Sandrine KRIKORIAN

DOCTEUR EN HISTOIRE DE L'ART
GUIDE-CONFÉRENCIÈRE

Spécialisée dans :

LA GASTRONOMIE ET LES ARTS DE LA TABLE EN PROVENCE ET À LA COUR DE FRANCE.

LE PASTORALISME ET LA TRANSHUMANCE EN PROVENCE.

L'IDENTITÉ ET LA CULTURE PROVENÇALES

Site professionnel :
https://sandrinekrikorian.com/
Blog professionnel :
http://interdisciplinart.over-blog.com/

FORMATION

DOCTORAT EN HISTOIRE DE L'ART,
mention Très Honorable.

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

Résumé : L'iconographie des arts de la table en France aux XVIIème et XVIIIème 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.

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

Abstract : 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 ustensils, 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 formals, 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 ordored 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.

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

- Maîtrise d'Histoire de l'Art (université de Provence Aix-Marseille) – Mention Très Bien.

- Carte de guide-conférencier.

- BTS Tourisme-Loisirs (option accueil-animation).

ACTIVITÉS D'ENSEIGNEMENT

Enseignement universitaire

- LE PORTRAIT EN FRANCE AU XVIIIÈME SIÈCLE
(IUFM Aix-en-Provence).
Ce cours, destiné aux enseignants du secondaire en vue de la préparation au concours de l'agrégation interne en arts plastiques, visait à transmettre les connaissances fondamentales et approfondies sur le portrait peint et sculpté durant le siècle des Lumières en France (contexte historique et artistique général, typologie des différents types de portraits, aspects formels et esthétiques…).

- ICONOGRAPHIE
(Université de Provence Aix-Marseille).
Ce cours, destiné aux étudiants de première année en histoire de l'art, visait à enseigner les bases des sujets iconographiques et la façon de les interpréter (thèmes religieux, mythologiques, historiques, peinture de genre, natures mortes…).

- TECHNIQUES DES ARTS
(Université de Provence Aix-Marseille).
Ce cours, destiné aux étudiants de première année en histoire de l'art, traitait des bases des techniques artistiques (peinture, sculpture, gravure, tapisserie, vitrail, orfèvrerie, céramique…).

Enseignement supérieur privé

- PROFESSEUR DE FRANÇAIS
(Dép'Art à Châteaurenard) :
Ce cours, destiné aux étudiants préparant les concours d'entrée aux écoles de conservation-restauration et aux écoles d'art (INP, École du Louvre, ENSBA…) visait à remettre à niveau, à perfectionner et à approfondir les techniques d'écriture (grammaire, orthographe, style….).

- PROFESSEUR D'HISTOIRE DE L'ART
(Dép'Art à Châteaurenard) :
Ce cours, destiné aux étudiants préparant les concours d'entrée aux écoles de conservation-restauration et aux écoles d'art (INP, École du Louvre, ENSBA…) visait à transmettre les connaissances concernant la méthodologie, l'iconographie, les techniques, les courants artistiques, l'histoire des arts majeurs et appliqués de la Préhistoire à nos jours…

ACTIVITÉS DE RECHERCHE

THÈMES DE RECHERCHE

Je suis titulaire d'un doctorat en histoire de l'art mais je suis très ouverte aux autres disciplines. En effet, étant convaincue que l'interdisciplinarité est un enrichissement, c'est de cette façon que j'envisage mes travaux. Je travaille sur trois thèmes de recherche principaux :

- La gastronomie et les arts de la table.
- Le pastoralisme et la transhumance.
- L'identité et la culture provençales.

GASTRONOMIE ET ARTS DE LA TABLE.

Je m'intéresse à ce sujet depuis plus de vingt ans artistiquement (esthétique, iconographie…) et historiquement (histoire sociale et culturelle, histoire des mentalités, histoire de l'alimentation et de la cuisine). Spécialisée au départ sur la cour de France durant l'Ancien Régime, j'ai depuis élargi

mon champ de recherche tant d'un point de vue historique (plus spécifiquement de la fin Moyen Âge à nos jours) que géographique (la Provence). J'ai de nombreuses publications dont *Les Rois à table* et *À la table des élites* (PUP), *Les Menus de Choisy* ou encore *Tables des riches, tables du peuples. Gastronomies et traditions culinaires provençales du Moyen Âge à nos jours* (Prix Monsieur et Madame Amphoux 2014, décerné par l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de Marseille).

PASTORALISME ET TRANSHUMANCE

Depuis plusieurs années, je travaille également sur le pastoralisme et la transhumance en Provence, des origines à nos jours, avec une prédilection pour les périodes modernes et contemporaines. J'ai déjà publié plusieurs ouvrages sur le pastoralisme en Crau, sur la transhumance durant la Seconde Guerre mondiale, sur les routes de transhumance au XVIIIème siècle ou encore sur la bergerie d'Arles.

L'IDENTITÉ ET LA CULTURE PROVENÇALES

Depuis quelques années, je m'intéresse tout particulièrement à la question de l'identité provençale à travers sa culture sous toutes formes afin de mieux comprendre les liens et les marqueurs de l'appartenance des Provençaux à leur région, comme par exemple à travers l'exposition *Paysages animés & vie provençale (XIXème-XXème siècles)*.

LIVRES

Longo mai à l'Académie des Fadas de Marseille, Paris, BoD, Norderstedt, 2023.

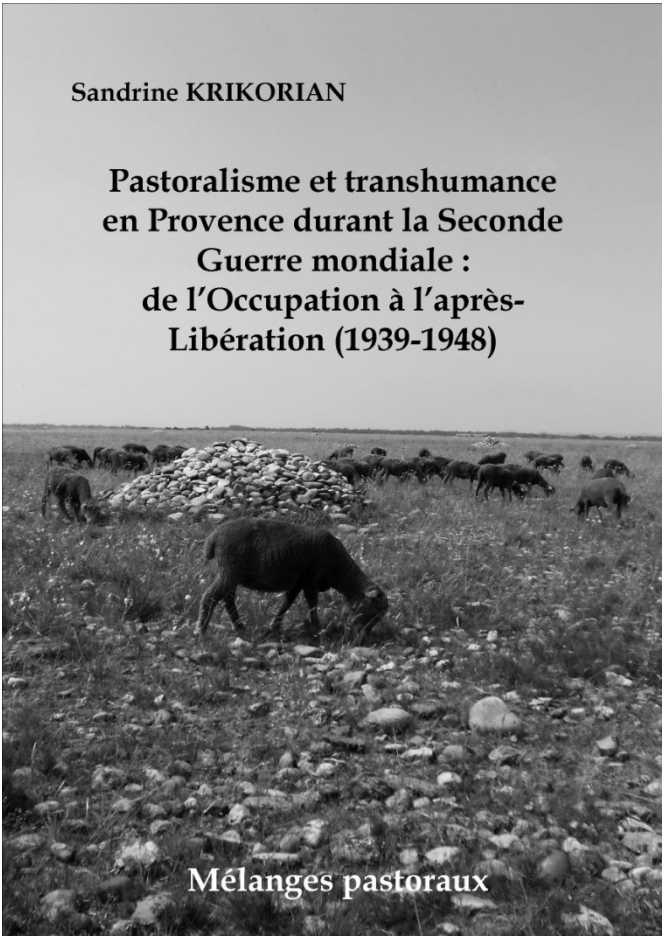
*Les Plaisirs de la Vie de César Pellenc (1654). Une œuvre poético-gastronomique provençale du XVII*ème *siècle*,
Paris, BoD, Norderstedt, 2023.

La bergerie nationale d'Arles (1805-1825), Paris, BoD, Norderstedt, 2023.

Sandrine KRIKORIAN

La bergerie nationale d'Arles (1805-1825)

Pastoralisme et transhumance en Provence durant la Seconde Guerre mondiale : de l'Occupation à l'après-Libération (1939-1948), Paris, BoD, Norderstedt, 2023.

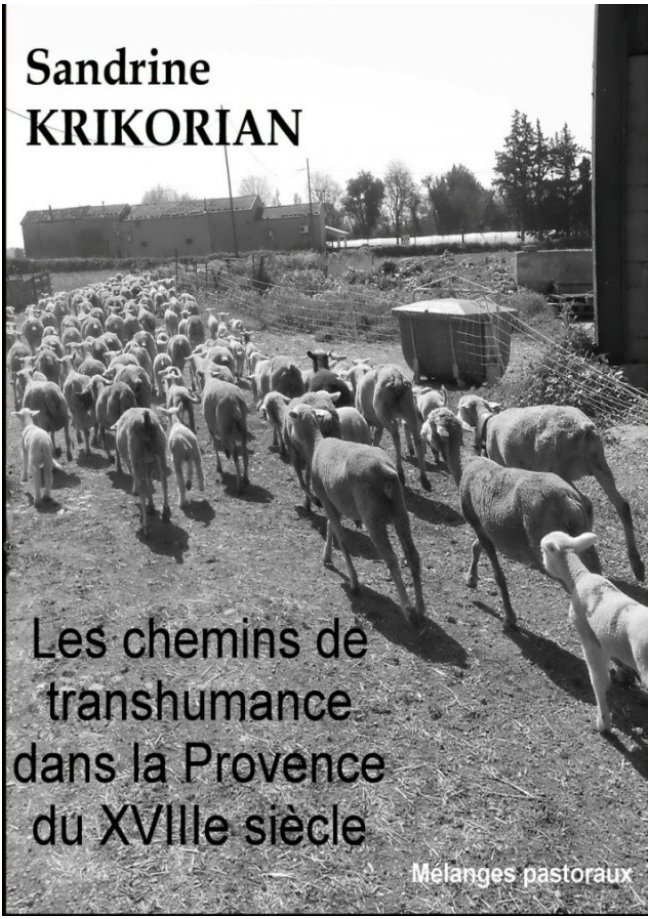


Et Saint-Martin-de-Crau devint indépendante… (1882-1925), Paris, BoD, Norderstedt, 2023.

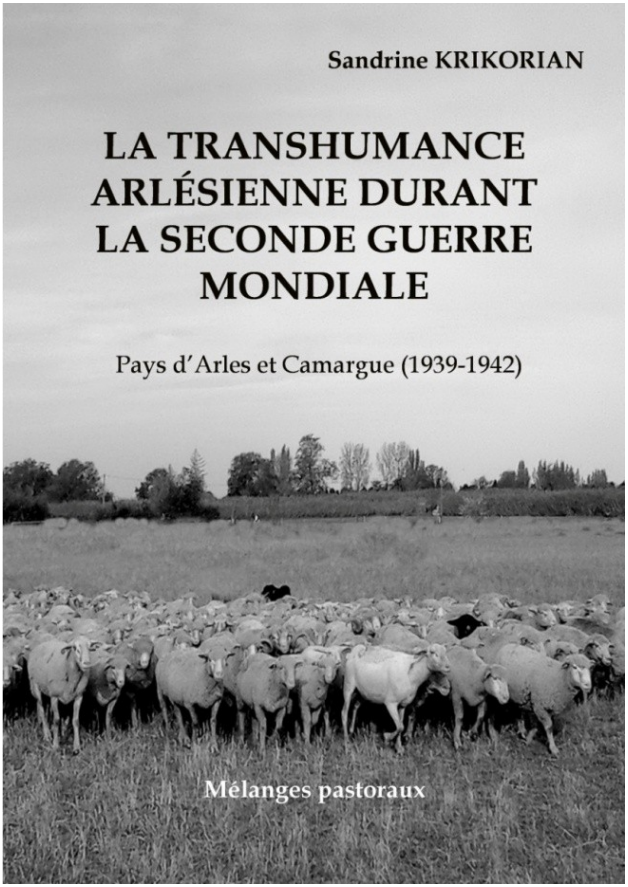
Sandrine KRIKORIAN

Et Saint-Martin-de-Crau devint indépendante…
(1882-1925)

*Les chemins de transhumance dans la Provence du XVIII*ème *siècle*, Paris, BoD, Norderstedt, collection Mélanges Pastoraux, 2023.

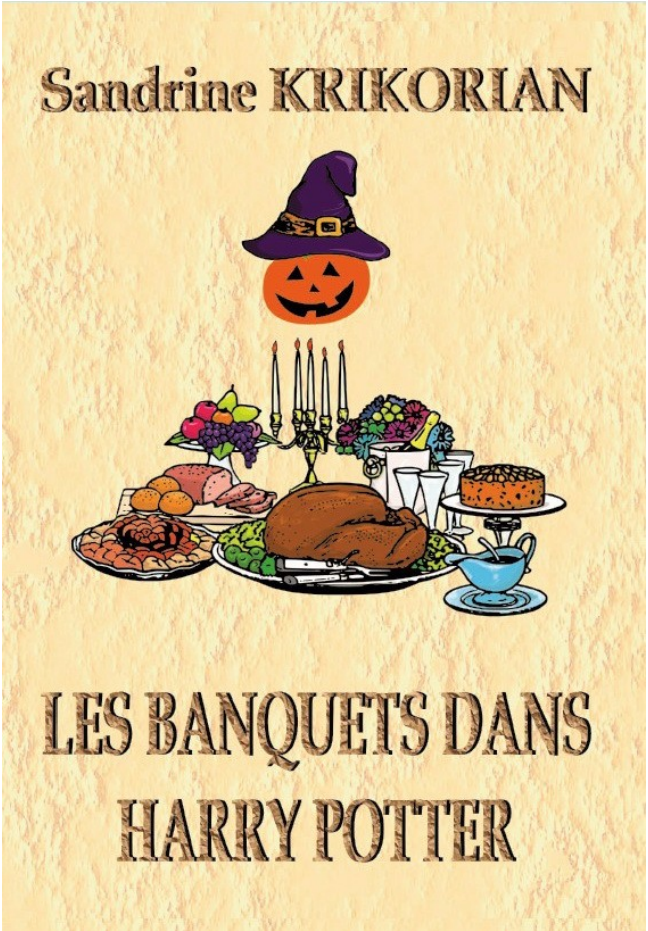


La transhumance arlésienne durant la Seconde Guerre mondiale. Pays d'Arles et Camargue (1939-1942), Paris, BoD, Norderstedt, collection Mélanges pastoraux, 2023.



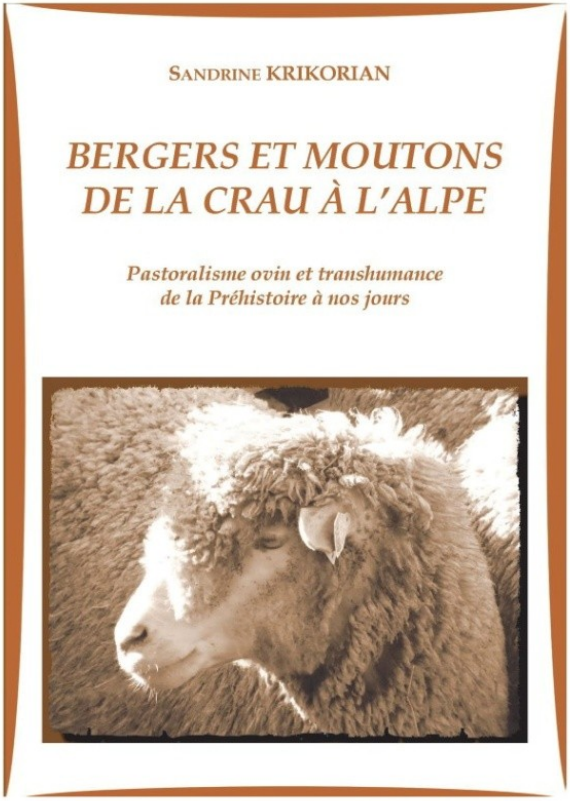
L'Académie des Fadas de Marseille, Paris, BoD, Norderstedt, 2022.

Les banquets dans Harry Potter, Paris, BoD, Norderstedt, 2021.



Les Menus de Choisy, Paris, BoD, Norderstedt, 2021.

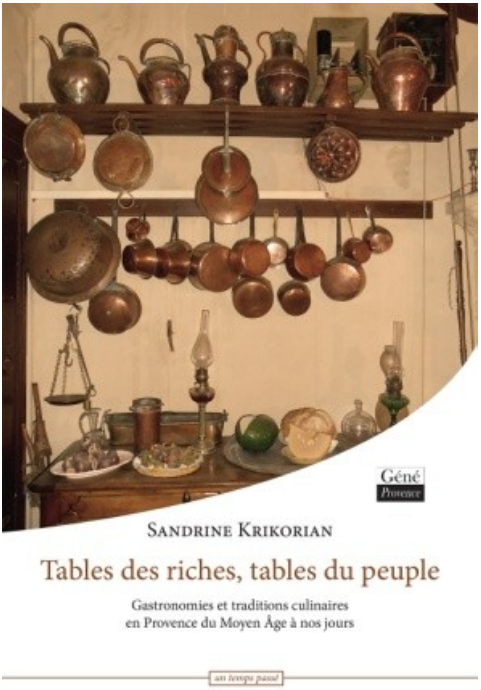
Bergers et moutons de la Crau à l'alpe. Pastoralisme ovin et transhumance de la Préhistoire à nos jours, Paris, BoD, Norderstedt, 2021.
Préfacé par Monsieur Régis Bertrand, professeur émérite d'Aix-Marseille Université.



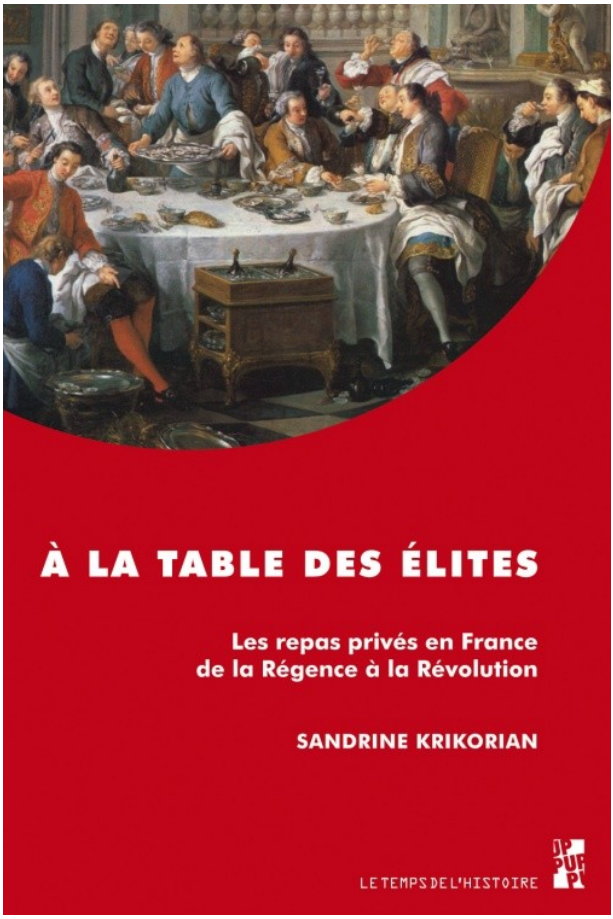
Les quatre mousquetaires pagnolesques, Paris, BoD, Norderstedt, 2020.

Tables des riches, tables du peule. Gastronomies et traditions culinaires en Provence du Moyen Âge à nos jours, Saint-Martin-de-Crau, éditions Jean-Marie Desbois (GénéProvence), collection Un temps passé, 2014.

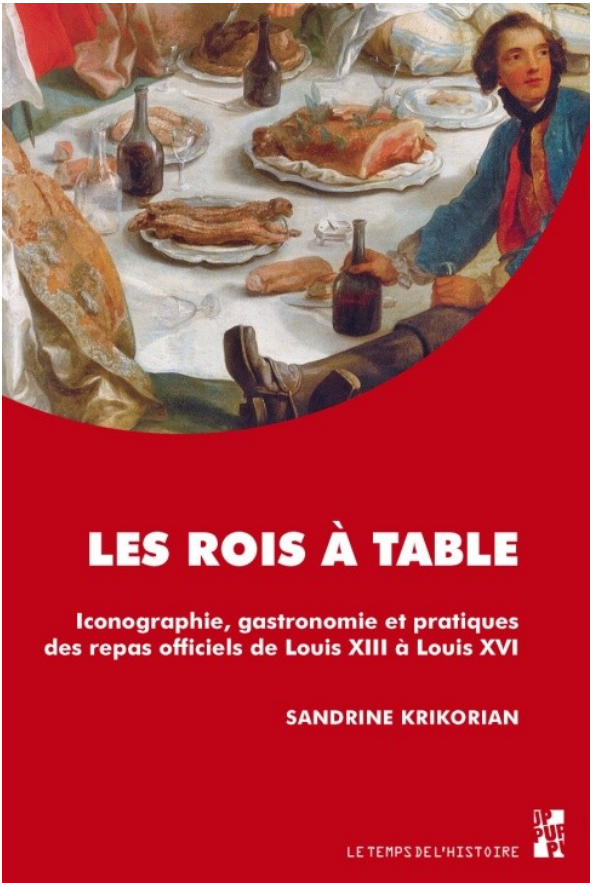
PRIX MONSIEUR ET MADAME AMPHOUX
DANS LA CLASSE DES LETTRES
DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES, LETTRES ET ARTS DE MARSEILLE
(2014)



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



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



ACTES DE COLLOQUES

« Les recettes dites "à la provençale" dans la gastronomie du XVIIIème siècle », Actes du colloque *Boire et manger en Provence du Moyen Âge à nos jours (Xème-XXème siècles) : étude archéologique et historique de la consommation alimentaire*, 6 et 7 octobre 2020, Aix-en-Provence, sous la direction de Marie-Astrid Chazottes, éditions Mergoil, 2023.

« La reconstitution culinaire : une réalité virtuelle ou un rêve devenu réalité ? », 144ème CTHS, Marseille, 2018, éditions CTHS, 2021.

« De l'entremets médiéval aux festins louis-quatorziens : propagande politique et faste royal », in *Le rituel des cérémonies* (sous la direction de Jean Duma), 139ème CTHS, Nîmes, 2014, édition numérique 2018.

« Les surtouts de table au XVIIIème siècle : un langage visuel artistique et patriotique », in *La diversité des langages visuels, de l'Antiquité à l'époque moderne* (sous la direction de Mireille Corbier et Gilles Sauron), 139ème CTHS, Nîmes, 2014, édition numérique 2018.

« Gestes culinaires et ustensiles de cuisine dans la peinture des XVIIème et XVIIIème siècles ou le travestissement d'une réalité quotidienne », in *Les cuisines*, (sous la direction de François Blary), 138ème CTHS, Rennes, 2013, édition numérique 2016.

« L'iconographie des repas du Christ en France au XVIIème siècle », in *Représentations et alimentation : Arts et pratiques alimentaires* (sous la direction de Dominique Poulot), 138ème CTHS, Rennes, 2013, édition numérique 2015.

« Chocolat et café de la table de Louis XV au château de Choisy », in *À la table des châteaux*, Actes des Rencontres d'Archéologie et d'Histoire en Périgord les 26, 27 et 28 septembre 2014, (sous la direction de Anne-Marie Cocula et Michel Combet), Bordeaux, Ausonius Editions, Scripta Mediaevalia 27, 2015, p. 249-257.

« Manque et excès de convivialité dans les repas royaux de l'Ancien Régime », in revue *Lumières*, (sous la direction de Cécilé Revauger, Rémy Duthille et Jean Mondot), Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, n°21, 2013, p. 67-80.

« Des plaisirs de la chère aux plaisirs de la chair : le dérèglement des sens dans les *Contes* illustrés de La Fontaine », in *Images, textes et concepts* (sous la

direction de Jean-René Gaborit), 132ème CTHS, Arles, 2007, édition numérique, 2012.

« La table du Roi dans l'image populaire : les repas de Louis XIV dans les almanachs », in *L'imagerie populaire : sources et modèles* (sous la direction d'Annie Duprat), 132ème CTHS, Arles, 2007, édition numérique, 2010.

« Pour une interprétation littéraire et morale de l'iconographie des repas populaires français des XVIIème et XVIIIème siècles à travers les œuvres de Bourdon et de Greuze » (sous la direction de Jean-René Gaborit), in *Tradition et innovation en Histoire de l'Art*, 131ème CTHS, Grenoble, 2006, édition numérique, 2009.

CHAPITRES D'OUVRAGES COLLECTIFS

« The diets of rich and powerful », in *Early Modern Food*, edited by Roderick Phillips, London, Routledge (à paraître / to be published).

« À la table de Maupas… », in *La Préfecture de Marseille*, sous la direction de Laurent Noet, Marseille, éditions David Gaussen et E.S.So.R, 2021.

« L'horloge néobaroque des ébénistes David Frères », in *La Préfecture de Marseille*, sous la direction de Laurent Noet, Marseille, éditions David Gaussen et E.S.So.R, 2021.

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

REVUES À COMITÉ DE LECTURE

« Images du banquet royal sous les Valois », in *Le banquet de la Renaissance : images et usages* (sous la direction de Diane Bodart et Valérie Boudier), *Revue Prédelle - Journal of Visual Arts*, n°33, 2014.

« Nourriture et arts de la table à travers deux romans du XVIIème 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.

AUTRES PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES

L'iconographie des arts de la table dans la porcelaine de Sèvres au XVIIIème siècle, Paris, BoD, édition numérique, 2020.

Le thé et le café dans l'art français des XVIIème et XVIIIème siècles, Paris, BoD, édition numérique, 2020.

AUTRES EXPÉRIENCES

ADMINISTRATION UNIVERSITAIRE

Gestion de dossiers et accueil des enseignants et des étudiants (Université de Provence Aix-Marseille).

EXPOSITIONS ET MUSÉOGRAPHIE

EXPOSITION 2020-2021 : Paysages animés & Vie provençale (XIXème-XXème siècles) - Observatoire de la langue et de la culture provençales à Cheval-Blanc (Vaucluse – 84).

Commissariat scientifique de l'exposition (choix du thème de l'exposition, de sa structure, des œuvres, muséographie, écriture d'un livret…).

Livret en libre accès et à télécharger au format pdf sur le lien ci-après : https://sandrinekrikorian.com/livret-de-lexposition-paysages-animes-vie-provencale-xixeme-xxeme-siecles/

EXPOSITION – 2017 : La vie au temps du cardinal de Richelieu - Musée et espace Richelieu à Richelieu (Indre-et-Loire – 37).

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

MUSÉOGRAPHIE – 2013 : Table reconstituée - Musée de la faïence et de la Mode à Marseille (Bouches-du-Rhône – 13).

Conseil pour la reconstitution de la table de la salle à manger du XVIIIème siècle du château Borély.

VISITES GUIDÉES

J'ai effectué et continue à effectuer de nombreuses visites guidées depuis plus de 20 ans :

- Aix-en-Provence : Cathédrale Saint-Sauveur.

- Marseille : Circuit de la ville pour des croisiéristes, Stade Vélodrome, Préfecture de Marseille…

- Saint-Martin-de-Crau : Le patrimoine pastoral à Saint-Martin-de-Crau.

Pour plus de détails cliquer sur le lien ci-après :
https://sandrinekrikorian.com/bergers-moutons-monuments-de-saint-martin-de-crau/

- Salon-de-Provence : Sur les pas des bergers.

- Viviers : visite de la ville.

JOURNALISME / COMMUNICATION

J'ai également une expérience dans le journalisme (presse écrite) et dans la communication.

Journalisme : Correspondante locale et sportive de presse pour le quotidien régional *La Provence* à Saint-Martin-de-Crau et occasionnellement pour d'autres communes : Mouriès, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Tarascon, Maussane-les-Alpilles… (5 ans).

Pressbook téléchargeable au format pdf sur le lien ci-après :
https://sandrinekrikorian.com/journal-la-provence-mon-press-book/

Communication :

Service communication. Municipalité de Saint-Martin-de-Crau.

Conférences et colloques. J'ai effectué de nombreuses conférences dans la France entière : Provence, Richelieu, Paris, Bordeaux, Lyon, Rennes… (en cours depuis plus de 20 ans).

Animatrice radio. À *Soleil FM* - Saint-Martin-de-Crau, couvrant les territoires d'Arles, Crau, Camargue, Alpilles, Montagnette : animation de ma propre chronique bimensuelle, préparation et animation d'émissions, nettoyage et montage de sons… (10 ans).