



PROGRAMME

AVRIL ▶ JUIN
2024



Crédits photos

IEHCA, Ville de Tours, Elisabeth Auzoux, éditions Les Pérégrines / NB, association Autour des possibles, association Familles Rurales, Cité internationale de la langue française, Sachiko Watanabe, Radio Béton, Compagnie Gérard Gérard, association Refugee food, Pixabay, MMollaretti - stock.adobe.com, Ville de Tours - V. Liorit.

Illustration : Maléna De Jaham

Conception graphique : Alexandra Louault / Université de Tours

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 lieu culturel ouvert à toutes et à tous, dédié aux patrimoines alimentaires et gastronomiques. Grâce à une programmation culturelle diversifiée au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs », la Villa Rabelais valorise les richesses culinaires de la Région Centre-Val de Loire et favorise la diffusion des cultures gastronomiques internationales. Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de Tours Métropole Val de Loire, de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire 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 Internationale de la Gastronomie de Tours.

Cette nouvelle saison culturelle a été conçue comme un parcours sensoriel et réflexif autour des légumes, notamment primeurs. De la graine au compostage, les légumes seront abordés sous toutes les coutures. La saison culturelle « Légumes primeurs » sera également une ode pour une alimentation durable.



AVRIL

MERCREDI 3 AVRIL | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants autour de
la thématique

« Invitation gourmande »

Villa Rabelais

JEUDI 4 AVRIL | 18H00

Un festin de mots,
*Mangeuses, celles qui dévorent,
savourent ou se privent à l'excès*

Villa Rabelais

VENDREDI 5 AVRIL | 19H00

Conférence

« Transition alimentaire,
c'est l'heure de passer à table ! »

Villa Rabelais

SAMEDI 6 AVRIL | 11H00

Atelier découverte

« Le kéfir de fruits »

Villa Rabelais

JEUDI 11 AVRIL | 18H30

UOSG, atelier Vin

« Les cépages oubliés du Sud-
Ouest Viticole »

Villa Rabelais

VENDREDI 12 AVRIL | 17H00

UOSG, atelier Plantes Sauvages

« Balade découverte »

Île Saint-Simon

SAMEDI 13 AVRIL | 10H30

UOSG, atelier Plantes Sauvages

« Conférence »

Villa Rabelais

DIMANCHE 14 AVRIL | 10H00

UOSG, atelier Plantes Sauvages

« Atelier culinaire »

Tours à table

MARDI 16 AVRIL | 18H00

Saison culturelle

Les légumes primeurs,
animation « graines et semis de
printemps »

Villa Rabelais

MERCREDI 17 AVRIL | 18H00

Table ronde autour des cultures
culinaires et alimentaires de
Lituanie

Villa Rabelais

MERCREDI 17 AVRIL | 20H00

Dîner à quatre mains

Restaurant « Le Martin Bleu »

JEUDI 18 AVRIL | 12H00

Repas du chef Miroslav Styčinskij

Lycée hôtelier Albert Bayet

JEUDI 18 AVRIL | 18H30

Saison culturelle

Les légumes primeurs,
Conférence dégustée

"Bocal gourmand"

Villa Rabelais

JEUDI 18 AVRIL | 18H30

UOSG, dégustation commentée

« Cépage rares et biodiversité
domestique »

Villa Rabelais

VENDREDI 19 AVRIL | 9H00

UOSG, Cycle cours de cuisine

des plats inscrits à l'Unesco –
le Kimchi, tradition culinaire

coréenne

Tours à table

VENDREDI 19 AVRIL | 10H00

Radio étudiante

Villa Rabelais

AVRIL

VENDREDI 19 AVRIL | À PARTIR DE 9H00

Festival des Mets et des mots

Château de Villers-Cotterêts

VENDREDI 19 AVRIL | 18H30

7 dégustations, 7 inattendues

Villa Rabelais

SAMEDI 20 AVRIL | 16H00

Goûtez ma lecture

Villa Rabelais

JEUDI 25 AVRIL | 15H00

**Les après-midis ludiques
de la Bibliothèque gourmande**

Villa Rabelais

SAMEDI 27 AVRIL | 11H00

**Atelier découverte « Umami :
rencontre de saveurs autour
du vin nature »**

Villa Rabelais

MAI

JEUDI 16 MAI | 18H30

Saison culturelle**Les légumes primeurs,
table ronde / dégustation
commentée « De la graine au
compostage »**

Villa Rabelais

JEUDI 16 MAI | 18H30

**UOSG, dégustation commentée
« Cépages rares et biodiversité
domestique »**

Villa Rabelais

SAMEDI 18 MAI | 10H00

Saison culturelle**Les légumes primeurs,
atelier « Cuisine anti-gaspi »**

Villa Rabelais

MARDI 21 MAI | 18H00

**UOSG, Cycle cours de cuisine des
plats inscrits à l'UNESCO
Le Keşkek, tradition culinaire
turque**

Tours à table

MERCREDI 22 ET JEUDI 23 MAI

À PARTIR DE 10H**Radio lycéenne**

JEUDI 23 MAI | 18H30

**UOSG, atelier Vin
« Le Malbec à travers les
vignobles français »**

Villa Rabelais

SAMEDI 27 MAI | 13H30

Vitiloire, le pavillon des chefs

DIMANCHE 28 MAI | 13H00

Vitiloire, le pavillon des chefs

MERCREDI 30 MAI | 19H00

Les chroniques carnées

Villa Rabelais

JEUDI 31 MAI | 18H30

**Saison culturelle
Les légumes primeurs,
conférence « Les produits
potagers sous l'Ancien Régime »**

Villa Rabelais

JUIN

MARDI 4 JUIN | 14H00

UOSG, Cycle cours de cuisine des plats inscrits à l'UNESCO le Dolma, tradition culinaire

Tours à table

MERCREDI 5 JUIN | 16H30

Lecture à haute voix autour de la thématique « Au potager »

Villa Rabelais

DU 5 AU 7 JUIN | À PARTIR DE 14H

9^e Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Tanneurs

VENDREDI 7 JUIN | 18H30

Animation « Qu'est-ce qu'on mange ? »

Villa Rabelais

JEUDI 13 JUIN | 18H30

UOSG, dégustation commentée « Cépages rares et biodiversité domestique »

Villa Rabelais

VENDREDI 14 JUIN

Clôture du Refugee Food Festival

La Guinguette de Tours sur Loire

SAMEDI 15 JUIN | 11H00

Saison culturelle Les légumes primeurs, dégustation commentée « Légumes japonais d'exception de Touraine »

Villa Rabelais

LUNDI 17 JUIN | 14H00

Concours « Bières d'exception »

Villa Rabelais

JEUDI 20 JUIN | 18H30

UOSG, atelier Vin « L'influence des goûts internationaux sur les vins et la gastronomie française »

Villa Rabelais

SAMEDI 22 JUIN | 18H00

Un festin de mots, Des mots à boire

Villa Rabelais

SAMEDI 29 JUIN | 15H30

Atelier créatif jeune public « Bricolages de chef »

Villa Rabelais

SAISON CULTURELLE « LÉGUMES PRIMEURS »

▶ PAGE 20

MARDI 16 AVRIL | 18H00

Animation

« Graines et semis de printemps »

Villa Rabelais

▶ PAGE 22

JEUDI 18 AVRIL | 18H30

Conférence dégustée

« Bocal gourmand »

Villa Rabelais

▶ PAGE 31

JEUDI 16 MAI | 18H30

Table ronde / dégustation
commentée « De la graine au
compostage »

Villa Rabelais

▶ PAGE 33

SAMEDI 18 MAI | 10H00

Atelier « Cuisine anti-gaspi »

Villa Rabelais

▶ PAGE 39

VENDREDI 31 MAI | 18H30

Conférence « Les produits
potagers sous l'Ancien Régime »

Villa Rabelais

▶ PAGE 46

SAMEDI 15 JUIN | 11H00

Dégustation commentée
« Légumes japonais de Touraine
d'exception »

Villa Rabelais

LES RENCONTRES GOURMANDES

▶ PAGE 14

VENDREDI 5 AVRIL | 19H00

Conférence « Transition
alimentaire, c'est l'heure de
passer à table ! »

Villa Rabelais

▶ PAGE 25

VENDREDI 19 AVRIL | À PARTIR DE 9H00

Festival des Mets et des mots
Château de Villers-Cotterêts

▶ PAGE 26

VENDREDI 19 AVRIL | 10H00

Radio étudiante

Villa Rabelais

▶ PAGE 27

VENDREDI 19 AVRIL | 18H30

7 dégustations, 7 inattendues

Villa Rabelais

▶ PAGE 35

MERCREDI 22 ET JEUDI 23 MAI

À PARTIR DE 10H

Radio lycéenne

Villa Rabelais

▶ PAGE 37

SAMEDI 25 & 26 MAI | 13H00

Vitiloire, le pavillon des chefs

▶ PAGE 38

MERCREDI 30 MAI | 19H00

Les chroniques carnées

Villa Rabelais

▶ PAGE 42

DU 5 AU 7 JUIN | À PARTIR DE 14H00

9^e Convention Internationale
d'Histoire et des Cultures de
l'Alimentation

Tanneurs

▶ PAGE 45

VENDREDI 14 JUIN

Clôture du Refugee Food Festival

La Guinguette de Tours sur Loire

ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

► **PAGE 12**

MERCREDI 3 AVRIL | 16H30

Lecture à haute voix,
histoires pour enfants autour de
la thématique
« Invitation gourmande »

Villa Rabelais

► **PAGE 13**

JEUDI 4 AVRIL | 18H00

Un festin de mots,
*Mangeuses, celles qui dévorent,
savourent ou se privent à l'excès*

Villa Rabelais

► **PAGE 15**

SAMEDI 6 AVRIL | 11H00

Atelier découverte
« Le kéfir de fruits »

Villa Rabelais

► **PAGE 28**

SAMEDI 20 AVRIL | 16H00

Goûtez ma lecture

Villa Rabelais

► **PAGE 29**

JEUDI 25 AVRIL | 15H00

Les après-midis ludiques
de la Bibliothèque gourmande

Villa Rabelais

► **PAGE 30**

SAMEDI 27 AVRIL | 11H00

Atelier-découverte
« Umami : rencontre de saveurs
autour du vin nature »

Villa Rabelais

► **PAGE 41**

MERCREDI 5 JUIN | 16H30

Lecture à haute voix autour
de la thématique « Au potager »

Villa Rabelais

► **PAGE 43**

VENDREDI 7 JUIN | 18H30

Soirée « Apéro jeu »

Villa Rabelais

► **PAGE 50**

SAMEDI 29 JUIN | 15H30

Atelier créatif jeune public
« Bricolages de chef »

Villa Rabelais

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Ateliers vin

► PAGE 16

JEUDI 11 AVRIL | 18H30

Les cépages oubliés du Sud-Ouest Viticole

Villa Rabelais

► PAGE 36

JEUDI 23 MAI | 18H30

Le Malbec à travers les vignobles français

Villa Rabelais

► PAGE 48

JEUDI 20 JUIN | 18H30

L'influence des goûts internationaux sur les vins et la gastronomie française

Villa Rabelais

Ateliers plantes sauvages

► PAGE 17

VENDREDI 12 AVRIL | 17H00

Balade découverte

Île Saint-Simon

► PAGE 18

SAMEDI 13 AVRIL | 10H30

Conférence

Villa Rabelais

► PAGE 19

DIMANCHE 14 AVRIL, 10H00

Atelier culinaire

Tours à table

Ateliers cours de cuisine des plats inscrits à l'Unesco

► PAGE 24

VENDREDI 19 AVRIL | 9H00

Le Kimchi, tradition culinaire coréenne

Tours à table

► PAGE 34

MARDI 21 MAI | 18H00

Le Keşkek, tradition culinaire turque

Tours à table

► PAGE 40

MARDI 4 JUIN | 14H00

Le Dolma, tradition culinaire

Tours à table

Ateliers de perfectionnement
« Cépages rares et biodiversité domestique »

► PAGE 23

JEUDI 18 AVRIL | 18H30

Dégustation commentée

Villa Rabelais

► PAGE 32

JEUDI 16 MAI | 18H30

Dégustation commentée

Villa Rabelais

► PAGE 44

JEUDI 13 JUIN | 18H30

Dégustation commentée

Villa Rabelais

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Résidence de chefs : Lituanie

► **PAGE 21**

MERCREDI 17 AVRIL

18H00

Table ronde autour des cultures
culinaires et alimentaires de

Lituanie

Villa Rabelais

20H00

Dîner à quatre mains

Restaurant « Le Martin Bleu »

► **PAGE 21**

JEUDI 18 AVRIL | 12H00

Repas du chef Miroslav Styčinskij

Lycée hôtelier Albert Bayet

Concours

► **PAGE 47**

LUNDI 17 JUIN | 14H00

Concours « Bières d'exception »

Villa Rabelais



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

3 AVRIL | 16H30-17H00

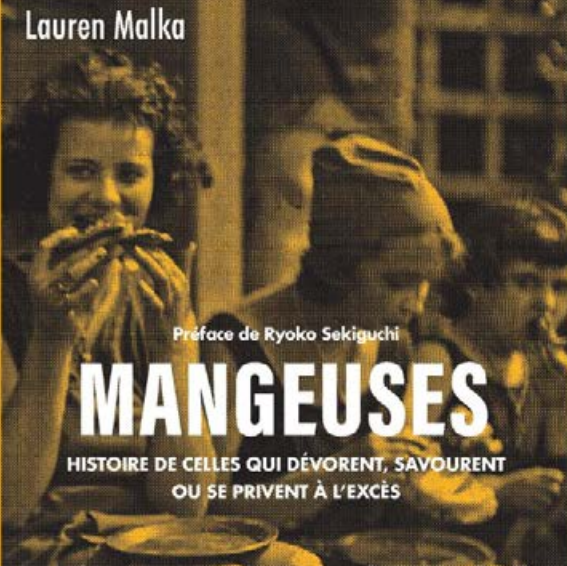
VILLA RABELAIS

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 « Invitation gourmande ».

 À partir de 3 ans

 Entrée libre



MANGEUSES. HISTOIRE DE CELLES QUI DÉVORENT, SAVOURENT OU SE PRIVENT À L'EXCÈS

18H00-19H30 | 4 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Rencontre avec l'autrice **Lauren Malka** pour son ouvrage *Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès* (éditions Les Pérégrines, 2023).

En partenariat avec la librairie *Les Saisons* (Tours)

🗨️ INTERVENANTS

Loïc Bienassis, chargé de mission scientifique, IEHCA
Lauren Malka, autrice

⚡ Gratuit – inscription recommandée

C'EST L'HEURE DE PASSER À TABLE !

CONFÉRENCE TRANSITION ALIMENTAIRE,
C'EST L'HEURE DE PASSER À TABLE !

5 AVRIL | 19H00-20H30

📍 VILLA RABELAIS

Si nous connaissons parfaitement le coût de notre alimentation au quotidien, nous en avons collectivement perdu la valeur. Levier puissant pour changer le monde ou variable d'ajustement budgétaire, l'alimentation est à l'image de notre société fragmentée. Alors, si la transition alimentaire est en marche, elle est loin d'embarquer tout le monde.

Quels sont les freins ? Quelles pistes pour mobiliser davantage les consommateurs, un des maillons clés de cette transition dont la responsabilité est éminemment collective ?

🗨️ Conférence proposée par l'association **Autour des Possibles** (Tours) et animée par **Stéphane Brunerie**, créateur du média *StripFood*

⚡ Gratuit – inscription obligatoire (nombre de places limité)



LE KÉFIR DE FRUITS


11H00-12H30 | 6 AVRIL

VILLA RABELAIS


Le kéfir de fruits : découverte, préparation et dégustation de cette boisson pétillante fermentée. Chaque participant repartira avec des grains de kéfir de fruits (merci d'apporter un bocal de type pot de confiture).

INTERVENANTE

Samya Dahech, chargée d'action culturelle – IEHCA

 Tarif plein : 7€
Tarif réduit* : 5€

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

 Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

11 AVRIL | 18H30-20H00

VILLA RABELAIS

Les Cépages oubliés du Sud-Ouest Viticole

Le Sud-ouest viticole, berceau de cépages mondialement connus et de cépages autochtones cultivés surtout localement, renferme des produits tanniques au nez développé.

Entre Toulouse et Biarritz, le Gers offre une richesse de cépages qui représente un réservoir de biodiversité exceptionnel. Des cépages « oubliés » utiles pour leur adaptation aux changements climatiques en cours.

INTERVENANT

Charles Imbert, animateur commercial en vins et spiritueux, Tours



Cycle complet.

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



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

17H00-19H00 | 12 AVRIL

📍 ÎLE SAINT-SIMON

Cycle Plantes sauvages alimentaires

Ce cycle vise à changer la perception des « mauvaises herbes » en les valorisant comme de précieuses plantes sauvages comestibles, favorisant ainsi la préservation environnementale et le développement durable. En reconnaissant leur potentiel nutritif et culinaire, nous pouvons promouvoir leur utilisation respectueuse dans nos environnements locaux, d'autant plus qu'elles sont gratuites ! En sensibilisant les gens à l'identification, la cueillette éthique et l'utilisation sûre de ces plantes, nous encourageons des pratiques durables et renforçons notre lien essentiel avec la nature.

Cycle thématique proposé par **Amandine Cancé** de **Savoir Sauvage Touraine**.

Balade découverte de 2h autour des plantes sauvages comestibles de l'île Saint-Simon et éveil des 5 sens.

🛒 25€/personne

⚡ Réservation : 06 01 30 08 28 ou savoirsauvage@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

13 AVRIL | 10H30-12H30

📍 **VILLA RABELAIS**

Cycle Plantes sauvages alimentaires

Conférence avec dégustation.

Présentation des plantes sauvages vues lors du jour 1.

Caractéristiques, anecdotes, particularités et utilisation en cuisine.

🛒 20€/personne

⚡ Réservation : 06 01 30 08 28 ou savoirsauvage@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

10H00-12H00 | 14 AVRIL


TOURS À TABLE

Cycle Plantes sauvages alimentaires

Atelier culinaire à Tours à Table.

Cuisine des plantes sauvages découvertes lors des deux précédents jours et dégustation des plats préparés durant l'atelier.

 50€/personne

 Réservation : 09 51 84 06 42 ou contact@toursatable.fr



ANIMATION GRAINES ET SEMIS DE PRINTEMPS

16 AVRIL | 18H00-20H00


VILLA RABELAIS

Un moment de découverte de l'univers des graines potagères et de leur fantastique diversité. Que vous ayez un jardin, un balcon ou simplement un rebord de fenêtre, venez apprendre les bases du semis selon les conseils et astuces de l'animateur de l'association **La Belle et La Blette**.


Chaque participant repartira avec son pot fraîchement semé et à coup sûr la "main verte".

INTERVENANT

Clément Abrassart, directeur de l'association *La Belle et La Blette* (La Riche)

 Tarif plein : 10€
Tarif réduit* : 6€

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

 Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVÈTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

17 AVRIL & 18 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS | 17 avril | 18h00-19h30

Table ronde en présence du chef **Miroslav Styčinskij** et de l'Ambassadeur de Lituanie en France autour des cultures culinaires et alimentaires de Lituanie.

Modération : **Loïc Bienassis**, chargé de mission scientifique, IEHCA

⚡ Réservation : massimo.lg29@gmail.com

📍 RESTAURANT "LE MARTIN BLEU" | 17 avril | 20h00

Diner à 4 mains avec **Miroslav Styčinskij** et le chef tourangeau **Florent Martin**

⚡ Réservation : 02 47 66 79 33 ou aumartinbleu@hotmail.fr

📍 LYCÉE HÔTELIER ALBERT BAYET | 18 avril | 12h00

Repas du chef **Miroslav Styčinskij** au restaurant d'application avec les élèves encadrés par les professeurs de cuisine **Estelle Cordelet** et **Alexis Jouanneau**

⚡ Réservation : 02 47 77 12 39
Plus d'informations auprès de kilien.stengel@villa-rabelais.fr



CONFÉRENCE DÉGUSTÉE BOCAL GOURMAND


18 AVRIL | 18H00-20H00

VILLA RABELAIS


Dans le cadre de la saison culturelle « Légumes primeurs », venez découvrir le travail de fabrication artisanale de bocaux gourmands, à partir de légumes du Val-de-Loire, d'**Estelle Duchemin**, fondatrice de la conserverie de Touraine, *Jacqueline & Geneviève*. Des bocaux gourmands sains, locaux et respectueux de la planète à déguster !

INTERVENANTE

Estelle Duchemin, Conserverie de Touraine (Candes-Saint-Martin)

 Tarif plein : 7€
Tarif réduit* : 5€

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

 Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 18 AVRIL

VILLA RABELAIS

Atelier perfectionnement « Cépages rares et biodiversité domestique »

La Cave épicerie *locavore Dejault* et la micro-agence "*Qui l'eût cru ?*" créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

 Soirée proposée par :

François Bonhomme, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire et Agir pour les cépages rares

Julie Joyez, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, "*Qui l'eût cru ?*"

 25€, boissons, pains et tartinables inclus
10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

 Réservation souhaitée auprès de contact@dejault.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

19 AVRIL | 9H00-11H00

📍 **TOURS À TABLE** | 45 rue Bernard Palissy

Cycle cours de cuisine des plats inscrits à l'Unesco

Le Kimchi, tradition culinaire coréenne

Le Kimchi est le nom coréen donné aux légumes conservés, assaisonnés d'épices et de produits de la mer fermentés. Rappelant aux coréens l'importance de vivre en harmonie avec la nature, sa préparation suit un rythme annuel au gré des saisons, du début du printemps jusqu'à la fin de l'automne, afin que les foyers aient de quoi affronter l'hiver.

🗨️ **INTERVENANTES**

Dahye Jeong
Da in Kim
Yeunsoo Park

🛒 30€/personne

⚡ Réservation : 06 62 86 99 10 ou caroline@toursatable.fr



Festival Des Mets & Des Mots

FESTIVAL
« DES METS ET DES MOTS »

9H00-14H00 | 19 AVRIL

📍 CHÂTEAU DE VILLERS-COTTERÊTS

La Cité internationale de la langue française à Villers-Cotterêts accueille, du 19 au 21 avril 2024, la première édition du festival « Des Mets et des Mots ». Le temps d'un long week-end printanier, le château de la ville natale d'Alexandre Dumas va vivre au rythme des dégustations, des lectures, des cours de cuisine, des spectacles avec un programme de rencontres savoureuses et inattendues où se mêleront et s'entremêleront les mets et les mots.

Cet événement culinaire est parrainé par **Jean-François Piège**, chef étoilé du « *Grand Restaurant* » à Paris. Évènement coproduit par la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA) et la Cité internationale de la langue française.

Dans le cadre de la carte blanche de la Ville de Tours, Cité Internationale de la Gastronomie : Conférence de **Loïc Bienassis**, chargé de mission scientifique, IEHCA : « Les mots de Rabelais, porte ouverte sur la culture alimentaire de la Renaissance »

Conférence-dégustation de **Kilien Stengel**, chargé de mission scientifique, IEHCA : « Les mots du vin : dégustation rabelaisienne »

⚡ Plus d'informations sur www.festival-desmetssetdesmots.com



RADIO ÉTUDIANTE

19 AVRIL | 10H00-12H00

VILLA RABELAIS

Dans le cadre de l'apprentissage de la langue et la culture française, les étudiants de l'option "Radio" du CUEFEE (Centre Universitaire d'Étude du Français pour les Étudiants Étrangers) de l'université de Tours ont découvert les différents formats radiophoniques mais pas que... Ces étudiants internationaux ont aussi choisi de jouer les journalistes autour de la gastronomie à Tours et à l'international.

En collaboration avec Radio Campus Tours, et soutenus par l'IEHCA et RFI, ils animeront une émission publique 100% gastronomique et interculturelle, au sein de la Villa Rabelais. Au programme : gastronomie et cuisine, les étoiles Michelin, les cuisines du monde, le développement durable et des invités surprises sur le plateau !

 Entrée libre



7 DÉGUSTATIONS,
7 INATTENDUES

18H30-20H00 | 19 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Grecque d'adoption, passionnée par la culture hellénique, Isabelle vous propose un voyage au cœur de la Grèce avec l'axe de la tradition des Pâques orthodoxes grecques.

Terres Grecques vous invite au voyage gourmand, avec ses produits endémiques et traditionnels qu'elle ramène dans ses valises, et vous initie au voyage immersif, avec ses odysées !

Une programmation proposée par l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley à retrouver sur

www.tours-tourisme.fr

⚡ **Réservation obligatoire uniquement auprès de l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley**




GOÛTEZ MA LECTURE

20 AVRIL | 16H00-17H00

VILLA RABELAIS

Venez découvrir les coups de cœur des bibliothécaires de la Villa Rabelais, les nouveautés du fonds documentaire et partageons notre goût de la cuisine. Pour cette nouvelle rencontre, rendez-vous autour du chocolat. Chaque participant apporte un gâteau à base de chocolat, afin que nous puissions échanger nos secrets de cuisine et ainsi « goûter la lecture ».

 Tout public

 Entrée libre



LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

15H00-16H30 | 25 AVRIL

📍 VILLA RABELAIS

Pendant les vacances scolaires, 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 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



UMAMI : RENCONTRE DE SAVEURS AUTOUR DU VIN NATURE

27 AVRIL | 11H00-13H00


VILLA RABELAIS

Connaissez-vous le terme japonais « umami » ?
Savez-vous que l'umami se trouve naturellement dans de nombreux aliments, y compris en France ?

Lors de cet atelier découverte, vous pourrez vous familiariser avec cette saveur caractéristique de la cuisine maison japonaise, à travers une dégustation, qui sera accompagnée de vins naturels français.

INTERVENANTES

Samya Dahech, chargée d'action culturelle, IEHCA
Sachiko Watanabe, étudiante, université de Tours

 Tarif unique : 12€/personne


 Inscription obligatoire (nombre de places limité)



TABLE RONDE « LES LÉGUMES, DE LA GRAINE AU COMPOSTAGE »

18H30-20H00 | 16 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Production locale et transformation des légumes, gaspillage alimentaire, alimentation durable, astuces pour consommer des légumes au quotidien, principes du compostage, toutes ces thématiques seront abordées au cours de cette table ronde, qui sera suivie d'une dégustation commentée.

🗨️ INTERVENANTS

Sébastien Moreau, maître composteur, association *Zéro Déchet Touraine* (Tours)

Léo Vetillard, maraîcher soutenu par le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Tours Métropole Val de Loire
Les maraîchers de Cangé (Saint-Avertin)

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

Modératrice : **Sandrine Vrignaud**, bénévole, IEHCA

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

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

16 MAI | 18H30-20H00

VILLA RABELAIS

Atelier perfectionnement « Cépages rares et biodiversité domestique »

La Cave épicerie *locavore Dejault* et la micro-agence "*Qui l'eût cru ?*" créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

Soirée proposée par :

François Bonhomme, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire et Agir pour les cépages rares

Julie Joyez, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, "*Qui l'eût cru ?*"

 25€, boissons, pains et tartinables inclus
10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

 Réservation souhaitée auprès de contact@dejault.com



ATELIER « CUISINE ANTI-GASPI »


10H00-12H30 | 18 MAI


VILLA RABELAIS

Objectif zéro gâchis, zéro gaspi. Lors de cet atelier, venez découvrir les secrets pour réduire ses déchets en cuisine. Passer ensuite à la pratique en réalisant des recettes simples, rapides et surtout garanties sans gaspillage alimentaire avec pour finir une dégustation. Atelier à partir de 8 ans.

INTERVENANTE

Anaïs Moreau, conseillère technique développement durable, *Association Familles Rurales*

 Tarif adulte : 15€
Tarif duo parent – enfant (de moins de 15 ans) : 20€

 Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

21 MAI | 18H00-20H00

📍 TOURS À TABLE | 45 rue Bernard Palissy
Cycle cours de cuisine des plats inscrits à l'Unesco

Le Keşkek, tradition culinaire turque

Le Keşkek est un plat cérémoniel traditionnel turc, préparé à l'occasion des mariages et des fêtes religieuses.

Composé principalement de blé et de morceaux de viande, le Keşkek est ensuite battu à l'aide de maillets en bois, au rythme de la foule qui acclame et au son des joueurs de zurna.

🗨 INTERVENANTE
Aliza Karatas

🛒 30€/personne

⚡ Réservation : 06 62 86 99 10 ou caroline@toursatable.fr



RADIO LYCÉENNE

10H00-17H45 | 22 & 23 MAI

VILLA RABELAIS

Dans le cadre du dispositif régional « 100% radio » et avec l'appui technique de Médiacom, les élèves de première « Technicien Conseil Vente en produits Alimentaire » du lycée agricole de Chambray-lès-Tours, animeront une Web Radio en direct de la Villa Rabelais.

Les contenus des 8 émissions proposées ont été choisis par les élèves avec pour seule consigne : le thème de l'alimentation. Composées de micros-trottoirs, de reportages et d'interview de spécialistes dans leur domaine, les émissions seront variées entre « La place des femmes dans la gastronomie » et « L'importance de l'alimentation chez la sportive / le sportif de haut niveau » en passant par « L'alimentation dans les trois religions monothéistes ».

 Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

23 MAI | 18H30-20H00

VILLA RABELAIS

Le Malbec à travers les vignobles français

Une dégustation comparative des Malbecs de la Loire au Languedoc en passant par le Bordelais, cette soirée a de quoi plaire aux plus œnophiles d'entre nous. Mais aussi aux plus militants. À ceux de la vinodiversité.

INTERVENANTE

Émilie Kopp, caviste, *Les vins sarments*, Savonnières



Cycle complet.

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



VITILOIRE

13H30-18H30 | 25 MAI || 26 MAI | 13H00-18H00

📍 VITILOIRE

La Villa Rabelais s'associe depuis 7 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 40 000 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.

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



LES CHRONIQUES CARNÉES

30 MAI | 19H00

VILLA RABELAIS

La viande est-elle de droite ? Est-ce que manger mieux, c'est mâcher plus ? Le poulet est-il un fruit ou un légume ? Quand le toréro perd, pourquoi on ne le mange pas ? Le véganisme est-il un ayatollisme ? Si j'arrête la viande, est-ce que je pourrai aller au ski ? Les porcs bretons sont-ils pur beurre ? Quid du poulpe ? Jusqu'où ira le bilan carbone des lapins ?

La Cie Gérard Gerard débarque à la radio pour parler "bidoche". En partenariat avec le pOlau, Radio Béton et l'IEHCA, ces chroniques radiophoniques et théâtrales, imprégnées d'une dose d'espièglerie et d'une pincée d'impertinence, explorent différentes facettes de la VIANDE, tout en invitant à une réflexion commune sous le signe de la transition.

Avec Les Chroniques Carnées, on se donne le droit d'oser repenser notre rapport à l'alimentation, à la nature et au vivant. Chaque émission réunit, l'espace d'une heure, des intervenants aux profils différents et issus de milieux divers : recherche, art et culture, agriculture, commerce, industrie, journalisme, etc

 Entrée libre.



CONFÉRENCE LES PRODUITS DU POTAGER SOUS L'ANCIEN RÉGIME

18H30-20H00 | 31 MAI

📍 VILLA RABELAIS

Même s'ils n'occupent qu'une part restreinte du territoire, les potagers familiaux constituent un élément central de la civilisation de la France sous l'Ancien Régime, par le rôle singulier et vital qu'ils jouent dans l'alimentation comme dans la vie de la population, par le travail qu'ils exigent et les denrées qu'ils livrent. Ce modèle populaire se décline avec d'importantes nuances dans les potagers maraîchers, dans les potagers ecclésiastiques (notamment monastiques) et dans les potagers aristocratiques dont le fonctionnement éclaire d'autres aspects des rapports d'une civilisation aux légumes et aux fruits.

🗨️ INTERVENANT

Jean Vassort, agrégé d'histoire et docteur d'État, spécialiste d'histoire culturelle

⚡ Gratuit, inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

4 JUIN | 14H30-16H30

📍 **TOURS À TABLE** | 45 rue Bernard Palissy

Cycle cours de cuisine des plats inscrits à l'Unesco

Le Dolma, tradition culinaire

Le Dolma est un plat qui se présente sous la forme de petites garnitures à base de viande, d'oignons, de riz, de pois et d'épices, enveloppées dans des feuilles, essentiellement de vigne.

Le Dolma est un plat très répandu dans les cuisines des pays du Caucase, des Balkans, du Moyen-Orient et du Maghreb.

🗨️ **INTERVENANTES**

Éliane Cheikbossian
Catherine Garabedian

🛒 30€/personne

⚡ Réservation : 06 62 86 99 10 ou caroline@toursatable.fr



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 5 JUIN

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



9^E CONVENTION INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

5 JUIN AU 7 JUIN | À PARTIR DE 14H00

📍 FACULTÉ DES TANNEURS – UNIVERSITÉ DE TOURS

L'IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, organise du mercredi 5 juin au vendredi 7 juin à Tours la **neuvième 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



QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

18H30-20H30 | 7 JUIN

📍 VILLA RABELAIS

Nous vous invitons à venir jouer avec la nourriture ! Grâce au jeu *Qu'est-ce qu'on mange ?*, vous découvrirez les produits locaux, de saisons et vous devrez relever le défi d'imaginer un menu en fonction des envies de votre personnage.

Entre quiz et défis, vous pourriez repartir avec une folle envie de préparer de bons petits plats.

Animation à partir de 8 ans.

🗨️ INTERVENANTE

Anaïs Moreau, conseillère technique développement durable, *Association Familles Rurales*

🛒 Tarif adulte : 5€
 Tarif duo parent – enfant (de moins de 15 ans) : 8€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

13 JUIN | 18H30-20H00

VILLA RABELAIS

Atelier perfectionnement « Cépages rares et biodiversité domestique »

La Cave épicerie *locavore Dejault* et la micro-agence "*Qui l'eût cru ?*" créent une occasion de vous immerger dans la richesse culturelle du territoire, à travers des petits morceaux d'identité à déguster. Vous apprendrez l'histoire des cépages, races et variétés anciennes qui constituent la biodiversité domestique et découvrirez les enjeux de la préservation de ce patrimoine vivant. Partage de connaissances et animations autour du goût : vins, jus, rillettes, tartinades de légumes...

 Soirée proposée par :

François Bonhomme, caviste à Tours et coprésident de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire et Agir pour les cépages rares

Julie Joyez, organisatrice d'événements autour des boissons vivantes, "*Qui l'eût cru ?*"

 25€, boissons, pains et tartinables inclus
10€ étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

 Réservation souhaitée auprès de contact@dejault.com



REFUGEE FOOD FESTIVAL

14 JUIN

📍 LA GUINGUETTE DE TOURS SUR LOIRE

Clôture du Refugee Food Festival

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.

⚡ Plus d'informations à venir sur www.refugee-food.org



DÉGUSTATION COMMENTÉE LÉGUMES JAPONAIS D'EXCEPTION DE TOURAINE

15 JUIN | 11H00-12H30


VILLA RABELAIS

Cette dégustation commentée vous fera découvrir l'art du « bien-manger » à la japonaise, à travers une découverte des légumes japonais d'exception produits en Touraine.

INTERVENANTES

Anna Shoji, maraîchère, *Yasai* (Ligueil)

Yuko Toda, traiteur, *Kulila* (Saint-Pierre-des-Corps)

 Tarif unique : 25€/personne

 Inscription obligatoire (nombre de places limité)
uniquement auprès de Yuko Toda :
comptoir.kulila@gmail.com



CONCOURS « BIÈRES D'EXCEPTION »

14H00-18H00 | 17 JUIN

VILLA RABELAIS

L'UMIH 37 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) et l'IEHCA, dans le cadre de l'université ouverte des sciences gastronomiques, organisent la seconde édition du Concours « Bières d'exception ».

14h > Dégustation du jury

17h > Résultats et cocktail

 Plus d'informations auprès de Massimo Le Gall :
massimo.lg29@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

20 JUIN | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Cycle Vin

L'influence des goûts internationaux sur les vins et la gastronomie française

En Israël, en Argentine, en Californie, comme dans le reste du monde, les vins et mets français profitent d'une certaine renommée. Toutefois, si les goûts des mets français sont attendus, les consommateurs internationaux obligent également la gastronomie et les vins à s'adapter à la demande, tant du point de vue des degrés d'alcool, des techniques d'élaboration, des couleurs, des modes d'élevage, comme des accords des mets et des vins.

💬 INTERVENANTS

Laure Gasparotto, écrivaine, historienne et critique de vin au journal *Le Monde* (Paris) et marraine de l'édition 2023-2024 de l'UOSG Vins

Entretien conduit par **Kilien Stengel**, Villa Rabelais, Tours



Cycle complet.

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




GOÛTEZ MA LECTURE

18H00-20H00 | 22 JUIN

VILLA RABELAIS

L'équipe de la Villa Rabelais vous invite à un moment de lecture à haute voix. Apportez 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

 Tout public



BRICOLAGES DE CHEF


29 JUIN | 15H00-16H30

VILLA RABELAIS

Plat de spaghettis aux légumes, salade d'été... l'équipe de la Villa Rabelais vous propose un atelier créatif pour confectionner des plats en feutrine et autres matières recyclées !

 À partir de 6 ans

 Prix libre

 Inscription obligatoire (nombre de places limité)



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.



▼ SUIVEZ-NOUS ▼



@villa_rabelais



@IEHCA-Network



@Villa Rabelais - IEHCA



@video_iehca



@IEHCA



@iehca

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



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_Network

🌐 @iehca

📺 @video_iehca