

Food and Culture in France

View Online



-
1.
Gildea, R.: Children of the Revolution: the French, 1799-1914. Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts (2008).
 2.
Magraw, R.: France, 1814-1915 [i.e.1815-1914]: the bourgeois century. Fontana Paperbacks, [London] (1983).
 3.
Unwin, T.: The Cambridge Companion to the French Novel: From 1800 to the Present. Cambridge University Press, Cambridge (1997).
 4.
Worth-Stylianou, V., Cassell Ltd: Cassell guide to literature in French. Cassell, London (1996).
 5.
Farrant, T.: An introduction to nineteenth-century French literature. Bristol Classical Press, London (2012).
 6.
Cruckshank, J.: French literature and its background. Oxford University Press, London (1968).

7.

Monselet, C., Brillat-Savarin: Physiologie du gout. Libraire des Bibliophiles, Paris (1879).

8.

Ferguson, P.P.: Accounting for taste: the triumph of French cuisine. University of Chicago Press, Chicago, Ill (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, Urbana, Ill (1996).

10.

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

11.

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

12.

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

13.

Flandrin, J.L., Montanari, M., Sonnenfeld, A., Botsford, C.: Food: a culinary history from antiquity to the present. Columbia University Press, New York (1999).

14.

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

15.

Spary, E.C.: Feeding France: new sciences of food, 1760-1815. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom (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. Columbia University Press, New York (2002).

18.

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

19.

French Historical Studies.

20.

Spang, R.L.: The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture. Harvard University Press, Cambridge, Mass (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, Paris (1846).

23.

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

24.

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

25.

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

26.

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

27.

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

28.

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

29.

Balzac, H. de, Castex, P.-G.: 'Hygiene du mariage', in La comédie humaine. NRF/Gallimard, [Paris] (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. Presented at the .

32.

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

33.

Nouvelle théorie du déjeuner. (2015).

34.

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

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

38.

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

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, Paris (1966).

42.

Brown, J.W.: Fictional meals and their function in the French novel, 1789-1848. University of Toronto, 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, Devon, England (2002).

45.

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

46.

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

47.

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

48.

Fourier, C., Beecher, J., Bienvenu, R.: *The utopian vision of Charles Fourier: selected texts on work, love, and passionate attraction*. Cape, London (1972).

49.

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

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 Fleuret.

52.

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

53.

Riasanovsky, N.V.: The teaching of Charles Fourier. University of California Press, Berkeley, CA (1969).

54.

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

55.

Huysmans, J.-K., Huysmans, J.-K., Huysmans, J.-K., Huysmans, J.-K., Huysmans, J.-K.: Nouvelles. Flammarion, Paris (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. Liverpool University Press, Liverpool (2011).

60.

Borie, J.: Huysmans: le Diable, le célibataire et Dieu. Presented at the (1991).

61.

Lloyd, C.: J.-K. Huysmans and the fin-de-siècle novel. Edinburgh University Press for the University of Durham, Edinburgh (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, Montréal, Québec (1999).

64.

Gijswijt-Hofstra, M., Porter, R.: Cultures of neurasthenia: from Beard to the first world war. Presented at the (2001).

65.

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

67.

Maingon, C.: La médecine dans l'oeuvre de J.K. Huysmans. Nizet, Paris (1994).

68.

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

69.

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

70.

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

71.

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

72.

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

73.

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

74.

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

75.

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

Press, Cambridge (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. *Lettres modernes/Minard*, Paris (1983).

79.

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

80.

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

81.

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

82.

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

83.

Barthes, R.: Elements of semiology. Farrar Strauss & Giroux, New York (1968).

84.

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