

2019

Villa Rabelais

Programmation
proposée par l'IEHCA



Villa Rabelais

Programmation
proposée par l'IEHCA



JANVIER à AVRIL 2019



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 et de diffusion des connaissances scientifiques et techniques 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.

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.

janvier
à avril
2019



Les MASTERCLASS

Thème | Cuisine & Pâtisserie

Jeudi 17 janvier | 18h00-21h00 | Réservation obligatoire : licenceprodec@gmail.com

Anti-gaspillage alimentaire

Atelier pour petits et grands, démonstrations culinaires, discussions et sensibilisation. Organisé par les étudiants de la Licence professionnelle Déchets et économie circulaire.

Thème | Vins & autres boissons

Vendredi 8 février | 18h30 | Réservation obligatoire avant le 7 février : kilien.stengel@iehca.eu

A la découverte des Vins Mexicains

Découverte des vins mexicains et des accords avec des produits culinaires mexicains. Organisée par les étudiants de la Licence Commercialisation des Vins.

Mardi 5 mars | 18h00 à 19h30 | Réservation obligatoire : cqfd.cprouteau@free.fr

Truffes et Vins du Vendômois

Masterclass de techniques de dégustation, sur le thème « *Association Truffes et Vins du Vendômois* » pour repenser les accords en dégustant. Séance animée par Christophe Prouteau CQFDgustation et des viticulteurs de l'appellation Coteaux-du-vendômois.

Mercredi 17 avril | 18h30 | Réservation obligatoire : lang.biodom@urgcentre.fr | tarif 5€

Cépages rares ou oubliés - Dégustation commentée

Présentation de variétés de cépages méconnus du vignoble ligérien. Cette collaboration entre Agathe Lang (Union pour les Ressources Génétiques du Centre) et François Bonhomme (Promoteur de la diversité du vignoble de Loire), vous propose de découvrir et déguster des cépages rares ligériens, et de comprendre les enjeux relatifs à ces cépages (biodiversité, intérêt gustatif etc.).

Les ÉVÉNEMENTS

Conférences, afterworks, tables rondes et rencontres, *Les événements de la Villa Rabelais*, mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande et la connaissance gastronomique. Écrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, rencontrent les amateurs de leurs livres. Ces moments se déclinent sous forme d'entretiens, de conférences ou de tables rondes afin de diffuser le savoir scientifique, technique et culturel.

Mardi 22 janvier | 18h30

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les repas de Balzac, les repas chez Balzac

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, conférence d'Yves Gagneux (conservateur du patrimoine, directeur de la Maison de Balzac à Paris). Balzac a parfois connu la faim mais il a aussi fréquenté quelques-uns des plus grands restaurants parisiens. Est-il pour autant un gourmet ? Quoi qu'il en soit, la table reste d'abord, chez l'auteur de *La Comédie humaine*, le lieu de rencontre des différentes « espèces sociales ». La conférence propose un voyage autour de ces tables de la littérature, en province ou à Paris, des plus misérables aux plus raffinées, de la plus austère monotonie à la frénésie orgiaque.

Mercredi 6 février | 18h00

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

Ce rendez-vous est l'occasion de se réunir autour d'un verre pour partager un moment de convivialité, d'échanges et de partage autour de la démarche Zéro déchet. Il s'agit ici de revoir son mode de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux intégrer le recyclage dans nos modes de vie.

Mardi 5 mars | 18h00

Gratuit pour les adhérents de l'UTL et les étudiants de l'université
5€ pour les autres publics, dans la limite des places disponibles

Les Mets des gourmets

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, conférence d'Aline Mura-Brunel, organisée par l'Université du Temps Libre de Tours, en partenariat avec l'IEHCA.

Jeudi 7 mars | 18h00 | Gratuit, sur inscription à kilien.stengel@iehca.eu

Avec le fromage de chèvre, vin blanc ou vin rouge ?

Débat contradictoire et dégustation comparative du mariage du vin rouge et de l'accord du vin blanc avec le fromage de chèvre. Organisée par *les étudiants de la Licence Commercialisation des Vins*.

Lundi 11 mars | 18h00

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

Ce rendez-vous est l'occasion de se réunir autour d'un verre pour partager un moment de convivialité, d'échanges et de partage autour de la démarche Zéro déchet. Il s'agit ici de revoir son mode de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux intégrer le recyclage dans nos modes de vie.

Mercredi 20 mars | 18h30

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

La Boulangerie-Pâtisserie au Vietnam

Dans le cadre de la semaine «Touraine-Vietnam», conférence de Gilles Caloc'h, ancien formateur au Campus des Métiers et de l'Artisanat de Joué-lès-Tours. Présentation des productions sucrées boulangères et pâtisseries du Vietnam.

Jeudi 4 avril | 18h30 | Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Balzac. Un café qui a le goût de l'histoire

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, conférence-dégustation de Jean-François Nebel (président de l'Institut Français de Caféologie et des Caféeries de Paris). Depuis plus de dix ans, grâce à un travail méticuleux d'historien et d'alchimiste des arômes, l'Institut Français de Caféologie exhume et reconstitue les recettes originales des cafés des Grands Personnages de l'Histoire de France. Figure emblématique de la littérature française, Honoré de Balzac est devenu le consommateur français de café le plus mythique.

Vendredi 5 avril | 18h30 | Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Lancement du 10^e salon VinaViva

Conférence et dégustation de vins, à la Villa Rabelais, orchestrées par Henri Galinié et Xavier Rodier. Soirée de présentation du 10^e salon *VinaViva : le goût des cépages* qui se déroule les samedi 6 et dimanche 7 avril à Saint-Etienne de Chigny, organisée par l'association Amaviva, les Amateurs de vins vivants et authentiques.

Mercredi 10 avril | 18h00 | Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

Ce rendez-vous est l'occasion de se réunir autour d'un verre pour partager un moment de convivialité, d'échanges et de partage autour de la démarche Zéro déchet. Il s'agit ici de revoir son mode de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux intégrer le recyclage dans nos modes de vie.

Jeudi 25 avril | 18h00 > 21h00 | Gratuit, sur inscription à kilien.stengel@iehca.eu

Concours de dégustation des vins du monde

Destiné aux amateurs avertis. Jeu-concours de dégustation autour des vins du monde. Participation par équipe avec de nombreux lots à gagner. Apéritif dînatoire après la remise des lots.





HORS LES MURS

Résidences de chefs vietnamiens

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.

Van Phuong Pham, chef cuisinier venu de la Cité impériale de Hué au Vietnam, spécialiste de la taille des fruits et légumes et des traditions culinaires impériales, et Lauren Pascault spécialiste du thé, rencontreront les écoles hôtelières de la Région Centre-Val de Loire (Lycée Bayet à Tours, CFA de Tours, Lycée hôtelier de Blois), et des restaurateurs tourangeaux pour échanger leurs compétences autour de la préparation d'un diner à 4 mains.

Mardi 19 mars | 20h00 à 4 mains avec Nicolas Le Breton
au *Bistrot des Belles Caves*, 23 rue du Commerce, Tours.
Réservation obligatoire 02 47 05 71 21

Jeudi 21 mars | 19h00 au restaurant d'application du *Lycée hôtelier Bayet*, 9 rue du commandant Bourgoïn, Tours. Réservation obligatoire 02 47 77 12 26

Vendredi 22 mars | 9h00 > 19h00

Démonstrations culinaires et dégustations de produits vietnamiens aux Halles de Tours, place Gaston Pailhou, Tours.

À la table de Balzac. Repas historique

Jeudi 28 mars 2019 | 19h00

Dans le cadre des manifestations Balzac 2019, un repas du XIX^e siècle organisé par Le Centre de Formation des Apprentis (CFA) de Tours, en partenariat avec l'IEHCA et la Compagnie L'Echappée Belle, vous propose ce dîner « façon » Balzac.

Contact : CFA Tours Alternance Formation, 8 Allée Roger Lecotte, Tours. www.cfa-tours.fr Tarifs : 25€

Villa Rabelais

Université Ouverte
des Sciences Gastronomiques



Programmation proposée par l'IEHCA

MAI à SEPTEMBRE 2019

La municipalité tourangelle en accord avec la Métropole et la région Centre Val-de-Loire a souhaité confier à l'IEHCA, placé sous les auspices de l'université de Tours, la responsabilité d'un nouveau lieu culturel « la Villa Rabelais » entièrement dédié à la gastronomie et aux patrimoines culinaires.

Située au 116 Boulevard Béranger à Tours, la Villa Rabelais sera le lieu de découverte des facettes et de toute la richesse des patrimoines alimentaires de notre région, de notre pays, de notre continent et du vaste monde. Historiens, géographes, sociologues, cuisiniers, philosophes, paysans, médecins, agronomes, vignerons et bien d'autres encore seront conviés à la Villa Rabelais pour présenter, commenter et faire déguster ce que la terre et les femmes et les hommes qui la travaillent, produisent de meilleur. Son ouverture au public est prévue fin 2021 après une campagne de travaux destinés à réhabiliter complètement le site.

Sans attendre cette date, j'ai souhaité jeter les bases d'une « Université ouverte des sciences gastronomiques » qui prendra la forme d'une saison culturelle estivale entre mai et septembre et dont le contenu s'enrichira année après année avec le soutien des collectivités territoriales qui parrainent la Villa Rabelais. C'est donc avec un immense plaisir que je vous présente la première édition de cette Université Ouverte, et je remercie tous ceux qui s'y sont associés.

Je vous souhaite à toutes et à tous un très bel été !

Philippe Vendrix,
président de l'université de Tours



10H00 > 17H00 | 16 MAI

Saveurs & savoirs : éducation au goût et santé à tous les âges de la vie

Journée d'étude organisée par le Pôle alimentation de l'université de Tours. L'éducation au goût est un réel enjeu de santé publique qui dépasse l'unique dimension nutritionnelle. Les dimensions affectives jouent également un rôle important dans la formation des goûts et ceci à tous les âges de la vie.

Six conférences sont proposées :

Hervé Breton | EA 7507, Education Ethique Santé, sciences de l'éducation

Caroline Cancé | Département des Sciences du Langage
Laboratoire Ligérien de Linguistique - UMR 7270
Université d'Orléans

Microphénoménologie de l'expérience gustative : effets vécus et procédés de description

Servane Barrault | EE 1901 - QualiPsy, Tours

Paul Brunault | CHRU Tours - UMR 1253
Alimentation : du plaisir à l'excès

Nathalie Bailly | EA 2114 - Psychologie des Âges de la Vie et Adaptation

Mieux manger, pour mieux vieillir ?

Arnaud Aubert | Département neurosciences, Tours

Émotions, cerveau et sensorialité : du goût au plaisir

Nathalie Politzer | Institut du goût

Éducation au goût des enfants : quels effets et comment les évaluer ?

Jean-Pierre Corbeau | professeur émérite de sociologie, Université de Tours

Les effets pervers du bien-être sur l'alimentation des personnes âgées

Sur réservation 📧
olivier.rollin@iehca.eu



16 MAI | 18H00 > 20H00

Les restaurations collectives, acteurs de tout au long de la vie

Table ronde organisée dans le cadre de la journée d'étude du Pôle alimentation de l'université de Tours. Lors de ce moment d'échanges, des professionnels des différentes formes de restaurations collectives (scolaire, hospitalière, d'entreprise...) présenteront leur quotidien, les spécificités de leur métier, et les contraintes d'une production culinaire si particulière.

Modérateur

Kilien Stengel

enseignant chargé de mission, IEHCA

Intervenants

Sébastien Brun

chef cuisinier du collège *Le Réflexoir* à Bléré

Basile Huger

professeur de cuisine, collaborateur au programme goût et texture en soins palliatifs, Lycée Albert Bayet

Karl Monnereau

directeur des exploitations, *Restauval*, Ballan-Miré

Sébastien Orge

directeur régional, *ANSAMBLE* Centre Val de Loire

Manuëla Cougneau

responsable de l'équipe « restaurant »
EHPAD Les Grands Chênes, Joué-lès-Tours

Brigitte Brouard

EHPAD Clos Murier, Fondettes

📍 Entrée libre sur réservation ✉ kilien.stengel@iehca.eu



19H00 | 16 MAI

Conférence dégustation : La cuisine traditionnelle libanaise

À l'occasion de cette soirée, les acteurs spécialistes de la gastronomie libanaise présentent les qualités de cette cuisine traditionnelle et les savoir-faire de ses artisans. Cette soirée est suivie d'un dîner préparé par Jean Kadé, Chef cuisinier de l'ambassade du Liban en France.

18h00 | Introduction par S.E.M. ambassadeur du Liban en France

18h05 | Introduction à la cuisine libanaise par Philippe Adaime, *Faire Trade Lebanon*

18h15 > 19h00 | Table ronde « La cuisine libanaise, un patrimoine, une culture » modérée par Guillaume Etienne, maître de conférences en anthropologie, université de Tours.

Intervenants :

Randa Khallouf, originaire du Liban installée en Touraine depuis de nombreuses années

Amine Oussama El Hage, restaurant *La dinette*, Tours

Philippe Adaime, *Faire Trade Lebanon*

Pour la table ronde : entrée libre dans la limite des places disponibles

Pour le dîner : réservation auprès du restaurant d'application "La Gabarre" ✉ lagabarre@ndlr.fr ☎ 06 22 58 07 56, avant le lundi 6 mai 2019

IEHCA et Mairie de Tours ☎

Hors les murs, à l'école hôtelière Notre Dame La Riche



11 MAI

Journée citoyenne "Quel consom'acteur êtes-vous ?" Apéro Citoyens

Collaboration le Temps Machine, Inpact 37, IEHCA. Organisés par InPACT 37, en partenariat avec l'IEHCA et la librairie Lire au Jardin, ces apéros Citoyens proposent des temps d'échanges et de rencontres entre les citoyens d'Indre-et-Loire et les acteurs du monde paysan local sur des thématiques d'actualités

Le Temps Machine

Parvis Miles Davis
Joué-lès-Tours

📍 Entrée libre (dans la limite des places disponibles)
🌐 <http://inpact37.org/>



9H30 > 18H00 | 18 MAI

Journée tourangelle sur l'obésité

L'objectif de cette journée est de sensibiliser le public sur les problématiques de l'obésité en valorisant les actions de chacune des associations œuvrant dans ce sens autour d'une manifestation commune. Cette manifestation proposera un programme d'activités variées permettant des temps d'échanges avec les professionnels de santé et des patients.

9h30 > 12h30
ciné-débat, mini-conférences

14h00 > 18h00
atelier culinaire, bien-être,
animation sportive, flashmob

Entrée libre 📍
www.obecentre.fr 🌐



23 MAI | 14H00 > 16H00

Les jeudis de CoReMA : séminaire mensuel d'histoire de la cuisine

Aurélie Chantran, universités de Paris 1 et de Tours

La matérialité de la cuisine : sur les traces des cuissons oubliées. L'apport de l'archéologie des techniques à l'étude de la cuisine médiévale.

L'archéologie expérimentale et la tracéologie ont pour but de restituer les gestes et les techniques oubliées, à partir des empreintes laissées sur les lieux et les objets. Ce type de méthode est utilisé dans le cadre d'une recherche de thèse sur l'évolution des pratiques culinaires en France au Moyen Âge. Comme des enquêteurs sur une scène de crime, nous remontrons ensemble la « trace » des techniques culinaires médiévales, à partir des objets découverts lors de fouilles archéologiques.

Pearl Michel, université de la Laguna, Tenerife

La relation de la société du XIX^e siècle français avec le sucré à travers la littérature et les documents historiques.

Si la gastronomie, très présente dans la littérature française, s'est vue consacrer de nombreuses études, le sucré (pâtisserie, confiserie...) semble ne pas avoir eu le même succès auprès des historiens et des chercheurs. Rendons-lui donc hommage le temps d'une conférence axée sur les rapports, plus étroits qu'ils n'y paraissent, entre histoire, littérature et gourmandise.

📍 Entrée libre

✉ denise.ardesi@univ-tours.fr

📍 Villa Rabelais - Bibliothèque de l'IEHCA (rez-de-jardin)



15 MAI | 17 JUIN | 17 SEPTEMBRE
18H30 > 20H30

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

L'association Zéro Déchet Touraine est née en janvier 2017 de la volonté d'un groupe de personnes souhaitant échanger leurs bonnes pratiques du Zéro Déchet, zéro gaspillage, et partager ces dernières avec le plus grand nombre. Cette association est née du collectif de citoyens zéro déchet 37, qui agit depuis 2015 pour réduire les déchets à la source en Touraine (Tours, Chinon, Amboise, Loches, Sainte-Maure-de-Touraine, Château-Renault...)

Entrée libre dans la limite des places disponibles 📍
www.zerodechettouraine.org 📄



Viti Loire TOURS

25 et 26 MAI | 12H30 › 18H30

Démonstrations culinaires à l'atelier de chefs de Vitiloire et accords mets et vins

À l'occasion de Vitiloire, les élèves du Lycée hôtelier Bayet, les apprentis du CFA de la ville de Tours, Ghislaine Sallé de *l'Auberge de la Brenne*, Frédérique Dupuis de *Tours à Table*, Laurent Reversé du restaurant *Charles Barrier*, Mathieu Laurendeau du *Casse-Cailloux*, Emmanuelle Lezeau-Roublin qui pilote *Le Bout du monde* à Berthenay et *La douce terrasse* à Villandry, Christian Raharinoa du restaurant *Le Bœuf A Boss*, Flavien Ferran de la *Pâtisserie Bigot*, et Cécile Chimbault au surnom de *Cécile Délice*, viennent démontrer leur art culinaire, en accord avec l'association des sommeliers du Val de Loire pour l'harmonie des mets et des vins. Évènement organisé par la Ville de Tours, en collaboration avec l'IEHCA.

🚪 Entrée libre

🌐 <http://vituloire.tours.fr/>

📍 Boulevard Heurteloup, Tours



12H30 › 18H00 | 25 et 26 MAI

Conférences de viticulteurs

À l'occasion de Vitiloire, des viticulteurs abordent des sujets d'importance : « Viticulture durable », « Cépages rares », « Œnotourisme ». Ces entretiens sont animés en partenariat avec l'URGC, le Vinopôle, et l'Office du tourisme de Tours. Évènement organisé par la Ville de Tours, en collaboration avec l'IEHCA.

Entrée libre 🚪

<http://vituloire.tours.fr/> 🌐

Boulevard Heurteloup, Tours 📍



10H30 > 15H30 | 4 JUIN

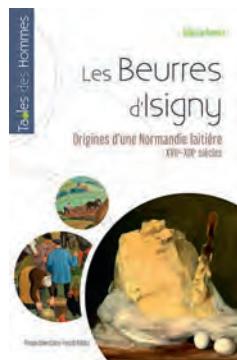
Beurre d'Isigny

Rencontre avec l'auteur Fabrice Poncet, en dédicace pour son livre *Les beurres d'Isigny : aux origines d'une Normandie laitière* (coll. Tables des Hommes, Purf), à l'occasion du 4^e Mondial du fromage et des produits laitiers, organisé par Tours Évènements.

🚫 Session réservée aux professionnels

🌐 www.mondialdufromage.com

📍 Parc des expositions Rochepinard, Tours



3 au 5 JUIN

Alimentation & Gastronomie : amitiés franco-américaine

Le partenariat établi entre l'université américaine Bucknell et celle de Tours conduit les étudiants américains inscrits au programme « Bucknell en France » à découvrir la culture de notre région. En marge des cours dispensés à l'Université de Tours, dix étudiants américains découvrent la pratique de la gastronomie française au CFA Tours Alternance Formation. Période de formation pilotée par le service des Relations internationale de l'université.

Bucknell

UNIVERSITY



6 et 7 JUIN

Cinquième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Organisée par l'IEHCA au sein de l'université de Tours. Cette manifestation accueillera plus de 200 chercheurs venus des cinq continents. Il s'agit d'un symposium pluri- et transdisciplinaire entièrement dédié aux Food Studies, un événement unique qui s'affirme chaque année davantage comme un rendez-vous incontournable dans le paysage académique international.

📌 Sur inscription

✉ loic.bienassis@iehca.eu

📍 Faculté des Tanneurs. rue des Tanneurs, Tours



10 JUIN au 28 SEPTEMBRE

Exposition de photos d'art sur le geste professionnel des métiers de salle

Des élèves, étudiants, apprentis et stagiaires en Région Centre-Val de Loire vous présentent leur vision des métiers de la salle au travers d'une vingtaine de clichés réalisés dans le cadre d'un concours organisé par le Campus des métiers et des qualifications « Tourisme et art de vivre ensemble ».

L'exposition est à découvrir à l'occasion des différents évènements de la Villa Rabelais



18 JUIN | 18H00 > 21H30

Dégustation commentée Cépages rares ou oubliés

Présentation de variétés de cépages méconnus du vignoble ligérien. Cette collaboration entre Agathe Lang (Union pour les Ressources Génétiques du Centre) et François Bonhomme (Promoteur de la diversité du vignoble de Loire), vous propose de découvrir et déguster deux cépages rares ligériens, et de comprendre les enjeux relatifs à ces cépages (biodiversité, intérêt gustatif etc.)

🚫 Nombre de place limité. Sur réservation
✉ labourrichetourangelle@gmail.com



18H00 | 18 JUIN

Dégustation commentée de l'appellation Touraine-Azay-le-Rideau

Présentation originale des vins d'Azay-le-Rideau produits tout près de nous sans que nous les connaissions vraiment. L'appellation concerne les deux cépages nés en Touraine le chenin et le grolleau vinifiés en blanc et gris. Les dégustations en présence d'un vigneron ou d'une vigneronne sont guidées et font l'objet d'échanges constructifs sur le vocabulaire de la dégustation, tentative d'expression et d'échange de notre ressenti.

Entrée libre sur inscription 🚫
Christophe Prouteau > cqfd.cprouteau@free.fr ✉
CQFD, Villa Rabelais 📍



19 JUN | 11 JUILLET | 12 SEPTEMBRE

18H00 > 21H30

Dégustation croisée de plantes comestibles sauvages et de vins de Loire

Que diriez-vous d'une expérience vraiment nature ? Kalika Loire est allée cueillir pour vous des plantes sauvages et comestibles, dans un sous-bois, une prairie ou au bord du fleuve. Lors de cet atelier unique en son genre, vous dégusterez plantes et fleurs crues, accommodées en petit grignotage (pesto, galette, crème dessert, etc.) et enfin accompagnées de vins sélectionnés par Qui l'eût cru ?. Conseils de dégustation, idées recettes, et histoires autour des plantes et des vins au programme.

4 bouchées, 4 vins

Durée : de 1h30 à 2h

Nombre de participants : 10 minimum.

📌 Informations et réservation

✉ kalika.loire@gmail.com



Les jeudis de CoReMA

14H00 > 16H00 | 20 JUIN

Les jeudis de CoReMA : séminaire mensuel d'histoire de la cuisine

Auteur de l'*Almanach des Gourmands* (1803-1812) et du *Manuel des Amphitryons* (1808), Grimod de La Reynière est souvent cité comme l'inventeur de la littérature gourmande et de la critique gastronomique française. En se focalisant sur sa manière de parler du « goût », Yuka Saito examinera la place de ce sens chez cet auteur et explorera son univers gustatif, sensoriel.

Yuka Saito

université de Tokyo - université d'Angers

Le goût dans l'œuvre de Grimod de la Reynière

Entrée libre 📌

denise.ardesi@univ-tours.fr ✉

Villa Rabelais – Bibliothèque de l'IEHCA (rez-de-jardin) 📍



22 JUIN | 11H30

Dégustation de Vin commentée « 7 vins 7 jardins »

Dans les jardins de la Villa Rabelais, événement piloté par l'Office du Tourisme de Tours.

Le concept : allier la dégustation d'un vin de la région à un des 7 jardins de la ville.

Retrouvez toutes les autres dates et les conditions de réservation sur www.tours-tourisme.fr



16H00 > 21H00 | 27 JUIN

Soirée découverte de la cuisine mexicaine

De nombreux exposants seront présents pour faire découvrir des plats et des produits phares de la cuisine mexicaine, puis une conférence et une table ronde feront découvrir la cuisine traditionnelle mexicaine, sa représentation et sa place en France.

Avec la participation de restaurateurs et producteurs de spécialités mexicaines.

En partenariat avec la Chambre Économique du Mexique en France (CEMF).

Entrée libre sur réservation

bejade@laposte.net

07 69 44 85 98



28 JUIN | 18H00 > 22H30

Conférences « Bugs » Gastronomie en Val de Loire

Soirée « Conférence Gustative » organisée par l'Institut de Recherche sur la Biologie de l'Insecte, le Réseau Thématique de Recherche EntomoCentre, l'équipe de recherche « Biomolécules et Biotechnologies Végétales », en collaboration avec le programme « Intelligence des patrimoines » et l'« Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation », réunis pour le mariage des insectes et des spécialités culinaires et viticoles régionales pour un événement savoureux, innovant et riche de sens ! Lors de ce moment d'échange des spécialistes présenteront la nouvelle industrie des insectes comestible au fil des dégustations. Ils vous guideront au sein des opportunités nouvelles générées par ce secteur en pleine croissance.

📌 Informations et réservation obligatoire
✉ olivier.rollin@iehca.eu



13 JUILLET

Cycle de conférences-débats « consommation responsable » dans le cadre de l'éco-Festival Terres du Son

Dans le cadre du festival Terres du Son, apéro citoyens organisé par InPACT 37, en partenariat avec l'IEHCA et la librairie Lire au Jardin. Ces apéros Citoyens proposent des temps d'échanges et de rencontres entre les citoyens d'Indre-et-Loire et les acteurs du monde paysan local sur des thématiques d'actualités.

Collaboration Le Temps Machine, Inpact 37, IEHCA. 📌
<http://inpact37.org/> 📄



25 AOÛT au 1^{ER} SEPTEMBRE

17^e Université d'été dédiée à l'histoire et aux cultures alimentaires

Depuis 2003, notre université d'été s'est positionnée comme un espace de réflexion de référence autour des nouvelles recherches en Food Studies. Elle permet d'encourager les étudiants et jeunes chercheurs à poursuivre dans la voie qu'ils ont choisie, en leur permettant de côtoyer des universitaires confirmés, des spécialistes renommés. Après plusieurs éditions thématiques, cette édition 2019 explorera plus largement ces champs de recherche.

Quelles sont les principales problématiques actuellement explorées en anthropologie, gastronomie, histoire, études littéraires, sociologie et d'autres disciplines ? Quelles tendances générales ont émergé au cours des dernières années ? Comment notre connaissance peut-elle s'orienter dans les années à venir ?

D'éminents spécialistes d'horizons disciplinaires différents aborderont ces questions par le prisme de leurs propres recherches. Les participants seront invités à présenter leurs projets en cours à un public international dans un environnement stimulant et convivial.

📌 Réservée aux doctorants sur candidature

🌐 <https://summerschool.iehca.univ-tours.fr/>



18H30 | 24 SEPTEMBRE

Présentation de l'ouvrage "La Côte chalonnaise" de Marie-Hélène Landrieu-Lussigny

Ce livre est construit autour des 5 grandes Appellations qui constituent l'âme du vignoble de la Côte Chalonnaise : Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry et Montagny. Sur la carte de chacune de ces Appellations figurent les noms des communes, des Climats et des lieux-dits qui bénéficient de la classification en Premier Cru ou en Village. À la suite, le lecteur trouvera l'origine, l'histoire et la signification de chacun de ces noms.

La côte chalonnaise - Atlas et Histoire des noms de climats et de lieux (éditions Monza-Meurger)

Entretien animé par **Kilien Stengel (IEHCA)**

Entrée libre 📌

veronique.jira@iehca.eu 📧





26 SEPTEMBRE | 18H30

Balzac et le vin conférence de Jean-Claude Bonnaud

Si Balzac était un boulimique de l'écriture, il aimait aussi la table. Il dégustait la vie à grandes lampées, le vin faisant aussi partie de ce régime si particulier qui consiste à apprécier largement les fruits de la gourmandise...

Jean-Claude Bonnaud est rédacteur en chef de la revue *Le vin ligérien*.

🚪 Entrée libre

✉ jean-claude.bonnaud@levinligerien.fr



12H00 > 16H00 | 28 SEPTEMBRE

Banquet des Sens

Dans le cadre des 130 ans de l'Association Valentin Haüy (Agir pour l'Autonomie des Aveugles et Malvoyants) le Comité d'Indre-et-Loire Tours organise un banquet d'inspiration Renaissance. Seront également proposés un défilé de costumes d'inspiration Renaissance (toucher d'étoffes et textures), un concert de viole de gambe (Nina Rouyer) et des chants de la Renaissance par des personnes déficientes visuelles du Comité Valentin Haüy de Tours.

Passage de témoin surprise en fin de festivités vers l'exposition tactile 3D Léonard de Vinci première quinzaine d'octobre 2019.

Parrainé par Périco Légasse
En partenariat avec l'IEHCA.

Sur réservation 🚪
Accessible aux personnes en situation de handicap visuel

Comité Valentin Haüy d'Indre et Loire Tours 🗺
22 rue Victor Hugo, Tours
02 47 05 66 47

<http://tours.avh.asso.fr> 🌐



Villa Rabelais



Programmation proposée par l'IEHCA

OCTOBRE à DÉCEMBRE 2019

AUTOMNE 2019

Édito

La municipalité tourangelle en accord avec la Métropole et la région Centre Val-de-Loire a souhaité confier à l'IEHCA, placé sous les auspices de l'université de Tours, la responsabilité d'un nouveau lieu culturel « la Villa Rabelais » entièrement dédié à la gastronomie et aux patrimoines culinaires.

Située au 116 Boulevard Béranger à Tours, la Villa Rabelais sera le lieu de découverte des facettes et de toute la richesse des patrimoines alimentaires de notre région, de notre pays, de notre continent et du vaste monde. Historiens, géographes, sociologues, cuisiniers, philosophes, paysans, médecins, agronomes, vigneron et bien d'autres encore seront conviés à la Villa Rabelais pour présenter, commenter et faire déguster ce que la terre et les femmes et les hommes qui la travaillent, produisent de meilleur. Son ouverture au public est prévue pour 2022 après une campagne de travaux destinés à réhabiliter complètement le site.

Sans attendre cette date, la Villa Rabelais présente déjà plusieurs événements culturels destinés à un large public. Inscrivez-vous à la Newsletter de l'IEHCA, sur iehca.eu, pour recevoir les actualités régulières de la Villa Rabelais !



18H00 | 8 OCTOBRE

Dégustation commentée des vins d'Amboise

Animée par Christophe Prouteau de CQFDgustation.

Les vins d'Amboise méritent d'être mieux connus.

Cette appellation est en pleine évolution et concerne principalement deux cépages : l'un à redécouvrir, le chenin, et l'autre à découvrir dans nos terroirs, le côt.

Ces dégustations en présence d'un vigneron ou d'une vigneronne seront guidées et feront l'objet d'échanges constructifs sur le vocabulaire de la dégustation.

Niveau Initiation pour grand public 📌
Inscription obligatoire auprès de Christophe Prouteau
cqfd.prouteau@free.fr 📧



22^{ES} RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE L'ITALIE

BLOIS - 9 AU 13 OCT. 2019

10 OCTOBRE 10H15 > 11H15

au Lycée des métiers de l'Hôtellerie
et du Tourisme de Blois

Conférence : Du macaron à la fourchette

Conférence historique autour de quelques légendes tenaces : Catherine de Médicis et l'influence de la cuisine italienne dans la France de la Renaissance.

Conférencier

Loïc **Bienassis**, historien, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

11H30 > 13H00 | 12 OCTOBRE

Université-Antenne de Blois

Table Ronde : La cuisine italienne à la conquête du monde. Hier et aujourd'hui

Que la cuisine italienne soit l'une des plus fameuses au monde, nul ne le contestera. Nous nous proposons d'interroger l'histoire de cette réputation et nous chercherons également à définir les mutations, interprétations et adaptations dont elle a été marquée.

Modérateur

Loïc **Bienassis**, Historien, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Intervenants

Silvano **Serventi**, Historien spécialiste des usages alimentaires

Laura **Zavan**, auteure culinaire

Alberto **Capatti**, Historien spécialiste de l'alimentation

Informations complémentaires sur www.rdv-histoire.com



Les jeudis de CoReMA

14H00 > 16H00 | 17 OCTOBRE

Les Jeudis de CoReMA
Cooking Recipes of the Middle Ages
Séminaire d'histoire de la cuisine

Organisé par Bruno Lauriou, Denise Ardesi & Corentin Poirier
Bibliothèque de l'IEHCA.

Le programme ANR CoReMA invite des chercheurs à venir présenter leurs recherches en cours, portant sur l'histoire de l'alimentation en général, de la cuisine en particulier. Cette année, les « Jeudis de CoReMA » proposent à ses participants de se pencher sur les sources textuelles qui adoptent le genre de la recette, qu'elle soit culinaire, médicale, alchimique ou encore cosmétique et sur les sujets qui y sont rattachés, regardés avec une approche pluridisciplinaire.

Bruno **Lauriou**, Denise **Ardesi**, Corentin **Poirier** (Univ. Tours, CESR)
Introduction

Hélène **Jahwara-Piner** (Univ. Tours, CESR)
Entre santé et plaisir : les recettes culinaires du Kitâb al-Tabikh

Entrée libre 📄
denise.ardesi@univ-tours.fr 📧



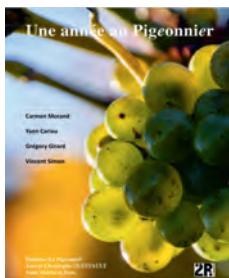
17 OCTOBRE | 18H00

Vernissage exposition de photos d'art sur une année dans un domaine viticole

Exposition, à l'occasion des événements de la programmation, du lundi 14 octobre au vendredi 29 novembre

Cette exposition propose une vision fusionnelle de la photographie (art pictural) et de la viticulture (art gastronomique). L'un nourrissant l'autre et réciproquement. Ainsi les superbes couleurs et lumières offertes par le travail de la vigne viendront sublimer des photographies qui, en retour, figeront des moments passionnés d'une année passée dans un vignoble de Touraine. Un an après, la fusion s'est opérée.

🚪 Vernissage ouvert au public



19H00 | 7 NOVEMBRE

Résidence d'un chef syrien

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.

En collaboration avec le Refugee Food Festival, organisé par Food Sweet Food NGO, le chef **Mohamad Elkhady**, qui a collaboré avec de grands cuisiniers français, vous fera découvrir l'art culinaire syrien

Réservation obligatoire 02 47 77 12 26 🚪

Restaurant d'application du Lycée hôtelier Bayet 📍
9 rue du commandant Bourgoin, Tours





8 et 9 NOVEMBRE

Cycle de conférences : déTours des Sciences, Alimentation, Goût et Santé

Cette première édition de Détours des sciences est l'occasion d'aborder un sujet récurrent dans nos vies quotidiennes : l'alimentation.

Quels défis environnementaux et sociétaux doit-on relever pour garantir notre système alimentaire ?

Quels liens entretiennent alimentation et santé ?

À quelles angoisses doit-on faire face lorsqu'il s'agit de manger ?

Autant de questions passionnantes qui seront abordées au cours de ces deux jours de conférences et débats ouverts au grand public.

🚪 Entrée libre

📍 <https://detours-des-sciences.univ-tours.fr>

📍 Salle Thélème, 3 rue des Tanneurs, Tours

déTours des
sciences



1^{ER} OCTOBRE | 12 NOVEMBRE | 16 DÉCEMBRE
18H30 > 20H30

Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

L'apéro aura lieu de 18h30 à 19h30 et sera suivi de la projection d'un film ou d'interventions qui permettent de poser les questions : quelles sont les raisons de l'engagement pour le Zéro Déchet ? Quelles sont les différentes modalités de l'engagement individuel et collectif ? Quels sont ou pourraient être les effets des actions collectives dans le domaine des déchets ?

Soirée réservée aux adhérents de Zéro Déchet Touraine 🚪
et à leurs enfants, ainsi qu'aux invités de la Villa Rabelais
Possibilité d'adhérer sur place à Zéro Déchet Touraine 📍
à partir de 5 €





14 NOVEMBRE | 18H30 > 20H00

Conférence "Mangerons-nous encore de la viande demain ?"

Dans le cadre des Jeudis de la gastronomie de la Ville de Tours.

Conférence proposée par **Bruno Laurieux**, Professeur d'Histoire médiévale, université de Tours, Président de l'IEHCA, organisée par la Mairie de Tours en partenariat avec l'IEHCA.

🚪 Entrée libre

📍 Hôtel de Ville de Tours

VILLE DE
TOURS



18H30 | 14 NOVEMBRE

Les Pommes rares de Touraine

Découverte et dégustation de pommes et jus de pommes de variétés anciennes

Une présentation de différentes variétés locales de Touraine dont :

Beaumont la Ronce, Belle fille de l'Indre, Gros Locard, De Bonde et Martrange,

Intérêt gustatif, biodiversité et historique.

Présentée par **Alain Prossard**, président de l'association « Les Croqueurs de Pommes de Touraine » et **François Bonhomme** membre de l'URGC.

Niveau Initiation accessible au grand public 🚪

Inscription obligatoire : labourichetourangelle@gmail.com 📧



OLIVIER ROELLINGER

Pour une révolution délicate



15 NOVEMBRE | 18H30

Rencontre avec **Olivier Roellinger**
autour de son livre
Pour une révolution délicate (Fayard, 2019)

animée par **Loïc Bienassis**, historien, IEHCA

L'ouvrage d'**Olivier Roellinger** se veut un manifeste face à la crise environnementale à laquelle nous sommes confrontés.

« Puisque les hommes politiques ne veulent pas se battre, nous, citoyens, pouvons nous lever pour une révolution délicate. Aujourd'hui, j'aimerais mener avec vous, tous unis, ce soulèvement alimentaire pacifique et joyeux. Nous battre pour qu'enfin nous reprenions en mains notre destin et arrachions des griffes des industriels ce trésor de l'humanité qu'est la nourriture. Car la nourriture est tout à la fois notre premier médicament, notre héritage et notre culture. Il est essentiel de transmettre le goût d'une cuisine écologiquement saine à nos enfants, comme nous leur apprenons à marcher, lire et compter. Face à l'état de la planète, la cuisine est une des clés de la transition écologique qui s'impose à notre société ».

Olivier Roellinger est l'un de nos plus grands chefs étoilés. C'est le premier à avoir remis les épices à l'honneur, et à s'être battu pour une cuisine métissée et ouverte sur le monde

🚪 Entrée libre dans la limite des places disponibles

✉ veronique.jira@iehca.eu



Les jeudis de CoReMA

18H00 > 20H00 | 22 NOVEMBRE

Les Jeudis de CoReMA
Cooking Recipes of the Middle Ages
Séminaire d'histoire de la cuisine

Organisé par Bruno Laurieux, Denise Ardesi & Corentin Poirier
Bibliothèque de l'IEHCA.

Le programme ANR CoReMA invite des chercheurs à venir présenter leurs recherches en cours, portant sur l'histoire de l'alimentation en général, de la cuisine en particulier. Cette année, les « Jeudis de CoReMA » proposent à ses participants de se pencher sur les sources textuelles qui adoptent le genre de la recette, qu'elle soit culinaire, médicale, alchimique ou encore cosmétique et sur les sujets qui y sont rattachés, regardés avec une approche pluridisciplinaire.

Conférence exceptionnelle du **Prof. Daniel Newman**
(Univ. Durham – Univ. Hamad bin Khalifa, Doha)
Medieval cookbooks in Middle East Islam

Entrée libre 🚪
denise.ardesi@univ-tours.fr ✉



22 ET 23 NOVEMBRE

Rencontres François Rabelais "Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?"

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ? Comment transmettre aux plus jeunes, qu'ils soient dans le primaire, le secondaire ou à l'université, qu'ils soient dans le cercle familiale ou en dehors de celui-ci, les principes qui fondent une alimentation bonne pour la santé et bonne pour la planète ? Comment faire prendre conscience à nos enfants et nos ados que la cuisine est aussi un territoire culturel où se resserre le lien social et qui permet l'ouverture aux autres ?

Ce ne sont pas d'anodines questions qui agiteront les 15^e Rencontres François Rabelais placées sous le haut patronage du Ministre de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, **Monsieur Jean-Michel Blanquer**, et de **Jacques Puisais**, le père des classes du goût, le chantre du bien manger et du bien boire.

Les Rencontres François Rabelais sont ouvertes à tous. Il s'agit d'une grande université populaire, d'un haut lieu de la diffusion de la culture scientifique et technique dont l'accès est totalement gratuit.

Venez nombreux, que vous soyez parents, grands-parents, enseignants, simples curieux, étudiants, élus, employés de cantine scolaire, médecins, restaurateurs, l'alimentation des plus jeunes nous concerne tous !

📍 Entrée libre sur inscription : iehca.eu
✉ kilien.stengel@iehca.eu



18H30 | 28 NOVEMBRE

Cépages rares ou oubliés Dégustation commentée

Présentation de variétés de cépages méconnus du vignoble ligérien. Cette collaboration entre **François Bonhomme** (Promoteur de la diversité du vignoble de Loire) et l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre) vous propose de découvrir et déguster des cépages rares ligériens, et de comprendre les enjeux relatifs à ces cépages (biodiversité, intérêt gustatif etc.).

Niveau Initiation accessible au grand public 📍

Inscription obligatoire : labourrichetourangelle@gmail.com 📧



3 DÉCEMBRE | 18H30

Rencontre avec Didier Pourquery autour de son livre "Une histoire de hamburger-frites" (Robert Laffont, 2019)

animée par **Loïc Bienassis**, historien, IEHCA

Comment un simulacre de repas a-t-il séduit le monde entier ?

Dans ses *Mythologies*, Roland Barthes consacrait déjà avec humour un très sérieux chapitre au « steak-frites ». Cinquante ans plus tard, les arches jaunes sur fond vert de la célèbre firme McDonald's ont envahi la planète et la France est devenue l'autre pays du fast-food. Que nous raconte cette mutation spectaculaire ? Pourquoi aime-t-on tellement cette nourriture aussi régressive et transgressive que nocive ? Drôle et personnelle, cette analyse très éclairante superpose, à la façon d'un hamburger, une tranche d'histoire, une tranche de sociologie, une tranche d'économie, une tranche de nutrition et, pour relever le tout, une tranche de mauvais esprit.

Didier Pourquery est écrivain et journaliste, directeur de la publication du site : theconversation.fr



📌 Entrée libre dans la limite des places disponibles

✉ veronique.jira@iehca.eu

18H00 | 5 DÉCEMBRE

Vernissage exposition le *Campus des métiers et des qualifications*

Dans le cadre de ses actions de promotion des métiers et des qualifications « tourisme et art de vivre ensemble » a organisé tout au long de l'année 2019 un grand concours photo régional consacré aux métiers de la salle et destiné aux élèves, lycéens, étudiants, apprentis et stagiaires de la formation continue. Les plus beaux clichés issus de ce concours, sélectionnés par un jury de professionnels, seront exposés à la Villa Rabelais à partir du 5 décembre 2019.

Vernissage ouvert au public 📌

Contact : Charlotte Fuchs ✉
campus-tourisme@ac-orleans-tours.fr





1^{ER} OCTOBRE | 12 NOVEMBRE | 16 DÉCEMBRE
18H30 > 20H30

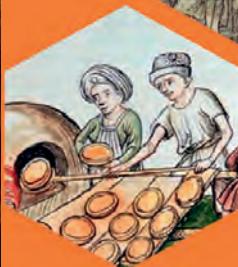
Les Z'apéros Zéro Déchet Touraine

L'apéro aura lieu de 18h30 à 19h30 et sera suivi de la projection d'un film ou d'interventions qui permettent de poser les questions : quelles sont les raisons de l'engagement pour le Zéro Déchet ? Quelles sont les différentes modalités de l'engagement individuel et collectif ? Quels sont ou pourraient être les effets des actions collectives dans le domaine des déchets ?

- ♣ Soirée réservée aux adhérents de Zéro Déchet Touraine et à leurs enfants, ainsi qu'aux invités de la Villa Rabelais
- ♣ Possibilité d'adhérer sur place à Zéro Déchet Touraine à partir de 5€

LES Z'APÉROS ZÉRO DÉCHET

le rendez-vous mensuel de l'association Zéro Déchet Touraine



Les jeudis de CoReMA

10H00 > 12H00 | 19 DÉCEMBRE

Les Jeudis de CoReMA Cooking Recipes of the Middle Ages Séminaire d'histoire de la cuisine

Organisé par Bruno Laurioux, Denise Ardesi & Corentin
Poirier Bibliothèque de l'IEHCA.

Le programme ANR CoReMA invite des chercheurs à venir présenter leurs recherches en cours, portant sur l'histoire de l'alimentation en général, de la cuisine en particulier. Cette année, les « Jeudis de CoReMA » proposent à ses participants de se pencher sur les sources textuelles qui adoptent le genre de la recette, qu'elle soit culinaire, médicale, alchimique ou encore cosmétique et sur les sujets qui y sont rattachés, regardés avec une approche pluridisciplinaire.

Bruno Laurioux (Univ. Tours, CESR),
Taillevent et son Viandier.
Bibliographie interactive

Entrée libre ♣
denise.ardesi@univ-tours.fr ✉



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

Responsables du programme de diffusion
du savoir scientifique et technique :
Véronique Jira et Kilien Stengel

Pour être convié aux prochains
événements de la Villa Rabelais,
n'hésitez pas à nous indiquer
vos coordonnées par mail !

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

IEHCA

Villa Rabelais
116 boulevard Béranger
37000 Tours

 contact@iehca.eu

 02 47 05 90 30

 www.iehca.eu

 @IEHCA_Network
#VillaRabelais