



APPEL A TEXTES

COLLOQUE INTERNATIONAL INTERDISCIPLINAIRE

« LES GOÛTS DU CHOCOLAT DANS LE MONDE »

Vendredi 24 mars 2017 et Samedi 25 mars 2017

Université Paris-Sorbonne et
Maison du Mexique de la Cité Internationale Universitaire de Paris

En 2016, le chocolat achève de conquérir la planète avec l'arrivée de nouveaux pays consommateurs ou encore avec le développement récent d'une filière locale de fabrication de chocolat dans des pays traditionnellement producteurs de cacao (Pérou, Brésil, etc.).

Un et à la fois multiple, le chocolat n'a cependant pas le même goût à New York qu'à Tokyo, ou même à Bruges qu'à Paris. La culture gastronomique propre à chaque pays influence directement l'idéal aromatique d'un produit versatile par essence. Le chocolat sera, bien évidemment, perçu différemment en tablettes, en bonbons, en barres, en entremets ou en breuvages.

Comment localiser, analyser voire apprécier « **les goûts du chocolat dans le monde** », telle est la thématique que nous vous proposons d'explorer à travers le prisme d'une approche pluridisciplinaire. Pour rendre compte des goûts du chocolat dans les divers pays consommateurs, la participation d'experts et de chercheurs venus d'horizons différents est en effet indispensable, qu'ils soient anthropologues, sociologues, économistes, géographes, historiens, aromaticiens, agronomes, chimistes ou physiologistes.

Appel à communications

Nous attendons des contributions, toutes disciplines confondues, qu'elles mettent en lumière la diversité des goûts du chocolat dans le monde à travers les procédés de fabrication mis en œuvre, les ingrédients sélectionnés, les habitudes alimentaires nationales et les cultures alimentaires qui sont mises en jeu.

Les communications pourront traiter la thématique sous différents angles (liste non exhaustive) :

PRODUITS ET TECHNIQUES

- Variétés et terroirs de cacao
- Fermentation et arômes
- Innovation technique, variations de goût
- Potentiel aromatique du chocolat et diversité d'usages
- Granulométrie, facteur clivant dans l'appréciation du chocolat
- Évolution des arômes dans le temps et DLUO (date limite d'utilisation optimale)

CULTURES ET GOÛTS

- Tendances et collections en pâtisserie et chocolaterie
- Géographie des goûts du chocolat
- Produits chocolatés et climats
- Histoire et évolution du goût du chocolat
- Arômes (naturels ou de synthèse) et évolution du goût
- Chocolat noir, lait, blanc, profils d'amateurs
- Sémiologie du chocolat et analyse sensorielle
- Accords (mets & boissons) avec le chocolat
- Les représentations artistiques du chocolat
- Goût du chocolat et nutrition

MARKETING ET MARCHÉS ALIMENTAIRES

- Industrie et artisanat, deux positionnements différents sur le plan aromatique
- Mise en scène du chocolat et culture du goût
- Le goût du bio
- Circuits alimentaires et conservation des saveurs du chocolat
- Chocolat *bean to bar* et l'enjeu de la traçabilité des arômes
- Le goût du chocolat à tout prix ? les enjeux du commerce équitable et du partage de la valeur

Comité d'organisation :

Sébastien LE TACON – Université de Cergy-Pontoise
Vincent MARCILHAC – Université de Cergy-Pontoise
Vincent MORINIAUX – Université Paris-Sorbonne
Valentine TIBERE – Chocolatologue

Comité scientifique :

Sylvie BRODZIAK – Université de Cergy-Pontoise
Mayari CASTELLANO – Archéologue et fondatrice du musée Kakaw de San Cristobal de las Casas
Frédéric CHAMBEAU – Président de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France
Guy CHEMLA – Université Paris-Sorbonne
Sylvaine FASSIER-BOULANGER – Université Paris-Sorbonne
Ikuhiro FUKUDA – Université Waseda
Pascal GRIESMAR – Université de Cergy-Pontoise
Jean-Paul HEVIN – Artisan chocolatier
François JEANTET – Fondateur du Salon du Chocolat
Esther KATZ – Muséum national d'histoire naturelle
Sophie LIGNON-DARMAILLAC – Université Paris-Sorbonne
Vincent MARCILHAC – Université de Cergy-Pontoise
Vincent MORINIAUX – Université Paris-Sorbonne
Jean-Baptiste NOE – Docteur en histoire
Patricia SERRADAS – Université Pierre et Marie Curie
Gaëlle et Richard SEVE – artisans chocolatiers
Valentine TIBERE – Chocolatologue

Veillez envoyer un résumé de 500 mots en anglais ou en français, accompagné d'un titre, de votre affiliation universitaire ainsi que de vos coordonnées. Merci de transmettre votre résumé avant le 04 janvier 2017 (date limite de soumission des propositions de communications) à vincent.marcilhac@u-cergy.fr