

BANDO

Alla tavola degli artisti

XIX École de Printemps di Storia dell'arte

Reims (Francia), 21-25 giugno 2021

a cura del Réseau international de formation en histoire de l'art

in collaborazione con

Institut national d'histoire de l'art, Paris\

e

Université de Reims Champagne-Ardenne

La XIX École de printemps del Réseau international de formation à l'histoire de l'art sarà organizzata dall'Università di Reims Champagne-Ardenne dal 21 al 25 giugno 2021 e, se le condizioni sanitarie lo permetteranno, accoglierà nella città e nei dintorni una cinquantina tra studenti e docenti per una settimana dedicata alla formazione alla ricerca internazionale intorno al tema «Arte e alimentazione». È inoltre previsto che si svolgano a Reims due sessioni della XVIII École dedicata al tema «Arte e testo», che si sarebbe dovuta svolgere a Cambridge nel 2020 ma che è stata annullata per cause di forza maggiore.

Ove la situazione sanitaria lo rendesse necessario, il ricorso alle risorse digitali permetterà di salvaguardare in ogni caso il carattere internazionale della manifestazione.

Il tema

Dalle scene di caccia del paleolitico alla cucina dell'atelier di Olafur Eliasson, la storia dell'arte è disseminata di rappresentazioni connesse all'alimentazione: rappresentazioni di tipo iconografico (la raffigurazione di cibi e bevande, dalla fase preparatoria al consumo), poetico (la metafora della cucina in pittura e quella dell'ebbrezza creatrice), antropologico (la cucina tra arte e artefatto, tra gesti artistici e tecnici), politico e identitario (i contributi dell'arte alle culture alimentari). Tutte queste rappresentazioni mettono in gioco una serie di trasformazioni secondo un ciclo che comprende l'approvvigionamento, la condivisione, il consumo, la conservazione e la decomposizione degli alimenti e delle bevande.

La natura è stata rappresentata come una vasta dispensa, sotto forma di paesaggi coltivati – il mese di settembre nelle *Très Riches Heures du duc de Berry* (ca. 1450, château de Chantilly) o *Il vigneto verde* di Vincent Van Gogh (1888, Otterlo, Kröller-Müller) – o dei suoi prodotti (Bartolomeo Bimbi, *Pere*, 1699, Villa Medicea di Poggio a Caiano - Museo della Natura morta), ai quali è ampiamente dedicato un genere, quello della natura morta, in cui la frugale *Natura morta con coppa di oreficeria* di Pieter Claesz (1636, Mauritshuis), dalle tonalità monocrome, coesiste con l'opulenza di *Frutti e ricco vasellame su una tavola* di Jan Davidsz de Hem (1640, Louvre). L'approvvigionamento, la diffusione e

lo scambio di risorse alimentari attraversano sia la pittura che la performance associandosi alla meditazione sulla condizione umana e animale, come accade ad esempio nel *Banco del macellaio* di Francisco de Goya (1808-1812) o nelle fotografie *Avant et après* di Kim Waldron, che documentano la trasformazione dell'animale vivente in carne pronta al consumo (2010). Il famoso "paradosso dell'onnivoro", combattuto tra la necessità della diversità e il timore dell'ignoto, sottende le immagini dei pericoli e delle paure alimentari, dai frutti dell'albero della conoscenza – il fico nel Duomo di Orvieto; la mela o l'uva nella basilica di Vézelay –, al calderone delle streghe di Pieter Bruegel, fino alla regina Biancaneve di Walt Disney.

Alcuni giardini venivano concepiti unicamente per l'approvvigionamento delle cucine, mentre altri univano l'utile al dilettevole: indipendentemente dalla loro finalità, sia gli uni che gli altri contribuiscono alle rappresentazioni coeve della "natura" non solo con i loro prodotti ma anche grazie alla loro potenza generatrice. Lo stile "formale" dell'orto concepito da Jean-Baptiste de La Quintinie per approvvigionare la tavola di Luigi XIV a Versailles ne è testimonianza, dimostrando che un giardino, al di là della sua funzione alimentare, è anche una *mise en ordre*, nonché un'interpretazione dell'ambiente e un'arte di integrarvisi.

La cucina, nei suoi molteplici riferimenti alla natura, può considerarsi come una forma paradossale di *mimesis*, al cui godimento concorre tutta la gamma dei sensi. Tale concezione classica della cucina ha d'altronde stimolato anche reazioni sovversive che, seguendo l'esempio delle avanguardie storiche, hanno cercato di destabilizzare e/o rinnovare il gusto piuttosto di compiacerlo: i Futuristi, ad esempio, hanno immaginato un'antigastronomia tinta di nazionalismo, mentre alcuni chef hanno conseguito lo statuto di artista destrutturando l'iconicità delle vivande (Ferran Adrià) o ampliando i confini tradizionali della commestibilità (René Redzepi).

Intorno al concetto di incorporazione si è sviluppato un ampio immaginario nutrito di metafore culturali: l'ostia rappresentata come nutrimento dell'anima, lo stomaco di Courbet come simbolo di fermentazione politica, gli occhi divoratori del paesaggista in Guy de Maupassant. Quanto alla trasformazione del cibo in escrementi, essa viene associata nell'antichità al genere della *rhyparographia* (pittura di spazzature), che da allora non ha cessato di stimolare la creatività degli artisti, da Pieter Brueghel a Wim Delvoye.

Allo spazio della tavola sono associate sia una vasta cultura materiale cui contribuivano le arti decorative (credenze, tovaglie, vasellame...) che specifiche soluzioni architettoniche, dalla *laiterie de la Reine* nel parco del castello di Rambouillet (1785) alle cucine integrate della *Cité radieuse* di Le Corbusier a Marsiglia (1952); e il design si interessa ormai anche alle forme degli alimenti e dei relativi utensili (si pensi alle *Surfaces comestibles* di Germain Bourré, su cui crescono funghi, 2017), e alle condizioni esperienziali di cui sono agenti.

Infine, dato che il ciclo delle trasformazioni alimentari è regolato più dai meccanismi socio-culturali che dalle necessità biologiche, le sue rappresentazioni sono sempre state oggetto di preoccupazioni morali: il sottogenere della *vanitas*, in età moderna, ha condannato tanto gli eccessi della tavola che i suoi fasti; la pop art e l'iperrealismo hanno fatto dell'industria alimentare uno degli emblemi privilegiati della mercificazione del mondo. L'arte contemporanea, in particolare, ha sempre preso le distanze dalle rappresentazioni più o meno naturalistiche del ciclo alimentare, preferendo metterne a nudo le ideologie che lo sottendono; tra queste, in particolare, quella degli stereotipi di genere è all'origine della

categoria estetica e politica del *foodporn*. Il Palais de Tokyo, uno dei principali spazi espositivi istituzionali per l'arte contemporanea a Parigi, ha dedicato agli alimenti una delle pagine del suo *Icono-Dico* (<https://www.are.na/palais-de-tokyo/icono-dico-la-nourriture>).

Da una ventina d'anni, le svolte metodologiche (iconica, pragmatica, antropologica, materiale) che hanno investito la storia dell'arte hanno permesso alle tematiche alimentari di trovare riscontro nella disciplina. Ciò ha favorito l'interesse per temi che hanno bisogno di un approccio sia visivo che materiale e di un'attenzione rivolta tanto ai processi quanto alle identificazioni. Lo sviluppo di ricerche che hanno privilegiato argomenti posti **all'incrocio o ai margini delle discipline** (studi di genere, studi sull'obesità, studi ambientali, studi animalisti, ...) **ha parimenti contribuito a fare dell'alimentazione un ambito d'indagine per la storia dell'arte, che non è rimasta estranea neanche alle preoccupazioni della società per la tutela degli ecosistemi, la sovrapproduzione e l'accesso ineguale ai beni** che si auspicherebbero comuni. Si pensi, ad esempio, alle sfide poste dall'azione realizzata da Liz Christy e dal suo gruppo **Green Guerilla nel 1973 a New York**, che hanno promosso una **riappropriazione fertile dello spazio urbano** trasformando terreni incolti in giardini di fiori e verdura. Più recentemente, Michelangelo Pistoletto ha fatto dell'alimentazione uno dei temi del suo progetto **Terzo Paradiso**, che prospetta un futuro più rispettoso dell'ambiente (www.cittadellarte.it). Ma se la condivisione caratterizza idealmente la sociabilità della tavola, le ineguaglianze ne costituiscono la realtà. **L'esclusione si esprime quindi nei regimi alimentari e nelle diete eccentriche**, anche nei casi in cui partecipino all'estetizzazione dell'emarginazione (dalla bohème del XIX secolo che viveva senza fissa dimora all'ebbrezza del *clochard* nella *Living Sculpture* di Gilbert & George, 1969). L'ambito dell'alimentazione si è parimenti rivelato di cruciale importanza quando l'arte contemporanea ha affrontato il tema delle **politiche identitarie (si pensi al *Nazi Milk* del collettivo General Idea, 1979)**.

Infine, **le caratteristiche fisiche degli alimenti hanno costituito una sfida per le istituzioni incaricate di conservarli e valorizzarli**. I musei alimentari, come ad esempio l'*Alimentarium* di Vevey, o quelli cosiddetti "de société" (ecomusei, musei del territorio, etc.), che dedicano all'alimentazione una parte delle loro attività (si pensi al Mucem a Marsiglia), hanno saputo adottare strategie diversificate finalizzate alla valorizzazione di collezioni ai confini delle arti e della tecnica. I musei d'arte contemporanea, a loro volta, si sono dovuti confrontare con materiali deperibili come nel *Chocolate Painting* di Andy Warhol o nella serie *Gâteaux et paysages* di Dorothee Selz e Antoni Miralda (1969-1970), interrogandosi sull'opportunità di sostituire con sostanze artificiali gli alimenti della *Wirtschaftswerte* di Joseph Beuys (1980, Gand, SMAK): situazioni che hanno indotto tali istituzioni a prevedere voci di spesa per un patrimonio che pone nuovi problemi di conservazione ed esposizione.

Le/i partecipanti all'École sono invitate/i a privilegiare un approccio dinamico alle relazioni tra arte e alimentazione e ad associare una o più delle attività in discussione – **approvvigionare, trasformare, rappresentare, condividere, incorporare, consumare, gustare, conservare** – a una o più delle seguenti tematiche:

Paesaggio, giardino e risorse alimentari;

Condizione umana, condizione animale;

Lavoro e produzione alimentare;
Il genere della natura morta;
Sensi e sensorium;
Cucina e rappresentazione;
Cultura materiale, arti decorative, design;
La tavola come spazio del potere e strumento politico;
Sensualità, piacere, leccornie;
Alimentazione e identità;
Alimentazione e humour;
Valori alimentari e criteri normativi a tavola;
Patrimonio, monumenti, conservazione.

Indicazioni pratiche

L'École permetterà alle/agli studentesse/studenti dei **corsi di laurea magistrale**, ai dottorandi e postdottorandi di orizzonti e specializzazioni diversi di condividere ricerche, metodologie ed esperienze nel quadro di laboratori in seno ai quali collaboreranno a stretto contatto con ricercatori avanzati. **La participation à une École de printemps constitue l'un des éléments nécessaires à l'obtention d'un complément de diplôme de la formation internationale en histoire de l'art.** Le/i candidate/i sono invitate/i a proporre interventi su temi precisi che siano in relazione con i loro ambiti di ricerca, indipendentemente dal periodo e dall'ambito della storia dell'arte che studiano e dalle forme di espressione che desiderano affrontare. Ogni intervento, della durata di 15 minuti, sarà discusso nel quadro di una delle sessioni tematiche che avranno luogo di mattina o di pomeriggio, alla presenza di numerosi docenti; è prevista una discussione collettiva degli interventi presentati. La presenza delle/dei partecipanti è obbligatoria per tutta la durata dell'École.

Candidature

Il bando è consultabile on line sui siti web dell'Università di Reims Champagne-Ardenne (www.univ-reims.fr), dell'INHA (www.inha.fr), del RIFHA (www.proartibus.net) e delle istituzioni partner. Le/i giovani ricercatrici/tori (dottorandi e postdottorandi) che desiderano partecipare all'École de Printemps inoltreranno **entro il 26 febbraio 2021** una proposta di intervento **di una durata massima di 15 minuti** e un breve CV, con indicazione delle lingue straniere conosciute e del relativo livello, al seguente indirizzo: **edp2021@gmail.com**.

Le proposte, che non dovranno superare le 2.000 battute o le 300 parole, potranno essere redatte in una delle quattro lingue ufficiali del Réseau: francese, inglese, italiano, tedesco. La candidatura dovrà includere l'indirizzo elettronico del candidato, la sua affiliazione istituzionale e il suo luogo di residenza. Proposta e CV dovranno figurare come documento unico (pdf multipagina), che dovrà essere denominato nel modo seguente: "Titolo della proposta_Cognome_Nome_Istituzione" (ad esempio, LanaturamortadiPieterClaesz_Rossi_Giuseppe_UniversitàTorino). L'oggetto della e-mail dovrà riportare nome e cognome del candidato e la nazione in cui studia (ad esempio, Giuseppe Rossi Italia).

Gli organizzatori, insieme ai rappresentanti nazionali del Réseau, metteranno a punto

il programma definitivo dell'École. L'esito della selezione sarà reso noto nel corso del mese di marzo 2021.

Nelle due settimane successive all'accettazione della candidatura, le/i partecipanti dovranno inoltrare la traduzione della loro proposta in un'altra delle lingue ufficiali del Réseau; un mese prima dell'inizio dell'École, dovranno inviare il testo completo del loro intervento e la relativa presentazione ppt.

Le candidature per intervenire a titolo di *répondant·e*

Coloro che hanno già partecipato a una delle precedenti École possono candidarsi unicamente come *répondant·e*: in questa veste, le/i giovani ricercatrici/tori, dottorandi e postdottorandi, potranno partecipare animando la discussione che conclude le sessioni. I *répondant* faranno un bilancio critico della sessione, ponendo domande, ampliando il dibattito a ulteriori problematiche già trattate dalla/dal relatrice/tore o meno e suggerendo inoltre nuovi spunti di discussione che permettano di orientare eventualmente il dibattito verso i propri ambiti di ricerca.

Coloro che desiderano partecipare alla XIX École a titolo di *répondant·e* sono pregate/i di inoltrare all'indirizzo edp2021@gmail.com, entro il **26 febbraio 2021**, un CV e una breve motivazione che metta in evidenza le loro attitudini e competenze, nonché la pertinenza delle loro ricerche rispetto al tema dell'École. Les proposte, che non dovranno superare 2.000 spazi o 300 parole, potranno essere redatte in una delle lingue del Réseau: francese, inglese, italiano, tedesco.

Corrispondenti nazionali

- Canada : Denis Ribouillault (Université de Montréal);
- Francia: Charlotte Guichard (ENS), Christian Joschke (École nationale supérieure des Beaux-Arts, Paris) e Aurélie Petiot (université Paris Nanterre);
- Germania: Michael F. Zimmermann (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt);
- Giappone: Atsushi Miura (Università di Tokyo), Hiromi Matsui (Università di Kobe) e Noriko Yoshida (Università di Chuo);
- Italia: Alessandro Nigro (Università di Firenze);
- Stati Uniti d'America: Todd Porterfield (New York University) e Bronwen Wilson (UCLA);
- Svizzera: Jan Blanc e Marie Teres Stauffer (Université de Genève).

Comitato organizzativo

Andrew Chen (Villa I Tatti, Florence), Frédérique Desbuissons (université de Reims), Lucie Grandjean (université Paris Nanterre), Frédéric Gugelot (université de Reims), Ségolène Le Men Men (université Paris Nanterre), Frédéric Piantoni (université de Reims), Bertrand Porot (université de Reims), Alice Thomine-Berrada (École nationale supérieure des Beaux-Arts), Tony Verbicaro (université de Reims), Élodie Voillot-Blanchard (Archives départementales des Ardennes), Valérie Wampfler (université de Reims)

Indicazioni bibliografiche:

(NB. Si è data priorità, rispetto alle monografie, a contributi di orientamento

generale di vario genere: tematico, interdisciplinare, metodologico, etc.)

Testi a carattere generale

Catherine Arminjon (a cura di), *De la crémaillère à la table : ustensils de cuisine et d'âtre, trois siècles d'artisanat*, cat della mostra, Montréal, David M. Stewart Museum, 1986; ed. ingl. *From the Hearth to the table: kitchen and fireplace utensils, three centuries of craftsmanship*.

Catherine Arminjon, Béatrix Saule (a cura di), *Tables royales et festins de cour en Europe, 1661-1789*, atti del convegno, Versailles, Palais des congrès, 25-26 febbraio 1994, ried. Paris, La Documentation française, École du Louvre (« XIII^e Rencontres de l'École du Louvre »), 2004 [1994].

L'Art gourmand, cat della mostra, Bruxelles, Galerie du Crédit communal, 1996-1997.

Les Arts du vin, cat della mostra, Bruxelles, Galerie du Crédit communal, 1995-1996.

Kenneth Bendiner, *Food in Painting, from the Renaissance to the present*, London, Reaktion Books, 2004.

Nicolas Bourriaud (a cura di), *Cookbook. Quand l'art passe à table*, cat. della mostra, Paris, Palais des Beaux-Arts, 2013-2014.

Jean-Jacques Butaud, Serge Chaumier (a cura di), *Scènes et scénographies alimentaires, Culture & Musées*, n. 13, 2009.

Norman Bryson, *Looking at the overlooked. Four essays on still life painting*, London, Reaktion Book, 2012 [1990]; trad. ted. *Stilleben: das übersehene in der Malerei*, München, Fink, 2003.

Julia Csergo, Frédérique Desbuissons (a cura di), *Le Cuisinier et l'art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste, XVI^e-XXI^e siècle*, Chartres et Paris, Menu Fretin, INHA, 2018.

Holger Jacob-Friesen (a cura di), *Von Schönheit und Tod. Tierstillleben von der Renaissance bis zur Moderne*, cat della mostra, Karlsruhe, Staatlichen Kunsthalle, 2011-2012.

Andreas Morel, *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Zürich, Punktum, 2001.

Marcia Reed (a cura di), *The Edible Monument. The art of food for festivals*, cat. della mostra, Los Angeles, Getty Research Institute, 2015-2016.

Gillian Riley, *Food in Art, from Prehistory to the Renaissance*, London, Reaktion Books, 2015.

Debra Samuels, Merry I. White (a cura di), *Objects of use and beauty: design and craft in Japanese culinary tools*, cat. della mostra, Brockton (Mass.), Fuller Craft Museum, 2018.

Jean Starobinski, *Largesse*, nuova ed. Paris, Gallimard, 2007 [1994]; trad. ted. *Gute Gaben, schlimme Gaben: die Ambivalenz sozialer Gesten*, Frankfurt-am-Main, Wien, Büchergilde Gutenberg, 1995; trad. it. *A piene mani: dono fastoso e dono perverso*, Torino, Einaudi, 1995; trad. ingl. *Largesse*, Chicago, London, Chicago University Press, 1997.

La Table et le partage, Paris, La Documentation française (« Rencontres de l'École du Louvre »), 1986.

Versailles et les tables royales en Europe, XVII^e-XIX^e siècles, cat. della mostra, musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, 1993-1994.

Allen S. Weiss, *Comment cuisiner un phénix*, Paris, Mercure de France, 2004.

Hildegard Wiewelhove, *Tischbrunnen. Forschungen zur europäischen Tafelkultur*, Berlin, Deutsche Verlag für Kunstwissenschaft, 2002.

Arte medievale

Danièle Alexandre Bidon (a cura di), *Le Pressoir mystique*, Paris, Cerf, 1990.

« Images and Illustrations », dans David Hellholm, Dieter Sanger (dir.), *The Eucharist. Its Origins and Contexts. Sacred Meals, Communal Meal, Table Fellowship in Late Antiquity, Early Judaism, and Early Christianity*, 3 vol., Tubingen, Mohr Siebeck, 2017, t. 3: *Near Eastern and Graeco-Roman Traditions, Archeology*, pp. 1909-2043.

Bruno Lauriou, *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2011.

Timothy J. Tomasik, Juliann M. Vitullo (a cura di), *At the table: metaphorical and material cultures of food in Medieval and Early Modern Europe*, Turnhout, Brepols, 2007.

Arte moderna

Claude d'Antenaie, *La table du chasseur. La gastronomie du gibier au XVIII siècle*, Paris, musée de la Chasse et de la Nature, 2002.

Valérie Boudier, *La cuisine du peintre. Scène de genre et nourriture au Cinquecento*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais, 2010.

Stefano Casciu (a cura di), *Museo della natura morta. Villa medicea di Poggio a Caiano. Catalogo dei dipinti*, Livorno, Sillabe, 2009.

Marina Cogotti, June Di Schino (a cura di), *Magnificenze a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, Roma, De Luca, 2012.

lisabeth Latrmolire, Florent Quellier (a cura di), *Festins de la Renaissance. Cuisine et trsors de table*, cat. della mostra, Blois, château royal de Blois, 2012.

Philippe Morel, *Renaissance dionysiaque. Inspiration bachique, imaginaire du vin et de la vigne dans l'art européen*, Paris, ditions du Flin, 2014.

Angela Vanhaelen, Bronwen Wilson (a cura di), *The Erotics of looking: materiality, soliocitation and Netherlandish visual culture*, *Art History*, vol. 35, n. 5, novembre 2012.

Rebecca Zorach, *Blood, milk, ink, gold. Abundance and excess in the French Renaissance*, Chicago-London, The University of Chicago Press, 2005.

Arte contemporanea

 table au XIX siècle, cat. della mostra, Paris, musée d'Orsay, 2001-2002.

Ralf Beil, *Knstlerkche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades*, Cologne, DuMont, 2002.

Germano Celant (a cura di), *Arts & Food, ritual dal 1851*, cat. della mostra, Milano, Triennale, 2015 ; ed. ingl. *Arts and food: rituals since 1851*, New York, Rizzoli, 2015.

Food. Produire, manger, consommer, cat. della mostra, Marseille, Mucem, 2014-2015.

Kenneth Hayes, *Milk and melancholy*, Toronto, Prefix Press ; Cambridge (Mass.), The MIT Press, 2008.

Hors d'œuvre : ordre et dsordres de la nourriture, cat. della mostra, Bordeaux, CapcMuse d'art contemporain, 2004-2005.

Jamie Horwitz, Paulette Singley (a cura di), *Eating architecture*, Cambridge (Mass.), MIT Press, 2004.

Juliet Kinchin, Aidan O'Connor (a cura di), *Counter Space. Design and the modern kitchen*, cat. della mostra, New York, MoMA, 2011.

Anne-Marie Nisbet, Victor-Andr Massena, *L'Empire  table*, ried. Paris, Adam Biro, 1998

[1988].

Cecilia Novero, *Antidiets of the Avant-Garde, from Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis/London, University of Minnesota Press, 2010.

Benjamin Stoz, *Serial Eater: food, design, stories*, cat. della mostra, Le Grand-Hornu, musée des Arts contemporains de la Fédération Wallonie-Bruxelles, 2020.

Allen S. Weiss, Yvan Magrin-Chagnolleau (a cura di), *Cuisine et performance, p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e*, vol. 3, n. 1-2, 2016.

Testi sulla storia dell'alimentazione

Piero Camporesi, *Le Officine dei sensi. Il corpo, i vegetali : la cosmografia interiore dell'uomo*, ried. Milano, Garzanti, 2009 [1985]; trad. fr. *L'Officine des sens, une anthropologie baroque*, Paris, Hachette, 1989; trad. ingl. *The Anatomy of the senses. Natural symbols in medieval and early modern Italy*, Cambridge, Polity Press, 1994.

Priscilla Ferguson, *Accounting for Taste: the Triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.

Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996; trad. it. *Storia dell'alimentazione*, Roma, Laterza, 2001 [1997]; trad. ingl. *Food : a culinary history from antiquity to the present*, ried. New York, Columbia University Press, 2013 [1999]; trad. giapp. *Shoku no rekishi*, Tokyo, Fujiwara Shoten, 2006.

Massimo Montanari, *Il Cibo come cultura*, Roma, Laterza, 2004; trad. ingl. *Food is culture*, New York, Columbia University Press, 2006; trad. fr. *Le manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'Université Libre de Bruxelles, 2010.

Fabio Parasecoli, Peter Scholliers (a cura di), *A Cultural History of Food*, 6 vol., ried. London, Bloomsbury, 2016 [2011-2012].

Rebecca L. Spang, *The Invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*, nuova ed. Cambridge, Harvard University Press, 2020 [2000].