COLLOQUE INTERNATIONAL

« LES GOÛTS DU CHOCOLAT DANS LE MONDE »

Vendredi 24 mars 2017 et Samedi 25 mars 2017

<u>Vendredi 24 mars 2017 : 7 communications au Grand Amphithéâtre de l'Institut de Géographie de Paris</u>

13h00 : Accueil café
13h30 : Inauguration du colloque

14h-15h30 : session 1
Présidence de la session : Esther Katz
- *Les goûts du chocolat, une présence pragmatique au monde* – Jean-François Blanchard (Université Rennes2)
- *Quand le profane se fait artisan du goût : parcours d'un chocolatier amateur* – Sandra Fontanaud (Université de Picardie)
- *Small craft industry as a technological innovation in the "Bean to Bar" process* – Balu Balasubramanian (docteur en chimie et créateur de l'entreprise CocoaTown LLC)

15h30-16h : pause-café

16h00-17h30 : session 2
Présidence de la session : Vincent Morinaux
- *Effect of the removal frequency and fermentation time rate of cocoa* – Marcelo Gutierrez (expert au CBI – Centre for the promotion of imports from developing countries)
- *Les goûts du chocolat au Pays Basque, d'hier à aujourd'hui* – Frédéric Duhart (Université de Mondragón)
- Existe-t-il un chocolat basque ? – Olivier Etcheverria (Université d'Angers)
- *Bruges, la Chocolate Story et le ChocoBar : remettre au goût du jour les saveurs aztèques et mayas du chocolat* – Aline Hémond (Université de Picardie)

17h30 – 1815 - atelier autour du chocolat texturé – Christophe Lavelle (Muséum National d'Histoire Naturelle)

<u>Samedi 25 mars 2017 : 8 communications à la Maison du Mexique de la Cité Universitaire de Paris</u>

8h30 : accueil café

9h-10h30 : session 3
Présidence de la session : Valentine Tibère
- *Archéologie du chocolat en Mésoamérique : reconstituer le goût des préparations cacaotées* – Pauline Mancina (Université Paris-Sorbonne)
- *D'écume et de fleurs, ingrédients et saveurs du chocolat chez les anciens Nahuas* – Elena Mazzetto (Université Libre de Bruxelles)
- *Une dégustation identitaire ? Les nouveaux sens du chocolat au Mexique* – Esther Katz (Muséum National d'Histoire Naturelle) et Charles-Edouard de Suremain (Institut de Recherche pour le Développement)

10h30-11h15 : atelier 1

11h30-12h30 : session 4
Présidence de la session : Sophie Lignon-Darmaillac
- *Carte des profils organoleptiques du cacao comme outil pour la compétitivité et le positionnement du cacao péruvien dans le monde* – Marcelo Gutierrez (expert au CBI – Centre for the promotion of imports from developing countries)
- *La relation entrepreneurs chocolatiers*-producteurs cacaoyers au Vénézuela *: variétés et terroirs des cacaos fins dans la production de chocolats « bean to bar »* - Pedro Baptista (Université Toulouse – Jean Jaurès)

12h30-14h00 : pause-déjeuner

14h00 – 14h45 : atelier 2

15h00- 16h00 : session 5
Présidence de la session : Sylvie Guichard-Anguis
- *Les goûts du cacao ? L'exemple de la République dominicaine* – Laura Henry (ISTOM)
- *La circulation du goût du chocolat entre Madagascar et l'Europe* – Helihanta Rajaonarison (Université de Tananarive)

16h15-17h00 : atelier 3

17h15- 17h45 : clôture du colloque par Valentine Tibère et Vincent Marcilhac

TARIFS :

Vendredi 24 mars après-midi : 5 euros

Samedi 25 mars : 10 euros

Vente de lunch box à réserver lors de l'inscription (12 euros)

INSCRIPTION SUR : reservation-forum@outlook.fr