e date : samedi 24 juin

🛒 Possibilité de s'inscrire à 1, 2 ou 3 séances : samedis 10 et 24 juin, 8 juillet

Tarifs :

20 euros pour 1 séance

35 euros pour 2 séances

50 euros pour 3 séances

⚡ Renseignements et inscriptions au 06 81 95 77 85 ou à entouteslettres37@gmail.com



Goûtez ma lecture



GOÛTEZ MA LECTURE

24 JUIN | 11H30

📍 VILLA RABELAIS

Venez découvrir les coups de cœur des bibliothécaires de la Villa Rabelais, les nouveautés de nos collections et partageons un goûter tout en parlant « cuisine ».

Pour cette nouvelle rencontre, rendez-vous autour d'une recette : le houmous. Chaque participant apporte un pot de houmous et sa recette, afin que nous puissions échanger nos secrets de cuisine et ainsi « goûter la lecture » !

🛒 Entrée libre



BOIRE À LA RENAISSANCE

DU 27 AU 29 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Dans le cadre du 65^e Colloque d'études humanistes 2023, qui se tiendra à Tours du 26 au 29 juin, sur le thème de « Boire à la Renaissance (XIV^e-XVII^e siècle) », le CESR et l'IEHCA vous proposent trois événements.

📅 **Acte I > Concert de chansons à boire**
mardi 27 juin à 18h30

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

Concert des Sorbonne Scholars

🛒 7€ plein tarif / 5€ tarif réduit*

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



BOIRE À LA RENAISSANCE

28 JUIN | 18H00

📍 VILLA RABELAIS

📅 **Acte II** > conférence-dégustation
mercredi 28 juin à 18h00

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

Conférence suivie d'un dîner Renaissance, organisé par Fabian Müllers (collectif Cuisine Historique).

🗨️ INTERVENANTS

Bruno Laurioux, professeur d'histoire médiévale, *université de Tours*, président de l'IEHCA

Azélina Jaboulet-Vercherre, présidente du jury du prix de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

👛 Tarif unique : 40€ / personne

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur www.villa-rabelais.fr



BOIRE À LA RENAISSANCE

12H30 | 29 JUIN

📍 CESR | 59, rue Néricault Destouches, 37000 Tours

📅 **Acte III** > Table-ronde « Vins de la Renaissance, Renaissance des vins en Val-de-Loire »
jeudi 29 juin à 12h30

Table-ronde « Vins de la Renaissance, Renaissance des vins en Val-de-Loire », suivie d'une dégustation sur le thème « À la recherche des vins anciens : vins de cépages rares et francs de pied ».

Animée par Samuel Leturcq, avec les interventions d'un représentant de l'INAO et du VINOPOLE d'Amboise

👛 Gratuit

⚡ Inscription obligatoire à la Table-ronde pour bénéficier de la dégustation.
Plus d'informations à venir sur www.villa-rabelais.fr



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

5 JUILLET | 16H30

📍 VILLA RABELAIS

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

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème des fruits et légumes !

👤 À partir de 3 ans

👛 Entrée libre



CONFÉRENCE-DÉGUSTATION CÉPAGES RARES ET OUBLIÉS

18H30 | 7 JUILLET

📍 VILLA RABELAIS

Dégustez et découvrez les cépages rares et oubliés de Loire. Au delà de l'expérience sensorielle classique, vous apprendrez l'histoire de ces anciens cépages et leur intérêt face à enjeux actuels (biodiversité, changement climatique, économique, etc.).

Au programme : *Les Mesliers* et *Abouriou*

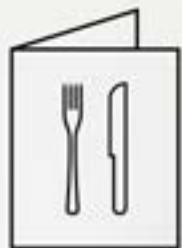
🗨 INTERVENANT

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

👛 Tarif plein : 15€
Tarif réduit* : 10€

* -18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux

⚡ Réservation uniquement auprès de contact@dejault.com



Menu(s) à la carte

Atelier d'écriture



ATELIERS D'ÉCRITURE MENU(S) À LA CARTE

10 JUIN | 24 JUIN | 8 JUILLET | 14H00-18H00

📍 VILLA RABELAIS

Gastronomie, gourmandise, alimentation, recettes, cuisine, menus, dégustation, voyages, découvertes, vocabulaire, liste des courses... Trois journées à la carte, en partenariat avec l'IEHCA.

Ateliers d'écriture animés par Philippe Ouzounian, écrivain public

📅 3^e date : samedi 8 juillet

🛒 Possibilité de s'inscrire à 1, 2 ou 3 séances :
samedis 10 et 24 juin, 8 juillet

Tarifs :

20 euros pour 1 séance

35 euros pour 2 séances

50 euros pour 3 séances

⚡ Renseignements et inscriptions au 06 81 95 77 85 ou à
entouteslettres37@gmail.com



LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

14H30-16H30 | 12 JUILLET

📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et le potager.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des recettes à élaborer, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre...

Il y en aura pour tous les goûts !

👤 De 2 à 100 ans

🛒 Entrée libre



DEVENEZ AMIS DE LA VILLA RABELAIS

... SOUTENIR

- > La Villa Rabelais et ses actions ;
- > La promotion d'une gastronomie respectueuse de nos terroirs, de notre environnement et accessible à toutes et tous ;
- > Un lieu de cultures entièrement dédié à la gastronomie et à la transmission du patrimoine alimentaire.

... RECEVOIR

- > En avant-première les informations concernant la Villa Rabelais et ses événements ;
- > Des places réservées ou à tarif préférentiel pour certains de ces événements ;
- > Bien d'autres avantages (rejoignez-nous pour en savoir plus...).

... AGIR

- > Je diffuse la programmation culturelle de la Villa Rabelais à mon réseau ;
- > Je participe aux événements organisés par la Villa Rabelais ;
- > Je soumetts des idées d'événements pouvant intégrer la programmation culturelle de la Villa Rabelais (selon des conditions à définir).

⚡ adhésion sur www.villa-rabelais.fr
ou coupon à retirer à la bibliothèque gourmande

HORAIRES D'OUVERTURE

BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

- > mercredi
10h30 > 13h00
14h00 > 18h30
- > jeudi
14h00 > 18h30
- > vendredi
14h00 > 18h30
- > samedi
10h30 > 13h00
14h00 > 18h30

BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

- > du lundi au jeudi
9h00 > 12h00
14h00 > 18h00
- > vendredi
9h00 > 12h00

📍 Villa Rabelais - 116, boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 18 75 27 41

✉ animation@villa-rabelais.fr

📘 www.villa-rabelais.fr

📘 IEHCA

📷 Villa Rabelais — IEHCA

🐦 @villa_rabelais

📺 @IEHCA_Network

📺 @video_iehca