

# 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).
  
  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 (Librairie des Bibliophiles, 1879).

8.

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

9.

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

10.

Revel, J.-F. & 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, J.-P. & Rootes, N. *The art of eating in France: manners and menus in the nineteenth century*. (Owen, 1975).

13.

Flandrin, J. L., Montanari, M., Sonnenfeld, A. & Botsford, C. *Food: a culinary history from antiquity to the present*. vol. European perspectives (Columbia University Press, 1999).

14.

French food: on the table, on the page, and in French culture. (Routledge, 2001).

15.

Spary, E. C. 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).

17.

Pitte, J.-R. & 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.

20.

Spang, R. L. 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.

22.

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

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, J.-F. 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. (Museum, 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, P.-G. 'Hygiène du mariage', in La comédie humaine. vol. Bibliothèque de la Pléiade (NRF/Gallimard, 1976).

30.

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

31.

Honoré de Balzac : Traité des excitants modernes. in.

32.

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

33.

*Nouvelle théorie du déjeuner*. (2015).

34.

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

35.

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

36.

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

37.

*French food: on the table, on the page, and in French culture*. (Routledge, 2001).

38.

Virey, J.-J. Du régime alimentaire des anciens: et des résultats de la différence 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,...

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, J. W. 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* **26**, (2015).

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* **20**, 219–236 (2009).

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**,.

50.

Sade, Fourier, Loyola.

51.

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

52.

Tacussel, P. *Charles Fourier: le jeu des passions : actualité d'une pensée utopique*. vol. *Sociologie du quotidien* (Desclée de Brouwer, 2000).

53.

Riasanovsky, N. V. 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, J.-K., Huysmans, J.-K., Huysmans, J.-K., Huysmans, J.-K. & Huysmans, J.-K. Nouvelles. vol. 1313 (Flammarion, 2016).

56.

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

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, D. H. Consumer chronicles: cultures of consumption in modern French literature. vol. 19 (Liverpool University Press, 2011).

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 ».

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, J.-P., 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**,.

69.

Richard, J.-P. Microlectures. (Seuil, 1979).

70.

Shenton, C. G. 'A vau-l'eau': A Naturalist 'Sotie'. The Modern Language Review **72**, (1977).

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. (University of Delaware Press, 2004).

73.

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

74.

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

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**, 95–104.

77.

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

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* **41**, 20–36 (2002).

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.