

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 évènements
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