

Vendredi 22 novembre 2024 – Villa Rabelais – 13h30 à 19h30

13h30-14h30. Introduction

Le chocolat et les Juifs séfarades : entre pratiques religieuses et commerciales, XVI-XVIII siècle,

Hélène Jawhara Piner, Docteure en histoire médiévale et chercheuse associée au CESR

Définir et protéger le chocolat à la Belle Epoque : enjeux industriels et commerciaux, lutte contre les fraudes et construction d'une norme internationale,

Pierre-Antoine Dessaux, Maître de conférences en Histoire contemporaine, Université de Tours

Le chocolat, une définition juridique au cœur des contradictions de l'Union européenne,

Isabelle Hannequart, Maître de conférences HDR en Droit public, Université de Tours

14h30-14h45. Débat

14h45-16h05. La patrimonialisation juridique du chocolat

Droit de l'Union européenne et patrimonialisation d'un produit importé : le cas du chocolat,

Daniele Bianchi, Conseiller juridique de la Commission européenne

Le chocolat de Modica, le chocolat IGP de l'Union européenne,

Stefano Magagnoli, Professeur d'Histoire de l'Économie, directeur du département des Sciences économiques et du Management, Università degli Studi di Parma, Italie
(en visioconférence)

Chocolat et commerce équitable au Village du chocolat en Slovénie,

Marius Cocou Mensah, Enseignant-chercheur en droit, Université de Maribor, Slovénie
(en visioconférence)

Le chocolat du Vanuatu,

Fabienne Labelle, Maître de conférences HDR en Droit privé, Université de Tours

16h05-16h20. Pause

16h20-17h20. La patrimonialisation juridique du chocolat (suite)

Le chocolat zéro déforestation,

Damien Thierry, Maître de conférences HDR en Droit public, Université de Tours

Alcool et chocolat,

Théodore Georgopoulos, Professeur de droit Public, Université de Reims

Rencontre entre patrimoine et chocolat. Quand l'un et l'autre se nourrissent mutuellement,

Cécile Anger, Doctorante en droit des marques culturelles, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne,
Responsable de la marque, du mécénat et des partenariats, Établissement public national
du Mont Saint-Michel

17h20-17h50. Débat

17h50-18h50. Les métiers du chocolat

Formation Artisan chocolatier-confiseur,

Romain Rizzo, Formateur au Campus des métiers et de l'artisanat de Joué-lès-Tours

Chocolat au beurre de karité,

Gwladys Hema, Enseignante-chercheuse au Centre universitaire de Banfora, Burkina Faso
(en visioconférence)

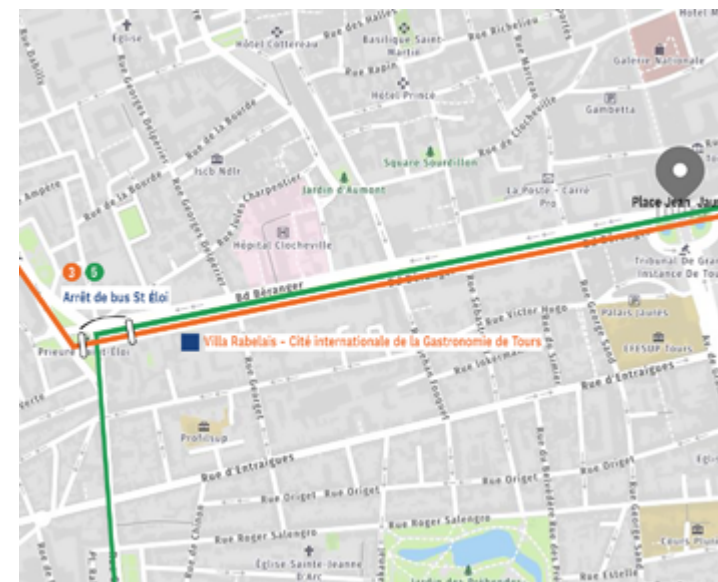
18h50-19h30. Conférence-dégustation

Évaluation sensorielle et émotionnelle du chocolat,

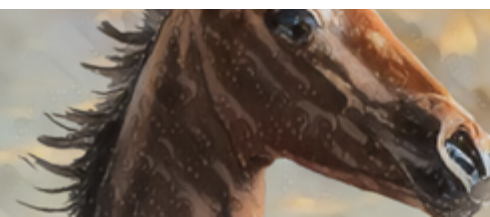
Boriana Atanasova, Professeure à l'Université de Tours (Département professionnel Agrosociences),
U1253, iBrain, Équipe « Psychiatrie Expérimentale & Translationnelle »,
INSERM-Université de Tours

[Plan d'accès à la Villa Rabelais,](#)

[Cité internationale de la Gastronomie de Tours](#)



CHOCOLAT,
IMAGES DE MARQUE(S)



Samedi 23 novembre 2024 – Foyer rural de Pontlevoy – 10h00 à 18h00

10h00-11h00. Visite de l'exposition

11h00-12h00. Les images du chocolat Poulain

Cent ans d'images Poulain,

Joëlle Nouaille, Présidente de l'association Pontlevoy Patrimoine - Art et Culture

La place de la marque Poulain dans la mémoire locale,

Mathis Pavie, Étudiant du master Alimentation : Patrimoines Cultures et Transitions, Université de Tours

Poulain, des petites images fixes aux images animées,

Pascal Audoux, Journaliste et écrivain

13h30-15h10. Les chocolats en images

« Chocolate box art » - de l'art pour les gourmands ? L'usage des gravures de reproductions sur les emballages de confiseries (XIX-XXe siècles),

Violaine Gourbet, Membre associée de l'InTRu (EA 6301), Université de Tours

Les emballages et la saveur des chocolats,

Iuri Baptista, Chercheur post-doctoral à l'Université d'Örebro (Alliance Neolaia), Suède

Images de l'industrie chocolatière en France (XIX-XXe) : l'exemple de la chocolaterie Casino,

Aurélie Brayet, Chercheure associée RECITS-FEMTO-ST en histoire des techniques, Université de Franche-Comté (en visioconférence)

La passion des marques alimentaires, de Poulain au Chocolat idéal,

Éric Bitoun, Directeur de Skopia Films, auteur du reportage La belle histoire du chocolat Poulain

15h10-15h35. Débat

15h35-15h50. Pause

13h30-15h10. Les chocolats en images (suite)

Le phonographe et le chocolat,

Jean-Yves Patte, Muséologue, ancien producteur à France Musique de l'émission Le monde fabuleux des archives sonores

Maison Bigot : Chocolat et histoire de famille, la transmission d'un « matrimoine » gourmand,

Paola Mason, Directrice de la Pâtisserie Bigot à Amboise – 4e génération

Qu'est-ce qu'un bon chocolat, imaginaire de la qualité,

Kilien Stengel, Enseignant PhD en Sciences de la communication, Université de Tours, IEHCA, Tours

16h50-17h05. Débat

17h05. Dégustation avec Paola Mason, Les terroirs du cacao

[Plan d'accès au Foyer rural de Pontlevoy](#)



CHOCOLAT,
IMAGES DE MARQUE(S)

