

Villa Rabelais

Programmation
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. 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.

CONTACT



L'IEHCA bénéficie du soutien de la Région Centre-Val de Loire, de la DRAC, 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

AVRIL à JUIN 2018



CONFÉRENCES

Mardi 22 mai | 18h30 | gratuit, sur inscription : contact@inpact37.org
Temps Machine | parvis Miles Davis à Joué-lès-Tours (37)

Apéro citoyen | Regards photographiques sur le
monde paysan

Une maraîchère travaille dans une serre en Touraine, tandis qu'un éleveur du Loir-et-Cher répare les clôtures autour des marais qui accueillent ses vaches. Derrière l'objectif des photographes, c'est la mise en perspective d'une agriculture à taille humaine qui se dessine. Rencontre avec les documentaristes. *En partenariat avec InPACT 37.*

Samedi 7 juillet | accès libre

Éco-village du festival Terres du Son | Domaine de Candé à Monts (37)

Apéro citoyen | Élever respectueusement
aujourd'hui

Alors que les spectres des 1000 vaches ne sont pas loin, ce nouveau rendez-vous invite à considérer la question du bien-être animal. Comment être éleveur ou éleveuse aujourd'hui en prenant soin des animaux tout au long de leur vie ? *En partenariat avec InPACT 37*

HORS LES MURS



RÉSIDENCES DE CHEFS

Jeudi 31 mai | 19h00
Lycée hôtelier Val de Loire, 174 rue Albert 1^{er} | Blois

Du palais au Palais

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers, maîtres des arts de la table ou artisans des métiers de bouche. Il s'agit d'un 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 hôtelier de Blois,
- › dans le cadre des événements inscrits au projet fédérateur *Tours-Cité internationale de la gastronomie*, valorise les produits de la région Centre et vous en fera profiter lors d'un dîner d'exception.

Dans le cadre d'une collaboration qui a débuté le 7 décembre 2017, les chefs et maîtres qui œuvreront lors de cette soirée, sont :

- › **Bernard Vaussion**, chef responsable des cuisines de la Présidence de la République de 2005 à 2013, et président des Chefs des Chefs d'État
- › **Stéphane Guenaud**, Maître d'hôtel, argentier de la Présidence de la République
- › **Édouard Mineau**, sommelier et caviste « *Au Gré du Vin* » à Blois

Jeudi 31 mai | 11h00-12h00 | entrée libre

Hôpital de Clocheville | 49 boulevard Béranger, Tours

Représentations sociales et médiatiques de la
surpondération et de l'obésité

Conférence de Jean-Pierre Corbeau, professeur émérite de Sociologie de l'alimentation, à l'occasion des Journées européennes de lutte contre l'obésité.

S'il est indéniable que l'obésité augmente dans notre pays, il n'est peut-être pas nécessaire de la dramatiser en l'« agglomérant » à la surpondération.

Cette conférence propose une lecture des dimensions sociologiques (habitudes alimentaires, idéal corporel, trajectoires provocatrices de « mésestime de soi », inégalité sociale, genre, etc.) qui participent à la construction de l'obésité.

Villa Rabelais

avril à juin
2018



Les MASTERCLASS

Thème | Cuisine & Arts de la Table

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

Lundi 9 avril | 11h00-13h00 | réservation obligatoire : 0662869910

Le Martin bleu

Masterclass de Florent Martin, chef du restaurant *Le Martin Bleu*, à Tours. Venez apprendre à produire les meilleures recettes de ce chef local à base des produits régionaux. Organisée par *Tours à Table*.

15 et 23 mai | 5 et 13 juin | 18h30 | réservation : www.tours-tourisme.fr

Ateliers « French Etiquette »

Evelyne de Mascarel de *Savoir Vivre Today* vous propose de découvrir le repas à la française du Moyen Âge à nos jours, l'art de recevoir, les arts de la table, les attitudes et comportements à adopter pour un savoir-vivre indispensable au bien « vivre ensemble ».

Thème | Vins & autres boissons

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

Jeudi 12 avril | 18h30 | réservation obligatoire : labourichetourangelle@gmail.com

Cépages rares ou oubliés | Dégustation commentée

Présentation de variétés de cépages méconnus du vignoble ligérien. Cette collaboration entre Cécile Macé (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.)

Jeudi 10 & vendredi 11 mai | 10h00-19h30 | accès libre

Opération Wine Truck

Un camion Citroën HY transformé en Wine truck vient faire découvrir les vins de Touraine aux Tourangeaux. Opération organisée par « ODG Touraine ». Devant la Villa Rabelais.

Mardi 29 mai | 18h30 | réservation obligatoire : contact@vinopole-cvdl.com

Soirée Vin de Touraine 2.0

Découverte des objets connectés autour des vins de Touraine présentés par Pascal Pédiroda, en partenariat avec Olivier Dubois de la Vinothèque à Tours et découverte de l'AOC Touraine. En collaboration avec le Vinopôle Centre Val de Loire, Corinne Collain de l'organisme de défense et de gestion « ODG Touraine », en compagnie de viticulteurs, vient vous faire découvrir les spécificités de cette appellation.

Mardi 19 juin | 18h00-19h30 | réservation obligatoire : cqfd.cprouteau@free.fr

Vins gris ligériens

Masterclass de technique de dégustation, *Découvrir les Vins Gris par les Coteaux du Vendômois*, séance animée par Christophe Prouteau CQFDgustation, et les viticulteurs du Vendômois.

Les ÉVÉNEMENTS

Les Mots et la bouche

Ces conférences, tables rondes et rencontres, *Mots et la Bouche*, mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande et la connaissance gastronomique. Écrivains, journalistes, cuisiniers, universitaires, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis, à la Villa Rabelais et rencontrent un public averti. Ces moments se déclinent sous forme d'entretiens ou de tables rondes afin de diffuser le savoir scientifique et technique.

Mardi 10 avril | 18h30 | entrée libre

L'influence africaine sur l'héritage alimentaire brésilien

Conférence de Manuel Jorge e Silva Neto, professeur (universités de Bahia et Brasilia), actuellement en résidence à l'université de Tours sur le thème de recherche « Patrimoine alimentaire et biodiversité ».

Lundi 16 avril | 18h30 | sur inscription auprès de kilien.stengel@iehca.eu

Le sucre : bon pour le goût, bon pour mon corps, bon pour l'esprit : comment gérer ?

Le sucre n'est pas l'ennemi absolu en soi. Notre organisme a besoin de sucre, mais pas sous n'importe quelle forme. Pour vous aider à faire le bon choix, la nutritionniste Virginie Charreau vous présentera le sucre sous toutes ses coutures, en coanimation avec Kilien Stengel de l'IEHCA. Cette soirée est proposée par Harmonie Mutuelle.



à partir du 18 avril | Exposition à la Villa Rabelais Changez le climat dans votre assiette

130 photographies, par les chefs Nadia Sammut, François Pasteau, David Royer et Jacques Marcon, prennent place dans les salons de la Villa Rabelais. Évènement organisé par l'association *Tours Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire*.

Vendredi 20 avril | 18h30 | entrée libre

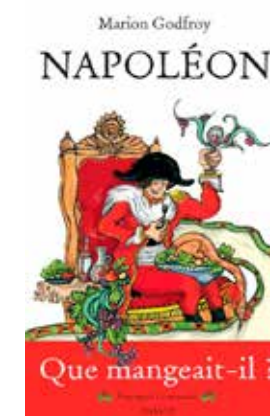
Manger avec les condottieres aux XV^e et XVI^e siècles

Conférence de Bruno Laurioux professeur des universités en histoire médiévale, à l'occasion du colloque *L'art du combat chez Pietro Del Monte* organisé par Pascal Briost (université de Tours, CESR).

Jeudi 24 mai | 18h30 | entrée libre

Napoléon : biographie gourmande

Rencontre avec l'auteure Marion Godfroy, animée par Loïc Bienassis (historien, IEHCA). Napoléon ne mangeait rien, dit-on ? C'est oublier les matelotes à la Kleber, l'aloïau à la Montebello, le saumon à l'impériale, le potage à la Cambacérés et le poulet Marengo. Partager un repas de Bonaparte, c'est suivre ses cuisiniers en campagne, c'est le voir déployer sa Majesté aux Tuileries, à Malmaison, à Saint Cloud, à l'île d'Elbe et craindre jusqu'au bout d'être empoisonné. C'est découvrir, enfin, au fil d'une enquête surprenante nourrie d'archives inédites la volonté féroce de ne rien céder aux facilités de la cuisine bourgeoise. Marion Godfroy est historienne. Elle dirige la collection Biographie gourmande chez Payot.



Vendredi 25 mai | 18h30 | sur réservation : www.tours-tourisme.fr

7 vins 7 jardins

Évènement copiloté par *Tours Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire* et l'*Office du Tourisme de Tours*. Le concept : allier la dégustation d'un vin et la découverte d'un cépage de la région dans un des 7 jardins de la ville.

Lundi 28 mai | 14h00-18h00 | sur inscription auprès de Françoise Roingard phroing@club-internet.fr

Autisme : des compétences pour les métiers de la gastronomie

En rassemblant à la fois des spécialistes de l'autisme, des acteurs de la formation et des métiers de la gastronomie, ces tables rondes et conférences permettront de sensibiliser aux particularités autistiques dans l'insertion professionnelle en restauration et métiers de bouche. L'accent sera également mis sur les compétences sensorielles que l'autisme peut offrir.

Samedi 2 juin | 9h30 à 18h00 | entrée libre

Marché et restauration autour des produits de qualité et de saison

Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire et le *Collège Culinaire de France* vous accueillent pour venir découvrir les produits de qualité et de saison en compagnie de producteurs et de restaurateurs. Au programme : marché, assiettes de dégustation, animations à destination des familles, etc.

Lundi 4 juin | 18h30-21h00 | réservation auprès de kilien.stengel@iehca.eu

Vins éco-responsables

Table ronde avec l'œnologue Jean-Michel Durivault, le sociologue Gilles Tetart, le journaliste Jean-Claude Bonneau, l'ingénieur viticulture Guillaume Delanoue et 4 viticulteurs. Ce moment d'échanges est organisé par les étudiants de la licence commerce du vin IUT.

Mardi 19 juin & 20 juin | réservation auprès de melanie.fauconnier@univ-tours.fr

Journées d'études : culture matérielle et confessions religieuses, fin Moyen Âge - Ancien Régime

Organisées par Florent Quellier (université de Tours)

Jeudi 21 juin | plus d'informations : nolwen@toursvaldeloiregastronomie.fr

Mise en bouche, mise en mots, une fête de la musique qui a du chœur

Évènement coorganisé par *Tours Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire* et le *Conservatoire Francis Poulenc de Tours*. Au programme : chorales, animations culinaires pour les petits et grands, etc.

Jeudi 28 juin | 18h30 | entrée libre

Le goût du terroir : histoire d'une idée française

Rencontre avec l'auteur Thomas Parker animée par Loïc Bienassis (historien, IEHCA).

Cette rencontre avec Thomas Parker nous permettra d'explorer les origines et la genèse d'un concept bien français : le terroir. Nous nous interrogerons sur l'émergence de cette notion devenue banale. L'historien américain propose un regard original sur le lien qui unit les mœurs culinaires françaises et les conceptions esthétiques dans des domaines apparemment aussi dissemblables que la langue, l'horticulture, la peinture ou l'œnologie. Thomas Parker est professeur associé d'études françaises et francophones au Vassar College (État de New York).

