



Crédits photos

IEHCA, Ville de Tours – V. Liorit, Camille Copie, Malena De Jaham, Massimo Le Gall, Chocolaterie Fèves, CT Du Gâteau, Géraldine Leclerc – Coach Floral, Cindy Bans Kitchen, Fédération Familles Rurales, Camille Fischer, Aristaeus, La Ferme du Joyeux Laboureur, Martin Rohart – Créations fumées, Xavier Houllier, A. Vaslova, Isaree.

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 ouvert à tous les publics, dédié aux patrimoines alimentaires et gastronomiques. Grâce à une programmation culturelle diversifiée au sein de la Bibliothèque Gourmande et « hors les murs », la Villa Rabelais promeut les richesses culinaires de la Région Centre-Val de Loire, ainsi que les cultures gastronomiques à travers le monde. Avec le soutien de la Ville de Tours, de l'université de Tours, de Tours Métropole-Val de Loire, de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire et de la Région Centre-Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation a pour volonté de contribuer au développement de la Cité Internationale de la Gastronomie de Tours.

La nouvelle saison culturelle mettra à l'honneur les secrets de fabrication : quels sont les processus de transformation du chocolat ? Que se cache-t-il derrière le mot « lactofermentation » ? Par quels procédés les semences deviennent-elles des produits alimentaires de consommation quotidienne ? Comment naît le « petit goût fumé » ? Quelle place pour l'art de la table durant les fêtes ? Toutes ces questions seront au cœur des dégustations commentées, conférences et ateliers proposés à la Villa Rabelais.



SEPTEMBRE

MERCREDI 4 SEPTEMBRE | 16H30

Lectures à haute voix, histoires pour enfants

Villa Rabelais

MARDI 10 SEPTEMBRE | 18H00

**UOSG, cycle Umami
Umami dans les vins**

Villa Rabelais

SAMEDI 14 SEPTEMBRE | 17H00

Un festin de mots

Villa Rabelais

JEUDI 19 SEPTEMBRE | 18H30

**Saison Culturelle « Secrets de fabrication »,
dégustation commentée
Le chocolat, de la fève à la pâtisserie**

Villa Rabelais

SAMEDI 21 SEPTEMBRE | 10H00

Journées Européennes du Patrimoine

Villa Rabelais

MARDI 24 SEPTEMBRE | 18H30

**Saison Culturelle « Secrets de fabrication »,
atelier d'art végétal**

Villa Rabelais

MARDI 24 SEPTEMBRE | 18H00

**UOSG, cycle vins perfectionnement,
Les noms anciens des cépages actuels
aux 4 coins de la France**

Villa Rabelais

À PARTIR DU MERCREDI 25 SEPTEMBRE | 10H00

**Exposition de l'artiste Reiko
à la Bibliothèque Gourmande**

Villa Rabelais

JEUDI 26 SEPTEMBRE | 18H00

**UOSG, cycle Vin
Les légendaires vins de Moldavie**

Villa Rabelais

SAMEDI 28 SEPTEMBRE | 14H00

UOSG, Lectures gourmandes

Villa Rabelais

OCTOBRE

MERCREDI 2 OCTOBRE | 16H30

Lectures à haute voix, histoires pour enfants

Villa Rabelais

JEUDI 3 OCTOBRE | 14H30

**UOSG, cycle Champignons
Les champignons de culture**

La Cave des Figuiers, 37130 Cinq-Mars-la-Pile

VENDREDI 4 OCTOBRE | 18H30

Saison culturelle « Secrets de fabrication »,
dégustation commentée

Au cœur de la fermentation traditionnelle

Villa Rabelais

SAMEDI 5 OCTOBRE | 11H00

Fête de l'automne japonais

Villa Rabelais

MERCREDI 9 OCTOBRE | 18H00

UOSG, semaine irlandaise,
dégustation commentée

Les bières irlandaises

Lycée hôtelier Albert Bayet

JEUDI 10 OCTOBRE | 14H30

UOSG, cycle Champignons

Les champignons sauvages

Forêt de Larçay

JEUDI 10 OCTOBRE | 18H00

UOSG, cycle Vin

Les vins de l'Île de beauté

Villa Rabelais

JEUDI 10 OCTOBRE | 18H00

UOSG, semaine irlandaise,

dégustation commentée

Les Whiskeys irlandais

Villa Rabelais

SAMEDI 12 OCTOBRE | 11H00

Saison culturelle « Secrets de fabrication »,
brunch gourmand

Villa Rabelais

SAMEDI 12 OCTOBRE | 15H30

Animation *Qu'est-ce qu'on mange ?*

Villa Rabelais

LUNDI 14 OCTOBRE | 16H00

UOSG, concours *Latte art contest*

Villa Rabelais

MARDI 15 OCTOBRE | 18H00

UOSG, semaine irlandaise,
dégustation commentée

Les fromages irlandais

Villa Rabelais

MARDI 15 OCTOBRE | 18H00

UOSG, cycle vins perfectionnement,
Les noms anciens des cépages actuels
aux 4 coins de la France

Villa Rabelais

MERCREDI 16 OCTOBRE | 18H00

UOSG, Semaine irlandaise, Résidence de chef

Villa Rabelais

JEUDI 17 OCTOBRE | 19H00

UOSG, semaine irlandaise, Résidence de chef

Villa Rabelais

À PARTIR DU VENDREDI 18 OCTOBRE | 14H00

**Exposition de l'artiste Camille Fischer
à la Bibliothèque Gourmande**

Villa Rabelais

LUNDI 21 OCTOBRE | 10H00

Festival National du fromage au lait cru

Campus des métiers (Joué-lès-Tours)

LUNDI 21 OCTOBRE | 14H30

**UOSG, cycle Champignons
Les champignons en cuisine**

Villa Rabelais

MERCREDI 23 OCTOBRE | 15H00

**Atelier cuisine jeune public autour des fruits
et légumes frais**

Villa Rabelais

SAMEDI 26 OCTOBRE | 15H00

Atelier jeune public autour des cucurbitacées

Villa Rabelais

NOVEMBRE

MERCREDI 6 NOVEMBRE | 18H30

La Chine par le menu

Villa Rabelais

MARDI 12 NOVEMBRE | 12H00

UOSG, Semaine culturelle hongroise, Résidence de chef

Lycée hôtelier Albert Bayet

MARDI 12 NOVEMBRE | 18H00

UOSG, Cycle Umami

Umami dans les sakés

Villa Rabelais

MERCREDI 13 NOVEMBRE | 20H00

Semaine culturelle hongroise, Résidence de chef

Restaurant «Le Martin Bleu »

JEUDI 14 NOVEMBRE | 13H00

Semaine culturelle hongroise, Résidence de chef

Hôtel de Ville de Tours

JEUDI 14 NOVEMBRE | 9H00

UOSG, 20^e Rencontres François Rabelais

Halles de Tours

VENDREDI 15 NOVEMBRE | 9H00

UOSG, 20^e Rencontres François Rabelais

Halles de Tours

MARDI 19 NOVEMBRE | 18H00

**UOSG, cycle vins perfectionnement,
Les noms anciens des cépages actuels
aux 4 coins de la France**

Villa Rabelais

JEUDI 21 NOVEMBRE | 18H00

**Saison culturelle « Secrets de fabrication »,
conférence dégustée**

De la semence à l'assiette

Villa Rabelais

VENDREDI 22 NOVEMBRE | 13H30

Colloque « Le chocolat, images de marque(s) »

Villa Rabelais

SAMEDI 23 NOVEMBRE | 10H00

Colloque « Le chocolat, images de marque(s) »

Pontlevoy (41)

VENDREDI 22 NOVEMBRE | 18H30

**Festival des langues 2024,
conférence « Les mots du vins »**

Halles de Tours

SAMEDI 23 NOVEMBRE | 10H00

Festival des langues 2024, stand de l'IEHCA

Halles de Tours

MARDI 26 NOVEMBRE | 18H00

**Saison culturelle « Secrets de fabrication »,
dégustation commentée**

Ce petit goût de fumé

Villa Rabelais

JEUDI 28 NOVEMBRE | 18H00

UOSG, Cycle Vin

**Qu'est-ce qu'un « bon » champagne d'hier
à aujourd'hui ?**

Villa Rabelais

DÉCEMBRE

MARDI 3 DÉCEMBRE | 18H30

Table ronde

Comment fabrique-t-on un livre de cuisine ?

Villa Rabelais

JEUDI 5 DÉCEMBRE | 18H00

UOSG, cycle Vin

Les vins de qualité selon la bataille d'Andeli

Villa Rabelais

MARDI 10 DÉCEMBRE | 18H00

**UOSG, cycle vins perfectionnement,
Les noms anciens des cépages actuels
aux 4 coins de la France**

Villa Rabelais

JEUDI 12 DÉCEMBRE | 18H00

Atelier cuisine autour des fruits et légumes frais

Villa Rabelais

SAMEDI 14 DÉCEMBRE | 14H30

Ateliers autour des fêtes de fin d'année

Villa Rabelais

MERCREDI 18 DÉCEMBRE | 16H00

Goûtez ma lecture

Villa Rabelais



LECTURE À HAUTE VOIX, HISTOIRES POUR ENFANTS

4 SEPT | 16H30-17H30

📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Dans ma boîte repas, il y a... ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 10 SEPT

📍 VILLA RABELAIS

Umami dans les vins

L'Umami est depuis une dizaine d'années bien identifiée et reconnaissable dans notre alimentation. Plus délicate à détecter dans les vins, la cinquième saveur apporte une sensation complexe et confortable que l'on ne savait pas très bien définir jusqu'ici. Du rouge au moelleux, l'Umami se dissimule dans tous les vins et lève le mystère sur certaines sensations.

🗨 INTERVENANT

Julien HADJADJ-JADAUD, *Vins Mille Lieux*

👛 30€ la soirée
75€ les trois

⚡ Inscription auprès de claudia@vinsmillelieux.fr



UN FESTIN DE MOTS

14 SEPT | 17H00-18H30

📍 VILLA RABELAIS

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

⚡ Entrée libre

DÉGUSTATION COMMENTÉE
LE CHOCOLAT, DE LA FÈVE À LA PÂTISSERIE

18H30-20H00 | 19 SEPT

📍 VILLA RABELAIS

Incursion dans les coulisses de la chocolaterie Fèves et de la pâtisserie Ct Du Gâteau : transformation des fèves en « masses de base », production, travail du chocolat en pâtisserie, alliances qui subliment le cacao, collaborations... Ces deux artisans vous livreront leurs secrets pour vous révéler le goût du chocolat !

🗨 INTERVENANTS

Baptiste COCHEREAU, chocolaterie Fèves, Notre-Dame-D'Oé
Louise COULY, cheffe pâtissière, pâtisserie Ct Du Gâteau,
Tours

🎫 Tarif plein : 10€
🎫 Tarif réduit : 5€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

21 SEPT | 10H00-13H00 | 14H00-18H00

📍 VILLA RABELAIS

Visite libre de la Villa Rabelais sur le thème *gastronomie et patrimoine culturel immatériel*

Exposition sur les variétés locales de légumes anciens, en partenariat avec l'Union pour les Ressources génétiques du Centre-Val de Loire (URGC).

- ⚡ 11h00 / 12h00 / 14h30 / 15h30 / 16h30 : visite guidée
La Villa Rabelais : patrimoine immatériel, cultures et gastronomie.
Sans inscription.
Rendez-vous sur le parvis nord.



ATELIER D'ART VÉGÉTAL

18H30-19H30 | 24 SEPT

📍 VILLA RABELAIS

Atelier végétal de création d'un terrarium *upcycling*, avec une plante verte naturelle, pour une création personnalisée durable. Rejoignez-nous pour cet atelier et réveillez l'artiste qui sommeille en vous !

🗨 INTERVENANTE

Géraldine LECLERC, Coach Floral, Ballan-Miré

- 👛 Tarif plein : 15€
- 👛 Tarif réduit : 10€

- ⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

24 SEPT | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Cycle de perfectionnement

Les noms anciens des cépages actuels aux 4 coins de la France.
1^{re} séance : Cépages du Nord-Est : de chauché à trousseau, de melon à savagnin, de petracine à riesling...

🗨️ INTERVENANTE Jeanne GALINIÉ-YERRE

👛 30€ par séance
100€ pour 4 séances

⚡ Inscription auprès de Jeanne Galinié-Yerre
jeanne.yerre@gmail.com
06 59 78 49 18



LE JAPON : ENTRE ART ET GASTRONOMIE

DU 25 SEPT AU 5 OCT

📍 VILLA RABELAIS

Exposition de l'artiste **Reiko** autour de la culture japonaise.

Fondatrice et Présidente de l'association franco-japonaise Hinodé (Tours), peintre, maître de calligraphie japonaise et professeur de langue japonaise, **Reiko** contribue au rayonnement de la culture japonaise (cuisine japonaise, origami etc.) en France.



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

26 SEPT | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Les légendaires vins de Moldavie

Vous avez peut-être entendu parler des remarquables vins de la République de Moldavie, baignés de soleil et remplis d'histoire. Le légendaire vin de Moldavie est un vin en changement. Enracinés dans son riche patrimoine, les vins moldaves recouvrent quatre régions de production de Valul lui Traian, Stefan Voda, Codru et Divin, et remportent chaque année de nombreux et prestigieux concours internationaux.

🗨 INTERVENANTS

Paul OLIVIER, président Association *Moldavie-Touraine*
Victor TANASE, directeur *Maison Tanase*, Bordeaux

⚡ Cycle complet

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



LECTURES GOURMANDES

14H00-17H00 | 28 SEPT

📍 VILLA RABELAIS

Remise des prix du Concours de nouvelles sur le thème « Souvenirs culinaires », organisé par l'Amicale des Lettres Gourmandes. La remise des prix sera suivie du verre de l'amitié.

⚡ Inscription obligatoire

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



LECTURE À HAUTE VOIX,
HISTOIRES POUR ENFANTS

2 OCT 16H30-17H30

📍 VILLA RABELAIS

L'équipe de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Balade en forêt ».

👤 À partir de 3 ans

⚡ Entrée libre

Cycle
champignons
OCTOBRE
2024



UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H30-16H30 3 OCT

📍 LA CAVE DES FIGUIERS, 37130 Cinq-Mars-la-Pile

Les champignons de culture

Shiitakés, pleurotes ou champignons de Paris... Autant de champignons cultivés en cave troglodyte par **Ludovic Bernardet**. Laissez-vous tenter par la découverte de son activité, entre production, cueillette et mise en conditionnement !

Avec la collaboration de l'Université du Temps Libre, université de Tours

🗨 INTERVENANT

Ludovic BERNARDET, *Les champignons du Breuil*, La Chapelle-aux-Naux

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

Au cœur de la
fermentation traditionnelle



DÉGUSTATION COMMENTÉE AU CŒUR DE LA FERMENTATION TRADITIONNELLE

4 OCT 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

En goûtant quelques préparations des quatre coins du monde – kimchi, achard et choucroutes aromatisées – découvrez les principes de la fermentation traditionnelle et la production artisanale de légumes lacto-fermentés, concoctés par **Nina Fenateu**, à partir de légumes issus de l'agriculture biologique produits dans le Loir-et-Cher.

🗨 INTERVENANTE

Nina FENATEU, *Les Beaux Vivants*, Blois

👛 Tarif plein : 10€
Tarif réduit : 5€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



AKI MATSURI, FÊTE DE L'AUTOMNE

11H00-17H00 5 OCT

📍 VILLA RABELAIS

La Villa Rabelais se met aux couleurs du Japon ! Ateliers d'automne autour de la culture gastronomique japonaise : thés japonais, plats et desserts japonais, origami, furoshiki, cours de japonais « les mots autour de l'alimentation », et bien d'autres surprises !

Journée thématique organisée par
l'**Association franco-japonaise Hinodé**, Tours

Plus d'informations et inscriptions aux ateliers sur
www.hinode-tours.fr



RÉSIDENCE DE CHEF LA SEMAINE IRLANDAISE

DU 9 AU 17 OCTOBRE

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

9 OCT | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Les Bières irlandaises

Connaissez-vous la Stout ? Cette bière noire à la mousse blanche est fortement liée à l'histoire de l'Irlande ? Elle en est un des symboles au niveau international. Pourtant, la production brassicole en Irlande est bien plus vaste.

🗨 INTERVENANTS

Sheena DIGNAM et **Mark MATHEWS**, *Food Tour In Tours*

👛 Tarif unique : 25€

⚡ Inscription obligatoire auprès de :
foodtoursintours@gmail.com



Cycle champignons

OCTOBRE 2024

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H30-17H30 | 10 OCT

📍 FORÊT DE LARÇAY, Evres-sur-Indre

Les champignons sauvages

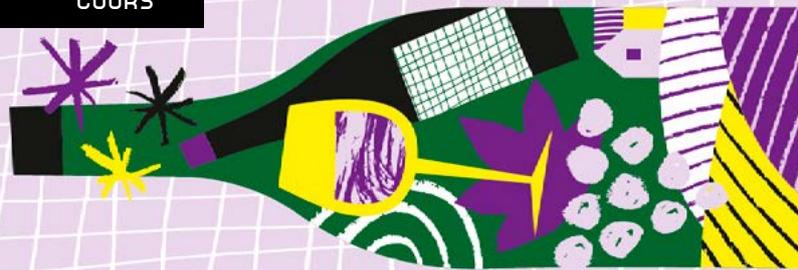
En compagnie de **Didier Raas**, pharmacien et mycologue, découvrez les manières de reconnaître un champignon comestible en forêt. Espèces, type de sol et saisonnalité seront autant de notions qui n'auront plus de secrets pour vous. Tenues chaudes et bottes imperméables sont recommandées.

Avec la collaboration de l'Université du Temps Libre, université de Tours

🗨 INTERVENANT

Didier RAAS, pharmacien et mycologue

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



UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

10 OCT | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Cycle Vin

Les vins de l'île de beauté

Le *Sciaccarellu*, le *Niellucciu* et le *Vermentinu* sont les cépages corses que l'on retrouve dans les neufs Appellations d'Origine locales. Le vignoble court en ceinture de l'île sur les coteaux d'Ajaccio, de Calvi, de Figari, de Patrimonio, de Porto-Vecchio ou Sartène.

🗨 INTERVENANT

Vianney LEPAGE, sommelier-conseil, *Nez à Vin*, Tours

⚡ Cycle complet

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

RÉSIDENCE DE CHEF
LA SEMAINE
IRLANDAISE

DU 9 AU 17
OCTOBRE

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 10 OCT

📍 VILLA RABELAIS

Les Whiskeys irlandais

Whiskey ou Whisky ? Si les deux appellations cohabitent en Irlande, historiquement, c'est bien le whiskey qui est produit sur l'île. Cette eau-de-vie obtenue par distillation de céréales nécessite une certaine rigueur et un ensemble de savoir-faire.

🗨 INTERVENANTS

Sheena DIGNAM et **Mark MATHEWS**, *Food Tour In Tours*

👛 Tarif unique : 25€

⚡ Inscription obligatoire auprès de :
foodtoursintours@gmail.com



BRUNCH GOURMAND

12 OCT | 11H00-13H00

📍 VILLA RABELAIS

Le *Brunch by Cindy* a été soigneusement élaboré pour vous offrir un moment de détente bien mérité le week-end ! Aujourd'hui, Cindy vous propose une évasion vers son île avec une incursion dans la cuisine indo-mauricienne, un véritable melting-pot culinaire qui reflète la riche diversité culturelle de l'île Maurice.

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

🗨 INTERVENANTE

Cindy BANS KITCHEN, cheffe Mauricienne

👛 Tarif unique : 25€ / personne

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

ANIMATION
QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

15H30-17H00 | 12 OCT

📍 VILLA RABELAIS

Dans le cadre de la Semaine du Goût, 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

👛 5€ par personne
8€ duo parent – enfant (8-12 ans)

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14 OCT | 16H00-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Journée ponctuée d'ateliers de démonstration « De l'arbre à la tasse », sessions de cupping (protocole de dégustation international standardisé dans la filière café), ateliers « café, méthodes douces » et un accord café/fromages.

Barista et torréfacteurs présenteront leur travail et leurs savoir-faire.

Le concours « latte art contest » clôturera cette journée sous les thèmes du plus beau cœur, d'une figure libre et d'un exercice « fun », ouvert aux professionnels et au grand public.

⚡ Plus d'informations auprès du *Petit Atelier* :
cvignalpro@gmail.com



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 15 OCT

📍 VILLA RABELAIS

Cycle de perfectionnement

Les noms anciens des cépages actuels aux 4 coins de la France.
2^e séance : Cépages du Nord-Ouest : d'auxerrois à côté, de menu pineau à orbois, de vient d'anjou à chenin...

🗨 INTERVENANTE

Jeanne GALINIÉ-YERRE

👛 30€ par séance
100€ pour 4 séances

⚡ Inscription auprès de Jeanne Galinié-Yerre
jeanne.yerre@gmail.com
06 59 78 49 18

Dans toute la ville
projections,
cinéma de plein air,
ateliers culinaires,
restauration.

FESTIVAL ARIÈRE-CUISINES

DU 15 OCT AU 15 NOV

📍 TOURS

La 4^e édition du Festival Arrière-Cuisines, organisé par la Ville de Tours, dans le cadre du label « Cité internationale de la Gastronomie », se déroulera du mardi 15 octobre au vendredi 15 novembre.

⚡ Plus d'informations à venir sur le site de la Ville de Tours : www.tours.fr

RÉSIDENCE DE CHEF
LA SEMAINE
IRLANDAISE

DU 9 AU 17
OCTOBRE

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 15 OCT

📍 VILLA RABELAIS

Les Fromages irlandais

L'Irlande possède une véritable tradition fromagère. Hormis les fromages industriels de la grande distribution, à l'instar du cheddar, l'Irlande produit des fromages issus de fermes, peu connus et dont la distribution est essentiellement locale.

🗨 INTERVENANTS

Sheena DIGNAM et **Mark MATHEWS**, *Food Tour In Tours*

👛 Tarif unique : 25€

⚡ Inscription obligatoire auprès de : foodtoursintours@gmail.com

RÉSIDENTIE DE CHEF
LA SEMAINE
IRLANDAISEDU 9 AU 17
OCTOBREUNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

16 ET 17 OCT

CAMILLE FISCHER

DU 18 OCT AU 2 NOV

📍 VILLA RABELAIS | mercredi 16 oct | 18h00-19h30

Table ronde en présence du chef Vincent Villeroy et de Monsieur l'Ambassadeur d'Irlande en France autour des cultures culinaires et alimentaires irlandaises

🗨 MODÉRATION

Kilien Stengel, responsable de l'Université Ouverte des Sciences Gastronomiques (Villa Rabelais –IEHCA)

⚡ Réservation obligatoire auprès de Kilien Stengel :

kilien.stengel@villa-rabelais.fr

📍 Restaurant LE MARTIN BLEU | mercredi 16 oct | 20h00

Dîner à 4 mains avec **Vincent Villeroy** et le chef tourangeau **Florent Martin**

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

📍 Lycée Hôtelier ALBERT BAYET | jeudi 17 oct | 19h00

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

⚡ Réservation : 02 47 77 12 39

📍 VILLA RABELAIS

Exposition de **Camille Fischer**, artiste en résidence au sein de l'unité de recherche Biomolécules et Biotechnologies Végétales (BBV), Faculté de Pharmacie Philippe-Maupas en 2023-2024 (université de Tours), autour de la mycologie officinale.

L'installation de Camille Fischer au sein de la Villa Rabelais est composée d'œuvres originales réalisées pendant cette résidence.



LE NATIONAL DU FROMAGE AU LAIT CRU

FESTIVAL NATIONAL
DU FROMAGE AU LAIT CRU

DU 19 AU 21 OCT

📍 **CAMPUS DES MÉTIERS**, 7 rue Joseph Cugnot, Joué-lès-Tours

Lundi 21 octobre

Tables rondes et entretiens avec des professionnels et personnalités référentes dans le monde du fromage sur différentes thématiques avec la collaboration de la Fédération des Fromagers de France. Animation de Kilien Stengel, enseignant chercheur à l'université de Tours et responsable de l'Université Ouverte des Sciences Gastronomiques (IEHCA – Villa Rabelais).

- 10h00 : Exploitation : transmission, reprise ou création
- 11h00 : Du lait au fromage affiné
- 13h00 : AOP, IGP, Lait de foin, Label Rouge, Agriculture Biologique, un label à privilégier ?
- 14h00 : Le livre blanc du lait cru...
- 15h00 : Crémier-fromager : formation, labellisation, transmission

⚡ Plus d'informations et inscriptions sur le site du festival www.lenationaldufromage.fr



Cycle champignons

OCTOBRE 2024

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14H30-16H30 | 21 OCT

📍 **VILLA RABELAIS**

Les champignons en cuisine

Comment préparer un champignon ? Quelle cuisson pour un bolet, une girolle ou une coulemelle ? Florent Martin vous montrera que les champignons ne se limitent pas qu'au rôle de garniture, et qu'ils peuvent être très bien utilisés pour une sauce, un plat de résistance et même en base de dessert !

Avec la collaboration de l'Université du Temps Libre, université de Tours

🗨 INTERVENANT

Florent MARTIN, chef du restaurant *Le Martin bleu*, Tours

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

Des fruits et des légumes frais



ATELIER CUISINE AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

23 OCT | 15H30-17H00

📍 VILLA RABELAIS

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

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

⚡ Gratuit – réservation obligatoire (nombre de places limité)



ATELIER AUTOUR DES CUCURBITACÉES

15H00-16H30 | 26 OCT

📍 VILLA RABELAIS

Impossible d'imaginer l'automne sans courge !

Pour cet atelier créatif, les cucurbitacées seront à l'honneur sous plusieurs formes, y compris pour le goûter...

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

👛 Tarif unique : 5€ duo parent-enfant

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

DU 12 AU 15
NOVEMBRE

LA CHINE PAR LE MENU

6 NOV | 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Rencontre avec Françoise Sabban autour du livre *La Chine par le menu. Cuisine, culture culinaire et traditions alimentaires chinoises* (Les Belles Lettres, 2024).

La rencontre sera suivie d'une **dégustation de plats chinois**.

🗨 INTERVENANTE

Françoise SABBAN, auteur et directrice d'études émérite à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales

MODÉRATEUR

Loïc BIENNASIS, chargé de mission scientifique, IEHCA

🆓 Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

12 ET 13 NOV

À l'occasion de la semaine culturelle hongroise, organisée par l'association Amitiés Touraine Hongrie et l'Institut Liszt Paris, le chef hongrois **Péter Barkóczy** vient collaborer avec les acteurs de la gastronomie tourangelle.

📍 LYCÉE HÔTELIER ALBERT BAYET | Mardi 12 novembre à midi

Préparation du repas au restaurant d'application du lycée hôtelier Albert Bayet à Tours avec les élèves de CAP et bac professionnel restauration et leurs professeurs.

⚡ Réservation : 02 47 77 12 39

📍 Restaurant LE MARTIN BLEU | Mardi 12 novembre au soir

Diner à quatre mains au restaurant « Le Martin Bleu », avec le chef tourangeau **Florent Martin**

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

📍 Salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Tours
jeudi 14 novembre à 12h30

Participation au déjeuner des Rencontres François Rabelais



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

12 NOV | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Umami dans les sakés

Le Japon est la patrie de l'Umami où la saveur a été découverte au début du 20^e siècle. Et le nihonshu, soit le saké produit à base de riz fermenté, est la boisson nationale de l'archipel. Selon certains paramètres de son élaboration, comme le taux de polissage ou seimaibuai, le saké aura une concentration en Umami plus ou moins importante.

🗨 INTERVENANT

Julien HADJADJ-JADAUD, *Vins Mille Lieux*

👛 30€ la soirée
75€ les trois

⚡ Inscription auprès de claudia@vinsmillelieux.fr



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

14 ET 15 NOV

📍 HALLES DE TOURS

20^e édition des Rencontres François Rabelais

NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES, 20 APRÈS

Sous le parrainage de **Christophe Hay**, chef cuisinier, *Fleur de Loire* à Blois et *La Table d'à Côté* à Orléans.

Une quinzaine de tables rondes qui aborderont des problématiques de consommation :

Les tendances alimentaires des 20 dernières années, les applis et des livraisons qui investissent notre quotidien, la montée des algues, une éventuelle sécurité sociale de l'alimentation, les actions solidaires et culinaires, la gastronomie à l'heure des régimes « sans », les pays à la mode, la place de l'IA chez les chefs de demain, les reconversions professionnelles, la *K-food*, la cuisine des plantes sauvages, les légumineuses, les mezzés, tapas, pintxo... Pour finir par nous demander à quoi ressemblera la cuisine dans 20 ans ?

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



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES

19 NOV | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Cycle de perfectionnement

Les noms anciens des cépages actuels aux 4 coins de la France.
3^e séance : Cépages du Sud-Est : de balzac à mourvèdre, de redondal à grenache, d'aspiran à rivairenc...

🗨️ INTERVENANTE
Jeanne GALINIÉ-YERRE

💰 30€ par séance
100€ pour 4 séances

⚡ Inscription auprès de Jeanne Galinié-Yerre
jeanne.yerre@gmail.com
06 59 78 49 18

LA FERME DU JOYEUX LABOUREUR

CONFÉRENCE DÉGUSTÉE
DE LA SEMENCE À L'ASSIETTE

18H00-19H30 | 21 NOV

📍 VILLA RABELAIS

Situés à Marçay, dans le pays de Rabelais, **Karine et Guillaume Turquois** (la Ferme du Joyeux Laboureur) se sont spécialisés dans la transformation de leurs récoltes en produits alimentaires : farines, légumes secs, huiles et pâtes sèches nommées « Les Épicuriennes ».

Une conférence dégustée qui vous emmènera au cœur de leur travail de transformation artisanale.

🗨️ INTERVENANTE
Karine TURQUOIS, *La Ferme du Joyeux Laboureur*, Marçay

💰 Gratuit

⚡ Inscription obligatoire



COLLOQUE LE CHOCOLAT, IMAGES DE MARQUE(S)

22 ET 23 NOV

- 📍 **VILLA RABELAIS** | Vendredi 22 nov | 13h30-19h00
- 📍 **PONTLEVOY (41)** | Samedi 23 nov | 10h00-12h15 | 14h00-18h00

Un évènement scientifique organisé par la Faculté de Droit, Économie et Sciences Sociales de l'université de Tours, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et la commune de Pontlevoxy.

- ⚡ Plus de renseignements sur le site de la Faculté de Droit, Économie et Sciences Sociales – université de Tours : droit.univ-tours.fr



FESTIVAL DES LANGUES 2024

22 ET 23 NOV

- 📍 **HALLES DE TOURS**

Vendredi 22 novembre | 18h30-20h30

Conférence Les mots du vin par Kilien Stengel, auteur gastronomique et enseignant chercheur à l'université de Tours.

Samedi 23 novembre | 10h00-19h00

L'équipe de l'IEHCA sera présente pour vous faire jouer autour des boissons du monde !

Festival organisé par Linguafest'37.

- ⚡ Retrouvez tout le programme sur www.linguafest37.com



DÉGUSTATION COMMENTÉE DE PETIT GOÛT FUMÉ

26 NOV | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Venez découvrir l'univers des produits fumés ! **Martin Rohart**, artisan fumeur, vous proposera des recettes créatives, à base de poissons, de viandes ou encore de fromage, préparées de manière artisanale et dans le respect des traditions culinaires ancestrales.

🗨 INTERVENANT

Martin ROHART, artisan fumeur, *Créations fumées*, Fondettes

👛 Tarifs : 10€ / 5€

⚡ Inscription obligatoire (nombre de places limité)

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 | 28 NOV

📍 VILLA RABELAIS

Qu'est ce qu'un « bon » champagne d'hier à aujourd'hui

De la construction des standards de qualité du XIX^e siècle, des champagnes monocépagés, peu dosés, à la diversification de l'offre à notre époque, cette séance présentera ce vin mythique chargé d'histoire à travers l'évolution de ces représentations.

🗨 INTERVENANTE

Laure MENETRIER, directrice et conservatrice du Musée du Vin de Champagne, Épernay

⚡ Cycle complet

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



TABLE RONDE COMMENT FABRIQUE-T-ON UN LIVRE DE CUISINE ?

3 DÉC 18H30-20H00

📍 VILLA RABELAIS

Dans le cadre de la Saison culturelle « Secrets de fabrication », nous vous proposons une rencontre gastronomique et littéraire avec les éditions de l'Épure.

Au cours de cette table ronde, il sera question des processus de création et de distribution de cette maison indépendante, du choix des auteurs, des sujets et des recettes, en particulier concernant la collection « Dix façons de la préparer ».

🗨 INTERVENANTES

Sabine BUCQUET-GRENET, directrice littéraire et artistique, Les éditions de l'Épure (Paris)

Alessandra PIERINI, autrice culinaire, experte en gastronomie italienne

MODÉRATEUR

Emmanuel REYMOND, chercheur, Université de Strasbourg

🆓 Gratuit. Inscription obligatoire (nombre de places limité)

UNIVERSITÉ OUVÈTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

18H00-19H30 5 DÉC

📍 VILLA RABELAIS

Les vins de qualité selon la bataille d'Andeli

Les riches heures du vin au Moyen Âge se trouvent dans un époustouffant texte qui révolutionne l'histoire officielle du vin et témoigne que le vin « françois » de l'époque donne naissance aux premières « appellations d'origines »

🗨 INTERVENANTE

Catherine DULHOSTE, consultante en vin, Paris

⚡ Cycle complet.

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



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

10 DÉC | 18H00-19H30

📍 VILLA RABELAIS

Cycle de perfectionnement

Les noms anciens des cépages actuels aux 4 coins de la France.
4^e séance : Cépages du Sud-Ouest : fer braucol mansois ou pinenc, d'enrageat à folle blanche, de dégoûtant à negrette...

🗨️ INTERVENANTE
Jeanne GALINIÉ-YERRE

💰 30€ par séance
100€ pour 4 séances

📌 Inscription auprès de Jeanne Galinié-Yerre
jeanne.yerre@gmail.com
06 59 78 49 18

Des fruits et des légumes frais



ATELIER CUISINE AUTOUR DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

18H00-20H00 | 12 DÉC

📍 VILLA RABELAIS

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

🗨️ INTERVENANTE
Céline DUPUYDAUBY, diététicienne à *Interfel*

📁 Gratuit

⚡ Réservation obligatoire (nombre de places limité)



BIENTÔT LES FÊTES !

14 DÉC | 14H30-17H00

📍 VILLA RABELAIS

Un après-midi créatif autour des arts de la table pour les fêtes de fin d'année.

La liste des ateliers sera disponible début novembre sur notre site internet.

⚡ Réservation obligatoire (nombre de places limité)



GOÛTEZ MA LECTURE

16H00-17H00 | 18 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 un goûter tout en parlant « cuisine ». Pour cette nouvelle rencontre, rendez-vous autour du repas de fête : recettes, menu, art de la table, etc. Échangeons autour de nos secrets de fabrication !

📖 Entrée libre

⚡ Tout public



INFORMATIONS PRATIQUES BILLETTERIE

En ligne, en scannant ce QR-code



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

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

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

L'équipe des Gourmets



APPEL À BÉNÉVOLES

L'ÉQUIPE DES GOURMETS

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

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

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

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

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



DEVENEZ AMIS DE LA VILLA RABELAIS

... SOUTENIR

- > La Villa Rabelais et ses actions ;
- > La promotion d'une gastronomie respectueuse de nos terroirs, de notre environnement et accessible à toutes et tous ;
- > Un lieu de cultures entièrement dédié à la gastronomie et à la transmission du patrimoine alimentaire.

... RECEVOIR

- > En avant-première les informations concernant la Villa Rabelais et ses événements ;
- > Des places réservées ou à tarif préférentiel pour certains de ces événements ;
- > Bien d'autres avantages (rejoignez-nous pour en savoir plus...).

... AGIR

- > Je diffuse la programmation culturelle de la Villa Rabelais à mon réseau ;
- > Je participe aux événements organisés par la Villa Rabelais ;
- > Je soumetts des idées d'événements pouvant intégrer la programmation culturelle de la Villa Rabelais (selon des conditions à définir).

⚡ adhésion sur www.villa-rabelais.fr
ou coupon à retirer à la bibliothèque gourmande

BIBLIOTHÈQUES

HORAIRES D'OUVERTURE

BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE

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

BIBLIOTHÈQUE DE RECHERCHE

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



SUIVEZ-NOUS



@villa_rabelais



@IEHCA-Network



@Villa Rabelais - IEHCA



@video_iehca



@IEHCA



@iehca



📍 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