

PÂTISSERIES

22^E RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS



19 — 20
NOVEMBRE
2026



Édito

À l'heure où les patrimoines alimentaires sont de plus en plus reconnus comme des marqueurs essentiels de civilisation, les 22^{es} Rencontres François Rabelais consacrées aux « Pâtisseries » proposent bien davantage qu'une célébration de la gourmandise. Pendant deux jours, Tours deviendra un véritable laboratoire culturel du goût, où historiens, artisans, chercheurs, chefs, sociologues et créateurs interrogeront ensemble ce que les douceurs sucrées racontent de nos sociétés.

Du biscuit de voyage aux desserts glacés, du mochi japonais aux crêpes bretonnes, des pâtisseries végétales aux grandes traditions des fêtes, cet événement mettra en lumière des savoir-faire transmis de génération en génération, parfois modestes, parfois prestigieux, mais toujours porteurs de mémoire. La pâtisserie y apparaît comme un langage universel, révélateur des échanges entre les peuples, des migrations culturelles, des innovations techniques et des rites sociaux.

Ces Rencontres rappellent aussi combien le patrimoine culinaire ne se limite pas aux recettes : il englobe les gestes, les formations, les métiers, les sociabilités, les imaginaires et les émotions. Derrière chaque gâteau se cachent des histoires familiales, des identités régionales, des traditions religieuses ou festives, mais aussi des enjeux contemporains liés à la transmission, à l'inclusion alimentaire ou à la mondialisation des goûts.

Fidèles à l'esprit humaniste de François Rabelais, ces journées feront dialoguer érudition et plaisir, recherche et création, patrimoine et modernité. Elles affirment que la pâtisserie constitue pleinement un fait culturel majeur, au croisement des arts, des techniques et des sciences humaines.

Dans une époque en quête de sens, de partage et de transmission, ces Rencontres offrent enfin une réflexion précieuse : les pâtisseries ne nourrissent pas seulement le corps. Elles nourrissent aussi les mémoires collectives, les imaginaires et le lien entre les cultures.

Noémie Honiat

Après avoir remporté le titre de championne de France de desserts, cette cheffe pâtissière s'est distinguée en atteignant la finale de la saison 5 de *Top Chef* à 24 ans. Elle remporte également d'autres concours : Jeune talent du *Gault et Millau*, finaliste du *Bocuse d'Or*, et Championne de Belgique de pâtisserie. Noémie Honiat apparaît en tant que jurée dans l'émission *Le Meilleur Pâtissier* et animatrice du programme Netflix *C'est du gâteau !*, puis jurée de l'émission *La Meilleure Boulangerie* de France sur M6.



NOVEMBRE & DÉCEMBRE

À LA VILLA RABELAIS

Rencontre
d'auteur.
Christine Legeret
autour de son livre
L'œuf quotidien

Villa Rabelais
7 nov.
11h

Cycle d'ateliers Vins
Université ouverte des
sciences gastronomiques
Les vins de L'Isère

Villa Rabelais
26 nov.



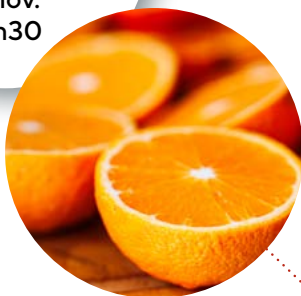
Repas à thème
« Variations autour
de l'orange »

Villa Rabelais
5 nov.
18h30



Soirée de clôture
Saison culturelle
Saveurs et senteurs

Villa Rabelais
2 déc.



Tea time

Villa Rabelais
28 nov.
15h30



Festival
Arrière-cuisines

Villa Rabelais
du 15 oct.
au 20 nov.



Rencontre
d'auteur.
Bruno Laurieux
autour de son ouvrage
Taillevent

Villa Rabelais,
4 nov.
18h30



Cycle d'ateliers Vins
Université ouverte des
sciences gastronomiques
À la frontière hispanique

Villa Rabelais
10 déc.

JEUDI 19 NOVEMBRE

8h15 Accueil des participants

à la salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs, par les élèves du *Lycée François Clouet* et petit-déjeuner servi par les élèves du *Lycée des métiers Albert Bayet*



8h45 Mots d'ouverture

- Bruno LAURIOUX, professeur émérite à l'université de Tours, président de l'IEHCA
- Noémie HONIAI, pâtissière, marraine des 22^{es} Rencontres François Rabelais
- Alexis CHOMMELOUX, vice-président en charge de la culture, *université de Tours*
- Emmanuel DENIS, maire, *Ville de Tours*, vice-président de *Tours Métropole Val de Loire*
- Temanuata GIRARD, vice-présidente déléguée à l'Agriculture et l'alimentation, *Conseil régional Centre-Val de Loire*

9h30 Table ronde plénière

La pâtisserie, est-ce vraiment compliqué ?

Des crêpes maison aux techniques pâtisseries sophistiquées, nous explorerons la diversité des catégories de pâtisseries et desserts. Cette discipline, qui s'inscrit aussi bien dans la sphère domestique que professionnelle, est un art exigeant, nécessitant précision et maîtrise technique. Les parcours professionnels, formations spécialisées et concours internationaux illustrent l'exigence de rigueur dans ce domaine. La table ronde abordera l'importance des mesures exactes, des techniques et de l'innovation. Elle mettra également en lumière les grands noms de la pâtisserie, véritables références pour tous les passionnés.

| Modératrice |

- Julie MATHIEU, cofondatrice, magazine *Fou de pâtisserie*, Paris

| Intervenants |

- Claire DAMON, fondatrice, *Des Gâteaux et du Pain*, Paris
- Christophe FELDER, maître pâtissier, *Les pâtisseries !*, Mutzig
- François PERRET, chef pâtissier, Paris
- Philippe REISER, directeur général de *Cultures Sucre*, Paris

11h00 Pause

en présence de la Librairie « *La boîte à livres* »

11h15 Table ronde plénière

Le tour du monde

Cette table ronde sera une lecture culturelle du goût sucré et des hybridations des douceurs. Comment les échanges commerciaux, les diasporas et la colonisation ont façonné les traditions pâtisseries planétaires. Des *baklavas* au *pudding* ou au *tiramisù*, comment la mondialisation transforme les identités pâtisseries. Une lecture panoramique d'un monde sucré.

| Modératrice |

- Clémence DENAVIT, productrice émission « *Le goût du monde* », RFI, Paris

| Intervenantes |

- Mercedes AHUMADA, experte en culture culinaire mexicaine, cofondatrice du restaurant *Chicahualco*, Paris
- Anglade PIERRE, chef cuisinier, *restaurant AP*, Tours
- Sandrine RUHLMANN, anthropologue, *CNRS, Muséum national d'Histoire naturelle*, Paris
- Carolin SCHOETTLE, directrice, *Boulangerie 3 grains*, Tours

12h45 Déjeuner debout

à la salle des fêtes de l'*Hôtel de ville*, buffet debout proposé par la *Cité des formations* de la ville de Tours, le *Lycée des métiers Albert Bayet* et le centre de formation des *Compagnons boulangers du Devoir et du Tour de France* (sur réservation)

14h30 Table ronde plénière

La grande histoire de la pâtisserie

Quelles sont les grandes dates de la pâtisserie, avant et après l'arrivée du sucre ? D'abord réservée aux cours royales et aux grandes villes grâce à la maîtrise du sucre et des fours, elle s'est progressivement diffusée avec l'industrialisation et la démocratisation des ingrédients. Elle constitue aujourd'hui un patrimoine de savoir-faire à part entière.

| Modérateur |

- **Loïc BIENASSIS**, agrégé chargé de missions scientifiques, *IEHCA*

| Intervenants |

- **Coline ARNAUD**, chercheuse associée, *Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines*, université Paris-Saclay
- **Pierre HERMÉ**, pâtissier-chocolatier, fondateur de la *Maison Pierre Hermé*, Paris
- **Alessandra PIERINI**, autrice spécialisée en gastronomie italienne, Paris

16h00 Pause

16h15 Table ronde plénière

Quelles sont les nouvelles tendances pâtisseries ?

Aujourd'hui quelles nouvelles vagues trouvons-nous dans les pâtisseries ? Et demain, quels desserts allons-nous déguster ? Nous explorerons la prospection des créations futures comme des nouveaux ingrédients. Le rôle des influenceurs, des Instagrammers, des designers, sera également au cœur des échanges, entre rétro-innovations, redécouvertes et réinterprétations contemporaines. Du bar à choux aux concepts les plus avant-gardistes, cette table ronde révélera comment tradition et modernité se réunissent autour de l'art sucré.

| Modérateur |

- **Kilien STENGEL**, responsable de l'Université ouverte des Sciences gastronomiques et des Rencontres François Rabelais, *IEHCA*

| Intervenants |

- **Mégan ARNAUD**, fondatrice, *Fauve consulting*, Paris
- **Virginie CHARREAU**, diététicienne-nutritionniste, *ReviVi'Sens Nutrition*, Tours
- **Julie DERAMOND**, docteur en histoire contemporaine, maîtresse de conférences en sciences de l'information et de la communication, *Avignon université*
- **Noémie HONIAI**, cheffe pâtissière, marraine des 22^{es} Rencontres François Rabelais, Villefranche-de-Rouergue
- **Dorian TUDEAU**, fondateur, *Nosense* et *@LeCoinDuPâtissier*, Paris

VENDREDI 20 NOVEMBRE

4 ATELIERS AU CHOIX | 9H00 > 10H30

| ATELIER 1 |

Les gâteaux de célébration : rituels, fêtes et émotions sucrées

Des pièces montées pour les mariages à la galette des rois pour l'Épiphanie, la mouna de Pâques ou encore la bûche et le panettone de Noël illustrent la richesse des traditions festives. Anniversaire, mariage, baby shower, fêtes entre amis... Toutes les occasions sont bonnes pour créer d'époustouflants gâteaux de fête : layer cake, gâteau à étages, bento cake, drip cake, floral cake, rainbow cake, number cake et bien d'autres encore.

| Modératrice |

- Myra NOUVI, mastérante, université de Tours

| Intervenants |

- Coline ARNAUD, chercheuse associée, Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines, université Paris-Saclay
- Jasmine LEMIRE, fondatrice, Jasmine délices et créations, Eschau
- Aurélien TROTTIER, pâtissier, Artisan passionné, Angers

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 2 |

Pâtisseries végétales, d'inclusives à exclusives

Pâtisseries végétales ou véganes, une lecture sur l'accessibilité et la culturalité des pâtisseries qui répondent aux attentes des modèles alimentaires, voire aux intolérances en étirant leur offre vers le sans gluten ou sans lactose.

| Modératrice |

- Marthe DAHECH, chargée d'action culturelle, IEHCA

| Intervenantes |

- Virginie CHARREAU, diététicienne-nutritionniste, ReviVi'Sens Nutrition, Tours
- Mathilda MOTTE, fondatrice de la Maison du Mochi et autrice culinaire, Saint-Martin-le-Beau
- Faustine RÉGNIER, sociologue, Inrae, Paris
- Andréa ROCAGEL, Luna Créations, Paris

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 3 |

Les douceurs africaines : un patrimoine méconnu

Une exploration des spécialités sucrées de différents pays du continent africain. Beignets, gâteaux à la noix de coco, desserts de mil ou de manioc : la matière première est souvent la base de créativité.

| Modératrice |

- Loan GALIOTTO, mastérante, Esthuc, université d'Angers

| Intervenantes |

- Rachiel Germaine KOA, Les Délices de Genny, Tours
- Candide RODRIGUEZ-EXPERT, La Fourchette de Candide, Joué-lès-Tours

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 20 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 4 |

Carte blanche Ministère Éducation nationale : Formation pâtisserie vs Formation dessert de restaurant

La formation en pâtisserie forme aux savoir-faire techniques et artistiques du sucré, des gâteaux au chocolat, en insistant sur la précision et l'esthétique. La formation en dessert de restaurant enseigne à créer des desserts qui s'intègrent aux menus, avec équilibre des saveurs et rapidité de service. Ainsi, l'une développe la maîtrise pure du sucré, l'autre adapte cette expertise au contexte gastronomique global.

| Intervenants |

- Cyrille BRETON, professeur de pâtisserie, Lycée des métiers d'Hôtellerie et de Tourisme Val de Loire, Blois
- Bruno CARDINALE, maître de conférences en marketing, université Le Havre Normandie
- Dominique CATOIR, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, filière métiers de l'alimentation, Ministère de l'Éducation nationale
- Michel LUGNIER, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, filière hôtellerie-restauration, Ministère de l'Éducation nationale
- Isabelle SILLY, professeur de pâtisserie, Lycée des métiers d'Hôtellerie et de Tourisme Val de Loire, Blois

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles

4 ATELIERS AU CHOIX | 10H45 > 12H15

| ATELIER 5 |

Le chocolat : origines et expressions pâtisseries

Voyagez dans l'univers du chocolat, en croisant les fondants, moelleux, truffes, mousses, ganaches et opéra. Cet atelier explore la notion de gourmandise, d'addiction, de géopolitique, de prix de la matière première, et des secrets des pâtisseries chocolatiers qui rendent chaque création irrésistiblement fondante.

| Modérateur |

- Vincent MARCILHAC, maître de conférences en géographie, *CY Cergy Paris université*

| Intervenants |

- Emmanuel BOURASSEAU, formateur technique de chocolaterie, *École de Paris des Métiers de la Table, Paris*
- Nicolas LÉGER, chocolatier, Tours
- Valentine TIBÈRE, chocolatologue, Paris

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 6 |

La grande famille des gâteaux secs et des biscuits

Plongez dans le monde des biscuits secs, du biscuit sablé au biscuit rose de Reims, des Betchets artisanaux de l'Île d'Yeu aux croquets solognots et biscuits de Chambord, en passant par le biscuit nantais et la galette bretonne, descendants des gâteaux de voyage. Cette table ronde explore les techniques, les textures et les traditions qui font la richesse de ces pâtisseries croquantes et légères.

| Modérateur |

- Rémy LUCAS, directeur associé, *CATE Marketing, Paris*

| Intervenants |

- Benoît BRULÉ, dirigeant, *Les Sablés de Nançay, Nançay*
- Jonathan CHIGOT, directeur général, *La biscuiterie de Chambord, Maslives*
- Véronique LE BERRE, cheffe de projet R&D biscuits, *Groupe Les Mousquetaires, Concarneau*

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 7 |

Pâte feuilletée : science et magie de la technique

Démonstration pratique et sensorielle sur les fondamentaux de cette base de la pâtisserie.

| Intervenants |

- Maxime CHICHERY, formateur à *Tours à Table*

📍 Tours à Table > dans la limite des 20 places disponibles – démonstration technique

| ATELIER 8 |

Carte blanche des Campus des Métiers et des Qualifications du Réseau Thématique National « Tourisme, Gastronomie » : Les concours : un levier pour l'attractivité des métiers

Les concours professionnels occupent une place singulière dans l'univers de la pâtisserie. Vitrines d'excellence, ils révèlent des talents, consacrent des parcours et font rayonner un savoir-faire français reconnu dans le monde entier. Mais au-delà des podiums et des médailles, quel rôle jouent-ils réellement dans l'attractivité de nos métiers ?

| Modératrice |

- Livia AVALTRONI, membre associé de l'*Académie Culinaire de France*

| Intervenants |

- Bruno CORDIER, Meilleur ouvrier de France (MOF) *Glacier 1997, Académie Culinaire de France*
- Serge GRANGER, Meilleur ouvrier de France (MOF) *Chocolatier-Confiseur 1993, Académie Française du Chocolat et de la Confiserie*
- Hina GREPIN, directrice opérationnelle du *CMQ Hôtellerie-Restaurant du Pacifique*
- Alistair SMITH, chef pâtissier consultant, Meilleur apprenti de France (MAF) *Dessert de Restaurant 2021, Champion du Monde junior de pâtisserie 2024*

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles

12h15 - 14h30 Déjeuner libre

VENDREDI 20 NOVEMBRE

4 ATELIERS AU CHOIX | 14H30 > 16H00

| ATELIER 9 |

Les pâtisseries du Monde arabe

Explorez l'univers sucré du Maghreb et du Moyen-Orient, des baklavas aux makrouds, des maamouls aux qatayefs et knafehs. Cette table ronde mettra en lumière les techniques, les ingrédients et les traditions qui font la richesse de ces desserts à base par exemple d'amandes, de miel et de fleurs d'oranger.

| Modératrice |

- Myra NOUVI, mastérante, université de Tours

| Intervenantes |

- Wafa BOUSIOUDA, pâtissière, *Le palais des gourmandises*, Tours
- Houda DENIS, pâtissière, *Doud Pâtisserie et Tours à Table*, Tours
- Maria OMARI, doctorante, *Technological University*, Dublin

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 10 |

Infusion de partage et de plaisir : les gâteaux du thé

Des traditions d'Angleterre aux gâteaux d'amour persans, des classiques brownies aux cupcakes, nous proposons une (re)découverte des rites du tea time comme du goûter. Cet atelier explore leurs origines, leurs techniques et les influences culturelles qui les ont façonnées.

| Modératrice |

- Marthe DAHECH, chargée d'action culturelle, IEHCA

| Intervenants |

- Cindy BANSROPUN, pâtissière, *Cindy Bans Kitchen*, Tours
- Maxime CHABERT, Mathilde BOURIN, pâtissiers, *Nuances*, Tours

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 11 |

Les arts du glaçage et du décor

Entre gestes d'artisan et gestes d'artiste, les techniques de glaçage miroir, royal, chocolat, motifs chablon et autres ornements, sont à la fois traditionnelles et brillantes.

| Intervenant |

- Maxime CHICHERY, formateur à *Tours à Table*

📍 Tours à Table > dans la limite des 20 places disponibles – démonstration technique

| ATELIER 12 |

Carte blanche à la Confédération nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs, Traiteurs de France : Confiseries de France : les secrets du savoir-faire ?

Atelier consacré aux confiseries françaises, entre héritages régionaux, gestes artisanaux et transmissions des savoir-faire. Une rencontre avec des spécialistes du sujet pour découvrir les secrets de fabrication, les enjeux patrimoniaux et l'évolution contemporaine des métiers de la confiserie.

| Modératrice |

Hedwige PFISTER, journaliste, Tours

| Intervenants |

- Antoine DE LA POTERIE, président, *Maison Gouchault*, Lailly-en-Val
- Laurent LE DANIEL, président de la confédération, Meilleur Ouvrier de France pâtisserie, *Maison Le Daniel*, Rennes
- Lauren TAIT, directrice générale, *Queen & King Confiserie*, Tours
- Nicolas VIOLLET, créateur du *Conservatoire de la confiserie*, Amboise

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

4 ATELIERS AU CHOIX | 16H15 > 17H45

| ATELIER 13 |

Les desserts glacés : quand le froid sublime le goût

L'univers rafraîchissant des desserts glacés, du sorbet aux fruits au granité, en passant par les glaces artisanales et les *semifreddo* italiens, des omelettes norvégiennes aux mystères, jusqu'à la richesse des créations glacées de concours.

| Modérateur |

- Stéphane AUGÉ, Meilleur ouvrier de France glacier, enseignant, *Lycée Quercy-Périgord*, Souillac

| Intervenants |

- Elsa ANSELMi, enseignant-chercheur en chimie organique, *université de Tours*
- Kaori ITO, directrice, *Carpigiani gelato university*, Bologne, Italie
- Rita MAZZETTO, chargée du développement commercial de la pâtisserie, *Carpigiani*, Pietrasanta, Italie
- Jordi PUIGVERT, *Sweet'N Go*, Gérone, Espagne

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 14 |

Ce que les crêpes nous apprennent sur le monde

À travers le monde, les crêpes prennent des formes et significations variées : les blinis d'Ukraine et Russie, les pancakes des États-Unis, les dosas croustillants d'Inde, les injeras d'Éthiopie ou encore le jianbing de Chine. On trouve aussi les baghirs du Maroc, le pannenkoeken des Pays-Bas et les crêpes et galettes bretonnes : autant de déclinaisons d'une même idée culinaire universelle.

| Modérateur |

- Kilien STENGEL, responsable de l'Université ouverte des Sciences gastronomiques et des Rencontres François Rabelais, *IEHCA*

| Intervenants |

- Olivier LAZENNEC, président de la Fédération des crêpiers de France, *Histoire de crêpes*, Kernilis
- Jamie SCHLER, autrice en histoire culinaire, Chinon
- Julie SCHWOB, autrice culinaire, Paris

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 15 |

Du mochi au matcha, les douceurs japonaises

De la douceur des traditionnels mochi, daifuku, crêpe dorayaki ou gaufre taiyaki, à la délicatesse du roll cake au matcha, explorez l'art sucré du Japon. Cet atelier dévoilera les techniques, saveurs et esthétiques, qui font la singularité des wagashis et pâtisseries modernes.

| Modératrice |

- Kenza BOUMAAZ, mastérante, *université de Tours*

| Intervenantes |

- Kana HOSOOKI, *Pâtisserie Kana*, Saint-Cyr-sur-Loire
- Misato MOUTTE-TAKEUCHI, fondatrice pâtisserie *Misatokashi*, Paris

📍 Villa Rabelais dans la limite des 20 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 16 |

Carte blanche à la Fédération des boulangers-pâtisseries : La place des viennoiseries en France

Du croissant au pain aux raisins ou chausson aux pommes, le petit-déjeuner comme le goûter profitent de nombreuses viennoiseries emblématiques issues des savoir-faire artisanaux où se côtoient brioche grandmère, à tête ou feuilletée, viennoise et pains au lait, pain au chocolat ou chocolatine.

| Modératrice |

- Annelise FOCQUET, mastérante, *université de Tours*

| Intervenants |

- Hubert CHIRON, ingénieur d'études, *Inrae Pays de la Loire*, La Chapelle-sur-Erdre
- Olivier GRIMAUD, boulanger-pâtissier, *Aux Délices de Pierre*, Château-Renault
- Cyril ROUSSEL, boulanger-pâtissier, président de la Fédération d'Indre-et-Loire, *Roussel tradition*, Chambray-lès-Tours

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

SAMEDI 21 NOVEMBRE

7^{ème} édition du **TROPHÉE DE LA TARTE VIGNERONNE** de Touraine

Organisée par l'association **Tours'n Pâtisse**,
en collaboration avec la **Villa Rabelais** et la **Ville de Tours**

À l'issue des Rencontres François Rabelais,
la gastronomie tourangelle se poursuit aux
Halles de Tours avec le premier **Concours
de la Tarte Vigneronne de Touraine**.

**Ouvert aux professionnels, apprenants et
amateurs** passionnés, ce rendez-vous met
à l'honneur une spécialité emblématique
de notre patrimoine gourmand.

Les créations seront dégustées **à l'aveugle**
par un jury composé de **personnalités du
monde gastronomique**, parmi lesquelles
des invités des Rencontres François
Rabelais.

À partir de 13H, le public pourra **découvrir**
les candidats, **échanger** avec les jurés et
célébrer les savoir-faire locaux.

Une occasion unique de désigner les
meilleures tartes vigneronnes du territoire
et, peut-être, de révéler un **nouveau talent**
de la pâtisserie tourangelle.



**LE LENDEMAIN DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS
AUX HALLES DE TOURS**



CONTACT

✉ toursn-patisse@hotmail.com
☎ 06.08.78.20.04
🌐 www.helloasso.com/tours_n_patisse

RÉSEAUX SOCIAUX



toursnpatiss

INSCRIPTIONS

Scannez le qr code pour
vous inscrire et consulter
le règlement du concours



PLAN DE TOURS



- **Université de Tours**, site des Tanneurs, 3 rue des Tanneurs
- **Hôtel de Ville**, 1-3 rue des Minimes
- **Villa Rabelais**, 116 boulevard Béranger
- **Grand Hôtel**, 9 place du Général Leclerc
- **Tours à Table**, 45 rue Bernard Palissy
- **Halles de Tours**, 1 place Gaston Paillhou
- **Gare**, place du Général Leclerc

ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION



Inscription en ligne
Tables rondes et Ateliers,
entrée libre sur inscription.

Déjeuner Buffet debout du jeudi 19 novembre à l'hôtel de ville,
25€ sur inscription

Dans le cadre de notre mission de diffusion de la culture scientifique technique et industrielle, les Rencontres François Rabelais sont soutenues par le Conseil régional Centre-Val de Loire.

Les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts de l'Université ouverte des sciences gastronomiques. Elles sont soutenues par la Direction générale de l'enseignement scolaire et par l'Inspection générale de l'Éducation, du sport et de la recherche, et sont inscrites au Plan National de Formation du ministère de l'Éducation nationale.

Adresse postale : Villa Rabelais • 116 boulevard Béranger • 37000 Tours • France

☎ 02 47 05 90 30 ✉ contact@villa-rabelais.fr 🌐 www.villa-rabelais.fr

#RencontresRabelais



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Soutenu
par



ILS NOUS SOUTIENNENT DANS L'ORGANISATION DES RENCONTRES

