

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 Vitloire*, 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 !