



**AVEC SEL ET PIMENT...
AUX ORIGINES DES CUISINES DE LA
CARAÏBE ET D'AMAZONIE**

**MARDI 3 OCTOBRE
MATIN**

9h00 **OUVERTURE DU COLLOQUE :** Allocutions d'ouverture par les officiels
Le groupe Watabwi

9H-30 **[1] Manioc et piment - Modérateur : Manuel NORVAT**

Katharina JACOBSON, *Peuples du maïs et du manioc aux racines multiples*

Thierry L'ETANG, *Les Kalinago et le sel*

Reg MURPHY, *The Origins of Caribbean Food prior to European Arrival*

DÉBATS

[2] Sel et boucan - Modérateur : Manuel NORVAT

KMyriam ALAMKAN, *De la cambuse à la « kanbiz » : contributions des marins européens à la cuisine antillaise*

Véronique ÉLISABETH, *Salaisons et fumaison*

DÉBATS

**12H30 – 14H00 PAUSE DÉJEUNER
APRÈS-MIDI**

14H00 **[3] Morue et fruit à pain - Modérateur : William Rolle**

Raymond BOUTIN, *La cuisine en Guadeloupe, permanences et évolutions*

Martine FLANDRINA, *D'une nourriture de subsistance à la gastronomie martiniquaise*

Emmanuel NOSSIN, *Les plantes nutritionnelles de demain ou de la modernité de la diététique des Amérindiens*

DÉBATS

[4] Daubagnes et casseroles - Modérateur : Jacky JEANNE-ROSE

Line-Rose BEUZE, *Les pratiques culinaires autour du port de Saint-Pierre*

Darius LONY, *Le bouillon d'Awalwaara : du plat d'esclave au plat emblématique*

Lou KERMARREC, *Héritage culinaire indien*

DÉBATS



**MERCREDI 4 OCTOBRE
MATIN**

8H30 **[5] Poétique du manger - Modérateur : Manuel NORVAT**

André CLAVERIE, *La métaphore du goût dans l'œuvre de Saint-John Perse*

Julie HUNTINGTON, *« debout dans mon petit jardin » : Traditions culinaires, poétique locavore et vision éco-féministe chez Simone Schwarz-Bart*

Rita DE MAESENEER, *La gastrocritique de Cirilo Villaverde à Alejo Carpentier*

Renaud SAË, *Le manger et le boire dans la musique caribéenne / Pawol-mizik asou manjé épi bwè oliwon Lakarayib*

DÉBATS

10H30 **[6] Politique alimentaire - Modérateur : Manuel NORVAT**

Érick NOËL, *La morue de Terre-Neuve aux Antilles*

Jean-Louis JOACHIM, *L'alimentation et la gastronomie à Cuba sous le castrisme*

Rony THEOPHILE, *L'association des cuisinières de Guadeloupe*

Harry OZIER-LAFONTAINE, *Évolution des cultures maraichères et vivrières : Potentialités d'utilisation dans l'alimentation de végétaux méconnus*

DÉBATS

**12H30 – 14H00 PAUSE DÉJEUNER
APRÈS-MIDI**

14H00 **[7] Table ronde des Chefs - Modérateur : William Rolle**

Antoine ZULEMARO, Chef

Orlando SATCHELL, Chef

Chairmaine CALIXTE – « *Empress Eve* », Cheffe

Rony THEOPHILE, L'association des cuisinières de Guadeloupe

SYNTHÈSE DU COLLOQUE : Jacky JEANNE-ROSE

Exposition pendant le séminaire à la Bibliothèque Universitaire :
Les ustensiles de cuisine d'antan par Ludovic LOURI

