

Année 2016/2017



Thème : Patrimoine

Cours

Aspects du Patrimoine Au fil du temps et de l'eau

Intervenante : Annie-Claire LUSSIEZ
Conservateur en Chef honoraire du Patrimoine

Port d'Avon, ph. Pascale Prugnier

Si l'année 2015-2016 fut la réalisation de la mise en forme des recherches sur les écluses, dont le compte-rendu se fera sous forme d'une conférence le 21 Novembre 2016, nous travaillerons en 2016-17 sur les ports fluviaux du département -il y a au moins 49- constructions, aménagements, commerce et transport depuis les origines jusqu'à aujourd'hui, sans oublier le tourisme et les haltes fluviales.



A vous, étudiants, de partir à la recherche d'informations, de documents : histoire, géographie, archives ; vous serez guidés dans vos investigations et leur transcriptions. Vos talents de photographes ou de dessinateurs seront les bienvenus.

Il s'agit d'un atelier convivial qui pourra inclure des visites ou des rencontres enrichissantes de savoir en Seine-et-Marne.

Jour et heure : Vendredi de 10h00 à 11h30
Nombre de séances : 8
Lieu : Université Inter-Âges

Calendrier

octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril
14	4	9	13	24	17	21
	18					

Calendrier non contractuel susceptible d'être modifié

Tarif CAMVS : 15 €
Tarif Extérieur : 16 €

*Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
de réduction ni de remboursement*

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



"Brioche en scène !"

Atelier multi générationnel de "7 à 77 ans"

Cet atelier est ouvert uniquement aux adultes accompagnés d'un enfant

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Deux rondeurs moelleuses et tièdes, parfois agrémentées de pralines, de pépites de chocolat, parfois alanguie sous forme de tresses dorées, la brioche fait briller les yeux des gourmands depuis plus de six siècles... On prête à Marie-Antoinette



l'entrée fracassante de cette boule de pâte levée dans l'Histoire...

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose de réaliser une délicieuse brioche moelleuse à souhait ...

Avec toutes ses déclinaisons, tous ses parfums et toutes ses formes (brioche au beurre, au chocolat, petites brioches nomades, tressée, en couronne, à tête...), quelle que soit la recette choisie, cette viennoiserie à pâte levée vous réglera au petit déjeuner ou au goûter... Vous ne pourrez que délecter vos papilles ! ...

Brioche en scène..., tournez..., savourez...!



Jour et heure : Mardi 4 Avril 2017 de 9h00 à 12h00

Ou : Mardi 4 Avril 2017 de 14h00 à 17h00

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

**Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction, ni de remboursement**

Tarif CAMVS : 20 €

Tarif Extérieur : 21 €



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine

Cours



Cérémonie du thé de Taïwan

Intervenant : Chung-Ming SU
Artiste-Musicien, Maître thé

Apprécié depuis des siècles par les Chinois pour ses vertus thérapeutiques, le thé est reconnu aujourd'hui, dans le monde chinois comme en Occident, pour ses bienfaits aussi bien pour le corps que pour l'esprit.

L'île de Taïwan dispose d'un certain nombre d'atouts favorables à la culture du thé : sa situation géographique, plusieurs massifs montagneux, des journées ensoleillées avec des températures élevées, des nuits fraîches et un taux d'humidité élevé. Cela permet à Taïwan de produire des thés de grande qualité.



Nous allons découvrir le secret de fabrication du thé, de la cueillette, le flétrissage, la fermentation, le roulage, la dessiccation et la torréfaction. Quelles sont les différences entre thé vert, thé Oolong ou thé noir ? Proviennent-ils de la même plante ? Est-il mieux de prendre du thé vert ou du thé noir dans la soirée ?

La cérémonie du thé, Le Gongfu Cha, est la méthode traditionnelle de préparation du thé. D'inspiration taoïste, cette méthode est très répandue à Taïwan. Même si la vie est trépidante à Taïwan, les

Taïwanais savent encore prendre le temps de se retrouver entre amis autour d'un thé. Le temps est alors comme suspendu. GongfuCha signifie d'ailleurs "le temps du thé".

Comment préparer un bon thé chez soi ? Choisir l'eau, la température de l'eau, bien doser les feuilles, le temps d'infusion ? Avec quelle théière ? Comment choisir un bon thé ?

Bien sûr, les étudiants seront conviés à déguster des thés de qualité supérieure !



Jour et heure : Mardi 22 Novembre 2017, de 14h00 à 16h00
Nombre de séances : 1
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 20 étudiants maximum !

Tarif CAMVS : 17 €

Tarif Extérieur : 18 €

Université Inter-Âges - 23, rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Atelier de dégustation

Colombo de Poulet

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier

- Allô, inspecteur Colombo ?
- Oui !
- Mon poulet à disparu !
- Je vous envoie mon associé pour enquêter...

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, mènera donc son enquête pour retrouver ce volatile et ainsi vous initier à l'art de le concocter en un plat exotique, savoureux, parfumé et coloré : **le fameux Colombo de Poulet !**

Le colombo est un mélange d'épices (curcuma, graine de coriandre, poivre noir, graines de moutarde, laurier, thym, feuilles de bois d'Inde, piment Jamaïque) et un mode de préparation culinaire de la cuisine indienne, originaire du sous-continent indien, devenu depuis le 19^e siècle, un élément traditionnel de la cuisine antillaise.

Laurent BOURLIER vous transmet, à travers ses techniques, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion.

A savourer sans modération, pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Matériel à prévoir pour l'atelier :

- un tablier



Jour et heure : Mardi 21 Février 2017 de 9h00 à 12h00
Ou : Mardi 21 Février 2017 de 14h00 à 17h00
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

**Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement**

Tarif CAMVS : 36 €
Tarif Extérieur : 37 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Atelier de dégustation

Déclinaison autour du Foie Gras

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Cette année, le chef vous propose de préparer un bloc de foie gras « au nougat ». Dans un premier temps, vous apprendrez à déveiner le bloc. Ensuite, sur ses conseils, vous ajouterez à ce met fin des fruits secs qui viendront apporter exotisme et saveur à votre préparation. Vous l'envelopperez dans un film étirable alimentaire et l'habillerez avec soin d'un torchon avant de le plonger dans un bouillon pour la cuisson. Enfin, votre palais et celui de vos invités s'en délecteront lors des fêtes de fin d'année.

"La gourmandise est l'apanage exclusif de l'Homme". A. Brillat Savarin

Matériel à prévoir pour l'atelier :

- un petit torchon propre (qui servira à envelopper le foie pour le faire cuire)
- de la ficelle à rôtir
- une planche à découper de taille moyenne

Jour et heure : Mardi 13 Décembre 2016 de 9h00 à 12h00
Ou : Mardi 13 Décembre 2016 de 14h00 à 17h00
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

*Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement*

Tarif CAMVS : 45 €

Tarif Extérieur : 47 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Cours

Gastronomie en pratique

"Cœurs d'artichauts à la rose de Provins"

"Lapin fardé de jambon de Bayonne à la crème de betterave"

"Figue aromatisée au vin de Noël en crème d'amande"

Intervenant : Nicolas BOIVIN

Docteur/Post-docteur en géographie et sciences humaines

La gastronomie française peut paraître, parfois, compliquée à mettre en place. En réalité, elle est faite de petites astuces, de savoirs et de gourmandises que les grands chefs nous dévoilent petits bouts par petits bouts. La clé se trouve dans les produits utilisés.

Ce cours de cuisine, à la portée de tout le monde, vous invite à recevoir en grand, tout en préservant un patrimoine français et gastronomique. Chaque étudiant repartira avec les recettes écrites, mais, également, avec des petites astuces pour la mise en place de plats hauts en couleur et en goût.

Il s'agit de revisiter les classiques des chefs emblématiques comme Ali Bab, Auguste Escoffier... Des modules de cuisine plus modernes s'intègrent dans ce dispositif de découvertes culinaires.

Cette séance vous permettra de préparer les fêtes de fin d'année sereinement et de façon conviviale.

Nous cuisinerons ensemble, vous pourrez réaliser des mets méconnus, ou oubliés, afin de surprendre vos convives lors de vos réceptions.

A vos marmites et à vos assiettes... « Gastronomiquons » en vrai !

Jour et heure : Vendredi 2 Décembre 2016, de 18h00 à 21h00

Nombre de séances : 1

Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

Tarif CAMVS : 26 €

Tarif Extérieur : 27 €

Université Inter-Âges - 23, rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017



Thème : Patrimoine

Cours

Généalogie

Intervenant : Jérôme MALHACHE
Généalogiste

En France, la généalogie est devenue un sport national. Le voyage dans l'histoire familiale est une source de découvertes inépuisable et un formidable stimulant intellectuel. À la découverte de son ascendance, ou à la recherche de ses lointains cousins, chacun peut dresser son arbre. D'autant que les nouveaux outils numériques sont les alliés des généalogistes. Grâce à la numérisation massive des archives publiques, de plus en plus de sources sont accessibles en quelques clics. De nombreuses bases de données viennent les compléter. Mais cette avalanche d'informations complique parfois la recherche des racines, en multipliant les fausses pistes. Il faut s'y retrouver en combinant les fondamentaux de la généalogie avec les nouveaux outils.

Dans cet atelier, nous vous proposons de consolider les bases théoriques indispensables et d'explorer les ressources d'internet en identifiant leurs limites. **L'atelier est donc destiné à un public déjà familiarisé avec les recherches généalogiques réalisées à partir des archives de l'état civil.** Il vise à l'acquisition de savoir-faire immédiatement applicables au moyen de l'étude de cas concrets et du travail en commun. Confrontés aux différentes problématiques soulevées par la généalogie, les participants sauront enrichir d'une dimension biographique, le schéma généalogique de base. Pour compléter dans le détail la vie de leurs ancêtres, ils apprendront à mobiliser les différentes sources (archives notariales, judiciaires ou fiscales, dossiers de carrière civile ou militaire, etc.).

Jour et heure : Vendredi de 14h00 à 16h00

Nombre de séances : 8

Lieu : Université Inter-Âges

Calendrier

novembre	décembre	janvier	février	mars
4	2	13	3	10
18			24	24

Calendrier non contractuel susceptible d'être modifié

Tarif CAMVS : 118 €
Tarif Extérieur : 125 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017



Thème : Patrimoine

L'art des verrines salées & sucrées

Atelier multi générationnel de "7 à 77 ans"

Cet atelier est ouvert uniquement aux adultes accompagnés d'un enfant

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Gourmandes, légères, savoureuses et raffinées, les verrines sucrées font l'unanimité au moment du dessert. A la framboise, au chocolat, au mascarpone façon tiramisu, aux fruits... Il y en a pour tous les goûts !

De la découverte à la création, Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, transmettra aux enfants, à travers ses techniques, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion...

Cette évasion culinaire sur le thème des « verrines » est une activité enrichissante, originale et pleine de saveurs... de petits contenants vides... en passant par tout un jeu de couleurs, de textures et de goûts... Les enfants créeront leurs petites verrines aux saveurs inattendues, qui réveilleront leurs papilles et leur permettra de passer un moment privilégié, en toute complicité accompagné d'un adulte (grands-parents, parrains, marraines...).

Dégustation sur place !



Jour et heure : Mardi 11 Avril 2017 de 9h00 à 12h00
Nbre de séance : 1
Lieu : Université Inter-Âges
Période : Vacances d'hiver 2017

Attention : 10 étudiants maximum !

Tarif CAMVS : 20 €/participant
Tarif Extérieur : 21 €/participant



Tarif sous convention ne pouvant bénéficier ni de réduction, ni de remboursement

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr

Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Cours

Les cités ouvrières, patrimoine industriel philanthropique

Intervenante : Emeline CARRIC
Chargée de recherches historiques

La préoccupation de loger les familles modestes est ancienne, mais c'est au XIX^e siècle, face à l'industrialisation croissante que, médecins hygiénistes, penseurs et philanthropes, vont imaginer le logement ouvrier et proposer diverses solutions.

Ce cycle de cours vous propose d'aborder l'histoire des cités ouvrières, leurs naissances dans le contexte politico-social du XIX^e siècle, leurs fonctionnements, mais également les mesures de protection et de valorisation dont elles bénéficient aujourd'hui. Nous étudierons plus précisément quatre exemples de ces lieux, témoignages de l'histoire économique et sociale des XIX^e et XX^e s.

- 1) La saline royale d'Arc-et-Senans : En activité jusqu'en 1895, cette ancienne saline compte parmi les plus importantes d'Europe de son époque. Elle est classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco.
- 2) Le Familistère de Guise : Construit en s'inspirant du phalanstère de Charles Fourier et situé dans le département de l'Aisne, le familistère fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques.
- 3) La cité ouvrière Menier : Noisiel doit son industrialisation à l'installation de la chocolaterie Menier. La cité ouvrière est érigée par la chocolaterie et les habitations, maisons mitoyennes identiques, sont situées le long de la place du Jeu-de-Paume.
- 4) Les cités-jardins en Île de France : la cité-jardin de Brou-sur-Chantereine, dite des cheminots de Brou, et les cités-jardins de Drancy, réalisées à l'initiative de l'Office public d'habitations à bon marché de la Seine



Jour et heure : Jeudi de 14h00 à 16h00
Nbre de séances : 4
Lieu : Université Inter-Âges

Calendrier

janvier	février
12	2
26	23

Calendrier non contractuel susceptible d'être modifié

Attention : 25 étudiants maximum !

Tarif CAMVS : 59 €
Tarif Extérieur : 61 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Atelier de dégustation

Les œufs dans tous leurs états !

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier

Cette année, Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, propose de vous initier à la préparation des œufs...

Il existe de nombreuses façons de cuisiner un œuf que l'on peut manger aussi bien froid que chaud : à la coque, mollet, poché, dur ou encore en neige, au plat, brouillé ou en omelette...

Ainsi, vous découvrirez mille et une façons de les cuisiner pour mieux vous délecter.....

Nous jouerons avec les textures et les accompagnements pour créer des mets alléchants.

Cet atelier permettra à Laurent BOURLIER de vous transmettre, à travers ses techniques, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion...



Jour et heure : Mardi 28 Mars 2017 de 9h00 à 12h00
Ou : Mardi 28 Mars 2017 de 14h00 à 17h00
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

***Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement***

Tarif CAMVS : 20 €

Tarif Extérieur : 21 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Atelier de dégustation

Les sauces salées chaudes & froides

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier



Cette année, Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous propose de réaliser des sauces salées, chaudes et froides...

D'une grande diversité, chacune d'elles peut être déclinée et agrémentée. Froide ou chaude, sirupeuse, crémeuse, légère, ou simple jus de cuisson, la sauce, c'est tout un art ! Marinades, bouillons ou coulis, les sauces apportent couleurs et richesse à nos plats. Composée d'un simple jus ou d'un apprêt très élaboré, la sauce peut servir d'accompagnement qui sublimerait votre plat...

De la qualité de chaque ingrédient qui les compose, des proportions et de l'équilibre idéal de leur préparation, les sauces mettent en valeur les mets qu'elles harmonisent dans les cuisines les plus simples, jusqu'aux plats de la plus grande gastronomie. Tout un programme en perspective !

Laurent BOURLIER vous transmet, à travers ses techniques, son expérience et son inspiration, toute son expertise et sa passion. Vous saurez apprécier ses fameuses sauces et vous essayerez à la douce alchimie qu'elles représentent.

Trempez vos papilles sans modération, lors de cet atelier convivial et gourmand !



Jour et heure : Mardi 11 Octobre 2016 de 9h00 à 12h00
Ou : Mardi 11 Octobre 2016 de 14h00 à 17h00
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

**Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement**

Tarif CAMVS : 20 €

Tarif Extérieur : 21 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine

Cours



Oenologie 1^{er} Nez

Débutant

Intervenant : Arnaud LAGUETTE
Oenologue

Connaître et comprendre le vin

Apprentissage des techniques de dégustation.

Comment parler du vin, les mécanismes de la découverte des cépages, rôle du terroir, les différentes vinifications...

Découverte des grandes régions viticoles : Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne...

Matériel à prévoir :

- 3 verres à dégustation, au minimum
- 1 "crachoir"

Jour et heure : Vendredi de 19h15 à 21h15
Nombre de séances : 8
Lieu : Université Inter-Âges

Calendrier

novembre	décembre	janvier	février	mars
4		6	3	3
25		20		17
				31

Calendrier non contractuel susceptible d'être modifié

**Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement**

Tarif CAMVS : 195 €

Tarif Extérieur : 200 €

Université Inter-Âges - 23, rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Cours

Oenologie 2^{ème} Nez Avancé

Intervenant : Arnaud LAGUETTE
Oenologue

Approfondissement des connaissances

Le rôle des différentes techniques de dégustation.

Approfondissement de la connaissance des terroirs et des climats.

Approfondissement des techniques de dégustation, apprentissage de la dégustation à l'aveugle.

Découverte des vignobles étrangers.

Matériel à prévoir :

- 3 verres à dégustation, au minimum
- 1 "crachoir"

Jour et heure : Vendredi de 19h15 à 21h15
Nombre de séances : 8
Lieu : Université Inter-Âges

Calendrier

novembre	décembre	janvier	février	mars	avril
18	2	13	24	10	21
		27		24	

Calendrier non contractuel susceptible d'être modifié

**Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement**

Tarif CAMVS : 195 €
Tarif Extérieur : 200 €

Université Inter-Âges - 23, rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Atelier de dégustation

Saveurs sucrées d'Europe centrale... *Potica & Zavitek*

Intervenante : Eva SUTLIC
Intervenante culinaire d'origine slovène

Nous allons voir comment préparer les 2 gâteaux le plus appréciés en Slovénie.

La Potica.

Le gâteau national slovène qui fait partie de chaque fête, ou événement. Il est fait de pâte briochée vanillée parfumée au rhum et fourrée d'une farce à base de noix, noisettes, amandes, raisins secs, ou graines de pavot (plus à l'est), de l'estragon (région de Ljubljana). Il existe aussi en version salé avec des grillons.

Zavitek ou Strudel.

Fait avec la pâte étirée, (à base de farine, sel, huile, œuf et eau), on peut la remplacer par la pâte feuilletée, se fait aussi avec la pâte levée. Le plus connu est aux pommes, mais aussi avec d'autres fruits : les cerises, les quetsches, les abricots, les pêches, les myrtilles et au fromage blanc : la brousse - la ricotta.

Dégustation de ces spécialités après la conférence sur la Slovénie de Monsieur Dominique Pilon.

Jour et heure : Lundi 14 Novembre 2016 de 8h00 à 13h30
Nbre de séance : 1
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 8 étudiants maximum !

*Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement*

Tarif CAMVS : 29 €
Tarif Extérieur : 30 €

Université Inter-Âges - 23 rue du Château - 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr



Année 2016/2017

Thème : Patrimoine



Atelier de dégustation

Terrine de viande

Intervenant : Laurent BOURLIER
Chef cuisinier

Qu'est ce qu'une terrine ?

C'est une préparation culinaire ayant subi une cuisson le plus souvent au four ou présentée dans un récipient en terre cuite.

Chaque région possède sa recette... raffinée, délicieuse... et il existe autant de recettes de terrines de viande que de Chefs, car le secret d'une bonne terrine, ce sont les ingrédients bien sur, mais aussi la cuisson !

Laurent BOURLIER, Chef cuisinier, vous initiera aux grands principes d'une terrine à base de viande, car pour lui, la Terrine de viande, c'est tout un art !!!



Matériel à prévoir pour l'atelier :

- un tablier
- une planche à découper de taille moyenne

Jour et heure : Mardi 17 Janvier 2017 de 9h00 à 12h00
Ou : Mardi 17 Janvier 2017 de 14h00 à 17h00
Lieu : Université Inter-Âges

Attention : 10 étudiants maximum !

*Tarif sous convention ne pouvant bénéficier
ni de réduction ni de remboursement*

Tarif CAMVS : 36 €

Tarif Extérieur : 37 €

Université Inter-Âges 23 rue du Château 77000 MELUN
Tél : 01 64 52 01 21 Fax : 01 60 56 07 35 email : uia@ville-melun.fr

