



Crédits photos

IEHCA, Ville de Tours – V. Liorit, Ct du Gâteau, Camille Copie, Reiko, Victor Dauge – Graines de tandem, Juliette Mallet – La Cabane à Plantes, Christine Causera, le Rucher de la dame Blanche, Malena De Jaham, Getty Images, Adobestock.

Conception graphique : Alexandra Louault

Ne pas jeter sur la voie publique.

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

ÉDITO

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un centre culturel et scientifique dédié aux patrimoines gastronomiques et alimentaires. Pour cette année 2025, les patrimoines culinaires de la Région Centre-Val de Loire seront le point d'orgue de nos programmations culturelles, qui sont ouvertes à toutes et tous. Différentes cultures gastronomiques nationales et internationales recevront également une attention particulière. Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Centre-Val de Loire, du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et de la Région Centre-Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation s'emploie à la valorisation et au rayonnement de la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours.

Les fleurs ornent nos tables, mais savez-vous qu'elles ont aussi leur place dans nos assiettes ? La nouvelle saison culturelle mettra à l'honneur les fleurs comestibles, cultivées et cueillies notamment en Touraine, sous différentes formes : infusions, sirops, miels, condiments et autres préparations apéritives. Découvrez grâce à nos intervenants l'usage des fleurs comestibles en cuisine et laissez-vous surprendre par leurs différentes saveurs.



AVRIL

MARDI 1^{ER} AVRIL | 12H00
Résidence de cheffe brésilienne
Déjeuner au restaurant d'application
Lycée Albert Bayet

MARDI 1^{ER} AVRIL | 18H30
Résidence de cheffe brésilienne
Table ronde « Cultures culinaires
et alimentaires brésiliennes »
Villa Rabelais

MERCREDI 2 AVRIL | 11H30
Résidence de cheffe brésilienne
Cours de cuisine brésilienne
Tours à Table

MERCREDI 2 AVRIL | 16H30
Lecture à haute voix, histoires
pour enfants
Villa Rabelais

MERCREDI 2 AVRIL | 19H30
Résidence de cheffe brésilienne
Dîner à 4 mains
Restaurant Les Gens Heureux

JEUDI 3 AVRIL | 18H00
UOSG, Cycle Vin découverte
Villa Rabelais

JEUDI 3 AVRIL | 18H30
UOSG, Cycle Vin approfondissement
Les pétillants naturels
Villa Rabelais

SAMEDI 5 AVRIL | 15H30
Résidence de cheffe brésilienne
Tea *time* brésilien
Villa Rabelais

MERCREDI 9 AVRIL | 15H00
Les après-midis ludiques
de la Villa Rabelais
Villa Rabelais

JEUDI 10 AVRIL | 16H00
Goûtez ma lecture
Villa Rabelais

MARDI 22 AVRIL | 18H30
UOSG, Cycle Vin approfondissement
Les cépages d'hier
Villa Rabelais

MARDI 29 AVRIL | 18H30
UOSG, Cycle La gastronomie tourangelle
dans l'Histoire
Villa Rabelais

MARDI 29 AVRIL | 18H30
UOSG, Cycle Vin approfondissement
Les vins inscrits au patrimoine de
l'humanité par l'Unesco
Villa Rabelais

MERCREDI 30 AVRIL | 14H00
UOSG, Concours de cookies parent/enfant
Villa Rabelais

MAI

MERCREDI 7 MAI | 16H30
Lecture à haute voix, histoires pour enfants
Villa Rabelais

MERCREDI 7 MAI | 18H00
UOSG, Cycle Vin découverte
Villa Rabelais

DU 7 AU 17 MAI
Exposition
« Le Japon, entre art et gastronomie »
Villa Rabelais

SAMEDI 10 MAI | 11H00
Haru Matsuri, fête du printemps japonais
Villa Rabelais

MARDI 13 MAI | 18H00
Atelier cuisine autour des fruits
et légumes frais
Villa Rabelais

MARDI 13 MAI | 18H30
UOSG, Cycle Vin approfondissement
Les cépages d'hier
Villa Rabelais

JEUDI 15 MAI | 18H30
UOSG, Cycle Vin approfondissement
Les pétillants naturels
Villa Rabelais

SAMEDI 17 MAI | 10H00
UOSG, Concours de cuisine végétale
parent/enfant
Villa Rabelais

MARDI 20 MAI | 18H30
UOSG, Cycle Vin approfondissement
Les vins inscrits au patrimoine mondial de
l'humanité par l'Unesco
Villa Rabelais

JEUDI 22 MAI | 18H00
UOSG, Cycle La gastronomie
en Amérique Latine
Villa Rabelais

JEUDI 22 MAI | 18H30

UOSG, Cycle La gastronomie tourangelle dans l'Histoire
Villa Rabelais

SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 MAI

Vitiloire, Pavillon des chefs
Jardin de la Préfecture

LUNDI 26 MAI

UOSG, Concours d'éloquence
Villa Rabelais

JUIN

MERCREDI 4 JUIN | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants
Villa Rabelais

JEUDI 5 JUIN | 18H00

UOSG, Cycle La gastronomie en Amérique Latine
Villa Rabelais

JEUDI 5 JUIN | 18H30

UOSG, Cycle Vin approfondissement Les pétillants naturels
Villa Rabelais

VENDREDI 6 JUIN | 18H30

Repas à thème
Variations autour de la pâtisserie
Villa Rabelais

MARDI 10 JUIN | 18H30

UOSG, Cycle Vin approfondissement Les cépages d'hier
Villa Rabelais

DU 11 AU 13 JUIN

Dixième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
Université de Tours – Site des Tanneurs

MARDI 17 JUIN | 18H30

Saison culturelle « Les fleurs comestibles », dégustation commentée « Plantes et fleurs comestibles de Touraine »
Villa Rabelais

MARDI 17 JUIN | 18H30

UOSG, Cycle La gastronomie en Amérique Latine
Villa Rabelais

MERCREDI 18 JUIN | 18H30

UOSG, Cycle La gastronomie tourangelle dans l'Histoire
Villa Rabelais

JEUDI 19 JUIN | 18H00

UOSG, Cycle Vin découverte
Villa Rabelais

MARDI 24 JUIN | 18H30

UOSG, Cycle Vin approfondissement – Les vins inscrits au patrimoine mondial par l'Unesco
Villa Rabelais

VENDREDI 27 JUIN | 18H00

Saison culturelle « Les fleurs comestibles », dégustation commentée
Villa Rabelais

SAMEDI 28 JUIN | 9H30

Saison culturelle « Les fleurs comestibles », atelier cuisine
Maison de la Gloriette

JUILLET

MERCREDI 2 JUILLET | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants
Villa Rabelais

JEUDI 10 JUILLET | 18H30

Saison culturelle « Les fleurs comestibles », dégustation commentée « Au cœur de la ruche »
Villa Rabelais

SAMEDI 12 JUILLET | 16H00

Un festin de mots
Villa Rabelais

MERCREDI 16 JUILLET | 15H00

Les après-midis ludiques de la Villa Rabelais
Villa Rabelais

JEUDI 24 JUILLET | 14H30

Atelier couture nomade
Villa Rabelais



DÉJEUNER AU RESTAURANT D'APPLICATION

1^{ER} AVRIL | 12H00

📍 **LYCÉE HÔTELIER ALBERT BAYET**
9 rue du Commandant Bourgoïn, Tours

Venez savourer un déjeuner unique préparé par les élèves de Bac professionnel, guidés par les professeurs de cuisine Alexis et Estelle et sous l'œil expert de Maud et Nathalie, les professeuses de sommellerie, guidés par la cheffe brésilienne **Rebecca Lockwood** !

⚡ Réservation au 02 47 77 12 39



TABLE RONDE « CULTURES CULINAIRES ET ALIMENTAIRES BRÉSILIENNES »

18H30 | 1^{ER} AVRIL

📍 **VILLA RABELAIS**

Participez à une table ronde dédiée aux cultures culinaires et alimentaires brésiliennes, orchestrée par les étudiants du Master Alimentation de l'Université de Tours, en présence de la cheffe **Rebecca Lockwood**, **Adriana Brandão**, journaliste et docteur en histoire et **Marília de Andrade** de la boutique *Sabor Da Terra*, animée par **Yaël Pelletier** et **Júlia Mara Aparecida de Jesús**.

⚡ Entrée gratuite sur inscription :
jeanne.thebaud@etu.univ-tours.fr



COURS DE CUISINE BRÉSILIENNE

2 AVRIL | 11H30-13H30

📍 **TOURS À TABLE**
45 rue Bernard Palissy, Tours

Plongez au cœur des saveurs brésiliennes lors d'un cours de cuisine exceptionnel à l'atelier *Tours à Table*, dispensé par la cheffe en résidence. Laissez-vous guider pour découvrir des recettes colorées, empreintes de créativité et de tradition !

👤 Tarif unique : 40€

⚡ Inscriptions auprès de Tours à Table :
caroline@toursatable.fr - 06 62 86 99 10

LECTURE À HAUTE VOIX,
HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 2 AVRIL

📍 **VILLA RABELAIS**

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 « Carnet de voyage du Brésil ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



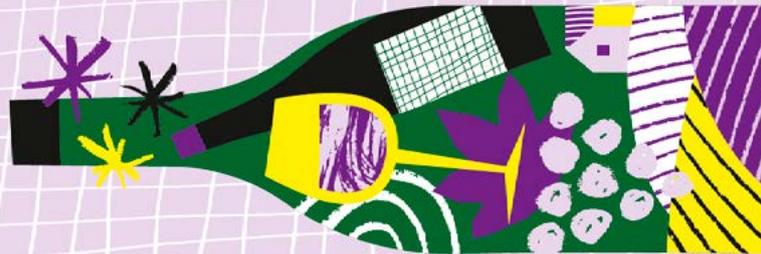
DÎNER À 4 MAINS

2 AVRIL | 19H30

📍 **LES GENS HEUREUX**
5 rue Marceau, Tours

Vivez une expérience culinaire unique lors d'un dîner à quatre mains au restaurant tourangeau *Les Gens Heureux*. La cheffe **Rebecca Lockwood** et le chef **Gilles Hémard** unissent leur talent et leur créativité pour vous offrir une soirée gourmande et mémorable, où chaque plat raconte une histoire.

⚡ Tarif et réservation au 02 47 20 98 10

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

18H00-19H30 | 3 AVRIL

📍 **VILLA RABELAIS**

Les discrets vins d'Île de France : c'est au Moyen Âge que la culture de la vigne monastique de Paris connaît son véritable essor. Saint-Denis, Saint Germain-des-Prés et Montmartre, sont les prémices de l'actuelle IGP vins d'Île-de-France. Aujourd'hui les vignes qui ceinturaient la capitale ont quasiment toutes disparu, mais Belleville, Suresnes et la Seine et Marne, sont des productions à découvrir.

🗨 **INTERVENANTE**

Catherine DULHOSTE, consultante en vin, Paris

⚡ Cycle complet pour 2025
Plus d'informations auprès de
kilien.stengel@villa-rabelais.fr



UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE VIN APPROFONDISSEMENT

3 AVRIL | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Les pétillants naturels en Lorraine et dans le Nord

Cycle « Les Pétillants naturels » 3/5

Tandis que certains s'amuse à faire pétiller le miel ou la mirabelle de Lorraine avec d'autres fruits, d'autres taquent la pomme de l'Avesnois. Et paf, ça fait des bulles du grand Nord !

🗨 INTERVENANTE

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

👛 Tarif plein : 25€

Tarif réduit : 10€

(étudiants et bénéficiaires des *minima sociaux*)

⚡ Inscription obligatoire et règlement **uniquement** auprès de julie.joyez@gmail.com



TEA TIME BRÉSILIEN

15H30-17H00 | 5 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Découvrez un *tea time* inspiré des traditions culinaires du Nordeste brésilien, mettant à l'honneur des douceurs, comme le Bolo de Noiva et le gâteau au Brigadeiro, accompagnées de café brésilien et de maté traditionnel. Immersion savoureuse garantie !

🗨 INTERVENANTE

Bartira LINS, bénévole de la Villa Rabelais

👛 Tarif plein : 10€

Tarif réduit : 6€

(étudiants et bénéficiaires des *minima sociaux*)

⚡ Réservation obligatoire (nombre de places limité)



LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

9 AVRIL | 15H00-16H30

📍 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 la gastronomie.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre... Il y en aura pour tous les goûts !

👤 De 2 à 100 ans

⚡ Entrée libre



GOÛTEZ MA LECTURE

16H00-17H00 | 10 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Autour d'une boisson chaude, venez découvrir les coups de cœur des bibliothécaires de la Villa Rabelais, les nouveautés de nos collections et partageons nos lectures autour de l'alimentation.

👤 Tout public

⚡ Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE VIN APPROFONDISSEMENT

22 AVRIL | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Cépages d'hier, une solution pour demain ?

Disparus à la fin du XIX^e siècle, ces cépages refont surface depuis les années 1980, porteurs de promesses pour l'avenir du vin face au changement climatique. Venez explorer leur histoire, comprendre leur résilience... et surtout les déguster !

🗨 INTERVENANTE Jeanne GALINIÉ

🏠 Tarif unique : 30€

⚡ Inscription obligatoire auprès de jeanne.yerre@gmail.com
06 59 78 49 18



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 29 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

La gastronomie tourangelle dans l'Histoire : des rillettes de Tours jusqu'à la tarte vigneronne...

Conférences-dégustations sur l'évolution des spécialités alimentaires de la Touraine dans l'Histoire, en quatre temps.

L'amorce d'une valorisation contemporaine (1800-1914). La plupart des spécialités actuelles font leur apparition dans le commerce et les acteurs locaux s'efforcent de les faire connaître. Dégustation surprise pour accompagner le propos.

🗨 INTERVENANTS

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

Nicolas RADUGET, docteur en histoire contemporaine, chercheur indépendant

🏠 Tarif plein : 25€ / Tarif réduit : 10€
(étudiants et bénéficiaires des *minima* sociaux)

⚡ Inscription obligatoire et règlement **uniquement** auprès de julie.joyez@gmail.com ou nicolas.raduget@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

29 AVRIL | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Cycle : Les vins inscrits au patrimoine de l'humanité par l'Unesco

Les kvevris en Géorgie : la Géorgie, berceau millénaire de la viticulture, recèle un trésor unique : la méthode de vinification traditionnelle en kvevri, inscrite par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2013. Ces grandes jarres en argile enterrées, témoins d'une pratique ancestrale vieille de 8 000 ans, sont l'âme du vin géorgien.

🗨 INTERVENANTE

Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours

👛 Tarif unique : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de f.mahe.uosg@gmail.com



CONCOURS DE COOKIES PARENT / ENFANT

14H00 | 30 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Classiques aux pépites de chocolat, moelleux au cœur fondant ou revisités avec des saveurs originales, laissez libre cours à votre créativité pour imaginer la recette de cookies qui séduira le jury. Participez à notre concours de pâtisserie dédié aux amateurs et vivez une expérience gourmande en binôme parent/enfant ! Un moment de complicité et de gourmandise à partager en famille !

Organisé en collaboration avec l'association **Tours'n Patisse**

⚡ Inscription et renseignements auprès de toursn_patisse@hotmail.com



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

7 MAI | 16H30-17H00

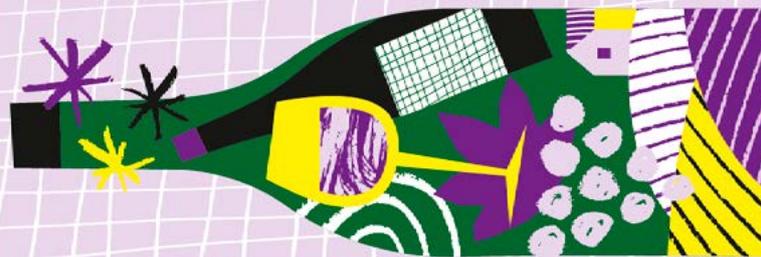
📍 VILLA RABELAIS

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 « Petits plats maisons ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN DÉCOUVERTE

18H00-19H30 | 7 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Les vignobles des îles italiennes : il n'y a pas de petite île en Italie qui ne possède pas de vignoble et de vin typique. Les vignobles insulaires italiens ne sont pas seulement la Sicile ou la Sardaigne. Pantelleria, Salina, Lipari et Egadi sont aussi fouettées par les vents marins.

🗨️ INTERVENANTS

Cesare BONACOSCIA, sommelier, Associazione Italiana sommelier, *Mi-Faim Mi-Raisin*, Tours
Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours

⚡ Cycle complet pour 2025
 Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



LE JAPON, ENTRE ART ET GASTRONOMIE

DU 7 AU 17 MAI

📍 VILLA RABELAIS

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.

- Entrée libre, sur les horaires d'ouverture de la Bibliothèque Gourmande
mercredi et samedi : 10h00-13h00 / 14h00-18h00
jeudi et vendredi : 14h00-18h00



HARU MATSURI FÊTE DU PRINTEMPS JAPONAIS

14H00-17H00 | 10 MAI

📍 VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais se met aux couleurs du Japon !

Ateliers de printemps autour de la culture gastronomique japonaise : thés japonais, cuisine japonaise, origami, cours de japonais « les mots autour de l'alimentation » et bien d'autres surprises !

Journée thématique organisé par l'association franco-japonaise **Hinodé** (Tours). Plus d'informations et inscriptions aux ateliers sur www.hinode-tours.fr



Des fruits et des légumes frais

ATELIER CUISINE AUTOUR DES FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS

13 MAI | 18H00-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Venez réveiller votre envie de cuisiner les fruits et légumes frais ! Venez tester des recettes simples, rapides avec des fruits et légumes pour votre déjeuner à emporter ! Merci d'apporter un contenant afin d'emporter vos préparations.

🗨 INTERVENANTE

Céline DUPUYDAUBY, diététicienne (*Interfel*)

⚡ Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES
CYCLE VIN APPROFONDISSEMENT

18H30-20H00 | 13 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Cépages d'hier, une solution pour demain ?

Disparus à la fin du XIX^e siècle, ces cépages refont surface depuis les années 1980, porteurs de promesses pour l'avenir du vin face au changement climatique. Venez explorer leur histoire, comprendre leur résilience... et surtout les déguster !

🗨 INTERVENANTE

Jeanne GALINIÉ

👛 Tarif unique : 30€

⚡ Inscription obligatoire auprès de jeanne.yerre@gmail.com / 06 59 78 49 18



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE VIN APPROFONDISSEMENT

15 MAI | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Les pétillants naturels du centre de la France

Cycle « Les pétillants naturels » 4/5

Des bords de Loire au Poitou, fruits et végétaux inspirent productrices et producteurs, qui les travaillent avec passion. Des boissons pétillantes à la teneur en alcool parfois proche de zéro, avec la limonade de sureau par exemple.

🗨️ INTERVENANTE

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

👛 Tarif plein : 25€

Tarif réduit : 10€

(étudiants et bénéficiaires des *minima sociaux*)

⚡ Inscription obligatoire et règlement **uniquement** auprès de julie.joyez@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

10H00-18H00 | 17 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Concours de cuisine végétale parent/enfant

Partagez un moment gourmand en duo lors de notre concours de cuisine végétale ! Parents et enfants cuisineront ensemble des recettes créatives à base de fruits et de légumes. Un défi culinaire ludique et convivial, idéal pour éveiller les papilles et transmettre le plaisir de cuisiner autrement. Et pour prolonger l'expérience, d'autres animations vous attendent tout au long de la journée !

Organisé avec **l'association Générations Cuisine**, étudiants à l'IUT de Tours.

👛 Inscription au concours : 15€ par binôme
Entrée libre pour le public

⚡ Inscription obligatoire en scannant le QR code





UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

20 MAI | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Cycle : Les vins inscrits au patrimoine de l'humanité par l'Unesco

Les paysages classés de l'Italie : l'Italie, terre de vignobles d'exception, dévoile des paysages viticoles uniques classés par l'Unesco : des terrasses vertigineuses des Cinque Terre aux collines ondulantes du Piémont, en passant par les vignes en gobelet de Pantelleria. Chaque territoire raconte une histoire millénaire de passion, de culture et de transmission, façonnant des paysages patrimoniaux où la vigne est reine.

🗨️ INTERVENANT

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

🏠 Tarif unique : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de f.mahe.uosg@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 22 MAI

📍 VILLA RABELAIS

La gastronomie en Amérique Latine

***Pura vida purO gusto* : déguster le Costa Rica**

Explorez les saveurs originales du Costa Rica à travers quatre plats et aliments incontournables du pays.

Du maïs à la carambole, cette soirée vous invite à découvrir une cuisine simple, généreuse et colorée, à l'image de la culture costaricienne.

🗨️ INTERVENANTE

Camila ACUÑA BLANCO, étudiante d'échange originaire du Costa Rica

🏠 Tarif pour le cycle complet (22/05, 05/06, 17/06) : 30€

⚡ Inscription obligatoire auprès de f.mahe.uosg@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

22 MAI | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

La gastronomie tourangelle dans l'Histoire : des rillettes de Tours jusqu'à la tarte vigneronne...

Conférences-dégustations sur l'évolution des spécialités alimentaires de la Touraine dans l'Histoire, en quatre temps.

L'âge d'or de la gastronomie régionale (1914-1960).

La relance économique de l'après-guerre et l'essor du tourisme gastronomique suscitent une émulation locale autour des produits régionaux. Dégustation surprise pour accompagner le propos.

🗨️ INTERVENANTS

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

Nicolas RADUGET, docteur en histoire contemporaine, chercheur indépendant

👛 Tarif plein : 25€ / Tarif réduit : 10€

⚡ Inscription obligatoire et règlement **uniquement** auprès de julie.joyez@gmail.com ou nicolas.raduget@gmail.com

Viti Loire

VITILOIRE

24 - 25 MAI

📍 JARDIN DE LA PRÉFECTURE

26 boulevard Heurteloup, Tours

La Villa Rabelais collabore depuis huit ans avec Vitiloire en apportant son soutien logistique, notamment pour l'animation « Les Chefs à Vitiloire ». Elle sélectionne les chefs et établit la liste des participants du « Pavillon des Chefs », qui met en lumière le talent et le dynamisme des cuisiniers tourangeaux.

L'événement valorise également le lien entre les AOC viticoles et la gastronomie régionale. Avec plus de 40 000 visiteurs et 100 participants par atelier, Vitiloire est un rendez-vous incontournable, diffusant 5 000 fiches-recettes chaque année.

⚡ Plus d'informations : <https://www.tours.fr/evenements/vitiloire-24-25-mai-2025/>





CONCOURS D'ÉLOQUENCE

26 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Exprimez vos idées et défendez vos convictions lors du Concours d'Éloquence sur le thème « L'éthique du bien-manger ». Ouvert aux **lycéens de classes de première et de terminale**, cet événement invite à explorer les enjeux de l'alimentation responsable à travers des discours captivants. Rejoignez-nous pour mettre vos talents oratoires au service d'une cause qui nourrit le monde de demain !

⚡ Inscriptions avant le 30 mars et renseignements auprès de : kilien.stengel@villa-rabelais.fr

LECTURE À HAUTE VOIX,
HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 4 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

L'association **Graines de Tandem** invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires autour du thème « Voyager à vélo, découvrir autrement » à la Bibliothèque Gourmande. Un temps de lecture inédit pour inspirer les enfants (et leurs parents!) à vivre des aventures culturelles et culinaires.

Lecture animée par **Rebecca ACOSTA**, association Graines de Tandem (Tours).

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre





UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

5 JUIN | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

La gastronomie en Amérique Latine Saveurs de la région côtière péruvienne

Partez à la découverte des trésors culinaires de la côte péruvienne. À travers la dégustation d'un ceviche, accompagné de *papa a la huancaína* et d'une *chicha morada*, vous plongerez dans un voyage de fraîcheur et de contrastes, entre mer et terre.

🗨 INTERVENANT

Martin GONZALES, originaire du Pérou

👛 Tarif pour le cycle complet (22/05, 05/06, 17/06) : 30€

⚡ Inscription obligatoire auprès de f.mahe.uosg@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE VIN APPROFONDISSEMENT

18H30-20H00 | 5 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Les pétillants naturels d'ailleurs

Cycle « Les pétillants naturels » 5/5

Les "pét'nat" sont devenus un phénomène mondial en quelques années : des États-Unis à la Géorgie, en passant par l'Afrique du Sud, on découvrira que la méthode ancestrale est aussi un mode de production qui enthousiasme la scène internationale.

🗨 INTERVENANTE

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire

👛 Tarif plein : 25€

Tarif réduit : 10€

(étudiants et bénéficiaires des *minima sociaux*)

⚡ Inscription obligatoire et règlement **uniquement** auprès de julie.joyez@gmail.com



REPAS À THÈME VARIATIONS AUTOUR DE LA PÂTISSERIE

6 JUIN | 18H30-20H30

📍 VILLA RABELAIS

Chaque trimestre, nous vous proposons un repas à thème à la Villa Rabelais ! Pour cette nouvelle édition, rendez-vous autour de la pâtisserie. Comme le chef étoilé Sébastien Vauxion, laissez place à votre créativité afin d'imaginer des recettes mettant à l'honneur le sucré, de l'entrée au dessert.

Modalités de participation : le repas est gratuit sur inscription. Il est demandé à chaque participant d'apporter un plat à partager en lien avec le thème. Le nom du plat sera à communiquer au plus tard 72h avant la date de l'évènement, afin de confectionner le menu. Les boissons sont fournies par la Villa Rabelais.

Dîner réservé aux Amis de la Villa Rabelais.

⚡ Inscription obligatoire (repas limité à 24 convives)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE VIN APPROFONDISSEMENT

18H30-20H00 | 10 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Cépages d'hier, une solution pour demain ?

Disparus à la fin du XIX^e siècle, ces cépages refont surface depuis les années 1980, porteurs de promesses pour l'avenir du vin face au changement climatique. Venez explorer leur histoire, comprendre leur résilience... et surtout les déguster !

🗨 INTERVENANTE Jeanne GALINIÉ

👛 Tarif unique : 30€

⚡ Inscription obligatoire auprès de jeanne.yerre@gmail.com / 06 59 78 49 18



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

DU 11 AU 13 JUIN

📍 UNIVERSITÉ DE TOURS – SITE DES TANNEURS 3 rue des Tanneurs, Extension – Porte Z

Nous avons le plaisir de vous convier à la Dixième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, organisée par l'IEHCA. Cette manifestation scientifique s'inscrit dans le prolongement des actions de soutien à la recherche et son travail de mise en synergie des chercheurs en *Food Studies*, que mène le Réseau Thématique de Recherche piloté par l'IEHCA et soutenu par la Région Centre-Val de Loire.

⚡ Plus d'informations à venir sur notre site internet.



DÉGUSTATION COMMENTÉE PLANTES ET FLEURS COMESTIBLES DE TOURAINE

18H30-20H00 | 17 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

« Lors de cette rencontre, je vous inviterai à une dégustation commentée autour de mes créations à base de plantes et fleurs comestibles : infusions, condiments, sirops et autres préparations gourmandes. Ce sera l'occasion d'explorer les saveurs, couleurs et bienfaits des plantes cultivées et cueillies en Touraine. Nous prendrons également un moment pour échanger sur mon parcours, mon approche du métier de productrice-transformatrice et l'histoire de *La Cabane à Plantes*, avec un focus particulier sur la culture et l'usage des fleurs comestibles en cuisine et des épices locales. », Juliette Mallet

🗨 INTERVENANTE

Juliette MALLET, *La Cabane à Plantes*, Sennevières

🎫 Tarif plein : 10€
Tarif réduit : 6€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

17 JUIN | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

La gastronomie en Amérique Latine Maté et autres douceurs d'Argentine

Initiez-vous à l'art de boire le maté, tradition argentine et véritable symbole de convivialité et de partage, qui unit les Argentins. La soirée sera également l'occasion de découvrir d'autres douceurs argentines.

🗨 INTERVENANTE

Maria Romita MARTÍNEZ MENDIÓROZ, originaire d'Argentine

- 👛 Tarif pour le cycle complet (22/05, 05/06, 17/06) : 30€
- ⚡ Inscription obligatoire auprès de f.mahe.uosg@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 18 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

La gastronomie tourangelle dans l'Histoire : des rillettes de Tours jusqu'à la tarte vigneronne...

Conférences-dégustations sur l'évolution des spécialités alimentaires de la Touraine dans l'Histoire, en quatre temps.

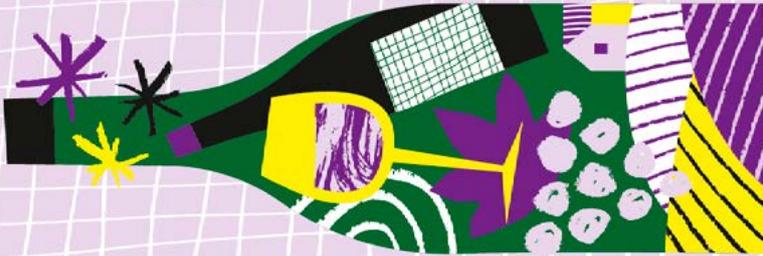
Du productivisme aux circuits courts (1960-2025). Fous de Royer ou fous d'écologie, les Tourangeaux s'adaptent à leur époque ; la gastronomie s'intellectualise et intègre officiellement le patrimoine. Dégustation surprise pour accompagner le propos.

🗨 INTERVENANTS

Julie JOYEZ, organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire
Nicolas RADUGET, docteur en histoire contemporaine, chercheur indépendant

👛 Tarif plein : 25€ / Tarif réduit : 10€

- ⚡ Inscription obligatoire et règlement **uniquement** auprès de julie.joyez@gmail.com ou nicolas.raduget@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

19 JUIN | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Les tendances des dégustateurs : les forces du changement climatique, du rapport à l'environnement, de la digitalisation et de la mondialisation marquent de leur empreinte, l'industrie jusqu'ici traditionaliste. Ajoutez à cela les foules de pionniers qui brouillent les styles de vin traditionnels, et les nouvelles tendances du vin, en termes d'offre comme de demande, s'annoncent comme un présent et un avenir fascinants.

🗨 INTERVENANTS

Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Ouvrier de France Honoris causa (2015), Meilleur Sommelier du Monde (1992)
Entretien conduit par **Kilien STENGEL**, Villa Rabelais, Tours

⚡ Cycle complet pour 2025. Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr

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



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 24 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

La vallée de Wachau en Autriche : la Vallée de Wachau, joyau viticole niché le long du Danube en Autriche, est un patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2000, qui incarne parfaitement l'harmonie entre l'homme et la nature. S'étendant sur environ 30 kilomètres entre Melk et Krems, cette région offre un paysage spectaculaire de vignobles en terrasses sculptés à flanc de collines, où les coteaux escarpés habitent les méandres du fleuve.

🗨 INTERVENANTE

Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours

👛 Tarif unique : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de f.mahe.uosg@gmail.com



DÉGUSTATION COMMENTÉE LES FLEURS COMESTIBLES

27 JUIN | 18H30-20H30

📍 VILLA RABELAIS

Fascinée par la nature et passionnée par les plantes et l'alimentation, **Christine Causera** vous invite à une expérience gustative inédite, composée de fleurs comestibles et de plantes sauvages. Venez découvrir un monde exceptionnel de saveurs à travers une conférence, suivie d'une dégustation fleurie.

🗨 INTERVENANTE

Christine CAUSERA, *À fleur de goût*, Queaux

- 👉 Tarif plein : 10€
- 👉 Tarif réduit : 6€
- 👉 Duo conférence dégustée 27/06 + atelier cuisine 28/09 : 30€
- ⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

ATELIER CUISINE

9H30-13H00 | 28 JUIN

📍 MAISON DE LA GLORIETTE 61 avenue de Pont Cher, Tours

Lors de cet atelier cuisine, vous apprendrez à accommoder les fleurs comestibles et les plantes sauvages pour cuisiner des apéritifs estivaux originaux ! L'atelier sera suivi d'une promenade découverte autour des plantes comestibles du parc de la Gloriette.

🗨 INTERVENANTE

Christine CAUSERA, *À fleur de goût*, Queaux

- 👉 Tarif plein : 25€
- 👉 Tarif réduit : 20€
- 👉 Duo conférence dégustée 27/06 + atelier cuisine 28/09 : 30€
- ⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

2 JUILLET | 16H30-17H30

📍 VILLA RABELAIS

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 « Au potager ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



DÉGUSTATION COMMENTÉE AU CŒUR DE LA RUCHE

18H30-20H00 | 10 JUILLET

📍 VILLA RABELAIS

Embarquement immédiat au cœur du monde des abeilles ! **Michael Preteseille** vous propose une découverte des miels toutes fleurs, à travers la question de l'apiculture durable en Touraine et du lien entre les abeilles et la biodiversité.

🗨 INTERVENANT

Michael PRETESEILLE, *Le Rucher de la dame Blanche*, Civray-de-Touraine

👛 Tarif unique : 5€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UN FESTIN DE MOTS

12 JUILLET | 16H00-17H00

📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Villa Rabelais vous invite à un moment de lecture à haute voix. Apportez l'un de vos coups de cœur en lien avec l'alimentation ou venez piocher dans les collections de la Bibliothèque Gourmande. Autour d'un rafraîchissement, nous partagerons nos coups de cœur littéraires et culinaires pour nourrir les papilles et l'ouïe !

⚡ Entrée libre



LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

15H00-16H30 | 16 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 la gastronomie.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre... Il y en aura pour tous les goûts !

👤 De 2 à 100 ans

⚡ Entrée libre



ATELIER COUTURE NOMADE

24 JUILLET | 14H30-17H30

📍 VILLA RABELAIS

Au cours de cet atelier créatif, vous confectionnerez un sac à tarte, pour emporter vos tartes salées et sucrées lors de vos repas en plein air. À partir de 15 ans. Matériel fourni.

- 🏠 Tarif plein : 20€
- Tarif réduit : 10€ (-18ans, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux)



LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

15H00-16H30 | 26 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 la gastronomie.

Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre... Il y en aura pour tous les goûts !

- 👤 De 2 à 100 ans
- 🔥 Entrée libre

SUIVEZ-NOUS



@villa_rabelais



@video_iehca



@iehca



@Villa Rabelais - IEHCA



INFORMATIONS PRATIQUES
BILLETTERIE

En ligne, en scannant ce QR-code



Sur place : 116 boulevard Béranger, aux heures d'ouverture de la Bibliothèque Gourmande. Nous acceptons les paiements en espèces ou par chèque. Les réservations non confirmées par règlement 72h avant la manifestation seront remises à la vente.

Aucun remboursement n'est effectué. Vous avez néanmoins la possibilité de céder votre réservation à une autre personne de votre choix, en prévenant au préalable l'équipe animation de la Villa Rabelais.

Lors de l'achat d'un billet au tarif réduit, merci de présenter un justificatif en cours de validité.

L'équipe des Gourmets



APPEL À BÉNÉVOLES

L'ÉQUIPE DES GOURMETS

Vous aimez la cuisine, la gastronomie et les échanges ?
Devenez bénévole de la Villa Rabelais, en rejoignant l'équipe des Gourmets !

Accueil du public et des intervenants, mise en valeur du fonds de la Bibliothèque Gourmande, contrôle des billets, proposition d'ateliers... votre contribution peut prendre différentes formes, en fonction de vos savoir-faire et disponibilités.

En plus des temps de bénévolat, nous nous retrouverons au début de chaque trimestre afin d'échanger sur la saison culturelle à venir de partager autour d'un verre.

Devenir bénévole au sein de la Villa Rabelais, c'est contribuer à la construction d'un lieu culturel en commun.

Plus de renseignements auprès de Samya Dahech,
chargée d'action culturelle : samya.dahech@villa-rabelais.fr
02 18 75 27 41



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

BIBLIOTHÈQUES

HORAIRES D'OUVERTURE

BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

- > **mercredi**
10h00 > 13h00 | 14h00 > 18h00
- > **jeudi**
14h00 > 18h00
- > **vendredi**
14h00 > 18h00
- > **samedi**
10h00 > 13h00 | 14h00 > 18h00

BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

- > **du lundi au vendredi**
9h00 > 12h30 | 13h30 > 17h00

📍 Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 18 75 27 41

✉ animation@villa-rabelais.fr

🌐 www.villa-rabelais.fr

📘 Villa Rabelais — IEHCA

📷 @villa_rabelais

🌐 @iehca

📺 @video_iehca