

## 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](mailto:harwich.nikita@noos.fr) et [catherine.heyman@wanadoo.fr](mailto: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 Lesbtre, IRIEC-Université de Toulouse-Jean Jaurès**  
*Usages préhispaniques et coloniaux du cacao (Mexique central, XVI<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle : la plante aux mille 'vertus'*



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

