

COLLOQUE | EXPOSITION CULTURELLE  
**POULAIN**

# CHOCOLAT, IMAGES DE MARQUE(S)

## PROGRAMME



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**, 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

*Chocolat et commerce équitable au Village du chocolat en Slovénie,*

**Marius Cocou Mensah**, Enseignant-chercheur en droit, Université de Maribor, Slovénie

*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,*

**Myriam Cochin**, Formatrice au Campus des métiers et de l'artisanat de Joué-lès-Tours

*Cacao et Cupulate, les fèves d'Amazonie,*

**Ananda Santos**, Avocate brésilienne

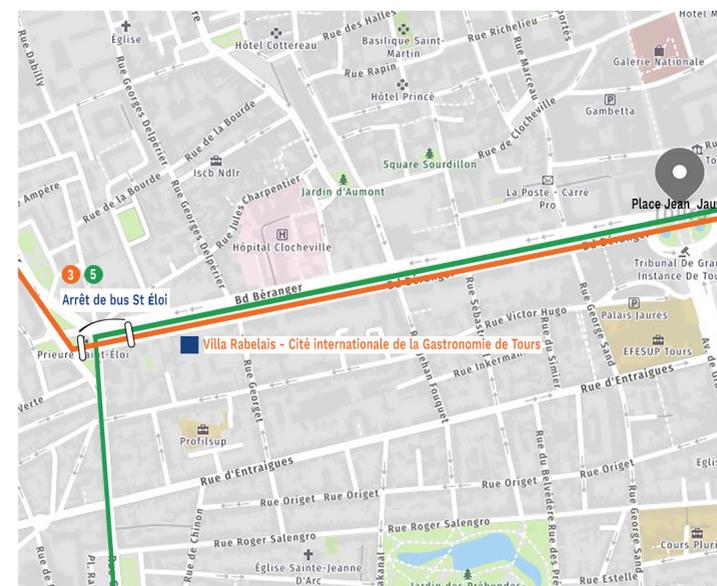
*Visioconférence-témoignage avec deux producteurs brésiliens,*  
un producteur de cupulate et de chocolat à base de cacao traditionnel,  
un producteur de chocolat à base de cacao sauvage d'Amazonie

18h50-19h30. Conférence-dégustation

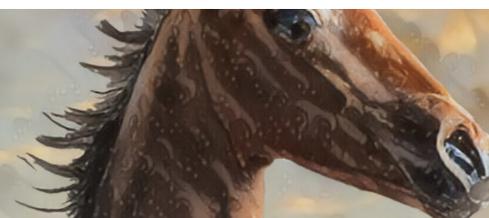
*Évaluation sensorielle et émotionnelle du chocolat,*

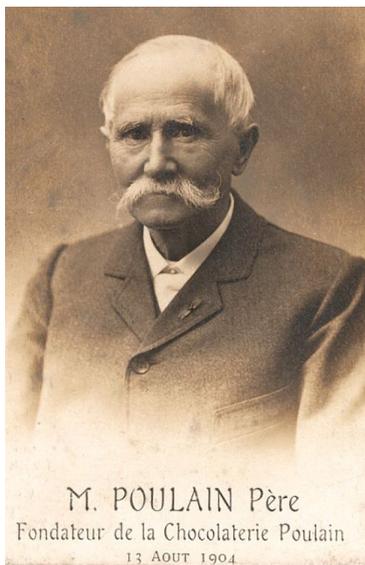
**Boriana Atanasova**, Professeure à l'Université de Tours (Département professionnel Agrosciences), U1253, iBrain, Équipe « Psychiatrie Expérimentale & Translationnelle », INSERM-Université de Tours

Plan d'accès à la Villa Rabelais,  
Cité internationale de la Gastronomie de Tours



CHOCOLAT,  
IMAGES DE MARQUE(S)



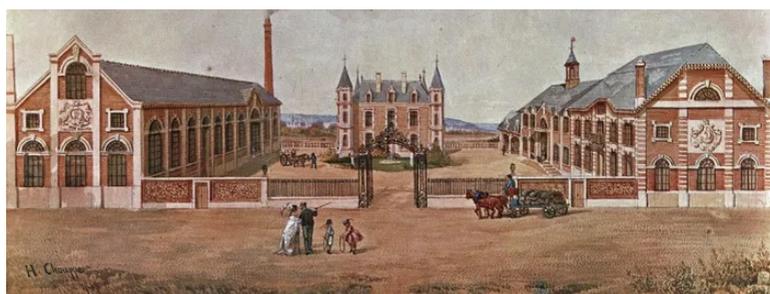


Victor Auguste Poulain est né le 11 février 1825 à Pontlevoy, à la ferme des Bordes à côté du château du même nom (route de Chaumont). Ses parents, François Bruno Poulain et Jeanne Elise Galloux, sont des cultivateurs modestes et il est l'un de leurs onze enfants !

Après de brèves études, il quitte dès neuf ans la ferme familiale et se lance à la recherche d'un emploi. Commis épicier à Bléré puis à Blois, c'est à 13 ans qu'il apprend à fabriquer le chocolat dans un magasin parisien, le Mortier d'Argent.

Il est le fondateur de Chocolat Poulain, une des plus anciennes marques de chocolat en France.

Une importante collection dédiée à la célèbre marque est conservée à Pontlevoy, visible à l'occasion de cette exposition temporaire. Comme ses contemporains, Victor Auguste Poulain et ses successeurs ont recours aux plus grands affichistes de l'époque. Il invente de plus en 1863 ce que nous appelons la publicité comparative avec son slogan « Goûtez et comparez ».



En 1862, Victor-Auguste Poulain ouvre son usine, la Villette, sur un terrain stratégiquement situé entre la gare et le château de Blois.

Sources et images :

Site Pontlevoy Patrimoine - Art et Culture - <https://samppontlevoy.com/>

Merci à Mme Joëlle Nouaille pour la fourniture des images d'affiches.

Site Sud Val de Loire - <https://www.sudvaldeloire.fr>

Image d'illustration de fond : Abbaye Notre-Dame de Pontlevoy

# 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

*Le chocolat, sujet de reportage,*

**Adèle Ménard**, Associée de Skopia Films, auteure d'un futur reportage sur le chocolat

**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 « mariage » gourmand,*

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

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

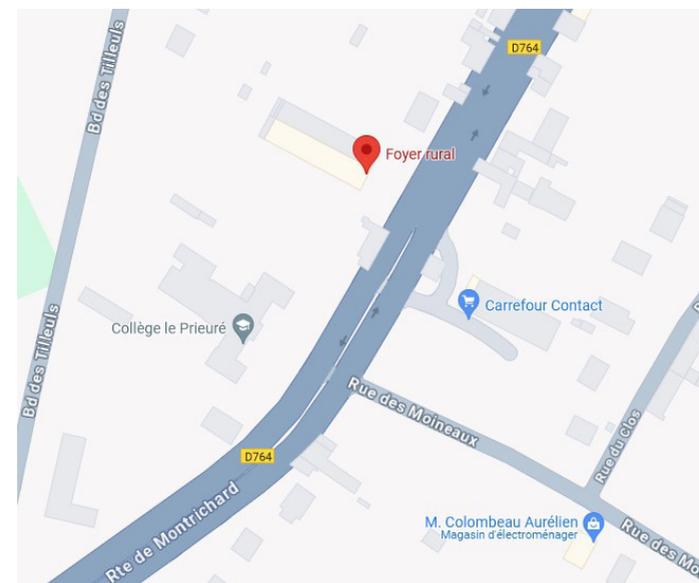
**Kilien Stengel**, Enseignant PhD en Sciences de la communication, Université de Tours, IEHCA, Tours

**16h50-17h05. Débat**

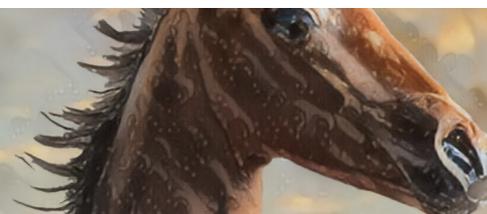
**17h05. Dégustation avec Paola Mason**, Les terroirs du cacao

**18h00. Départ du car**

Plan d'accès au Foyer rural de Pontlevoy



**CHOCOLAT,**  
IMAGES DE MARQUE(S)



## Présentation de l'événement

La commune de Pontlevoy dans le Loir-et-Cher conserve, avec le soutien de l'association Pontlevoy Patrimoine - Art et Culture, une riche collection de quelque 10 000 pièces, documents et objets, ayant trait à l'activité de la chocolaterie Poulain de Blois. Son fondateur, Auguste Poulain, natif de la commune, a laissé des chromolithographies, les fameuses « images Poulain » glissées dans les tablettes, et aussi des affiches de grand format. A la même époque, d'autres marques de l'industrie chocolatière innovent par l'image et aujourd'hui les nombreuses enseignes de chocolateries de qualité témoignent de la force inspirante du chocolat.

L'Institut de Recherche Juridique Interdisciplinaire François-Rabelais (IRJI - UR 7496) de la Faculté de droit, économie & sciences sociales de l'Université de Tours et l'IEHCA/Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation se sont associés avec ces partenaires pour organiser un colloque scientifique sur le chocolat, illustré par une exposition culturelle. L'image publicitaire et patrimoniale trouve en effet un écho dans le droit du chocolat, celui des marques et des signes de qualité et d'origine au sein de la propriété intellectuelle, comme voies d'expression de la patrimonialisation juridique du chocolat. De l'évaluation sensorielle et émotionnelle du chocolat à l'imaginaire de sa qualité, le colloque associe juristes de droit public et de droit privé, historiens, historiens de l'art contemporain et des techniques, producteurs d'émissions et reportages, spécialistes de la communication et des métiers du chocolat, pour explorer une forme de patrimoine alimentaire peu étudiée, autour de la marque elle-même patrimoine culturel.

## Renseignements

Auprès de Véronique FABRY  
Ingénieur d'études

Responsable administrative de l'IRJI François-Rabelais (UR 7496)

**[veronique.fabry@univ-tours.fr](mailto:veronique.fabry@univ-tours.fr)**

**02 47 36 11 70**



Institut de Recherche Juridique Interdisciplinaire