

# Villa Rabelais



Programmation proposée par l'IEHCA

SEPTEMBRE à DÉCEMBRE 2020

## Édito

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.

Inscrivez-vous à la Newsletter de l'IEHCA, sur [iehca.eu](http://iehca.eu), pour recevoir les actualités régulières de la Villa Rabelais !



Mosnes (41) | 17H00 | 5 SEPTEMBRE

## Patrimoine culinaire : de l'artisanat au métier d'art

Dans le cadre de l'évènement « VILLAGE DES MÉTIERS D'ART » qui a pour vocation d'informer, intéresser, mettre en avant les besoins en compétences, présenter les formations et susciter des vocations, l'IEHCA en collaboration avec le Campus des Métiers et des Qualifications organise un entretien avec le chef cuisinier étoilé Remy **Giraud** du domaine des Hauts de Loire à Onzain, animé par Kilien **Stengel** (IEHCA-université de Tours).

Cet événement a pour finalité la mise en lumière des métiers d'artisanat, de l'hôtellerie, de la table, du tourisme ainsi que des métiers liés au patrimoine régional. Cette action ciblera un très large public de par la diversité et la qualité du programme. Ainsi, durant trois jours 4-5-6 septembre seront présentés de nombreux métiers d'art par des artisans professionnels et des établissements de formation professionnelle.

FRANCE  
DESIGN  
WEEKLOIRE  
VALLEYLES 18H DU DESIGN  
9 sept - Design et Gastronomie

9 SEPTEMBRE | 18H00

## Festival Design Week

## Table ronde : Design &amp; Gastronomie

Nourris de l'optimisation des lignes et des fonctionnalités, les designers enchantent les tables par des créations ludiques qui gravitent autour du plaisir et du bien-être. Pourquoi sous-estimer un instant aussi important que le repas et ne pas ajouter l'élégance à l'art culinaire ? Enfin, l'acte de création culinaire lui-même naît-il de l'esthétisme du geste ou de l'objet ? À l'heure du design culinaire et des performances, on pourra s'interroger sur le processus de création en cuisine contemporaine qui est une tension permanente et spontanée entre la tradition et l'innovation.

## Intervenants

**Coline Arnaud** | Docteure en histoire contemporaine, *École Cordon Bleu, Paris*

**Claire Calvarin** | Chargée de marketing et communication, *Pillivuyt, Mehun sur Yèvre*

Valérie **Dupuis** | Attachée commerciale, *Eurolam, Thiers*

Rémy **Giraud** | Chef cuisinier étoilé, *Les Hauts de Loire, Onzain*

Nicolas **Leger** | Pâtissier, *Boutique N.Leger, Tours*

## Modérateur

Kilien **Stengel** | Enseignant université de Tours, chargé de mission *Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*

◆ Chambre de commerce et d'industrie Touraine  
4 bis rue Jules Favre, Tours



Château de Valmer | 19H30 | 15 SEPTEMBRE

## Le XIX<sup>e</sup> siècle, âge d'or de la viticulture en Touraine

Conférence de Samuel Leturcq, maître de conférences en Histoire médiévale à l'université de Tours, membre de l'équipe CITERES et directeur des Presses universitaires François-Rabelais

La Touraine est aujourd'hui réputée pour sa viticulture. Si l'histoire viticole de la Touraine remonte aux temps de la romanisation, ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, tardivement, que le vignoble tourangeau connaît son âge d'or.

Entrée libre et gratuite sans réservation 📌  
Château de Valmer, 37210 Chançay 📍





10 OCTOBRE | 16H45 > 18H15

## Rendez-vous de l'Histoire Gouverner par la table

### Table ronde

La table est un lieu où le pouvoir politique se donne à voir. Choix du lieu, mise en scène, sélection des convives, attribution des places, degré de formalisme, conception du menu, le repas offre mille occasions d'adresser un message à ses hôtes et au monde.

#### Intervenants

**Catherine Grandjean** | Professeure d'histoire ancienne, université de Tours

**Galina Kabakova** | Maître de conférences, HDR en civilisation russe, Université de Paris-Sorbonne

**Bruno Laurieux** | Professeur d'histoire médiévale, université de Tours

**Jean-Robert Pitte** | Membre de l'Institut, Président de la Société de Géographie

#### Modérateur

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

📍 Amphi 1, Université Site Jaurès, Blois

Steven L. Kaplan

# POUR LE PAIN

HORS LES MURS

11H30 > 13H | 11 OCTOBRE

## Rendez-vous de l'Histoire La culture du pain en France est-elle ringarde ?

Conférence historique de **Steven Kaplan**, autour de son nouvel ouvrage « Pour le pain »

Américain amoureux de la France et historien majeur du pain, Steven Kaplan lance un cri d'alarme et d'amour pour le pain. Jamais on n'a mangé aussi peu de pain en France, jamais il n'a eu, dans une indifférence assez générale, aussi peu de goût. On l'accable de tous les maux, on l'oublie... Or, pour reprendre les mots de Jean Anouilh, en France, la réalité a le goût du pain. Plus encore, cet aliment a structuré notre identité, notre culture, a déclenché des émeutes, a été au cœur de la vie politique, idéologique, culturelle, sociale de la France. Militer pour la cause du pain et sa culture, à l'heure de la mondialisation, est-ce une cause perdue ? Steven Kaplan, loin d'être passéiste et idéaliste, a les pieds plantés dans le champ des céréales, le moulin et le fournil. Quand une culture ne s'adapte pas au monde, mais s'oublie, il est temps de résister, de rappeler ce qu'elle fut et de sonner le tocsin. Une savoureuse leçon vivante d'histoire, une enquête inquiétante et un appel à reprendre le chemin des boulangeries, la tête haute ! Militer pour la cause du pain et sa culture, à l'heure de la mondialisation, est-ce une cause perdue ?

Par Steven KAPLAN,  
professeur à l'Université Cornell (New-York).

Salle Kleber-Loustau, Conseil Départemental, Blois 



# Les jeudis de CoReMA

10H00 > 11H30

## Les jeudis de CoReMA en Webinaire

Ce webinaire rassemble des chercheurs et chercheuses confirmés et débutants autour de l'histoire de la cuisine. De la Préhistoire à nos jours, il s'agit d'explorer dans toutes les cultures les sources variées et les problèmes de ce champ de recherche en plein renouvellement.

### 24 septembre

**Bruno Laurieux** | Université de Tours

Introduction

### 1<sup>er</sup> octobre

**Corentin Poirier** | Université de Tours

« Le manuscrit de la *Coquina romana curie* dans la tradition du *Liber de coquina* (Colmar, Bibliothèque des Dominicains de Colmar, ms. 30) »

### 05 ou 12 novembre

**Yu Gyeong YOON** | Université de Tours  
et **Limor YUNGMAN** (sous réserve)

### 05 ou 12 novembre

**Dimitri Tillio D'Ambroisi**, (sous réserve)

### 17 décembre

**Bruno Laurieux**, **Corentin Poirier**,

**Denise Ardesi** | Université de Tours

Bilan sur les analyses du projet CoReMA.





19 & 20 NOVEMBRE

## Résidence du Chef préféré des enfants



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.

Olivier Chaput, « le chef préféré des enfants », cuisinier passionné et décomplexé, vient faire découvrir la gastronomie aux plus jeunes. Le public l'a découvert dans les émissions « Un Chef à ma porte ! » sur Gulli, « Les Maternelles », « La quotidienne » et « C à Vous » sur France 5.

Cette Résidence se déclinera en trois temps. Le chef collaborera avec les élèves du Lycée hôtelier Albert Bayet pour servir un dîner d'exception. Il collaborera avec le chef du collège de Bléré pour faire découvrir ses talents aux collégiens. Et il interviendra devant une classe d'école primaire pour faire découvrir les légumes, en compagnie d'Éric Roy, maraicher à Saint-Genouph.

Réservation obligatoire 02 47 77 12 26 📞

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

**99.5**  
**radio**  
**campus**  
**Tours**



**20 NOVEMBRE | 11H00 > 13H00**

**Bien manger, qu'est-ce que cela veut dire pour un étudiant ?**

Table ronde, dans le cadre de la programmation de Radio Campus

De nombreux étudiants souffrent de précarité financière. Dans un tel cas, l'alimentation est souvent le premier poste de dépenses sacrifié.

**Modératrice**

**Melissa P. Wyckhuys**

Journaliste responsable éditoriale, Radio campus

**Intervenants**

**Armelle Audin**

Assistante sociale, Service de Santé Universitaire

**Claude Garcera**

Président de l'Union nationale des résidences Habitat Jeunes

**Laurine Gobert**

Étudiante en master, université de Tours

**Kilien Stengel**

Responsable des Rencontres François Rabelais



18H00 | 20 NOVEMBRE

**Remise du Prix Rabelais**

Académie française, Paris

À l'Institut de France, se tiendra la cérémonie de remise du Prix François Rabelais 2020 qui récompensera Eric Kayser.

Acteur important de la boulangerie française, Eric **Kayser** a installé ses boutiques un peu partout dans la capitale.

Une success-story à la française !



**26 NOVEMBRE | 10H50 > 11H20**

## Préserver la transmission : éléments de réflexion autour du fait culinaire

Dans le cadre de la Journée d'études « 10 ans à l'UNESCO ! Sauvegarder et faire vivre le patrimoine culturel immatériel ? », Loïc BIENASSIS historien, chargé de mission scientifique à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), dispensera une conférence sur la transmission du fait culinaire.

📍 Salle Ockeghem - Place Châteauneuf - Tours

📅 Réservation obligatoire avant le 15 novembre au 02 47 21 62 20



27 & 28 NOVEMBRE

## Rencontres François Rabelais « Gastronomie pour tous ? »

De l'enfant de moins de trois ans aux personnes âgées, de l'hôpital à l'épicerie solidaire, tous les types de consommateurs et tous les lieux de consommation seront observés lors de ces deux journées, par les angles de la diversité à l'uniformité, comme de l'individualisation à l'universalité. Le « bien manger » et le « bien boire » sont-ils réservés à une élite culturelle et financière ou peuvent-ils aussi être mis à la portée du plus grand nombre et en particulier des publics dits « éloignés » ou « empêchés » ? Les euphémismes sont nombreux pour qualifier les publics éloignés d'un accès à la culture alimentaire ou à l'alimentation tout simplement, que ce soit pour des raisons physiques, psychologiques, économiques ou sociales. Pour débattre de l'alimentation de qualité et de la connaissance alimentaire, en faveur des publics spécifiques, précaires ou en difficulté, deux journées ne suffiront pas et nous nous emploierons à faire évoluer ces réflexions au-delà de cette programmation. Les Rencontres François Rabelais tirent, cette année encore, les fondements de ses débats tantôt dans l'histoire ou l'économie, tantôt dans des discours politiques, moraux ou philosophiques, afin de démontrer les divers facteurs qui influencent la représentation du « bien manger ».

Entrée libre sur inscription : [iehca.eu](http://iehca.eu) 📌

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.

Thought of  
Dreamed of  
Wished for

RED CROSS

POW # 24  
Camp 28, Mitsui Dock  
Aomori, Tokyo, Japan

Tasty Orientals

TRIED & UNTRIED

PROV X | 16H00 > 17H30

PEANUT BUTTER  
HONEY  
- MOLASSES (SORGHUM)  
BUTTER-CHEESE - EGGS  
WAFFLES HOT CAKES  
SWEET MILK CANNED MILK  
BUTTERMILK-CORN BREAD

\* CHERRY-DATE LOAF  
DATES & CHERRIES CHOPPED & MIXED  
WITH PEANUT BUTTER & HONEY, FORM  
INTO LOAF & SLICE TO SERVE

\* TORTILLAS DEL MAIZ  
MAKE HOMINY WELL COOKED TO  
GRIND INTO CORN DOUGH. PRESS FLAT INTO  
SALAD BOWLS 1/4" IN DIA. HEAT ON HOT  
STOVE FIRST ONE SIDE THEN OTHER  
THEN FIRST SIDE UNTIL IT RISES.

\* TORTILLAS DEL MAISE DOUGH  
TAKE 3/4 CORN & BOIL WELL DONE IN  
A LITTLE STRAINED LIME WATER & SALT  
& GRIND INTO A DOUGH

ALLS PORN  
TORTILLAS DOUGH 1/4" SPREAD OVER  
BOWL CENTER 1/8" THICK PLACE

## Projection du film *Festins imaginaires*

Débat avec la réalisatrice et journaliste Anne Georget et l'historien Pascal Ory.

*Festins imaginaires* part à la quête de documents inouïs : des carnets de recettes de cuisine rédigés dans les camps nazis, au Goulag et dans les camps japonais pendant la Deuxième Guerre mondiale.

📍 Salle des Halles - Tours



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
CENTRE-VAL  
DE LOIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction régionale  
des affaires culturelles**



[www.regioncentre-valde Loire.fr](http://www.regioncentre-valde Loire.fr)



L'IEHCA bénéficie des soutiens 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, Agathe Gourdault-  
Montagne 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](mailto:contact@iehca.eu)
-  02 47 05 90 30
-  [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)
-  @IEHCA\_Network  
#VillaRabelais