

La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) s'en est vue confier l'animation par la ville de Tours avec le soutien de l'université, de la Métropole, de la Région Centre-Val-de-Loire et du Ministère de la Culture. Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques (« Ateliers ») sont regroupés pour former une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

L'Atelier Épices s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance des épices, aromates et condiments. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au sujet et souhaiteraient découvrir les grandes familles d'épices et leurs caractéristiques, savoir différencier ces assaisonnements, et les utiliser à bon escient. Épices, aromates et condiments doivent s'utiliser avec tact, mesure et précaution. Leur présence doit rester assez discrète pour laisser la première place à l'aliment qu'ils assaisonnent. Choisir son épice sans se tromper est un art. Que vous vous intéressiez aux familles des épices, que vous soyez cuisinier amateur ou chef toqué, nous mettons à votre disposition tous les experts nécessaires à un apprentissage de qualité.

Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 5 séances de formation, et partager leurs ressentis autour des épices présentées.

INSCRIPTION

Inscription pour les 5 journées : **90 euros**
Clôture des inscriptions le **15 janvier 2022**
Nombre de places limité à **15 personnes**

Le chèque doit être libellé à l'ordre de "IEHCA" et adressé à Sylvie Valette, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours. Le règlement peut également être effectué par virement.

INFOS PRATIQUES

- 📍 Université ouverte des sciences gastronomiques.
Coordination : Kilien STENGEL,
Villa Rabelais, 116 bd Béranger
37000 Tours
- ✉️ kilien.stengel@iehca.eu
- 🌐 www.iehca.eu
- 📱 @villa_rabelais
- 🐦 @IEHCA_Network
- 📺 @villa_rabelais
- ☎️ 02 47 05 90 30
- 📍 Villa Rabelais - IEHCA



UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES



ATELIER ÉPICES

ÉPICEZ VOS SENS !

PROGRAMMATION

5 SÉANCES ATELIER ÉPICES



1 – SAMEDI 26 FÉVRIER : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

ÉPICES, AROMATES ET CONDIMENTS, QUELLES DIFFÉRENCES ?

L'une relève le goût, l'autre donne de la saveur ou réhausse un plat. Mais leurs différences botaniques comme leurs variantes d'utilisations en cuisine sont tellement diversifiées que l'on pourrait s'y perdre. Cette séance vous fera découvrir la fonction de chacun de ces assaisonnements, des épices connues au moins connues : de la noix de muscade à la badiane, et de l'origan au gingembre, en passant par la moutarde, la réglisse ou le garam massal

INTERVENANTS :

David COCHIN, professeur de cuisine, *Lycée hôtelier Val de Loire*, Blois
Roï HENDEL, fondateur des *Épices Shira*, Paris

2 – SAMEDI 5 MARS : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

POIVRES ET FAUX POIVRES, VOYAGES AU LONG COURS

Le poivre est un produit du quotidien trop souvent négligé qui mérite que l'on s'y intéresse. Qu'appelle-t-on un poivre ? Quelles sont les saveurs qui se dégagent des différents poivres ? Quels usages peut-on faire du poivre ? Avec quels plats doit-on les déguster. Vous pourrez lors de cette séance déguster, observer, sélectionner, sentir, concasser, saupoudrez, bousculer les idées convenues, et partir en voyage à la découverte de la diversité botanique, gastronomique et culturelle de notre planète..

INTERVENANT :

Edouard PAILLONCY, formateur à l'*École du Poivre*, *Terre Exotique*, Rochecorbon

3 – SAMEDI 12 MARS : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

LA CULTURE DU SAFRAN EN TOURAINE : DÉCOUVRIR SA CUEILLETTE ET SA FAÇON DE PRÉPARER

Découvrez le safran, ses techniques culturelles, sa composition chimique, sa colorimétrie, son histoire, les idées reçues sur son prix, et les meilleures techniques de cuisine et suggestions de recettes pour profiter au mieux de ses saveurs et de la bonne utilisation pour bien le conserver.

INTERVENANTE :

Ioan GUEST, productrice, *Truffe et Safran*, Cheillé

4 – SAMEDI 19 MARS : 10H30 > 12H00

Villa Rabelais

LA FABULEUSE HISTOIRE DES ÉPICES EN CUISINE

De tous temps, épices, aromates et condiments furent utilisés dans la conception des mets. C'est au Moyen-Âge que l'on en fait le plus grand usage. A la fin du XV^e siècle, les voyages des grands navigateurs en facilitèrent le commerce. Par leur rareté, les épices étaient aussi prisées que l'or et servirent longtemps de monnaie d'échange. On payait « en espèces » qui, par extension, est devenu « payer en espèces ». Deux historiens vous feront ici découvrir les épices par le biais de la cuisine médiévale et de la route des épices.

INTERVENANTS :

Bruno LAURIoux, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université de Tours

Fabian MÜLLERS, chargé d'enseignement à l'université de Tours et directeur du collectif "*Cuisine Historique*"

5 – SAMEDI 26 MARS : 10H30 > 14H00

Tours à Table

COURS DE CUISINE : SAVOIR UTILISER LES ÉPICES DANS LES CUISINES DU MONDE

Tout en confectionnant un menu que vous dégusterez, deux chefs de cuisine et une universitaire vous initieront à l'utilisation des épices et herbes aromatiques dans les recettes du monde, aux mélanges d'épices, et aux mariages des mets. Une découverte originale des parfums les plus inattendus et une découverte des piments qui donnent du goût au monde.

INTERVENANTS :

Christian RAHARINOA, chef du *Boeuf à boss*, Tours

Esther KATZ, anthropologue, *Muséum national d'Histoire naturelle*, Paris

Michel PANCREL, chef de *Tours à Table*, Tours

