



Sandrine KRIKORIAN

**LE REPAS DU MARQUIS DE
CAYLUS À ARLES
(25 OCTOBRE 1720)**



PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'UN REPAS ARLÉSIEN DU XVIII^E SIÈCLE...

IL Y 305 ANS, LE 25 OCTOBRE 1720, LES CONSULS D'ARLES OFFRAIENT UN REPAS AU MARQUIS DE CAYLUS. AVEC LA SORTIE DE MON NOUVEAU LIVRE, DÉCOUVREZ UN PAN DE L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE ARLÉSIENNE ET PROVENÇALE DU XVIII^E SIÈCLE.

Un document inédit est conservé dans les archives communales d'Arles : le repas offert par les consuls d'Arles au marquis de Caylus le 25 octobre 1720.

Mon ouvrage étudie le rôle de ce repas dans l'histoire culinaire de la région ainsi que le lien avec la gastronomie française contemporaine.

1. Le repas arlésien de 1720 : une fenêtre sur la gastronomie des élites provençales.

Ce repas aristocratique nous invite à la table des élites arlésiennes et provençales au début du XVIII^e siècle. Précieux à plusieurs titres, il nous permet de comprendre quels étaient les plats servis à cette époque ainsi que les aliments consommés.

2. L'analyse du repas : coût, service et disposition des plats.

Une des richesses de ce document d'archive concerne les informations précises sur le coût des mets, le service et la disposition des plats sur la table lors des repas publics officiels.

3. Les sources comparées : livres de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles et Menus de Choisy.

Afin de comprendre le contexte culinaire de ce repas arlésien, une analyse comparative est faite avec les recettes et les menus de livres de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles ainsi que les Menus de Choisy recensant les repas servis au roi Louis XV dans son château de Choisy entre 1744 et 1763.

4. Une gastronomie franco-provençale du XVIII^e siècle.

L'analyse comparée de ce repas avec les autres sources contemporaines montre comment il s'inscrit dans la gastronomie française et la cuisine aristocratique. Entre similarités et différences, les mets raffinés, souvent influencés par la cuisine française classique de l'époque, intègrent des ingrédients locaux typiques de la Provence.

5. L'analyse linguistique des plats : un voyage à travers le vocabulaire culinaire provençal du XVIII^e siècle.

Une autre facette de l'étude présente une analyse linguistique du vocabulaire culinaire, principalement provençal, permettant ainsi de mieux comprendre de quelle façon les dénominations des plats sont imprégnées de la culture provençale.

6. Retranscription de l'intégralité du document.

Pour que le lecteur puisse saisir toute la richesse du repas arlésien, une transcription complète du menu est fournie en annexe.

En résumé...

L'étude du repas officiel offert au marquis de Caylus le 25 octobre 1720 par les consuls de la ville d'Arles constitue une pièce maîtresse pour comprendre l'évolution de la gastronomie provençale au temps de la Régence. Grâce à une analyse comparative avec les livres de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles et les Menus de Choisy, servis au roi de France entre 1744 et 1763, mon ouvrage met en lumière la place de ce festin dans les pratiques culinaires de Provence et la gastronomie aristocratique française.

Disponible sur le site BoD : <https://librairie.bod.fr/le-repas-du-marquis-de-caylus-a-arles-25-octobre-1720-sandrine-krikorian-9782322622382>

ou en librairie

**POUR MIEUX CONNAÎTRE
MON TRAVAIL**

<https://sandrinekrikorian.com/>

<https://sandrinekrikorian.com/acuienco/>

POUR ALLER PLUS LOIN...



UN ARTICLE À DÉCOUVRIR :

[Histoire de l'alimentation et de la gastronomie en Provence : voyage à travers les plats historiques, la vaisselle et les traditions de table](#)