

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.
Cruickshank, 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.

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

9.

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

10.

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

11.

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).

12.

Revel, J.-F. & Brillat-Savarin. *Physiologie du goût*. vol. Champs, classiques (Flammarion, 2009).

13.

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

14.

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

15.

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).

16.

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

17.

Spary, E. C. Feeding France: new sciences of food, 1760-1815. vol. Cambridge Social and Cultural Histories (Cambridge University Press, 2014).

18.

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

19.

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).

20.

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

21.

French Historical Studies.

22.

Spang, R. L. The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture. vol. Harvard historical studies (Harvard University Press, 2000).

23.

Barthes, R., Guibert, M., & Brillat-Savarin. Physiologie du goût. (Hermann, 1975).

24.

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

25.

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

26.

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

27.

Prendergast, C. Paris and the nineteenth century. vol. Writing the city (Blackwell, 1992).

28.

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

29.

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

30.

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

31.

Balzac, Le Cousin Pons.

32.

Balzac, H. de, Lorant, A., Thuillier, J. & Thuillier, J. Le cousin Pons. vol. Collection Folio classique (Gallimard, 2014).

33.

Balzac, H. de & Castex, P.-G. 'Hygiène du mariage', in La comédie humaine. vol. Bibliothèque de la Pléiade (NRF/Gallimard, 1976).

34.

Dubois, P. C. Savarin/Balzac: Du goût des excitants sur l'écriture moderne. *Nineteenth Century French Studies* **33**, 75-88 (2004).

35.

Honoré de Balzac : Traité des excitants modernes. in.

36.

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

37.

Nouvelle théorie du déjeuner. (2015).

38.

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

39.

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

40.

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

41.

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

42.

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

43.

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,...

44.

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

45.

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

46.

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

47.

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

48.

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

49.

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

50.

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

51.

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

52.

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>.

53.

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

54.

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

55.

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).

56.

Sipe, D. Social Gastronomy, Brillat-Savarin and Fourier. *French Cultural Studies* **20**, 219-236 (2009).

57.

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

58.

Onfray, M. *Le Ventre des philosophes: critique de la raison diététique*. vol. *Le Livre de poche*. Biblio essais (Librairie générale française, 1990).

59.

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

60.

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

61.

Sade, Fourier, Loyola.

62.

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

63.

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

64.

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

65.

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

66.

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

67.

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

68.

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

69.

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

70.

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

71.

Borie, J. Huysmans: le Diable, le célibataire et Dieu. in (Bernard Grasset, 1991).

72.

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

73.

Gut Feeling and Digestive Health in Nineteenth-Century Literature, History and Culture. (Springer International Publishing, 2018).

74.

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

75.

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

76.

Gijswijt-Hofstra, M. & Porter, R. Cultures of neurasthenia: from Beard to the first world war. in vol. 63 (Rodopi, 2001).

77.

Bertrand, J.-P., Duran, S. & Grauby, F. Huysmans, à côté et au-delà: actes du colloque de Cerisy-la-Salle. (Peeters-Vrin, 2001).

78.

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).

79.

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

80.

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

81.

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

82.

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

83.

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

84.

Lillestøl, K. 'Neurasthenia gastrica' revisited: perceptions of nerve-gut interactions in

nervous exhaustion, 1880–1920. *Microbial Ecology in Health and Disease* **29**, (2018).

85.

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

86.

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

87.

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

88.

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

89.

Martin, A. *The knowledge of ignorance: from Genesis to Jules Verne*. vol. 9 (Cambridge University Press, 1985).

90.

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

91.

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

92.

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

93.

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

94.

Dutton, J. Feeding Utopian Desires: Examples of the Cockaigne Legacy in French Literary Utopias. Nottingham French Studies **41**, 20–36 (2002).

95.

Lévi-Strauss, C., Weightman, J. & Weightman, D. The raw and the cooked. vol. 1 (Jonathan Cape, 1970).

96.

Lévi-Strauss, C. L'Origine des manières de table. vol. 3 (Plon, 1968).

97.

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

98.

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

99.

Chelebourg, C. Jules Verne: l'œil et le ventre : une poétique du sujet. vol. 41 (Lettres modernes Minard, 1999).