

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.

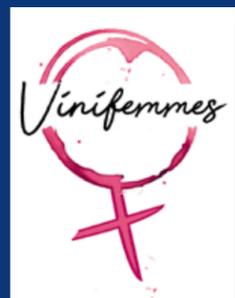
Mardi 20 février | 18h30 | sur réservation contact@vinopole-cvdl.com

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

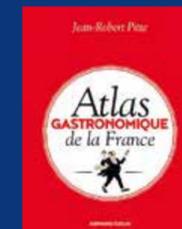
Le terroir à toutes les sauces
(La Nuée bleue)

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 ouzbègue

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 ouzbègues (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 ?