



CONVOCATORIA DE PONENCIAS

COLOQUIO INTERNACIONAL INTERDISCIPLINARIO

“LOS SABORES DEL CHOCOLATE EN EL MUNDO”

Viernes 24 de marzo 2017 y Sábado 25 de marzo 2017

Universidad Paris-Sorbonne y
Fundación de la Casa de México de la Cité Internationale Universitaire de Paris

En 2016, el chocolate acaba de conquistar el planeta con la llegada de los nuevos países consumidores de chocolate o con el desarrollo reciente de una red local de fabricación de chocolate en los países tradicionalmente productores de cacao (Perú, Brasil...).

Uno y muchos a la vez, el chocolate no tiene el mismo sabor en Nueva York que en Tokio o aún más en Brujas o en Paris. La cultura gastronómica propia de cada país influye directamente sobre el ideal aromático de un producto versátil por esencia. Evidentemente el chocolate será apreciado de manera diferente en tabletas, en bombones, en barras, en la pastelería o en las bebidas.

Cómo localizar, analizar e incluso apreciar « **los sabores del chocolate en el mundo** », ésta es la temática que nos proponemos explorar a través del prisma de un enfoque pluridisciplinario. Para darse cuenta de los sabores del chocolate en los diferentes países consumidores, la participación de expertos e investigadores provenientes de diferentes horizontes, es en efecto imprescindible, llámense antropólogos, sociólogos, economistas, geógrafos, historiadores, especialistas en aromas, agrónomos, químicos o fisiólogos.

Convocatoria de ponencias

Esperamos las contribuciones, de todas las disciplinas, que pongan en manifiesto la diversidad de los sabores del chocolate en el mundo a través de las técnicas de producción establecidas, los ingredientes seleccionados, las costumbres alimentarias nacionales, y las culturas alimentarias asociadas a la temática.

Las ponencias podrán tratar la temática desde diferentes aspectos como (lista no exhaustiva) :

PRODUCTOS Y TÉCNICAS

- Variedades y orígenes (“terroirs”) del cacao
- Fermentación y aromas
- Innovaciones técnicas, variaciones del sabor
- Potencial aromático del chocolate y diversidad de usos
- Granulometría, factor determinante en la apreciación del chocolate
- Evolución de los aromas en el tiempo y en la fecha recomendada de consumo.

CULTURAS Y SABORES

- Tendencias y colecciones en pastelería y chocolatería
- Geografía de los sabores del chocolate
- Productos con chocolate y climas
- Historia y evolución del sabor del chocolate
- Aromas (naturales o artificiales) y la evolución del sabor
- Chocolate oscuro, blanco y con leche, y perfiles de consumidores aficionados
- Semiología del chocolate y análisis sensorial
- Maridajes (platos y bebidas) con el chocolate
- Las representaciones artísticas del chocolate
- Sabor del chocolate y nutrición

MERCADOTECNIA Y MERCADOS ALIMENTARIOS

- Industria y producción artesanal, dos visiones aromáticas diferentes
- Puesta en escena del chocolate y cultura del sabor
- El sabor del chocolate orgánico
- Circuitos alimentarios y conservación de los sabores del chocolate
- Chocolate “*bean to bar*” y la problemática de la trazabilidad de los aromas
- Sabor a cualquier precio ? Comercio justo y valor compartido

Comité de organización :

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

Comité científico :

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 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 d'histoire naturelle
Sophie LIGNON-DARMAILLAC – Université Paris-Sorbonne
Vincent MARCILHAC – Université de Cergy-Pontoise
Vincent MORINIAUX – Université Paris-Sorbonne
Patricia SERRADAS – Université Pierre et Marie Curie
Gaëlle et Richard SEVE – Artisans chocolatiers
Valentine TIBERE – Chocolatologue

Sírvase enviar un resumen de 500 palabras en inglés, en francés o en español con título, además su afiliación universitaria y sus datos. Gracias por transmitir su resumen antes del 23 de enero de 2017 (fecha límite para la convocatoria de ponencias) a vincent.marcilhac@u-cergy.fr.