VILLA RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

# PROGRAMME

de **JANVIER**
à **MARS**
2025

**Crédits photos**
IEHCA, Ville de Tours – V. Liorit, Camille Copie, Julia Keil, Jeanne Macaigne / Studio CC, CT Du Gâteau, Rebecca Acosta, Festival Désirs Désirs, Cindy Bans Kitchen, Fédération Familles Rurales, Les Fromages de Camille, Linotte, Malena De Jaham.

**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 lieu culturel et de convergences dédié aux patrimoines alimentaires et gastronomiques. Pour l'année 2025, les patrimoines culinaires, notamment celui de la Région Centre-Val de Loire, seront mis à l'honneur. La programmation culturelle, que nous souhaitons diversifiée et ouverte à toutes et à tous, s'inscrit dans une démarche active de valorisation des cultures gastronomiques locales, nationales et internationales. Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'Université de Tours, de Tours Métropole-Val de Loire, de la Région Centre-Val de Loire, de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Centre-Val de Loire et du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire, de la Forêt, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation s'emploie au rayonnement de la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours.

*Je vous ressers ?* C'est à partir de cette phrase que nous connaissons bien que la nouvelle saison culturelle a été pensée : elle mettra à l'honneur la convivialité, avec pour enjeu principal de réfléchir aux façons de recevoir à l'heure où de nombreux paramètres changent nos manières de consommer. Comme le rappelle Jean Anthelme Brillat-Savarin, « convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit » (*Physiologie du goût*).

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

iehca
INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

## JANVIER

MERCREDI 8 JANVIER | 16H30
**Lecture à haute voix, histoire pour enfants**
Villa Rabelais

JEUDI 9 JANVIER | 18H00
**UOSG, Cycle Vin**
Villa Rabelais

JEUDI 9 JANVIER | 18H00
**UOSG, Cycle Umami**
Villa Rabelais

SAMEDI 18 JANVIER | 15H00
**Saison Culturelle « Je vous ressers ? », Paysage végétal**
Villa Rabelais

DU 24 AU 26 JANVIER
**UOSG, Cycle Nutrition**
Tours

VENDREDI 24 JANVIER | 18H00
**Nuit de la lecture : patrimoine culinaire**
Villa Rabelais

SAMEDI 25 JANVIER | 15H30
**Saison Culturelle « Je vous ressers ? », Tea time palace**
Villa Rabelais

JEUDI 30 JANVIER | 18H00
**Atelier cuisine autour des fruits et légumes frais**
Villa Rabelais

## FÉVRIER

SAMEDI 1ER FÉVRIER | 15H00
**Conférence « Manger Queer »**
Villa Rabelais

MARDI 4 FÉVRIER | 18H30
**Conférence « Pédaler à l'étranger, comment vivre la commensalité ? »**
Villa Rabelais

MERCREDI 5 FÉVRIER | 16H30
**Lecture à haute voix, histoire pour enfants**
Villa Rabelais

JEUDI 6 FÉVRIER | 18H00
**UOSG, Cycle Vin**
Villa Rabelais

JEUDI 6 FÉVRIER | 18H30
**UOSG, Cycle Les pétillants naturels**
Villa Rabelais

SAMEDI 8 FÉVRIER | 15H30
**Animation « Qu'est-ce qu'on mange ? »**
Villa Rabelais

MERCREDI 12 FÉVRIER | 15H00
**Atelier jeune public Crêpes bretonnes**
Villa Rabelais

VENDREDI 14 FÉVRIER | 16H00
**Goûtez ma lecture**
Villa Rabelais

MERCREDI 19 FÉVRIER | 15H00
**Les après-midis ludiques de la Villa Rabelais**
Villa Rabelais

## MARS

LUNDI 3 MARS | 16H30
**UOSG, Concours des pâtés en croûte d'exception de Touraine**
Villa Rabelais

MERCREDI 5 MARS | 16H30
**Lecture à haute voix, histoire pour enfants**
VILLA RABELAIS

JEUDI 6 MARS | 18H00
**UOSG, Cycle Vin**
VILLA RABELAIS

JEUDI 6 MARS | 18H30
**UOSG, Cycle Les pétillants naturels**
VILLA RABELAIS

SAMEDI 8 MARS | 11H00
**Brunch gourmand**
VILLA RABELAIS

SAMEDI 8 MARS | 16H00
**Conférence à la découverte des mots savoureux de l'île Maurice**
VILLA RABELAIS

JEUDI 13 MARS | 18H30
**Saison Culturelle « Je vous ressers ? », dégustation commentée le plateau de fromages à la française**
VILLA RABELAIS

JEUDI 20 MARS | 18H30
**Repas à thème Vive le vert**
VILLA RABELAIS

SAMEDI 22 MARS | 15H00
**Un festin de mots avec les éditions de l'Épure**
VILLA RABELAIS

JEUDI 27 MARS | 18H30
**UOSG, Cycle La gastronomie tourangelle dans l'histoire**
VILLA RABELAIS

VENDREDI 28 MARS | 18H30
**Conférence « Quels modèles d'hospitalité pour demain ? »**
VILLA RABELAIS

SAMEDI 29 MARS | 15H30
**Saison Culturelle « Je vous ressers ? », dégustation commentée *Linotte* le fabuleux cookie Tourangeau**
VILLA RABELAIS

LUNDI 31 MARS | 16H30
**UOSG, Concours de tartes Tatin d'exception de Touraine**
VILLA RABELAIS

## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

**8 JAN | 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 « Je te ressers ? ».

À partir de 3 ans

Entrée libre

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - CYCLE VIN

**18H00-19H30 | 9 JAN**

**VILLA RABELAIS**

**Du vin breton : Depuis toujours et pour toujours !**

Peu de personnes le savent, mais depuis la nuit des temps, ou presque, on a cultivé la vigne en Bretagne et on a produit des vins. On en trouve à Rennes, Dol-de-Bretagne, Renac avec son Clos de Garo, Morlaix, Treffiagat, Argol, Kemper, les îles de Groix, Bohal, Cleguerec, voire dans les Côtes-d'Armor qui possèdent un petit vignoble au Quillo.

INTERVENANTE
**Laetitia REY,** conférencière et animatrice de dégustation, Tours

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

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - CYCLE UMAMI

**9 JAN** | 18H00-19H30

**VILLA RABELAIS**

**Umami dans les boissons fermentées**

La fermentation apporte aux boissons une teneur en Umami plus ou moins élevée. Ces breuvages peuvent être issus d'une simple fermentation ou obtenus par macération de produits fermentés. Et tous ne sont pas nécessairement alcoolisés ! Du thé à la bière en passant par les spiritueux de légumes, ce florilège dévoilera une déclinaison d'Umami.

INTERVENANT
**Julien HADJADJ-JADAUD**, *Vins Mille Lieux,* Tours

Inscription auprès de **claudia@vinsmillelieux.fr**

## PAYSAGE VÉGÉTAL

15H00-16H30 | **18 JAN**

**VILLA RABELAIS**

Fondée par **Andréa Rocagel** en 2020, *Luna création* bouscule les codes de la pâtisserie et réinvente la gourmandise. Après un parcours aux Beaux-Arts, Andréa devient chef pâtissière au sein de plusieurs restaurants, entre Hong-Kong et Paris. Passionnée par l'univers végétal, autant dans sa pratique artistique que lorsqu'elle pâtisse, ses créations associent l'univers du bon et du beau. Végétales, naturellement sans gluten, biologiques, naturelles et brutes, les *Lunes* s'imposent tel un ovni, en s'émancipant du cadre traditionnel de la pâtisserie. Une rencontre – dégustation à ne pas manquer !

INTERVENANTE
**Andréa ROCAGEL,** *Luna Création,* Paris

Tarif plein : 10€
Tarif réduit : 6€

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE NUTRITION

**24 AU 26 JAN** | 9H00-17H00

**TOURS (DIFFÉRENTS LIEUX)**

Découvrez comment retrouver l'équilibre et le bien-être grâce à ce stage de 3 jours organisé par Virginie Charreau.

Nutrition, pleine conscience, activité physique, gestion des émotions, et ateliers pratiques pour se reconnecter à soi. Inscrivez-vous **avant le 15 janvier** pour profitez de ce stage.

- Renseignement et inscription uniquement auprès de **Virginie CHARREAU** à virginie@revivisens.com ou au 02 47 20 46 08

## PATRIMOINE CULINAIRE

18H00-19H30 | **24 JAN**

**VILLA RABELAIS**

Dans le cadre de la Nuit de la lecture, l'équipe des bénévoles de la Villa Rabelais vous invite à un moment de lecture à haute voix autour du patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire. Venez découvrir, ou redécouvrir, les produits et recettes phares de notre terroir.

- Entrée libre

## TEA TIME PALACE

**25 JAN** | 15H30-17H00

**VILLA RABELAIS**

D'origine britannique, le « tea time » ou « afternoon tea » est une pause en milieu de journée autour d'un thé fumant et des gourmandises sucrées/salées. Ce même « goûter » à la française est composé de sucré uniquement et c'est dans ce cadre que nous vous ferons découvrir nos recettes pour se faire plaisir entre amis ou en famille à la maison !

INTERVENANTE
**Louise COULY,** cheffe pâtissière, pâtisserie *CT DU GÂTEAU*, Tours

Tarif plein : 10€
Tarif réduit : 6€

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

## ATELIER CUISINE AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

18H00-20H00 | **30 JAN**

**VILLA RABELAIS**

Viens cuisiner et déguster une délicieuse recette à base de fruits et légumes frais en compagnie de Céline, diététicienne.

Merci d'apporter un contenant afin d'emporter vos préparations.

INTERVENANTE
**Céline DUPUYDAUBY,** diététicienne à *Interfel*

Gratuit – réservation obligatoire (nombre de places limité)

## « MANGER QUEER »

**1ER FÉV | 15H00-17H00**

**VILLA RABELAIS**

Le festival Désir... Désirs et la Villa Rabelais vous proposent une rencontre avec **Nora Bouazzouni**. La journaliste et autrice de *Steaksisme* et de *Faiminisme* vous attend pour une rencontre autour de la thématique « Manger Queer ». Venez discuter de l'alimentation et la regarder sous un prisme social et politique dans le cadre chaleureux que propose la Villa Rabelais.

INTERVENANTE

**Nora BOUAZZOUNI** est journaliste en alimentation, autrice et traductrice. Elle est l'autrice notamment de *Faiminisme – Quand le sexisme passe à table et de Steaksisme – En finir avec le mythe de la végé et du viandard*

Gratuit. Inscription recommandée

## CONFÉRENCE « PÉDALER À L'ÉTRANGER, COMMENT VIVRE LA COMMENSALITÉ ? »

**18H30-20H00 | 4 FÉV**

**VILLA RABELAIS**

Un tour de Tours à Tours avec 11 pays traversés, des centaines de rencontres et autant de manières de vivre l'hospitalité par l'assiette. Des moments de joie partagée, de surprises et parfois d'incompréhension. Comment faire table commune en 2025 ?

INTERVENANTS

**Rebecca ACOSTA et Victor DAUGE,** association *Graines de Tandem*

Prix libre (à partir de 2€). Inscription recommandée

**Le projet associatif Roues Libres est soutenu par la DSDEN d'Indre-et-Loire, le SDJES, le Conseil Départemental d'Indre-et-Loire, la CAF Touraine, la ville de Tours dans le cadre du programme « Envie d'agir avec le BIJ37 ».**

## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

**5 FÉV | 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 « Goûters gourmands ».

À partir de 3 ans

Entrée libre

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

**18H00-19H30 | 6 FÉV**

**VILLA RABELAIS**

**Les vins schisteux**

Sur schiste, les vignes sont moins sensibles au manque d'eau. La maturité des raisins est un peu plus lente. Les vins y sont souvent considérés, selon les goûts, longilignes, austères, voire minéraux. Les schistes favorisent la finesse des arômes et amènent souvent de la complexité au vin.

INTERVENANT
**Julien HADJADJ-JADAUD**, animateur, *Vins Mille Lieux,* Tours

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

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**6 FÉV | 18H30-20H00**

**VILLA RABELAIS**

**Les pétillants naturels en Auvergne-Rhône-Alpes**

Cycle « Les Pétillants naturels » 1/5

Une invitation à la curiosité : *Clairette de Die, Cerdon du Bugey*... sont autant d'appellations méconnues ou parfois sous-estimées, mais à (re)découvrir. Et d'ailleurs on produit aussi beaucoup d'autres types de pétillants naturels dans la région !

INTERVENANTE
**Julie JOYEZ,** organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire et des boissons vivantes

Tarif plein : 25€
Tarif réduit : 10€

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

## ANIMATION *QU'EST-CE QU'ON MANGE ?*

**15H30-17H00 | 8 FÉV**

**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, *Fédération Familles Rurales*

2€ par personne
3€ duo parent – enfant (8-12 ans)

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

## ATELIER CRÊPES BRETONNES

**12 FÉV | 15H00-16H30**

**VILLA RABELAIS**

Un atelier créatif et culinaire autour des crêpes bretonnes : histoire, confection, dégustation, vous saurez tout sur cet art gourmand !

À partir de 7 ans

5€ duo parent-enfant

Entrée libre

## GOÛTEZ MA LECTURE

**16H00-17H00 | 14 FÉV**

**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

## LES APRÈS-MIDIS LUDIQUES DE LA VILLA RABELAIS

**19 FÉV** | 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

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

À PARTIR DE 16H30 | **3 MARS**

**VILLA RABELAIS**

Plus d'informations à venir sur le site internet de la Villa Rabelais.

## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

**5 MARS | 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 « Cuisines du monde ».

À partir de 3 ans

Entrée libre

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

**18H00-19H30 | 6 MARS**

**VILLA RABELAIS**

**Les vins mis en valeur dans la bande dessinée**

Les ignorants, *Mimi, Fifi & Glouglou*, ou *les Gouttes de Dieu*, sont les incontournables bandes dessinées et mangas du monde viticole. Mais avez-vous déjà goutté les vins qui sont promus entre ces cases ?

INTERVENANT
**Nicolas RADUGET,** docteur en histoire, chercheur indépendant, chroniqueur, spécialiste du vin et de la BD

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

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**6 MARS** | 18H30-20H00

**VILLA RABELAIS**

**Les pétillants naturels en Bretagne et Normandie**

Cycle « Les Pétillants naturels » 2/5

Dès que l'on pense au grand Ouest, il nous vient des arômes de beurre salé caramélisé mais aussi ceux de la pomme ou de la poire fermentée ! Une escapade au pays des cidres et des poirés, que l'on trouve parfois même en Appellation d'origine contrôlée.

INTERVENANTE
**Julie JOYEZ,** organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire et des boissons vivantes

Tarif plein : 25€
Tarif réduit : 10€

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

## BRUNCH GOURMAND

11H00-13H00 | **8 MARS**

**VILLA RABELAIS**

Le *Brunch by Cindy* a été soigneusement élaboré pour vous offrir un moment de détente bien mérité le week-end.

Aujourd'hui, faisons une incursion dans la cuisine sino-mauricienne, inspirée et revisitée par les voyages de Cindy Bans Kitchen.

Le menu détaillé du brunch est disponible sur notre site internet **https://villa-rabelais.fr/fr**

INTERVENANTE
**Cindy BANS KITCHEN,** cheffe Mauricienne, Tours

25€ par personne

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

## CONFÉRENCE À LA DÉCOUVERTE DES MOTS SAVOUREUX DE L'ÎLE MAURICE

**8 MARS** | 16H00-17H00

**VILLA RABELAIS**

**Priscille Ahtoy** vous convie à un voyage linguistique et culinaire, où chaque terme révèle le métissage culturel de l'île, des plats créoles aux influences indiennes, chinoises et européennes. Un parcours gourmand qui invite à goûter l'île Maurice à travers ses mots.

INTERVENANTE
Originaire de l'île Maurice, **Priscille AHTOY** est sociolinguiste et docteure en Sciences sociales, *université de Tours*

Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)

JE VOUS RESSERS ?

## DÉGUSTATION COMMENTÉE LE PLATEAU DE FROMAGE À LA FRANÇAISE

18H30-20H00 | **13 MARS**

**VILLA RABELAIS**

Dans le cadre de la Saison culturelle « Je vous ressers ? », nous vous proposons une rencontre gastronomique avec *Les Fromages de Camille*. Au cours de cette table ronde, il sera question de l'art de dresser un plateau de fromages à la française, de l'accord des fromages avec les vins ainsi que de la technique de découpe des fromages sur un plateau.

INTERVENANTE
**Elodie LANNAUD**, manager de la boutique *Les Fromages de Camille,* Tours, ancienne professeure du CAP crémier-fromager

Tarif plein : 15€
Tarif réduit : 12€

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

## REPAS À THÈME VIVE LE VERT !

**20 MARS** | 18H30-20H00

**VILLA RABELAIS**

Chaque trimestre, nous vous proposons un repas à thème à la Villa Rabelais ! Pour cette première édition, rendez-vous autour du printemps. Fruits et légumes de saison, éveil de la nature, travail sur les textures... : laissez place à votre créativité afin de réaliser un plat à partager mettant à l'honneur la couleur verte...

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.**
- Gratuit. Inscription obligatoire (repas limité à 24 places).

## UN FESTIN DE MOTS AVEC LES ÉDITIONS DE L'ÉPURE

15H00-16H30 | **22 MARS**

**VILLA RABELAIS**

Après la table ronde « Comment fabrique-t-on un livre de cuisine ? », les éditions de l'Épure sont de retour à la Villa Rabelais pour la présentation de l'ouvrage *La cuisine des maisons de plaisir italiennes. 1929* (Éditions de l'Épure, 2025). Une rencontre gastronomique, historique et littéraire à ne pas manquer !

INTERVENANTES

**Sabine BUCQUET-GRENET,** directrice littéraire et artistique, *Les éditions de l'Épure*, Paris
**Alessandra PIERINI,** auteure culinaire, experte en gastronomie italienne

MODÉRATEUR

**Emmanuel REYMOND,** chercheur, *Université de Strasbourg*

- Gratuit. Inscription recommandée (nombre de places limité)

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

**27 MARS | 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.

Première séance : aux origines du « Jardin de la France » (de la Renaissance à 1800). Retour sur le contexte ayant donné son célèbre surnom à la Touraine, et sur les premiers produits réputés de cette province.
Focus sur la ville de Tours (1480-1500). 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

## CONFÉRENCE « QUELS MODÈLES D'HOSPITALITÉ POUR DEMAIN ? »

**18H30-20H00 | 28 MARS**

**VILLA RABELAIS**

Une aventure pour sortir des sentiers battus et laisser de la place à l'imprévu. Au gré des rencontres (et de nombreux cafés), l'occasion de mettre en lumière des acteurs / actrices engagés / engagées pour une société inclusive innovante et dresser leurs portraits.

INTERVENANTS

**Rebecca ACOSTA** et **Victor DAUGE,** association *Graines de Tandem*, Tours
L'association ***La Prochaine Aire***, fondatrice d'une aire de véloroute à Saint-Aubin-sur-Yonne
**Paul ALBERT**, artisan expert en fermentation

Prix libre (à partir de 2€). Inscription obligatoire

**Le projet associatif Roues Libres est soutenu par la DSDEN d'Indre-et-Loire, le SDJES, le Conseil Départemental d'Indre-et-Loire, la CAF Touraine, la ville de Tours dans le cadre du programme « Envie d'agir avec le BIJ37 ».**

## DÉGUSTATION COMMENTÉE *LINOTTE*, LE FABULEUX COOKIE TOURANGEAU

**29 MARS** | 15H30-17H00

**VILLA RABELAIS**

*Linotte* c'est la marque de cookies 100% made in Tours créée par **Ismaël Méité**, Tourangeau d'origine. Inspirés à la fois par la tradition américaine et l'excellence de la gastronomie française, les cookies *Linotte* se distinguent de leurs pairs par leur format généreux en « dôme » qui offre une expérience de dégustation inédite autour de 4 sensations (croustillant, moelleux, croquant et fondant) ainsi que par la qualité des matières premières utilisées pour leur confection, à découvrir lors de cette dégustation commentée !

INTERVENANT
**Ismaël MÉITÉ,** fondateur de *Linotte*, Tours

Tarif unique : 5€ / personne

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

À PARTIR DE 16H30 | **31 MARS**

**VILLA RABELAIS**

Plus d'informations à venir sur le site internet de la Villa Rabelais.

## SUIVEZ-NOUS

@villa_rabelais

@IEHCA-Network

@Villa Rabelais - IEHCA

@video_iehca

@iehca

VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

# L'équipe des Gourmets

## INFORMATIONS PRATIQUES BILLETERIE

### 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.

## APPEL À BÉNÉVOLES

### L'ÉQUIPE DES GOURMETS

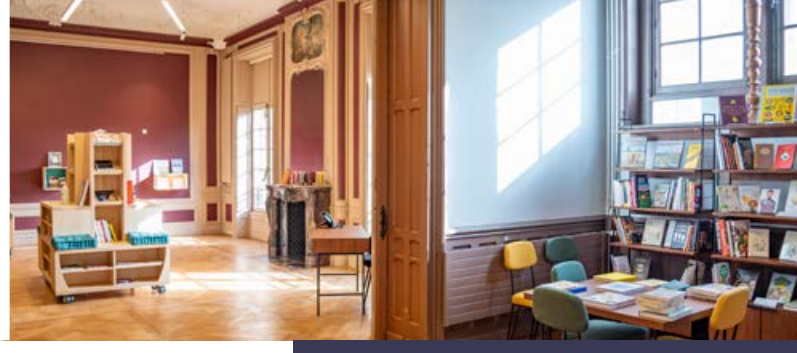
Vous aimez la cuisine, la gastronomie et les échanges ? Devenez bénévole de la Villa Rabelais, en rejoignant l'équipe des Gourmets !

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 soumets 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
9h30 > 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

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE TOURS
VILLE DE TOURS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
PRÉFÈTE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE | Direction régionale des affaires culturelles
Tours métropole Val de Loire
université de TOURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE