

Sandrine KRIKORIAN



DOCTEUR EN HISTOIRE DE L'ART

Spécialisée dans l'étude de la gastronomie et les arts de la table en Provence et à la cour de France.

Spécialisée dans l'étude du pastoralisme et de la transhumance dans la plaine et dans l'alpage en Provence.

Site professionnel : <http://sandrinekrikorian.com/>

Membre du réseau international de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation).

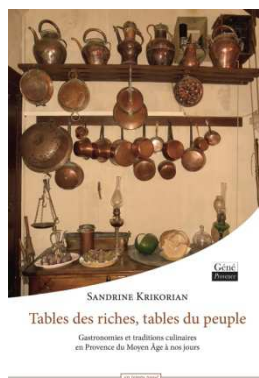
Membre du réseau international Academia.edu.

LIVRES PUBLIÉS

Bergers et moutons de la Crau à l'alpe. Pastoralisme ovin et transhumance de la Préhistoire à nos jours, éditions Jean-Marie Desbois (à paraître en 2019).

Tables des riches, tables du peuple. Gastronomies et traditions culinaires en Provence du Moyen Âge à nos jours, GénéProvence, collection Un temps passé, Saint-Martin-de-Crau, 2014.

Prix Monsieur et Madame Amphoux dans la classe des Lettres de l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de Marseille (2014)



A la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution, PUP, collection Le Temps de l'Histoire, Aix-en-Provence, 2013.



Les Rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI, PUP, collection Le Temps de l'Histoire, Aix-en-Provence, 2011.



PUBLICATION D'OUVRAGES COLLECTIFS

- "Les arts de la table et la faïence provençale", in *A table en Provence : 1850-1940*, catalogue d'exposition 15 novembre 2014 - 1er mars 2015, Le Muy, 2014, p. 59-70.



FORMATION

Docteur en Histoire de l'art
(Université de Provence Aix-Marseille)

Titre original : *Études d'iconographie culinaire et conviviale dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles : pratiques et manières de table, objets de table, goûts et représentations.*

Résumé : L'iconographie des arts de la table en France aux XVII^e et XVIII^e siècles est constituée de composantes variées : préparation culinaire, ustensiles de cuisine, consommation des mets, déroulement et diversité des repas, décoration du lieu et de la table, accessoires de table. Transcrits sur des supports variés et dans des genres divers, ces thèmes et sujets se reflètent les uns les autres et créent ainsi des effets de miroir qui participent à la mise en scène de la table qui devient un lieu de spectacle. Pratiques sociales et historiques et valeurs esthétiques se mêlent et constituent les deux aspects de ces images qui à la fois imitent le comportement, les goûts, les pratiques alimentaires et artistiques des commanditaires et spectateurs (gastronomie, civilité, sociabilité, intimité, galanterie, libertinage, goût pour la vie en plein air, la chasse, l'exotisme, la littérature, les arts scéniques) et, par leur existence répétée et reflétée, incitent également les convives à se conformer à ce qu'ils voient notamment par la mise en appétit de leurs sens.

English : *Iconographic representation of the art of the dining table in France in the seventeenth and the eighteenth century.*

Iconographic representation of the art of the dining table in France in the seventeenth and the eighteenth century is composed of various elements : culinary preparation, cooking utensils, consumption of dishes, the diversity of meals and table manners, decoration and table ornaments. Transposed on a variety of models and in different forms and formal, those themes and subjects by their interrelations create mirror effects which transform the decoration of the dining table into a theatrical show. Social and historical mores and aesthetic considerations blend and determine the two aspects of these images which at once determine the behaviour, taste and practice of those who ordered such works of art and of spectators (gastronomy, civility, sociability, intimacy, gallantry,

libertinage, taste of the outdoor life, hunting, exoticism, literature, visual arts) but also, by their repetition and reflection, incite guests to conform to what they see by whetting their appetite through their senses.

Italiano : Rappresentazioni iconografiche degli arti di tavola in Francia nel seicento et settecento.

Le rappresentazioni iconografiche degli arti di tavola in Francia nel seicento et settecento sono composte di numerosi elementi : preparazioni culinarie, utensili da cucina, preparazione degli alimenti, diversità dei pranzi e delle maniere di tavola, decorazione di tavola. Trasposti in numerosi modelli ed in diversi supporti, questi soggetti si riflettono l'un l'altro creando degli effetti di specchio che trasformano la decorazione della tavola in un spettacolo. Pratiche storiche e sociale e valori estetici si confondono e costituiscono i due aspetti delle queste immagini che imitano il comportament, il gusto e le pratiche delle persone che le hanno ordinate per i spettatori (gastronomia, civiltà, sociabilità, galanteria, libertinaggio, vita all'esteriore, caccia, esotisme, letteratura, arti visuali) ma anche, grazie alla loro repetizione e la loro riflessione incitano gli ospiti a conformarsi a quello che vedono specialmente attraverso l'appetito del loro sensi.

- D.E.A. Histoire et Cultures de l'Europe Méditerranéenne (université de Provence - Aix-Marseille).

- Carte de guide conférencier

- Carte de guide interprète régional (PACA)

- BTS Tourisme-Loisirs (option accueil-animation)

ENSEIGNEMENT UNIVERSITAIRE

- **Techniques des arts** (Université de Provence Aix-Marseille) : étudiants en première année d'**histoire de l'art**.

- **Iconographie** (Université de Provence Aix-Marseille) : (étudiants première année en première année d'**histoire de l'art**).

- **Le portrait en France au XVIII^e siècle** (IUFM Aix-en-Provence) : préparation au concours pour les agrégatifs internes d'**arts plastiques**.

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PRIVÉ

- Professeur de Français (Dép' Art à Châteaurenard)
- Professeur d'Histoire de l'Art (Dép' Art à Châteaurenard) : Méthodologie, iconographie, techniques des arts et évolution, histoire des arts majeurs et appliqués de la Préhistoire au XXI^e siècle (préparation aux concours d'entrées aux écoles de conservation-restauration et aux écoles d'art : ENSBA, INP, Ecole du Louvre, etc.)

PUBLICATIONS D'ARTICLES SCIENTIFIQUES

- "Chocolat et café de la table de Louis XV au château de Choisy", in *A la table des châteaux*, Actes des Rencontres d'Archéologie et d'Histoire en Périgord les 26, 27 et 28 septembre 2014, Ausonius Editions, Scripta Mediaevalia 27, Bordeaux, 2015, p. 249-257, sous la direction de Anne-Marie Cocula et Michel Combet.
- "Images du banquet royal sous les Valois", in *Revue Prédelle*, 2014 (sous la direction de Diane Bodart et Valérie Boudier).
- "Manque et excès de convivialité dans les repas royaux de l'Ancien Régime", in *revue Lumières*, n°21, 2013 (sous la direction de Cécilé Revauger, Rémy Duthille et Jean Mondot).
- "Des plaisirs de la chère aux plaisirs de la chair : le dérèglement des sens dans les *Contes illustrés de La Fontaine*", CTHS, 2012 (sous la direction de Jean-René Gaborit)
- "La table du Roi dans l'image populaire : les repas de Louis XIV dans les almanachs", CTHS, 2010 (sous la direction d'Annie Duprat)
- "Pour une interprétation littéraire et morale de l'iconographie des repas populaires français des XVII^e et XVIII^e siècles à travers les œuvres de Bourdon et de Greuze", CTHS, 2009 (sous la direction de Jean-René Gaborit)
- "Nourriture et arts de la table à travers deux romans du XVII^e siècle illustrés au siècle des Lumières : le *Don Quichotte* de Cervantès et le *Roman Comique* de Scarron", in *Food and History*, Brepols Publishers, 2005, volume 3, numéro 1.

COLLOQUES NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

- **Toulon** : (exposition - janvier 2015) :

"Les arts de la table et la faïence provençale",

- **A la table des châteaux** : (colloque national - Périgueux septembre 2014) :

"Chocolat et café au menu de la table de Louis XV au château de Choisy"

- **139^{ème} CTHS** (Nîmes- 2014) : "**Langages et communication**"

"De l'entremets médiéval aux festins louis-quatorziens : propagande politique et faste royal"

"Les surtouts de table au XVIII^e siècle : un langage visuel artistique et patriotique"

- **138^{ème} CTHS** (Rennes - 2013) : "**Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires**"

"L'iconographie des repas du Christ en France au XVII^e siècle"

"Gestes culinaires et ustensiles de cuisine dans la peinture des XVII^e et XVIII^e siècles ou le travestissement d'une réalité quotidienne"

- **Sociabilité et convivialité en France et en Amérique du Nord, XVII^e-XVIII^e siècles** (colloque international - Bordeaux 2013) :

"Manque et excès de convivialité comme facteur de socialisation dans les repas royaux de l'Ancien Régime"-

- **Thé & café : Les représentations culturelles dans les langues et les pratiques** (colloque international - Lyon octobre 2013) :

"Pratiques et consommation du thé et du café dans la France de l'Ancien Régime dans l'iconographie et la littérature culinaire"

- **Thé & café : Les représentations culturelles dans les langues et les pratiques** (colloque international - Lyon octobre 2013) :

Présidente de la session 4 "Déguster et écrire"

- **132^{ème} CTHS** (Arles) : "**Images et imagerie. L'imagerie populaire, sources et modèles**"

"La table du Roi dans l'image populaire : les repas de Louis XIV dans les almanachs"

"Des plaisirs de la chère aux plaisirs de la chair : le dérèglement des sens dans les Contes illustrés de La Fontaine"

- 131^{ème} CTHS (Grenoble) : " Tradition et innovation en histoire de l'art"

"Vaisselle de table et objets d'ornement : conformisme et invention dans les œuvres de porcelaine de Sèvres à travers l'iconographie des arts de la table"

"Pour une interprétation littéraire et morale de l'iconographie des repas populaires français des XVII^e et XVIII^e siècles à travers les œuvres de Bourdon et de Greuze"

EXPOSITIONS :

- Richelieu : (exposition - 2017) :

Écriture de panneaux d'expositions sur les arts de la table aux temps du cardinal.

- Marseille (muséographie - 2013)

Conseil pour la reconstitution de la table de la salle à manger du musée Borély.