

Plan d'accès



- Par les transports en commun :

La ligne A du RER (Réseau Express Régional) et la ligne SNCF de Paris Saint-Lazare/Cergy placent le campus de Nanterre à 5 minutes du quartier de la Défense, à 10 minutes de la place Charles de Gaulle-Etoile et à 20 minutes du quartier latin.

- Par la route :

L'université est très accessible par les autoroutes A86 et A14

Contacts : harwich.nikita@noos.fr et catherine heyman@wanadoo.fr

Programme

Colloque international
Paris Ouest Nanterre La Défense

De la « boisson des dieux » aux Salons du chocolat : variations sur le cacao américain

*De la « bebida de los dioses » a los Salones del chocolate :
variaciones sobre el cacao americano*

Jeudi 2 et vendredi 3 juin 2016

Bâtiment V – Salle R014
Université Paris Ouest Nanterre La Défense
200 Avenue de la République
Nanterre

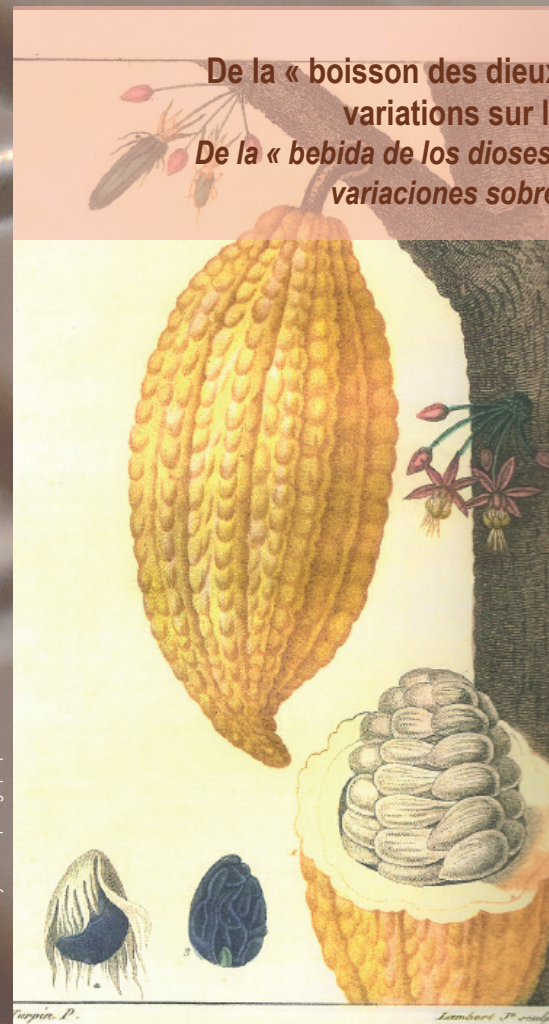


Photo : Choco-Story / Conception graphique : K. Penalba



9h00 : Accueil des participants

9h30 – 12h30 : Séance I – Monde Pré-Colombien/Usages Coloniaux Du Cacao

Présidente de séance : Catherine Heymann

- **Francisco Valdez, Institut de Recherche pour le Développement, Quito**
Le contexte social de l'utilisation du cacao en Haute Amazonie il y a 5000 ans
- **Philippe Nondédéo, CNRS-MAE, Université de Paris Ouest Nanterre-La Défense**
Le rôle social du cacao chez les anciens Mayas
- **Corinne Le Carrer, Fondation Maison des Sciences de l'Homme, Paris**
Veillée de cacao chez les Ngäbe de Panama ou quand la société veille au rétablissement d'un malade

Pause

- **Chloé Andrieu, CNRS-Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne**
De l'argent qui pousse sur les arbres : de l'usage monétaire du cacao chez les Mayas
- **Patrick Lesbre, IRIEC-Université de Toulouse-Jean Jaurès**
Usages préhispaniques et coloniaux du cacao (Mexique central, XVI^e siècle)

Déjeuner

14h30 – 17h30 : Séance II – Visions européennes du chocolat et du cacao

Président de séance : Nikita Harwich

- **Nathalie Peyrebonne, Université de la Sorbonne Nouvelle-Paris 3**
Un cas de conscience, le chocolat : sur le traité de Antonio de León Pinelo, Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico (1636)
- **José Luis Peset, Instituto de Historia del CCHS-CSIC, Madrid**
Medicina a la moda en la España ilustrada

Pause

- **Benita Wister, Docteur en histoire, Karl-Franzens-Universität Graz**
El consumo de chocolate en Westfalia y Estiria durante los siglos XVII y XVIII
- **Manuel Lucena Giraldo, Instituto de Historia del CCHS-CSIC, Madrid**
El cacao y las expediciones científicas hispanas del siglo XVIII



9h30 – 13h00 : Séance III – Les représentations du cacao et du chocolat américains

Présidente de séance : Catherine Heymann

- **Annick Buj, De Honesta Voluptate – Société des amis de Jean-Louis Flandrin**
Évolution des recettes de chocolat en France au travers des traités de chocolat, des livres d'office et de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles
- **Maria Cecilia Pilla, Pontificia Universidade Católica do Paraná**
Bolos doces e manjares : o chocolate e A Arte De Comer Bem (1930-1960)
- **Emmanuelle Sinardet, CRIIA-Université de Paris Ouest Nanterre-La Défense**
La représentation du cacao dans A la Costa (1904) de l'Équatorien Luis Alfredo Martínez Holguín : l'ambivalence de la pepa de oro (en visio-conférence depuis Singapour)

Pause

- **Nataly Jollant, doctorante, Université de la Sorbonne Nouvelle-Paris 3**
Pour une littérature « amazonienne » : une lecture de l'œuvre O Cacaulista de Herculano Marcos Inglês de Sousa
- **Vincent Chenille, Bibliothèque Nationale de France**
Le chocolat : une vedette cinématographique

Buffet/déjeuner sur place pour les participants. Bâtiment « V », Salle de Convivialité.

14h30 – 18h00 : Séance IV – Nouvelles déclinaisons

Président de séance : Nikita Harwich

- **Esther Katz et Charles-Edouard de Suremain, CNRS-Institut de Recherche pour le Développement**
Nouvelles formes de consommation du cacao au Mexique : le développement de la chocolaterie fine
- **Anne-Gaël Bilhaut, CNRS-IFEA, Quito**
La culture du cacao chez les Shuar d'Amazonie équatorienne : Savoirs traditionnels, commercialisation et biodiversité
- **Claire Laurant, docteur en Anthropologie**
Le cacao, véhicule d'une préparation employée par les sages-femmes traditionnelles mexicaines

Pause

- **Emily Villette, Puratos NV, Bruxelles**
Cacaos américains : enjeux et place aujourd'hui
- **Catherine Heymann, CRIIA-Université de Paris Ouest Nanterre-La Défense**
Le cacao péruvien au XXI^e siècle : la plante aux mille 'vertus'



Cocktail de fin de colloque. Bâtiment « V », Salle de Convivialité

