





## ÉDITO

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, est un lieu ouvert à toutes et à tous, dédié aux patrimoines alimentaires et gastronomiques. Ses objectifs sont de faire découvrir les richesses culinaires de la région Centre-Val de Loire, ainsi que les cultures gastronomiques du monde, grâce à une programmation culturelle diversifiée au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs ». Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de Tours Métropole-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.

Pour ce trimestre, nous vous invitons à découvrir l'univers du cacao. De la fève à la tablette, ce cycle d'animations mettra à l'honneur le travail du cacao et ses différentes utilisations possibles en cuisine, par le biais d'une dégustation commentée et d'ateliers familiaux autour du goût du chocolat.

### Crédits photos

IEHCA, Ville de Tours – V. Liorit, Baptiste Pagny, François Pajot, les Jardins du Cabri, Olivia De Souza, Getty Images, chocolaterie Fèves.

*Ne pas jeter sur la voie publique.*

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



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

## OCTOBRE

LUNDI 2 OCTOBRE | 18H30

Conférence  
« La cuisine arménienne  
aujourd'hui »  
Villa Rabelais

MARDI 3 OCTOBRE | 15H30

World Cup Cheese  
and beer tasting  
Villa Rabelais

MERCREDI 4 OCTOBRE | 16H30

Lecture à haute voix,  
histoires pour enfants  
autour de la thématique  
« À table ! »  
Villa Rabelais

MERCREDI 4 OCTOBRE | 20H00

Projection du film  
La grande bouffe  
Cinémas Studio

DU 4 AU 8 OCTOBRE |

26° Rendez-vous de l'histoire  
de Blois

SAMEDI 7 OCTOBRE | 11H00

Rendez-vous avec les cuisines  
d'Afrique  
Villa Rabelais

LUNDI 9 OCTOBRE | 16H00

UOSG, Atelier de dégustation-  
découverte sur le whisky  
Villa Rabelais

DU 9 AU 13 OCTOBRE |

Semaine du goût – thème  
« Au fil des saisons »  
Villa Rabelais

MERCREDI 11 OCTOBRE | 16H00

Les après-midis ludiques de la  
Bibliothèque Gourmande  
Villa Rabelais

JEUDI 12 OCTOBRE | 18H30

UOSG, Vin et Cacao, une alliance  
de saveurs relevée et cohérente

JEUDI 12 OCTOBRE | 18H30

Projection du film  
Barbaque  
Cinémas Studio

LUNDI 16 OCTOBRE | 18H30

Dégustation commentée  
Accord chocolat & légumes  
Villa Rabelais

MERCREDI 18 OCTOBRE | 16H30

Goûtez ma lecture  
Villa Rabelais

VENDREDI 27 OCTOBRE | 18H30

7 dégustations, 7 inattendues  
Villa Rabelais

SAMEDI 28 OCTOBRE | 15H30

Les après-midis ludiques de la  
Bibliothèque Gourmande –  
spécial cucurbitacées

## NOVEMBRE

JEUDI 2 NOVEMBRE | 19H30

Dîner d'exception, Mathéo M2  
Villa Rabelais

MARDI 7 NOVEMBRE | 18H30

Dégustation commentée  
La Magie des plantes  
Villa Rabelais

MERCREDI 8 NOVEMBRE | 16H30

Lecture à haute voix,  
histoires pour enfants  
autour de la thématique  
« Cacao »  
Villa Rabelais

JEUDI 9 NOVEMBRE | 18H30

UOSG, Qu'est-ce qu'un vin  
minéral ?  
Villa Rabelais

JEUDI 16 ET VENDREDI 17  
NOVEMBRE

Rencontres François Rabelais  
Salle Thélème, université de Tours

MARDI 21 NOVEMBRE | 18H30

UOSG, Le vin orange du  
Jurançon au Roussillon  
Villa Rabelais

VENDREDI 24 NOVEMBRE | 18H30

7 dégustations, 7 inattendues  
Villa Rabelais

MERCREDI 29 NOVEMBRE

12H00 : Résidence au lycée  
hôtelier Albert Bayet avec  
des 2<sup>ndes</sup>

18H30 : Table ronde à la Villa  
Rabelais autour du cacao

JEUDI 30 NOVEMBRE

MATIN : Cours de cuisine au sein  
de l'association Valentin  
Hauy

19H00 : Dîner à 4 mains au Martin  
Bleu avec Florent Martin  
et Othoniel Castañeda

## DÉCEMBRE

VENDREDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE

**12H00** : Travail à 4 mains à Beurre Noisette avec Clémence Rastoll et Othoniel Castañeda

**18H30-20H30** : Cours de cuisine animé par Tours à table, à la Villa Rabelais

SAMEDI 2 DÉCEMBRE 2023 | **15H00**  
Le goût du chocolat, atelier jeune public  
Villa Rabelais

MERCREDI 6 DÉCEMBRE 2023 | **16H30**  
Lecture à haute voix, histoires pour enfant autour de la thématique « Repas de fête »  
Villa Rabelais

JEUDI 7 DÉCEMBRE | **18H30**  
UOSG, Vignobles italiens inscrits au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco  
Villa Rabelais

JEUDI 7 DÉCEMBRE | **18H30**  
UOSG, Cépages de Loire dans l'histoire  
Villa Rabelais

JEUDI 7 DÉCEMBRE | **18H30**  
7 dégustations, 7 inattendues  
Villa Rabelais

SAMEDI 9 DÉCEMBRE | **15H00**  
Atelier culinaire Bocal à offrir  
Villa Rabelais

VENDREDI 11 DÉCEMBRE | **14H30**  
UOSG, Concours Bière de la Région Centre-Val de Loire  
Villa Rabelais

MERCREDI 13 DÉCEMBRE | **15H30**  
Table ronde  
"Un Noël zéro déchet"  
Villa Rabelais

JEUDI 14 ET VENDREDI 15 DÉCEMBRE  
Colloque international de l'IEHCA, « Crises alimentaires : défis, innovations et changements durables »  
Villa Rabelais

MERCREDI 20 DÉCEMBRE | **16H00**  
Les après-midis ludiques de la Bibliothèque Gourmande  
Villa Rabelais

## CYCLE THÉMATIQUE "LE CACAO, DE LA FÈVE À LA TABLETTE"

► **PAGE 23**  
LUNDI 16 OCTOBRE | **18H30**  
Dégustation commentée  
Accord chocolat & légumes  
Villa Rabelais

► **PAGE 39**  
SAMEDI 2 DÉCEMBRE | **15H00**  
Le goût du chocolat atelier jeune public  
Villa Rabelais

► **PAGE 44**  
SAMEDI 9 DÉCEMBRE | **15H00**  
Atelier culinaire Bocal à offrir  
Villa Rabelais

## ANIMATIONS DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

► **PAGE 14**  
MERCREDI 4 OCTOBRE | **16H30**  
Lecture à haute voix, histoires pour enfants autour de la thématique « À table ! »  
Villa Rabelais

► **PAGE 19**  
9 AU 13 OCTOBRE  
Semaine du goût  
thème « Au fil des saisons »  
Villa Rabelais

► **PAGE 20**  
MERCREDI 11 OCTOBRE | **16H00**  
Les après-midis ludiques de la Bibliothèque Gourmande  
Villa Rabelais

► **PAGE 25**  
MERCREDI 18 OCTOBRE | **16H30**  
Goûtez ma lecture  
Villa Rabelais

► **PAGE 27**  
SAMEDI 28 OCTOBRE | **15H30**  
Les après-midis ludiques de la Bibliothèque Gourmande – spécial cucurbitacées

► **PAGE 30**  
MERCREDI 8 NOVEMBRE | **16H30**  
Lecture à haute voix, histoires pour enfants autour de la thématique « Cacao »  
Villa Rabelais

► **PAGE 40**  
MERCREDI 6 DÉCEMBRE | **16H30**  
Lecture à haute voix, histoires pour enfants autour de la thématique « Repas de fête »  
Villa Rabelais

► **PAGE 46**  
MERCREDI 13 DÉCEMBRE | **15H30**  
Table ronde  
« Un Noël zéro déchet »  
Villa Rabelais

► **PAGE 48**  
MERCREDI 20 DÉCEMBRE | **16H00**  
Les après-midis ludiques de la Bibliothèque Gourmande  
Villa Rabelais

## LES RENCONTRES GOURMANDES

- **PAGE 12**  
LUNDI 2 OCTOBRE | 18H30  
**Conférence « La cuisine arménienne aujourd'hui »**  
Villa Rabelais
- **PAGE 13**  
MARDI 3 OCTOBRE | 15H30  
**World Cup Cheese and beer tasting**  
Villa Rabelais
- **PAGE 15**  
MERCREDI 4 OCTOBRE | 20H00  
**Projection du film La grande bouffe**  
Cinémas Studio
- **PAGE 16**  
DU 4 AU 8 OCTOBRE  
**26<sup>e</sup> Rendez-vous de l'histoire de Blois**
- **PAGE 17**  
SAMEDI 7 OCTOBRE | 11H00  
**Rendez-vous avec les cuisines d'Afrique**  
Villa Rabelais
- **PAGE 21**  
JEUDI 12 OCTOBRE | 18H30  
**Projection du film Barbaque**  
Cinémas Studio
- **PAGE 26**  
VENDREDI 27 OCTOBRE | 18H30  
**7 dégustations, 7 inattendues**  
Villa Rabelais

- **PAGE 28**  
JEUDI 2 NOVEMBRE | 19H30  
**Dîner d'exception, Mathéo M2**  
Villa Rabelais
- **PAGE 29**  
MARDI 7 NOVEMBRE | 18H30  
**Dégustation commentée La Magie des plantes**  
Villa Rabelais
- **PAGE 35**  
VENDREDI 24 NOVEMBRE | 18H30  
**7 dégustations, 7 inattendues**  
Villa Rabelais
- **PAGE 41**  
JEUDI 7 DÉCEMBRE | 18H30  
**7 dégustations, 7 inattendues**  
Villa Rabelais
- **PAGE 47**  
JEUDI 14 ET VENDREDI 15 DÉCEMBRE  
**Colloque international de l'IEHCA, « Crises alimentaires : défis, innovations et changements durables »**  
Villa Rabelais

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

- **PAGE 33**  
JEUDI 16 ET VENDREDI 17 NOVEMBRE  
**Rencontres François Rabelais**  
Salle Thélème – université de Tours

### Résidence Cacao

- **PAGE 36**  
MERCREDI 29 NOVEMBRE  
**12H00 : Résidence au lycée hôtelier Albert Bayet avec des 2<sup>ndes</sup>**
- 18H30 : Table ronde à la Villa Rabelais autour du cacao**
- **PAGE 37**  
JEUDI 30 NOVEMBRE  
**MATIN : Cours de cuisine au sein de l'association Valentin Haüy**
- 19H00 : Dîner à 4 mains au Martin Bleu avec Florent Martin et Othoniel Castañeda**

- **PAGE 38**  
VENDREDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE  
**12H00 : Travail à 4 mains à Beurre Noisette avec Clémence Rastoll et Othoniel Castañeda**

**18H30-20H30 : Cours de cuisine animé par Tours à table, à la Villa Rabelais**

### Atelier whisky

- **PAGE 18**  
LUNDI 9 OCTOBRE | 16H00  
**Atelier de dégustation-découverte sur le whisky**

### Cycle d'ateliers Vins

- **PAGE 22**  
JEUDI 12 OCTOBRE | 18H30  
**Vin et Cacao, une alliance de saveurs relevée et cohérente**

- **PAGE 31**  
JEUDI 9 NOVEMBRE | 18H30  
**Qu'est-ce qu'un vin minéral ?**

- **PAGE 43**  
JEUDI 7 DÉCEMBRE | 18H30  
**Vignobles italiens inscrits au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco**

### Cycle d'ateliers Vin orange La France et l'Italie : terres de vins orange ?

- **PAGE 34**  
MARDI 21 NOVEMBRE | 18H30  
**Le vin orange du Jurançon au Roussillon**



# LES 40 ANS

de L'Union  
des Arméniens  
du Centre

## LA CUISINE ARMÉNIENNE AUJOURD'HUI

2 OCTOBRE | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Conférence de Danièle Agopian, auteure culinaire, suivie d'un débat animé par Philippe Ouzounian, dans le cadre des 40 ans de l'Union des Arméniens du Centre.

🛒 Entrée libre



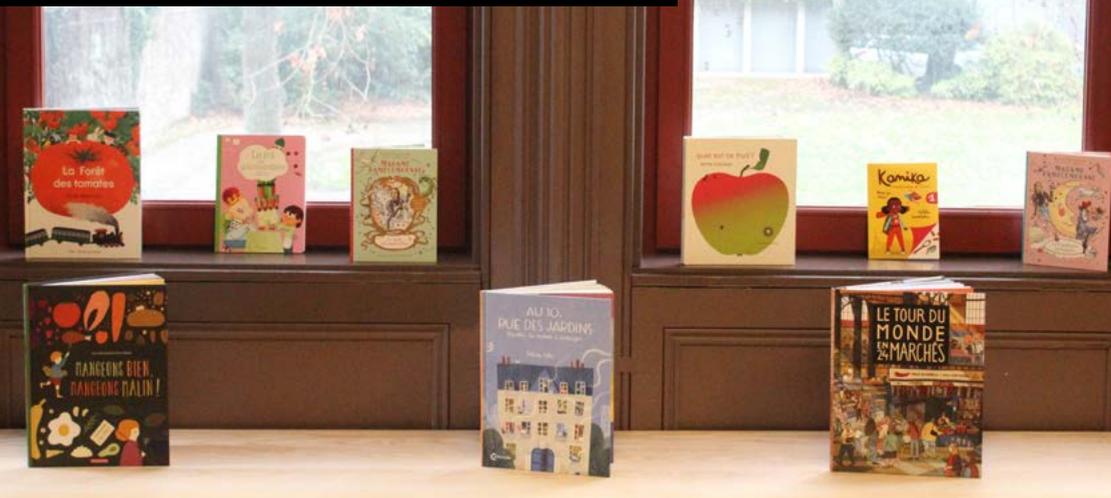
## WORLD CUP CHEESE AND BEER TASTING

15H30-17H00 | 3 OCTOBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

Avez-vous déjà eu le plaisir de profiter d'une dégustation de fromage et de bière ? C'est un voyage sensoriel qui éveille votre palais et explore les nuances aromatiques. Découvrez les saveurs caractéristiques de chaque bière et laissez-vous séduire par de délicieuses harmonies en les associant à des fromages de haute qualité. Dans le cadre unique de la Villa Rabelais, venez profiter d'une expérience de dégustation exceptionnelle mettant en avant les fromages de Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France Fromager et des bières d'exception locales, de la brasserie Artisanale Brewing. Partez à la découverte du meilleur du savoir-faire artisanal français et profitez d'un délicieux moment de partage, en toute convivialité.

⚡ Dégustation en anglais  
Sur réservation uniquement auprès de Geoffrey Nivard :  
[hello@tastingwithnivard.co.uk](mailto:hello@tastingwithnivard.co.uk)  
(UK) +447889735295 / (FR) +33749619531  
[www.tastingwithnivard.co.uk](http://www.tastingwithnivard.co.uk)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

4 OCTOBRE | 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 "À table !".

👤 À partir de 3 ans

🎫 Entrée libre



15 SEPT.-16 OCT.

LE FESTIVAL DE L'IMAGE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DE TOURS

PROJECTION DU FILM  
"LA GRANDE BOUFFE"

19H45 | 4 OCTOBRE

### 📍 CINÉMAS STUDIO (2 rue des Ursulines à Tours)

Dans le cadre du Festival Arrière Cuisines, projection du film *La Grande bouffe* (1973) de Marco Ferreri, suivie d'une rencontre avec l'actrice Andréa Ferréol, animée par Kilien Stengel, auteur gastronomique et enseignant chercheur à l'IEHCA.

🎫 Tarifs et renseignements auprès des Cinémas Studio :  
<https://www.studiocine.com/>



BLOIS, 4—8 OCT. 2023  
**LES VIVANTS  
 ET LES MORTS**  
 26<sup>E</sup> RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE

RDV-HISTOIRE.COM  
 SALON DU LIVRE · DÉBATS · CINÉMA · EXPOSITIONS  
 ENTRÉE LIBRE



## BOIRE ET MANGER AVEC LES MORTS

6 OCTOBRE | 18H30-20H00

## RENDEZ-VOUS AVEC LES CUISINES D'AFRIQUE

À PARTIR DE 11H00 | 7 OCTOBRE

### 📍 BLOIS (château royal – salle des conférences)

Table ronde « Boire et manger avec les morts », dans le cadre des 26<sup>e</sup> Rendez-vous de l'Histoire de Blois (4-8 octobre 2023).

C'est à travers les boissons et les mets partagés que les hommes font entendre leurs requêtes auprès d'entités non-humaines, pour dialoguer avec les morts et les faire apparaître en alter ego. L'univers du boire et manger avec les morts se retrouve comme un moyen de consolider le lien social, de renforcer l'identité de groupe et de se rapprocher du sacré.

### 🗨️ INTERVENANTES

**Céline GEFROY**, anthropologue au sein du Groupe SEB  
**Lou KERMARREC**, docteur en anthropologie, CEIAS-EHESS,  
 Paris

**Catherine LEGRAND-SÉBILLE**, socio-anthropologue de la santé, maître de conférences honoraire

### MODÉRATION

**Kilien STENGEL**, enseignant, université de Tours, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

### 📍 VILLA RABELAIS

Atelier déjeuner autour de des cuisines du Togo et du Sénégal proposé par les traiteurs Olivia De Souza et Candide Rodriguez. Escapades sucrées en direct du Maroc pour terminer le déjeuner.

🛒 20€ / personne  
 25€ un adulte + un enfant  
 Possibilité de commander à l'avance des plats à emporter pour 10€/ plat.

⚡ Renseignements et inscription uniquement auprès d'Olivia De Souza : [desouza\\_olivia@yahoo](mailto:desouza_olivia@yahoo)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

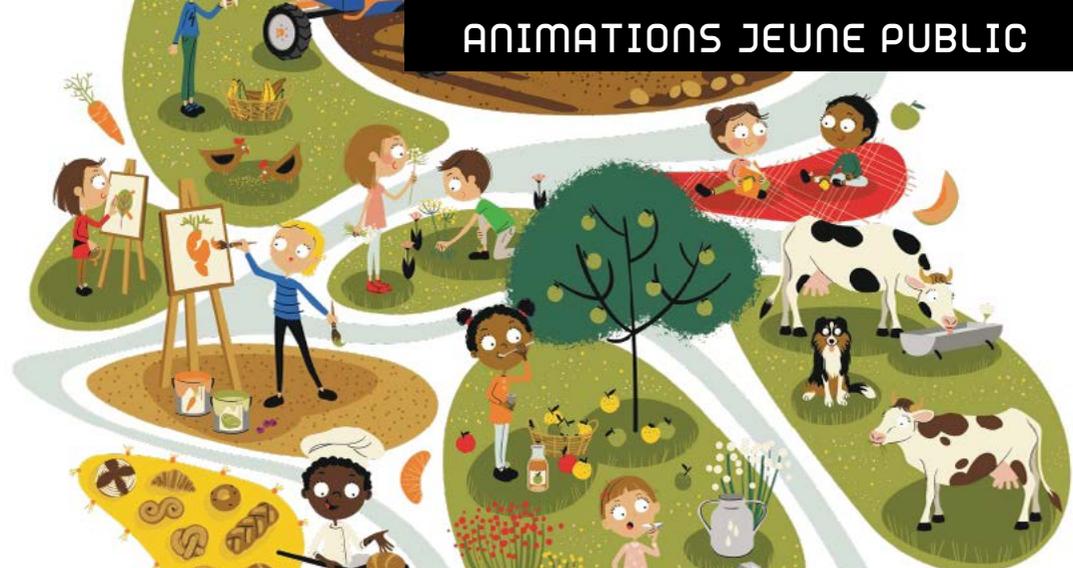
9 OCTOBRE | 16H00-17H30

### 📍 VILLA RABELAIS

Atelier de dégustation-découverte sur le whisky : origine, culture, conservation.

Atelier complet

- ⚡ Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## AU FIL DES SAISONS SEMAINE DU GOÛT

DU 9 AU 13 OCTOBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

Ateliers de découverte sur le thème de la saisonnalité en cuisine, destinés aux écoles maternelles et primaires de la Ville de Tours.

Table thématique à la Bibliothèque Gourmande sur les fruits et légumes au fil des saisons.



## LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

11 OCTOBRE | 16H00-17H30

### 📍 VILLA RABELAIS

Dans le cadre de la Semaine du goût, l'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et le potager.

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

Il y en aura pour tous les goûts !

👤 De 2 à 100 ans

🎟 Entrée libre



## PROJECTION DU FILM "BARBAQUE"

19H45 | 12 OCTOBRE

### 📍 CINÉMAS STUDIO (2 rue des Ursulines à Tours)

Dans le cadre du Festival Arrière Cuisines, projection du film *Barbaque* (2021) de Fabrice Eboué, suivie d'un échange organisé par le Cinéma National Populaire (CNP), en compagnie de Kilien Stengel, auteur gastronomique et enseignant chercheur à l'IEHCA.

🎟 Tarifs et renseignements auprès des Cinémas Studio :  
<https://www.studiocine.com/>



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

12 OCTOBRE | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Vin et Cacao, une alliance de saveurs relevée et cohérente

L'association de goûts peut en surprendre certains et pourtant elle existe bel et bien et devient même une harmonie usuelle. Le cacao se déguste comme du vin et inversement. Cette séance vous offrira deux plaisirs en un.

#### 🗨️ INTERVENANTS

**Sylvain BENAÏN** et **Serge BERTHIER**, association Les Théobromistes

**François BONHOMME**, caviste locavore Dejault

⚡ Cycle complet pour l'année 2023-2024  
Plus d'informations auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## CYCLE LE CACAO, DE LA FÈVE À LA TABLETTE

18H30-20H00 | 16 OCTOBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Dégustation commentée Accord chocolat & légumes

Dans le cadre de la Journée mondiale de l'alimentation, venez découvrir l'histoire du cacao et les différentes étapes, des plantations à la transformation du cacao en chocolat, à travers une dégustation à différentes étapes du processus. Il sera aussi question du travail du chocolat, notamment des accords entre chocolat et légumes.

👤 À partir de 15 ans

#### 🗨️ INTERVENANT

**Chocolaterie Fèves** (Notre Dame d'Oé)

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

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## SOIRÉE DÉGUSTATION BIÈRES ET FROMAGES

17 OCTOBRE | 19H00-21H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Le Rotaract club de Tours est fier de vous convier à sa première soirée dégustation bières et fromages. Que vous soyez un amateur de bières ou un passionné de fromages, cette soirée saura satisfaire tous les palais ! Découvrez les combinaisons parfaites entre bières et fromages, fabriqués en Touraine.

- ⚡ Pour prendre vos places, rendez-vous sur HelloAsso : <https://www.helloasso.com/associations/rotaract-club-de-tours/evenements/soiree-degustation-bieres-et-fromages>  
Le Rotaract Tours vous attend nombreux !
- ⚡ Pour plus d'informations : [tours.rotaract@gmail.com](mailto:tours.rotaract@gmail.com)



Goûtez ma lecture



## GOÛTEZ MA LECTURE

16H30-17H30 | 18 OCTOBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

Autour d'une tasse de thé ou de café, venez découvrir les nouvelles acquisitions et coups de cœur des bibliothécaires de la Villa Rabelais.

- 👤 Tout public
- 🛒 Entrée libre



## 7 DÉGUSTATIONS, 7 INATTENDUES

27 OCTOBRE | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Du 27 octobre 2023 au 19 avril 2024, une soirée par mois, rendez-vous à la Villa Rabelais de Tours, au cœur de la belle Bibliothèque Gourmande.

Vins, mais aussi bières, épices, thés, sucreries locales ou produits d'exception, la toute nouvelle programmation «7 dégustations, 7 inattendues» égrène les découvertes originales au fil des saisons accompagnées par des professionnels du goût et des arômes. Dégustation ouverte à partir de 18 ans.

Une programmation proposée par l'Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley à retrouver sur : [www.tours-tourisme.fr](http://www.tours-tourisme.fr)

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



## LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

15H30-17H00 | 28 OCTOBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Spécial cucurbitacées

Impossible d'imaginer l'automne sans courge ! Pour cet atelier créatif, les cucurbitacées seront à l'honneur. Sous quelles formes ? Rendez-vous le samedi 28 octobre pour en savoir plus...

👤 À partir de 6 ans (accompagnement d'un adulte obligatoire)

🛒 Tarif unique : 5€ duo parent-enfant

⚡ Nombre de places limité  
Inscription sur : [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)

Jeudi 2 Novembre - 19:30

Laissez-vous tenter par une expérience culinaire multisensorielle, alliant goût et musicalité !

La Villa Rabelais sera plongée dans un océan de sons afin de vous proposer un dîner immersif sonore insolite.

Dîner à 55 € / personne

Villa Rabelais  
116 boulevard Béranger  
37000 Tours

UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES

2 NOVEMBRE | 19H30-22H00

DÉGUSTATION COMMENTÉE  
LA MAGIE DES PLANTES

18H30-20H00 | 7 NOVEMBRE

## 📍 VILLA RABELAIS

Et si, le temps d'une soirée, vous vous laissez tenter par vivre une expérience gastronomique immersive ? Le 2 novembre 2023, la Villa Rabelais sera plongée dans un océan de sons afin de vous proposer un dîner sonore insolite.

Loin de la vie frénétique du quotidien et des activités bruyantes de la ville, venez nager au cœur de différentes ambiances sonores lors d'un repas convivial, et laissez-vous flotter parmi les sons et les odeurs. Immergez-vous au sein d'une atmosphère sonore dépaysante et délicieuse, où chaque service saura séduire à la fois vos oreilles et vos papilles. Si la musique est la nourriture de l'âme, elle saura tout autant ravir votre palet en vous transportant hors de l'espace et du temps du repas. Préparez-vous donc pour un voyage extraordinaire au centre d'ambiances sonores aussi hétéroclites qu'excentriques.

🛒 55€/personne

⚡ Inscription par courriel uniquement auprès de Matéo :  
[mateo.deschamps@gmail.com](mailto:mateo.deschamps@gmail.com)

## 📍 VILLA RABELAIS

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

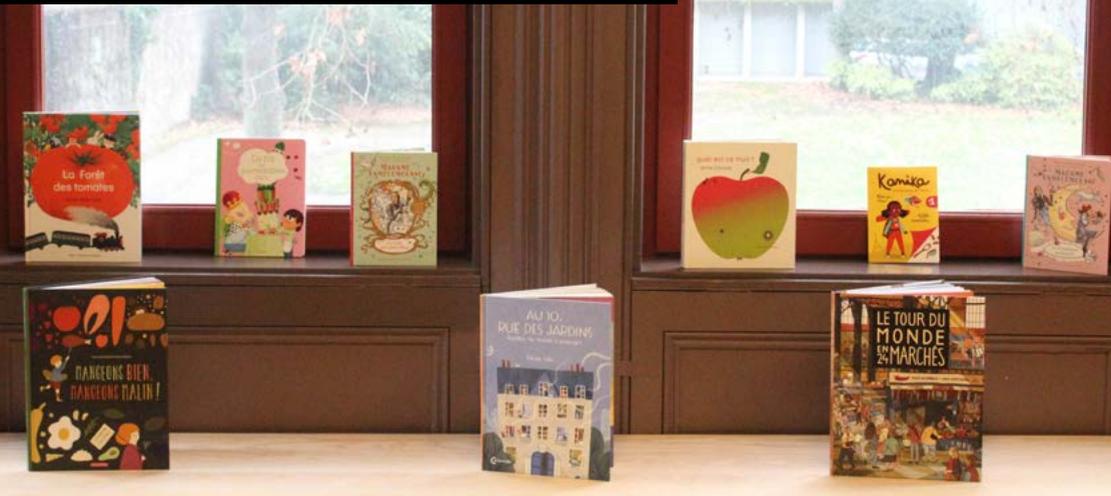
## 🗨️ INTERVENANTE

**Claire PROUST**, conseillère en hygiène alimentaire et éducatrice en naturopathie, Jardins du Cabri (Sepmes)

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

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur  
[www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

8 NOVEMBRE | 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 "Cacao".

👤 À partir de 3 ans

🎟 Entrée libre

## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 9 NOVEMBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

La minéralité est l'apanage de certains vins représentant ainsi leur terroir. Dans ces vins – notamment les vins blancs – des notes de craies, de silex, de pierre à fusil, peuvent être ressenties. En bouche, un vin « minéral » laisse une impression de résidus secs. Mais est-ce une généralité ?

### 🗨 INTERVENANTS

**Julien HADJADJ-JADAUD**, animateur, Vins mille lieux, Tours  
**Benoît MERIAS**, viticulteur au Clos de Nouy, Montlouis-sur-Loire

⚡ Cycle complet pour l'année 2023-2024  
Plus d'informations auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)

## CÉPAGES DE LOIRE DANS L'HISTOIRE

9 Nov. 18h30 : Ce que la Loire doit à la Bourgogne  
7 Déc. 18h30 : Ce que la Loire doit au Sud-Ouest  
18 Janv. 18h30 : Ce que la Loire ne doit à aucun autre vignoble

Villa Rabelais, université  
ouverte des sciences  
gastronomiques  
116 boulevard Beranger 37000  
Tours

Prix : 30€ par séance ou 75€  
pour les 3

Inscription auprès de  
Jeanne Galinié - Yerre  
jeanne.yerre@gmail.com /  
06.59.78.49.18



### UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

9 NOVEMBRE | 18H30-20H00

#### 📍 VILLA RABELAIS

#### Cépages de Loire dans l'Histoire

Atelier de perfectionnement sur le thème « Ce que la Loire doit à la Bourgogne », animé par Jeanne Galinié-Yerre

🛒 30 € / atelier  
Cycle entier (3 dates) : 75 €

⚡ Inscription auprès de  
Jeanne Galinié-Yerre :  
[jeanne.yerre@gmail.com](mailto:jeanne.yerre@gmail.com)  
06-59-78-49-18



### UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

16 ET 17 NOVEMBRE

#### 📍 SALLE THÉLÈME - Université de Tours (rue des Tanneurs)

#### Rencontres François Rabelais / 16 et 17 novembre 2023

**MÉDIAS & GASTRONOMIE. COMMENT ÇA FONCTIONNE ?**  
sous la présidence de François-Régis GAUDRY

Les consommateurs aujourd'hui sont submergés par un flot d'informations provenant des médias, presse, radio, télévision, plateformes internet, réseaux sociaux, blogs et autres forums. La diversité et la pluralité sont des caractéristiques qui concernent sous nos latitudes autant l'alimentation que l'information et qui pourrait s'en plaindre ? Mais la question de la fiabilité de cette information se pose à une époque où la communication gastronomique se professionnalise et s'intensifie et que l'éthique ou les motivations de certains acteurs de la promotion culinaire sont parfois sujettes à caution.

L'objectif de cette édition 2023 des Rencontres François Rabelais est d'apprécier le développement des médias spécialisés sur la gastronomie, et d'observer le fonctionnement et les relations qui lient le journalisme et la blogosphère avec le monde de la cuisine.

⚡ Inscription sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)

# LA FRANCE ET L'ITALIE : TERRES DE VINS ORANGE ?

UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES

21 NOVEMBRE | 18H30-20H00

## 📍 VILLA RABELAIS

**Le vin orange dans tous ses états !**

**Le vin orange du Jurançon au Roussillon**

Le vignoble du Sud-Ouest recouvre les régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie, soit l'un des plus vastes territoires viticoles français. Avec une grande diversité des appellations et des cépages, le Sud-Ouest offre un large choix de vins orange. De l'Atlantique à la Méditerranée, les blancs de macération présentent une autre lecture des lieux du vin.

🛒 30 € / atelier  
Cycle entier : 75 €

⚡ Nombre de places limité à 15 personnes par atelier  
Inscriptions : 06 11 76 53 21 ou [claudia@vinsmillelieux.fr](mailto:claudia@vinsmillelieux.fr)



7 DÉGUSTATIONS,  
7 INATTENDUES

24 NOVEMBRE | 18H30-20H00

## 📍 VILLA RABELAIS

Du 27 octobre 2023 au 19 avril 2024, une soirée par mois, rendez-vous à la Villa Rabelais de Tours, au cœur de la belle Bibliothèque Gourmande.

Vins, mais aussi bières, épices, thés, sucreries locales ou produits d'exception, la toute nouvelle programmation «7 dégustations, 7 inattendues» égrène les découvertes originales au fil des saisons accompagnées par des professionnels du goût et des arômes. Dégustation ouverte à partir de 18 ans.

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

[www.tours-tourisme.fr](http://www.tours-tourisme.fr)

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

UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES

29 NOVEMBRE

## 📍 VILLA RABELAIS

UN CHEF SPÉCIALISTE DU CACAO  
en résidence à la Villa Rabelais de Tours, Cité internationale de la  
Gastronomie

**Othoniel Castañeda**  
en collaboration avec *Qué Gusto !*

## 📅 Mercredi 29 novembre

12h00 : Résidence au lycée hôtelier Albert Bayet avec des 2<sup>ndes</sup>  
Bac professionnel Restauration  
9 rue du Commandant Bourgouin  
37000 Tours  
Réservation au 02 47 77 12 39

18h30 : Table ronde à la Villa Rabelais autour du cacao

⚡ Plus d'informations auprès de Kilien Stengel :  
[kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)

UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES

30 NOVEMBRE

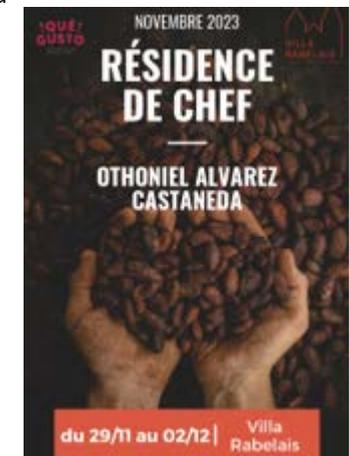
## 📍 VILLA RABELAIS

## 📅 Jeudi 30 novembre 2023

Matin : Cours de cuisine au sein de l'association Valentin Haüy

19h00 : Dîner à 4 mains au Martin Bleu  
(34 avenue de Grammont,  
37000 Tours) avec Florent  
Martin et Othoniel Castañeda

⚡ Plus d'informations auprès de  
Kilien Stengel :  
[kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)





## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE

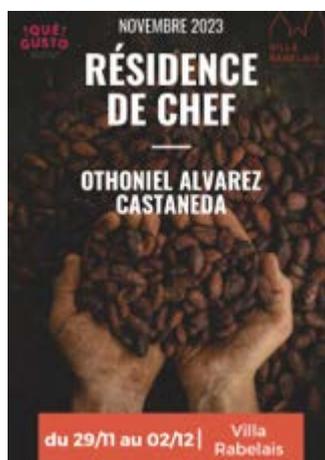
### 📍 VILLA RABELAIS

📅 Vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2023

12h00 : Travail à 4 mains à Beurre Noisette (55 rue du Grand Marché, 37000 Tours) avec Clémence Rastoll et Othoniel Castañeda

18h30-20h30 : Cours de cuisine animé par Tours à table, à la Villa Rabelais

⚡ Plus d'informations auprès de Kilien Stengel : [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## CYCLE LE CACAO, DE LA FÈVE À LA TABLETTE

15H00-16H30 | 2 DÉCEMBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Le goût du chocolat

Dans le cadre du cycle "Cacao. De la fève à la tablette", nous vous proposons un atelier de découverte autour du goût du chocolat destiné aux enfants.

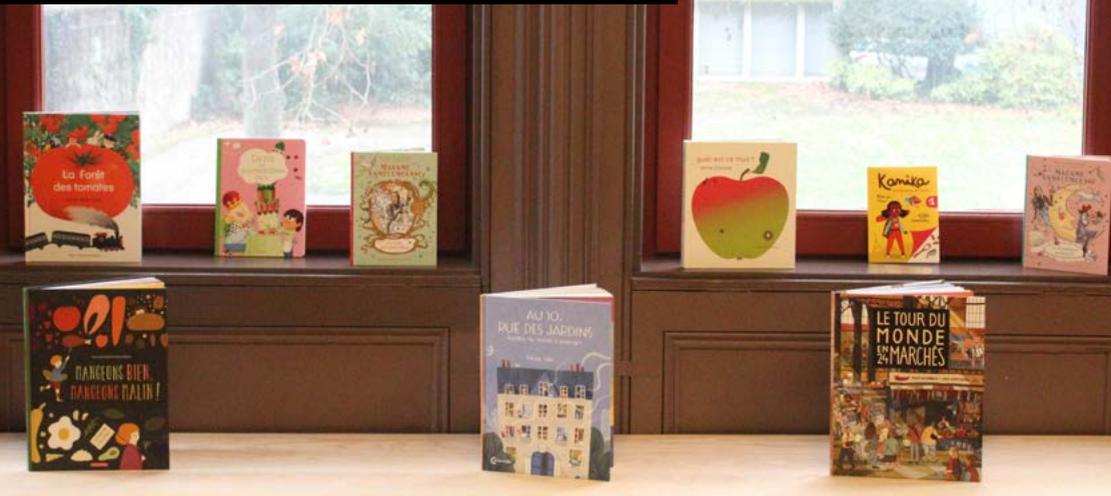
👤 À partir de 6 ans (accompagnement d'un adulte obligatoire)

💬 INTERVENANTE

**Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle (IEHCA), en partenariat avec la **chocolaterie Fèves** (Notre Dame d'Oé)

🛒 Tarif plein : 8€ par enfant (nombre de places limité)

⚡ Inscription obligatoire sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

6 DÉCEMBRE | 16H30-17H00

### 📍 VILLA RABELAIS

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

Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Repas de fête ».

👤 À partir de 3 ans

🛒 Entrée libre



## 7 DÉGUSTATIONS, 7 INATTENDUES

7 DÉCEMBRE | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Du 27 octobre 2023 au 19 avril 2024, une soirée par mois, rendez-vous à la Villa Rabelais de Tours, au cœur de la belle Bibliothèque Gourmande.

Vins, mais aussi bières, épices, thés, sucreries locales ou produits d'exception, la toute nouvelle programmation «7 dégustations, 7 inattendues» égrène les découvertes originales au fil des saisons accompagnées par des professionnels du goût et des arômes. Dégustation ouverte à partir de 18 ans.

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

[www.tours-tourisme.fr](http://www.tours-tourisme.fr)

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

9 Nov. 18h30 : Ce que la Loire doit à la Bourgogne  
7 Déc. 18h30 : Ce que la Loire doit au Sud-Ouest  
18 Janv. 18h30 : Ce que la Loire ne doit à aucun autre vignoble

Villa Rabelais, université  
ouverte des sciences  
gastronomiques  
116 boulevard Beranger 37000,  
Tours

Prix : 30€ par séance ou 75€  
pour les 3

Inscription auprès de  
Jeanne Galinié - Yerre  
jeanne.yerre@gmail.com /  
06.59.78.49.18



UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES

7 DÉCEMBRE | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

**Cépages de Loire dans l'Histoire**

Atelier de perfectionnement sur le thème "Ce que la Loire doit au Sud-Ouest", animé par Jeanne Galinié-Yerre

🛒 30 € / atelier  
Cycle entier (3 dates) : 75 €

⚡ Inscription auprès de  
Jeanne Galinié-Yerre :  
[jeanne.yerre@gmail.com](mailto:jeanne.yerre@gmail.com)  
06-59-78-49-18



UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H30-20H00 | 7 DÉCEMBRE

📍 VILLA RABELAIS

**Vignobles italiens inscrits au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco**

Langhe-Roero en Piémont, Monferrato, Barolo, Barbaresco, Prosecco de Conegliano, Valdobbiadene, Sclacchetràdu Parc national des Cinque Terre, Val d'Orçia... Autant de vignobles, de routes des vins, de Denominazione Di Origine Controllata, ou de villages viticoles inscrits au patrimoine de l'humanité pour nous faire découvrir les spécificités des vins italiens.

🗨️ INTERVENANTS

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

⚡ Cycle complet pour l'année 2023-2024  
Plus d'informations auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## CYCLE LE CACAO, DE LA FÈVE À LA TABLETTE

9 DÉCEMBRE | 15H00-16H30

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Bocal à offrir

Dans le cadre du cycle thématique "Cacao. De la fève à la tablette", venez réaliser un bocal gourmand aux saveurs chocolatées. Vous découvrirez également les multiples combinaisons possibles pour réaliser des cadeaux personnalisés à offrir en toute circonstance.

👤 Tout public, à partir de 8 ans

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

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

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H00-18H00 | 11 DÉCEMBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Concours Bière de la Région Centre-Val de Loire

L'UMIH 37 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) et l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) organisent la seconde édition du « Concours des bières d'exceptions de Touraine »

⚡ Plus d'informations à venir sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)





## TABLE RONDE « UN NOËL ZÉRO DÉCHET »

15H30-16H30 | 13 DÉCEMBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

Comment limiter nos déchets lors des fêtes de fin d'année et notamment nos déchets alimentaires ? Comment trier ces déchets ? Que deviennent mes déchets à la suite du tri ?

Animée par **Flora LAVERGNE** de ValEco, syndicat interdépartemental de collecte et traitement des déchets

👤 Public familial dès 5 ans

🛒 Gratuit

⚡ Inscription obligatoire sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## colloque international « crises alimentaires : défis, innovations et changements durables »

14 ET 15 DÉCEMBRE

### 📍 VILLA RABELAIS

L'ambition de ce colloque est de proposer une approche pluridisciplinaire renouvelée des liens entre crise et alimentation pour saisir comment les crises peuvent aussi être sources d'innovations et de changements plus ou moins durables.

Colloque organisé par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

⚡ Programme à venir. Plus d'informations sur [www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)



## LES APRÈS-MIDI LUDIQUES DE LA BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

20 DÉCEMBRE | 16H00-17H30

### VILLA RABELAIS

L'équipe de la Bibliothèque Gourmande vous invite à un moment ludique autour d'une sélection de jeux de société en lien avec l'alimentation et le potager. Au menu : des légumes à planter, des poissons à pêcher, des animaux à nourrir, des recettes à élaborer, des plats à préparer, des énigmes gastronomiques à résoudre... Il y en aura pour tous les goûts !

 De 2 à 100 ans

 Entrée libre

Suivez-nous sur



@villa\_rabelais



@Villa Rabelais - IEHCA



@IEHCA



@IEHCA-Network



@video\_iehca





**DEVENEZ AMIS  
DE LA VILLA RABELAIS**

**HORAIRES D'OUVERTURE**

**... 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](http://www.villa-rabelais.fr)

**BIBLIOTHÈQUE  
GOURMANDE**

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

**BIBLIOTHÈQUE  
DE RECHERCHE**

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

📍 Villa Rabelais - 116, boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 18 75 27 41

✉ animation@villa-rabelais.fr

📘 www.villa-rabelais.fr

📘 IEHCA

📷 Villa Rabelais — IEHCA

✂ @villa\_rabelais

📺 @IEHCA\_Network

📺 @video\_iehca