

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 sont regroupés pour former une « université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

Aux mois de janvier et février, un atelier sur le thème de la bière sera proposé au public. Les apprenants sont invités à venir découvrir et mieux comprendre la bière, son histoire et son environnement, notamment, à l'occasion de la visite d'une micro-brasserie qui alliera la théorie à la pratique. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la VILLA RABELAIS à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 6 séances de formation, et partager leurs ressentis lors de la dégustation.

Cet atelier s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leur connaissance sur la bière et de son univers. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent à la bière et souhaiteraient acquérir un savoir plus approfondi. Cette formation s'adresse à tous les publics et n'est pas réservée aux connaisseurs avertis.

INSCRIPTION

Inscription pour les 6 séances : **120 euros**
Clôture des inscriptions le **15 décembre 2022**
Nombre de places limité à **20 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 | 📷 | @villa_rabelais |
| 🌐 | www.iehca.eu | 🐦 | @IEHCA_Network | | |
| 📞 | 02 47 05 90 30 | 📘 | Villa Rabelais - IEHCA | 📺 | @villa_rabelais |



PROGRAMMATION



1 – JEUDI 12 JANVIER 2023 : 18H30 > 20H00

Villa Rabelais

BIÈRES ARTISANALES : CLASSIFICATION, PATRIMONIALISATION ET ÉLABORATION

L'entrée en matière se fera par une présentation des bières artisanales. Une réflexion sera menée sur ce que représente la bière, et la sociabilité autour de cette boisson entre autres dans l'histoire de la société bavaroise. Nous évoquerons aussi, dans ce contexte, la mode de production et de stockage de cette boisson, à l'origine de nouveaux lieux de consommation.

INTERVENANTS :

Christelle ALFAIA, Gérante de la brasserie de l'Aurore

Robert BECK, Maître de conférences HDR en histoire contemporaine

2 – JEUDI 19 JANVIER 2023 : 18H30 > 20H00

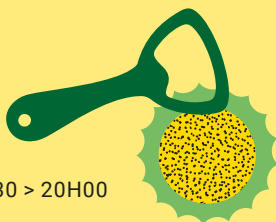
Villa Rabelais

LA BIÈRE DANS LE MONDE, ET LEURS ACCORDS AVEC LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES

Pour mieux comprendre le monde brassicole, il est nécessaire d'élargir la lecture de cette production à l'échelle mondiale. La bière est présente sur tous les continents, toutefois, d'un continent à un autre les ingrédients, la récolte ou encore la fermentation et les modes de consommation diffèrent.

INTERVENANTE :

Élisabeth PIERRE, Auteure, Zythologue, Paris



3 – JEUDI 26 JANVIER 2023 : 18H30 > 20H00

Villa Rabelais

ALE OU LAGER ? ET QUID DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES DE LA BIÈRE ?

La différence entre une Ale et Lager réside sur le processus de fabrication. Les unes proviennent d'une fermentation haute et les autres d'une fermentation basse. Mais qu'est-ce que ces variables de températures, ainsi que les levures utilisées, apportent comme différences aux bières ? Ces aspects techniques seront complétés par une lecture des déterminants nutritionnels de la bière.

INTERVENANTS :

Virginie CHARREAU, diététicienne

Quentin BESNARD, Directeur Général et responsable de production, La PTite Maiz'



4 – JEUDI 2 FÉVRIER 2023 : 18H30 > 20H00

Lycée Notre Dame la Riche,

Rue de la Bourde, Tours

RÈGLE D'OR DU SERVICE DE LA BIÈRE ET COCKTAILS À LA BIÈRE

Quand la bière s'invite à table, il faut savoir la servir ! Pour enrichir cette formation vous pourrez vous initier aux particularités du service de la bière, de la maîtrise d'une bonne mousse, ainsi qu'à la mixologie de la bière.

INTERVENANTS :

Thierry NERISSON, Responsable Wine and Spirit School

Rodolphe LEPRINCE, Enseignant

(Les élèves de la mention complémentaire barman)

5 – JEUDI 9 FÉVRIER 2023 : 18H30 > 20H00

Villa Rabelais

BIÈRE SAUVAGE, LAMBIC, DE SAISON, AU RAISIN : LECTURE DES BIÈRES SINGULIÈRES

La bière sous toutes ses couleurs : sauvage, lambic, de saison, au raisin... Chacune sera expliquée, commentée et goûtée. À vous de choisir celle que vous préférez !

INTERVENANTE :

Christelle ALFAIA, Gérante de la brasserie de l'Aurore

6 – JEUDI 16 FÉVRIER 2023 : 18H30 > 20H00

Zone du Node Park, 541 rue Rue Gilles de Gennes,

37310 Tauxigny-Saint-Bauld

MICRO-BRASSERIE EN FRANCE ET DANS NOTRE RÉGION

La visite de la micro-brasserie de l'Aurore, permettra à chacun et chacune de mieux comprendre cette filière, mais aussi de mettre en pratique la théorie vue précédemment.

INTERVENANT :

Emmanuel ALFAIA, Gérant de la brasserie de l'Aurore

