

VOLLSTÄNDIGES LITERATURVERZEICHNIS
VIVE LA CUISINE – KULTURGESCHICHTE DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE
(C. H. BECK 2019/ MÜNCHEN)

Die aufgelisteten Standardwerke stellen nur einen Auszug aus der umfangreichen Bibliographie dar. Das vollständige Literaturverzeichnis ist im Internet abrufbar unter www.pietropietro.de.

BD (Abkürzung für bande dessinée/ Comic)

- Aaron, J.-P.: Der Club der Bäuche. Stuttgart 1993
- Abad, R.: Le grand marché. Paris 2002
- Aboulafia, D.: Das Mittelmeer. FaM 2013
- Abramson, J.: Food culture in France. Westport 2007
- Abric, L.: Les grands vins de Bourgogne. 1750-1870. Précyc-sous-Thil 1993
- Académie des gastronomes: Dictionnaire de l'Académie des gastronomes. Paris 1962
- Adrian, J.: Les pionniers français de la science alimentaire. London–Paris–New York 1994
- Aebischer s. Pichon
- Ahrens, B.: Die Déjeuner-Malerei von Édouard Manet, Claude Monet und Pierre-Auguste Renoir. HH 2008
- Alexandre, Ph. & L'Aulnoit, B. de: Le roi Carême. Paris 2003
- À la table d'Eugénie. Kat. Château de Compiègne 2009 (ed. Bovet, H.)
- Albert, J.-M.: Aux Tables du Pouvoir. Des banquets grecs à l'Élysee. Paris 2009
- Ali-Bab & al.: Französische Kochkunst. Genf 1953
- Alimentation et gastronomie. Portail Wikipédia
- Alléno, Y.: Ma cuisine française. Paris 2014 (Französische Küche. Stuttgart 2014)
- Terroir Parisien (2 vol.). Paris 2010
- 101 créations. Grenoble 2009
- & Brenot, V.: Sauces. Réflexions d'un cuisinier. Paris 2014
- La feuille de chou. Beilage zu Terroir Parisien. Paris 2010
- Frédéric, M.-C.: Terroirs. Reflexions d'un cuisinier. Paris 2016
- Almeida-Topor, H.: Le goût d'étranger, les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII^e siècle. Paris 2006
- Altwegg, J.: Die Kochkunst geht auf die Straße: Der Siegeszug des Restaurants in der französischen Revolution. In: Schultz, U. (ed.): Speisen, Schlemmen, Fasten. FaM-Leipzig 1995, 269-284
- Amato, B. & Lefèvre, M.: Camembert. L'histoire d'un village. Condé-sur-Noireau 2014
- André, J.-L. & al.: Frankreich. Eine kulinarische Reise. München 2002
- Andressen, B. M.: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen. Stuttgart-Zürich 1996
- Andrieu, P.: Histoire du restaurant en France. Montpellier 1955
- s. Curnonsky
- Andrieux, J.-Y. & Harismendy, P. (edd.): L'assiette du touriste. Tours 2013
- Androuet, P.: Guide de Fromage. Paris 1971
- Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula (ed. Liechtenhan, E.) Leipzig-Berlin 1928 (2. Ausgabe Berlin 1963, Corpus medicorum Latinorum 8, 1/ Lat. Reprint Charleston 2017)
- Appert, N.: L'art de conserver. Chartres 2017
- Le livre des tous les ménages. Paris 1810 (Das Buch für alle Haushaltungen. Koblenz 1810)
- Ariès, P.: Une histoire politique de l'alimentation. Paris 2016

- Le Socialisme gourmand. Paris 2012
- Petit manuel anti-McDo à l'usage des petits et des grands. Villeurbanne 1999
- La fin des mangeurs. Paris 1997
- Les Fils de McDo. Paris 1997
- & Gang, G: Le Goût. Paris 2000
- & Terras, Ch.: José Bové. Die Revolte eines Bauern. Hamburg 2001
- Armogate D. & Leser, N.: La légende dorée du pastis. Milan 2005
- Arntz, H.: Vom Vin de champagne mousseux zum Champagne A.O.C.. Das erste Jahrhundert 1660-1760. Wiesbaden 1996
- Aron, J.-P.: Der Klub der Bäuche. Stuttgart 1993
- Le mangeur du XIX^e siècle. Paris 1973
- L'art de la cuisine française au XVII^e siècle. Paris 1995
- ARTE: De l'art et du cochon/ Augenschmaus. Fernsehserie ab 2012
- Ascher, F.: Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique. Paris 2005
- Association des Amis de Curnonsky: Curnonsky es ses amis. Luçon 1979
- Assouly, O.: Les nourritures de Jean-Jacques Rousseau. Paris 2016
- Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe des terroirs. Arles 2004
- Les nourritures divines. Essais sur les interdits alimentaires. Paris 2002
- À table. Kat. Centre Pompidou. Paris 1986
- Audot, L. E.: La Cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique. Paris 1809 (41 reprints bis 1900)
- Augé M.: Éloge du bistrot parisien. Paris 2015
- Aulagnier, F.: Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques et de leurs propriétés (2 Bde). Paris 1830
- L'Aulnoit s. Alexandre
- Aussudre, M.: La Nouvelle Cuisine Française: rupture et avènement d'une nouvelle ère culinaire (Mémoire de Master II, IEHCA). Tours 2015
- Encore une nouvelle cuisine? www.tenzo.fr 17.1.2016
- Azzola s. Migliari

- Babelon, J.-P.: Versailles et les tables royales. Kat. 1993/94
- Bachtin, M. M.: Rabelais und seine Welt. FaM 1995
- Bäumler s. Zischka
- Balzac, H. de: La nouvelle théorie du déjeuner (La Mode, 1830). In : Œuvres complètes d'Honoré de Balzac. Bd. 2. Paris 1940, 43-47
- & Grimod de la Reynière, A. B. L.: Le gastronome français. Paris 1828
- Banner L.: Why Women have not been great chefs. In: South Atlantic Quarterly 72/2 (1973) 193-212
- Barbary de Langlade, J.: Maxim's. Cent ans de vie parisienne. Paris 1990
- Barbier, J.-P.: Nicolas Appert inventeur et humaniste. Paris 1994
- Bardají, Th.: La salsa mahonesa. Madrid 1928
- Barondeau, J. B.: Curnonsky à la carte. Curnonsky en route. Curnonsky souvenirs gastronomiques. 3 Bde. München 2007
- Barbier, J. P.: Nicolas Appert inventeur et humaniste. Paris 1994
- Barthelme, W.: Das Café-Concert als Thema der französischen Malerei und Graphik des ausgehenden 19. Jh. Diss. FU Berlin 1987
- Barthes, R.: Beefsteak und Pommes Frites. In: Mythen des Alltags. FaM 1964. S. 36-38

Batzner, M.: Haute Cuisine. Kulturgeschichte der französischen hohen Küche. Saarbrücken 2007

Bauer s. Plantier

Baur, E. G.: Der Reichtum der einfachen Küche. Rezepte aus Frankreich. München 1997

Baxter, J.: Eating Eternity. Food, Art and literature in France. New York 2017

Bazin, J.-F. & Mignotte, A.: Kir. Mâcon 2002

Beaugé, B.: Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine. Paris 2013

– Les aventures de la cuisine française. Paris 1999

– & Demorand, S.: Les cuisines de la critique gastronomique. Paris 2009

Beaujeu, P. Qu.: De laudibus provinciae. s.l. 1551

Beaurepaire, P.-Y.: Marie-Antoinette. Une biographie gastronomique. Paris 2016

Beauvilliers, A.: L'art du cuisinier. Paris 1814

Becker, K.: Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle. Orléans 2017

– Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier: Die französische Ernährungskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters. FaM 2000

Behrendt, A. & B.: Cognac. München 1995

Bell, D. A.: The Cult of the Nation in France. Inventing Nationalism 1680-1800. Cambridge (MA)-London 2001

Bell, D. & Gill, V.: Consuming Geographies. London 1997

Belon, P.: Histoire de la nature des oyseaux. Paris 1555

Bély, L.: Dictionnaire Louis XIV. Paris 2015

Benaouda s. Racine

Bensoussan, M.: Les particules élémentaires. Naissance de la gastronomie au XVI^e siècle. Paris 2002

Berchoux, J.: La gastronomie ou l'homme des champs à table. Paris 1803

Bercovici s. Simmat

Berger, G.: Escoffier und die nouvelle cuisine. Haan-Gruiten 2014

Bernard, G.: Le cognac à la conquête du monde. Pessac 2011

Bernier, G.: Antonin Carême 1783-1833. La sensualité gourmande en Europe. Paris 1989

Berte, M.: Les Menus d'un restaurant de Paris durant le siège. Toulon 1872

Bessenay, J. & Mazzetti, Ph.: Le restaurant. Paris 1994

Biasci, C.: Das Alte im Neuen. Kulturgeschichte der französischen Küche. Bielefeld 1991

Bienassis s. Chevrier, s. Robuchon

Bihl-Willette, L.: Des tavernes aux bistrotts. Lausanne 1997

Bilimoff, M.: Promenade dans les jardins disparus. Bordeaux 2013

Birke, H.-G.: Französisch für das Gastgewerbe. Haan-Gruiten 2006

Birlouez, É.: À la table des seigneurs, des moines et des paysans du moyen âge. Rennes 2015

– Histoire du vin en France. Rennes 2015

– La santé par l'alimentation. Rennes 2013

– À la table avec les grands personnages de l'histoire. Rennes 2012

– Histoire de la cuisine et de la nourriture. Rennes 2011

– & Dreyfus, I.: Petites histoires et grandes recettes de la gastronomie française. Paris 2016

Blain, Ch. : En cuisine avec Alain Passard. BD. Paris 2011

Blake, A. & Crewe, Q.: Les grands chefs. Paris 1979 (Great chefs of France. London 1978)

Blanc, G.: La Nature dans l'assiette. Paris 1987

Bloch-Dano, E.: Die Sehnsucht im Herzen der Artischocke. Zürich 2013

Blond, G. & G.: Festins de tous les temps. Histoire pittoresque de notre alimentation. Paris 1976

Blüher, P.: Alphabetisches Wörterbuch der Speisen und Getränke. Gießen 1979

Bocuse, P.: Le feu sacré. Grenoble 2005

– La cuisine du marché. Paris 1980

Boisard, P.: Le camembert, mythe français. Paris 2009

Boissel, Th.: Brillat Savarin (1755-1826): Un chevalier candide. Paris 1989

Bologne, J.-C.: Histoire des cafés et des cafetiers. Paris 1993

Bonal, F.: Anthologie du Champagne. Langres 1990

Bonneau, M.: La Table des pauvres. Rennes 2013

Bonnefons, N. de: Le jardinier français. Paris 1651 (Reprint Paris 2001)

Bonnet, J.-C.: La Gourmandise et la Faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830). Paris 2015

Bonnin-Ponnier, J.: Le restaurant dans le roman naturaliste. Narration et évaluation. Paris 2002

Borie, V.: L'alimentation à Paris, les Halles et les marchés. Paris 1867/2008

Botermann, H.: Wie aus Galliern Römer wurden. Stuttgart 2005

Bouas, F. & Vivas, F.: Du fait de cuisine. Traité de gastronomie médiévale de maître Chiquart. Arles 2008

Bouchet, Th.: Les fruits défendus. Socialisme et sensualité du XIX^e siècle à nos jours. Paris 2014

Boudan, J.: Geopolitique du goût. Paris 2004

Boué, V. & Delorme, H.: Encyclopédie de la gastronomie française. Paris 2009

Bouilhet, H.: L'orfèvrerie française aux XVIII^e et au XIX^e siècles. 1700-1900 (3 Bde.). Paris 1908-1912

Bourdeau, L.: Histoire de l'alimentation. Paris 1894 (Reprint 2001)

Bourdieu, P.: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. FaM 1982

Bourrin, J.: Les recettes de Mathilde Brunel. Cuisine médiévale pour table d'aujourd'hui. Paris 1993.

Boutaud, J.-J.: La gastronomie au cœur de la cité. Dijon 2016

– Un monde devenu food? Précy-sous-Thil 2010

– Scènes gourmandes. Paris 2006

– Le sens gourmand. Paris 2005

– L'imaginaire de la table. Paris 2004

Bové, J.: Die Welt ist keine Ware. Zürich 2001

Brandon, R.: The people's Chef. The Culinary Revolutions of Alexis Soyer. New York 2004

Bras, M.: Essential cuisine. Arles 2002

Braudel, F.: Frankreich (3. Bde.). Stuttgart 1989/90

– Sozialgeschichte des 15.-18. Jh. Bd. 1: Der Alltag. München 1985

Brazier, E.: La mère Brazier. The Mother of Modern French cooking. New York 2014

Brécourt-Villars, C.: Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie. Paris 1996

Brennan, Th.: Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris. Princeton 1988

Brenot s. Alléno

Brereton, G. E. & Ferrier, J. M.: Le Ménagier de Paris. Oxford 1981

Breteuil, H. de: Le cuisinier européen. Paris 1860

Breton, P.: L'art ménager français. Paris 1952

Briffault, E.: Paris à table. Paris 2003 (1. Aufl. Paris 1846)

Brillat-Savarin, J. A.: Physiologie des Geschmacks (übers. C. Vogt). Leipzig 1983

- Physiologie des Geschmacks (übers. E. Ludwig). FaM 1979
- Physiologie des Geschmacks (übers. W. Kiaulehn). München 1976
- Physiologie des Geschmacks (übers. H. E. Rübesamen). München 1962
- Brogie, M.-B.: À la table des rois. Paris 1996
- Bruegel s. Laurioux
- Brun, J.-P. : Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine. Paris 2004
- s. Poux
- Brunet, P.: Histoire et géographie des fromages. Caen 1987
- Bruyérin-Champier, J.: De re cibaria. Lyon 1560
- Burke, P.: Ludwig XIV. Die Inszenierung des Sonnenkönigs. Berlin 1993
- Butler s. Hiatt

- Caffie, M.: Il était une fois ... la madeleine. Strasbourg 2006
- Calabrese, S.: Cognac. A liquid history. London 2001
- Les cahiers Science & Vie" Nr. 171 (Aug. 2017) 24-86: Gastronomie – L'histoire d'une exception française
- Cantau, A.: Palais Royal. À la table des rois. Paris 2015
- Caparrini, M.: Die deutsche Bearbeitung der *Epistula Anthimi de observatione ciborum*. Göppingen 2011
- Capitulare de villis ed. Brühl, C. Stuttgart 1971
- Caradec, F. & Weill, A.: Le café concert. Paris 1980
- Carco, F.: Les Halles, nuits de Paris. Paris 1927
- Carême, A.: L'art de la cuisine française au XIX^e siècle. Paris 1833 (Reprint Chartres 2015)
- Le pâtissier pittoresque. Paris 1815 (Reprint Paris 2003)
- Le cuisinier parisien. Paris 1828 (Reprint Lyon 1986)
- Carlin, M. & Rosenthal, J. T.: Food and eating in Medieval Europe. London–Rio Grande 1998
- Caro, M.: The Foie Gras Wars. New York 2011
- Caroly, M.: Le corps du roi soleil: grandeur et misère de Sa Majesté Louis XIV. Paris 1991
- Castarède, J.: Histoire de luxe en France des origines à nos jours. Paris 2007
- Castelot, A.: L'Histoire à table. 2 Tom. Évreux 1972
- Catherine (La Citoyenne): La cuisinière républicaine. Paris 1848
- Cazamayou, M.-L.: La célébration du foie gras. Lyon 1989
- Cazes, M.: 50 ans de Lipp. Paris 1966
- Centre d'histoire de la vigne et du vin: Cahiers d'histoire de la vigne et du vin. Beaune 2000-2013
- Chatillon-Plessis: La vie à la table à la fin du XIX^e siècle. Paris 1894
- Champagne! De la vigne au vin. Trois siècles d'histoire. Kat. Musées de Champagne-Ardenne. Paris 2011
- Champérard: Guide Champérard. Les Incontournables. Lyon/ Suresnes seit 1981
- Champion, C.: Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine. Chartres 2010
- Chapelle, V. La: The modern cook. London 1733 (Le cuisiner moderne. Den Haag 1735)
- Chaplais, Ch.: Fourchette mortelle à Chinon. Quimper 2013
- Chaptal, J.-A., Comte de: L'art de faire le vin. Paris 1819
- Châtelet, N.: Le corps à corps culinaire. Montrouge 1998
- Chatenet, M.: La cour de France au XVI^e siècle. Vie sociale et architecture. Paris 2002
- Chauvin, B.: Le clos et le château de Vougeot. Nuits-Saint-Georges 2008
- Chelminski, R.: The Perfectionist. Life and death in Haute cuisine. New York 2005
- The French at table. New York 1985

Chemla, G.: Les ventres de Paris. Paris 1994

Chesnaye, N. de La: Condamnation de Banquet. Genève 1991

Chevallier, J.: August Zang and the French Croissant. North Hollywood (CA) 2009

Chevrier, F.: Notre gastronomie est une culture. Le repas gastronomique des Français au patrimoine de humanité. Paris 2011

– & Bienassis, L.: Le Repas gastronomique des Français. Paris 2015

Child, J.: Französisch Kochen. Basel 2017

– My life in France. New York 2006

Chiquart s. Scully

Claiborne, C. & Franey, P.: Die klassische französische Küche. Weert 1976

Clarisse, C.: Cuisines, recettes d'architecture. Besançon 2004

Clément, G.: La Sagesse du jardinier. Paris 2004

Clément, M.-Ch. & D.: Colette Gourmande. Paris 1990

Cobbi s. Flandrin

Cocula, A.-M. & Combet, M.: À la table des châteaux. Bordeaux 2015

Codacci, L.: Caterina de Medici: Le ricette di una regina. Lucca 2016

Nacache-Ruimi, C.: Albert Cohen. Une poétique de la table. Tours 2015

Colin, F.: Souvenirs d'un monde à table. Langres 2015

– Les sites remarquables du goût. Paris 1996

Collectif: Le petit Guillaumet illustré. Glux-en-Glenne 2013

Columeau, Ph.: Alimentation carnée en Gaule du Sud. Aix-en-Provence 2002

Combet s. Cocula

Coquery, N.: L'hôtel aristocratique. Paris 1998

Coquille, F.: La fruitière, les Français par eux-mêmes. Paris 1840

Corbeau, J.-P. & Poulain, J.P.: Penser l'alimentation entre imaginaire et nationalité. Toulouse 2002

Coron, S. (ed.): Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français. Paris 2001

Casteau, L. de: Ouverture du cuisine. Liège 1604

Corbeau s. Poulain

Corbeyran, É. & Espé: Châteaux de Bordeaux BD. Grenoble ab 2011

Cordon Bleu: L'École de la pâtisserie. Paris 2016

Cosnac, B. de: Die Marquise bittet zu Tisch. Hildesheim 2012

Cotoni, M.-H.: Nourritures et écriture. Nice 2000

Cottas Kulinarischer Almanach Nr. 11: Frankreich. Stuttgart 2003

Couderc, Ph.: Les plats qui ont fait la France. Paris 1995

Coulon, Ch.: Le cuisinier médoquin. Bordeaux 2000

– La table de Montaigne. Paris 2009

– Ce que manger Sud-Ouest veut dire. Bordeaux 2003

Coulon, G.: Les Gallo-Romains. Paris 1985

Couplan, F. s. Veyrat

Courtine, R.: Simenon und Maigret bitten zu Tisch. Zürich 2009

– La cuisine des terroirs. Lyon 1989

– La vie parisienne. Cafés et restaurants des boulevards 1814-1914. Paris 1985

– Les Grands Maîtres de la Cuisine française. Paris 1972

– Anthologie de la littérature gastronomique. Paris 1970

Crestin-Billet, F.: Simenon et Maigret passent à table. Paris 2003

– Objets du Vin à collectionner. Boulogne 1999

Crewe s. Blake

Croze, A. de: La psychologie de la table. Paris 1928
 – s. Curnonsky
 Csergo, J.: Le pot au feu – convivial familial. Ces plats mythiques qui ont fait la France. Paris 1999
 – La Gastronomie, est-elle une marchandise culturelle comme une autre? Chartres xxx
 - & Lemasson, J.-P.: Voyages en gastronomie. Paris 2008
 Crosnier Leconte s. Girveau
 Cuisine à la française: Histoire de la cuisine. www.cuisinealafrancaise.com
 La cuisinière du Haut-Rhin. Mulhausen 1829 (Oberrheinisches Kochbuch Müllhausen 1811)
 Le Cuisinier gascon. Amsterdam 1740 29 auflagen bis 1896
 Curnonsky: Spezialitäten der französischen Provinzen. München 1970
 – Souvenirs Littéraires et gastronomiques. Paris 1958
 – & Andrieu P.: Les fines gueules de France. Paris 1935
 – & Croze, A. de: Le Trésor gastronomique de France, Paris 1933
 – & Dery G.: Anthologie de la Gastronomie Française. Paris 1936
 – & Rouff, M.: La France gastronomique. 26 Bde. Paris 1922-1936
 Curtius, E. R.: Die französische Kultur. Bern & München 1975
 Cussy, Marquis de: L'art culinaire. Paris 1855

Daguin s. Dufor
 Daire, M.-Y.: Le sel des Gaulois. Paris 2003
 Darmon, O.: Bibendum. Ein Jahrhundert Geschichte. Paris 1999
 David, E.: Die französische Küche. Wien 2017 (French provincial cooking. London 1960)
 – The best of Elizabeth David: South Wind through the kitchen. New York 1998
 David, P. & Willemin, M. (Fotos Mermet, G.): Der Küchengarten des Königs. Köln 2011
 Davis, J.: Defining culinary authority. The transformation of cooking in France 1650-1830. Baton Rouge 2013
 Day, J.: La closerie des lilas. Nantes 2009
 Deblock, G.: Bâtiment des recettes. Rennes 2015
 Decloquement, F.: Petit traité savant de la moutarde. Saint-Rémy-de-Provence 2004
 De Costeau, L.: Ouverture de cuisine. Reprint Anvers-Bruxelles 1983
 Delahaye, M.: L'Absinthe. Son histoire. Auvers-sur-Oise 2001
 – & Noël, B.: L'Absinthe muse des peintres. Paris 1999
 Delalex, H.: Louis XIV intime. Paris 2015
 Delamain, R.: Histoire du Cognac. Bellegarde (Ain) 1935
 Delannoy P. & Hervieu, B.: À table! Peut-on encore bien manger? La Tour d'Aigues 2003
 Delfosse, C.: La France fromagère. 1850-1990. Paris 2007
 Delorme s. Boué
 Delteil, J.: La cuisine paleolithique. Paris 1964
 Demorand s. Beaugé
 Derrien s. Sender
 Dery s. Curnonsky
 Des mots à la bouche. Festins littéraires. Gallimard 2003
 Des Lysses, Ch.: The Pimp Cook book. Grenoble 2009
 Des Ombiaux, M.: L'amphitryon d'aujourd'hui, introduction à la vie gourmande. Paris 2004
 – L'Art de manger et son histoire. Paris 1928
 – Les Belles a table. Paris 1926
 Devillers, D.: Les femmes de la mer. Cancalaises. Paris 1903

Dia, R.: Le chef est une femme. Paris 2006
 Dierkens s. Plouvier
 Dietrich s. Ravoire
 Dion, R.: Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle. Paris 1959
 Dix-huitième Siècle 35 (2003): L'épicurisme
 – 29 (1997): Le vin
 – 15 (1983): Aliments et cuisine
 Thiele-Dohrmann, K.: Europäische Kaffeehauskultur. Düsseldorf – Zütich 1997
 Donnat, O.: Les pratiques culturels des Français. Paris 1998
 Donon, J.: Classic French cuisine. Whitefish 2013
 Les Dons de Comus (3. Vol.). Pau 2001
 Downie, D.: A taste of Paris. A history of the Parisian love affair with food. New York 2017
 Drouard, A.: Le mythe gastronomique français. Paris 2010
 – Geschichte der Köche in Frankreich. Stuttgart 2008
 – Histoire des cuisiniers en France. XIX^e-XX^e siècle. Paris 2007
 – Les Français et la table. Paris 2005
 Dubarry, A.: Le boire et le manger. Histoire anecdotique des aliments. Nantes 2014 (Reprint Paris 1884)
 Dubois, U.: Le grand livre des pâtisseries et des confiseurs (2 vol.). Paris 1883
 – La cuisine artistique (2 vol.). Paris 1978 (Reprint Paris 1882)
 Ducasse, A.: Cuisine de roi à Versailles. Issy-Les-Moulineaux 2017
 – Meine Bistrotküche. Hildesheim 2016
 – Der Ducasse. München 2014
 – Ducasse Encyclopédie (2 vol.). Paris 2013
 – Dictionnaire amoureux de la cuisine. Paris 2003
 – & Huth, B.: I love Paris. Hildesheim 2016
 – & Loiseau, B. & Robuchon J. racontent la cuisine aux enfants: Recettes pour Faustine et Pierre. Paris 1999
 – & Neyrat, P.: Nature. Weil der Stadt 2012
 – Nature II. Weil der Stadt 2017
 Ducrot, B.: Porcelaines et terres de Sèvres. Paris 1993
 Dufayet, s. Palais Royal
 Dufor, H. & Daguin, A.: L'Armagnac. Paris 1989
 Dufour s. Fisher, E.
 Duijker, H.: Weinszene Bordeaux. Essentials und Geheimtipps. München 2001
 Dumas, A.: Das große Wörterbuch der Kochkunst. Wien 2006
 – Aus dem Wörterbuch der Kochkünste. München 2002
 – Mon dictionnaire de cuisine. Paris 2002
 Dumay, R.: Le rat et l'Abeille. Court traité de gastronomie préhistorique. Paris 1997
 Dunand, F.: Les grands cuisiniers de l'histoire. www.fabiendunand.com
 Dupavillon, Ch.: Éléments d'une architecture gourmande. Paris 2002
 Durand, Ch.: Le cuisinier Durand (Reprint 1830). Nîmes 1996
 Durand-Boubal, Ch.: Café de Flore. Paris 1992
 Duteutre, B.: La nostalgie des buffets du gare. Paris 2015
 Duval, L. & Meiffret, L.: À la table de Beauport. Paimpol – Abbaye de Beauport – Rochefort-sur-Mer 2008

Ecken, C. & Lacou, B.: 1907, La longue marche des vigneronns du Midi (Comic strip). Béziers, 2007

L'école parfaite des officiers de bouche. s.l. 2012

Efix s. Richez

Elias, N.: Die höfische Gesellschaft. Amsterdam 2002

Éluard-Valette, C.: Les Grands heures de la cuisine française. Paris 1964

Ennès, P. & Mabile, G. & Thiébaud, Ph.: Histoire de la table. Paris 1994

Enseingnemenz s. Lambert

Escalettes, J.-P.: Des grognards à Napoléon. Les cuisines de l'Empire. Portet-sur-Garonne 2004

Escoffier, A.: Souvenirs culinaires. s.l. 2011

- Souvenirs inédits: 75 ans au service de l'art culinaire. Marseille 1985
- Kochkunstführer. Gießen 1979
- Ma cuisine. Paris 1934
- Le livre des menus. Paris 1912
- Le guide culinaire. Paris 1902 (Reprint Paris 2009)
- Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du pauperisme. S.l. 1910

Espé s. Corbeyran

Estienne, Ch. & Liébault, J.: L'Agriculture et Maison Rustique. Paris 1572

Eyer s. Urion

Fallowfield, G.: Champagner. München 2011

Faucou, A. & H.: Les saumurois à table. St-Cyr sur Loire 2001

Fauliot, P. & Fischmann, P.: Contes des sages cuisiniers. Montrouge 2014

Faure, A.: Le local. Mélange de l'école française de Rome 105/2 (1993) 489-502

Faveton, P.: Les restaurants de Paris. Luxe, charme et tradition. Paris 2008

Favre, J.: Dictionnaire universel de cuisine pratique (2 Bde.). Paris 1889-1991 (Reprint Marseille 1996)

Faÿ-Hallé, A. & Lahaussais, Ch.: Französische Fayencen des 18. Jahrhunderts. München 1986

Feiring, A.: La bataille du vin et de l'amour. Comment j'ai sauvé le monde de la parkerisation. Paris 2010

Feneau, L.: Paris-Tokyo, dialogue des sens. Chartres 2013

Ferdière, A. et. Alii: Histoire de l'Agriculture en Gaule. 500 av. J.-C. – 1000 apr. J.-C. Paris 2006

Ferguson, P. P.: Inventing French cuisine. Chicago 2004

- Accounting for taste: The Triumph of French Cuisine. Chicago-London 2004

Ferniot, J.: L'Europe à table. Paris 1993

Ferrier s. Brereton

Ferrière Le Vayer, M. de: Christofle. Deux siècles d'aventure industrielle. Paris 1995

Ferrières, M.: Histoires de cuisine et trésors des fourneaux. Paris 2008

- Nourritures canailles. Paris 2007

Festin joyeux ou la cuisine en musique. Paris 1738

Fichou, J.-Ch.: Les conserves de sardines à l'huile, ou le luxe français sur les grandes tables du monde. In: Histoire, économie & société, Jg. 26/1 (2007) 107-123

Figeac, M.: L'ancienne France au quotidien. Paris 2007

Fink, B.: Les liaisons savoureuses. Saint-Étienne 1998

Finkelstein, J.: Fashioning Appetite. Restaurants and thre Making of Modern Identity. London 2014

– Dining out. A sociology of Modern Manners. New York 1989
 Fisher, E. & Dufour A.: Madeleine et le dessert du roi Stanislas. Montigny-lès-Metz 2012
 Fisher, M. F. K.: Köstliche Jahre. Eine Amerikanerin im Herzen Burgunds. Berlin 2008
 Fischler, C.: L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps. Paris 2014
 – & Masson, E.: Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Paris 2008
 Fischmann s. Fauliot
 Fitch, N.: Die literarischen Cafés von Paris. Zürich 1993
 Fitzpatrick, J.: Renaissance food from Rabelais to Shakespeare. Ashgate, Farnham 2010
 Flandrin, J.-L.: L'ordre des mets. Paris 2002
 – & Cobbi J.: Tables d'hier, tables d'ailleurs. Paris 1999
 – & Hyman, P. & M.: Le cuisinier françois. Montalba-le-Château 1988
 – & Lambert, C.: Fêtes gourmandes au Moyen-Âge. Paris 1998
 – & Montanari, M.: Histoire de l'alimentation. Paris 1996
 Flaubert, G.: Madame Bovary. München 1970
 Florack, R.: Tiefsinnige Deutsche, frivole Franzosen. Stuttgart 2001
 Flory, F. & Forissier, C.: Restaurants, brasseries et bistrotis parisiens. Paris 2007
 Flouest, A. & Romac, J.-P.: La cuisine gauloise continue. Saint-Pourçain-sur-Sioule 2009
 (Le) Fooding. Guide. Paris seit 2000
 Forbes, P.: Champagne: The wine, the land and the people. London 1967
 Forissier s. Flory
 Foster, N.: Schlemmen hinter Klostermauern. Hamburg s.a.
 Foucher-Wolniewicz, Ch.: La Fête, le pouvoir, le prince. Lille 2003
 Fourier, Ch.: L'opéra et la cuisine. Paris 2006
 Les Français à table. Kat. Musée national des arts et traditions populaires Paris 1985
 Francoeur, J.-M.: Genèse de la cuisine québécoise. Montréal 2011
 Franey s. Claiborne
 Franklin, A.: Les Rues et les Cris de Paris au XIII^e siècle. Paris 1984
 Frédéric, M.-C. s. Alléno
 Frese, P.: Austern / Huitres / Oysters. Kulinarische Strandwanderungen. Weil der Stadt 1994
 Freytag, A.: Gallische Gelage. St. Gallen 2013
 Frieda, L.: Catherine de Medici. London 2003
 Friederici s. Schulz
 Fumey, G.: Manger local, manger global. Paris 2010

 Gadille, R.: Le vignoble de la côte bourguignonne. Paris 1967
 Galliot, B.: Dictionnaire du restaurant. Clichy 2011
 Gagnaire, P.: Reinventing French cuisine. New York 2007
 – Lucide et ludique. Paris 2006
 Gall, M.: Le Maître des saveurs. La vie d'Auguste d'Escoffier. Paris 2001
 Gallimard (Guide): La France des Saveurs. Paris 2003
 Galmiche s. Humbert
 Gang s. Ariès
 Garay, J. : Estouffade à Guéthary. Pau 2016
 Garrier, G.: Histoire sociale et culturelle du vin. Paris 1998
 - ed.: Boire et manger aux XVII^e siècle au temps de la Marquise de Sévigné. Suze-La-Rousse 1998
 Garrisson, J.: Catherine de Médicis. L'impossible harmonie. Paris 2002

Gaudry, F.-R.: Mémoires du restaurant. Histoire illustrée d'une invention française. Genève 2006

Gault, H. & Millau, Ch.: Gault et Millau se mettent à table. Paris 1976

Gault & Millau (guide): Paris seit 1972

Gaussen, F.: Paris des peintres. Paris 2002

Gautschi-Lanz, C.: Le roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français 1850-1900. Genève 2006

Geissler, R.: Französisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte. München 1974

Gélinet, P.: 2000 ans d'histoire gourmande. Paris 2010

Genuss Sucht. www.genuss-sucht.de

Giachetti, I.: Identité des mangeurs: Images des Aliments. Paris 1996

Gigante, D. (ed.): Gusto. Essential Writings in Nineteenth-Century Gastronomy. New York-London 2005

Gilbert, Ph.: L'art culinaire. Paris 1884

Gill s. Bell

Gillet, Ph.: Le goût et les mots. Paris 1987

Gilliers, J.: Le Cannameliste français. Nancy 1751/1768

Girard, S.: Histoire des objets de cuisine et de gourmandise. s.l. 1991

– Le triomphe de la cuisine bourgeoise. In: Revue d'histoire moderne et contemporaine 24/4 (1977) 497-523

Girard-Lagorce, S.: Grandes et petites histoires de la gourmandise française. Clermont-Ferrand 2005

Girodin, P.: Restaurants et restauration en France. Paris 1995

Girveau, B.: Le restaurant pour tous. Paris 2001

- & Crosnier Leconte, M.-L.: À table au XIX^e siècle. Kat. Musée d'Orsay 2001/2

Godfroy (Tayart de Borms), M.: Napoleon. Que mangeait-il? Paris 2017

– & Dectot, X.: L'histoire passe à table. Paris 2016

– À la table de l'histoire. Paris 2011

– & Parot, J.-F.: À la table de Nicolas le Floch. Paris 2015

Göckel, C.: Französische Küchenfachausdrücke im Überblick. Haan-Gruiten 2003

Göldenboog Ch.: Champagner. Stuttgart 1998

Götze, K. H.: Süßes Frankreich? Mythen des französischen Alltags. FaM 2010

– Papilles françaises et cuisine allemande/ Papilles allemandes et cuisine française. In: Cahiers d'Études Germaniques 41 (2001) 81-91

– Les chefs – die großen französischen Köche des 20. Jhs. FaM 1999

Goisbault s. Lefranc

Goody, J.: Cuisine, cuisine et classes. Paris 1984

Gopnik, A.: Is there a crisis in French cooking? New Yorker 28. April - 5. Mai 1997

Goron, J.: Le poulet de dimanche. Paris 2013

Gottschalk, A.: Histoire de l'alimentation et de la gastronomie (2 vls). Paris 1948

Gouffé, J.: Die feine Küche. Leipzig 1872 (Reprint Hildesheim 2009)

- Le livre de pâtisserie. Paris 1873

Privat-Savigny, M.-A.: Gourmandises. Histoire de la gastronomie à Lyon. Milan 2011

Le Grand d'Aussy, P. J.-B.: Histoire de la vie privée des Français. Paris 1782

Grandes Chroniques de France (10 Bde.). Paris 1920–1953

Grimod de la Reynière, A. B. L.: Grundzüge des gastronomischen Anstands. Küchenkalender. München 1978

Gringoire, Th. & Saulnier, L.: Le répertoire de la cuisine. Paris 1914

Grolet, C.: Fruits. Issy-les-Moulineaux 2017
 Grosdidier, C.: Fromages. Cuisine & terroirs. Bordeaux 2011
 Grow, L.: The Old House Book of Kitchens and Dining Rooms. New York 1981
 Guégan, B.: Le cuisinier français. Paris 1934
 Guérard, M.: La grande cuisine minceur. Paris 1976
 – La cuisine gourmande. Paris 1977/ 2009
 Guermès, S.: Le vin et l'encre. La littérature française et le vin du XIII^e au XX^e siècle. Bordeaux 1997
 Guichard, M.: Cidre & Calvados en Pays d'Auge. Sainte-Marguerite-des-Loges 2013
 Guides du Musée Lorrain: Les tapisseries de la Condamnation de Banquet. Nancy 1980
 Guiliano, M.: Warum französische Frauen nicht dick werden. München 2013
 Guillemard, C.: Les mots de la cuisine. Paris 1990
 Guillet, J. & R.: L'ostréculture en Bretagne. Spézet 2008
 Gutkind, C. S.: Das Buch der Tafelfreuden. Leipzig 1929
 Guy, Ch.: Almanach historique de la gastronomie française. Paris 1981
 – Une histoire de la cuisine française. Paris 1962
 Guy, K.: When champagne became french. Baltimore 2003

Hache-Bissette F. & Saillard, D.: À table. Le temps des Médias 24 (2015)
 – Gastronomie et identité culturelle française. Paris 2009
 Hachette: Le Guide Hachette des vins. Paris seit 1985
 Haddad, G.: Manger le livre. Paris 1984
 Haeblerlin M. & Keller, F.: Die Grenzgänger. Wie der Hummer aus dem Elsass nach Baden kam. Neustadt an der Weinstrasse 2014
 Haeblerlin, P. & J.-P. : Meisterküche im Elsaß. Die Auberge de L'III. München 1984
 happy-apicius.dijon.fr (Blog)
 Harismendy s. Andrieux
 Harth, E.: Ideology and culture in seventeenth century France. Ithaca 1983
 Havard, H.: Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIII^e siècle jusqu'à nos jours (4 Bde.). Paris 1894
 Heckmann, H.: Die Freud des Essens. München 1979
 Hedeman, A. D.: The Royal Image: Illustrations of the Grandes Chroniques de France, 1274-1422. Berkeley 1991
 Heise, U.: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Kulturgeschichte. Hildesheim 1987
 Hémardinquer, J.-J.: Pour une histoire de l'alimentation. Paris 1970
 Hemingway, E.: Paris – ein Fest fürs Leben. Reinbek 2011
 Hennig, J.-L.: Érotique du vin. Honfleur 2003
 Herbert, J.: Sauver les Halles cœur de Paris. Paris 1971
 HERGES: L'Armagnac. Un produit. Un pays. Toulouse 1992
 Hermary, A. & Hesnard, A. & Tréziny, H.: Marseille grecque. Arles 1999
 Hermé, P. & Jobard, C.: Macaron. Paris 2014 (Macarons. München 2015)
 Héron, A.: Œuvres d'Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII^e siècle. Rouen 1881
 Héron de Villefosse, R.: Histoire et géographie gourmande de Paris. Paris 1956
 Herre, F.: Der vollkommene Feinschmecker. Düsseldorf 1977
 Hervé-Monteil s. Poux
 Hervieu s. Delannoy
 Hesnard s. Hermary

Hieatt, C. B. & Butler, Sh.: *Pleyn delit. Medieval cookery for modern cooks.* Toronto-Buffalo 1976
 – & Jones, R. F.: *Two Anglo-Norman Culinary Collections edited from British Library manuscripts Add. 32085 and Royal 12.C.XII.* In: *Speculum* 61 (1986/4) 859-882
L'Histoire 85 (01/1986): 5000 ans de Gastronomie
 Hofmann, C.: *Das spanische Hofzeremoniell.* Bern 1985
 Hofmann, H.: *Calvados en vogue.* München 1989
 Hofmarcher, A.: *Les Deux Magots.* Paris 1994
 Horard s. Laurieux
 Horwitz, J. & Singley, P.: *Eating architecture.* Cambridge (Mass.) 2004
 Hosking, R.: *Wild Food.* Blackawton, Totnes 2006
 Huber, I.: *Curnonsky oder Das Geheimnis des Maurice-Edmond Sailland.* München 2010
 Huetz de Lempis, A. & Pitte, J.-R.: *Les restaurants dans le monde et à travers les âges.* Grenoble 1990
 Humbert, J.-L. & Schmidt, F.: *100 mots pour comprendre Le champagne.* Reims 2012
 Husson, A.: *Les consommations de Paris.* Paris 1856
 Husson, R. & Galmiche, Ph.: *Recettes médiévales.* Saint-Affrique 2010
 Huth s. Ducasse
 Huysmans, J.-K.: *Gegen den Strich.* Berlin 1929
 Hyman s. Flandrin

 INAO: *Une réussite française: l'appellation d'origine contrôlée vins et eaux-de-vie.* Paris 1985
 Isnard, L.: *L'Algérie gourmande. Secrets de cuisine et de pâtisseries algériennes.* Oran (ca. 1920)
 IEHCA (Institut Européen d'histoire et des cultures d'alimentation): www.iehca.eu
 Jacobs, M. & Scholliers, P.: *Eating out in Europe.* Oxford – New York 2003
 Jaeckel, E. K. & Peter, P.: *Das Starlet und der Parfumeur. Glanzlichter der Côte d'Azur.* Wien 2005
 James, K.: *Escoffier. The king of chefs.* London-New York 2002
 Janes, L.: *Colonial food in interwar Paris. The taste of Empire.* London-Oxford-New York-New Delhi-Sydney 2016
 Janssens, P. & Zeischka, S.: *La noblesse à table.* Blacksburg 2009
 Jarrard, K.: *Cognac, la saga d'un esprit.* Paris 2007
 Jary, E.: *Les chemins du goût.* Avignon 2004
 Jay, S.: *Les écrivains sont dans leur assiette.* s.l. 1991
 Jeanneret, M.: *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance.* Paris 1987
 Jeanton, G.: *Les Cheminées sarrasines.* Mâcon 1924
 Jérémijévic, D.: *Gastronomik.* Paris 2010
 Jobard s. Hermé
 Johnson, H.: *Hugh Johnson's Story of Wine.* Norwalk 1998
 Jones s. Hieatt
 Jost, Ph.: *La Gourmandise. Le Pré aux Clercs* 1998
 Jouselin, R.: *Au couvert du roi.* Paris 1998
 Joyant s. Toulouse-Lautrec
 Joyes, C.: *Zu Gast bei Claude Monet.* München 1989
 Jubert, J.: *Le Cidre. Bibliographie exhaustive.* Paris 2010

Jurt, J.: Über das Essen schreiben. Die Ausbildung eines kulturellen gastronomischen Feldes in Frankreich. In: O. Ette (Hrsg.): Lebensmittel: essen und trinken in den Künsten und Kulturen. Zürich 2013, 47-60

Kamman, M.: When French Women cook: A gastronomic Memoir with over 250 recipes. Berkeley 2010

Kaplan, S. L. & Tonnac, J.-Ph. De: La France et son pain. Histoire d'une passion. Paris 2010

Kardorff, U. von: Adieu Paris. München 1974

Kenneth, J.: Escoffier. The king of chefs. Hambledon-London 2002

Ketcham Wheaton, B.: L'office et la Bouche. Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789. Paris 1984

– Savoring the past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789. Philadelphia 1983

Kiltz H.: Das erotische Mahl. Szenen aus dem „chambre séparée“ des 19. Jh. FaM 1983

King, Sh.: Pampilles table. Lincoln (Nebraska) 2006

Kladstrup, D. & P.: Wein & Krieg. Bordeaux, Champagner und die Schlacht um Frankreichs größten Reichtum. München 2004

Klink, V.: Ein Bauch spaziert durch Paris. Reinbek bei HH 2015

Klose, J.: Tafelfreud und Liebesleid: Essen und Trinken bei Balzac, Flaubert und Zola. FaM 1987

Knopp, N.: Picasso, „Père Ubu – Kub“. docplayer.org/35441926-Picasso-pere-ubu-kub.html

Körte, M. & Reulecke, A.-K. (edd.): Mythen des Alltags – Mythologies. Roland Barthes' Klassiker der Kulturwissenschaften. Berlin 2014

Krikorian, S.: Les rois à table. Aix-en-Provence 2011

Kudriaffsky, E. v.: Die historische Küche. Wien-Pest-Leipzig 1880 (Reprint Leipzig 1975)

Kuhn, I.: Un tour de France pour les gourmets. Eine Frankreichreise für Feinschmecker. München 2014

Kummer, C.: Les plaisirs du Slow Food. Paris 2002

Lachiver, M.: Vins, vignes et vigneron: histoire du vignoble français. Paris 1988

Lacou s. Ecken

Lacroix M. & Pringarbe, P.: Geniessen mit George Sand. Hildesheim 2014

Lahaussois s. Faÿ-Hallé

Lahlou, S.: Penser, manger. Paris 1998

Lair, M.: À la fortune du pot. Paris 1989

Lambert, C.: Du manuscrit à la table. Paris 1992

– Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les enseignementz, les Doctrine et le Modus. Thesis Montréal 1989

– Le Recueil de Riom et la manière de henter soutillement. Montréal 1987

– s. Flandrin

Larousse: Le grand Larousse gastronomique. Paris 2012 (Der große Larousse gastronomique. München 2012)

Lassère, M.: Histoire du Bordeaux. Bordeaux 2017

Latouche, D.: Voulez-vous manger avec moi? Pratiques interculturelles en France et au Québec. Québec 2003

Latour L.: Vin de Bourgogne. Le parcours de la qualité I^{er} siècle – XIX^e siècle. Précyc-sous-Thil 2012

Laubenheimer, F.: Boire en Gaule. Paris 2015

Laubier s. Synave

Lauriou, B.: Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles. Paris 2013

- Une histoire culinaire du Moyen Âge. Paris 2004
- Les livres de cuisine médiévaux. Turnhout 1997
- Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge. Paris 1997
- Le Moyen Âge à table. Paris 1989 (Tafelfreuden im Mittelalter. Augsburg 1999)
- & Bruegel, M.: Histoire et identités alimentaires en Europe. Paris 2002
- & Esnouf, C. & Fioramonti, J.: L'alimentation à découvert. Paris 2015
- & Horard, M.-P.: Pour une histoire de la viande. Rennes 2017

Lauterbach, A. & Raybaud, A.: Le livre de cuisine de la Série noire. Paris 1999

Lavandier, M.: La Table à l'Élysée. Paris 2005

Laverny, S. de: Les domestiques commensaux du roi de France au XVII^e siècle. Paris 2002

Lazareff, A.: L'exception culinaire française. Un patrimoine gastronomique en péril? Paris 1998

Lebègue, A.: Guide des vignobles de Bordeaux. Bordeaux 2004

Lebensztejn, J.-C.: Manières de table. Paris 2004

Leclercq, P.: La véritable histoire de la pomme de terre frite. www.musee-gourmandise.be (Bibliothèque et Musée de la gourmandise). Hermalle-sous-Huy 2010

Leaf s. Leeman

Leeman, F. & Leaf, A.: Van Gogh à l'Auberge Ravoux. Paris 2002

Lefranc, R. & Goisbault, Ch.: Les jardins pontificaux du Palais des Papes. Bordeaux 2014

Légasse, P.: Dictionnaire impertinent de la gastronomie. Paris 2012

Le Goff, J.: Ludwig der Heilige. Stuttgart 2000

Leiner, W.: Littérature et gastronomie. Paris 1985

Lemaire, G.-G.: Les cafés littéraires : Paris 2016

Lemaire, G.-G. & Schreiber, M.: Die Künstlercafes von Paris. München 1998 (Cafés d'Artistes à Paris. Paris 1998)

Lemasson s. Csergo

Lemke, H.: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin 2007

Lescroart, M.: Les huîtres. 60 clés pour comprendre. Versailles 2017

Leser s. Armogate

Levère s. Amato

Lévi-Strauss, C.: Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten. FaM 1973

- das rohe....

Levron, J.: Le Maréchal de Richelieu: un libertin fastueux. Paris 1971

Lewis, P.: Alain Ducasse. Histoire d'un succès mondial. Paris 2005

Lichtner, M.: Knoblauch, Kräuter und Oliven. Spezialitäten der provençalischen Küche. München 1987

- La cuisine provençale. Weingarten 1979

Liébault s. Estienne

Liebling, A. J. : Between meals. An appetite for Paris. New York 1992

Lignon-Darmaillac, S.: L'oenotourisme en France: nouvelle valorisation des vignobles. Bordeaux 2009

Locatelli, S.: Viaggio di Francia. Costumi e qualità di quei paesi (1664-1665). Moncalieri 1990

Löcker, D. & Potyka A. (edd.): Frankreich. Kapaune, Austern und ein Glas Champagner. Wien 2012

Loiget, F.: Les cuisines de l'Élysée. Paris 2007

Loiseau s. Ducasse

Lorch, W.: Jura Wine. London 2014

Lottmann, H.: Michelin. 100 ans d'aventures. Paris 1999

Louys, P.: Correspondance particulière. Lettres à Curnonsky 1898-1919. Paris 1994

Lozinski, G.: La Bataille de Caresme et Charnage. Paris 1933

L.S.R.: L'Art de bien traiter. Paris 1674 (Reprint der Auflage Lyon 1693: Paris 2016)

Luard, E.: Die französische Küche. Über 100 klassische Rezepte. München 2006

Lucas, R.: Mythologies gourmandes. Paris 2012

Luh, H. K.: Wörterbuch der Gastronomie. Französisch-Deutsch. Haan-Gruiten 1998

Luley B. P. & Piquès G.: Communal eating and drinking in early Roman Mediterranean France: a possible tavern at Lattara. *Antiquity* 90 (2016) Issue 349, 126-142

Mabille s. Ennès

MacDonogh, G.: Brillat-Savarin. The Judge and his stomach. Chicago 1992

Maineri, M. de: De saporibus (ed. I. Thorndike). In: *Speculum* 9 (1934) 183-90

Mallet, J.-F. : Grans chefs. 500 photographies de cuisine. Paris 2010

Malrain, F. & Matteredne, V. & et Méniel, P.: Les paysans gaulois (III^e siècle-52 av. J.-C.). Paris 2002

Mantoux, A. & Rubin: Le livre noire de la gastronomie française. Paris 2011

Marache, C. & Meyzie, Ph.: Les produits de terroir. L'empreinte de la ville. Tours 2015

Marca, C. & R. & Nekkache, Ourida: Algérie gourmande. Paris 2016

Marcilhac, V.: Le luxe alimentaire. Une singularité française. Rennes 2012

– & Moriniaux, V.: Les établissements de restauration dans le monde. Paris 2012

Marenco C.: Manières de table, modèles de mœurs XVII^e-XX^e siècle. Paris 1992

Margolin, J.-C. & Sauzet, R.: Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Paris 1982

Marin, F.: Les Dons de Comus, ou les délices de la table. Paris 1740 (Reprint Paris 2012/ Aufl. 1758)

Markale, J.: Cuisine celtique et chaudron magique. Paris 1988

Martin, G.: Le Grand Véfour. Paris 2013

Massena s. Nisbet

Massialot, F.: Le cuisinier roial et bourgeois. Paris 1691

Masson s. Fischler

Masui, K. & Yamada, T.: Französischer Käse. München 1997

Mathiot, G.: Je sais cuisiner. Paris 1962

Matteredne, V.: Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale. *Archéologie des plantes et des Animaux*. Montagnac 2001

– s. Malrain

Maunand, P.: Les Halles, des écrivains, des poètes et des chansonniers. Urrugne 2009

Mauné, S. & Monteix, N. & Poux, M.: Cuisines et boulangeries en Gaule romaine. *GALLIA* 70.1 (2013)

Mazet-Delpeuch, D.: Ma cuisine de l'Élysée à l'Antarctique. Montrouge 2016

Mazzeo, T. J.: Veuve Cliquot. Hamburg 2009

Mazzetti s. Bessenay

McCoy, E.: The Emperor of wine. The remarkable story of the rise and reign of Robert Parker. 2008

Mechin, C.: Bêtes à manger, usages alimentaires des Français. Nancy 1992

Médecin, J.: La cuisine du Comté de Nice. Paris 1973

Meiffret s. Duval

Meiller, D. (ed.): Le mangeur du 21 siècle. Les aliements, le goût, la cuisine et la table. Dijon 2003

Mellot, Ph.: Les Gastronomes parisiens. Paris 2015

Le Menagier de Paris (edd. Brereton G. E. & Ferrier J. M.): Oxford 1981

Méniel, P.: Les Gaulois et les animaux. Paris 2001

– Chasse et Élevage chez les Gaulois (450-52 av. J.-C.). Paris 1991

– s. Malrain

Mennell S.: All manners of food. Oxford – New York 1985

Mercier, L.-S.: Pariser Nahaufnahmen. Tableau de Paris. FaM 2000

Mercier, P.-Y. (ed.): Restaurants de Paris. Guides Gallimard. Paris 2001

Mérimot, Mme.: La Cuisinière Républicaine. Paris III (1795)

Mervaud, Ch.: Voltaire à table – plaisir du corps, plaisir d’esprit. Paris 1998

Meslin-Perrier, Ch.: La porcelaine de Limoges. Paris 2006

Le Mesnagier de Paris. Paris 1994

Mesplède, J.-F.: Le grand dictionnaire des cuisiniers. Villefranche-sur-Saône 2015

– Eugénie Brazier. Un heritage gourmand. Villefranche-sur-Saône 2001

– Trois étoiles au Michelin. Paris 1998

Messegué, M.: Die Natur hat immer recht. FaM –Berlin 1996

Meuth, M. & Neuner-Duttenhofer, B.: Burgund. Küche, Land und Leute. München 2001

Meyer, N. A. & Smith, A. P.: Pariser Märkte. Köln 2000

Meyzie, Ph.: La Table du Sud-Ouest et l’émérgence des cuisines régionales. 1700-1850. Rennes 2007

– s. Marache

Michel, Ch.: Les Halles. La renaissance d’un quartier 1966-1988. Paris – Milan – Barcelone – Mexiko 1988

Michel, D.: Vatel et la naissance de la gastronomie. Paris 1999

Michelin: Guide Michelin France. Paris seit 1900

Migliari, M. L. & Azzola, A.: La gastronomie de la préhistoire à nos jours. Paris 1979

Mignotte s. Bazin

Millau, Ch.: Dictionnaire amoureux de la gastronomie. Paris 2008

Milliot, V.: Les cris de Paris ou le peuple travesti. Paris 1995

Milovanovic, N.: L’antichambre du Grand Couvert: fastes de la table et du décor à Versailles. Montreuil 2010

Mitford, N.: The Sun King. Louis XIV at Versailles. London 1976

Mitterrand, H.: Le Paris de Zola. Paris 2008

Moncorgé, M. J.: La Méditerranée à table. Une longue histoire comúne. Gigors 2013

– Lyon 1555, Capitale de la culture gourmande au XVI^e siècle. Lyon 2008

Monetti, R.: La véritable histoire de la bouillabaisse. Aix-en-Provence 2013

Monselet, Ch.: Gastronomie. Récits de table. Paris 1874

– Almanach des Gourmands (6. Bde.). Paris 1862-70

Montanari s. Flandrin

Monteix s. Mauné

Montignac, M.: Essen gehen und dabei abnehmen. München 2004

Montmollin, F. de: L’authentique cuisine du moyen Âge. Rennes 2015

Mordacq, Ph.: Le Menu. Paris 1989

Morel, A.: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich 2001

Moriniaux s. Marcilhac

Moritz, R.: Frankreich à la carte. Berlin 2017

Mosser, M.: Le souper grec de Mme Vigée Le Brun. In: Dixhuitième siècle 1983 (15) 155-168
 Muhlstein, A.: Garçon, un cent des huîtres! Balzac et la table. Paris 2010 (Die Austern des Monsieur Balzac. Hamburg 2011)
 Mulon, M.: Deux traits inédits d'art culinaire médiéval. Bull. philologique et historique 1968. Paris 1970. 369-435
 Muratori-Philip, A.: Parmentier. Paris 2006

Nagel, S.: Spiegel der Geschlechterdifferenz. Frauendidaxen im Frankreich des späten Mittelalters. Stuttgart – Weimar 2000
 Naulin, S.: Des mots à la bouche. Le journalisme gastronomique en France. Tours 2017
 Neirinck, E. s. Poulain
 Nelson, M.: The Barbarian's Beverage. A history of Beer in Ancient Europe. London-New York 2005
 Neuner-Duttenhofer, B.: Die neue französische Küche. München 1976
 – s. Meuth
 Neyrat s. Ducasse
 Nicoud, M.: Les régimes de santé au Moyen Âge. Rom 2007
 Nignon, E.: Les plaisirs de la table. Chartres 2016
 – Éloges de la cuisine française. Chartres 2014 (Reprint v. 1933)
 Nisbet, A.-M. & Massena V.-A.: L'Empire à table. Paris 1988
 Nobbio, C. A.: A tavola con Caterina de' Medici. Firenze 1988
 Noël s. Delahaye
 Nossiter, J.: Le goût et le pouvoir. Paris 2007
 Nostradamus: Traité des confitures. Paris 2010 (Lyon 1555)
 Noter, R. de: La bonne cuisine aux colonies: Asie, Afrique, Amérique. Paris 1931
 Nourrisson, D.: Crus et cuites. Histoire du buveur. Paris 2013

Oberlé, G.: Les Fastes de Bacchus et de Comus. Paris 1989
 Oberthur, M.: Cafes and Cabarets of Montmartre. Salt Lake City 1984
 Oettinger, É.-M.: Un agathopède de l'empire. Paris 2014 (Reprint 1854)
 Offray de La Mettrie, J.: L'art de jouir. Paris 2007
 Okimoto, Sh.: Les Gouttes de Dieu. Grenoble ab 2008
 Oldcook : Gastronomie médiévale. Histoire de la cuisine. www.oldcook.com
 Oliver, R.: La cuisine. 1000 recettes et leurs variantes. Paris 1981
 – Das große französische Kochbuch. München 1971
 – Frankreich tafelt. München 1969
 – La cuisine, sa technique, ses secrets. Paris 1965
 – La cuisine pour les hommes. Paris 1959
 – Art et Magie de la cuisine. Paris 1957
 Ollivier, D.: Entre nous. A Woman's Guide to Finding her Inner French Girl. Why French Women stay Chic, Love Life and Don't get fat. Brooklyn 2004
 Onfray, M.: Der Bauch der Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft. FaM-New York-Paris 1990
 Ortheil, H.-J.: Paris – links der Seine. Berlin 2017
 Orwell, G.: Down and Out in Paris and London. London 1933
 Ory, P.: Le discours gastronomique français. Paris 1998
 Ott, Ch.: Identität geht durch den Magen. FaM 2017
 – Feinschmecker und Bücherfresser. Paderborn 2011

Ottomeyer s. Zischka

Ouzoulias, P. & Tranoy, L.: Comment les Gaulois devinrent Romains. Paris 2010

Palais Royal: À la table des Rois (ed. Dufayet, M.-C.). Paris 2015

Pampille.: Les bons plats de France. Cuisine régionale. Paris 2008

Papilles. Culture & Patrimoine Gourmands Nr. 48 (2018): Au Restaurant

Papin, D.: Recueil de diverses Pièces touchant quelques nouvelles Machines. Cassell 1695

Pardailhe-Galabrun, A.: La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens., XVII^e-XVIII^e siècles. Paris 1988

Parenti, M.: Petit traité de l'art de couper le fromage et de l'assortir au pain et au vin. Gap 2015

Parienté, H. & Ternant, G. de: La fabuleuse histoire de la cuisine française. Paris 1994

Pariser Kochbuch von Viard und Fouret. Stuttgart 1829

Parker, Th.: Tasting French Terroir. Berkeley 2015

Parmentier, A.: Les Pommes de terre considérées relativement à la santé et à l'économie. Paris 1774

Parot s. Godfroy

Passard, A. : Collages & Recettes. Paris 2010 (The Art of cooking with vegetables. London 2012)

Passadat, G.: Flavors from the French mediterranean. Paris 2016

– Ma méditerranée # Cuisine. Paris 2015

– Des abysses à la lumière. Paris 2013

Pasteur, L.: Études sur le vin. Paris 1866

Pastoureau, M.: Le cochon, histoire d'un cousin mal aimé. Paris 2009

Patte, J.-Y. & Queneau, J.: Mémoire gourmande de Madame de Sévigné. Vanves 1996

Pawin, R.: Histoire du bonheur en France, depuis 1945. Paris 2013

Pellaprat, H. P.: Die bürgerliche französische Küche. München 1995

Pèrier, P.: Le Bandol. Carbone 2013

Perlès, C.: Préhistoire du feu. Paris 1977

Perry, Ch.: Scents and Flavors. A Syrian cookbook. New York 2017

Peter, P.: Kulturgeschichte der österreichischen Küche. München 2013

– Kulturgeschichte der deutschen Küche. München 2014

– Kulturgeschichte der italienischen Küche. München 2012

– & Jaekel, E. K.: Das Starlet und der Parfumeur. Glanzlichter der Côte d'Azur. Wien 2005

Petroski, H.: Messer, Gabel, Reissverschluss. Die Evolution der Gebrauchsgegenstände. Basel 1994

Petuaud-Letang, M.: La cité mondiale du vin. Mérignac 1992

Pfirsch, J.-V.: La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne. Rennes 1997

Philippon, F.: Die Rezepte des Maxim's. München 1981

Phillips, R.: French Wine. A history. Oakland, California 2016

Piarotas, M.: Le populaire à table, le boire et manger aux XIX^e et XX^e siècles. St-Etienne 2005

Pic, A.-S.: Le livre blanc de Anne-Sophie Pic. Paris 2012

Pichon, J. & Vicaire G. & Aebischer, P.: Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. Lille 1991

Pigaillem, H.: L'Histoire à la Casserole. Dictionnaire Historique de la gastronomie. Paris 2013

Pigeard, A. :

Pinçon, J.-M.: Le Champagne dans l'art. Paris 2007

Pinheiro, N.: 1907, Les Vendanges Rouges. BD 2007

Pinkard, S.: A revolution in taste: The rise of French cuisine. Cambridge 2009

Piquès s. Luley

Pisa Villaroya, J. M.: La salsa mahonesa antes y después de Theodoro Bardají. Anso (Huesca) 1999

Pitte, J.-R.: La bouteille de vin. Histoire d'une révolution. Paris 2013

- Le Désir de vin à la conquête du monde. Paris 2009
- Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales. Paris 2005
- Naissance et expansion des restaurants. Histoire de l'alimentation. Paris 1996
- Gastronomie française. Paris 1991
- s. Huetz de Lempis

Pitiot, S. & Servant, J.-Ch.: Les vins de Bourgogne. Vignoles 2010

Pivot, B.: Dictionnaire amoureux du vin. Paris 2006

Planiol, F.: La Coupole. Paris 1986

Plantier, L. & Bauer A.: Les 100 lieux de la gastronomie. Paris 2012

- Les 100 mots de la gastronomie. Paris 2012

Plouvier, L.: Introduction de la dinde en Europe. In: Scientiarium Historia 21 (1995) 13-24

- & Dierkens, A.: Festins mérovingiens. Brüssel 2008
- www.plumesdailesetmauvaisesgraines.fr, Revue Nr. 2 (2016). Litterature(s) et cuisine(s)

Point, F.: Ma gastronomie. Paris 1969

Polignac, Prince A. de: Madame Pommery. Paris 1994

Pomiane, E. de: Cuisine et restrictions. Paris 1940

Pontavice, G. & B.: La cuisine des Châteaux de la Loire. Rennes 2008

Poulain, C.: Manger et boire entre 1914 & 1918. Gand-Dijon 2015

- (ed.): PoTaGe ToRtUe, bUiSsOn D`éCrEvIsSeS eT bOmBe gLaCéE. Histoire(s) de Menus. Paris 2011

Poulain, J.-P.: Sociologies de l'alimentation. Paris 2017

- Une petite histoire de l'alimentation française. Paris 2017
- & Corbeau, J.-P.: Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalités. Toulouse 2008
- & Neirinck, E.: Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Paris 2004

Poux, M.: L'Âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante. Montagnac 2004

- & Brun, J.-P. & Hervé-Monteil, M.-L.: La Vigne et le Vin dans les trois Gaules. Gallia 68.1 (2011)
- s. Mauné

Prévert, J. & Urhausen, R.: Les Halles de Paris. München-Gräfelfing 1980

Proust, M.: Im Schatten junger Mädchenblüte. FaM 1981

Pudlowski, G.: Le Tour de France gourmand. Vanves 2014

- À quoi sert vraiment un critique gastronomique. Paris 2011

Puill, G. Le: Planète alimentaire. Saint-Malo 2008

Pykson, P.: La France à table! Paris 1987

Quellier, F.: Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle. Paris 2015

- Gourmandise, histoire d'un péché capital. Paris 2010
- La Table des Français. Rennes 2007

Queneau, J.: La grande histoire des arts de la table. Genève 2006

- s. Patte

Querillac, A.: Cuisine Coloniale: Les Bonnes Recettes de Chloé Mondésir. Paris 1931

Rabaudy, N. de: Histoire des 50 meilleurs restaurants de France. Paris 2009

Rabelais, F.: Gargantua und Pantagruel (2 Bde.). FaM 1974

Rabette, Ch.: La cuisine exotique chez soi par Catherine. Paris 1931

Racine, B. & Benaouda, D.: La cuisine du Moyen Âge. Rennes 2012

Rädle, K.: Champagner. Fakten, Daten, Hintergründe. Berlin 2009

Raisson, H.-N.: Le Cordon bleu ou nouvelle cuisinière bourgeoise. Paris 1828

Rambourg, P.: De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française. Paris 2005
(Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises. Paris 2010)

Ramsl s. Sievers

Rance, P.: The French Cheese Book. London 1989

Ravoire, F. & Dietrich A. (edd.): La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Caen 2009

Reardon, J.: M. F. K. Fisher, Julia Child and Alice Waters. New York 1994

Reboul, J.-B.: La cuisinière provençale. Marseille 1893

Redon, O. & Françoise Sabban, F. & Serventi, S.: La gastronomie au Moyen-Âge. 150 recettes de France et d'Italie. Paris 1991

Rémy, P.: L'inspecteur se met à table. Paris 2004

Renaud, G.: Dijon Gastronomique. Viévy 2014

Reulecke s. Körte

Revue des deux mondes. Le Goût français. Januar 1993

Revel, J.-F.: Un festin en paroles. Paris 1978

Revel, Fr.: Erlesene Mahlzeiten. FaM 1977

Ribaut, J.-C.: Voyage d'un gourmet à Paris. Paris 2014
– Rouge de honte. Biographie non autorisée de Bibendum. Chartres 2011

Ribbat, Ch.: Im Restaurant. Berlin 2016

Richardin, E.: L'art de bien manger. s.l. 1904

Richez & Efix: 12 Rue Royale ou les sept défis gourmands BD. Charnay-lès-Mâcon 2015

Rio, B.: Le Cidre. 2003

Rival, N.: Grimod de la Reynière: Le gourmand gentilhomme. Paris 1983

Robaglia, S.: Margaridou. Journal et recettes d'une cuisinière au pays d'Auvergne. Brioude 1976

Robert, A.: La cuisine au temps de Colette. Pruniers 2000

Robert, J.-L. & Tsikounas, M. (edd.): Les Halles. Images d'un quartier. Paris 2004

Robuchon, J.: The complete Robuchon. New York 2008
– & Bienassis, L.: French regional food. London 2014
– s. Ducasse

Roche, D.: Le peuple de Paris. Paris 1998

Rodinson, M.: Romania et autres mots arabes en italien. In: Romania LXXI (1950) 433-449

Rodriguez-Hunter, S.: Rendezvous im literarischen Paris. Eine kulinarische Reise durch das Paris der zwanziger Jahre. Reinbek 1997

Romac s. Flouest

Roots, W.: The food of France. Vintage Edition 1992

Rosenthal s. Carlin

Roth, J.: Im Bistro nach Mitternacht. Ein Frankreich-Lesebuch. Köln 1999

Rouche, M.: Le choc des cultures. Romanité, germanité, chrétienté durant le haut Moyen Âge. Villeneuve d'Ascq 2003

Rouff, M.: La Vie et la passion de Dodin-Bouffant gourmet. Paris 1995

– & Curnonsky: La France gastronomique. 26 Bde. Paris 1922-1936
 Roulet, C.: Tout sur le Ritz! Paris 2016
 Rousseau, J. J.: Emil (Émile) oder über die Erziehung. Stuttgart 2003
 Rowley, A.: Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française. Paris 1997
 – À table. La fête gastronomique. Paris 1994
 Rozec, J. & Vochelet, B.: À la table de Guillaume le Conquérant et des ducs de Normandie. Louviers 2015
 Rozières, B. de: Festins créoles. Paris 2014
 – La cuisine d'Alexandre Dumas. Vanves 2013
 Rubin s. Mantoux
 Rude, M.: Tout-Paris au café. Paris 1877
 Rumohr, C. F. von: Geist der Kochkunst. Berlin 2010

Sabban, F. & Serventi, S.: La Gastronomie au Grand siècle. Paris 1998
 – s. Redon
 Safran, S.: L'amour gourmand. Libertinage gastronomique au XVIII^e siècle. Paris 2000
 Sagnes, J. & Séguéla, J.-C.: 1907, la Révolte du Midi de A à Z. Béziers 2007
 Saillard s. Hache-Bisette
 Saint-Ange, E.: Le livre de cuisine de Mme. E. Saint-Ange. Recettes et méthodes de la bonne cuisine française. Paris 1927 (Reprint Paris 2005)
 Saint Bris, G.: L'éducation gourmande de Flaubert. Genève 2004
 – Zu Gast bei Balzac. München 1999
 – Le bel appétit de monsieur de Balzac. Paris 1999
 Saint-Jean Vitus, B. (ed.): Pas de fumet sans feu: Cuisine et vie quotidienne auprès des moines de Tournus (IX^e – XVI^e siècle). Dijon 2014
 Saltarelli, J. P.: Les vins des papes d'Avignon. Valréas 2015
 Saulnier s. Gringoire
 Sauzet s. Margolin
 Saverot, D. & Simmat, B.: In vino satanas. Paris 2008
 Schehr, L. & Weiss, A. S.: French Food: On the Table, on the Page, and in French Culture. New York 2001
 Scherer, H.: Pariser Passagen. FaM 1996
 Schmidt s. Humbert
 Schneider, S.: La bonne Grand-Mère. Die traditionelle Landküche Frankreichs. München 2000
 Scholliers, P.: The diffusion of the Restaurant culture in Europe in the Nineteenth Century. The Brussels Connection. In: Food & History 7/2 (2009) 45-68
 – s. Jacobs
 – s. Teughels
 Schraemli, H.: Von Lukullus zu Escoffier. Bielefeld s.a.
 Schreiber s. Lemaire
 Schüle, K.: Paris. Die kulturelle Konstruktion der französischen Metropole. Opladen 2003
 Schultz, F.-J.: Aus Alexandre Dumas' Wörterbuch der Kochkünste. Bayreuth 1993
 Schultz, U.: Speisen Schlemmen Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. FaM-Leipzig 1995
 Schulz, H. & Friederici, P.-K.: Veuillez me suivre. Französisch in der Hotellerie und in der Gastronomie. HH 2017
 Scott Haine, W.: The World of the Paris Café. Sociability among the French Working Class 1789-1914. Baltimore 1996

Scruton, R.: Je bois donc je suis. Stock 2011
 Scully, T.: The Art of cookery in the middle Ages. Woodbridge 1995
 – The viandier of Taillevent. Ottawa 1988
 – Chiquart's On Cookery. New York–Berne–FaM 1986
 – The Opusculum de saporibus of Magnusus Mediolanensis. Medium Aevum 54 (1985) 178-207
 Séguéla s. Sagnes
 Sekiguchi s. Simon
 Sender, S.G. & Derrien, M.: La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française. Paris 2003
 Serres, O. de: Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Paris 1600 (Reprint der Auflage 1804/5: Arles 2001)
 Serroy, J.: Le Vin des Peintres. Paris 2016
 Servant s. Pitiot
 Serventi, S.: Le Livre du Foie Gras. Paris 2002
 Shapiro, L.: Julia Child. A life. London 2007
 Shaw, T.: The world of Escoffier. London 1994 (Die Welt des Auguste Escoffier. München 1994)
 Siebeck, W.: Die schönsten und besten Bistros von Paris. München 1990
 Sieburg, F.: Gott in Frankreich? FaM. 1927
 Sievers, S. & Urban, O. H. & Ramsel, P. C.: Lexikon zur keltischen Archäologie (2 Bde.). Wien 2012
 Simha, S.: Du goût. De Montesquieu à Brillat-Savarin. Paris 2012
 Simmat & Bercovici: Robert Parker. Les sept Péchés capitaux BD. Palaiseau 2010
 Simon, F. & Sekiguchi, R.: Chefs japonais / cuisine française. Paris 2014
 Simonnet-Toussaint, C.: Le Vin sur le divan. Des représentations sociales aux représentations intimes. Bordeaux 2006
 Singley s. Horwitz
 Smahel, F.: The Parisian summit, 1377-78. Emperor Charles IV and King Charles V of France. Prag 2014
 Smith s. Meyer
 Solanet, J. & al.: Les 100 ans du Club des cents. Paris 2011
 Solnon, J.-F.: Le Goût des Rois. Paris 2015
 – Catherine de Médicis. Paris 2003
 – La cour de France. Paris 1987
 Soulier, A.: Petite histoire de la gastronomie de Languedoc-Rousillon. Sète 2012
 Spang, R.: The invention of the restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture. Cambridge (Mass.) – London 2000
 – "And they ate the Zoo": Relating Gastronomic Exoticism to the Siege of Paris. In: Modern Language Notes 107, N 4 1992 (752-73)
 Spitz, B.: Dearie. The remarkable Life of Julia Child. New York 2013
 Spring, J.: The Gourmands' way. Six Americans in Paris and the birth of a new gastronomy. New York 2017
 Stanziani, A.: La qualité des produits en France XVIII^e-XX^e siècles. Paris 2003
 Steinberger, M.: La cuisine française. Un chef-d'oeuvre en péril. Paris 2011
 – Au revoir to all that. The Rise and Fall of French Cuisine. New York 2009
 Stengel, K.:
 – Traité des Vins de France. Paris 2013
 – La Gastronomie autrefois. Bordeaux 2012

– 500 Questions de Gastronomie. Chartres 2009
 – Poètes de la bonne chère. Anthologie. Paris 2008
 Stierle, K.-H.: Der Mythos von Paris. München 1998
 Story, S.: Dining in Paris. New York 1924
 Stoff, L.: Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles. Paris – Den Haag 1970
 Stourna, A.-H.: La cuisine à la scène. Rennes 2011
 Straehli, O.: Les recettes du Moyen Âge. Paris 2009
 Suave, O. de (Pseudonym f. J. Gohory): Devis sur la vigne, vin et vendanges. Paris 1549
 Sur le zinc. Au café avec les écrivains. Paris 2008
 Sutcliffe, S.: Champagne. New York-London-Toronto-Sydney-Tokyo 1988
 Synave, C. & Laubier, G. de: À la table des designers. Paris 2012

Tacet, D.: Un monde sans paysans. Paris 1992
 Takats, S.: The Expert Cook in Enlightenment France. Baltimore 2011
 Tante Marie: La véritable cuisine de famille. Paris 1947
 Taschen, A.: Taschen's Paris. Köln 2008
 Ternant s. Parienté
 Terras s. Ariès
 Tessier, A.: Le grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier (1862-1972). Rennes 2012
 Teughels, N. & Scholliers, P.: A Taste of Progress. Food at international exhibitions in the nineteenth and twentieth century. New York 2015
 Thiebaut s. Ennès
 Thomazo R.: Le grandes falsifications de l'histoire de la France. Paris 2010
 Tixier, M.: La cuisine. Paris 1980
 Tobin, R. W.: Littérature et gastronomie. Paris 1985
 Toklas, A. B.: Le livre de cuisine de Alice Toklas. Paris 1981 (Kochbuch. Berlin 2018/ Kochen für Gertrude Stein. FaM-Leipzig 1999)
 Tonnac s. Kaplan

Toulouse-Lautrec, H. de & Joyant, M.: Die Kunst des Kochens (1875). Weil der Stadt 1967 (Die Kunst des Kochens. Leipzig 2004/ L'art de la cuisine. Lausanne 1966)
 Toussaint-Samat, M.: Histoire naturelle et morale de la nourriture. Paris 1997
 Tranoy, L. & Monteil, M.: La France gallo-romaine. Paris 2008
 – s. Ouzoulias
 Trébaol, F. (ed.): Mots en bouche. La gastronomie. Paris 1998
 Troisgrois, M.: La joie de créer. La Tour d'Aigues 2017
 – & M.-P.: La cuisine du Central. Rouergue 2016
 Troi Tran V.: Manger et boire aux expositions universelles. Paris 1889, 1900. Rennes 2012
 Trubek, A. B.: The Taste of Place: A cultural journey into terroir. Berkeley 2009
 – Haute Cuisine. How the French invented the culinary profession. Philadelphia 2000
 Tsikounas s. Robert, J.-L.
 Tsuji, Sh.: Étude historique de la cuisine française. Tokyo 1977

Urban s. Sievers
 Urhausen s. Prévert
 Urion, E. & Eyer, F.: La Bière. Art et Tradition. Paris 1968

Vabre, S.: Le sacre de Roquefort. Tours 2015
 Vadé, J.: Œuvres poissardes. Paris 1796
 Vallon de Montgrand, A.: La cuisine à la cour du roi René. Saint-Rémy-de-Provence 2008
 Varenne, F.-P. de La: Le cuisinier François. Paris 1651 (gallica.bnf.fr/ Reprint Paris 1983/2012)
 – L'École des ragoust. Lyon 1688
 Varille, M.: La cuisine lyonnaise. Lyon 1928
 Vasak, V.: Doisneau. Paris les Halles. Paris 2011
 Vasseur, J.-M.: Jean-Jacques Rousseau dans son assiette. Saint Cloud 2012
 Vaudoyer, K.-L.: Éloge de la gourmandise. Paris 1926
 Venaire, S.: Les Origines de la France. Paris 2013
 Venantius Fortunatus: Gelegentlich Gedichte (übers. Wolfgang Fels). Stuttgart 2006
 Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung. Straßburg 1822
 Vergé, R.: Feste in meiner Mühle. Feinschmeckermenus aus Frankreich. Köln 1987
 Versailles et les tables royales en Europe (ed. Pier Luigi Pizzi). Paris 1993
 Veyrat, M. & Couplan, F.: L'Herbier gourmand. Paris 2011
 – Dégustez les plantes sauvages. Paris 2007
 Viallon-Schoneveld, M. (ed.): Le boire et le manger au XVI^e siècle. Saint-Etienne 2004
 Viard: Le cuisinier imperial. Paris 1806 (Reprint Nimes 1993)
 – s. Pariser Kochbuch
 Vicaire s. Pichon
 Vié, G.: À table au XIX^e siècle, Paris 2001
 – À la table des rois. Versailles 1993
 Vienne, S. (ed.): L'imaginaire des nourritures. Fontaine 1989
 Vigarello, G.: Les métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité. Paris 2010
 Villemur, M.: Conversations gourmandes avec Joséphine de Beauharnais. Paris 2017
 – Conversations gourmandes avec Madame de Pompadour. Paris 2016
 – À la table de Marie Antoinette. Paris 2013
 Villon, F. : Sämtliche Werke frz./ deutsch. München 2002
 Vincard, P.: Les ouvriers de Paris. L'alimentation. Paris 1863
 Vinidarius: Apici excerpta. In: Grocock, Ch. & Grainger, S.: Apicius. Totnes 2006, 309–325
 Viron, Ph.: Vive la baguette. Le Chesnay 1995
 Vitaux, B.: Dictionnaire de la gastronomie Paris 2008
 Vitaux, J.: Les petits plats de l'histoire. Mayenne 2011
 Vivas s. Bouas
 Vochelet s. Rozec
 Vollenweider, A.: Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache. In: Vox Romanica 22 (1963) 59-88

 Waresquiel, E. de: Talleyrand. Le prince immobile. Paris 2003
 Wechsberg, J.: Forelle blau und schwarze Trüffel. München 1981
 – Kulinarische Städtebilder. München 1981
 Weill s. Caradec
 Weiss s. Schehr
 Wheeler, W.: Le potager du roi. Paris 2001
 Wickert, U.: Frankreich muss man lieben, um es zu verstehen. HH 2017
 – Frankreich. Die wunderbare Illusion. München 1989

- Wijnen, G.: Pariser Bistros für jeden Tag. München 1992
- Willemin s. David, P.
- Willms, J.: Paris. Hauptstadt Europas 1789-1914. München 1988
- Wilson, J.: Terroir. Schlüssel zum Wein. Bern 2000
- Wolikow, S.: Champagne! De la vigne au vin. Tours 2011
- & Humbert, F.: Une histoire des vins et des produits d'AOC. Dijon 2015
- Woutaz, F.: La véritable histoire du Champagne. Alençon 1990
- Yamada s. Masui
- Young, A.: Travels in France during the years 1787, 1788, 1789. London 1889
- Zander, H.-C.: Ich stinke, also bin ich. www.deutschlandfunk.de/medizingeschichte-ich-stinke-also-bin-ich.709.de.html?dram:article_id=273392
- Zeischka s. Janssens
- Zeldin, Th.: The French. New York-Tokyo-London 1996
- Die Kunst, zu sich selbst aufzublicken. Französische Innenansichten. Reinbek bei HH 1987
- France 1848-1945. Taste and corruption. Oxford-New York-Toronto- Melbourne 1980
- Ziegler, G.: Der Hof Ludwig XIV. in Augenzeugenberichten. München 1981
- Zimmermann, M.: Vom Hausbuch zur Novelle. Düsseldorf 1989
- Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: Le Ménagier de Paris. In: Bitsch, I. & Ehlert, T. & Ertzdorff X. von (edd.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, 103-116
- Zipprick, J.: Die Erfinder des guten Geschmacks. Eine Kulturgeschichte der Köche. Köln 2013
- Zischka, U. & Ottomeyer, H. & Bäumlner, S.: Die anständige Lust. München 1994
- Zola, É.: Der Bach von Paris. Berlin 2011