

Villa Rabelais



Programmation proposée par l'IEHCA

JANVIER à AVRIL 2020

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 dédiée à la gastronomie et aux patrimoines culinaires. Située au 116 Boulevard Béranger à Tours, la Villa Rabelais sera le lieu de découverte 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.

Durant l'année 2020, ces événements se placeront dans le cadre du programme « Goût de France/Good France », du label « Nouvelles Renaissance en Région Centre-Val de Loire » et de l'anniversaire des 10 ans de l'inscription du « Repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Inscrivez-vous à la Newsletter de l'IEHCA, sur iehca.eu, pour recevoir les actualités régulières de la Villa Rabelais !



18H30 | 13 JANVIER

Atelier écriture gastronomique

Ateliers d'écriture animés par
Philippe Ouzounian, écrivain public.

Gastronomie, gourmandise, alimentation, recettes,
cuisine, dégustation, voyages, découvertes,
vocabulaire, liste des courses...

Huit ateliers d'écriture en partenariat avec le service
culturel de l'université.

Les lundis à partir du 13 janvier 2020 de 18h30 à 20h30 📌
Tous les 15 jours
Tarifs, renseignements et inscriptions au 06 81 95 77 85
entouteslettres37@gmail.com 📧



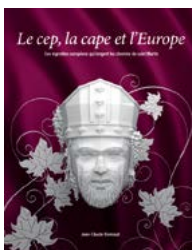
16 JANVIER | 18H30

Sur les traces de Saint Martin : au cœur des vignobles européens

Conférence de Jean-Claude Bonnaud, journaliste et auteur, fondateur du magazine Vin ligérien

Venez à la rencontre des vignobles européens qui longent les chemins de saint Martin, depuis le nord de l'Espagne (Aragon) jusqu'à la Slovaquie, en passant par la Suisse, le nord de l'Italie, la Slovénie, la Croatie, l'Autriche, la Hongrie, l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg. Sans oublier les vignobles français, dont le Val de Loire, concernés par cette longue randonnée qui a pour objectif de mettre en avant les valeurs de partage que portent Martin et la vigne.

Entrée libre dans la limite des places disponibles



19H30 | 23 JANVIER

« La France gastronomique : comment le restaurant est entré dans notre histoire »

Rencontre avec l'auteur Antoine de Baeccque

Animée par Loïc Bienassis (historien, IEHCA)
Si la gastronomie française a conquis le monde c'est peut-être d'abord grâce à l'invention du restaurant au milieu des années 1760 et à son formidable essor à la Révolution et au cours du XIX^e siècle. Plus personne n'ignore désormais que le Français aime manger, qu'il mange bien et qu'il sait en parler. Dans son ouvrage passionnant et documenté, Antoine de Baeccque nous raconte ce moment historique de notre culture où la cuisine est devenue un trait spécifique de l'identité française.

Antoine de Baeccque professeur à l'Ecole normale supérieure, est historien, essayiste et journaliste.

La Boîte à Livres, 19 rue Nationale à Tours
Entrée libre dans la limite des places disponibles
veronique.jira@iehca.eu



Les jeudis de CoReMA

30 JANVIER | 10H00 > 12H00

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.

30 janvier (10h-12h)

Denise Ardesi (Université de Tours) « *Les recettes de cuisine : du manuscrit au web 2.0* »
Bruno Lauriou (Université de Tours) « Du nouveau sur la viande (présentation d'ouvrages récents) »

5 mars (11h-13h)

Alban Gautier (Université de Caen) « *L'historien de l'alimentation face aux leechdoms : un corpus de recettes vernaculaires anglo-saxonnes des X^e et XI^e siècles* »

19 mars (10h-12h)

Yugyeon Yoon (Université de Tours) « *Les aliments fermentés en Corée du X^e au XVII^e siècle* »

9 avril (10h-12h)

Corentin Poirier et **Manon Well** (Université de Tours) « *Un codex méconnu du Mesnager de Paris: le manuscrit 95 de la Bibliothèque nationale du Luxembourg* »
Limor Yungmann (EHESS) « *Le Murri : un aliment fermenté dans les livres de cuisine arabes du Moyen-Orient (X^e-XV^e siècle)* »

30 avril (10h-12h)

Fabian Müllers (Université de Tours) « *Alimentation et médecine à travers le prisme des épices* »
Charles Viaut (Université de Poitiers) « *De la salsamenta pictavensium au Noël de Thouars. À la recherche des préparations culinaires dans les châteaux aquitains du Moyen Âge* »

📌 Entrée libre sur inscription
✉ denise.ardesi@univ-tours.fr



18H30 | 6 FÉVRIER

Les vins blancs de macération en Touraine

Dégustation animée par
Julien Hadjadj-Jadaud de *Vins Mille Lieux*.

Par leurs qualités organoleptiques, les vins blancs de macération tiennent une place particulière dans l'univers bachique. Apparus en France il y a une vingtaine d'années, ces vins très spécifiques sont plus connus sous le nom de « vins orange ». En Touraine, quelques vigneronns se sont approprié cette technique de vinification et nous proposent de précieux flacons. Découvrons ces vins blancs de macération à travers une lecture singulière des cépages ligériens.

Inscription obligatoire (dans la limite des places disponibles) 📌
auprès de Vins Mille Lieux

Participation financière de 10 € à régler sur place
(chèque ou espèces, pas de CB)

claudia@vinsmillelieux.fr ou 06 11 76 53 21 📞

VINS MILLE LIEUX



6 FÉVRIER | 18H30 › 20H00

Le bio est-il vraiment bio ?

Table ronde organisée dans le cadre de la programmation des Jeudis de la gastronomie de la Ville de Tours.

Organisée par la Mairie de Tours en partenariat avec l'IEHCA.

📍 Hôtel de ville de Tours

🚪 entrée libre dans la limite des places disponibles

VILLE DE
TOURS



18H30 › 20H30 | 3 MARS

Pineau d'Aunis

Dégustation commentée des vins issus du cépage Pineau d'Aunis, animée par Christophe Prouteau de CQFDgustation.

Présentation originale des vins issus de ce cépage. Ils méritent que nous les connaissions beaucoup mieux. Les dégustations en présence d'un vigneron ou d'une vigneronne seront, comme toujours, guidées et feront l'objet d'échanges constructifs sur le vocabulaire de la dégustation. Tentative d'expressions et d'échanges sur notre ressenti.

Réservation auprès de cqfd.cprouteau@free.fr 📧



19 MARS | 19H00

Résidence du chef Gaétan Evrard

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. Dans le cadre de la mise en valeur des anciens élèves du Lycée hôtelier Bayet, cette résidence de chef est organisée par les professeurs du lycée.

📞 Réservation obligatoire 02 47 77 12 26

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



17H30 | 8 & 29 AVRIL

Ateliers de dégustation de l'université du Temps libre

Présentés par Loïc Bienassis de l'IEHCA

Avec :

Christian Péchoutre (Sommelier)

Romain Renard (Enologue)

Jean-Michel Durivault (Spécialiste en analyse sensorielle)

Le 8 avril | 17h30

Séance 1 - Le vin : approche œnologique technique

Approcher par une description physico-chimique et biochimique du vin les composants (molécules) à l'origine de la perception par les sens. Illustrer, par la présentation du processus d'élaboration d'un vin donné, d'où viennent et comment sont « produites » ces molécules. Cette approche mettra les participants en prise avec les coulisses de la fabrication du vin, comment cette dernière se retrouve dans le produit final.

Le 29 avril | 17h30

Séance 2 - Le vin : approche sensorielle

Il s'agit ici de transmettre la « mécanique » qui sous-tend chez un individu l'acte de déguster - voir, sentir, toucher. Appréhender les capteurs qui conditionnent cet acte, interpréter les signaux qu'ils nous livrent et les décrire : la mise en mots du récit de la dégustation (c'est bon, c'est mauvais, ça sent l'ananas, cela me renvoie au cuir neuf ou à l'armoire de ma grand-mère, c'est gras, etc.).

Renseignements et inscriptions : www.utl.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