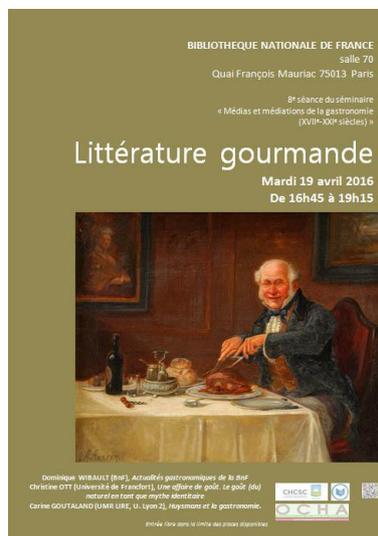


Compte-rendu de la séance 8 de la troisième saison du séminaire
« Médias et médiations de la gastronomie XVII^e- XXI^e siècles »
Mardi 19 avril 2016, 16h30-19h
Bibliothèque nationale de France

« LITTÉRATURE GOURMANDE »



Programme :

Dominique WIBAULT (BnF),
Actualités gastronomiques de la BnF

Christine OTT (Université de Francfort),
Une affaire de goût. Le goût (du) naturel en tant que mythe identitaire

Carine GOUTALAND (UMR LIRE, U. Lyon 2),
Naturalisme et gastronomie dans l'œuvre de Huysmans

Notre séminaire de recherche « Médias et médiations de la gastronomie » revient régulièrement sur la thématique « Littérature et gastronomie » puisque dans la France du XIX^e siècle et encore après la Première guerre mondiale, l'œuvre de nombreux écrivains (Balzac, Dumas, Zola, etc.) a constitué un vecteur du discours gastronomique inventé dans les années 1800-1820. Cependant le « *main stream* », le courant historique principal, ne doit pas nous masquer l'existence d'autres discours, par conséquent de médiations différentes qui ont eu elles aussi une postérité. Christine Ott et Carine Goutaland nous montrent que Rousseau et Huysmans entretiennent un rapport avec la nourriture loin des principes d'un Brillat-Savarin. Cependant leur discours a pu intriguer voire séduire leurs lecteurs. Mais auparavant faisons le point sur les actualités gastronomiques de la bibliothèque qui nous accueille aujourd'hui.

Dominique WIBAULT

Chargée des collections de gastronomie au département sciences et techniques de la BnF

Actualités gastronomiques de la BnF

Le département des sciences de la Bibliothèque nationale de France poursuit la numérisation de son fonds gastronomique, ainsi que l'éditionnalisation et l'enrichissement du parcours « Gastronomie » dans Gallica. Une catégorie « presse culinaire » est déjà disponible au sein de la thématique « arts, loisirs, sports ».

De nouvelles thématiques vont prochainement rejoindre l'offre éditorialisée de Gallica :

- littérature et guides.
- Menus :
Sur les quelque 12 000 menus que possède la bibliothèque municipale de Dijon, 8 000 ont été numérisés et 2 645 sont accessibles sur Gallica, en sus des quelque 300 de la BNF.
- Livres de recettes.
- Métiers, savoir-faire et techniques culinaires.
- Cuisines régionales.
- Aliments, ingrédients.
- Alimentation et santé.
- Ustensiles de cuisine : à la demande du CNAM, une numérisation de la collection du catalogue Manufrance 1919-1925 va être entreprise : cela permettra de voir quels ustensiles étaient utilisés par les professionnels.
- Boissons, sans le vin car la vigne et le vin font l'objet d'une éditorialisation à part dans Gallica
- Les Arts de la table sont actuellement accessibles depuis la thématique « arts du feu », même si la requête pour extraire les documents de ce corpus n'est pas évidente.

Pour en savoir plus :

La presse culinaire sur Gallica

<http://gallica.bnf.fr/html/und/arts-loisirs-sports/presse-culinaire>

Almanach de la bonne cuisine et de la maîtresse de maison

Almanach de la table

Almanach des chansons de table et du vin

Almanach des gourmands (1803)

Almanach des gourmands (1862)

Almanach des ménagères et des gastronomes

Caveau moderne ou le Rocher de Cancale (Le)

Conserve alimentaire (La)

Enfans du caveau (Les)

Entr'acte du gastronome (L')

Entremets (L') : journal des restaurants, des cafés, des hôtels et des théâtres

Entremets du gastronome (L') : nouvelliste de tous les plaisirs, repas, voyages, bals, théâtres

Gastronome (Le) : journal des gens du monde et des praticiens

Gastronome (Le) : journal universel du goût

Gastronomie (La). Revue de l'art culinaire ancien et moderne

Gazetin du comestible

Gazette alimentaire : journal du commerce des denrées

Gazette des ménages

Gourmet (Le), journal des intérêts gastronomiques

Journal de la cuisine française et du service de la table

Journal des confiseurs, pâtisseries, glacières, fabricants de chocolats...

Journal des confiseurs-glacières, chocolatiers, fabricants de confitures... (Le)

Journal des confiseurs-pâtisseries, chocolatiers, fabricants de biscuits... (Le)

Journal des pâtisseries-cuisiniers, biscuitiers, fabricants de pains d'épices... (Le)

Journal officiel de l'alimentation

Menu parisien (Le) : indicateur de la publicité des hôtels et des restaurants

Petit almanach perpétuel de gastronomie

Revue gastronomique (La)

Salle à manger (La) : chronique de la table

Salle à manger (La). *Revue de la table et de l'office*
Sardine (La)
Table (La) : jour

Les arts du feu sur Gallica
<http://gallica.bnf.fr/html/und/arts-loisirs-sports/arts-du-feu>
Arts de la terre (Céramique, poterie, faïence, porcelaine, émail)
Arts du verre (verrerie)
Arts du métal (orfèvrerie, métallurgie d'art)

Christine OTT (Université de Francfort),
Professeur de littérature française et italienne à l'Université Goethe de Francfort
https://www.uni-frankfurt.de/44033737/Ott_Christine

Une affaire de goût. Le goût (du) naturel en tant que mythe identitaire

« Je vous dois un remerciement, madame la maréchale, pour le beurre que vous m'avez envoyé ; mais vous savez bien que je suis de ces ingrats qui ne remercient guère. D'ailleurs ce petit panier m'inquiète : je m'attendais à un petit pot. J'ai peur que vous ne m'avez puni d'avoir dit étourdiment mon goût, en le contentant aux dépens du vôtre. En ce cas, on ne saurait donner plus poliment une leçon plus cruelle. J'ai reçu de bon cœur votre présent, madame : mais je ne puis me résoudre à y toucher ; je croirais faire une communion indigne, je croirais manger ma condamnation. »

Rousseau, *Lettre à Madame la maréchale de Luxembourg*, 16 février 1761.

Rousseau et le goût (du) naturel

C'est avec honte que Rousseau, préoccupé de suivre un régime alimentaire sobre, très contrôlé, privilégiant les aliments « naturels » et refusant les artifices, reçoit le présent de la maréchale de Luxembourg, un panier de beurre. En lui parlant de son penchant gourmand pour le beurre il lui a confessé une faiblesse.

Rousseau évoque ses règles de conduite alimentaire au fil de son œuvre, dans *la Nouvelle Héloïse* ou *l'Emile*, et donc dans sa correspondance. A son ami Moulto, qui lui a envoyé une caisse de confitures, il dit le caractère redoutable de la douceur du sucre. Il veut bien partager ce délice avec lui quand il lui rendra visite, mais il refuse de le manger seul car ce serait « impur », égoïste. En communion, douceur et pureté peuvent s'exprimer. Par conséquent le seul signe alimentaire n'est pas suffisant : la douceur de la confiture existe en elle-même mais elle ne saurait véritablement se révéler que dans un certain contexte.

Le contrôle de soi et la frugalité constituent un comportement auquel Rousseau tient à tout prix à se conformer. En l'occurrence les dons de ses amis sont dangereux pour lui : s'il les acceptait comme tels, son corps serait soumis à l'influence d'autrui ; il courrait le risque de devenir esclave des riches qui le corrompraient par le goût. La question du rapport de l'être humain à sa nourriture revient sans cesse dans l'œuvre de Rousseau. L'homme civilisé peut choisir ses aliments mais cette liberté comporte des dangers car elle porte aux excès. En voulant satisfaire leurs passions les êtres humains ne tombent-ils pas dans un nouvel esclavage, donc dans la décadence (*Discours sur l'inégalité*) ?

Pour s'opposer à cela Rousseau affirme son goût (du) naturel et opte pour le « régime pythagoricien ». Il ne se nourrit que de « mets simples » et d'un grand nombre de nourritures végétales. Il admet la variabilité des choix selon les climats mais critique fortement les riches qui consomment des fruits hors saison. Les habitudes et les raffinements de la culture créent selon lui de faux besoins, aliénant ainsi l'être humain alors qu'il est bien plus sage de suivre la nature. Non pas parce qu'elle fournit une « meilleure » alimentation mais parce qu'elle ne nous enchaîne pas avec des artifices inutiles qui nous précipitent dans la décadence. Il faut suivre l'appétit naturel et l'alimentation commune.

Bien entendu il existe des facteurs de variabilité, l'âge notamment. Un homme travaillant, un enfant qui se dépense,... doivent être bien nourris. Pour un homme mûr, la viande, le vin ou les épices sont très souhaitables ; en revanche pour la femme, « moins active », laitages et sucre sont nettement préférables. Il convient de trouver l'harmonie des aliments et du caractère humain, Rousseau n'ayant que faire du principe de l'opposition des humeurs qui règle les conceptions alimentaires depuis Hippocrate.

Rousseau n'interdit donc pas la viande, comme certaines interprétations de sa pensée l'affirment. Certes il conçoit un mépris évident à son endroit car il ne peut guère s'empêcher de la considérer comme l'aliment du riche, du dominant. Cependant, il s'intéresse surtout à la valeur symbolique (beaucoup plus qu'à la physiologique) des aliments : leur fraîcheur, leur souplesse, etc. Il rejette tout mélange car, à ses yeux, c'est une corruption¹.

L'alimentation agit doublement sur le mangeur : physiquement, elle le maintient dans les meilleures dispositions ; moralement, elle lui indique les valeurs à suivre. Rousseau privilégie d'ailleurs souvent ce second plan, par exemple pour l'allaitement maternel qu'il privilégie surtout en raison du renforcement des liens entre la mère et son enfant, et non pour un motif d'ordre physiologique. De préférence l'on devrait nourrir un enfant avec des végétaux (d'ailleurs Rousseau voit le lait comme une substance végétale) afin de développer ses goûts naturels, la viande excitant trop les penchants carnassiers, dominants.

Rousseau développe par conséquent tout au long de son œuvre et de sa correspondance l'idée d'un régime alimentaire idéal fondant des principes éthiques.

La postérité de la pensée sur l'alimentation de Rousseau

Il est possible de repérer l'écho des conceptions de Rousseau dans la pensée de plusieurs théoriciens qui, s'ils sont loin de partager toutes ses analyses voire de véritablement le comprendre (Rousseau par exemple ne promeut absolument pas l'ascétisme et sait par ailleurs qu'il est impossible d'arrêter le processus du passage de la nature à la culture), ont fait le lien entre l'alimentation et la construction d'une morale. La définition rousseauiste de la décadence a notamment eu de l'influence sur des penseurs américains des courants puritains et prohibitionnistes. Le pasteur protestant (presbytérien) américain Sylvester Graham (1794-1851), est bien connu pour ses écrits en faveur du végétarisme et de l'abstinence qui eurent une influence directe sur les ouvrages du Docteur Kellogg. Très hostile aux épices et au pain blanc, Graham mit au point des recettes extrêmement basiques

¹ On retrouve cette méfiance absolue du mélange dans son analyse des goûts féminins et masculins qui, idéalement pour Rousseau, devraient rester distincts.

pour produire du pain, de la farine et des crackers. Dans son *Traité sur le pain*, publié en 1837, dit que le pain doit être confectionné, sans aucun additif, par les mères. Il fait dépendre la solidité de la société et la prospérité de la religion de ce type de pratique alimentaire.

L'invention, ou du moins la popularisation du muesli, vers 1900, par le médecin suisse Maximilian Oskar Bircher-Benner (1867-1939) doit également beaucoup à une réflexion antidarwinienne (la nature serait bénigne, le *struggle for life* une fable) liant alimentation et morale. Bircher-Benner sert aux patients de son sanatorium de Zürich des fruits et des légumes crus considère ce mélange des fermiers helvétiques composé de produits secs et crus (noix, pommes, jus de citron, sucre, lait,...) comme idéalement proche de la nature. Il écrit que ce mélange se rapproche du lait maternel et qu'il constitue une excellente alimentation en particulier pour les enfants.

La conception du « naturel » s'est complexifiée au cours du XX^e siècle. Des produits réputés tels, comme le sucre, sont devenus suspects ; plusieurs « écoles » végétariennes coexistent ; les nutritionnistes définissent le « naturel » très différemment qu'en 1900. A tel point qu'aujourd'hui il paraît indispensable d'analyser les discours sur la nourriture usant voire abusant de références à la nature.

Nombre d'entre eux tiennent pour acquis que l'alimentation constituerait un acte symbolique concernant directement « l'authenticité de l'individu » et nous les voyons à l'œuvre dans les justifications de plusieurs régimes alimentaires. Des personnes en quête d'identité peuvent être sensibles à ce type d'argumentation cherchant à définir une orthorexie alimentaire, à séparer la « bonne » nourriture de la « mauvaise », ce qui ne va pas sans créer des problèmes médicaux chez les personnes suivant certains de ces régimes excluant de nombreux aliments. Le marketing publicitaire chevauche parfois également ce type de discours sur la nourriture « simple » gage de bonheur, comme ces smoothies qui seraient fabriqués, si l'on en croit leur étiquette, par « Mère Nature » ou tous ces produits qui surfent actuellement sur la mode du remplacement de la viande.

Nous voyons qu'en réalité l'on peut beaucoup s'éloigner de la pensée de Rousseau sur le « naturel ». Le choix d'une alimentation durable et écologique peut bien entendu être légitime, mais il ne faut pas perdre de vue qu'il est également parfois capté par des stratégies commerciales obéissant à des intérêts économiques et politiques.

La discussion suivant cette communication a porté sur plusieurs points, notamment, à partir de l'étonnant refus de Rousseau du présent alimentaire d'autrui, sur la circulation du don et du contre-don, notion fort importante en anthropologie et en sociologie (Mauss, Elias, etc.). D'autre part, l'analyse des systèmes de pensée alimentaire qui ont établi des liens directs avec le développement de la personnalité (cf. au XX^e siècle, en France les écrits du docteur Carton et un peu partout en Europe ceux des pédagogues de l'École Nouvelle) constitue une thématique de recherche fort prometteuse².

Bibliographie sélective :

² Explorée récemment, pour l'Allemagne, par Sabine Seichter, *Erziehung und Ernährung. Ein anderer Blick auf Kindheit*, Weinheim et Bâle, Beltz Juventa, 2012.

* Christine Ott, *Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne*, Munich, W. Fink, 2011.

* Christine Ott, « Le régime de Rousseau: une diet-éthique négative », in Tanguy L'Aminot (dir.), *Dialogues de Rousseau, Études Jean-Jacques Rousseau*, vol. 17), Montmorency, 2009, p. 355-379.

Carine GOUTALAND

Professeure agrégée de lettres modernes à l'INSA de Lyon

Chercheuse à l'IHRIM (Institut d'Histoire des Représentations et des Idées dans les Modernités, UMR 5317).

<http://ihrim.ens-lyon.fr/auteur/goutaland-carine>

Naturalisme et gastronomie dans l'œuvre de Huysmans

« Le garçon mit sa main gauche sur la hanche, appuya sa main droite sur le dos d'une chaise et il se balançait sur un seul pied, en pinçant les lèvres.

– Dame, ça dépend des goûts, dit-il ; moi, à la place de monsieur, je demanderais du Roquefort.

– Eh bien, donnez-moi un Roquefort.

Et M. Jean Folantin, assis devant une table encombrée d'assiettes où se figeaient des rogatons et de bouteilles vides dont le cul estampillait d'un cachet bleu la nappe, fit la moue, ne doutant pas qu'il allait manger un désolant fromage ; son attente ne fut nullement déçue ; le garçon apporta une sorte de dentelle blanche marbrée d'indigo, évidemment découpée dans un pain de savon de Marseille.

M. Folantin chipota ce fromage, plia sa serviette, se leva, et son dos fut salué par le garçon qui ferma la porte. »

Joris-Karl Huysmans, *A Vau l'eau*, chap. 1, 1882.

Il est frappant que Huysmans ait défini les enjeux stratégiques du mouvement naturaliste par une métaphore gastronomique³. Certes, dans la seconde moitié du XIX^e siècle la littérature gourmande est devenue un *topos* en France. Mais il paraît très probable, si l'on veut bien se souvenir du sens du terme « gastronomie » à l'époque des naturalistes et de Pierre Larousse, que Huysmans n'a pas voulu faire d'antiphrase.

L'étude d'aujourd'hui porte sur ses premiers romans, *A Vau l'eau* notamment, qui peuvent être qualifiés de « naturalistes ». Le plaisir de manger en est quasiment absent et on y chercherait en vain l'illustration des principes de Grimod et de Brillat ; ses personnages sont des contre-exemples de la table bourgeoise. Cependant les thèmes gastronomiques sont très présents même si parmi eux domine nettement le dégoût alimentaire et l'obsession du digestif.

« L'immonde mangeoire moderne » (M.-Cl. Bancquart). Dans l'enfer des gargotes.

³ Dans une lettre à Théodore Hannon, Huysmans oppose les naturalistes aux « braves gens qui veulent des petits romans trempés dans la guimauve et le pavot » (*Lettres à Théodore Hannon (1876-1886)*, 21 mars 1877, Saint-Cyr-sur-Loire, Christian Pirot, 1985, p. 47)

A Paris, au milieu du XIX^e siècle, si nous suivons Jean-Paul Aron (*Le Mangeur du XIX^e siècle*, Robert Laffont, 1973, nombreuses rééd.) qui s'était lui-même basé sur les ouvrages d'un contemporain, Eugène Chavette, il existait un grand nombre d'établissements de restauration de très basse qualité. *A Vau l'eau* constitue un véritable itinéraire anti-gastronomique⁴ où son « héros », Folantin, fait l'expérience méthodique des lieux de restauration parisiens. « Allons, décidément, le mieux n'existe pas pour les gens sans le sou ; seul, le pire arrive. ». Il se doute qu'il mangera très mal. Son attente n'est jamais déçue et, d'emblée, on lui sert des ersatz. La suite ne vaudra pas mieux⁵.

Folantin ne peut résoudre sa quête existentielle en dehors de la réalité, donc de l'alimentation. Aussi *A Vau l'eau* contient-il de nombreux souvenirs « proustiens » : biscottes, etc. Mais ces souvenirs sont dépourvus de leur plénitude. Contrairement à Zola, Huysmans désire surtout exprimer son profond pessimisme sur la société et décrire « l'universelle turpitude ». Son naturalisme est négatif. Huysmans puise incontestablement son inspiration dans sa propre expérience des gargotes et restaurants parisiens (Maupassant, « En lisant », *Le Gaulois*, 9 mars 1882). Néanmoins il faut souligner que Rémy de Gourmont considère ses descriptions de mangeaille comme des passages hyperboliques. En effet il se souvient de repas en compagnie de Huysmans où ce dernier s'était plutôt régalé.

L'envers du modèle alimentaire bourgeois

Le repas pris seul, « le repas de célibataire », constitue l'opposé exact du repas normatif familial, celui du ménage bourgeois (cf. les travaux de Michelle Perrot et d'Anne Martin-Fugier), inaccessible à Folantin et aux « héros » de Huysmans. Le pot-au-feu mythique pris dans un appartement ou une maison de famille, dans un lieu clos, n'est pas pour eux. Ils sont condamnés aux tables d'hôte, à « la foule indistincte », aux lieux de restauration mal cloisonnés, bruyants, où, souvent, la puanteur règne (*Les Sœurs Vatard*). L'être humain est alors menacé par la matière. Il étouffe.

Les buffets de gare représentent sans doute le lieu par excellence où tout (les gens, le bruit, les mauvais aliments, ...) conspire à la perte des repères du personnage huysmansien. Le temps du repas y est même annihilé. Octave Uzanne, dans la notice nécrologique de Huysmans qu'il publie en 1907⁶, a bien perçu son obsession de la décomposition et du digestif ; il vise juste en renommant *A Vau l'eau* avec un titre antithétique au célèbre ouvrage gastronomique de Brillat-Savarin : « Le jour où il signa, son petit ouvrage, *A Vau-l'Eau*, où il apparaissait méticuleusement exprimé sous les traits du héros, M. Folantin, petit employé, célibataire inappétent, flatulent, difficile à nourrir, ayant parcouru tout le cycle des falsifications culinaires des restaurateurs de quartier, et trouvé à toutes choses la même saveur de frelaté et la même senteur de pourri, il découvrit l'angle le plus exact, le plus aigu de sa personnalité. Cette sorte de *Physiologie du Dégout* est, à mon sens, son livre synthétique. »

⁴ « Gastronomique » pris ici bien entendu dans le sens de ce qui se rapporte à la « bonne cuisine ».

⁵ Marco Modenesi, « Le héros à la table. À *vau l'eau* ou le piège gastronomique », *Études françaises*, vol. 23, n° 3, 1987, p.77-88.

⁶ « Un grand dégouté (J.-K. Huysmans) », *La Dépêche de Toulouse*, 16 mai 1907.
<http://www.octaveuzanne.com/2012/07/article-intitule-un-grand-degoute-j-k.html>

Une physiologie du dégoût

Dans *Sac au dos*, nouvelle dont la première version fut publiée en feuilleton en 1877, et en volume en 1878, Huysmans met en scène un soldat affligé par des problèmes digestifs causés par une nourriture malsaine, dévoyée, nauséabonde, « flasque ». Ce personnage dysentérique devient une sorte de pantin organique et Huysmans n'hésite pas à insister sur ses dérèglements de digestion et d'excrétion. Dans *Les Sœurs Vatard*, la description des pâtisseries rappelle les célèbres passages du *Ventre de Paris* sur les amoncellements de nourriture aux Halles. Mais là où Zola voyait une profusion bienheureuse et revigorante, Huysmans perçoit une matière en décomposition : « Des doigts fourrageaient des éclairs blessés [...] ». Les gâteaux sont animés d'une personnalité quelque peu monstrueuse ; ils se transforment, s'écoulent, dégoulinent, un peu comme des fromages trop faits. La confusion entre les matières alimentaires et fécales n'est jamais très loin chez Huysmans.

Ses personnages doivent souvent faire face à une nourriture frelatée. Le vin notamment, et les apéritifs, qui dégoûtent de manger, tout particulièrement. L'historien Didier Nourrisson a d'ailleurs démontré que les alcools frelatés étaient très répandus à la fin du XIX^e siècle. De nombreux trafics avaient cours et l'assimilation entre alcool et poison circulait alors dans la société française.

Pour Huysmans il faudrait « sinapiser » la nourriture afin de pouvoir l'avalier. Dans ses descriptions il a fréquemment recours à des termes médicaux ; il parle des aliments, qui ne sont jamais considérés comme roboratifs, avec des mots fades, jamais réconfortants.

Une esthétique de la dyspepsie

Huysmans se livre à une esthétisation de l'abject. « Le vomissement superbe », écrivait Zola à propos de l'œuvre de son ami. Les très nombreuses descriptions d'aliments déliquescents, en décomposition, font penser à un théâtre. Il existe un raffinement dans le dégoût et Huysmans déploie une esthétique picturale pour le montrer, comme dans *Le Drageoir aux épices* : « Ô miroitant et terne enfumé, quand je contemple ta cotte de mailles, je pense aux tableaux de Rembrandt, je revois ses têtes superbes, ses chairs ensoleillées, ses scintillements de bijoux sur le velours noir ; je revois ses jets de lumière dans la nuit, ses traînées de poudre d'or dans l'ombre, ses éclosions de soleils sous les noirs arceaux ! » (IX. Le Hareng saur). L'insolite et le bizarre peuvent, aux yeux de Huysmans, constituer des vecteurs de sauvetage ; ils peuvent réveiller les sens.

Quelle est la place exacte de l'alimentation dans l'esthétique naturaliste de Huysmans ? Cette fascination pour la décomposition et les dérèglements digestifs, cette attention particulière pour les « clameurs du corps », les refoulements, les excès comme les carences, sont-elles surtout destinées à ébranler la littérature réaliste ? Il est certain que Huysmans joue avec la censure bourgeoise tout en évoquant une peur bien réelle de la société bourgeoise : le dysfonctionnement digestif. Cependant Huysmans va plus loin. La maladie et le péché constituent les fondements de sa perception naturaliste esthétique, et finalement de l'art : « Oh ! La santé ! Quoi de plus nauséeux ! ⁷ ».

⁷ [Henri Beauclair et Gabriel Vicaire], *Les Déliquescences, poèmes décadents d'Adoré Floupette, avec sa vie par Marius Tapora*, Byzance [Paris], chez Lion Vanné [Léon Vanier], 1885.

Le rapport à la nourriture de Huysmans résulte par conséquent d'une expérimentation puis d'une esthétisation irrémédiablement personnelles. Néanmoins les historiens ne peuvent s'empêcher de faire des rapprochements entre ses descriptions et la réalité de l'alimentation dans la seconde moitié du XIX^e siècle : nombreux vins frelatés, fromages difficiles à définir alors, consommation des restes fréquente dans les cantines, montée des discours hygiénistes sur la « nourriture malsaine », etc. D'une certaine manière l'œuvre de Huysmans, cette anti-*Physiologie du goût*, peut servir à nous rappeler que le discours gastronomique optimiste et flamboyant alors ultra-dominant faisait souvent bon marché d'une partie importante de la réalité alimentaire de l'époque.

Bibliographie sélective :

Carine Goutaland, *De régals en dégoûts : le naturalisme à table*, thèse de doctorat de lettres modernes, Université Lumière Lyon 2, à paraître aux éditions Classiques Garnier, dans la collection « Études romantiques et dix-neuviémistes ».

SOURCES et BIBLIOGRAPHIE

(N.B. Ces pistes bibliographiques ne peuvent viser à l'exhaustivité)

Bibliographies en ligne

* Le XIX^e siècle, âge d'or de la gastronomie française - Bibliographie

http://www.bnf.fr/fr/collections_et_services/anx_biblios_science/a.biblio_agedor.htm

* Littérature gourmande

<https://mediatheque.tourcoing.fr/OpacWebAloes/Documents/bibliographies/Livres%20gourmands/Litterature%20gourmande%20bibliographie%20complete.pdf>

* Sélection gourmande

http://www.bm-dijon.fr/opacwebaloes/images/paragraphes/pdf/selection_gourmande.pdf

* Littérature et gastronomie

<http://lecturesetfarfouilles.blogspot.fr/p/bibliographie-litterature.html>

et toutes les ressources disponibles à la bibliothèque municipale de Dijon

<http://www.bm-dijon.fr/opacwebaloes/index.aspx?ldPage=314>

Audio-Vidéo

* *On va déguster*, par François-Régis Gaudry, Littérature & Gastronomie, dimanche 25 septembre 2011

<https://www.franceinter.fr/emissions/va-deguster/va-deguster-25-septembre-2011>

* Une littérature à la fois savante et amusante : la gastronomie !

Les documents et ouvrages gastronomiques dans les collections de la Bibliothèque de l'Institut, présentés par Mireille Pastoreau

<http://www.canalacademie.com/ida7916-Une-litterature-a-la-fois-savante-et-amusante-la-gastronomie.html>

* La sensibilité gastronomique

www.ina.fr/video/CPB79056006/la-sensibilite-gastronomique-video.html

* Le boire et le manger

<http://www.ina.fr/video/CPB90011665/le-boire-et-le-manger-video.html>

Sites web

Cuisine et nourriture

<http://l4nn3x3.blogspot.fr/search/label/cuisine%20et%20nourriture>

Littérature culinaire

<http://funambuline.blogspot.fr/p/litterature-culinaire.html>

Littérature et gastronomie

<https://sinogastronomie.wordpress.com/category/litterature-et-gastronomie/>

Analyse d'instantanés gastronomiques dans des romans

<https://www.7detable.com/cafe/roman>

notamment

Balzac, *La peau de chagrin* <https://www.7detable.com/article/roman/honore-de-balzac-l-a-bien-compris-un-repas-n-est-rien-sans-du-bon-vin/472>

<https://www.7detable.com/article/roman/faire-de-la-vie-un-banquet-meme-ephemere-la-peau-de-chagrin-de-balzac/412>

Balzac, *Eugénie Grandet* <https://www.7detable.com/article/roman/eugenie-grandet-honore-de-balzac-se-sucrait-avec-plaisir/358>

Zola, *Le ventre de Paris* <https://www.7detable.com/article/roman/dans-le-ventre-de-paris-zola-et-les-halles-royaume-de-la-surabondance/321>

Un festival

Littérature et cuisines, à Clermont-Ferrand : deuxième édition en avril 2016

<https://litteratureaucentre.wordpress.com/au-menu-cette-annee-litterature-et-cuisines/>

Une revue

Papilles, Culture & patrimoine gourmands

<http://www.bibliothequesgourmandes.com/sommaires-des-revues/>

Anthologies

* *L'honnête volupté. Art culinaire, art majeur*, EVRSH, 1989.

* *L'honnête volupté* ; préf. de Jacques Lacarrière ; ill. de Michel Charrier ; Éd. Métailié / ZEUS, 1990.

* *Le magazine littéraire* « Littérature et gastronomie : Les mots à la bouche », novembre 2008.

* *Des mots à la bouche. Festins littéraires*, Gallimard, « Folio », 2003.

* Claudine Brécourt-Villars, *Mots de table, mots de bouche : dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, Stock, 1996.

* Laure de Chantal, *À la table des anciens. Guide de cuisine antique*, anthologie + entretien avec Alain Senderens, Les Belles Lettres, 2007.

* Marie-Christine et Didier Clément (phot. André Martin), *Les délices des petites filles modèles : souvenirs et desserts de la comtesse de Ségur*, Albin Michel, 1995.

* Robert Courtine et Jean Desmur, *Anthologie de la littérature gastronomique*, Éditions de Trévise, 1970.

* Robert Courtine et Jean Desmur, *Anthologie de la poésie gourmande*, Trévise, 1970.

* Patrice Dansereau, *Le livre gourmand*, Outremont, Ed. Carte blanche, 1999.

* Emmanuel Dazin, Jean-Yves Reuzeau, *L'anthologie gourmande. 100 recettes et textes culinaires d'écrivains, d'artistes et de gastronomes*, Bordeaux, Castor astral, 1995.

* François Desgrandchamps, Stéphanie Lacombe et Jean-François Rivière, *Une journée gourmande & littéraire : un voyage en 56 recettes dans des lieux d'exception*, La Martinière, 2011.

* Johan Faerber, *La cuisine des écrivains, ou De la littérature à l'estomac*, Éditions Inculte, 2010.

* Christine Féret-Fleury, *Gourmets et gourmands, ou l'Art de faire bonne chère dans la littérature*, Gallimard, 1996.

* Sandrine Filipetti, *Les mets par le menu*, La Table ronde, 2011.

* Michèle Gazier, *Abécédaire gourmand*, Nil éd., 2008.

* Tristan Hordé, *Dictionnaire des mots de la table : histoire, langue, patrimoine*, Sud Ouest, 2004.

* Philippe Jost, *La gourmandise. Les chefs-d'œuvre de la littérature gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Le Pré aux clercs, 1998.

* Gérard Oberlé *Les fastes de Bacchus et de Comus, ou, Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, Belfond, 1989.

- * Marie Rouanet, *Paroles de gourmandise*, Albin Michel, 1998.
- * James et Kay Salter, *Life is meals : a food lover's book of days*, New York, Alfred A. Knopf, 2006.
- * Alain Senderens, *Les festins de Balthazar : une anthologie de la littérature gourmande*, L'Archipel, 1997.
- * Florence Trébaol, *Mots en bouche. La gastronomie : une petite anthologie littéraire*, éditions Carrousel, 1998.

Etudes et analyses :

1) ouvrages génériques

- * Sandra Abderhalden, Michael G. Dallapiazza et alii (dir.), *Schöne Kunst und reiche Tafel: über die Bilder der Speisen in Literatur und Kunst*, Actes du colloque de Gießen et Urbino, in *Jahrbuch für internationale Germanistik*, Band 123, Peter Lang, 2015 (essentiellement sur les littératures italiennes et germaniques).
- * André-Jeanne Baudrier (dir.), *Le roman de la nourriture*, colloque de l'Université de Picardie, Besançon, PUFC, 2003.
- * David Bevan (dir.), *Literary gastronomy*, Amsterdam, Rodopi, 1988.
- * Gian-Paolo Biasin, *I sapori della modernità : cibo e romanzo*, Bolbogna, Il Mulino, 1991 ; *The Flavours of modernity*, Princeton, 1993.
- * Marie-Hélène Cotoni (dir.), *Nourritures et Écriture*, t.1., *Littératures étrangères, littérature comparée et arts* ; t.2, *Littératures d'expression française*, Nice, Publications de la Faculté des lettres, arts et sciences humaines de Nice, 1999 et 2000.
- * Joan Fitzpatrick, *Renaissance food from Rabelais to Shakespeare : culinary reading and culinary histories*, Ashgate, 2010.
- * Michel Schlup (dir.), *A bouche que veux-tu. Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque*, paru à l'occasion de l'exposition du même titre, Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, 2004.

2) sur des littératures étrangères

- * « Mat i literaturen », *Bøyggen*, n°3, 2012, Université d'Oslo (études sur Sénèque, Herta Müller, Haruki Murakami, la littérature russe, etc.).
- * Anna Kathrin Bleuler, *Essen - Trinken - Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs "Parzival"*, Tübingen, Narr Francke Attempto, 2016.
- * Christoph Gutknecht, *Pustekuchen ! Lauter kulinarische Wortgeschichten*, Munich, C. H. Beck, 2002.
- * Corinna Ott, *Zu Hause schmeckt's am besten. Essen als Ausdruck nationaler Identität in der deutsch-türkischen Migrationsliteratur*, Berne, Peter Lang, coll. "Interkulturelle Begegnungen. Studien zum Literatur- und Kulturtransfer", 2012.
- * Sybil Gräfin Schönfeldt, *Bei Thomas Mann zu Tisch : Tafelfreuden im Lübecker Buddenbrookhaus*, Zürich, Arche, 1995.
- * Alois Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur : Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*, Kohlhammer, 1987.
- * Rodolphe Baudin (dir.), « Manger russe », in *La Revue russe*, n° 44, Paris, Institut d'études slaves, 2015.
<http://institut-etudes-slaves.fr/products-page/generalites/manger-russe-revue-russe-n-44-sous-la-direction-de-rodolphe-baudin/>
- * Ronald Denis LeBlanc, *Slavic sins of the flesh : food, sex, and carnal appetite in nineteenth-century Russian fiction*, University Press of New England, 2009.
- * Bruce Thomas Boehrer, *The fury of men's gullets : Ben Jonson and the digestive canal*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1997.
- * Joan Fitzpatrick, *Food in Shakespeare : early modern dietaries and the plays*, Burlington, Ashgate, 2007.
- * Joan Fitzpatrick (dir.), *Renaissance food from Rabelais to Shakespeare : culinary readings and culinary histories*, Burlington, Ashgate, 2007.
- * Marion Gymnich, Norbert Lennartz et Klaus Scheunemann, *The pleasures and horrors of eating : the cultural history of eating in Anglophone literature*, Bonn University Press, 2010.
- * Denise Gigante, *Taste : a literary history*, New Haven, Yale University Press, 2005 (about British literary tradition).

- * Gwen Hyman, *Making a man : gentlemanly appetites in the nineteenth-century British novel*, Athens : Ohio University Press, 2009.
- * Maggie Lane, *Jane Austen and food*, Rio Grande (Ohio), Hambledon Press, 1995.
- * Sarah Sceats, *Food, consumption, and the body in contemporary women's fiction*, New York, Cambridge University Press, 2000 (about the works of Doris Lessing, Angela Carter, Margaret Atwood, Michele Roberts and Alice Thomas Ellis).
- * David B. Goldstein and Amy L. Tigner (dir.), *Culinary Shakespeare : staging food and drink in early modern England*, Pittsburgh, Duquesne University Press, 2016.
- * Máirtín Mac Con Iomaire et Eamon Maher, *Tickling the palate : gastronomy in Irish literature and culture*, P. Lang, 2014.
- * Lindsey Tucker, *Stephen and Bloom at life's feast : alimentary symbolism and the creative process in James Joyce's Ulysses*, Columbus, Ohio State University Press, 1984.
- * Monika Elbert and Marie Drews (dir.), *Culinary aesthetics and practices in nineteenth-century American literature*, New York, Palgrave Macmillan, 2009.
- * Allie Glenny, *Ravenous identity : eating and eating distress in the life and work of Virginia Woolf*, Basingstoke, Macmillan, 1999.
- * Jennifer Ann Ho, *Consumption and identity in Asian American coming-of-age novels*, New York, Routledge, 2005.
- * Diane McGee, *Writing the meal : dinner in the fiction of early twentieth-century women writers*, Toronto, University of Toronto Press, 2001.
- * Mark McWilliams, *Food and the novel in nineteenth-century America*, Lanham, Rowman & Littlefield Publishers, 2012.
- * Annette M. Magid (dir.), *You are what you eat : literary probes into the palate*, Newcastle, Cambridge Scholars Pub., 2008.
- * Anita Mannur, *Culinary fictions : food in South Asian diasporic culture*, Philadelphia, Temple University Press, 2010.
- * Lorna Piatti-Farnell, *Food and culture in contemporary American fiction*, New York, Routledge, 2011.
- * Samuel J. Rogal, *For whom the dinner bell tolls : the role and function of food and drink in the prose of Ernest Hemingway*, San Francisco, International Scholars Publications, 1997.
- * Andrew Warnes, *Hunger overcome ? Food and resistance in twentieth-century African American literature*, Athens, University of Georgia Press, 2004.
- * Wenying Xu, *Eating identities : reading food in Asian American literature*, University of Hawai'i Press, 2008.
- * Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, partie 3 « Représentations littéraires de l'alimentation », Montréal, Presses de l'Université du Québec, 2013.
- * Paloma Jorge Amado, *La cuisine bahianaise dans l'oeuvre romanesque de Jorge Amado*, Martel, Editions du Laquet, 1998.
- * Rita de Maeseneer, *El festín de Alejo Carpentier : una lectura culinario-intertextual*, Librairie Droz, 2003.
- * Rita de Maeseneer, *Devorando a lo cubano. Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*, Madrid/Francfort sur le Main, Iberoamericana/Vervuert, 2012.
- * Maria José de Queiroz, *A literatura e o gozo impuro da comida*, Topbooks, 1994.
- * Luis Cepeda, *Comiendo con Reyes : homenaje a Alfonso Reyes*, Posada, 1986.
- * Hita de Antonio Gázquez Ortiz, *La cocina en tiempos del Arcipreste*, Madrid, Alianza ed., 2002.
- * Lorenzo Díaz, *La cocina del Quijote*, Madrid, Alianza Editorial, 2002.
- * Lorenzo Díaz, *La cocina del barroco : La gastronomía del siglo de oro en Lope, Cervantes y Quevedo*, Madrid, Alianza Editorial, 2005.
- * Lorenzo Díaz, *Ilustrados y románticos : cocina y sociedad en España, siglos XVIII y XIX*, Madrid, Alianza Editorial, 2005.
- * Rolf Eberenz, *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria : aproximaciones literarias y lingüísticas*, Visor Libros, 2014.
- * José Esteban, *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas*, Madrid, Ed. El Museo Universal, 1992.
- * Cesáreo Fernández Duro et Miguel López Castanier, *La cocina del Quijote : todas las recetas de, Rey Lear*, 2007.
- * María Ángeles Jiménez García, *El Campo de Montiel de Don Quijote y Sancho : aventura literaria y gastronómica*, Diputación de Ciudad Real, 2010.

* Paulino Mota Tavares et Maria José Azevedo Santos, *Mesa, doces e amores no séc. XVII portugueses*, Colares editora, 1999.

* Paulino Mota Tavares et Maria Odete Tavares Tojal, *Almeida Garrett : Viagens na cozinha portuguesa*, Colares editora, 1999.

*Alberto Capatti et Massimo Montanari, *Il boccone immaginario : saggi di storia e letteratura gastronomica*, Slow food ed., 2010.

* Enrico Di Carlo, *Gabriele d'Annunzio e l'enogastronomia della memoria*, Verdone, coll. « Conosci l'Abruzzo », 2013.

* Tommaso Lucchetti, *Il poeta e la sua mensa. Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi ; con una selezione di ricette dell'epoca*, Ancône, Il Lavoro editoriale, 2012.

* Dora Marchese, *Il gusto della letteratura : la dimensione gastronomica-alimentare negli scrittori italiani moderni e contemporanei*, Rome, Carocci, 2013.

* Massimo Montanari, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Rome/Bari, Laterza, 1992.

* Christiana Purdy Moudarres (dir.), *Table talk : perspectives on food in medieval Italian literature*, Newcastle, Cambridge Scholars Pub., 2010.

3) sur la littérature française (ou principalement sur) :

* « Littérature(s) et Cuisine(s) », *Plumes d'ailes et Mauvaises graines*, n° 2

<http://plumesdaillesetmauvaisesgraines.fr/litteratures-et-cuisines-la-revue-en-ligne/#>

* Deux numéros spéciaux de la revue *Dix-huitième siècle* : « Aliments et cuisine », n° 15, 1983 et « Le vin », n° 29, 1997.

* Olivier Assouly, *Les nourritures politiques de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit*, Garnier, 2016.

* Marie-Claire Bancquart, *Fin de siècle gourmande 1880-1900*, PUF, 2001.

* Karin Becker, *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier : die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des Bürgerlichen Zeitalters*, Klostermann, 2000.

* Karin Becker et Olivier Leplatre, *Écritures du repas : fragments d'un discours gastronomique*, Peter Lang, 2007.

* Joëlle Bonnin-Ponnier, *Le restaurant dans le roman naturaliste. Narration et évaluation*, H. Champion, 2002.

* Joëlle Bonnin-Ponnier, *Les Goncourt à table*, L'Harmattan, 2010.

* Tania Brasseur Wibaut, *La gourmandise de Colette*, L'Harmattan, 2004.

* James W. Brown (dir.) *Littérature et nourriture*, Dalhousie University, Department of French, 1986.

* Frédéric Charbonneau *L'école de la gourmandise, de Louis XIV à la Révolution*, Desjonquères, 2008.

* Christian Coulon, *La table de Montaigne*, Arléa, 2009.

* Jean-Christophe Delmeule (dir.), *Saveurs-savoirs*, Presses de l'Université Lille III, 2010.

* Roxanne Decker Lalande et Bertrand Landry (dir.), *Nourriture*, Actes du 40^e congrès annuel de la *North American Society for Seventeenth-Century French Literature*, Lafayette College, Tübingen, Narr, 2010.

* Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago et Londres, The University of Chicago Press, 2004.

* Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table : nourritures et repas imaginaires dans le roman français, 1850-1900*, Slatkine, 2006.

* Philippe Gillet, *Le goût et les mots : littérature et gastronomie 14^e-20^e siècles*, Payot/Rivages, 1987.

* Michel Jeanneret, *Des mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance*, J. Corti, 1987.

* Hartmut Kiltz, *Das Erotische Mahl : Szenen aus dem chambre séparée des neunzehnten Jahrhunderts*, Francfort-sur-le-Main, Syndicat, 1983.

* Jutta Klose, *Tafelfreud und Liebesleid in der Bourgeoisie « Essen und Trinken » bei Balzac, Flaubert und Zola*, P. Lang, 1987.

* Bertrand Marquer et Éléonore Roy-Reverzy (dir.), *La cuisine de l'oeuvre au XIX^e siècle : regards d'artistes et d'écrivains*, Presses universitaires de Strasbourg, 2014.

<http://www.lcdpu.fr/livre/?GCOI=27000100806320&fa=sommaire>

* Christiane Mervaud, *Voltaire à table : plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Editions Desjonquères, 1998.

- * Anka Muhlstein, *Balzac's omelette. A delicious tour of French food and culture with Honore de Balzac*, Londres, Armchair Traveller, 2012.
- * Anka Muhlstein, *Garçon, un cent d'huîtres ! Balzac et la table*, O. Jacob, 2010.
- * Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard/Julliard, coll. « Archives », 1998.
- * Mireille Piarotas et Pierre Charreton (dir.), *Le populaire à table. Le boire et le manger aux XIX^e et XX^e siècles*, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2005.
- * Jean-François Revel, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Pauvert, 1979.
- * Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », in *Microlectures*, Seuil, 1979, p. 135-148. (sur Huysmans),
- * Serge Safran, *L'amour gourmand : libertinage gastronomique au XVIII^e siècle*, La Musardine, 2000.
- * Geneviève Sicotte, « La chère et le verbe. Une critique gastronomique de l'œuvre de Huysmans », dans *Huysmans à côté et au-delà*, Jean-Pierre Bertrand, Sylvie Duran et Françoise Grauby dir., Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, Louvain, Peeters/Vrin, 2001, p. 143-166.
- * Ronald W. Tobin (dir.), *Littérature et gastronomie : huit études*, Papers on French Seventeenth Century Literature, 1985.
- * Ronald W. Tobin, *Tarte à la crème. Comedy and gastronomy in Molière's theatre*, Columbus, Ohio State University Press, 1990.
- * Thanh-Vân Ton-That (dir.), *Nourriture et littérature : de la fourchette à la plume*, Editions des trois plumes, 2003.

4) sur le roman policier :

- * Berardo Cetta, *La golosità del commissario. Cibo e trame in Camilleri*, Turin, Giancarlo Zedde Ed., 2009.
- * Stefania Campo, *I segreti della tavola di Montalbano. Le ricette di Andrea Camilleri*, Turin, Il leone verde Ed. , 2009.
- * Robert Courtine, *Simenon et Maigret passent à table : les plaisirs gourmands de Simenon et les bonnes recettes de Madame Maigret*, R. Laffont, 1992.
- * Manuel Guichard, *Gastronomie appliquée dans les romans policiers de Manuel Vazquez Montalban. Etude des fonctions du gastronomique dans la série des romans de Carvalho*, Limoges, Faculté des lettres et Sciences humaines, 1995.
- * Arlette Lauterbach et Alain Raybaud, *Le Livre de cuisine de la Série noire*, Gallimard, 1999.
- * Arlette Lauterbach et Patrick Raynal, *Le Livre des alcools de la Série noire*, Gallimard, 2001.
- * Anne Martinetti, *Alimentaire, mon cher Watson !*, Chêne, 2010.
- * Manuel Vázquez Montalbán, *Les recettes de Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán*, Bourgois, 1996.
- * Manuel Vázquez Montalbán, *Beber o no beber. Del vino y las costumbres bebedoras de los españoles*, Barcelone, Zeta Bolsillo, 2008.

5) La littérature comme source historique :

- * Shadi Bartsch, *Persius : a study in food, philosophy, and the figural*, University of Chicago Press, 2015.
- * Jean-Pierre Devroey, Massimo Montanari et alii (dir.), *La culture du vin dans la littérature italienne du Moyen Âge tardif au début des Temps Modernes. Critères de qualité, systèmes de représentation et identités*, Université Libre de Bruxelles 2009.
- * Marika Galli, Alfredo Perifano et Monica Barsi (dir.), *La réception des produits alimentaires du Nouveau Monde dans les écrits italiens et français du XVI^e au XVIII^e siècle : pratiques et représentations*, Université de Franche-Comté. Università degli studi (Milan, Italie), 2009.
- * Geert Jan van Gelder, *God's banquet : food in classical Arabic literature*, New York, Columbia University Press, 2000.
- * Hugh Magennis, *Anglo-Saxon appetites. Food and drink and their consumption in Old English and related literature*, Dublin, Four Courts Press, 1999.
- * Matteo Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologne, Pàtron, 2000. (sur la Grèce antique)
- * William J. Slater (dir.), *Dining in a classical context*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1991. (Grèce et Rome antiques)
- * Wendy Wall, *Staging domesticity. Household work and English identity in Early Modern drama*, Cambridge University Press, 2002.