

Food and Culture in France

View Online



1

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

2

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

3

Unwin T. The Cambridge Companion to the French Novel: From 1800 to the Present. Cambridge: : 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. London: : Cassell 1996.

5

Farrant T. An introduction to nineteenth-century French literature. London: : Bristol Classical Press 2012.

6

Cruickshank J. French literature and its background. London: : Oxford University Press

1968.

7

Monselet C, Brillat-Savarin. *Physiologie du gout*. Paris: : 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*. Chicago, Ill: : 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. Urbana, Ill: : University of Illinois Press 1996.

10

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

11

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

12

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

13

Flandrin JL, Montanari M, Sonnenfeld A, et al. *Food: a culinary history from antiquity to the present*. New York: : Columbia University Press 1999.

14

Schehr LR, Weiss AS, editors. French food: on the table, on the page, and in French culture . New York: : Routledge 2001.
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/gla/detail.action?docID=1195845>

15

Spary EC. Feeding France: new sciences of food, 1760-1815. Cambridge, United Kingdom: : Cambridge University Press 2014.

16

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

17

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

18

Rambourg P. Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: du moyen âge au XXe siècle. Paris: : 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. Cambridge, Mass: : 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. Paris: : J. Hetzel 1846.
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k108869b>

23

Prendergast C. Paris and the nineteenth century. Oxford: : Blackwell 1992.

24

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

25

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

26

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

27

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

28

Balzac H de, Lorant A, Thuillier J, et al. Le cousin Pons. [Paris]: : Gallimard 2014.

29

Balzac H de, Castex P-G. 'Hygiene du mariage', in La comédie humaine. Nouvelle édition. [Paris]: : NRF/Gallimard 1976.

30

Dubois PC. Savarin/BalZac: Du gout des excitants sur liecriture moderne. Nineteenth Century French Studies 2004;**33**: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. Paris: : Lévy 1870.
<https://books.google.co.uk/books?id=TsATAAAAYAAJ&pg=PA471&dq=balzac+physiologie+gastronomique&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiqvrjmgeXTAhVrDMAKHc1PDIMQ6wEIjzAA%20-%20v=onepage&q=balzac%20physiologie%20gastronomique&f=false#v=snippet&q=balzac%20physiologie%20gastronomique&f=false>

33

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

34

Ferguson PP. Accounting for taste: the triumph of French cuisine. Chicago, Ill: : 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?accountid=14540>

36

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

37

Schehr LR, Weiss AS, editors. French food: on the table, on the page, and in French culture . New York: : Routledge 2001.
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/gla/detail.action?docID=1195845>

38

Virey J-J. Du régime alimentaire des anciens: et des résultats de la difference de leur nourriture avec celle des modernes. Ulan Press, 2011:

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. Paris: : Éditions Anthropos 1966.

42

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

43

Levi J. Jane Levi, 'Fourier versus the gastronomes'. Utopian Studies 2015;**26**
. <https://jlevidotorg.files.wordpress.com/2013/01/utopianstudies-fouriersversusgastronomes-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. Devon, England: : Prospect Books 2002.

45

Sipe D. Social Gastronomy, Brillat-Savarin and Fourier. French Cultural Studies 2009;**20**:219-36. doi:10.1177/0957155809105744

46

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

47

Onfray M. Le Ventre des philosophes: critique de la raison diététique. Paris: : 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. London: : 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. Paris: : Desclée de Brouwer 2000.

53

Riasanovsky NV. The teaching of Charles Fourier. Berkeley, CA: : University of California Press 1969.

54

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

55

Huysmans J-K, Huysmans J-K, Huysmans J-K, et al. *Nouvelles*. Paris: : 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. Liverpool: : 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. Paris: : Bernard Grasset 1991.

61

Lloyd C. J.-K. Huysmans and the fin-de-siècle novel. Edinburgh: : 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. Montréal, Québec: : Liber

1999.

64

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

65

Bertrand J-P, Duran S, Grauby F. Huysmans, à côté et au-delà: actes du colloque de Cerisy-la-Salle. Leuven: : 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. Paris: : Champion 1987.

67

Maingon C. La médecine dans l'oeuvre de J.K. Huysmans. Paris: : 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](https://search-proquest-com.ezproxy.lib.gla.ac.uk/docview/1291782909/23F1075DFC4A424DPQ/6?accountid=14540)

69

Richard J-P. Microlectures. Paris: : Seuil 1979.

70

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

71

Verne J, Verne J, Vienne S. De la Terre à la Lune: suivi de Autour de la Lune. Paris: : Garnier-Flammarion 2005.

72

West-Sooby J. Consuming culture: the arts of the French table. 1st Amer. ed. Newark: : University of Delaware Press 2004.

73

Unwin TA, Dawson Books. Jules Verne: journeys in writing. Liverpool: : 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**
[.https://search-proquest-com.ezproxy.lib.gla.ac.uk/docview/1303132883/fulltext/E2104E49C2F14E37PQ/19?accountid=14540](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. Cambridge: : Cambridge University Press 1985.

76

David Charles. La Lune est dans le puits : une lecture politique de Jules Verne. Romantisme ;n° **123**: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;:105-14.<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. Paris: : Lettres modernes/Minard 1983.

79

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

80

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

81

Lévi-Strauss C, Weightman J, Weightman D. The raw and the cooked. London: : Jonathan Cape 1970.

82

Lévi-Strauss C. L'Origine des manières de table. [Paris]: : Plon 1968.

83

Barthes R. Elements of semiology. New York: : 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