

# 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.

'Economies of Excess in Brillat-Savarin, Balzac, and Baudelaire' | Romantic Circles,  
[https://romantic-circles.org/praxis/gastronomy/wilner/wilner\\_essay.html](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, Chicago, Ill (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, Urbana, Ill (1996).

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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

17.

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

20.

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

21.

French Historical Studies.

22.

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

23.

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

24.

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

25.

La gastronomie, poème : Joseph Berchoux : Free Download & Streaming : Internet Archive, <https://archive.org/details/lagastronomiepo00bercgoog>.

26.

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

27.

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

28.

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

29.

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

30.

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

31.

Balzac, Le Cousin Pons.

32.

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

33.

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

34.

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

35.

Honoré de Balzac : Traité des excitants modernes. Presented at the .

36.

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

37.

Nouvelle théorie du déjeuner. (2015).

38.

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

Press, Chicago, Ill (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.

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

42.

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

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, Paris (2017).

45.

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

46.

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

47.

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

48.

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

49.

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

50.

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

51.

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

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. University of Toronto, 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, Devon, England (2002).

56.

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

57.

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

58.

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

59.

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



60.

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

61.

Sade, Fourier, Loyola,  
<https://rosswolfe.files.wordpress.com/2015/04/roland-barthes-sade-fourier-loyola1.pdf>.

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. Desclée de Brouwer, Paris (2000).

64.

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

65.

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

66.

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

71.

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

72.

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

73.

Mathias, M., Moore, A.M. eds: Gut Feeling and Digestive Health in Nineteenth-Century Literature, History and Culture. Springer International Publishing, Cham (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, Montréal, Québec (1999).
- 76.
- Gijswijt-Hofstra, M., Porter, R.: *Cultures of neurasthenia: from Beard to the first world war*. Presented at the (2001).
- 77.
- Bertrand, J.-P., Duran, S., Grauby, F.: *Huysmans, à côté et au-delà: actes du colloque de Cerisy-la-Salle*. Peeters-Vrin, Leuven (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*. Champion, Paris (1987).
- 79.
- Maingon, C.: *La médecine dans l'oeuvre de J.K. Huysmans*. Nizet, Paris (1994).
- 80.
- Winner, Anthony: *THE INDIGESTIBLE REALITY: J.-K. HUYSMANS' 'DOWN STREAM'*. *The Virginia Quarterly Review*. 50,.
- 81.
- Richard, J.-P.: *Microlectures*. Seuil, Paris (1979).
- 82.
- Shenton, C.G.: *'A vau-l'eau': A Naturalist 'Sotie'*. *The Modern Language Review*. 72, (1977). <https://doi.org/10.2307/3725077>.

83.

Huysmans, J.-K., King, B.: *Drifting (À vau-l'eau)*. Dedalus, Sawtry, Cambridgeshire (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). <https://doi.org/10.1080/16512235.2018.1553438>.

85.

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

86.

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

87.

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

88.

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

89.

Martin, A.: *The knowledge of ignorance: from Genesis to Jules Verne*. Cambridge University Press, Cambridge (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. *Lettres modernes/Minard*, Paris (1983).

93.

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

94.

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>.

95.

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

96.

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

97.

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

98.

Lévi-Strauss, 'Le Triangle culinaire', L'Arc, 26 (1966), 19-28,  
[http://palimpsestes.fr/textes\\_philo/levi\\_strauss/triangle\\_culinaire.pdf](http://palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf).

99.

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