

# Food and Culture in France

View Online



---

[1]

Aron, J.-P. and Rootes, N. 1975. *The art of eating in France: manners and menus in the nineteenth century*. Owen.

[2]

Balzac, H. de et al. 2014. *Le cousin Pons*. Gallimard.

[3]

Balzac, H. de 1870. *Physiologie gastronomique*, in *Oeuvres complètes*. Lévy.

[4]

Balzac, H. de and Castex, P.-G. 1976. 'Hygiene du mariage', in *La comédie humaine*. NRF/Gallimard.

[5]

Barthes, R. 1968. *Elements of semiology*. Farrar Strauss & Giroux.

[6]

Baxter, J. 2017. *Eating eternity: food, art and literature in France*. Museyon.

[7]

Beecher, J. 1986. Charles Fourier: the visionary and his world. University of California Press.

[8]

Beecher, J. Parody and Liberation in the New Amorous World of Charles Fourier. History Workshop. 20.

[9]

Berg, M. and Clifford, H. 1999. Consumers and luxury: consumer culture in Europe 1650-1850. Manchester University Press.

[10]

Bertrand, J.-P. et al. 2001. Huysmans, à côté et au-delà: actes du colloque de Cerisy-la-Salle. Peeters-Vrin.

[11]

Bertrand Marquer De l'épigastre au ventre : œconomia animale et économie du corps social. Romantisme. n°154, 4, 53-64.

[12]

Borie, J. 1991. Huysmans: le Diable, le célibataire et Dieu. Bernard Grasset.

[13]

Briffault, E. 1846. Paris à table / par Eugène Briffault ; illustré par Bertall. J. Hetzel.

[14]

Brown, J.W. 1984. Fictional meals and their function in the French novel, 1789-1848. University of Toronto.

[15]

Charles Fourier Oeuvres Completes, Gallica (tomes 1-12):  
<http://gallica.bnf.fr/services/engine/search/sru?operation=searchRetrieve&version=1.2&collapsing=disabled&rk=21459;2&query=%28%28dc.creator%20all%20%22charles%20fourier%22%20or%20dc.contributor%20all%20%22charles%20fourier%22%20%29%20and%20dc.title%20all%20%22oeuvres%20completes%22%20%29%20and%20dc.relation%20all%20%22cb37328606x%22>.

[16]

Chira, R.G. 2005. Burlesque et science-fiction: Cyrano de Bergerac et Jules Verne. *Echinox Journal*. 9 (2005), 105-114.

[17]

Cruikshank, J. 1968. *French literature and its background*. Oxford University Press.

[18]

David Charles *La Lune est dans le puits : une lecture politique de Jules Verne*. *Romantisme*. n° 123, 1, 95-104.

[19]

Drouard, A. 2007. *Histoire des cuisiniers en France: XIXe-XXe siècle*. CNRS.

[20]

Dubois, P.C. 2004. Savarin/BalZac: Du gout des excitants sur liecriture moderne. *Nineteenth Century French Studies*. 33, 1 (2004), 75-88.

[21]

DUMONCEAUX, Pierre *Cuisine et dépaysement*. *Europe*. 56, 5.

[22]

Dutton, J. 2002. Feeding Utopian Desires: Examples of the Cockaigne Legacy in French Literary Utopias. *Nottingham French Studies*. 41, 2 (Sep. 2002), 20–36.  
DOI:<https://doi.org/10.3366/nfs.2002-2.002>.

[23]

Farrant, T. 2012. *An introduction to nineteenth-century French literature*. Bristol Classical Press.

[24]

Ferguson, P.P. 2004. *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*. University of Chicago Press.

[25]

Ferguson, P.P. 2004. *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*. University of Chicago Press.

[26]

Fischler, C. 2001. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Jacob.

[27]

Flandrin, J.L. et al. 1999. *Food: a culinary history from antiquity to the present*. Columbia University Press.

[28]

FORTASSIER, R 'Sur Brillat-Savarin et de l'alimentation dans la génération'. *L'Année Balzacienne*.

[29]

Fourier, C. 1966. *Oeuvres complètes de Charles Fourier*. Éditions Anthropos.

[30]

Fourier, C. et al. 1972. The utopian vision of Charles Fourier: selected texts on work, love, and passionate attraction. Cape.

[31]

Gijswijt-Hofstra, M. and Porter, R. 2001. Cultures of neurasthenia: from Beard to the first world war. Rodopi.

[32]

Gildea, R. 2008. Children of the Revolution: the French, 1799-1914. Harvard University Press.

[33]

Guyaux, A. et al. 1987. Huysmans: une esthétique de la décadence : actes du colloque de Bâle, Mulhouse et Colmar des 5, 6 et 7 novembre 1984. Champion.

[34]

Huysmans, J.-K. et al. 2016. Nouvelles. Flammarion.

[35]

Lefebvre, H. 1975. Actualité de Fourier: colloque d'Arc-et-Senans. Éditions Anthropos.

[36]

Levi, J. 2015. Jane Levi, 'Fourier versus the gastronomes'. Utopian Studies. 26, 1 (2015).

[37]

Lévi-Strauss, C. 1968. L'Origine des manières de table. Plon.

[38]

Lévi-Strauss, C. et al. 1970. *The raw and the cooked*. Jonathan Cape.

[39]

Lloyd, C. 1990. *J.-K. Huysmans and the fin-de-siècle novel*. Edinburgh University Press for the University of Durham.

[40]

Magraw, R. 1983. *France, 1814-1915 [i.e.1815-1914]: the bourgeois century*. Fontana Paperbacks.

[41]

Maingon, C. 1994. *La médecine dans l'oeuvre de J.K. Huysmans*. Nizet.

[42]

Marquer, B. 2013. 'Masticat ridendo mores' : Flaubert et le comique physiologique. *Flaubert Review*. 13 (2013).

[43]

Martin, A. 1985. *The knowledge of ignorance: from Genesis to Jules Verne*. Cambridge University Press.

[44]

Martin, A. 1990. *The mask of the prophet: the extraordinary fictions of Jules Verne*. Clarendon Press.

[45]

Mennell, S. 1996. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. University of Illinois Press.

[46]

Monselet, C. and Brillat-Savarin 1879. *Physiologie du gout*. Librairie des Bibliophiles.

[47]

Onfray, M. 1990. *Le Ventre des philosophes: critique de la raison diététique*. Librairie générale française.

[48]

Pitte, J.-R. and Gladding, J. 2002. *French gastronomy: the history and geography of a passion*. Columbia University Press.

[49]

Prendergast, C. 1992. *Paris and the nineteenth century*. Blackwell.

[50]

Rambourg, P. 2010. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du moyen âge au XXe siècle*. Perrin.

[51]

Raymond, F. 1983. *Jules Verne: 4: Texte, image, spectacle*. Lettres modernes/Minard.

[52]

Revel, J.-F. 2007. *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*. Tallandier.

[53]

Revel, J.-F. and Brillat-Savarin 2009. *Physiologie du goût*. Flammarion.

[54]

Riasanovsky, N.V. 1969. *The teaching of Charles Fourier*. University of California Press.

[55]

Richard, J.-P. 1979. *Microlectures*. Seuil.

[56]

Schehr, L.R. and Weiss, A.S. eds. 2001. *French food: on the table, on the page, and in French culture*. Routledge.

[57]

Schehr, L.R. and Weiss, A.S. eds. 2001. *French food: on the table, on the page, and in French culture*. Routledge.

[58]

Shenton, C.G. 1977. 'A vau-l'eau': A Naturalist 'Sotie'. *The Modern Language Review*. 72, 2 (Apr. 1977). DOI:<https://doi.org/10.2307/3725077>.

[59]

Sicotte, G. 1999. *Le festin lu: le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*. Liber.

[60]

Sipe, D. 2009. Social Gastronomy, Brillat-Savarin and Fourier. *French Cultural Studies*. 20, 3 (Aug. 2009), 219–236. DOI:<https://doi.org/10.1177/0957155809105744>.

[61]

Spang, R.L. 2000. *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Harvard University Press.



[62]

Spary, E.C. 2014. Feeding France: new sciences of food, 1760-1815. Cambridge University Press.

[63]

State University of New York College at Fredonia. Department of Foreign Languages Eating Paris: J.-K. Huysmans's 'A vau-l'eau'".

[64]

State University of New York College at Fredonia. Department of Foreign Languages The Conflict Over Food in the Work of J.-K. Huysmans".

[65]

Tacussel, P. 2000. Charles Fourier: le jeu des passions : actualité d'une pensée utopique. Desclée de Brouwer.

[66]

Unwin, T. 1997. The Cambridge Companion to the French Novel: From 1800 to the Present. Cambridge University Press.

[67]

Unwin, T.A. and Dawson Books 2005. Jules Verne: journeys in writing. Liverpool University Press.

[68]

Verne, J. et al. 2005. De la Terre à la Lune: suivi de Autour de la Lune. Garnier-Flammarion.

[69]

Virey, J.-J. Du régime alimentaire des anciens: et des résultats de la différence de leur nourriture avec celle des modernes.

[70]

Walker, D.H. 2011. Consumer chronicles: cultures of consumption in modern French literature. Liverpool University Press.

[71]

Walker, H. and Oxford Symposium on Food & Cookery 2002. Bee Wilson, in The meal: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2001. Prospect Books.

[72]

West-Sooby, J. 2004. Consuming culture: the arts of the French table. University of Delaware Press.

[73]

Winner, Anthony THE INDIGESTIBLE REALITY: J.-K. HUYSMANS' 'DOWN STREAM'. The Virginia Quarterly Review. 50.

[74]

Worth-Stylianou, V. and Cassell Ltd 1996. Cassell guide to literature in French. Cassell.

[75]

De la prostitution dans la ville de Paris : considérée sous le rapport de l'hygiène publique, de la morale et de l'administration... ; suivi d'un Précis hygiénique, statistique et administratif sur la prostitution dans les principales villes de l'Europe. [Volume 2] / par A.-J.-B. Parent-Duchâtelet,... ; [précédé d'une notice historique sur l'auteur, par le Dr François Leuret] ; complété par des documents nouveaux et des notes par [Adolphe] Trébuchet,... et Poirat-Duval,...

[76]

French Historical Studies.

[77]

Gastrosophy today: can Charles Fourier's vision of food become a model for 21st-century food empowerment projects? Magali Fleurot.

[78]

Honoré de Balzac : Traité des excitants modernes.

[79]

La gastronomie, poème : Joseph Berchoux : Free Download & Streaming : Internet Archive.

[80]

Le héros à la table. À vau l'eau ou le piège gastronomique.

[81]

« L'envers du romanesque dans A vau-l'eau de Joris-Karl Huysmans ».

[82]

Lévi-Strauss, 'Le Triangle culinaire', L'Arc, 26 (1966), 19-28.

[83]

2015. Nouvelle théorie du déjeuner. (2015).

[84]

Sade, Fourier, Loyola.