

2018

Villa Rabelais

Programmation
proposée par l'IEHCA



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, dans le cadre de ses actions de diffusion de la culture scientifique et technique, propose à la Villa Rabelais une programmation 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 Tour(s)Plus Métropole, de la ville de Tours, et de l'université de Tours.

JANVIER à MARS 2018

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 !

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

HORS LES MURS



RÉSIDENCES DE CHEFS



Les ÉVÈNEMENTS

Mercredi 7 février | 18h00-19h30 | Château de Cangé
à Saint-Avertin | entrée libre

Qu'est-ce qu'un « bon » restaurant

Temps fort de la bibliothèque de Saint Avertin, associée à l'IEHCA, cette table ronde va permettre à des acteurs du tourisme gastronomique de confronter leurs regards sur le bon restaurant d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Le thème de réflexion choisi est un brin provocateur ! En posant la question « Qu'est-ce qu'un « bon » restaurant ? », l'IEHCA et la bibliothèque de Saint Avertin entendent remplir pleinement la mission qui leur a été confiée : porter un regard critique, grâce à l'apport de discours variés entre des mondes qui se rencontrent rarement, sur les normes, les mythes, les réalités, les lieux communs ou les discours convenus. Événement co-organisé avec la ville de Saint Avertin.

Intervenants :

Maximilien Bridier, chef cuisinier, restaurant *La Roche Le Roy*, Saint Avertin ;

Samuel Buchwalder, Agence Départementale du *Tourisme de Touraine* ;

Bruno Laurieux, professeur d'histoire de l'alimentation, *université de Tours* ;

Périco Légasse, journaliste, *Marianne* ;

Kilien Stengel, chargé de mission *Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation* (modérateur)

Mardi 20 mars | 19h00 | réservation obligatoire : 02 47 77 12 26
Restaurant d'application Lycée hôtelier Albert Bayet
9 rue Commandant Bourgoïn, Tours

Les anciens de Bayet

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers. Selon un dispositif maintenant bien rodé, le chef en résidence donne un cours à l'université aux étudiants en Master Histoire et Culture de l'Alimentation, et propose un temps de transmission et de créativité aux élèves du Lycée professionnel Albert Bayet. Dans le cadre des événements inscrits au projet fédérateur *Tours-Cité internationale de la gastronomie*, cette année, des chefs étoilés quittent leurs fourneaux pour venir valoriser les produits de la région Centre et vous en faire profiter. Cette soirée accueillera Fabrice Dallais, chef du restaurant *La Promenade*, autrement nommé *Maison Dallais*, au Petit Pressigny.

Fabrice Dallais du restaurant étoilé Michelin « *La Promenade* »
au Petit-Pressigny

Olivier Dubois de « *La Vinothèque* » à Tours

Basile Huger de « *l'Atout Cœur au Lycée Bayet* » à Tours



Villa Rabelais

janvier à mars
2018



Les MASTERCLASS

Les ÉVÉNEMENTS

Thème | Cuisine & pâtisserie

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

Mardi 13 février | 11h00-13h00 | sur réservation 0662869910

Jean Bardet



Masterclass de Jean Bardet, ancien chef du restaurant Belmont (deux étoiles Michelin). Venez apprendre à produire les meilleures recettes de ce chef tourangeau à base des produits régionaux. Organisée par *Tours à Table*.

Thème | Vins & autres boissons

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

Mardi 20 février | 18h30 | sur réservation contact@vinopole-cvdl.com

AOC Chenonceaux

Masterclass Découverte de l'AOC Chenonceaux. 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.

Jeudi 8 mars | 18h00-21h00 | entrée libre

Vinifemmes



À l'occasion de la journée de la femme venez assister à une table ronde sur la perception du travail des femmes viticultrices. Un moment de partage, suivi d'une dégustation des vins de différentes viticultrices de France. En collaboration avec des étudiantes de Licence commercialisation des vins de l'IUT de Tours.

Les Mots et la bouche

Les rendez-vous des *Mots et la Bouche* mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Ecrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis, à la Villa Rabelais et rencontrent les amateurs de leurs livres. En partenariat avec la librairie tourangelle « La Boîte à livres », ces moments se déclinent sous forme d'entretiens ou de tables rondes afin de diffuser le savoir scientifique et technique.

Mardi 16 janvier | 18h30 | sur réservation contact@inpact37.org

La bio autour de chez moi

Rendez-vous proposé en partenariat avec InPACT 37 et la librairie *Lire au Jardin*. Le bio y sera abordé sous l'angle de la distribution. De plus en plus de magasins spécialisés voient le jour dans la métropole tourangelle, au même rythme que la consommation augmente. Comment gèrent-ils ce développement ? Comment s'approvisionnent-ils ?

Jeudi 18 janvier | 18h30 | entrée libre

Cochonneries (La Découverte)



Rencontre avec l'auteur **Guillaume Coudray** animée par Loïc Bienassis (historien, IEHCA). Cinq années d'investigations sur un scandale sanitaire. L'auteur a également mené l'enquête sur les charcuteries présentée en 2016 par Elise Lucet dans l'émission Cash Investigation « Industrie agroalimentaire : business contre santé »

Jeudi 25 janvier | 18h30 | entrée libre

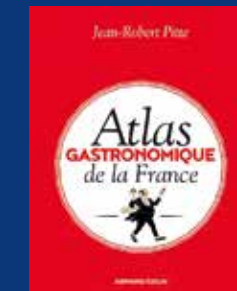
Le terroir à toutes les sauces
(La Nuée bleue)

Intervention d'**Hervé This**, autour de son livre *Le terroir à toutes les sauces*, suivie d'une démonstration culinaire de Yannick Eprinard, professeur de cuisine. Derrière le marketing, qu'est-ce que le terroir, qu'est-ce que la cuisine de terroir, quelle réalité aujourd'hui, à l'heure de l'industrialisation et de la mondialisation des productions agroalimentaires ? Hervé This, scientifique de renommée internationale, lève le rideau sur le petit théâtre des passions culinaires françaises dans ce roman célébrant les plaisirs partagés de la table.



Jeudi 1^{er} février | 18h30 | entrée libre

Atlas gastronomique de la France (Armand Colin)



Rencontre avec **Jean-Robert Pitte** animée par Loïc Bienassis (historien, IEHCA). De la rillettes de Tours à la clairette de Die, de la table des rois au marché de Rungis, du musée de la confiserie à l'omelette de la Mère Poulard, cet atlas vous invite à savourer l'un des plus beaux trésors de notre patrimoine : sa gastronomie.

Du 1^{er} février au 31 mars | visite sur réservation 02 47 40 65 86

Expo : 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. Événement organisé par l'association *Tours Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire*.

Jeudi 15 février | 18h30 | entrée libre

L'Histoire des paysans français (Perrin)



Conférence d'**Eric Alary** autour de son livre *L'Histoire des paysans français (...)*, organisée par François Barré, dans le cadre des Cafés historiques des Rendez-vous de l'Histoire.

Jeudi 15 mars | 18h30 | Accompagnée d'un cocktail | entrée libre

Cuisine des fêtes juives (Solar)



Rencontre avec **Laurence Phitoussi** animée par Limor Yungman (doctorante, EHESS). Des plats à partager en famille ou entre amis pour chaque occasion : recettes sans levure et sans farine pour Pessah, des plats à base de miel pour Roch Hachana, de la friture pour Hanoukka, ou encore des Oreilles d'Aman au moment de Pourim. Suivie d'une dégustation.

Jeudi 22 mars | 18h30

Printemps gastronomique des Poètes



Concours d'écriture de poésie gastronomique en continu, organisé par l'IEHCA, le service culturel de l'université de Tours et l'association « Printemps des poètes à Tours », sous le parrainage de **Francis Combe**. Lectures de textes poétiques et annonce des lauréats, suivies d'une dégustation.

Pour tout renseignement et inscription au concours contacter Killien.Stengel@iehca.eu

Mercredi 28 mars | 18h30 à 21h00 | entrée libre

Fête du Nowruz, tradition culinaire ouzbèke

Conférence de **Guzal Kambarova**, autour du repas de Nowruz, inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, et de recettes ouzbèques (Palov-Pilaf, Soumalak...) suivie d'une dégustation de mets préparés par le chef de cuisine de l'Ambassade d'Ouzbékistan.

Jeudi 29 mars | 18h30 | sur réservation contact@inpact37.org

Manger bio, local et de saison : pourquoi ?

Rendez-vous proposé en partenariat avec InPACT 37 et la librairie *Lire au Jardin*. Alertes, scénario catastrophe et pessimisme ne seront pas de rigueur. On évoquera ici la consommation durable avec légèreté et sérieux. Pourquoi manger des légumes produits localement et en respectant le calendrier ? Quels bienfaits pour ma santé ?

Villa Rabelais

Programmation
proposée par l'IEHCA



SEPTEMBRE à DÉCEMBRE 2018



Villa Rabelais

septembre
à décembre
2018



Les MASTERCLASS

La Villa Rabelais abrite 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 « Maison des cultures gastronomiques », 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 de diffusion du savoir scientifique, technique et culturel, ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir 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.

Thème | Vins & autres boissons

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

Vendredi 14 septembre | 19h00 | réservation obligatoire : contact@vinopole-cvdl.com

Expériences gustatives et Transition numérique autour de l'appellation Touraine-Amboise et du Big data

Laurent Gautier, Université Bourgogne-Franche Comté, autour du programme Adwine et Corinne Collain, chargée de communication, organisme de défense et de gestion AOC Touraine, autour de l'appellation Touraine Amboise.

Mercredi 26 septembre | 18h30 | réservation auprès de mace.biodom@urgcentre.fr

Cépages rares et oubliés

Dégustation de variétés de cépages méconnus, animée par Cécile Macé (Union pour les Ressources Génétiques du Centre) et François Bonhomme.

Mercredi 10 octobre | 18h00 > 19h30 | réservation obligatoire à cqfd.cprouteau@free.fr

Noble Joué

Masterclass de technique de dégustation, *autour de l'appellation Noble Joué*, séance animée par Christophe Prouteau CQFDgustation, et des viticulteurs de l'appellation.

Thème | Arts de la table

18 septembre, 9 et 31 octobre | 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 ».

Les ÉVÉNEMENTS

Conférences, afterworks, tables rondes et rencontres, *Les Mots à la Bouche de la Villa Rabelais*, mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande et la connaissance gastronomique. Écrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, rencontrent les amateurs de leurs livres. En partenariat avec la librairie tourangelle « La Boîte à livres », ces moments se déclinent sous forme d'entretiens ou de tables rondes afin de diffuser le savoir scientifique, technique et culturel.

Mercredi 5 septembre | 18h00 > 20h00

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Changeons de menu, la biodiversité dans l'assiette

À l'occasion de la sortie du *Grand guide Slow Food des produits du terroir français*, Cécile Macé de l'URGC et Catherine Beaufigeau de Slow Food Tours-Val de Loire vous proposent de découvrir le travail de leurs deux associations pour la sauvegarde de la biodiversité domestique et du patrimoine alimentaire régional. Table ronde animée par Kilien Stengel (IEHCA).

Vendredi 14 septembre | 9h00 > 17h15

pour plus d'information voir site du Pôle alimentation alimentation.univ-tours.fr

Les terminologies gastronomiques et œnologiques

Plusieurs conférences de chercheurs d'universités de toute la France apporteront leur éclairage sur les mises en scène médiatiques des chefs cuisiniers, des aliments et des discours portant sur la santé, le goût et la performance du fait culinaire.

Septembre | Octobre

Exposition Changez le climat dans votre assiette

À l'initiative du chef cuisinier François Pasteau, du photographe Alain Fouray et de la journaliste Paule Masson, cette exposition prône une alimentation respectueuse de l'homme et de l'environnement.

Une soixantaine de photographies pédagogiques sur les végétaux sont exposées à la Villa Rabelais pour sensibiliser le grand public à cette thématique.

<https://www.toursvaldeloiregastronomie.fr/evenements/changez-climat-assiette/>

Samedi 15 septembre | 9h00 > 17h30 | sur réservation contact@le-petit-monde.com

Festival Into the Wine

Plusieurs conférences et tables rondes autour de l'œnotourisme. Journée dédiée aux professionnels de la vigne et du vin comme aux amateurs de l'œnotourisme. Organisée par la compagnie Le Petit Monde.

Lundi 1^{er} octobre | 14h00 > 18h00

Sur inscription auprès de Françoise Roingeard 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 conférences et tables rondes 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 6 et dimanche 7 octobre | 11h00 > 17h00

Informations sur www.toursvaldeloiregastronomie.fr | Entrée payante

Tours Bière Festival

Les associations Brasseurs du Centre A.B.C et *Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire* vous proposent de découvrir les brasseries et brasseurs de la région mais également nationaux autour de dégustations, concours, restauration, animations musicales, etc.

Jeudi 11 octobre | 18h30 | en accès libre sur inscription contact@inpact37.org

Apéro citoyen : "Une ferme, deux générations : comment transmettre en accord avec ses valeurs"

Dans tout domaine professionnel, le moment de changer d'emploi ou de partir en retraite est un cap marquant dans une vie. Et chez les paysans, ça se passe comment ? La ferme est souvent un lieu de vie quotidienne, parfois un héritage familial, avec une production, peut-être des animaux, et toujours des valeurs. Ce nouvel «apéro citoyen» proposé par InPACT 37 en partenariat avec l'IEHCA donne la parole à des paysans concernés par ce moment de transition, qu'ils soient cédants ou repreneurs. Histoires d'hommes et de femmes auxquels chacun peut se relier, ces témoignages dessinent le paysage agricole d'aujourd'hui et de demain.

Jeudi 18 octobre | 18h30 | entrée libre

La table de la Renaissance : le mythe italien

Échanges entre Pascal Briost, Florent Quellier et Loïc Bienassis qui ont dirigé et participé à cet ouvrage. 1533, Catherine de Médicis épouse le futur Henri II. La jeune adolescente apporte avec elle l'excellence de la table italienne. Le palais des aristocrates français s'en trouvera bouleversé. De cette rencontre naîtra la cuisine française réputée... Connue, l'anecdote est répétée depuis le XVIII^e siècle. Entre mythes et réalités de la table, ce livre déconstruit le récit des origines italiennes de la cuisine française, inventé au XVIII^e siècle, et revient sur ce que les sources de la Renaissance nous disent des relations entre la France et l'Italie du point de vue du boire et du manger.



HORS LES MURS

Du jeudi 15 au samedi 17 novembre | entrée libre

L'alimentation comme patrimoine culturel : enjeux, processus et perspectives

Ce colloque abordera la question et les enjeux de la patrimonialisation du culinaire, qui suppose de définir précisément des notions comme patrimoine immatériel ou alimentaire, de délimiter les communautés scientifiques et professionnelles concernées, sans oublier la prise en compte de la fragilité des patrimoines alimentaires.

Programme complet sur www.iehca.eu

Mercredi 21 | samedi 24 novembre | informations sur www.toursvaldeloiregastronomie.fr

Histoires de chèvres

So'chèvre vous accueille à la Villa Rabelais pour un événement mettant à l'honneur le lait de chèvre : exposition photos, dégustations, film, animations, il y en aura pour tous les goûts !



Vendredi 7 | Samedi 8 décembre

sur inscription à www.iehca.eu

Rencontres François Rabelais, sur le thème « Cuisines d'Europe, cuisine européenne ? »

Afin de promouvoir les gastronomies européennes, 15 tables rondes proposent un dialogue entre deux mondes qui pensent et pratiquent la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques d'une part ; celui des acteurs de l'alimentation d'autre part. Ces différents intervenants réfléchiront à la notion d'identité culinaire européenne.

(pour plus d'informations voir le détail du programme sur www.iehca.eu)

Table ronde | Vendredi 12 octobre | 11h30 > 13h00

Rendez-vous de l'Histoire 2018, Château Royal, Blois

De Maestro Martino à Bocuse, images du chef en Occident.

Depuis la fin du Moyen Âge, le cuisinier a donné matière à une production sans cesse croissante d'images tantôt le décrivant, tantôt le célébrant, mais s'appuyant toujours sur des attributs dont le plus célèbre au XX^e siècle : la toque Tour Eiffel. Suivre l'évolution de ces images devrait permettre de comprendre comment nous sommes parvenus à l'actuelle surmédiation des chefs de cuisine.

Modérateur : Kilien STENGEL | Enseignant chargé de mission à l'IEHCA, université de Tours.

Intervenants : Jérémie BRUCKER | Professeur d'histoire et d'histoire des arts au lycée Choiseul de Tours,

Antonella CAMPANINI | Chercheuse en histoire médiévale à l'Université des Sciences Gastronomiques (Pollenzo, Bra, Italie),

Florent QUELLIER | Professeur des universités en histoire moderne à l'Université d'Angers.

Café Historique | Mardi 6 novembre | 19h30

Prieur de Saint-Cosme, rue Ronsard à La Riche | Entrée libre. Contact : 06 62 75 17 84

Entre médication et plaisirs de table : la consommation du sucre en Méditerranée médiévale

Avec Mohamed OUFILLI, maître de conférences-Université Aix-Marseille
L'objet de cette conférence sera d'analyser le parcours de la canne à sucre et le développement des techniques de production du sucre d'Est en Ouest. À la fin du XIV^e siècle, l'approvisionnement des marchés de l'Europe de l'Ouest en sucre connaît une remarquable croissance. Les apothicaires et les maîtres sucriers élargissent leurs gammes de produits devenus non seulement médicinaux, mais aussi un élément indispensable à la table des riches.



Dédicaces gourmandes | 8 et 9 décembre | 10h à 19h

Librairie La Boîte à livres, 19 rue Nationale, Tours

En partenariat avec les Rencontres François Rabelais, dédicaces et entretiens d'auteurs culinaires.



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 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