

UN ÉTÉ



INDIEN

EN RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE



INTRODUCTION

La prise en compte des effets du changement climatique sur la production agricole, le développement de l'agroécologie et la résilience dans le domaine agroalimentaire sont des enjeux majeurs pour relever le défi de la souveraineté alimentaire au XXI^e siècle.

L'objectif 6 du plan France 2030, qui vise à transformer durablement des secteurs clés de notre économie par l'innovation et l'investissement industriel, est ainsi dédié à l'alimentation saine, durable et traçable. Il ambitionne de faire de la France un leader des systèmes alimentaires durables, en soutenant la recherche, les start-ups et les filières locales. Cette thématique est à la croisée des défis environnementaux, mais aussi sanitaires et sociaux.

Une alimentation équilibrée permet de prévenir de nombreuses maladies chroniques (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires), tout en préservant les ressources naturelles et la biodiversité.

En ce sens, le plan France 2030, lancé par le gouvernement français, consacre une part importante de ses investissements à la transition agroécologique et à l'innovation alimentaire.

Dans une logique de coopération internationale, la France s'engage également dans des projets transfrontaliers visant à promouvoir des valeurs communes dans le secteur de l'alimentation (éco-responsabilité, éco-tourisme, kilomètre zéro, zéro déchet, bio, etc.), mais aussi à sensibiliser les jeunes, en particulier les futurs professionnels de la restauration, à cet enjeu d'avenir tout en prenant en compte la valorisation des cultures alimentaires.

Ainsi, une alimentation saine et durable ne peut se construire sans une vision systémique.

Dans le cadre de la coopération entre la Région Centre-Val de Loire et l'État du Tamil Nadu/Territoire de Pondichéry, plusieurs initiatives seront menées par un collectif d'acteurs venant alimenter la programmation de l'Été Indien à la Villa Rabelais de Tours.

Agriculteurs et restaurateurs français et indiens, chercheurs, enseignants et apprenants de la voie professionnelle et de l'enseignement supérieur contribueront dans l'espace d'une dizaine de jours à favoriser des regards croisés autour de l'agriculture, l'alimentation et la gastronomie entre ces deux pays.



LE PROJET “PATAMIL”

Depuis plusieurs années, la Région Centre-Val de Loire soutient des projets de recherche (APR IR) sur des questions liées à l'alimentation et encourage la diffusion des savoirs scientifiques et techniques auprès du grand public.

C'est dans ce cadre que s'inscrit le projet PATAMIL (Équité alimentaire et Projets Alimentaires de Territoire entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu), porté par les laboratoires CEDETE (Université d'Orléans) et CITERES (Université de Tours), en partenariat avec des institutions françaises et indiennes telles que le GÉHCO, l'Institut Français de Pondichéry, les universités de Madras et de Pondichéry, ainsi que des structures engagées comme Resolis, l'IEHCA, Inpact ou la Dhan Foundation.

PATAMIL repose sur un constat partagé : celui d'une alimentation à deux vitesses. D'un côté, une alimentation de qualité, locale et respectueuse de l'environnement, accessible principalement aux populations aisées.

De l'autre, une alimentation industrielle, bon marché, souvent issue de chaînes longues et produite dans des conditions dégradées, destinée aux publics modestes.

Face à cette inégalité, PATAMIL a pour ambition de promouvoir la justice et l'équité alimentaire.

Le projet s'appuie sur une recherche-action visant à repérer et valoriser les initiatives locales qui offrent un accès à une alimentation de qualité aux publics précaires, aussi bien en France (Pays des Châteaux, PETR Centre-Cher, Gâtinais-Montargois, agglomération orléanaise) qu'en Inde (Pondichéry, Madurai, Jawadhu Hills).

Un second axe du projet, plus théorique, cherche à combler les angles morts de la recherche sur la démocratie alimentaire, encore peu explorés. Il s'agit de croiser les résultats issus des expériences franco-indiennes pour nourrir la réflexion scientifique et proposer des pistes concrètes d'action à l'échelle des territoires.

PATAMIL valorise également la transmission du patrimoine gastronomique entre cultures et générations, en l'enrichissant par des formes d'innovation contemporaines. En croisant les regards du Nord et du Sud, le projet souligne que les solutions innovantes ne viennent pas exclusivement des pays industrialisés, mais émergent aussi de territoires plus éloignés, riches d'initiatives locales.

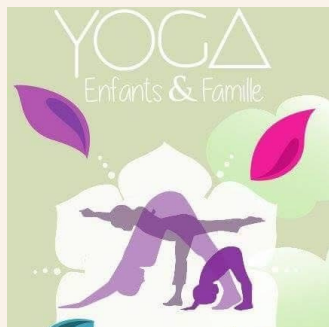
Enfin, ce programme s'inscrit pleinement dans la politique de coopération décentralisée entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu, nourrie par des relations anciennes et fécondes, et vise à renforcer les liens entre la France et l'Inde autour d'enjeux alimentaires communs et de partages culturels.

BERTRAND SAJALOLI ET LAURA VERDELLI, CO-ANIMATEURS DU PROJET



pour plus d'informations :
<https://patamil.centraider.org/>

PROGRAMME



Atelier yoga parent-enfant

Mercredi 8 octobre - 15h00-16h30

Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, TOURS
Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Un moment de détente parent-enfant, encadré par une professionnelle du yoga, Pilar Cambra (association Yogito). Pour les enfants de 4 à 10 ans. Merci d'apporter un tapis de sol. L'atelier sera suivi d'un goûter indien.



Brunch indien

Samedi 11 octobre - 11h00-12h30

Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, TOURS

Les traiteurs Chitra et Anousha – Olanjali (Tours), vous proposent un menu 100% inédit pour ce brunch indien.

Au menu :

Dosa et idli, préparés sur place, et leurs garnitures : dahl de lentilles corail et légumes de saison, chutney à la noix de coco, bagodas, lassi à la rose, soji et chai.



Rencontre

Lundi 13 octobre - 15h00

Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, TOURS

Rencontre entre Banushree C. Reddy et les étudiants du Master CESR, parcours "Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions" de l'Université de Tours.

Échange autour des différents enjeux et les possibles voire nécessaires évolutions dans le monde de l'agriculture dans le Sud global.



Conférence "Culture et consommation du millet au Tamil Nadu"

lundi 13 octobre - 18h00

Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, TOURS
Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Conférence de Banushree C. Reddy et Bertrand Sajaloli sur la culture et la consommation de millets dans le Tamil Nadu.



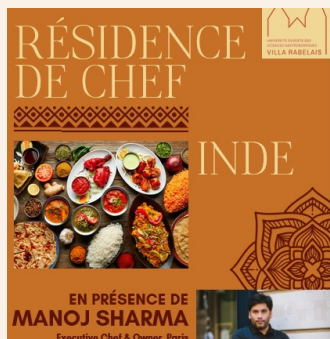
@Graines de Loire

Journée de découverte « circuits courts »

Mardi 14 octobre - 9h00-18h00

Loir-et-Cher (41)

Dans la cadre de sa résidence, Banushree C. Reddy partira, le temps d'une journée, à la découverte du fonctionnement des circuits courts en Centre-Val de Loire sur le thème du produit à l'assiette avec Benoît Lonqueu, agriculteur, Gilles Chelin, vigneron, et Christophe Lunais, restaurateur, membres de l'association "Cuisine en Loir-et-Cher".

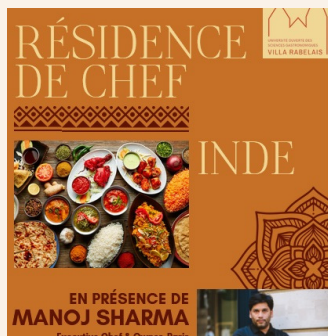


Résidence de chef - Déjeuner

Mardi 14 octobre - 12h00

Lycée des métiers de l'Hôtellerie et de Tourisme Val de Loire - 174 Rue Albert 1er, BLOIS
Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Venez apprécier un déjeuner unique préparé par les apprenants du Bac technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration épaulés par leurs professeurs de cuisine et de service et coanimé avec le chef en résidence, Manoj Sharma !



Résidence de chef - Diner

Mardi 14 octobre - 19h00

Lycée Albert Bayet - 9 Rue du Commandant Bourgoïn, TOURS

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Guidés par le chef Manoj Sharma, les élèves de Bac professionnel cuisine vous invitent à savourer un dîner exclusif, conçu avec soin sous la direction de leurs professeurs de cuisine, M. Jouanneau, M. Baudin et Mme Cordelet, et accompagné par l'expertise de Mme Bonithon et Mme Jusseume, professeures de sommellerie.

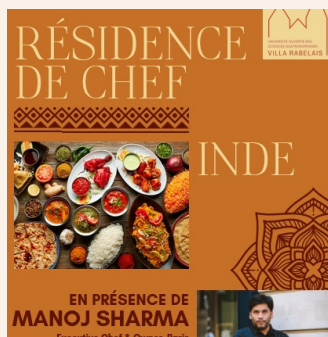


Conférence autour des céréales au lycée Jean de la Taille

Mercredi 15 octobre - 9h00-11h00

Lycée Jean de la Taille - Allée du Burglengenfeld, PITHIVIERS

Les céréales demeurent au cœur de notre alimentation, mais aussi de nos grands défis : nourrir les populations, s'adapter aux changements climatiques, préserver la biodiversité et soutenir les économies locales. Organisée par le lycée Jean de la Taille de Pithiviers, cette conférence se destine aux élèves de la coloration de diplômes circuits courts et favorisera les échanges entre Banushree C. Reddy, agricultrice indienne, Antoine Faucheux, agriculteur, et Timothée Huck, directeur des Jardins de la Voie Romaine.



Résidence de chef - Cours de cuisine indienne

Mercredi 15 octobre - 12h00-14h00

Tours à Table - 45 Rue Bernard Palissy, TOURS

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Embarquez pour un voyage culinaire en Inde avec un cours de cuisine, animé par le chef en résidence, Manoj Sharma. Explorez des recettes traditionnelles revisitées avec audace et gourmandise et terminez ce moment par la dégustation de vos créations.

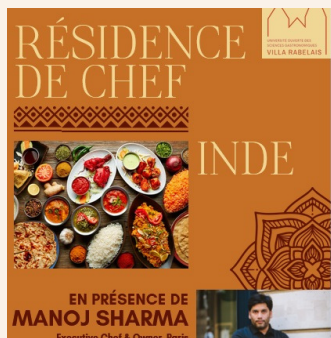


Lecture à haute voix, histoires pour enfants

Mercredi 15 octobre - 16h30-17h00

Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, TOURS

Dans le cadre de la résidence du chef Manoj Sharma, la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème « Carnets de voyage indien ».



Résidence de chef - Dîner à 4 mains

Mercredi 15 octobre - 19h00

Martin Bleu - 34 Avenue de Grammont, TOURS

Inscription obligatoire (nombre de places limité)

Vivez une expérience culinaire unique lors d'un dîner à quatre mains au restaurant tourangeau Le Martin Bleu. Les chefs Florent Martin et Manoj Sharma unissent leurs talents et leur créativité pour vous offrir une soirée gourmande et mémorable, où chaque plat raconte une histoire.



Hackathon franco-indien sur les circuits courts

Judi 16 octobre - 9h00-15h30

Lycée des métiers de l'Hôtellerie et de Tourisme Val de Loire - 174 Rue Albert 1er, BLOIS

Une journée d'intelligence collective autour de la création d'un concept en lien avec les enjeux d'une alimentation saine, durable, traçable et de saison prenant en compte les cultures agricoles et gastronomiques françaises et indiennes. Organisée au Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Blois, cette initiative rassemblera les élèves inscrits dans la coloration de diplômes « circuits courts » au sein des lycées hôtelier du Centre-Val de Loire, membres du réseau EHCVL.

Avec la participation de Banushree C. Reddy

PORTRAITS DES INTERVENANTS



Banushree C. Reddy

Bénéficiant des encouragements et des opportunités de ses parents originaires de l'Inde urbaine et rurale, Banushree a grandi en intégrant ces deux modes de vie. Sa formation d'ingénieur l'a amenée à travailler davantage avec des instruments naturels qu'avec des instruments fabriqués par l'homme. Banushree a travaillé comme formatrice comportementale indépendante à Bangalore et dans d'autres villes métropolitaines de l'Inde et a créé une unité de broderie dans le village de Molasur, où elle travaille avec 200 femmes dans quatre villages voisins. Après avoir développé ses connaissances au travers de ses voyages dans divers pays et fermes, elle décide de cultiver des herbes et des fleurs locales comestibles et à préparer des plats à partir de produits locaux. Ses associées à sa soif d'apprendre et de transmettre, elles ont abouti à la naissance du collectif Aavani et la création d'Aavani Thottam, une entreprise sociale qui développe ses projets en agroforesterie / agroécologie. Elle résume son engagement et sa passion par « Voyager, lire et travailler sur les âmes et les sols. »

Manoj Sharma

Manoj Sharma est un chef indien basé à Paris, originaire de Delhi. Après avoir travaillé à Londres, il s'installe en France il y a une dizaine d'années avec l'ambition de proposer une cuisine indienne authentique et modernisée, loin des clichés. En septembre 2023, il inaugure Sharmaji, son projet le plus personnel rendant hommage aux différentes régions gastronomiques de l'Inde.

Le restaurant propose des recettes familiales anciennes et met en lumière la diversité des terroirs indiens à travers un plat régional hebdomadaire. Plus récemment, en 2025, il ouvre Amanie dans le 15^e arrondissement, une brasserie aux inspirations internationales. Son style culinaire se caractérise par une approche gastronomique raffinée utilisant des produits locaux et de saison, tout en respectant les traditions culinaires indiennes.





Anousha

Anousha est née à Tours. Ses parents lui font découvrir le monde et lui transmettent l'amour du voyage. C'est en observant sa mère préparer chaque jour des plats maison qu'Anousha apprend elle-même à cuisiner.

En 2013, Anousha quitte Tours et vit aux Etats-Unis, en Angleterre, en Irlande et en Allemagne. Titulaire d'une maîtrise en anglais et un master en sociolinguistique et didactique des langues, elle a travaillé dans l'enseignement du Français Langue Etrangère et la coordination de projets culturels, pédagogiques et/ou internationaux. De retour en France depuis 2018, elle passe trois ans à Toulouse dans les relations internationales à l'université avant d'avoir, un beau jour, une folle idée de reconversion : rejoindre sa mère à Tours et développer Olanjali.

Chitra

Chitra est née en Inde, a grandi au Tchad et est arrivée en France (à Orléans) en 1977. Tourangelle depuis 1983, elle se consacre d'abord à ses quatre enfants. La cuisine fait partie intégrante de sa vie. Sa mère lui a transmis le goût de la cuisine familiale et surtout, du partage. Autodidacte, Chitra s'est formée au fil des années. Formidable hôtesse, elle aime par-dessus tout partager autour d'un repas fait maison et faire plaisir à travers ses plats.

Amoureuse de la cuisine et du cinéma, Chitra devient bénévole, puis salariée, à la cafétéria du cinéma Les Studio à Tours en 2005. En 2009, elle crée sa propre entreprise de restauration, Olanjali.





