

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. 'Hygiène du mariage', in *La comédie humaine*. NRF/Gallimard.

[5]

Balzac, *Le Cousin Pons*: .

[6]

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

[7]

Barthes, R. et al. 1975. *Physiologie du goût*. Hermann.

[8]

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

[9]

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

[10]

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

[11]

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

[12]

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

[13]

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

[14]

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

[15]

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

[16]

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

[17]

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>.

[18]

Chelebourg, C. 1999. Jules Verne: l'œil et le ventre : une poétique du sujet. Lettres modernes Minard.

[19]

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

[20]

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

[21]

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

[22]

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

[23]

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

[24]

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

[25]

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>.

[26]

'Economies of Excess in Brillat-Savarin, Balzac, and Baudelaire' | Romantic Circles:
https://romantic-circles.org/praxis/gastronomy/wilner/wilner_essay.html.

[27]

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

[28]

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

[29]

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

[30]

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

[31]

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

[32]

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

[33]

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

[34]

Fourier, C. Oeuvres complètes de Charles Fourier - Volume 1. Éditions Anthropos.

[35]

Fourier, C. Oeuvres complètes de Charles Fourier - Volume 4. Éditions Anthropos.

[36]

Fourier, C. Oeuvres complètes de Charles Fourier - Volume 5. Éditions Anthropos.

[37]

Fourier, C. Oeuvres complètes de Charles Fourier - Volume 6. Éditions Anthropos.

[38]

Fourier, C. Oeuvres complètes de Charles Fourier - Volume 7. Éditions Anthropos.

[39]

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

[40]

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

[41]

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

[42]

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.

[43]

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

[44]

Huysmans, J.-K. and King, B. 2017. Drifting (À vau-l'eau). Dedalus.

[45]

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

[46]

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

[47]

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

[48]

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

[49]

Lillestøl, K. 2018. 'Neurasthenia gastrica' revisited: perceptions of nerve-gut interactions in nervous exhaustion, 1880–1920. *Microbial Ecology in Health and Disease*. 29, 2 (Nov. 2018). DOI:<https://doi.org/10.1080/16512235.2018.1553438>.

[50]

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

[51]

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

[52]

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

[53]

Marquer, B. 2017. *L'autre siècle de Messer Gaster?: Physiologies de l'estomac dans la littérature du XIXe siècle*. Hermann.

[54]

Marquer, B. 2013. 'Masticat ridendo mores': Flaubert et le comique physiologique.

Flaubert Review. 13 (2013).

[55]

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

[56]

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

[57]

Mathias, M. and Moore, A.M. eds. 2018. *Gut Feeling and Digestive Health in Nineteenth-Century Literature, History and Culture*. Springer International Publishing.

[58]

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.

[59]

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

[60]

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

[61]

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

[62]

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

[63]

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

[64]

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

[65]

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

[66]

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

[67]

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

[68]

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

[69]

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

[70]

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

[71]

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>.

[72]

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

[73]

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>.

[74]

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

[75]

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

[76]

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

[77]

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

[78]

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

[79]

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

[80]

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

[81]

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

[82]

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

[83]

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

[84]

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.

[85]

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

Delaware Press.

[86]

Williams, E.A. 2003. A cultural history of medical vitalism in enlightenment Montpellier. Ashgate.

[87]

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

[88]

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

[89]

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,...

[90]

French Historical Studies.

[91]

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

[92]

Honoré de Balzac : Traité des excitants modernes.

[93]

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

[94]

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

[95]

Le Voluptueux et le Gourmand: Économie de la Jouissance Chez la Mettrie et Brillat-Savarin.

[96]

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

[97]

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

[98]

2015. Nouvelle théorie du déjeuner. (2015).

[99]

Sade, Fourier, Loyola.