



Appel à communication

Colloque international Paris Ovest Nanterre La Défense

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

Jeudi 2 et vendredi 3 juin 2016

Organisateurs : Catherine Heymann ([CRIA](#) / Univ. Paris Ovest Nanterre La Défense)
et Nikita Harwich (ESNA-Mondes Américains / Univ. Paris Ovest Nanterre La Défense)

Matière première du chocolat dont on sait le succès dans les sociétés européennes aux XVII^e et XVIII^e siècles en tant que boisson chaude, avant qu'il ne soit remplacé par le café et le thé, le cacao connaît actuellement un regain de vitalité sur son continent d'origine sous l'effet de l'évolution de la demande mondiale, de la recherche et de la promotion de variétés de fèves de qualité, destinées à une production « haut de gamme ». Par ailleurs, des fouilles archéologiques conduites dans la région amazonienne du sud-est de l'Équateur pourraient confirmer l'hypothèse d'une utilisation de l'« arbre aux cabosses » à des fins alimentaires dans les forêts tropicales de l'Amérique du Sud, en même temps qu'en faire reculer la datation. En effet, une poterie contenant des restes de cacao datant de 3 300 avant J.C a été récemment découverte (2013), donnant à penser que des fèves auraient été récoltées et consommées il y a plus de 5 000 ans.

C'est à la lumière de ces évolutions que la présente réflexion souhaite envisager le cacao américain en privilégiant trois pistes. Il s'agira en premier lieu de s'intéresser à son histoire dans son volet préhispanique (les vestiges archéologiques, les divinités, les représentations) ; durant la période coloniale (sa vision par les chroniqueurs, son commerce dont les Indiens méso-américains furent progressivement dépossédés, appréhendé dans sa double dimension économique et sociale) et dans ses nouvelles déclinaisons socio-économiques contemporaines depuis le début du XIX^e siècle. Aujourd'hui, « biologique », «durable » ou « équitable », possible source de changements sociaux à l'échelle de certaines régions avec l'apparition d'un commerce « *éthiquable* » (Équateur, Pérou, Haïti, Nicaragua), associé la plupart du temps à la promotion d'un tourisme (gastronomique) national, il a été récemment déclaré « patrimoine naturel de la nation » par le gouvernement péruvien (2012), officiellement destiné à éradiquer la culture de la coca.

Deux autres axes ont été retenus : l'un ayant trait à ce que l'on pourrait appeler une « culture du chocolat » considère l'évolution des objets (tasses, chocolatières, déjeuners à chocolat, mousoirs) et des lieux (en particulier de sociabilité) qui sont liés à sa préparation, à sa dégustation ou à sa diffusion (livres de recettes, images). L'autre s'intéressera aux représentations littéraires (Brésil, Équateur, Colombie, Mexique entre autres), cinématographiques et, plus largement, aux réalisations artistiques qui, du XVII^e siècle à nos jours, jouent sur les formes, les matières et les couleurs.

Les propositions (titre et résumé d'une dizaine de lignes en français, en espagnol ou en portugais), accompagnées d'un bref CV, devront être envoyées pour le **15 janvier 2016** au plus tard, à Nikita Harwich (harwich.nikita@noos.fr) et à Catherine Heymann (catherine.heyman@wanadoo.fr).



Convocatoria

Coloquio internacional Paris Ovest Nanterre La Défense

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

2 y 3 de junio de 2016

Organizadores : Catherine Heymann ([CRIA](#) / Univ. Paris Ovest Nanterre La Défense)
y Nikita Harwich (ESNA-Mondes Américains / Univ. Paris Ovest Nanterre La Défense)

Materia prima del chocolate cuyo éxito rotundo —bajo la forma de una sabrosa bebida caliente— bien se conoce en las sociedades de los siglos XVII y XVIII, antes de verse sustituido por el café y el té, el cacao experimenta una renovada vitalidad en su continente de origen bajo el efecto de la evolución de la demanda mundial, de la búsqueda y promoción de variedades de granos de calidad, destinados a una producción de alto nivel. Por otra parte, excavaciones arqueológicas en la Amazonía ecuatoriana (sureste de Ecuador) podrían confirmar la hipótesis de una utilización con fines alimenticios del « árbol de las mazorcas » en las selvas tropicales de América del sur al mismo tiempo que replantear su datación. En efecto, fue descubierta en 2013 una cerámica con restos de cacao con fecha de 3 300 años antes de J.C, estableciendo la posibilidad de que se cosecharan y consumieran granos de cacao hace más de 5 000 años.

A la luz de dichas evoluciones, la presente reflexión se organizará en torno a tres enfoques. El primero se centrará en la historia del cacao americano durante el periodo prehispánico (vestigios arqueológicos, divinidades, representaciones) y el periodo colonial (la visión de los cronistas, el comercio que de él hacían los indios mesoamericanos progresivamente desposeídos, estudiado en su doble dimensión económica y social), así como en las nuevas formas socioeconómicas que cobra actualmente en el mundo contemporáneo : cacao « biológico », « sostenible » o « de comercio justo », como posible fuente de cambios sociales a escala regional con la aparición de un llamado comercio « eticable » (Ecuador, Perú, Haití, Nicaragua). Asociado con una promoción turística (gastronómica) nacional, el cacao fue declarado recientemente « patrimonio natural de la nación » por el gobierno peruano (2012), oficialmente destinado a erradicar el cultivo de la hoja de coca.

Otro enfoque contemplará lo que puede llamarse la « cultura del chocolate » que remite a la evolución de los objetos (tazas, chocolateras, molinillos) y de los lugares (en particular de sociabilidad) vinculados a su preparación, su degustación o su difusión (recetarios, estampas). Otra pista será dedicada a las representaciones literarias (Brasil, Ecuador, Colombia, México más especialmente), cinematográficas y más ampliamente las realizaciones artísticas que, desde el siglo XVII hasta hoy, juegan sobre las formas, las materias y los colores involucrados.

Las propuestas de ponencia (un título y un resumen de unas diez líneas en francés, castellano o portugués), acompañadas de un breve CV, habrán de llegar antes del 15 de enero de 2016 a :
Nikita Harwich harwich.nikita@noos.fr y a Catherine Heymann catherine.heyermann@wanadoo.fr