



# ÉDITO

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

Pour conclure cette année, célébrant trois anniversaires – les 25 ans de l'inscription du Val de Loire au patrimoine mondial de l'UNESCO, les 20 ans de La Loire à Vélo et les 15 ans de l'inscription du Repas Gastronomique des Français sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, nous vous proposons une nouvelle saison culturelle qui vous emmènera « Au fil de la Loire » : dégustations commentées, conférence dégustée, concert, etc., laissez-vous surprendre par les trésors de Loire.



# La Grande Remontée de Loire

20 escales  
artistiques  
scientifiques  
& festives

Orléans  
Festival de Loire

Saint-Nazaire



Du 1<sup>er</sup> au 23 septembre 2025

Plus d'infos sur : [www.lagranderemontee.fr](http://www.lagranderemontee.fr)

## “Ban-quais partagé”

Mercredi 10 septembre | 18h-21h | Montsoreau

Jeudi 18 septembre | 11h-15h | Blois

En 2010, l'UNESCO a inscrit le « **Repas gastronomique des Français** » au **patrimoine culturel immatériel de l'humanité**.

En 2025, cette inscription sera à l'honneur sur tout le territoire, et notamment celui du Centre-Val de Loire, à l'occasion des Nouvelles Renaissance.

C'est donc tout naturellement que les marinier.ères de la Grande Remontée, qui partagent les valeurs de convivialité et l'envie de valoriser les saveurs et produits locaux, ont souhaité célébrer cet événement.

En collaboration avec l'Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et InterLoire (Interprofession des Vins de Loire), la Fondation du Doute et le pays des châteaux, les organisateurs vous proposent de venir partager un repas avec les mariniers à l'occasion de deux escales de la Grande Remontée.

**Venez participer et rejoignez les 150 convives attendus sur les Quais de Loire !**

Inscription **LIBRE** et **GRATUITE** :  
<https://forms.gle/sNJ7XR66GoN6jyZj6>

### Crédits photos

IEHCA, S. Dahech, C. Perrin, L-A Duollé, L. Galiotto, M. de Jaham, Ville de Tours – V. Liorit, C. Copie, éditions du Rouergue, association ArboréSicences, CNRS éditions, Coopérative Garum Ligérien, Olanjali, R. Gadais, S. Coutoux, Getty Images, CCI Centre-Val de Loire, H. Jawhara Piñer.

Conception graphique : Alexandra Louault

*Ne pas jeter sur la voie publique.*

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

## SEPTEMBRE

MERCREDI 3 SEPTEMBRE | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants  
« Que mangeons-nous ce midi ? »  
Villa Rabelais

JEUDI 4 SEPTEMBRE | 18H30

Cycle Vin Découverte  
La dégustation d'un vin  
savoir-faire patrimonial  
Villa Rabelais

MARDI 9 SEPTEMBRE | 18H30

La vallée de la Rioja en Espagne  
Villa Rabelais

JEUDI 11 SEPTEMBRE | 18H30

Un festin de mots :  
rencontre avec Hélène Jawhara Piñer  
Villa Rabelais

JEUDI 11 SEPTEMBRE | 18H30

Semaine Fromagère  
Le Queijo du Minas Gerais  
patrimoine brésilien  
Villa Rabelais

VENDREDI 12 SEPTEMBRE | 18H00

Saison Culturelle Au fil de la Loire  
Promenade gourmande Gourmandises  
Ligériennes  
Île Simon (Tours)

SAMEDI 13 SEPTEMBRE | 10H30

À la découverte du fromage dans les  
livres  
Villa Rabelais

SAMEDI 13 SEPTEMBRE | à partir de 19H00

Semaine Fromagère  
dîner à 4 mains  
Restaurant Le Martin Bleu

LUNDI 15 SEPTEMBRE |

Remise des prix à partir de 17H00  
Concours de la meilleure recette à base  
de fromage de chèvre du Val de Loire  
Villa Rabelais

LUNDI 15 SEPTEMBRE | 18H00

Semaine Fromagère, Etivaz  
un fromage d'alpage  
Villa Rabelais

LUNDI 15 SEPTEMBRE | 19H30

Semaine Fromagère, Saint-Nectaire, une  
palette diversifiée  
Villa Rabelais

MARDI 23 SEPTEMBRE | 18H30

Un festin de mots : rencontre avec Bruno  
Laurieux  
Villa Rabelais

SAMEDI 27 SEPTEMBRE | 14H30

Cérémonie de remise des prix du  
Concours de Nouvelles Gastronomiques  
Villa Rabelais

MARDI 30 SEPTEMBRE | 18H30

Saison Culturelle Au fil de la Loire  
Conférence dégustée  
Découverte du Garum de Loire  
Villa Rabelais

## OCTOBRE

MERCREDI 1<sup>ER</sup> OCTOBRE | 16H30

Lecture à haute voix, histoires pour enfants  
« À la table des chats »  
Villa Rabelais

JEUDI 2 OCTOBRE | 18H30

Cycle Vin Découverte, Le vin sans alcool,  
un plaisir autrement  
Villa Rabelais

SAMEDI 4 OCTOBRE | À PARTIR DE 11H00

Trésors de Loire  
Villa Rabelais

LUNDI 6 OCTOBRE | 10H00

Good Coffee Only  
L'événement café en région Centre  
Villa Rabelais

LUNDI 6 OCTOBRE | 17H30

10<sup>e</sup> Rencontre Régionales de la  
Restauration  
Lycée Hôtelier de Blois

MARDI 7 OCTOBRE | à venir

Assises de l'alimentation en région Centre  
(lieu à confirmer)

MERCREDI 8 OCTOBRE | 15H00

Atelier yoga parent-enfant  
Villa Rabelais

JEUDI 9 OCTOBRE | 18H30

Saison Culturelle Au fil de la Loire,  
Dégustation commentée  
Poissons de Loire  
Villa Rabelais

VENDREDI 10 OCTOBRE | à venir  
Les Rendez-vous de l'Histoire  
table ronde Le modèle culinaire français  
Blois

SAMEDI 11 OCTOBRE | 11H00  
Brunch indien  
Villa Rabelais

MARDI 14 OCTOBRE | 12H00  
Déjeuner de résidence Inde  
Lycée Hôtelier de Blois

DE MI-OCTOBRE À MI-NOVEMBRE  
Festival Arrière-cuisine  
Tours

MARDI 14 OCTOBRE | 18H30  
Les vignobles de Lavaux en Suisse  
Villa Rabelais

MARDI 14 OCTOBRE | 19H00  
Dîner de résidence Inde  
Lycée Albert Bayet, Tours

MERCREDI 15 OCTOBRE | 12H00  
Cours de cuisine indienne  
Tours à Table, Tours

MERCREDI 15 OCTOBRE | 16H30  
Lecture à haute voix  
histoires pour enfants  
Carnets de voyage indien  
Villa Rabelais

MERCREDI 15 OCTOBRE | 19H00  
Dîner à 4 mains  
Florent Martin & Manoj Sharma  
Restaurant *Le Martin Bleu*, Tours

MERCREDI 22 OCTOBRE | 15H00  
Activité Alimentation et cinéma  
Villa Rabelais

## NOVEMBRE

DU MARDI 4 AU JEUDI 6 NOVEMBRE  
HORAIRES VARIABLES  
Rencontres François Rabelais  
Tours

JEUDI 6 NOVEMBRE | 18H30  
Cycle Vin Découverte  
Les variétés résistantes en IGP Val de Loire  
Villa Rabelais

MERCREDI 12 NOVEMBRE | 18H30  
Le Haut-Douro et l'île du Pico au Portugal  
Villa Rabelais

JEUDI 13 NOVEMBRE | À PARTIR DE 18H30  
Repas à thème « Madeleine de Proust »  
Villa Rabelais

SAMEDI 15 NOVEMBRE | 15H30  
Tea Time du Val de Loire  
Villa Rabelais

SAMEDI 22 NOVEMBRE | 15H30  
Dégustation de thés coréens  
Villa Rabelais

MARDI 25 NOVEMBRE | 18H30  
La région de Tokaj en Hongrie  
Villa Rabelais

MERCREDI 26 NOVEMBRE | 16H30  
Lecture à haute voix, histoires pour enfants  
Contes africains  
Villa Rabelais

JEUDI 27 NOVEMBRE | 18H00  
Table ronde  
Cuisines africaines et françaises  
Villa Rabelais

SAMEDI 29 NOVEMBRE | 20H30  
Concert « Ébullition »  
par l'Ensemble vocal Les Salanganes  
Villa Rabelais

## DÉCEMBRE

DU 3 AU 6 DÉCEMBRE  
Colloque IEHCA  
Villa Rabelais

JEUDI 11 DÉCEMBRE | 18H30  
Cycle Vin Découvert,  
Les vins naturels et vins nature  
Villa Rabelais

SAMEDI 13 DÉCEMBRE | 16H00  
Goûtez ma lecture  
Villa Rabelais



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

3 SEPT | 16H30-17H00

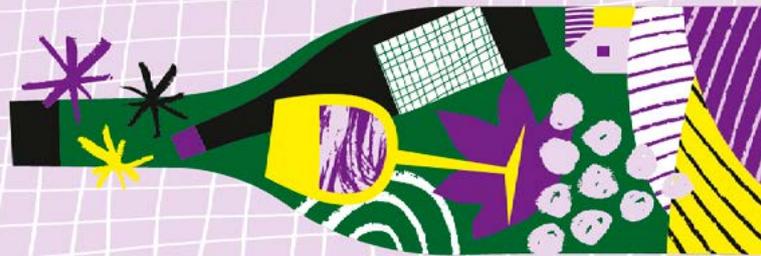
### 📍 VILLA RABELAIS

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 « Que mangeons-nous ce midi ? ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

18H30-20H00 | 4 SEPT

### 📍 VILLA RABELAIS

#### La dégustation d'un vin, un savoir-faire patrimonialisé

La quête du bon vin est une aventure subjective. Les terroirs, les cépages, les élevages... autant de variables qui influent sur le goût. Un vin exceptionnel pour l'un peut être banal pour l'autre. Le plaisir du vin réside dans cette diversité et cette infinité de nuances. La méthode de dégustation, savoir-faire inscrit parmi les arts de vivre du Repas gastronomique des Français, participe à la définition de la qualité du vin.

#### 🗉 INTERVENANT

**Kilien STENGEL**, enseignant, université ouverte des sciences gastronomiques, Villa Rabelais

⚡ Cycle complet pour 2025-2026  
Renseignements auprès de  
[kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

9 SEPT | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### La vallée de la Rioja en Espagne

La Vallée de la Rioja, nichée au cœur du nord de l'Espagne, est un écrin viticole où l'histoire, la culture et le vin se fondent en un paysage unique. Ses vignobles en terrasses sur des sols pauvres et pentus, où les vignes sont plantées en hauteur, bénéficient d'une exposition optimale au soleil et d'un drainage naturel exceptionnel.

#### 🗨️ INTERVENANTE

**Anne RUILIER**, sommelière conseil, Tours

👛 Tarif : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## UN FESTIN DE MOTS

18H30-20H00 | 11 SEPT

### 📍 VILLA RABELAIS

Rencontre avec **Héléne Jawhara Piñer** pour son livre de cuisine sur l'histoire des Juifs Séfarades : *Séfarade : Une histoire culinaire des Juifs d'Espagne et de la diaspora en 55 recettes* (éditions du Rouergue, 2025). La rencontre sera suivie du verre de l'amitié.

Résumé : « À la croisée de l'histoire, de la mémoire et de la gastronomie, ce livre de cuisine retrace l'histoire des juifs d'Espagne et de la diaspora à travers leurs traditions culinaires. Ouvrage singulier, il est le fruit de plusieurs années de recherches et d'analyse de sources anciennes et originales. Des premières recettes juives mentionnées dans un livre de cuisine daté du XIII<sup>e</sup> siècle, aux manuscrits de l'Inquisition, en passant par les traités de médecine rédigés par les plus grands savants séfarades, **Héléne Jawhara Piñer** préserve et transmet un héritage culinaire et un pan méconnu de l'histoire juive ».

⚡ Gratuit. Inscription recommandée



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE FROMAGE ET PATRIMOINE

11 SEPT | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Le *Queijo* du *Minas Gerais*, patrimoine brésilien

Découvrez l'histoire et les secrets de ce fromage artisanal, symbole de la gastronomie brésilienne, tout en explorant ses variantes et son impact culturel. Une soirée pour éveiller vos papilles et plonger dans un savoir-faire ancestral, au cœur des saveurs douces et la texture fondante de ce fromage.

**Cours proposé dans le cadre du Mondial du Fromage**

### 🗨 INTERVENANTE

Júlia MARA APAREDIDA DE JESUS

👛 Tarif : 5€

⚡ Inscription par QR Code



## PROMENADE GOURMANDE « GOURMANDISES LIGÉRIENNES »

18H00-20H30 | 12 SEPT

### 📍 ÎLE SIMON (Tours)

Embarquez dans un parcours gourmand au cœur de la Loire !

Cet atelier vous propose d'embarquer dans un parcours gourmand au cœur de la Loire. Nous remonterons le fleuve et son histoire, des temps préhistoriques jusqu'à nos jours en découvrant des spécialités typiques avec un accent sur la Touraine, terre nourricière. Tout au long du circuit, vous serez amenés à vous questionner sur la Loire, ses origines, son débit, ses poissons, ses plantes sauvages, l'histoire du transport fluvial tout en dégustant des mets parfois surprenants. Un buffet final sera proposé pour conclure les découvertes !

Animation proposée par l'association **arboréSciences** (Tours)

👛 Tarif plein : 15€

Tarif réduit : 12€

(étudiants et bénéficiaires des *minima* sociaux)

⚡ Tout public. Inscription obligatoire (nombre de places limité)



## À LA DÉCOUVERTE DU FROMAGE DANS LES LIVRES

13 SEPT | 10H30-12H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Rendez-vous à la Bibliothèque Gourmande en famille pour un moment ludique sur le thème du fromage ! Découvrez les secrets et savoir-faire fromagers lors d'une activité amusante, qui se terminera par une dégustation.

**Activité proposée dans le cadre du Mondial du Fromage.**

👤 À partir de 8 ans.

💰 5€ par duo adulte/enfant

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité).



## UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - SEMAINE FROMAGÈRE

À PARTIR DE 19H00 | 13 SEPT

### 📍 RESTAURANT LE MARTIN BLEU (34 av. de Grammont, Tours)

#### Dîner à 4 mains – Fromages du Nord de la France

Vivez une expérience culinaire unique lors d'un dîner à quatre mains au restaurant tourangeau *Le Martin Bleu*. Le chef **Florent Martin** et **Virginie Dubois**, meilleure fromagère du monde en 2021, unissent leur talent et leur créativité pour vous offrir une soirée gourmande et mémorable.

⚡ Réservation uniquement auprès du restaurant au  
02 47 66 79 33



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - SEMAINE FROMAGÈRE

15 SEPT | À PARTIR DE 17H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Concours de la meilleure recette à base de fromage de chèvre du Val de Loire

Révélez votre créativité en nous partageant votre meilleure recette à base de fromage de Touraine et mettez en valeur un de ces fromages emblématiques de notre territoire !

#### Concours proposé dans le cadre du Mondial du Fromage.

- ⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - SEMAINE FROMAGÈRE

18H00-19H30 | 15 SEPT

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Etivaz, un fromage d'alpage

Les fromages d'alpages suisses, fruits des montagnes et des pâturages, vous invitent à un voyage gustatif. Entre tradition et savoir-faire, découvrez des arômes uniques façonnés par la nature sauvage des Alpes. Une soirée pour savourer la pureté d'un terroir d'exception et plonger dans l'histoire de ces fromages aux caractères affirmés.

#### Cours proposé dans le cadre du Mondial du Fromage.

#### 🗨 INTERVENANT

**Freddy ZOMPA**, Coopérative des producteurs de fromages d'alpage

👛 Tarif : 5€

- ⚡ Inscription par QR Code





## UNIVERSITÉ OUVRETE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES CYCLE FROMAGE ET PATRIMOINE

15 SEPT | 19H30-21H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Saint-Nectaire, une palette diversifiée

Derrière une même appellation, une incroyable diversité ! Lors de cette soirée, découvrez les multiples facettes du Saint-Nectaire. Entre différences de terroirs, affinages variés et savoir-faire, chaque fromage raconte une histoire et révèle des saveurs inédites. Une immersion gourmande pour comprendre comment un produit peut se décliner en une infinité de goûts.

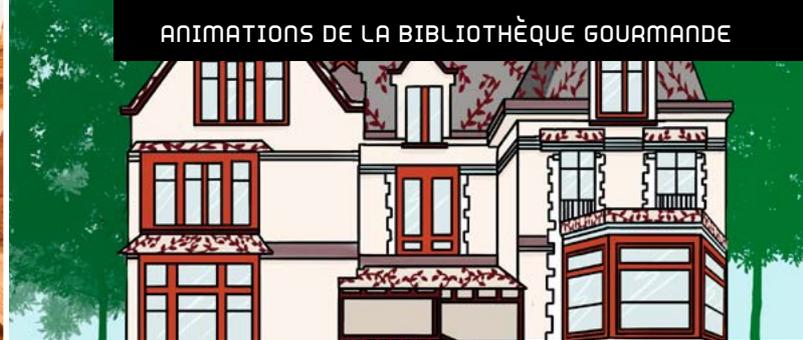
**Cours proposé dans le cadre du Mondial du Fromage.**

#### 🗨 INTERVENANT

**Axel BARTOUT**, Syndicat AOP Saint-Nectaire

👛 Tarif : 5€

⚡ Inscription par QR Code



## JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

À PARTIR DE 10H00 | 20 SEPT

### 📍 VILLA RABELAIS

Visite libre du jardin aromatique et de la Bibliothèque Gourmande de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h45.

Jeu de piste *Sur le chemin du manoir Béranger* : visite interactive du manoir – histoire, architecture, évolutions du lieu et récits fictifs (45 min).

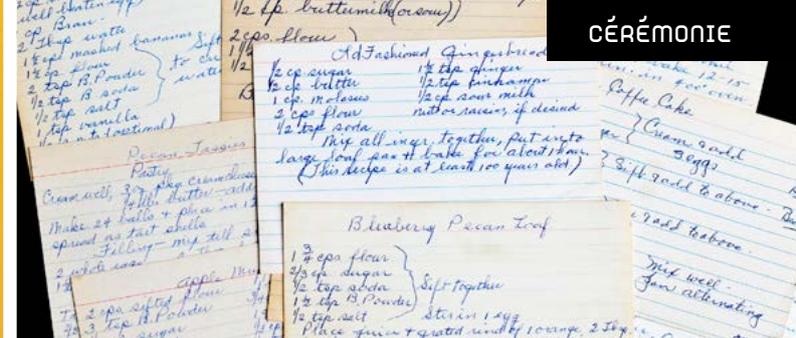
⚡ Sur réservation obligatoire (nombre de places limité).

Créneaux : 10h30, 11h30, 14h, 15h, 16h, 17h.

Gratuit. Inscription recommandée

Plus de renseignements par courriel à

[animation@villa-rabelais.fr](mailto:animation@villa-rabelais.fr)



## UN FESTIN DE MOTS

23 SEPT | 18H30-20H30

## VILLA RABELAIS

Rencontre avec **Bruno Laurieux** pour son ouvrage *Une histoire de la diététique. D'Hippocrate au Nutri-Score* (CNRS Éditions, 2025). La rencontre sera suivie du verre de l'amitié.

**Résumé** : « La diététique est-elle une science, une pratique quotidienne ou un régime alimentaire ? La diététique : reflet des désirs, des peurs et des représentations d'une époque. Viande, légumes, fruits, épices, alcool : qu'a-t-on recommandé de manger et de boire, quand, en quelles circonstances et à qui ? »

## INTERVENANTS

**Julie CAPELLE**, chef de projet, Centre Spécialisé Obésité, CHU Tours

**Bruno LAURIOUX**, professeur émérite à l'université de Tours, président de l'IEHCA. Il est l'auteur de *Manger au Moyen Âge* (Pluriel, 2013) et il a codirigé *L'Alimentation à découvrir* (CNRS Éditions, 2015) et *Pour une histoire de la viande* (PUR-PUFR, 2017).

🏠 Gratuit. Inscription recommandée

## UNIVERSITÉ OUVÈRTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H30-18H00 | 27 SEPT

## VILLA RABELAIS

## Concours de nouvelles gastronomiques 2025

## Cérémonie de remise des prix

Retrouvons-nous pour célébrer le talent et la créativité des participants du concours de nouvelles gastronomiques ! À l'occasion de cette remise des prix, nous vous invitons à un temps d'échange et de découverte autour des textes primés. Les nouvelles lauréates prendront vie à travers des lectures, offrant à chacun un voyage sensoriel entre mots et saveurs. Une belle occasion de rencontrer les auteurs, d'échanger autour de la gastronomie et de la littérature.

⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## CONFÉRENCE DÉGUSTÉE DÉCOUVERTE DU GARUM DE LOIRE

30 SEPT | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Le garum est une sauce lacto-fermentée, très prisée sous l'Empire Romain. Elle est concoctée à partir de poisson sauvage et de sel. Elle est utilisée en cuisine pour réveiller un plat ou une saveur particulière.

Sa saveur est caractéristique du goût umami. Lors de cette conférence dégustée, le pêcheur **Thierry Bouvet** vous révélera les secrets de cette sauce.

### 🗨️ INTERVENANT

**Thierry BOUVET**, pêcheur de Loire

⚡ Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 1<sup>ER</sup> OCT

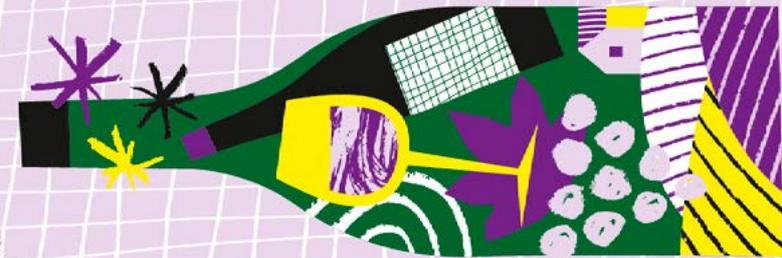
### 📍 VILLA RABELAIS

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 la table des chats ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN DÉCOUVERTE

2 OCT | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Le vin sans alcool, un plaisir autrement

Le vin sans alcool, est-il un pari réussi pour les amateurs de vins ? Les méthodes de désalcoolisation modernes permettent de préserver les arômes et la structure du vin, offrant une expérience gustative sans compromis. Mais qu'en pensez-vous ?

### 🗨 INTERVENANT

**Xavier IGNOLIN**, caviste, Colibri, Tours

- ⚡ Cycle complet pour 2025. Plus d'informations auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

10H00-19H00 | 6 OCT

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Good coffee only – l'événement café en région Centre

Durant une journée entière, venez rencontrer les professionnels du secteur, déguster de nombreux cafés, participer à des ateliers et assister à des conférences passionnantes.

Parmi les intervenants présents, retrouvez entre autres Les Cafés de Théofrastre (Loudun), Belco (Bordeaux) et Café Mokxa (Lyon).

- ⚡ Entrée gratuite. Plus d'infos sur le compte Instagram [@goodcoffeeonlytoursgoodc](https://www.instagram.com/goodcoffeeonlytoursgoodc)



### TABLE RONDE DE LA 10<sup>È</sup> RENCONTRE RÉGIONALE DE LA RESTAURATION

6 OCT | 17H30-19H00

#### 📍 LYCÉE HÔTELIER DE BLOIS

ORGANISÉE PAR LE RÉSEAU DES CCI CENTRE VAL-DE-LOIRE ET DE LA RÉGION

#### Patrimoine culinaire, culture commune et rayonnement/ attractivité : le rôle moteur des restaurateurs

Premier employeur du secteur touristique, la restauration joue un rôle clé dans l'économie locale. Le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine de l'humanité depuis 15 ans, souligne le rôle des restaurateurs dans la valorisation des produits locaux et de saison.

#### 🗨️ INTERVENANTS

**Olivier ETCHEVERRIA**, géographe - Université d'Angers  
**Christine FERRER-KLAJMAN**, économiste - Université de Tours  
**Arnaud GAUTHIER**, Auberge Saint Fiacre – Veuil - 36  
**Alice LETELLIER**, Granica – Cellettes - 41  
**Philippe ROUSSY**, président - CCI Touraine  
**Modération : Kilien STENGEL**, enseignant - IEHCA université de Tours

⚡ Inscription à [tourisme@centre.cci.fr](mailto:tourisme@centre.cci.fr) ou sur le site internet CCI CENTRE VAL-DE-LOIRE



# ASSISES DE L'ALI

### ASSISES RÉGIONALES DE L'ALIMENTATION

À VENIR | 7 OCT

#### 📍 RÉGION CENTRE – VAL DE LOIRE Orléans Centre des Congrès, Comet

À venir

Premières Assises régionales de l'alimentation.

Face à la crise profonde que traverse l'agriculture, à l'importance croissante de l'approvisionnement local, aux enjeux de santé publique et de sécurité stratégique, ainsi qu'à la préoccupation du « bien-manger » et de la formation aux métiers de la production agricole et de la transformation, il est devenu essentiel de réactualiser notre approche collective de l'alimentation.

L'objectif est d'établir une vision globale et intégrée, couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation, en passant par la transformation et la distribution.

# Yoga

parent  
enfant



## ATELIER YOGA PARENT-ENFANT

8 OCT | 15H00-16H30

### 📍 VILLA RABELAIS

Un moment de détente parent-enfant, encadré par une professionnelle du yoga, **Pilar Cambra** (association Yogito).

L'atelier sera suivi d'un goûter indien.

**Les tapis ne sont pas fournis, merci d'en apporter un.**

👤 Pour les enfants de 4 à 10 ans

👪 6€ duo parent-enfant

⚡ Inscription obligatoire (nombres de places limité)



## DÉGUSTATION COMMENTÉE « POISSONS DE LOIRE »

18H30-20H00 | 9 OCT

### 📍 VILLA RABELAIS

À travers cette nouvelle dégustation commentée, **Ambroise Voreux** (*La cabane à Matelot*, Bréhémont) nous guidera le long de la Loire, à la découverte des poissons qui la peuplent et nous nourrissent.

### 🗨️ INTERVENANT

**Ambroise VOREUX**, *La cabane à Matelot*, Bréhémont

👛 Tarif plein : 10€ / Tarif réduit : 6€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



## LES RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE

10 OCT | À VENIR

### 📍 BLOIS

#### LE MODÈLE CULINAIRE FRANÇAIS

Le prestige, la réputation et l'influence dont la cuisine française a joui pendant des siècles semblent une évidence de l'histoire de l'alimentation. Mais comment s'est diffusé le modèle culinaire français dans le monde entier ? Et à quel prix ? Est-ce toujours le cas aujourd'hui à l'heure où le Repas gastronomique des Français et les savoir-faire artisanaux de la baguette de pain inscrits au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO sont considérés comme mythes et symboles français ?

#### 🗨️ INTERVENANTS

**Benjamin BRILLAUD**, *alias NOTA BENE*, vidéaste web en histoire

**Nelly LABERE**, Maître de conférences HDR · Université Bordeaux Montaigne

**Philippe MEYZIE**, Maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne

Rencontre organisée par **Bruno LAURIOUX**, professeur émérite d'histoire de l'alimentation à l'université de Tours et **Kilien STENGEL**, enseignant et chargé de mission

⚡ Plus d'informations sur [rdv-histoire.com](http://rdv-histoire.com)



## BRUNCH INDIEN

11H00-12H30 | 11 OCT

### 📍 VILLA RABELAIS

Le traiteur **Olanjali**, par Chitra et Anousha (Tours), nous proposent un menu 100% inédit pour ce brunch indien. Au menu :

- Dosa (crêpes aux farines de riz et de lentilles) et Idli (galettes salées à la vapeur), préparés sur place, et leurs garnitures : dahl de lentilles corail et légumes de saison, chutney à la noix de coco
- Bagodas (beignets à la farine de pois chiches, coriandre, oignons)
- Lassi à la rose (boisson au yaourt et aromatisée à la rose)
- Soji (gâteau de semoule aux raisins secs, noix de cajou et cardamome)
- Chai (thé noir aux épices infusé dans du lait)

👛 Tarif unique : 25€ / personne.  
Inscription obligatoire (nombre de places limité).



## FESTIVAL ARIÈRE-CUISINES

15 OCT AU 15 NOV

📍 TOURS

La 5<sup>e</sup> édition du Festival Arrière-Cuisines, organisé par la Ville de Tours, dans le cadre du label « Cité internationale de la Gastronomie », se déroulera de la mi-octobre à la mi-novembre 2025.

- ⚡ Plus d'informations à venir sur le site de la Ville de Tours : [www.tours.fr](http://www.tours.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - RÉSIDENCE INDE

12H00 | 14 OCT

📍 LYCÉE HÔTELIER DE BLOIS  
174 Rue Albert 1<sup>er</sup>, Blois

## Déjeuner au restaurant d'application de Blois

Venez apprécier un déjeuner unique préparé par les apprenants de deuxième année du Bac professionnel cuisine et service, épaulés par leurs professeurs de cuisine et de service et coanimé avec le chef en résidence, **Manoj Sharma** !

- ⚡ Réservation au 02 54 51 51 54



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - RÉSIDENCE INDE

14 OCT | 19H00

📍 **LYCÉE ALBERT BAYET**  
9 Rue du Commandant Bourgoin, Tours

### Dîner au restaurant d'application

Guidés par le chef **Manoj Sharma**, les élèves de Bac professionnel vous invitent à savourer un dîner exclusif, conçu avec soin sous la direction de leurs professeurs de cuisine, M. Jouanneau, M. Baudin et Mme Cordelet, et accompagné par l'expertise de Mme Bonithon et Mme Jusseume, professeures de sommellerie.

⚡ Réservation au 02 47 77 12 39



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - CYCLE VINS

18H30-20H00 | 14 OCT

📍 **VILLA RABELAIS**

### Les vignobles de Lavaux en suisse

Les vignobles en terrasses de Lavaux, lovés sur les rives du lac Léman en Suisse, constituent un chef-d'œuvre paysager classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007. Sur près de 30 kilomètres, ces terrasses monumentales sculptent les coteaux abrupts, révélant un travail d'architecture agricole unique où l'homme a littéralement modelé la roche pour y implanter la vigne.

### 📄 INTERVENANTE

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

👛 Tarif : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - RÉSIDENCE INDE

15 OCT | 12H00-14H00

📍 **TOURS À TABLE** (45 Rue Bernard Palissy, Tours)

### Cours de cuisine indienne

Embarquez pour un voyage culinaire en Inde avec un cours de cuisine à l'atelier « Tours à Table », animé par le chef en résidence, **Manoj Sharma**. Explorez des recettes traditionnelles revisitées avec audace et gourmandise et terminez ce moment par la dégustation de vos créations.

⚡ Inscription uniquement au 06 62 86 99 10 ou par courriel à [caroline@toursatable.fr](mailto:caroline@toursatable.fr)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

16H30-17H00 | 15 OCT

📍 **VILLA RABELAIS**

Dans le cadre de la résidence du chef **Manoj Sharma**, 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 « Carnets de voyage indien ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre

## RÉSIDENCE DE CHEF



### UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - RÉSIDENCE INDE

15 OCT | 19H00

📍 **RESTAURANT AU MARTIN BLEU**  
34 Avenue de Grammont, Tours

#### Dîner à 4 mains

Vivez une expérience culinaire unique lors d'un dîner à quatre mains au restaurant tourangeau *Le Martin Bleu*. Les chefs **Florent Martin** et **Manoj Sharma** unissent leurs talents et leur créativité pour vous offrir une soirée gourmande et mémorable, où chaque plat raconte une histoire.

⚡ Réservation uniquement au 02 47 66 79 33

## ANIMATIONS JEUNE PUBLIC



## ALIMENTATION ET CINÉMA

ACTIVITÉ TOUT PUBLIC

### ACTIVITÉ ALIMENTATION ET CINÉMA

15H00-16H30 | 22 OCT

📍 **VILLA RABELAIS**

Dans le cadre du Festival Arrière-cuisines, nous vous proposons une activité sur l'alimentation et le cinéma !

👤 Tout public, à partir de 8 ans.

⚡ Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

DU 4 AU 6 NOV

### 📍 TOURS

En 2006, l'IEHCA lançait l'idée d'inscrire un élément gastronomique français au patrimoine de l'humanité.

Grâce à une mobilisation large, le « repas gastronomique des Français » fut inscrit par l'UNESCO en 2010, ouvrant la voie à plus de 80 inscriptions concernant le fait alimentaire dans le monde.

En 2025, la région Centre-Val de Loire célèbre les 15 ans de cette inscription. À cette occasion, les 21<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais reviendront sur ce mouvement, avec un hommage à Guy Savoy, élu à l'Académie des beaux-arts.

Ces trois journées de réflexion seront consacrées au lien entre cuisines et patrimoine culturel immatériel.

⚡ Inscriptions et renseignements :  
[kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

18H30-20H00 | 6 NOV

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Les variétés résistantes en IGP Val de Loire

L'IGP Val de Loire explore de nouvelles voies avec l'intégration de variétés résistantes. Ces cépages, issus de croisements complexes, offrent un potentiel aromatique inédit et une meilleure adaptation au changement climatique.

#### 🗨️ INTERVENANTS

**Justin LALOUET**, directeur, Syndicat des vins IGP du Val de Loire

**Christophe PROUTEAU**, œnologue, Tours

⚡ Cycle complet pour 2025-2026  
 Renseignements auprès de  
[kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

12 NOV | 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 « Le cinéma passe à table ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

18H30-20H00 | 12 NOV

### 📍 VILLA RABELAIS

**Cycle Les Vins inscrits au patrimoine de l'humanité par l'Unesco**

**Le Haut-Douro et l'île du Pico au Portugal**

Le Portugal abrite deux joyaux viticoles reconnus par l'UNESCO : la vallée du Haut-Douro et l'île du Pico. La vallée du Haut-Douro est célèbre pour ses vins de Porto et ses vignobles en terrasses sculptées à flanc de coteaux. Ce paysage culturel unique témoigne d'une tradition viticole millénaire. Sur l'île du Pico, les vignes sont cultivées sur des sols volcaniques, créant un paysage spectaculaire de murs de pierres sèches qui s'étendent à perte de vue.

### 🗨️ INTERVENANT

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

👛 Tarif : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## REPAS À THÈME « MADELEINE DE PROUST »

13 NOV | À PARTIR DE 18H30

### 📍 VILLA RABELAIS

Chaque trimestre, nous vous proposons un repas à thème à la Villa Rabelais ! Pour cette nouvelle édition, les souvenirs d'enfance seront à mettre à l'honneur. Goût, odeur, vue d'un objet, voyage dans un lieu, partagez-nous votre « madeleine de Proust ». Un repas où la nostalgie sera de mise...

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

### Dîner réservé aux Amis de la Villa Rabelais.

⚡ Inscription obligatoire (repas limité à 24 convives)



## TEA TIME DU VAL DE LOIRE

15H30-17H00 | 15 NOV

### 📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Villa Rabelais revisite ce classique anglo-saxon, en vous proposant une pause gourmande locale. Plusieurs accords entre spécialités sucrées de la Région Centre-Val de Loire et tisanes de plantes de Touraine seront proposés aux participants.

Tisanes proposées par **Mathilde NOUVEAU** – *ArTisane* (Villaines-les-Rochers)

👛 Tarif plein : 10€ / Tarif réduit : 6€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



## DÉGUSTATION DE THÉS CORÉENS

22 NOV | 15H30-17H00

### 📍 VILLA RABELAIS

Plongez dans l'art du thé traditionnel coréen à travers la dégustation de quatre thés délicats, accompagnés d'un dessert traditionnel. Dans une ambiance paisible, découvrez les méthodes de préparation propres à chaque thé, mettant en valeur leurs arômes, textures et bienfaits uniques.

Animation proposée par l'**association culturelle franco-coréenne Antteul** (Saint-Cyr-sur-Loire)

🏠 Tarif plein : 10€  
Tarif réduit : 6€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

18H30-20H00 | 25 NOV

### 📍 VILLA RABELAIS

**Cycle Les Vins inscrits au patrimoine de l'humanité par l'Unesco**

#### La région de Tokaj en Hongrie

La région viticole de Tokaj, véritable joyau hongrois classé par l'UNESCO en 2002, est célèbre pour ses vins d'exception. Ce paysage culturel unique, marqué par des vignobles en terrasses et un sol volcanique, associé à des cépages emblématiques et des procédés ancestraux, permet l'élaboration de vin d'une grande complexité aromatique.

#### 🗨 INTERVENANTE

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

🏠 Tarif : 20€

⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

26 NOV | 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 « Contes africains ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES - FESTIVAL PLUMES D'AFRIQUE

18H00-19H30 | 27 NOV

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Regards croisés : influences et dialogues entre les cuisines africaines et française

Dans le cadre du festival Plumes d'Afrique, l'équipe de la Villa Rabelais vous invite à assister à une table ronde. La cuisine est un langage universel, mais chaque culture y apporte ses propres saveurs et traditions.

À travers cette table ronde, Candide, cheffe cuisinière à *La Fourchette de Candide*, **Germaine Koa** et **Ngono** gérantes du restaurant *Les Délices de Genny* et l'*Association Plumes d'Afrique* partageront leur regard sur les influences réciproques entre les gastronomies africaines et françaises.

Un échange passionnant sur l'héritage culinaire, la transmission et la créativité en cuisine !

⚡ Inscription et renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## CONCERT « ÉBULLITION »

29 NOV | 20H30

### 📍 VILLA RABELAIS

Concert de l'Ensemble vocal Les Salanganes de Tours, sous la direction de **Cécile Valette** et **Fabienne Languille**, autour du thème de l'eau dans tous ses états.

👉 Participation libre

⚡ Réservation obligatoire (jauge limitée) auprès de l'équipe animation à [animation@villa-rabelais.fr](mailto:animation@villa-rabelais.fr)

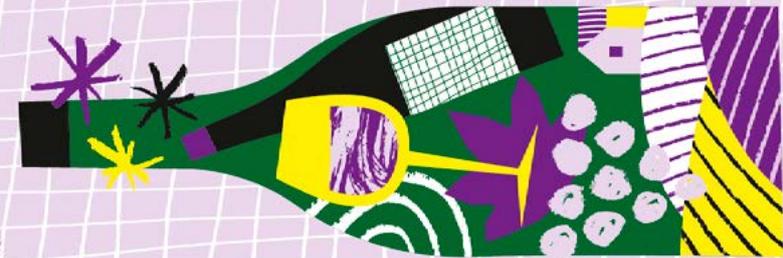
## COLLOQUE DE L'IEHCA

DU 3 AU 6 DÉC

### 📍 VILLA RABELAIS

15<sup>e</sup> colloque international de l'IEHCA sur le thème « À la table de la bande dessinée. Récits graphiques des cultures alimentaires d'hier et d'aujourd'hui ».

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



## UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES – CYCLE VIN

11 DÉC | 18H30-20H00

### 📍 VILLA RABELAIS

#### Les vins naturels et vins nature

Intrants, additifs, technologies visant à modifier le jus : autant d'éléments que les vins naturels et les vins naturels n'entendent pas d'une bonne oreille. Mais quel est donc ce phénomène autour de la naturalité ?

### 🗨️ INTERVENANT

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

⚡ Cycle complet pour l'année 2025-2026  
Renseignements auprès de [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



## GOÛTEZ MA LECTURE

16H00-17H00 | 13 DÉC

### 📍 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



@villa\_rabelais



@video\_iehca



@iehca



@Villa Rabelais - IEHCA



INFORMATIONS PRATIQUES  
BILLETTERIE

En ligne, en scannant ce QR-code



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

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

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

# L'équipe des Gourmets



APPEL À BÉNÉVOLES

## L'ÉQUIPE DES GOURMETS

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

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

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

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

Plus de renseignements auprès de Samya Dahech,  
chargée d'action culturelle : [samya.dahech@villa-rabelais.fr](mailto: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](http://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

Consultez notre site internet pour les fermetures exceptionnelles.

📍 Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 18 75 27 41

✉ animation@villa-rabelais.fr

🌐 www.villa-rabelais.fr

📘 Villa Rabelais — IEHCA

📷 @villa\_rabelais

🌐 @iehca

📺 @video\_iehca