

6 & 7 DÉCEMBRE 2014

1^{ÈRE} ÉDITION

SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE

de Tours



PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE

PLACE JEAN JAURÈS • TOURS

SAMEDI & DIMANCHE DE 10H30 À 18H • ENTRÉE LIBRE

ÉDITO

Au cœur du jardin de la France et de la Vallée de la Loire, la ville de Tours « Cité de la gastronomie » accueillera son premier salon du livre entièrement dédié à la cuisine, à la littérature et aux plaisirs gourmands.

Festives, conviviales et chaleureuses, ces journées placées sous les auspices de Christophe Felder (chef pâtissier) permettront des rencontres privilégiées avec de nombreuses personnalités comme Fatéma Hal (chef ambassadrice de la gastronomie marocaine), Laura Zavan (auteur et styliste culinaire), Chef Simon (cuisinier, enseignant, auteur et fondateur du site chefsimon.lemonde.fr), Jean Bardet (chef cuisinier), Kiyomi Mikuni (grand chef Relais & Châteaux, Tokyo) et bien d'autres...

Par la richesse de sa programmation, cet événement souhaite mettre en valeur la gastronomie à travers différents champs culturels et proposer des expériences variées à un public très large.

**SAMEDI ET DIMANCHE
DE 10H30 À 18H EN CONTINU
ENTRÉE LIBRE**

DES ANIMATIONS AU PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE

- Vente de livres, séances de dédicaces et tables rondes
- Espace jeunesse
- Exposition-vente « les trésors de notre gastronomie régionale »
- Exposition d'œuvres artistiques

DES ANIMATIONS EN VILLE

- Cours de cuisine
- Visites commentées de lieux gourmands de la ville de Tours
- Rassemblement de food trucks



CHRISTOPHE FELDER

PARRAIN DU SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE ET DES COURS DE CUISINE

Maître pâtissier, Christophe Felder grandit dans un univers gourmand grâce à son père, boulanger-pâtissier en Alsace, qui lui apprend l'essentiel, la qualité, la simplicité, le travail et la rigueur et qui lui transmet le goût pour la formation.

Après s'être formé chez les plus grands à Paris, tels Fauchon et Guy Savoy, Christophe Felder devient à vingt-trois ans chef pâtissier du palace le Crillon et le reste pendant quinze ans. Transmettre sa passion de la pâtisserie et du chocolat est devenu son credo, Christophe Felder donne des cours au grand public à Strasbourg et Paris.

Son père disait toujours "dans l'avenir il y aura les grandes surfaces et puis les artisans de qualité". Christophe Felder a choisi la qualité.

• *Les chocolats et petites bouchées*
La Martinière, 2014

• *Les gâteaux classiques*
La Martinière, 2014

SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE DE TOURS

DES ANIMATIONS AU PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE DE TOURS

ESPACE JEUNESSE



Des livres, une exposition, des animations sont proposées aux plus jeunes. Animée par un jeu de l'oie et un parcours sensoriel, l'exposition Patri'miam permettra aux enfants de découvrir les spécialités alimentaires du Centre, leurs modes de production et les acteurs de ce patrimoine !

EXPOSITION D'ŒUVRES ARTISTIQUES

La galerie d'art Lyeuxcommuns de Tours s'associe au salon du livre gastronomique pour présenter des œuvres d'artistes inédites ayant pour thème l'alimentation et la gastronomie. Ces créations seront visibles au péristyle de l'Hôtel de ville et dans la galerie Lyeuxcommuns, durant toute la durée du salon.



Galerie
Lyeuxcommuns,
27, rue Étienne-Marcel
37000 Tours



EXPOSITION / VENTE : « LES TRÉSORS DE NOTRE GASTRONOMIE RÉGIONALE »

Qu'ils soient à manger ou à boire, les produits de la gastronomie du Centre sont mis en lumière le temps du salon. Des plus emblématiques aux moins connus, venez découvrir ces trésors, laissez vous emporter par leur histoire, et dégustez-les des yeux et des papilles !

Collaboration :
la balade gourmande, Interloire

DÉDICACES

ESPACE BOÎTE À LIVRES • PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE DE TOURS
ENTRÉE LIBRE

VENEZ RENCONTRER LES AUTEURS

SAMEDI 6 DÉCEMBRE

10H30-12H

• **Marianne Mbaye**
Le riz : dix façons de le préparer

• **William Chan Tat Chuen**
Le tofu : dix façons de le préparer

• **Kaori Endo**
Les bentos de Nanashi

• **Marie-Claire Frédéric**
Ni cru, ni cuit. Histoire et civilisation de l'aliment fermenté

• **Fatéma Hal**
Couscous

• **Catherine Kluger**
La fabrique de tartes salées et sucrées

• **Muriel Lacroix**
Les carnets de cuisine de George Sand : 80 recettes d'une épicurienne

• **Claire Pichon**
Retour vers la Cuisine. 1920-1999, 110 recettes rétro

• **Mary Play-Parlange**
Peste sur la ville

• **Michèle Villemur**
À la table de Marie-Antoinette. Recettes gourmandes

DÉDICACES JEUNESSE ESPACE JEUNESSE 10H30-12H

• **Ana Paula Senn**
Le tour du monde des petits déjeuners

12H-13H

• **Bruno Albert**
Le conclave de Bordeaux

• **Michel Freyssinet**
Parlez-moi d'Aunis

• **Jean-Pierre Gauffre**
Petit dictionnaire absurde et impertinent de la vigne et du vin

• **Kilien Stengel**
Hérités alimentaires et identité gastronomique. Suis-je réellement ce que je mange ?

14H30-16H30

• **Éric Birlouez**
Festins princiers et repas paysans à la Renaissance

• **Virginie Charreau**
A la découverte des aliments : tester, comprendre et partager les sciences de l'alimentation

• **Christophe Felder**
Les chocolats et petites bouchées

• **Marie-Claire Frédéric**
Ni cru, ni cuit. Histoire et civilisation de l'aliment fermenté

• **Muriel Lacroix**
Les carnets de cuisine de George Sand : 80 recettes d'une épicurienne

• **Marianne Mbaye**
Le riz : dix façons de le préparer

• **Claire Pichon**
Retour vers la Cuisine. 1920-1999, 110 recettes rétro

• **Mary Play-Parlange**
Peste sur la ville

15H30-17H30

• **Bruno Albert**
Le conclave de Bordeaux

• **William Chan Tat Chuen**
Le tofu : dix façons de le préparer

• **Chef Simon**
En cuisine by Chef Simon

• **Kaori Endo**
Les bentos de Nanashi

• **Jean-Pierre Gauffre**
Petit dictionnaire absurde et impertinent de la gastronomie

• **Catherine Kluger**
La fabrique de tartes salées et sucrées

• **Régine Lorfeuvre-Audabram**
Cuisine des ports

• **Laurence Quelen**
Cuisiner les bonbons

• **Michèle Villemur**
À la table de Marie-Antoinette. Recettes gourmandes

• **Laura Zavan**
Dolce. La pâtisserie à l'italienne

DÉDICACES JEUNESSE ESPACE JEUNESSE 15H-17H

• **Marie-Christine Clément**
Les petits plats de ma grand-mère

• **Ana Paula Senn**
Le tour du monde des petits déjeuners

ATELIER SUIVI DE DÉDICACES 15H-17H

• **Raphaël Haumont**
Le petit chimiste en cuisine: 30 expériences à faire en famille

DIMANCHE 7 DÉCEMBRE

10H30-12H

• **Bruno Albert**
Le conclave de Bordeaux

• **Chef Damien**
750 g : les recettes cultes - Testées et approuvées par Chef Christophe et Chef Damien

• **Hubert Delorme**
Encyclopédie de la gastronomie française

• **Jean-Pierre Gauffre**
Petit dictionnaire absurde et impertinent de la gastronomie

• **Mary Play-Parlange**
Peste sur la ville

• **Alexandre Tessier**
Le grand hôtel - L'invention du luxe hôtelier 1862-1972

12H-13H

• **Loïc Bienassis**
Reflets de France. Les recettes gourmandes et les produits typiques de nos "pays"

• **Éric Birlouez**
Festins princiers et repas paysans à la Renaissance

• **Catherine Grandjean**
A la table des rois. Luxe et pouvoir dans l'œuvre d'Athénée

• **Massimo Montanari**
Le manger comme culture

• **Florent Quellier**
Gourmandise, histoire d'un péché capital

DÉDICACES JEUNESSE ESPACE JEUNESSE 10H30-12H

• **Dimitri Delmas et Guillaume Reynard**
Les voyages du goût. L'histoire des fruits et des épices venus d'ailleurs

14H30-16H30

• **Bruno Albert**
Le conclave de Bordeaux

• **Bruno Boidron**
Bordeaux et ses vins

• **Hubert Delorme**
Encyclopédie de la gastronomie française

• **Mélanie Dupuis**
Le grand manuel du pâtissier. Et vos rêves gourmands deviennent réalité

• **Jean-Pierre Gauffre**
Petit dictionnaire absurde et impertinent de la gastronomie

• **Hugues et Nicole Maldent**
Cuisine de pêcheurs : 101 recettes de poissons et fruits de mer

• **Florent Quellier**
Gourmandise, histoire d'un péché capital

• **Kilien Stengel**
Hérités alimentaires et identité gastronomique. Suis-je réellement ce que je mange ?

15H30-17H30

• **Jean Bardet**
Faim de mots

• **Loïc Bienassis**
Reflets de France. Les recettes gourmandes et les produits typiques de nos "pays"

• **Chef Damien**
750 g : les recettes cultes Testées et approuvées par Chef Christophe et Chef Damien

• **Catherine Kluger**
La fabrique de tartes salées et sucrées

• **Xavier Mathias**
Le potager selon Xavier

• **Mary Play-Parlange**
Peste sur la ville

• **Nathalie Roy et Michel Blot**
Le Sainte-Maure de Touraine : une histoire, une passion

DÉDICACES JEUNESSE ESPACE JEUNESSE 14H30-16H 16H30-17H30

• **Dimitri Delmas et Guillaume Reynard**
Les voyages du goût. L'histoire des fruits et des épices venus d'ailleurs

TABLES RONDES & ENTRETIENS

SALLE ANATOLE FRANCE • HÔTEL DE VILLE DE TOURS
ENTRÉE LIBRE

VENDREDI 5 DÉCEMBRE

CAFÉ HISTORIQUE
NI CRU, NI CUIT, HISTOIRE ET CIVILISATION DE L'ALIMENT FERMENTÉ
20h - Bar le Palais
Animé par Marie-Claire Frédéric

en partenariat avec les cafés
Gourmandise, histoire d'un Centre
Entrée libre et sans réservation

SAMEDI 6 DÉCEMBRE

TABLE RONDE 11H-12H
SI VOUS NOUS PARLIEZ DU VIN...

Animée par Kilien Stengel

Avec :
Bruno Albert : Le conclave de Bordeaux
Jean-Claude Bonnaud : Le Vin ligérien
Michel Freyssinet : Parlez-moi d'Aunis
Jean-Pierre Gauffre : Petit dictionnaire absurde et impertinent de la vigne et du vin

ENTRETIEN 12H-12H30

FATÉMA HAL

Couscous
Les douceurs du Ramadan
Animé par Kilien Stengel

TABLE RONDE 14H30-15H30 CUISINES D'ICI, CUISINES D'AILLEURS

Animée par William Chan Tat Chuen
Avec :
Kaori Endo : Les bentos de Nanashi
Régine Lorfeuvre-Audabram : Cuisine des ports
Ana Paula Senn : Le tour du monde des petits déjeuners
Laura Zavan : Dolce. La pâtisserie à l'italienne

ENTRETIEN 16H-16H30 CHRISTOPHE FELDER

Les chocolats à petites bouchées
Les gâteaux classiques

Animé par Kilien Stengel

DIMANCHE 7 DÉCEMBRE

TABLE RONDE 11H-12H L'ALIMENTATION AU FIL DES SIÈCLES

Animée par Loïc Bienassis

Avec :
Eric Birlouez : Festins princiers et repas paysans à la Renaissance
Catherine Grandjean : Le banquet du monarque dans le monde antique
Massimo Montanari : Le manger comme culture
Florent Quellier : La table des Français.
Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)

TABLE RONDE 14H30-15H30 CUISINE RÉGIONALE, PRODUITS DE PROXIMITÉ

Animée par Dylan Lefauchaux

Avec :
Jean Bardet : Faim de mots
Loïc Bienassis : Reflets de France. Les recettes gourmandes et les produits typiques de nos «pays»
Xavier Mathias : Le potager selon Xavier
Nathalie Roy et Michel Blot :
Le Sainte-Maure de Touraine : une histoire, une passion

ENTRETIEN JEUNESSE

16H-16H30

DIMITRI DELMAS ET GUILLAUME REYNARD

Les voyages du goût. L'histoire des fruits et des épices venus d'ailleurs

Animé par Loïc Bienassis

PROGRAMME DES COURS DE CUISINE

DANS TOURS ET SON AGGLOMÉRATION
RÉSERVATIONS AUPRÈS DES ÉTABLISSEMENTS !

40 ateliers de cuisine et de dégustation, sur 17 lieux de cours, vous sont proposés sur des thématiques aussi variées que savoureuses.

Pour s'initier, se perfectionner ou simplement découvrir de nouvelles techniques, recettes et savoir-faire ! Pour un moment de partage, de convivialité et de transmission !

● COLLÈGE LA RABIÈRE

Rue Roland de la Olla, Joué-lès-Tours
artsgds@hotmail.fr
06 95 50 02 56 ou 06 52 67 87 02

● LYCÉE ALBERT BAYET

9 rue du Commandant Bourgoïn, Tours
cercle.culinaire@greta37.com
02 47 21 00 46

● CFA VILLE DE TOURS

8 allée Roger Lecotté, Tours
nathalie.bois-gigou@cfa-tours.fr
02 47 88 51 18

● ARÔME 2 CHEFS

56 rue de Suède, Complexe des Douets, Tours
contact@unarome2chefs.com
09 83 53 02 69

● COOP BIO CITÉ

6 rue Emile Zola, Tours
dietetik@kipik.com
06 82 08 80 24

● TOURS À TABLE

45 rue Bernard Palissy, Tours
contact@toursatable.fr
02 47 66 70 82

● CHÂTEAU DE LA MARBELLIÈRE

45 rue de la Marbellière, Joué-lès-Tours
contact@juliette-camatta.com
02 34 53 44 46

● MAISON DES VINS DE LOIRE

25 rue du Grand Marché, Tours
mdv-tours@vinsvaldeloire.fr
02 47 60 55 21

● LES HAUTES ROCHES

86 quai de la Loire, Rochecorbon
hautesroches@relaischateaux.com
02 47 52 88 88

● BISTROT DE LA TRANCHÉE

101 avenue de la Tranchée, Tours
charles_barrier@yahoo.fr
02 47 54 20 39

● LA BOÎTE À LIVRES

> SALON L'ESCALE
19 rue Nationale, Tours
info@boitealivres.com
02 47 05 03 08

● CHEZ HARDOUIN

70 rue Bernard Palissy, Tours
02 47 40 40 40

● COOK&GO

30 rue du commerce, Tours
tours@cook-and-go.com
09 81 39 21 31 ou en boutique

● BARJU

15 rue du Change, Tours
02 47 64 91 12

● AU MARTIN BLEU

34 avenue de Grammont, Tours
aumartinbleu@hotmail.fr
02 47 66 79 33

● LE TEMPS ART ET THÉ

85 rue Desaix, Tours
xavier.sterke@hotmail.fr
06 42 81 57 25

● OFFICE DU TOURISME

DE TOURS
78 rue Bernard Palissy, Tours
promo@tours-tourisme.fr
02 47 70 37 34

JEUDI 4 DÉCEMBRE

15H30-17H30

● **Détournement d'une recette classique**
animé par Vanessa Gilbert
à la **Coop Bio Cité**
inscription 35€
avec dégustation
limité à 6 pers.

18H00-20H00

● **Cuisine note à note : apprendre à concevoir saveur, couleur ou texture**
animé par Yannick Eprinchard
au **Collège La Rabière**
inscription 50€
limité à 10 pers.

18H00-22H00

● **Autour de la coquille Saint-Jacques**
animé par Jean Bru
au **Lycée Albert Bayet**
inscription 68€
cours et repas compris
limité à 2 pers.

VENREDI 5 DÉCEMBRE

10H00-12H00

● **Cuisiner la saveur Umami**
animé par le grand chef Kiyomi Mikuni
au **CFA Ville de Tours**
entrée libre sur inscription
limité à 50 pers.

10H00-13H00

● **Menu gastronomique autour des crustacés**
animé par Michaël Gohier
à **Arôme 2 chefs**
inscription 55€
avec dégustation du menu
limité à 8 pers.

10H00-14H00

● **Le repas gastronomique ligérien : mets et vins au fil de la Loire**
animé par Didier Edon
aux **Hautes Roches**
inscription 85€
avec dégustation du menu
limité à 20 pers.

11H00-13H00

● **Les produits de saison**
animé par Vanessa Gilbert
à la **Coop Bio Cité**
inscription 35€
avec dégustation
limité à 6 pers.

16H00-17H30

● **Le chocolat en pâtisserie**
animé par Cyrille Breton
à **Tours à table**
inscription 28€ - limité à 15 pers.

17H00-18H30

● **Cuisine sous épices**
animé par Emmanuel Tessier
à **Arôme 2 chefs**
inscription 45€ - limité à 8 pers.

18H00-19H30

● **Cuisiner le fromage**
animé par Rodolphe Le Meunier
à **Tours à table**
inscription 28€ - limité à 15 pers.

18H30-19H30

● **Le langage du vin**
animé par Kilien Stengel
à la **Maison des Vins de Loire**
inscription 15€
dégustation commentée
limitée à 15 pers.

18H30-20H30

● **Le foie gras terrine en 2 façons**
animé par Michaël Gohier
à **Arôme 2 chefs**
inscription 55€ - limité à 8 pers.

20H00-21H30

● **Foodement magique : Le design culinaire**
animé par Marion Le Roux
à **Tours à table**
inscription 28€ - limité à 15 pers.

20H00-21H30

● **Coaching culinaire, ma cuisine au quotidien**
animé par Juliette Camatta
au **Château de la Marbellière**
inscription 35€ - limité à 10 pers.

SAMEDI 6 DÉCEMBRE

9H00-14H00

● **Un repas de Noël**
animé par Francis Maignaut
au **CFA Ville de Tours**
inscription 60€
avec dégustation du menu
limité à 10 pers.

9H30-14H00

● **Beuchelle tourangelle**
animé par Hervé Lussault et Hervé Guttin
au **Bistrot de la Tranchée**
inscription 100€ comprenant le petit-déjeuner, le cours de cuisine et la dégustation du menu - limité à 10 pers.

10H00-12H00

● **Découverte des produits des Halles**
visite animée par un guide-conférencier
promo@tours-tourisme.fr
02 47 70 37 34
inscription 10€
limité à 25 pers.

10H00-12H00

● **Les desserts italiens**
animé par Laura Zavan
à **La Boîte à livres, salon L'Escal**
inscription gratuite
démonstration limitée à 10 pers.

10H00-13H00

● **La cuisine de George Sand**
animé par Pascal Pringarbe
à **Arôme 2 chefs**
inscription 45€
avec dégustation du menu
limité à 8 pers.

10H00-13H00

● **Parmentier de boudin noir et Rillons de Tours**
animé par Bruno Fuseau
chez **Hardouin**
inscription 15€
dégustation comprise
limité à 10 pers.

10H30-12H00

● **La pâtisserie de référence**
animé par Christophe Felder
au **Lycée Albert Bayet**
inscription 30€ - limité à 12 pers.

10H30-12H00

● **Autour de la Saint-Jacques**
animé par Chef Simon
au **Château de la Marbellière**,
inscription 35€ - limité à 10 pers.

10H30-12H30

● **Initiation à la dégustation du vin**
animée par Christian Péchoutre
à la **Maison des Vins de Loire**
inscription 25€
dégustation commentée avec amuse-bouche
limitée à 15 pers.

11H00-12H30

● **Des fleurs et des bonbons**
animé par Laurence Quelen
à **Tours à table**
inscription 28€ - limité à 15 pers.

14H30-16H30 (cours enfants)

● **Réalisation d'un sapin de Noël en pain d'épices**
animé par Sweet Mama
à **Arôme 2 chefs**
inscription 22€
limité à 8 enfants
à partir de 7 ans

15H00-16H30

● **Les douceurs de la cuisine marocaine**
animé par Fatéma Hal
à **Tours à table**
inscription 28€ - limité à 15 pers.

15H00-16H30

● **Les burgers de Touraine**
animé par Edouard Desmet
à **Cook&Go**
inscription 39€ - limité à 12 pers.

15H00-17H00

● **A la découverte du Val de Loire viticole**
animé par Christian Péchoutre
à l'**Office du Tourisme de Tours**
réservation auprès de la Maison des vins de Loire
inscription 20€
dégustation commentée
de 6 vins - limité à 15 pers.

18H00-20H00

● **Un apéritif dinatoire de Noël**
animé par Gregory Huguet
à **Arôme 2 chefs**
inscription 40€
réalisation à emporter après le cours - limité à 8 pers.

18H30-19H30

● **Vins de Loire, Vins de fêtes**
animée par Marie-Colombe Haudebert Beaufrez
à la **Maison des Vins de Loire**
inscription 20€
dégustation commentée
de 4 vins - limité à 15 pers.

20H00-22H00

● **Résidence de chef**
animée par le grand chef Kiyomi Mikuni
au **Barju**
COMPLÈT

DIMANCHE 7 DÉCEMBRE

10H00-11H30

● **Cuisiner le poisson de Loire**
animé par Florent Martin
au **Martin bleu**
inscription 30€
avec dégustation du menu
limité à 7 pers.

10H00-12H00

● **Découverte des produits des Halles**
visite animée par un guide-conférencier
promo@tours-tourisme.fr
02 47 70 37 34
inscription 10€
avec dégustation de produits
limitée à 25 pers.

10H00-12H00

● **Les tartes de Catherine**
animé par Catherine Kluger
à **Cook&Go**
inscription 25€ - limité à 16 pers.

14H00-15H30

● **Cuisiner sans gluten et sans lactose**
animé par Xavier Sterke
à **Le temps art et thé**
inscription 20€ - limité à 5 pers.

14H00-19H00

● **Cake design**
animé par Sweet Mama
à **Arôme 2 chefs**
gratuit
démonstration limitée à 8 pers.

14H00-19H00

● **Le fromage de chèvre épice**
animé par Yvan Pelletier
à **Arôme 2 chefs**
gratuit
dégustation commentée
limitée à 8 pers.

15H00-16H30

● **Saveurs de Touraine**
animé par Edouard Desmet
à **Cook&Go**
inscription 49€ - limité à 16 pers.

16H00-17H30

● **Pâtisserie sans gluten**
animé par Xavier Sterke
à **Le temps art et thé**
inscription 20€ - limité à 5 pers.

16H00-17H30

● **Cuisiner les fleurs**
animé par Christine Causera
au **Château de la Marbellière**
inscription 35€ - limité à 10 pers.

ANIMATIONS DANS LA VILLE



crédit photo : © du Centre

VISITE GOURMANDE DE TOURS

Pour tous les gourmands et gourmets, rendez-vous avec notre guide-conférencier près de la Basilique Saint-Martin. Départ à pied pour une balade gourmande des halles centrales de Tours à la Maison des Vins de Loire.

Cette visite sera ponctuée par une dégustation, (vins, produits régionaux).

Durée : 2 heures environ

Prix : 10 € /personne

Réservation :

Tél. : 02 47 70 37 34

RASSEMBLEMENT DE FOOD TRUCKS

**Boulevard Heurteloup
face à l'office du Tourisme de Tours**

La cuisine de rue s'invite au salon du livre gastronomique de Tours ! Originale et sensationnelle. La mode des «camions restaurants» explose en France. Quelques-uns font halte à Tours et vous proposent des menus variés, allant du classique burger aux recettes du monde, mais en privilégiant toujours le simple, le beau, le bon.

Pour plus de renseignements rendez-vous sur forum.iehca.eu/le-salon-du-livre-gastronomique



contact@iehca.eu