

Food and Culture in France

View Online



-
1.
Gildea R. *Children of the Revolution: The French, 1799-1914*. Harvard University Press; 2008.

 2.
Magraw R. *France, 1814-1915 [i.e.1815-1914]: The Bourgeois Century*. Vol Fontana history of modern France. Fontana Paperbacks; 1983.

 3.
Unwin T. *The Cambridge Companion to the French Novel: From 1800 to the Present*. Vol Cambridge Companions to Literature. Cambridge University Press; 1997.
<https://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://dx.doi.org/10.1017/CCOL0521495636>

 4.
Worth-Stylianou V, Cassell Ltd. *Cassell Guide to Literature in French*. Cassell; 1996.

 5.
Farrant T. *An Introduction to Nineteenth-Century French Literature*. Vol New readings : introductions to European literature and culture. Bristol Classical Press; 2012.

 6.
Cruikshank J. *French Literature and Its Background*. Vol Oxford paperbacks. Oxford University Press; 1968.

7.

Monselet C, Brillat-Savarin. *Physiologie Du Gout*. Vol Nouvelle bibliothèque classique des éditions Jouaust. Libraire des Bibliophiles; 1879.

<https://www.gutenberg.org/files/22741/22741-h/22741-h.htm>

8.

Ferguson PP. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. University of Chicago Press; 2004.

<https://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://chicago.universitypressscholarship.com/view/10.7208/chicago/9780226243276.001.0001/upso-9780226243238>

9.

Mennell S. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. 2nd ed. University of Illinois Press; 1996.

10.

Revel JF, Brillat-Savarin. *Physiologie Du Goût*. Vol Champs, classiques. Flammarion; 2009.

11.

Berg M, Clifford H. *Consumers and Luxury: Consumer Culture in Europe 1650-1850*. Manchester University Press; 1999.

12.

Aron JP, Rootes N. *The Art of Eating in France: Manners and Menus in the Nineteenth Century*. Owen; 1975.

13.

Flandrin JL, Montanari M, Sonnenfeld A, Botsford C. *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. Vol European perspectives. Columbia University Press; 1999.

14.

Schehr LR, Weiss AS, eds. French Food: On the Table, on the Page, and in French Culture. Routledge; 2001. <https://ebookcentral.proquest.com/lib/gla/detail.action?docID=1195845>

15.

Spary EC. Feeding France: New Sciences of Food, 1760-1815. Vol Cambridge Social and Cultural Histories. Cambridge University Press; 2014.

16.

Marquer B. 'Masticat ridendo mores' : Flaubert et le comique physiologique. Flaubert Review. 2013;(13). <https://flaubert-v1.univ-rouen.fr/revue/article.php?id=125>

17.

Pitte JR, Gladding J. French Gastronomy: The History and Geography of a Passion. Vol Arts and traditions of the table. Columbia University Press; 2002.

18.

Rambourg P. Histoire de La Cuisine et de La Gastronomie Françaises: Du Moyen Âge Au XXe Siècle. Vol Collection Tempus. Perrin; 2010.

19.

French Historical Studies. <https://eleanor.lib.gla.ac.uk/record=b2199381>

20.

Spang RL. The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture. Vol Harvard historical studies. Harvard University Press; 2000.

21.

La gastronomie, poème : Joseph Berchoux : Free Download & Streaming : Internet Archive.
<https://archive.org/details/lagastronomiepo00bercgoog>

22.

Briffault E. Paris à Table / Par Eugène Briffault ; Illustré Par Bertall. J. Hetzel; 1846.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k108869b>

23.

Prendergast C. Paris and the Nineteenth Century. Vol Writing the city. Blackwell; 1992.

24.

Fischler C. L'omnivore: Le Goût, La Cuisine et Le Corps. Jacob; 2001.

25.

Revel JF. Un Festin En Paroles: Histoire Littéraire de La Sensibilité Gastronomique de l'antiquité à Nos Jours. Vol Texto. Tallandier; 2007.

26.

Drouard A. Histoire Des Cuisiniers En France: XIXe-XXe Siècle. Vol CNRS histoire. CNRS; 2007.

27.

Baxter J. Eating Eternity: Food, Art and Literature in France. Museyon; 2017.

28.

Balzac H de, Lorant A, Thuillier J, Thuillier J. Le Cousin Pons. Vol Collection Folio classique. Gallimard; 2014.

29.

Balzac H de, Castex PG. 'Hygiene Du Mariage', in La Comédie Humaine. Vol Bibliothèque de la Pléiade. Nouvelle édition. NRF/Gallimard; 1976.

30.

Dubois PC. Savarin/BalZac: Du gout des excitants sur liecriture moderne. Nineteenth Century French Studies. 2004;33(1):75-88.
<https://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://muse.jhu.edu/article/174312>

31.

Honoré de Balzac: Traité des excitants modernes.
<http://www.bmlisieux.com/curiosa/excitant.htm>

32.

Balzac H de. Physiologie Gastronomique, in Oeuvres Complètes. Éd. definitive. Lévy; 1870.
<https://books.google.co.uk/books?id=TsATAAAAYAAJ&pg=PA471&dq=balzac+physiologie+gastronomique&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiqvrjmgeXTAhVrDMAKHc1PDIMQ6wElJzAA%20-%20v=onepage&q=balzac%20physiologie%20gastronomique&f=false#v=snippet&q=balzac%20physiologie%20gastronomique&f=false>

33.

Nouvelle théorie du déjeuner. Published online 2015.
<http://www.bmlisieux.com/curiosa/balzac04.htm>

34.

Ferguson PP. Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine. University of Chicago Press; 2004.
<https://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://chicago.universitypressscholarship.com/view/10.7208/chicago/9780226243276.001.0001/upso-9780226243238>

35.

FORTASSIER, R. 'Sur Brillat-Savarin et de l'alimentation dans la génération'. L'Année Balzacienne.
<https://search.proquest.com/docview/1311673387/fulltextPDF/B08ABD95ABDE4B94PQ/1?a>

ccountid=14540

36.

Bertrand Marquer. De l'épigastre au ventre : œconomia animale et économie du corps social. *Romantisme*. n°154(4):53-64.
<http://www.cairn.info/revue-romantisme-2011-4-page-53.htm>

37.

Schehr LR, Weiss AS, eds. *French Food: On the Table, on the Page, and in French Culture*. Routledge; 2001. <https://ebookcentral.proquest.com/lib/gla/detail.action?docID=1195845>

38.

Virey Jj. *Du Régime Alimentaire Des Anciens: Et Des Résultats de La Difference de Leur Nourriture Avec Celle Des Modernes*.

39.

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,... <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k86377g>

40.

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>

41.

Fourier C. *Oeuvres Complètes de Charles Fourier*. Éditions Anthropos; 1966.

42.

Brown JW. *Fictional Meals and Their Function in the French Novel, 1789-1848*. Vol University of Toronto romance series. University of Toronto; 1984.

43.

Levi J. Jane Levi, 'Fourier versus the gastronomes'. *Utopian Studies*. 2015;26(1).
<https://jlevidotorg.files.wordpress.com/2013/01/utopianstudies-fourierversusgastronomes-2015.pdf>

44.

Walker H, Oxford Symposium on Food & Cookery. Bee Wilson, in *The Meal: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, 2001. Prospect Books; 2002.

45.

Sipe D. Social Gastronomy, Brillat-Savarin and Fourier. *French Cultural Studies*. 2009;20(3):219-236. doi:10.1177/0957155809105744

46.

Lefebvre H. *Actualité de Fourier: Colloque d'Arc-et-Senans*. Éditions Anthropos; 1975.

47.

Onfray M. *Le Ventre Des Philosophes: Critique de La Raison Diététique*. Vol Le Livre de poche. Biblio essais. Librairie générale française; 1990.

48.

Fourier C, Beecher J, Bienvenu R. *The Utopian Vision of Charles Fourier: Selected Texts on Work, Love, and Passionate Attraction*. Cape; 1972.

49.

Beecher J. Parody and Liberation in the New Amorous World of Charles Fourier. History Workshop. 20. <https://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://www.jstor.org/stable/4288652>

50.

Sade, Fourier, Loyola.

<https://rosswolfe.files.wordpress.com/2015/04/roland-barthes-sade-fourier-loyola1.pdf>

51.

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

<http://ilc-cadernos.com/index.php/cadernos/article/viewFile/411/440>

52.

Tacussel P. Charles Fourier: Le Jeu Des Passions : Actualité d'une Pensée Utopique. Vol Sociologie du quotidien. Desclée de Brouwer; 2000.

53.

Riasanovsky NV. The Teaching of Charles Fourier. University of California Press; 1969.

54.

Beecher J. Charles Fourier: The Visionary and His World. University of California Press; 1986.

55.

Huysmans JK, Huysmans JK, Huysmans JK, Huysmans JK, Huysmans JK. Nouvelles. Vol 1313. (Grojnowski D, ed.). Flammarion; 2016.

56.

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

<https://www.erudit.org/fr/revues/etudfr/1987-v23-n3-etudfr1058/035728ar.pdf>

57.

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

58.

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

59.

Walker DH. Consumer Chronicles: Cultures of Consumption in Modern French Literature. Vol 19. Liverpool University Press; 2011.

<https://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://dx.doi.org/10.5949/UPO9781846317156>

60.

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

61.

Lloyd C. J.-K. Huysmans and the Fin-de-Siècle Novel. Edinburgh University Press for the University of Durham; 1990.

62.

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

<http://revel.unice.fr/loxias/index.html?id=45>.

63.

Sicotte G. Le Festin Lu: Le Repas Chez Flaubert, Zola et Huysmans. Liber; 1999.

64.

Gijswijt-Hofstra M, Porter R. Cultures of neurasthenia: from Beard to the first world war. In: Vol 63. Rodopi; 2001.

65.

Bertrand JP, Duran S, Grauby F. Huysmans, à Côté et Au-Delà: Actes Du Colloque de Cerisy-La-Salle. Peeters-Vrin; 2001.

66.

Guyaux A, Heck C, Kopp R. Huysmans: Une Esthétique de La Décadence : Actes Du Colloque de Bâle, Mulhouse et Colmar Des 5, 6 et 7 Novembre 1984. Vol 1. Champion; 1987.

67.

Maingon C. La Médecine Dans l'oeuvre de J.K. Huysmans. Nizet; 1994.

68.

Winner, Anthony. THE INDIGESTIBLE REALITY: J.-K. HUYSMANS' 'DOWN STREAM'. The Virginia Quarterly Review. 50.
<https://search-proquest-com.ezproxy.lib.gla.ac.uk/docview/1291782909/23F1075DFC4A424DPQ/6?accountid=14540>

69.

Richard JP. Microlectures. Seuil; 1979.

70.

Shenton CG. 'A vau-l'eau': A Naturalist 'Sotie'. The Modern Language Review. 1977;72(2).
doi:10.2307/3725077

71.

Verne J, Verne J, Vierne S. De La Terre à La Lune: Suivi de Autour de La Lune. Garnier-Flammarion; 2005.

72.

West-Sooby J. Consuming Culture: The Arts of the French Table. 1st Amer. ed. University of Delaware Press; 2004.

73.

Unwin TA, Dawson Books. Jules Verne: Journeys in Writing. Liverpool University Press; 2005.

<http://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=http://dx.doi.org/10.5949/liverpool/9780853236948.001.0001>

74.

DUMONCEAUX, Pierre. Cuisine et dépaysement. Europe. 56(5).

<https://search-proquest-com.ezproxy.lib.gla.ac.uk/docview/1303132883/fulltext/E2104E49C2F14E37PQ/19?accountid=14540>

75.

Martin A. The Knowledge of Ignorance: From Genesis to Jules Verne. Vol 9. Cambridge University Press; 1985.

76.

David Charles. La Lune est dans le puits : une lecture politique de Jules Verne. Romantisme . n° 123(1):95-104. <https://www.cairn.info/revue-romantisme-2004-1-page-95.htm>

77.

Chira RG. Burlesque et science-fiction: Cyrano de Bergerac et Jules Verne. Echinex Journal. 2005;(9):105-114.

<http://ezproxy.lib.gla.ac.uk/login?url=https://www.ceeol.com/search/viewpdf?id=97222>

78.

Raymond F. Jules Verne: 4: Texte, Image, Spectacle. Vol 4. Lettres modernes/Minard; 1983.

79.

Martin A. *The Mask of the Prophet: The Extraordinary Fictions of Jules Verne*. Clarendon Press; 1990.

80.

Dutton J. Feeding Utopian Desires: Examples of the Cockaigne Legacy in French Literary Utopias. *Nottingham French Studies*. 2002;41(2):20-36. doi:10.3366/nfs.2002-2.002

81.

Lévi-Strauss C, Weightman J, Weightman D. *The Raw and the Cooked*. Vol 1. Jonathan Cape; 1970.

82.

Lévi-Strauss C. *L'Origine Des Manières de Table*. Vol 3. Plon; 1968.

83.

Barthes R. *Elements of Semiology*. Farrar Strauss & Giroux; 1968.

84.

Lévi-Strauss, 'Le Triangle culinaire', *L'Arc*, 26 (1966), 19-28.
http://palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf