

2017

Villa Rabelais

Programmation culturelle
proposée par l'IEHCA



Villa Rabelais

Programmation culturelle

proposée par l'IEHCA



MARS à JUIN 2017



L'IEHCA bénéficie du soutien de la Région Centre-Val de Loire, du Ministère de la Culture, de Tour(s)Plus Métropole, de la ville de Tours et de l'université de Tours.

IEHCA
Villa Rabelais
116 Boulevard Béranger
37000 Tours

✉ contact@iehca.eu

☎ 02 47 05 90 30

🏠 <http://www.iehca.eu>

CONTACT

La Villa Rabelais s'inscrit dans le cadre de « Tours Cité de la Gastronomie en Val de Loire ». Elle abrite notamment le Pôle alimentation de l'université de Tours et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) à l'origine de l'inscription par l'Unesco du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité. La Villa Rabelais a été conçue comme une sorte de « Beaubourg de la Gastronomie », un lieu d'effervescence culturelle où les patrimoines alimentaires et culinaires peuvent s'exprimer, s'exposer, se déguster. Un lieu de culture destiné au grand public qui doit pouvoir s'y former, s'y instruire et s'y divertir. L'IEHCA propose à la Villa Rabelais une programmation culturelle ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir, avec un haut niveau d'exigence, la richesse des patrimoines gastronomiques de France et du Monde.

Les ÉVÉNEMENTS

Les Mots et la bouche

Les *Mots et la Bouche* mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Écrivains, journalistes, universitaires, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis, à la Villa Rabelais et y rencontrent le grand public. En partenariat avec la librairie tourangelle « La Boîte à livres », ces moments se déclinent sous forme d'entretiens ou de tables rondes.

Mardi 4 avril | 18h00 | entrée sur inscription obligatoire sur www.iehca.eu

LES VOLAILLES DANS LA BANDE DESSINÉE

Conférence donnée par Danielle Alexandre-Bidon de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, sur l'utilisation des volailles dans la bande-dessinée sous différentes époques.

Jeudi 6 avril | 18h00 | entrée libre

LES FEMMES ET LE MONDE DU VIN

Table ronde « *Les femmes et le monde du vin* », animée par Jean-Claude Bonnaud, à l'occasion de la sortie de l'ouvrage *La Loire est en elles* (ed. JCF Rives de Loire). Des viticultrices viennent parler de leur quotidien et de leurs vins ; suivi d'une dégustation.

Mai (date à préciser) | entrée libre

GASTRONOMIE ET LITTÉRATURE

Rencontre avec Karin Becker autour de son ouvrage *Gastronomie et Littérature en France au XIX^e siècle* (ed. Paradigme). La gastronomie vue par Balzac, Flaubert, Maupassant et les autres.

Jeudi 18 mai | 18h30 | entrée libre

L'ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ

Table ronde sur *L'imaginaire de l'alimentation dans la Grèce antique*, à l'occasion de la sortie de l'ouvrage dirigé par Jocelyne Peigney, Brigitte Lion et Catherine Grandjean (*Food&History*, Brepols), modérée par Loïc Bienassis.

Les Diners commentés de la Villa Rabelais

Jeudi 22 Juin | 59€ | réservation obligatoire au 02 47 39 96 90

DÎNER TOUT VIANDE

« Dîner Tout Viande » organisé par le chef Henri Leclerc de *La Maison des Halles*, à l'occasion de la sortie du livre « *Une histoire de la viande* », dirigé par M-P. Horard Herbin, et B. Laurieux (ed. Puf).

Les MASTERCLASS

Thème | Cuisine & Pâtisserie

Durant deux heures, un chef intervient auprès d'un groupe de 12 personnes afin de transmettre son savoir-faire culinaire.

Mardi 6 juin | 11h00 | 13h00 | réservation obligatoire au 06 62 86 99 10

BÉNÉFICES SANTÉ DES PRODUITS TOURANGEAUX

Masterclass de cuisine sur les « Bénéfices santé des produits de la Touraine » organisée par *Tours à table* et animée par la nutritionniste Virginie Charreau.

Jeudi 15 juin | 18h00 | réservation obligatoire au 06 62 86 99 10

LE NOUGAT DE TOURS

Masterclass de pâtisserie « Technique de la macaronade du nougat de Tours » organisée par *Tours à table* et animée par le pâtissier Christophe Chalon.

Thème | Vins & autres boissons

Un spécialiste du vin (œnologue, vigneron ou sommelier) vient proposer une dégustation commentée sur un produit spécifique.

Mercredi 10 mai | 18h30 | réservation obligatoire à contact@vinopole-cvdl.com

AOC CHEVERNY

Masterclass Découverte de l'AOC Cheverny. En collaboration avec le Vinopôle Centre Val de Loire, Michel Badier du syndicat de Cheverny vient vous faire découvrir les spécificités de cette appellation.

Mercredi 24 mai | 18h00 | 19h30 | réservation obligatoire à cqfd.cprouteau@free.fr

LES VINS DU VAL DE LOIRE

Masterclass de technique de dégustation, *Découvrir les vins du Val Loire en attendant Vitiloire*, séance animée par Christophe Prouteau CQFDgustation.

Mardi 6 juin | 18h30 | 20h30 | réservation obligatoire à kilien.stengel@iehca.eu

CIDRES DE LOIRE

Masterclass de découverte des Cidres de Loire. À l'occasion d'une soirée un conférencier vous fera découvrir les variétés de cidres et les autres boissons issues de la pomme. À l'issue, une dégustation sera proposée.

Jeudi 29 juin | 18h00 | 20h00 | entrée libre

LES BOISSONS MÉDIÉVALES

Soirée découverte et dégustation de boissons médiévales : Hypocras, Moretum, Sauget... et autres boissons du Moyen Âge reproduites aujourd'hui. Une découverte de saveurs originales !

Villa Rabelais

Programmation culturelle
proposée par l'IEHCA



en partenariat avec
Tours Cité internationale de la
gastronomie en Val de Loire



La Villa Rabelais s'inscrit dans le cadre de « Tours Cité de la Gastronomie en Val de Loire ». Elle abrite notamment le Pôle alimentation de l'université de Tours et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) à l'origine de l'inscription par l'Unesco du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité.

La Villa Rabelais a été conçue comme une sorte de « Beaubourg de la Gastronomie », un lieu d'effervescence culturelle où les patrimoines alimentaires et culinaires peuvent s'exprimer, s'exposer, se déguster. Une « Maison de la culture » destinée au grand public qui doit pouvoir s'y former, s'y instruire et s'y divertir.

L'IEHCA propose à la Villa Rabelais une programmation culturelle ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir, avec un haut niveau d'exigence, la richesse des patrimoines gastronomiques de France et du Monde.

L'IEHCA bénéficie du soutien de la Région Centre-Val de Loire, du Ministère de la Culture, de Tours Métropole Val de Loire, de la ville de Tours et de l'université de Tours.

CONTACT



université
de TOURS



VILLE DE
TOURS



iehca

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



L'IEHCA bénéficie du soutien de la Région Centre-Val de Loire, du DRAC, de Tours Métropole Val de Loire, de la ville de Tours et de l'université de Tours.

SEPTEMBRE à DÉCEMBRE 2017



Les ÉVÈNEMENTS

Vendredi 6 octobre | Rendez-vous de l'Histoire, Blois
Les nouvelles cuisines d'hier à demain

La nouvelle cuisine des années 1970 n'est pas la première à pouvoir porter ce nom. La longue histoire de la cuisine française est marquée par de telles ruptures, profondes et récurrentes. En est-il de même pour la cuisine d'aujourd'hui et de demain ?

Participants : Alexandre Cammas (Fooding), Florent Quellier (Université de Tours), Philippe & Mary Hymen (Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France), Olivier Roger (École Normale Supérieure), Bruno Laurieux (Pôle alimentation de l'Université de Tours).

Vendredi 27 et samedi 28 octobre | Château de Valençay
Les Diplomatiques - « Talleyrand ou le discours de la Méthode ». Journées organisées par le château de Valençay, en partenariat avec l'IEHCA.

Dimanche 5 novembre | 16h00 | Bourges
Les produits du Berry

A l'occasion du Salon des Vins et de la Gastronomie de Bourges (Pavillon d'Auron), une conférence-dégustation dispensée par Loïc Bienassis (IEHCA) autour des produits traditionnels du Berry.

HORS LES MURS



RÉSIDENCES DE CHEFS

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers. Il s'agit d'un type de projet artistique et culturel qui, à l'image de la résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail, une assistance technique et financière. Les Résidences de chefs sont un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture gastronomique. Selon un dispositif maintenant bien rodé, le chef en résidence donne un cours à l'université aux étudiants en Master Histoire et Cultures de l'Alimentation, propose un temps de formation aux élèves du Lycée professionnel Albert Bayet et investit la Villa Rabelais afin de faire découvrir ses talents au public.

Mardi 21 novembre | 19h00 | réservation obligatoire : 02 47 77 12 39
Soirée « Les anciens de Bayet » avec Didier Edon (*Les Hautes Roches* à Rochecorbon) et Olivier Arlot (*Olivier Arlot* à Montbazou).
Restaurant d'application Lycée hôtelier Albert Bayet, 9 rue Commandant Bourgoin, Tours.

Samedi 18 novembre | 16h00 | Salon Ferme Expo de Tours
Patrimoine gourmand

À l'occasion du Salon Ferme Expo, au Parc des Expositions de Tours, une conférence-dégustation autour du patrimoine gourmand de la région Centre-Val de Loire dispensée par Loïc Bienassis (IEHCA).

Dimanche 10 décembre | 14h30 | Château de Valençay
« Manger à Paris à la Belle Époque »

Dans le cadre des *Musiques à déguster* au Château de Valençay, en partenariat avec l'IEHCA, une conférence dispensée par Loïc Bienassis (IEHCA) et Laurent Meudic (Ballade gourmande).

Villa Rabelais

septembre
à décembre
2017



Les MASTERCLASS

Thème | Cuisine

Durant deux heures, un chef intervient auprès d'un groupe de 12 personnes afin de transmettre son savoir-faire culinaire.

Mardi 7 novembre | 11h00-13h00 | réservation obligatoire : 0662869910

Cours de cuisine de **Didier Edon**, chef du Domaine des Hautes Roches (Rochecorbon) et d'**Olivier Arlot**, chef du restaurant Arlot (Montbazon)

Masterclass des meilleures recettes de ces chefs locaux à base de produits régionaux, en partenariat avec *Tours à Table*.

Thème | Vins & autres boissons

Dégustation commentée par un(e) spécialiste (œnologue, vigneron(ne) ou sommelier (e))

Mardi 19 septembre | 18h30 | réservation obligatoire : kilien.stengel@iehca.eu

Cidres de Loire

À l'occasion d'une soirée un conférencier vous fera découvrir et déguster les variétés de cidres et les autres boissons issues de la pomme.

Mardi 7 novembre | 18h30 | réservation obligatoire : contact@vinopole-cvdl.com

AOC Chenonceaux

En collaboration avec le VinOpôle Centre-Val de Loire, Michel Badier de la Chambre d'agriculture et Corinne Collain du Syndicat des Vins de Touraine viennent vous faire découvrir les spécificités de cette appellation.

Mardi 14 novembre | 18h30 | réservation obligatoire : contact@vinopole-cvdl.com

AOC Oisly

En collaboration avec le VinOpôle Centre-Val de Loire, Michel Badier de la Chambre d'agriculture et Corinne Collain du Syndicat des Vins de Touraine viennent vous faire découvrir les spécificités de cette appellation.

Mercredi 22 novembre | 19h00-21h00

réservation obligatoire : cqfd.cprouteau@free.fr

AOC Vouvray

Dégustation commentée par un vigneron de l'appellation représentant le Syndicat des Vins de Vouvray.

Mercredi 29 novembre | 19h00-21h00

réservation obligatoire : cqfd.cprouteau@free.fr

AOC Coteaux du Vendômois

Dégustation commentée par un vigneron de l'appellation représentant le Syndicat des Vins des Coteaux du Vendômois.

Les ÉVÉNEMENTS

Les Mots et la bouche

Les *Mots et la Bouche* mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Écrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis, à la Villa Rabelais et rencontrent le public, en partenariat avec la librairie tourangelle « La Boîte à livres ».

Vendredi 15 septembre | entrée libre sur inscription

La médiatisation culinaire et alimentaire

Six conférences de chercheurs des universités de Paris-Sorbonne, Tours, Lille, Dijon, et Grenoble, et une table ronde de professionnels, apporteront leur éclairage sur les mises en scène médiatiques des chefs cuisiniers, des aliments et des discours portant sur la santé, le goût et la performance du fait culinaire.

Pour plus d'information voir site du Pôle alimentation www.alimentation.univ-tours.fr



**Samedi 16 et
Dimanche 17
septembre**

Salon du livre gourmand

Rencontres d'auteurs
gastronomiques, dédicaces
et tables rondes.

Pour plus d'information voir le programme
du Festival des Francogourmandes
www.toursfrancogourmandes.fr

Mardi 20 septembre | 18h30 | entrée libre

Le sacrifice des paysans

En partenariat avec inpact37 et la librairie « Lire au jardin », présentation de l'ouvrage « Le sacrifice des paysans » par l'auteur Pierre Bitoun, suivie d'un échange avec le public sur le thème de l'agriculture paysanne.

Du 16 septembre au 31 décembre | Info et réservation préalable 02 47 40 65 86

Expo : *Festival international de la photo culinaire*. Une trentaine de photos d'artistes, autour du thème de « La table », prennent place dans les salons de la Villa Rabelais.

Mardi 26 septembre | 18h30 | entrée libre

Accords hommes et vins - Quand le vin nous rend meilleurs

L'auteur, Azéline Jaboulet-Vercherre, docteur en histoire (Yale, USA), est également professeur à Sciences Po (Paris, Summer School), qui l'a mandatée pour créer la « Sciences Po Wine School ». Elle vient nous présenter sa vision novatrice du vin qui se distingue de toute mode : elle met l'accent sur l'harmonie entre vin, art, musique, émotion et sentiments.

Jeudi 5 octobre | 18h30 | entrée libre

Le journalisme gastronomique

À l'occasion de la parution dans la collection « Tables des Hommes » du livre de Sidonie Naulin *Des mots à la bouche : le journalisme gastronomique en France*, et de l'inauguration du Fonds Patrice-Michel Pottier (ancien critique gastronomique) donné à la bibliothèque de l'IEHCA, table ronde sur le journalisme gastronomique modérée par Loïc Bienassis. Sera précédée d'un entretien sur le métier de critique gastronomique avec P.-M. Pottier (mené par Matthieu Aussudre).

Vendredi 6 octobre | 18h30 | Accompagnée d'un cocktail | entrée libre

L'étiquetage nutritionnel de nos aliments et le bien consommer

Conférence dispensée par Virginie Charreau nutritionniste, et Catherine Levesque, journaliste et auteure du livre « Le grand livre antitoxiques » (ed. Leduc), en collaboration avec Apivia Mutuelle.

Mardi 10 octobre | 18h00-20h00 | entrée libre

L'Art culinaire japonais

Conférence par Ikuko Asa, portant sur le sujet de l'Umami, en lien avec un produit phare le Konbu, et sur les produits fermentés : miso, shoyu, amazaké ; leur utilisation en cuisine et leurs apports nutritionnels. Avec la participation du chef Jean-Nobuki Rémon de la *Table Nobuki* à Tours, et en collaboration avec l'Agence Sixième Saveur.

Jeudi 19 octobre | déjeuner | Réservation préalable 02 47 40 65 86 (places limitées)

Grand Repas.

À l'occasion de la 3^e édition du Grand Repas, la Villa Rabelais accueille un restaurant éphémère. Une belle occasion pour les Tourangeaux de partager à la Villa Rabelais le menu Grand Repas 100% Val de Loire.

Jeudi 19 octobre | 18h30 | entrée libre

Une histoire politique de l'alimentation

Rencontre avec l'auteur Paul Ariès, animée par Loïc Bienassis (historien, IEHCA). Au-delà des histoires sociale, religieuse, culturelle de l'alimentation, l'auteur, politologue spécialiste de l'écologie, retrace son histoire politique, jamais traitée à ce jour. Il montre comment la table française reste largement tributaire des tables passées.



**Vendredi 17 et
Samedi 18
novembre**

Rencontres
François Rabelais,
sur le thème
« Cuisine et
développement
durable : un mariage
heureux ? ».

Pour plus d'information voir détail du
programme sur www.iehca.eu

Jeudi 30 novembre | 18h30 | entrée libre

À la table des chevaliers - À la table du Roi Soleil

Rencontre avec Isabelle Bauthian et Rutile, scénaristes de la série « Dans la cuisine de l'histoire » (ed. Mango-Le Lombard), animée par Nicolas Raduget (Université de Tours). L'histoire de la gastronomie française en BD : la grande Histoire à savourer à travers la petite, servie par une galerie de personnages hauts en couleur.