

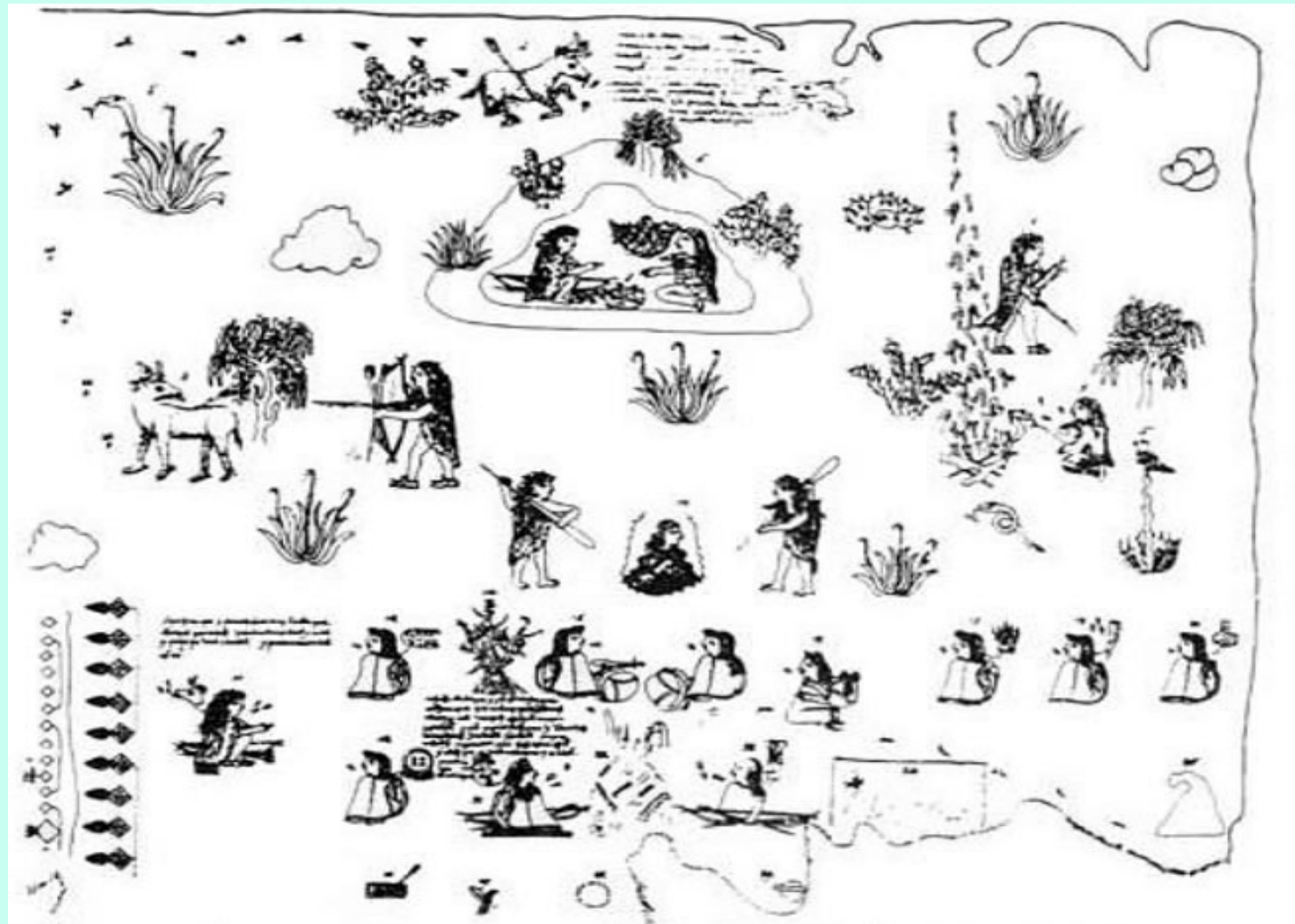
UNE HISTOIRE DES MÉTISSAGES ALIMENTAIRES EN AMÉRIQUE LATINE



Sarah Bak-Geller Corona
Universidad Nacional Autónoma de México
Chaire UNESCO- Montpellier SupAgro

1. Usages politiques de la cuisine dans le monde ancien mésoaméricain

Codex
Quintazin,
XVI^e
siècle

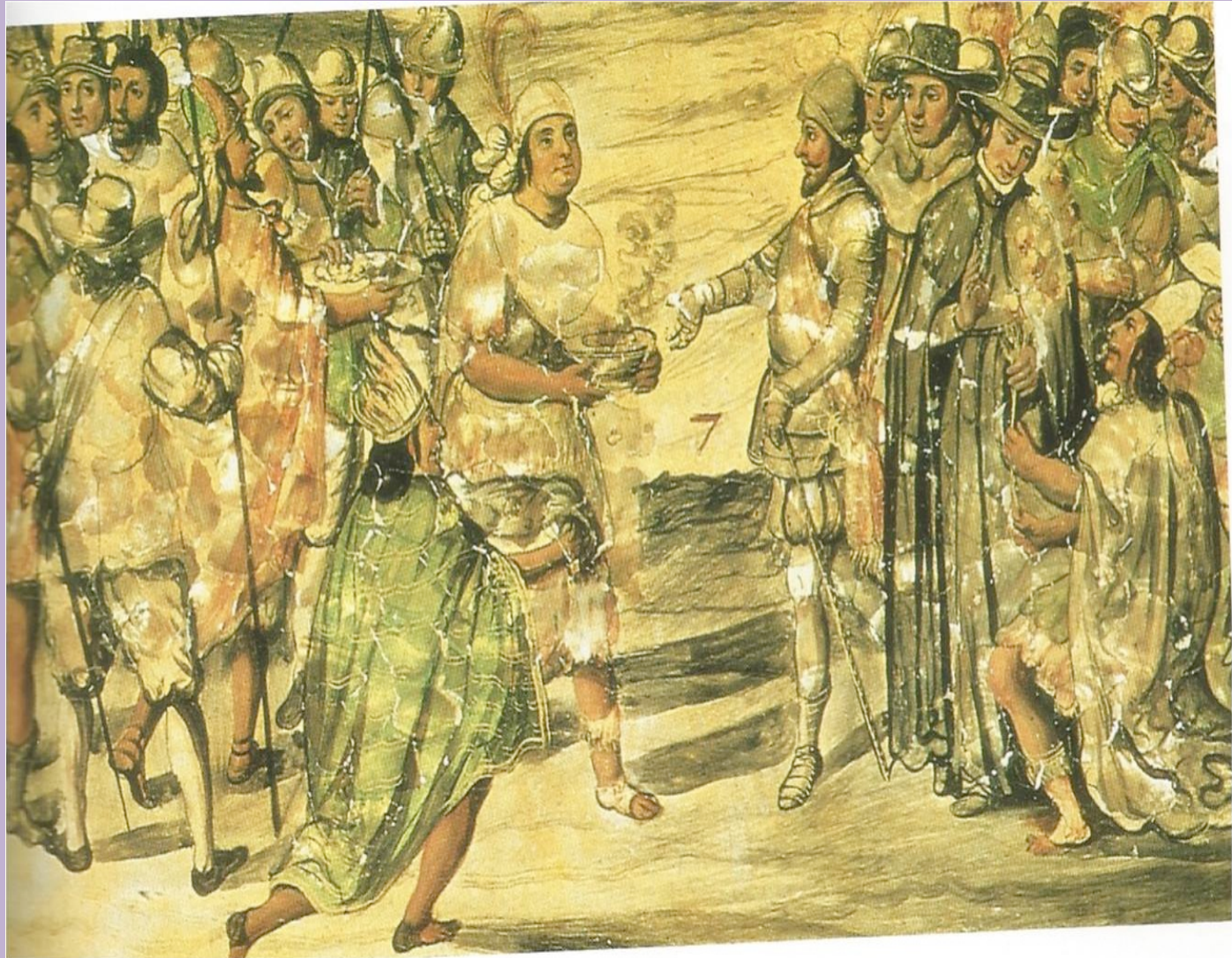


Codex Magliabechi, XVI^e siècle

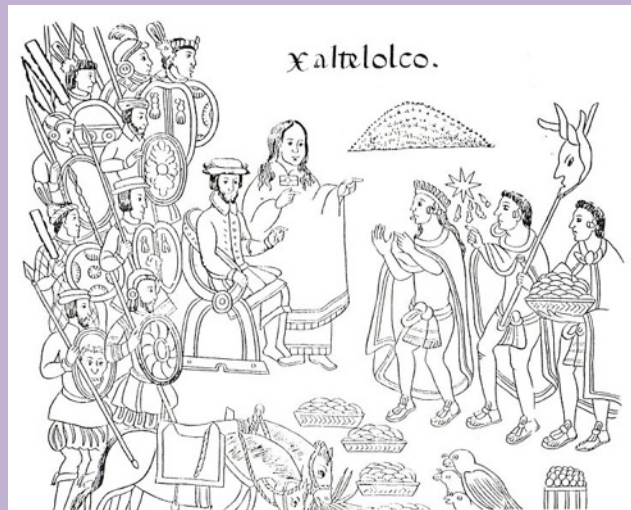


2. La rencontre de deux mondes ... Selon les sources américaines

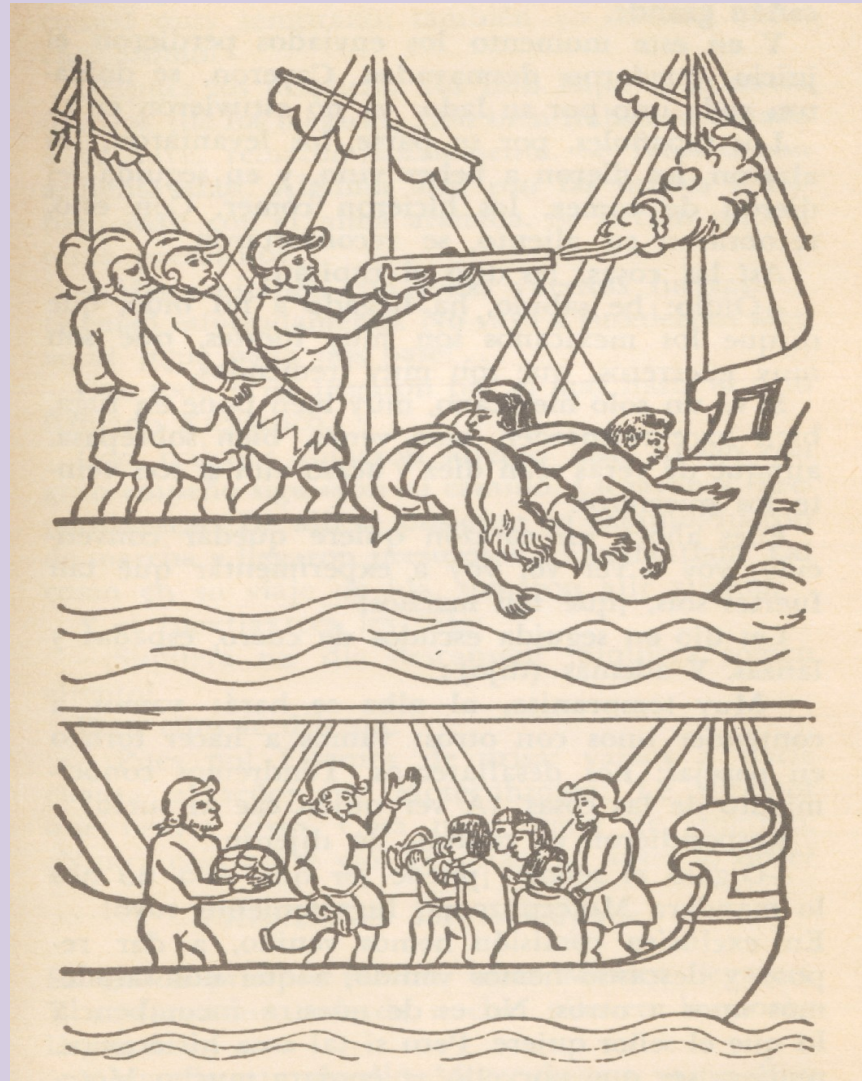
Miguel
González,
1698



Codex de Tlaxcala, XVI^e siècle



Codex Florentino, XVI^e siècle



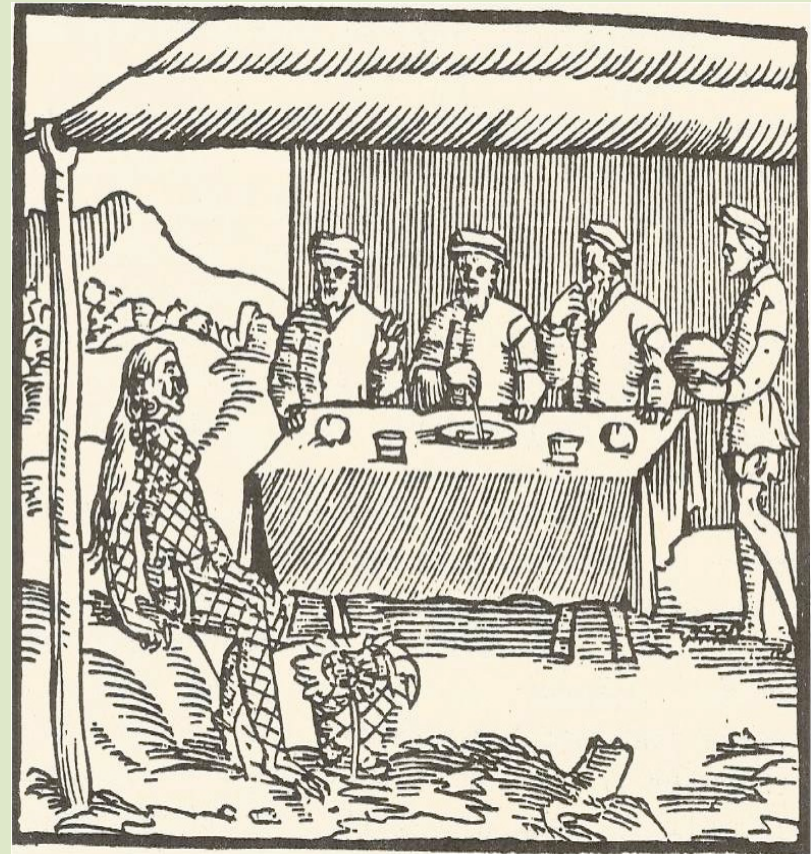
Guaman Poma de Ayala, *El primer nueva crónica y buen gobierno*, 1615



2. La rencontre de deux mondes ... Selon les sources européennes



**Theodor De Bry,
Americae, 1590**



**Benzoni, *Banquet en
Cumaná*, 1572**

Historia de la conquista de Nueva España, 1783



3. Les adaptations culinaires



Dufour, *Traité nouveaux et curieux
du café, du thé et du chocolat*, 1685

Cahier de cuisine,
XVI^e siècle

nagre, y sal.

Guizado

Partido, y defuenado. el Cardo,
lo a cozer con agua, y sal.
estando cozido, marcalo bien
en az^e con cebolla frita: co
agua caliente & se bañe, y
poco de verdura picada, y az
gibre, y en dando un berbor,
una poca de Barima & se
vala, y blanca, y quando
ere unas ampollitas, trafta
la sobre el guijo, y refone
el Cardo se ba de cozer, y
iar en Barro =

Otro

Cueja con agua y sal. en
de cozido, maja unas anela

4. La table métisse

Le dernier repas du Christ, Mexique,
XVIII^e siècle



Marcos Zapata, Cuzco, XVIII^e siècle

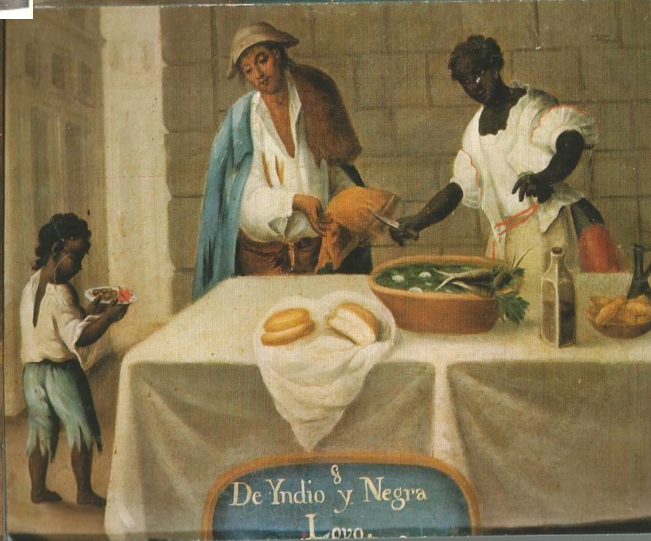
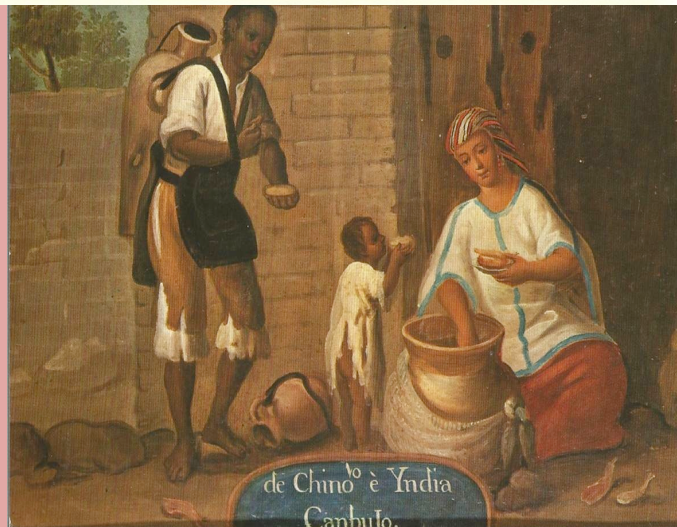
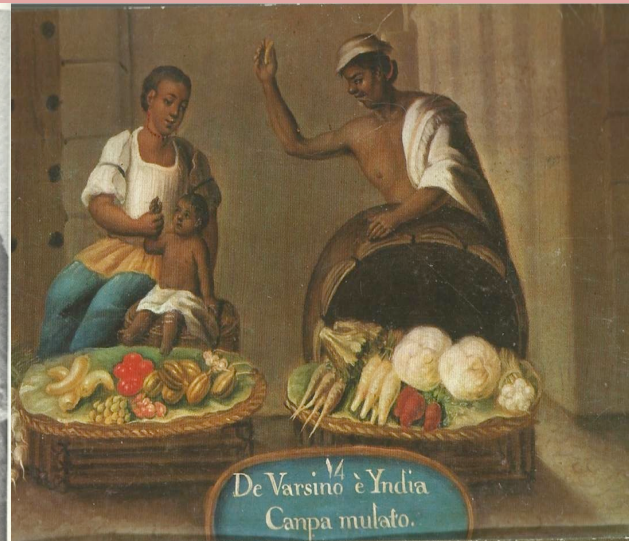


L' Arche de Noe, Équateur, XVIII^{ème} siècle



5. Cuisine et race

Peinture des castes, XVII^e-XVIII^e siècles

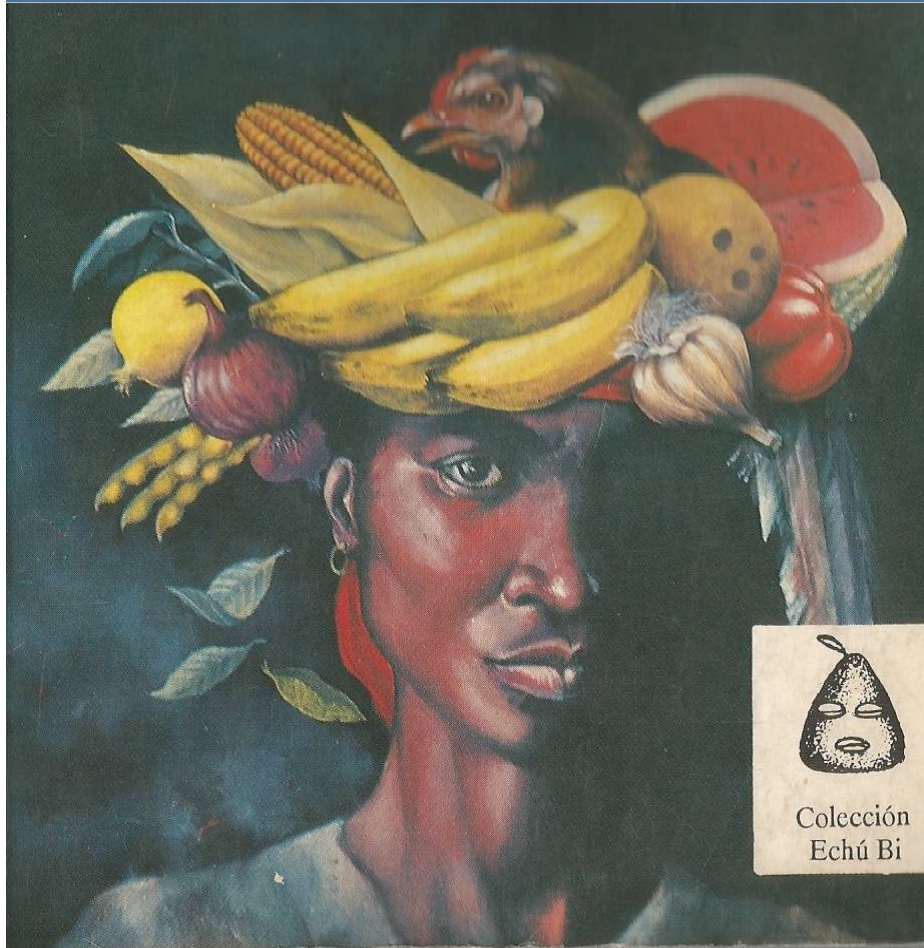


6. Métissage culinaire et identités nationales, XIX^e-XX^e siècles

Moctezuma y Cortés, 1993. Mexique

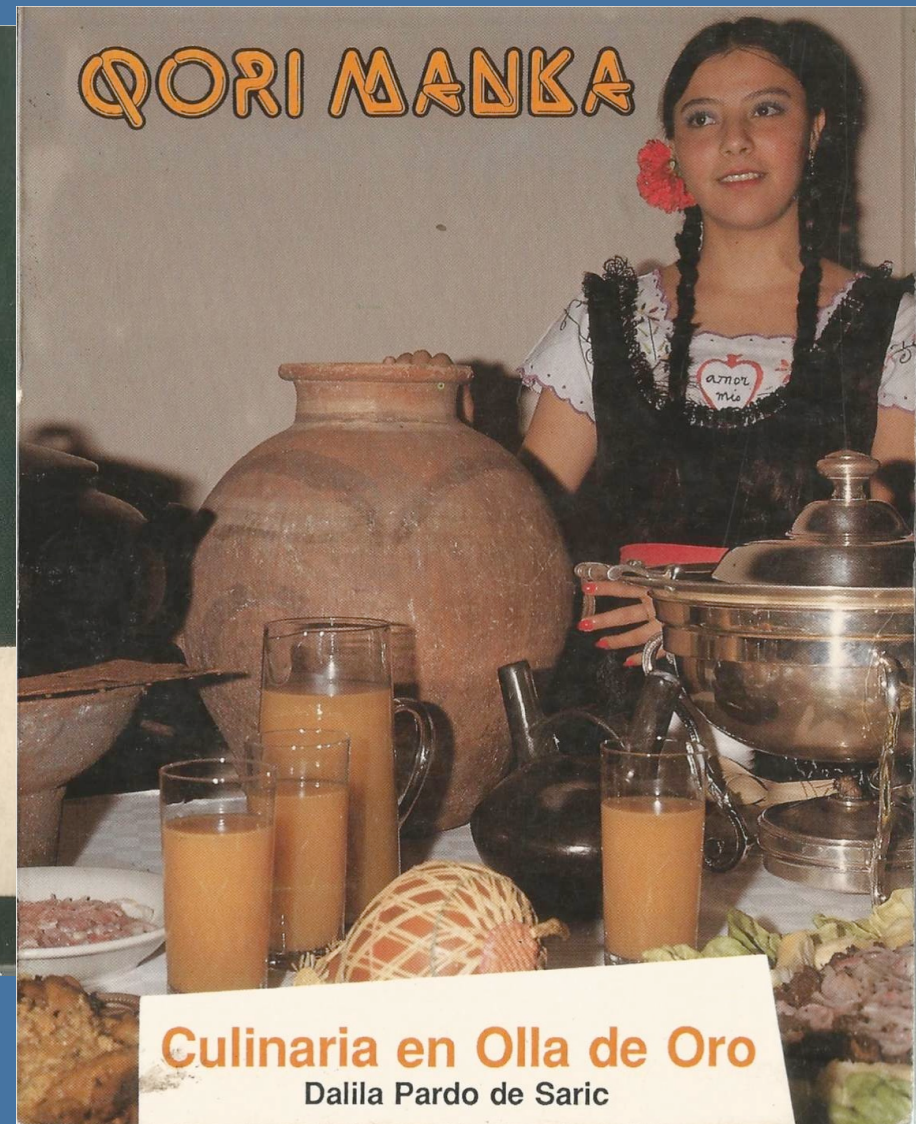


Cuisine afro- cubaine



Colección
Echú Bi

Cuisine créole. Pérou



Culinaria en Olla de Oro
Dalila Pardo de Saric