

KAPANDJI MORHANGE

Commissaires Priseurs à Drouot

DIMANCHE 18 SEPTEMBRE 2016

Vente aux enchères gastronomique
sous les auspices de Bacchus et de Comus
Cave particulière de Marina Vlady
Collections M. et Mme Raymond Oliver,
Michel Bourdin et à divers





KAPANDJI MORHANGE

Commissaires Priseurs à Drouot

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES – HÔTEL DROUOT – **SALLE 4**
9, Rue Drouot – 75 009 Paris

*Dimanche 18 septembre 2016
à 11h et 14h*

VENTE AUX ENCHÈRES GASTRONOMIQUE
SOUS LES AUSPICES DE BACCHUS ET DE COMUS

COLLECTIONS DES CHEFS RAYMOND OLIVER,
MICHEL BOURDIN ET À DIVERS

VINS – LIVRES – USTENSILES – PHOTOGRAPHIES

Les Numéros de la collection
de M. et Mme. Raymond Oliver,
Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal
sont signalés par ▲

Les Numéros de la collection
Michel Bourdin,
Chef du Connaught à Londres
sont signalés par ●

Le catalogue est disponible en ligne sur www.kapandji-morhange.com, www.drouotlive.com,
www.auction.fr, www.interenchères.com www.invaluable.com et www.bibliore.com

Ghislaine KAPANDJI - Élie MORHANGE
Agrément 2004-508 – RCS Paris B 477 936 447
46 bis Passage Jouffroy - 75009 Paris • Tel: +33 (0)1 48 24 26 10 - Fax: +33 (0)1 48 24 26 11
Email: kapandjimorhange@gmail.com • Site: www.kapandji-morhange.com

EXPERTS

Vente à 11h – Vins

Ambroise de MONTIGNY
Membre d'ORDINEX
14 rue Cadet, 75009 PARIS
+33 (0)6 70 58 53 72
artlys.patrimoine@gmail.com
Numéros 1 à 100

Vente à 14h

Pierre BOURDY
97, rue Saint-Antoine, 75004 Paris
+33 (0)6 08 18 21 34
p.bourdy@orange.fr
Numéros 162 à 173

Christophe KUNICKI

1, quai Conti, 75006 Paris
+33 (0)1 43 25 84 34
c.kunicki@orange.fr
Numéro 101

Morgan BLAISE

14, avenue de l'Opéra, 75001 Paris
+33 (0)6 78 62 87 55
morgan.blaise@gmail.com
Numéros 135 à 148, 118 et 119,
346 et 347, 368, 405 et 406, 424

Ludovic MIRAN

(Consultant)
miranludovic@gmail.com
+33 (0)6 07 17 37 20
Numéros 105, 107 à 111, 113 à
115, 117, 124, 128, 131, 134, 210
à 216, 242 à 254, 305 et 306, 310
à 312, 327, 329 et 330, 333, 335,
337, 339, 348, 356, 361, 362, 377
à 380, 386, 415, 446, 454, 463,
465

Élie MORHANGE

et son équipe:
Maylis RIBETTES
et Malo de LUSSAC
ont réalisé toutes les fiches
de ce catalogue à l'exception
de celles citées ci-dessus.

Contact pour tout renseignement
sur la vente : 01 48 24 26 10
kapandjimorhange@gmail.com

En couverture lot 171
2^e de couverture lot 148, 3^e lot 322
et en 4^e lot 184.



Vente à 11h

Lots 1 à 100

MISE EN BOUCHE SOUS LES AUSPICES DE BACCHUS :
CAVES PARTICULIÈRES DE MARINA VLADY, D'UN
AMATEUR MÂCONNAIS ET À DIVERS.

Vente à 14h
COLLECTIONS DES CHEFS
RAYMOND OLIVER,
MICHEL BOURDIN, ET À DIVERS

Lots 101 à 148

OUVRAGES RELATIFS AUX VIN,
COGNAC, EAU-DE-VIE,
CIDRE ET BIÈRE



Lots 149 à 161

DOCUMENTS RELATIFS
AUX GRANDS CHEFS
ÉMILE BERNARD
& PIERRE LACAM



Lots 162 à 173

LE 7^{ème} ART S'INVITE
À TABLE



Lots 101, 102,

174 à 199, 204,
206, 308, 338, 359,
365, 380, 384, 392,
395, 416, 417, 422,
423, 425 ET 426



FONDS DE LA BIBLIOTHÈQUE

M. ET MME. RAYMOND OLIVER,
quelques documents et souvenirs du Grand Véfour

Lots 195 à 241

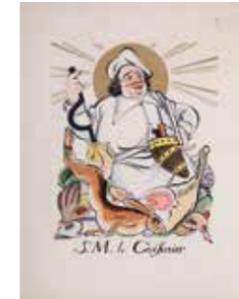
ENSEMBLE DE
MENUS DE GRANDS
RESTAURANTS,
CERTAINS DEDICACÉS
PAR LES CHEFS



Sommaire

Exposition publique :

Samedi 17 septembre 2016, de 11h à 18 h
Téléphone pendant l'exposition et la vente :
01 48 00 20 04



Lots 242 à 254

DESSINS GOURMANDS



Lots 255 à 304 ET 219 à 222

SOUVENIRS PROFESSIONNELS
DE MICHEL BOURDIN, CHEF DU
CONNAUGHT À LONDRES 1975 –
2000. Diplômes, distinctions,
photographies, documentation
et livres de cuisine dédiés



Lots 305 à 437

LITTÉRATURE
GASTRONOMIQUE
& VARIA

Lots 346 à 371

BRILLAT-SAVARIN, ÉDITION ORIGINALE – BELLES PLANCHES
GOURMANDES DU XVII^e SIÈCLE : description du pays de Cognaçne
par Bassano del Grappa et la cuisine par Stefano Scolari
ÉPICES, LÉGUMES, BOTANIQUE



Lots 371 à 372

TABACOLOGIE

Lots 373 à 379

THÉ, CAFÉ & CHOCOLAT

Lots 380 à 436

USTENSILES & LIVRES
DE CUISINE

Lots 437 à 462

CYNÉGÉTIQUE

Lots 463 à 469 PÊCHE



274

Après la dispersion des flacons de Marina Vlady, qui vous rafraîchiront de quelques beaux échantillons d'Yquem, Lynch Bages, Petrus et Clos de Vougeot, je vous proposerai de découvrir les vins de Dominique Auroy, à Tahiti! C'est à 11 h. La vente se poursuivra à 14h et nous partirons en voyage gastronomique pour cette deuxième édition, à travers des livres de littérature gastronomique, telle que l'édition originale de la Physiologie du goût, des menus de grands restaurants dédiés, des photographies emblématiques du 7^e art avec les Tontons flingueurs, l'aile ou la cuisine..., des documents et photographies des illustres chefs pâtisseries, Émile Bernard et Pierre Lacam, mais aussi des parties de collections de Raymond Oliver et Michel Bourdin que je vais développer ici.



187

Fonds de la bibliothèque de M. et Mme Raymond OLIVER quelques documents et souvenirs du Grand Véfour (1909-1990).

Qui ne connaît pas Raymond Oliver !?

Pendant 13 ans, avec Catherine Langeais, il créa la première émission télévisée consacrée à la cuisine en France, « Art et magie de la cuisine », et réjouissait le cœur et les papilles des téléspectateurs avec son accent bordelais.

Élève de Pellaprat, Restaurateur de l'illustre Grand Véfour au Palais Royal, tenu aujourd'hui par Guy Martin, Raymond Oliver possédait une rare bibliothèque gastronomique qui fut dispersée, entre autres, sous le marteau de Maître Éric Buffetaud en 1986.

Quelques livres, documents et souvenirs historiques restaient encore chez Madame Oliver. Nous vous les proposons aujourd'hui : rare papyrus égyptien en copte du VII^e siècle, concernant des livraisons de vin de domaines viticoles égyptiens, Photographies, distinctions, corrections de menus, maquettes de recettes illustrées et d'assiettes; dessins préparatoires où l'on découvre un chef également doué pour le coup de crayon, rééditions de très rares livres de cuisine par Daniel Morcrette, où Oliver s'inspirait de ces anciennes recettes qu'il remettait au goût du jour avec brio ! Enfin une superbe vitrine en bronze doré contenant la collection de confituriers et de sucriers qui ornaient alors le Grand Véfour. Tous ses souvenirs témoignent du soin qu'apportait Raymond Oliver pour le Grand Véfour.

Souvenirs professionnels de Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres 1975 – 2000

Il fut aux fourneaux du célèbre restaurant le Connaught à Londres pendant un quart de siècle (1975-2000). Le Connaught qui reçut pendant ses services, une première étoile Michelin en 1975 et la deuxième 3 ans plus tard.

Michel Bourdin eut un parcours professionnel des plus classiques.

Son goût pour les fourneaux commença chez sa grand-mère qui tenait la brasserie Bourdin, rue du temple à Paris et commença son apprentissage professionnel à l'école hôtelière Jean Drouant et travailla chez Ledoyen qui gagna alors en 1962, sa deuxième étoile Michelin.

Également Chef à l'École Militaire pour le ministre des Armées, Pierre Mesmer, pendant son service militaire, Il entra chez Maxim's, rue Royale en 1964 en qualité de sous-chef. Lors du dîner d'assemblée générale du Club des Cent chez Maxim's en 1971, il y fut remarqué et fut honoré par ce prestigieux club gastronomique de son diplôme.

Chef au pavillon Royal du Bois de Boulogne, il participa entre autres au banquet célébrant les 2 500 ans de l'empire perse à Persépolis. Sa carrière internationale commença alors.

On ne comptera pas le nombre de distinctions et les amitiés professionnelles (Paul Bocuse, les frères Troisgros, Pierre Orsi...) que nous découvrirons tout au long de cette vente. Nous noterons qu'il fut maître cuisinier de France en 1975, Président et membre fondateur de la branche anglaise de l'Académie Culinaire de France en 1980, qu'il fut l'un des premiers Chefs européen invité et distingué à la célèbre université de Rhodes Island, Johnson & Wales University, et qu'il reçut le premier « Catey award », catégorie Chef du Caterer & Hotelkeeper magazine.

Vous trouverez ainsi dans cette vente, la plupart des diplômes et distinctions dont il fut honoré, de nombreux livres de cuisine dédiés par les plus grands Chefs du monde entier, une correspondance et des photographies, souvent mis en composition et encadrés ou l'on aperçoit le chef du Connaught, entouré de leurs Majestés, la Reine Elisabeth II, la Reine Mère et le Prince Charles et bien sûr des chefs amis à l'instar de Paul Bocuse !



296

11H MISE EN BOUCHE, SOUS LES AUSPICES DE BACCHUS.
Caves particulières de Marina Vlady,
d'un amateur mâconnais et à divers.





1

Alcools

- 1 1 Flacon**
Grand Bas ARMAGNAC 1966
Provenant du seul cépage «Piquepout» – «Folle Blanche», distillé en 1966 et vieilli en fût de chêne «noir» de Gascogne jusqu'en l'année 1986 – date de sa mise en bouteille par les propriétaires de la Sté Fermière du Château de Maillac à Montréal du Gers, en Armagnac.
Bouteille numérotée 1069 CBO.
Étiquette légèrement tachée.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 100/120 €
- 2 Lot d'Alcools divers**
– 14 mignonettes sur présentoir; – 4 Bouteilles: Bouteille de Drambuie; Bouteille de Vodka Bechevrova; Bouteille de Bourbon Jack Daniels; Bouteille de Cointreau. 80/100 €

Vins

Tahiti

Les vins de la Polynésie Française.
Malgré sa géographie peu amène à la viticulture, Dominique Auroy produit à Rangiroa des vins à base de Carignan, Muscat d'Hambourg en plus d'un cépage peu connu dénommé «Italia», à hauteur de 30 mille bouteilles par an. Dominique Auroy est Grand Sénéchal de la sous-Commanderie de Tahiti de la confrérie du Clos Vougeot depuis 1987.

- 3 3 Bouteilles**
Vin de la Polynésie Française blanc sec TAHITI «Rangiroa» - D. AUROY. 2007 30/40 €
- 4 3 Bouteilles**
Vin de Polynésie Française blanc sec TAHITI «Blanc du Corail» - D. AUROY. 2007
Voir la reproduction. 30/40 €
- 5 3 Bouteilles**
Vin rouge de TAHITI «Rangiroa» – D. AUROY. 2005 30/40 €

Espagne

- 6 Ensemble de 3 flacons de vin rouge d'Espagne**
– 1 Bouteille RIOJA «Réserve» - Bodegas Berberana. 1964
Étiquette abîmée, niveau haute épaule.
– 2 Magnums RIOJA «Gran réserve impérial» - CVNE. 1981
En coffret bois.
Étiquettes légèrement tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 150/200 €

Jura

- 7 1 Bouteille**
CHÂTEAU CHALON 1^{er} grand cru des vins jaunes. 1978
Mis en bouteille en 1985.
Étiquette tachée.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 40/50 €
- 8 1 Bouteille**
CHÂTEAU CHALON - Aimé RODET. 1979
Capsule cire abîmée, étiquette légèrement tachée, niveau légèrement bas.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 40/50 €

Champagne

- 9 2 Bouteilles**
– 1 x Champagne BRICOUT «Cuvée Arthur Bricout» [Avize]. NM 1990
– 1 x Champagne JEAN VESSELLE «Brut Prestige à Bouzy».
Étiquettes légèrement abîmées.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 40/50 €
- 10 1 Magnum**
Champagne LOUIS ROEDERER. 1983 80/100 €
- 11 1 Magnum**
Champagne LOUIS ROEDERER. 1983
Étiquette légèrement tachée, niveau 3 cm sous la coiffe. 60/80 €
- 12 1 Magnum**
Champagne LOUIS ROEDERER. 1988
Étiquette légèrement tachée, niveau 1 cm sous la coiffe.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 80/100 €

Beaujolais

Le Beaujolais présente ici sa véritable identité et la richesse de son terroir.

- 13 3 Bouteilles**
BEAUJOLAIS VILLAGES - «Clos le Petit Saint Cyr» J. M. SAPIN. 2005
Deux collerettes millésime manquantes. 25/30 €
- 14 3 Bouteilles**
– 2 x MORGON Côte de PY Cuvée Vieilles Vignes – F. DESVIGNES. 2003
– 1 x MORGON - La Maison des Vignerons. 1997 25/30 €
- 15 3 Bouteilles**
CHENAS VIEILLES VIGNES - Domaine des Guinchay - Cyril ANSALDI. 2011 40/50 €
- 16 3 Bouteilles**
MOULIN À VENT - Laurent GERRA, Roger LASSARAT 2012. *Voir la reproduction.* 30/40 €



16

Loire

La vallée de la Loire, possède une viticulture de grande ampleur, du pays angevin au sancerrois, des cépages tels que le Chenin, Sauvignon blanc, Cabernet Franc, Gamay, Pinot noir, et tant d'autres, qui donnent le meilleur d'eux-mêmes dans le verre.

- 17 3 Bouteilles de vins blancs de la vallée de la Loire**
– 2 x COTEAUX DU LAYON «Chaume» - Domaine de LA ROCHE MOREAU. 1996
– 1 x COTEAUX DU LAYON «St Aubin» - Domaine de LA ROCHE MOREAU. 1996 30/40 €
- 18 6 Bouteilles de vins blancs de la vallée de la Loire**
– 3 x COTEAUX DU LAYON «Chaume» - Domaine de LA ROCHE MOREAU. 1999
– 3 x COTEAUX DU LAYON «Chaume» - Domaine de LA ROCHE MOREAU. 2001 60/80 €
- 19 3 Bouteilles**
CÔTEAUX DU LAYON «Chaume» Sélection de Grains Nobles - Domaine de LA ROCHE MOREAU. 1997 30/40 €



22



25



30



32



33



34

- 20 3 Bouteilles**
COTEAUX DU LAYON «Chaume»- Domaine de LA ROCHE MOREAU. 1999 30/40 €
- 21 3 Bouteilles**
QUARTS DE CHAUME - Domaine de LA ROCHE MOREAU. 2001 30/40 €
- 22 3 Bouteilles**
POUILLY-FUMÉ «Les Bines» - M. BAILLY. 2001
Voir la reproduction. 25/30 €
- 23 3 Bouteilles**
SANCERRE Blanc vieilles vignes - Domaine des vieux Pruniers - Christian THIROT FOURNIER. 1999 30/40 €
- 24 3 Bouteilles**
SANCERRE Rouge - Domaine des vieux Pruniers - Christian THIROT FOURNIER. 2008 30/40 €

- 26 3 Bouteilles**
MADIRAN - Château de Crouseilles. 1994 30/40 €
- 27 3 Bouteilles**
MADIRAN - Château Viella «Tradition». 2003 20/25 €
- 28 3 Bouteilles de CÔTES DU RHÔNE RASTEAU**
- 2 x Domaine des Girasols «L'Arbre de vie». 2005
- 1 x La Font du Saule. 2005 25/30 €
- 29 3 Bouteilles**
COTES DU RHÔNE VILLAGES - Domaine ROUGE GARANCE. 2009 20/25 €
- 30 3 Bouteilles**
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - Domaine MATHIEU. 1998.
Voir la reproduction. 80/100 €

Bourgogne

La Bourgogne, du Mâconnais aux Côtes Chalonnaises, en passant par la Côte d'or des domaines aux terroirs légendaires ou règnent le Chardonnay et le Pinot Noir. Un vrai challenge pour l'amateur, que ce terroir des parcelles morcelées, qui distille ses merveilles en quantités infimes.

- 31 3 Bouteilles**
POUILLY FUISSE - Domaine du Chalet Pouilly LÉGER PLUMET. 2002 25/30 €
- 32 6 Bouteilles**
- 3 x POUILLY FUISSE - Domaine du Chalet Pouilly, LÉGER PLUMET. 2001
- 3 x POUILLY FUISSE - Domaine du Chalet Pouilly, LÉGER PLUMET. 2002 *Voir la reproduction.* 50/60 €
- 33 3 Bouteilles**
SAINT VÉRAN - Domaine du Chalet Pouilly - LÉGER PLUMET. 2005 *Voir la reproduction.* 25/30 €
- 34 6 Bouteilles**
- 3 x SAINT VÉRAN - Domaine du Chalet Pouilly - LÉGER PLUMET. 2005
- 3 x SAINT VÉRAN - Domaine du Chalet Pouilly - LÉGER PLUMET. 2010 *Voir la reproduction.* 50/60 €
- 35 3 Bouteilles**
- 2 x CHABLIS 1^{er} cru Montmains Vieilles Vignes - Guy ROBIN. 2006
- 1 x CHABLIS Grand Cru «Valmur» - Guy ROBIN. 1997
Voir la reproduction. 50/60 €
- 36 3 Bouteilles**
CHABLIS 1^{er} cru Vau de Vey - Jean-Marc BROCARD. 2004
Voir la reproduction. 40/50 €
- 37 5 Bouteilles**
- 3 x CHASSAGNE MONTRACHET Blanc 1^{er} cru «Caillerets» - LAMY PILLOT. 2004
- 2 x CHASSAGNE MONTRACHET Blanc 1^{er} cru «Caillerets» - LAMY PILLOT. 2008
Voir la reproduction. 80/100 €
- 38 1 Bouteille**
CORTON CHARLEMAGNE Grand cru - Bonneau du Martray. 1990
En coffret.
Niveau 5,5 cm.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 40/50 €



35



36



37



38

Languedoc, la vallée du Rhône, le Sud Ouest

Languedoc, la vallée du Rhône, le Sud Ouest. Des vins structurés, d'un fruit riche et envoûtant, les vins du soleil. Le domaine des CHAMANS ci-dessous représente bien la nouvelle viticulture française capable d'adapter ses connaissances ancestrales, aux techniques modernes du «retour à la nature» préconisées par la culture en Biodynamie.

- 25 6 Bouteilles**
- 3 x MINERVOIS - HEGARTY «Les Chamans» Blanc. 2008
- 3 x MINERVOIS - HEGARTY «Les Chamans» Rouge, Cuvée N° 2. 2008 *Voir la reproduction.* 60/80 €



39



40



45



46



47



49



56



44

- 41 6 Bouteilles**
 – 3 x PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru «Les Perrières» - B. BELLICARD. 2002
 – 3 x PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru «Les Perrières» - B. BELLICARD. 2003 80/100 €
- 42 3 Bouteilles**
 PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru «Les Perrières» - B. BELLICARD. 2002
 Une collerette légèrement fripée. 40/50 €
- 43 3 Bouteilles**
 PULIGNY MONTRACHET - B. BELLICARD. 2004 40/50 €
- 44 6 Bouteilles**
 VOUGEOT 1^{er} cru «Clos Blanc de Vougeot» Domaine L'HÉRITIER-GUYOT. 1995
 Caisse bois d'origine.
 Étiquettes tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
 Vigne mythique et mystique, le Clos blanc de Vougeot fût dès les premières vendanges en 1110, le vin de messe, blanc, pour les moines de l'Abbaye de Citeaux.
 Voir la reproduction. 180/250 €
- 45 6 Bouteilles**
 VOUGEOT 1^{er} cru «Clos Blanc de Vougeot» Domaine L'HÉRITIER-GUYOT. 1996
 Caisse bois d'origine.
 Étiquettes légèrement tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
 Vigne mythique et mystique, le Clos blanc de Vougeot fût dès les premières vendanges en 1110, le vin de messe, blanc, pour les moines de l'Abbaye de Citeaux.
 Voir la reproduction. 180/250 €
- 46 3 Bouteilles**
 – 2 x CHÂTEAU VILLARS FONTAINE «Les Jiroméés». 1997
 – 1 x CHÂTEAU VILLARS FONTAINE «Le Rouard». 1997
 Voir la reproduction. 40/50 €
- 47 3 Bouteilles**
 CHÂTEAU VILLARS FONTAINE - Grande Tradition «Les Genévrières». 2003
 Voir la reproduction. 40/50 €

- 48 6 Bouteilles**
 – 4 x CHÂTEAU VILLARS FONTAINE «Grande Tradition». 1997
 – 1 x CHÂTEAU VILLARS FONTAINE «Grande Tradition». 2001
 – 1 x CHÂTEAU VILLARS FONTAINE «Les Genévrières». 1997 40/50 €
- 49 5 Bouteilles de vins rouges divers de Bourgogne**
 – 1 x ALOXE CORTON - CAUVARD PÈRE & FILS. 1973
 – 3 x BEAUNE 1^{er} cru «Teurons» - CAUVARD PÈRE & FILS. 1982
 Étiquettes tachées.
 – 1 x BEAUNE 1^{er} cru - Domaine VOIRET. 1982
 Étiquette tachée, légèrement abîmée, niveau à 4 cm.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
 Voir la reproduction. 50/60 €
- 50 3 Bouteilles**
 ALOXE CORTON - Patrick JAVILLIER. 2006
 Étiquettes légèrement marquées. 40/50 €
- 51 3 Bouteilles**
 AUXÉY-DURESSÉS 1^{er} cru rouge - Domaine MICHEL PRUNIER. 2002 30/40 €
- 52 3 Bouteilles**
 HAUTES COTES DE NUITS - F. MARTENOT. 1995 40/50 €
- 53 3 Bouteilles**
 GIVRY - H. PELLETIER. 1995 25/30 €
- 54 3 Bouteilles**
 MERCUREY - Domaine Paul VIROT.
 Étiquettes légèrement marquées. 1989 40/50 €
- 55 3 Bouteilles**
 MERCUREY - Domaine Paul VIROT. 1988 30/40 €
- 56 3 Bouteilles**
 MONTHELIE - Gérard DOREAU. 2003
 Étiquettes légèrement marquées.
 Voir la reproduction. 40/50 €



58



62

- 57 3 Bouteilles**
 MONTHELIE 1^{er} cru «Champs Fulliot» - Gérard DOREAU. 2008 30/40 €
- 58 3 Bouteilles**
 BEAUNE 1^{er} cru «Les Boucherottes» - Domaine François CHARLES. 2006
 Voir la reproduction. 30/40 €
- 59 4 Bouteilles**
 – 1 x CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 1^{er} cru «Clos Saint Jean» LAMY PILLOT. 2008
 – 3 x CHASSAGNE MONTRACHET Rouge 1^{er} cru «Boudriotte» LAMY PILLOT. 2008 60/80 €
- 60 3 Bouteilles**
 CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} cru «Les Bussières» - Domaine Anne et Hervé SIGAUT. 2007 50/60 €
- 61 3 Bouteilles**
 CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} cru «Les Bussières» - Domaine Anne et Hervé SIGAUT. 2008 30/40 €
- 62 3 Bouteilles**
 CORTON Grand cru «Les Bressandes» - Domaine GASTON & RAVAUT. 2009
 Voir la reproduction. 100/120 €



63



66



67

65

66



70



73



75



77



78



68

- 63 6 Bouteilles**
POMMARD «Les Noizons» - CAUVARD PÈRE ET FILS. 1985
Étiquettes tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 80/120 €
- 64 3 Bouteilles**
VOLNAY 1^{er} cru Santenots - Caves de la Propriété à Pommard. 2000 70/100 €
- 65 1 Bouteille**
CLOS DE VOUGEOT Grand cru - MÉO-CAMUZET. 1996
Étiquette légèrement tachée.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 120/150 €

- 66 2 Bouteilles du Domaine Méo-Camuzet**
- 1 x NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru «Aux Boudots». 1983
Étiquette légèrement tachée.
- 1 x NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru «Aux Murgers»
Probablement des années NM 1980.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 120/150 €
- 67 1 Bouteille**
VOSNE ROMANÉE 1^{er} cru «Aux Brulées»
MÉO-CAMUZET. 1984
Étiquette légèrement tachée.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 80/100 €

Bordeaux

Le Vignoble Bordelais. 130 km de surface, plus de 10000 producteurs, probablement le plus réputé et envié au monde, sa versatilité génère de complexes et riches climats, grâce à la maîtrise inégalée de l'art de l'assemblage de ses viticulteurs. Les Grands crus de Bordeaux inégalés par ailleurs, avec «Petrus» en tête, sont les véritables moteurs du marché des ventes aux enchères de vin dans le monde entier.

- 68 3 Bouteilles**
CHÂTEAU GUIRAUD 1^{er} Grand cru classé Sauternes. 1988
Étiquettes légèrement tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 80/100 €
- 69 3 Bouteilles**
CHÂTEAU SIMON - Sauternes. 1999
Voir la reproduction. 50/60 €
- 70 5 Bouteilles**
CHÂTEAU PAVILLON BEAUREGARD - Lalande Pomerol. 2012
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 30/50 €
- 71 3 Bouteilles**
CHÂTEAU CADET-PONTET GRAND CRU - St. Émilion. 1998 40/50 €
- 72 3 Bouteilles**
CHÂTEAU LA BRIDANE CRU BOURGEOIS - St. Julien. 2003 30/40 €
- 73 12 Bouteilles**
CHÂTEAU BEYCHEVELLE 4^{ème} Grand cru classé - St. Julien. 1995
Caisse bois d'origine.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 500/800 €
- 74 8 Bouteilles**
CHÂTEAU BEYCHEVELLE 4^{ème} Grand cru classé - St. Julien. 1995
Provenance: Cave de Marina Vlady.
300/500 €
- 75 1 Magnum**
CHÂTEAU CANON 1^{er} Grand cru classé - St. Émilion. 1979
Étiquette légèrement tachée.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 80/100 €
- 76 2 Bouteilles**
DOMAINE DE CHEVALIER Grand cru Pessac Léognan. 1995
Étiquettes légèrement tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
50/80 €
- 77 2 Bouteilles**
CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU 2^{ème} Grand cru classé - St. Julien. 1979
Voir la reproduction. 50/80 €
- 78 2 Bouteilles**
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2^{ème} Grand cru classé - St. Julien. 1995
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 80/100 €
- 79 4 Magnums**
CHÂTEAU LYNCH BAGES 5^{ème} Grand cru classé - Pauillac. 1989
En caisse bois.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 600/800 €



69



79



80



82



87 à 89



90



90

80 12 Bouteilles

CHÂTEAU LYNCH BAGES 5^{ème} Grand cru classé - Pauillac. **1995**
Caisse bois d'origine.
Étiquettes légèrement abîmées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction page 18.

800/1 000 €

81 9 Bouteilles

CHÂTEAU LYNCH BAGES 5^{ème} Grand cru classé - Pauillac. **1996**
Caisse bois.
Étiquettes légèrement abîmées.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 600/700 €

82 12 Bouteilles

CHÂTEAU LYNCH BAGES 5^{ème} Grand cru classé - Pauillac. **1996**
Caisse bois d'origine.
Étiquettes légèrement abîmées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction page 18. 900/1 000 €

83 1 Magnum

CHÂTEAU LYNCH BAGES 5^{ème} Grand cru classé - Pauillac. **1996**
Étiquette légèrement tachée et griffée.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 150/180 €

84 1 Bouteille

CHÂTEAU PICHON BARON LONGUEVILLE 2^{ème} Grand cru classé - Pauillac. **1995**
Provenance: Cave de Marina Vlady. 50/60 €

85 2 Bouteilles

CHÂTEAU RAUZAN SEGLA 2^{ème} Grand cru classé - Margaux. **1995**
Étiquettes légèrement tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 60/80 €

86 11 Bouteilles

CHÂTEAU TALBOT 4^{ème} Grand cru classé - St. Julien. **1990**
Caisse bois.
Étiquettes tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady. 400/600 €

87 2 Bouteilles

CHÂTEAU D'YQUEM 1^{er} Grand cru supérieur - Sauternes. **1985**
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction page 18. 250/350 €

88 2 Bouteilles

CHÂTEAU D'YQUEM 1^{er} Grand cru supérieur - Sauternes. **1985**
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction page 18. 250/350 €

89 2 Bouteilles

CHÂTEAU D'YQUEM 1^{er} Grand cru supérieur - Sauternes. **1985**
Étiquettes légèrement tachées.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction page 18. 250/350 €

90 1 Magnum

CHÂTEAU D'YQUEM 1^{er} Grand cru supérieur - Sauternes. **1980**
En coffret bois Hédiard.
Étiquette légèrement tachée.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir les reproductions. 250/350 €



91



93



96 et 97



98 à 100

91 1 Bouteille

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1^{er} Grand cru classé - Pauillac. **1964**
Étiquette légèrement tachée.
Voir la reproduction. 300/400 €

92 1 Bouteille

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1^{er} Grand cru classé - Pauillac. **1965**
Étiquette légèrement tachée, niveau haute épaule. 400/500 €

93 1 Magnum

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1^{er} Grand cru classé - Pauillac. **1993**
Voir la reproduction. 600/700 €

94 12 Bouteilles

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1^{er} Grand cru classé - Pauillac. **2001**
Une étiquette tachée. *Voir la reproduction.* 3 600/4 800 €

95 10 Bouteilles

CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION 1^{er} Grand cru classé - Pessac Léognan. **1982**
Bouteilles re-étiquetées par les établissements Hédiard en 1994.
Étiquettes légèrement tachées.
Voir la reproduction. 6 000/8 000 €

96 1 Bouteille

PETRUS - Pomerol. **1972**
Étiquette légèrement tachée, niveau haute épaule.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 600/800 €

97 1 Bouteille

PETRUS - Pomerol. **1972**
Étiquette légèrement tachée et légèrement griffée, niveau haute épaule.
Provenance: Cave de Marina Vlady.
Voir la reproduction. 600/800 €

98 1 Bouteille

PETRUS - Pomerol. **1986**
Voir la reproduction. 800/1 000 €

99 1 Bouteille

PETRUS - Pomerol. **1986**
Voir la reproduction. 800/1 000 €



95



94

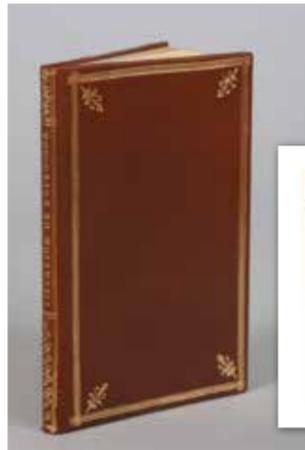
100 1 Bouteille

PETRUS - Pomerol. **1986**
Voir la reproduction. 800/1 000 €



14H COLLECTIONS DES CHEFS
RAYMOND OLIVER,
MICHEL BOURDIN,
ET À DIVERS

La cuisine au XVII^e siècle par Stefano Scolari



Pour Raymond et pour
Mari, le numéro 1

102



104



104

■ **Ouvrages relatifs aux vin, cognac, eau-de-vie, cidre et bière**

101. ▲ [Vin – Égypte]. PAPYRUS DE COMPTABILITÉ DE LIVRAISONS DE VIN.

Papyrus inscrit en copte saïdique d'une liste de livraisons de vin avec au verso le résumé: "Rendement relatif au vin que nous produisons." Le recto présente d'abord un compte mentionnant un salaire et une quantité de concombres, puis une comptabilité de plusieurs quantités de vin chargé sur un bateau pour divers destinataires et destinations: Apa Jean à Pmanallou et Apa Théodore à Pmanallou, pour Antinoé et Pmanlé (Pmanallou et Pmanlé étant des domaines viticoles à Baouît), ainsi que du vin destiné à "la fête de notre Seigneur". Mention des quantités: 40 kollathon, 66 kollathon et 8 kollathon (le kollathon représentait environ 13,5 litres).

Moyenne Égypte, fin VII^e – VIII^e siècle de notre ère.

H.: 32 cm. Larg.: 7,5 cm.

Ancienne collection Raymond Oliver (1909-1990).

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.

Rare. Voir la reproduction.

600 / 1 000

102. ▲ ARNOUX. Dissertation sur la situation de Bourgogne sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire du vin. *Londres, Jalasson, 1728. (Luzarches, Daniel Morcrette, 1978). In-12, plein mouton havane, dos et plats ornés de fleurons dorés; tête dorée; gardes décorées de feuilles de vigne. (55 p).*

Beau fac-similé réalisé par Daniel Morcrette à 150 ex. de cette rarissime et première monographie des vignobles de Bourgogne.

Cette relation du plus haut intérêt, et qui se lit avec plaisir, est la première description complète des côtes de bourgogne (cépages, vinification, qualités comparées de tous les climats, avec les prix). Cet ouvrage très rare (4 exemplaires recensés) est à peu près inconnu.

Grande carte dépliant.

Exemplaire de tête (numéro 1), réservé à Madame et Monsieur Oliver.

Envoi autographe signé de l'éditeur bibliophile: « Pour Raymond et pour Mari, le numéro 1 »

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour avec Ex-Libris.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions.

200 / 300 €

103. BERNOUD (Stéphane). Les outils de la vigne et du vin. *Châtillon, La Taillanderie, 2014. In-folio, couv. cartonnée éditeur, sous jaquette et emboitage, en parfait état.*

L'auteur, Stéphane Bernoud, est de souche vigneronne depuis neuf générations. Passionné par la vigne et le vin de Bourgogne, il l'est aussi par l'histoire des outils utilisés par ses ancêtres dans leur labeur quotidien et apporte une intéressante documentation illustrée sur la taille, les vendanges, la cave, la tonnellerie, la conservation,... et tous les outils qui s'y rapportent.

30 / 50 €

104. [Bordeaux]. BIARNEZ (P). Les Grands Vins de Bordeaux, poèmes par M. P. Biarnez, précédés d'une leçon du professeur Babrius intitulée De l'influence du vin sur la civilisation. *Paris, Plon, 1849. In-8, demi-basane brune largement frottée; coiffes arrachées, débuts de fentes aux mors. [4 ff. non ch.] – LXV pp. – 76 pp. – [1 ff. de tables] (rousseurs, uniquement sur le texte).*

Édition originale rare. Long poème en alexandrins présentant successivement les vins de Médoc et le vin blanc de Bordeaux et précédé d'une étude du professeur Babrius, pseudonyme du docteur Arthaud, de Bordeaux. – Trois titres frontispices et 35 planches gravés sur bois d'après Pauquet et Daubigny, dont de nombreuses vues de châteaux.

Vicaire, 92. *Voir les reproductions.*

100 / 150 €

105. CAMPS i JUNYENT (Gaspar, 1874-1942). *Liqueur verveine du Velay.* Chromolithographie sur carton, support d'éphéméride (calendrier manquant).

Belle illustration publicitaire dans le goût Art nouveau.

39,8 x 26,9 cm. *Voir la reproduction.*

80 / 120 €

106. CARAMAN CHIMAY (Princesse Jean de). Madame Veuve Clicquot Ponsardin, Sa vie son temps. *Reims, Debar, 1956 (bon état).*

Envoi manuscrit de l'auteur.

10 / 20 €

107. [Champagne]. Mémoire pour les sieurs Cazotte, Desailly, Delastre, [...] veuve Gobert [...], tous principaux propriétaires de vignes sur Pierry... contre les prieurs et religieux de l'abbaye royale de Saint Pierre d'Hauvillers... *[Paris], Impr. Pierres, 1779. In-4, 48 p., extrait d'une brochure (rares rousseurs).*

Mémoire opposant aux religieux les propriétaires bourgeois, et les petits vigneron de ce terroir de Champagne. Riche d'informations, ce mémoire distingue « les petits vigneron [qui] ne font que les vins communs & les propriétaires-bourgeois, tant ceux demeurant sur le lieu que les forains, [qui] sont les seuls qui fassent ces vins délicieux si recherchés en France & chez l'étranger ».

200 / 300 €

108. [Chinon]. Arrest du Conseil d'État du Roi, qui ordonne que les huit sous pour livre, établis par l'édit de novembre 1771, seront perçus en sus du principal des droits sur le vin & sur le pied-fourché qui font partie du tarif de Chinon... *À Paris, chez G. Simon, 1772, in-4, 4 p., en feuilles (rares rousseurs).*

30 / 40 €

109. [Cidre] [Vins] [Bretagne]. Bail général des devoirs consentis à Vitry en l'assemblée général des gens des trois estats de Bretagne pour estre levez sur le débit des vins, cidres, bières et eaux-de-vie pendant les années 1686 et 1687. *À Rennes, chez G. Champion, [vers 1687]. In-4, [23] p., broché (débrouché, coins arrondis, tache touchant qq. lettres sur la dernière page).*

Illustré sur le titre des grandes armoiries de Bretagne gravées sur bois.

80 / 120 €



105

110. [Cidre]. Arrest de la cour du parlement de Rouen, qui fait défenses à tous laboureurs & marchands de vendre aucuns cidres en la ville de Rouen, & autres villes & bourgs, sans donner des échantillons de leur cidre aux officiers de la police des lieux, pour vérification être faite desdits cidres... Du 26 mars 1784. *S.l., Impr Le Boulenger, 1784. In-4, 6 p., bandeau et lettrine gravés sur bois, en feuilles (mouillure claire dans les marges de tête).*

40 / 50 €

111. [Cidre] [Bière]. ENSEMBLE DE 3 OUVRAGES.

– **DENIS-DUMONT (Dr.).** Propriétés médicales et hygiéniques du cidre. La maladie de la pierre en Basse-Normandie. *Caen, Le Blanc-Hardel, [vers 1900]. In-12, broché (couv. usée, premier f. détaché, rousseurs).*

– **DAELEN (E.).** Das hohe Lied vom Bier. Phantasie... *Düsseldorf, Bagel, [vers 1880]. In-8, broché (couv. un peu usée, coins arrondis, marges fragiles).*

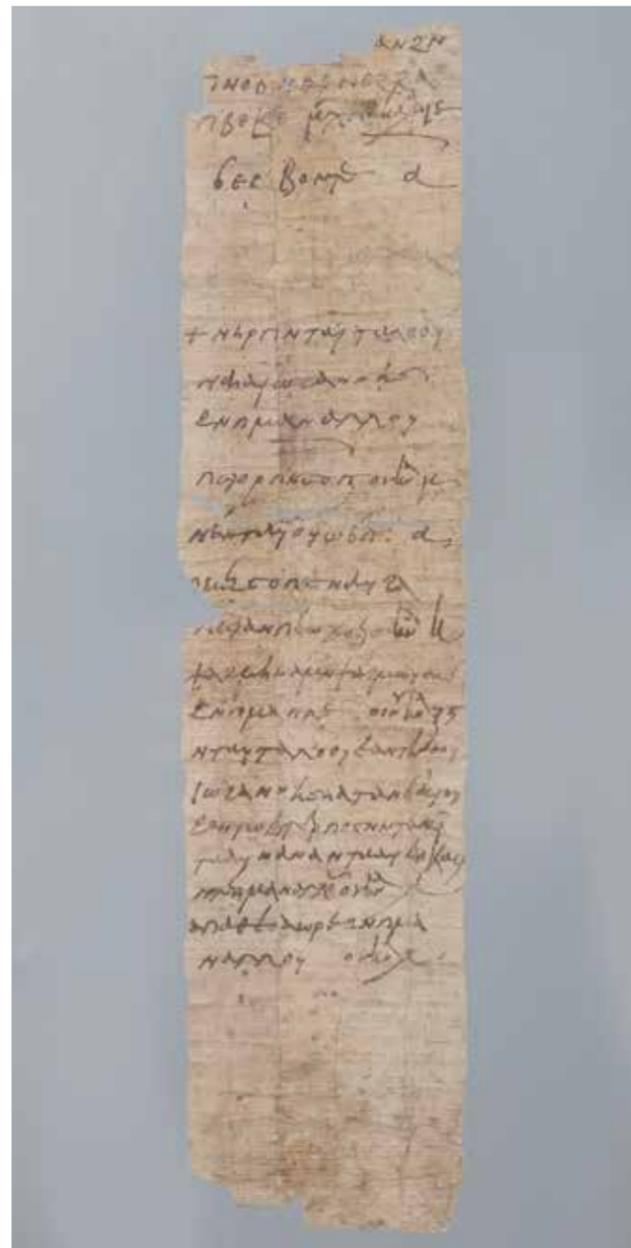
Illustration joviale dans le texte.

– **SIMON (André L.).** Wine, Beer, Cider, Spirits. Liqueurs, Cocktails, Cups, Mixed Drinks, Soft Drinks, and Mineral Waters. *London, The Wine and Food Society, 1948. In-8, reliure éditeur pleine toile ocre (sans jaquette, dos passé).*

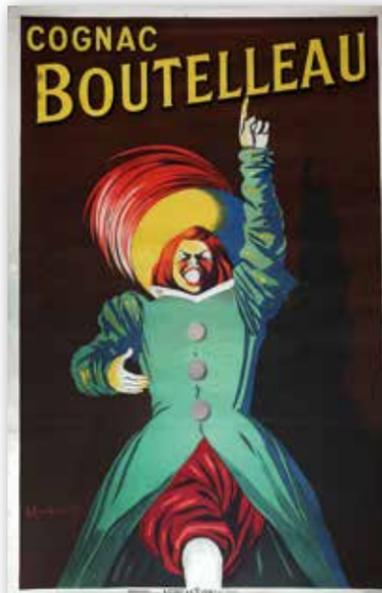
Forme la Section VIII de: A Concise Encyclopaedia of Gastronomy. Signature de l'auteur sur la garde supérieure, et ex-dono ms. daté de 1949 du major C. Fairlands à Clifton Hutchinson, « who also enjoy entertaining ». Quelques annotations.

Soit 3 volumes.

60 / 80 €



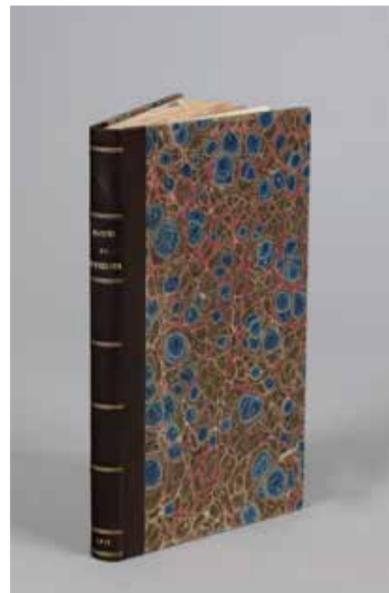
101



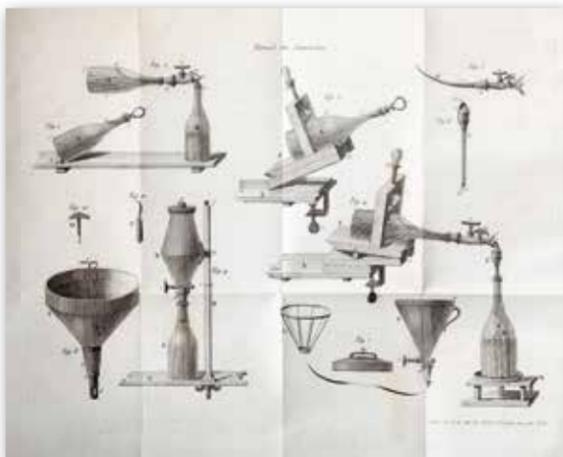
112



113



121



121



116

112. [Cognac]. CAPIELLO (Leonetto) (1875-1942). *Cognac Boutelleau*. Affiche publicitaire, signée dans la planche en bas à gauche. Imprimerie publicitaire Établissement Vercasson, 6 rue Martel Paris, octobre 1919, visa 17062. 200 × 130 cm (coins repliés et légers accidents sur les bords). Voir la reproduction. 500/800 €

113. [Confréries] [Vin]. Consulat de la vinée de Bergerac. Diplôme décerné à Jean Nohain. 1974. Imprimé sur papier fort, 570 × 440 mm. Avec sceau (abîmé, défauts).

Jean Nohain (1900-1981), parolier, animateur d'émissions de radio et de télévision, est le fils de l'écrivain Franc-Nohain, et le filleul d'Alfred Jarry. Voir la reproduction. 30/50 €

114. [Débits de boissons]. ENSEMBLE DE 5 DOCUMENTS. 1691-1846.

– Arrêt du conseil d'estat du roy du huit may 1691. Paris, *Vve Saugrain & P. Prault*, 1723. In-4, 3 p., en feuilles. Arrêt faisant défense de vendre le vin au détail dans les grandes maisons & hôtels, sans déclaration au bureau des aides.

– Précis signifié... Paris, Impr. Montalant, 1745. In-4, [8] p. Pièce d'un procès entre deux marchands limonadiers de Paris, anciens jurés de leur communauté, et huit autres marchands limonadiers.

– Arrêt du conseil d'État du roi qui ordonne que les édits d'établissement des nouvelles communautés des cabaretiers-aubergistes, cafetiers-limonadiers, seront exécutés. Du 20 décembre 1779. Paris, Impr. royale, 1780. In-4, 2 p., bandeau gravé sur bois, en feuille.

– Adresse à Louis XVIII, aux pairs de France, et à la chambre des députés, des marchands de vins de la ville de Paris. Paris, Impr. Huzard, [1816]. In-4, 30 p., en feuilles (débrosché).

– Mémoire pour le sieur Claude Roche, limonadier, demeurant à Lyon [sur les chanteurs et la musique dans les débits de boissons]. [Lyon, 1846]. In-4, 35 p., broché (sans couv., brunissures). 100/150 €

115. [Douro]. [Arrêt du roi de Portugal relatif aux vins du Douro «vinhos das costas do Alto Douro»]. S.L., Impresso na Oficina de Miguel Rodrigues, 1768. In-folio, [4] f., en feuilles.

Importante déclaration du roi de Portugal, concernant une nouvelle réglementation de la Compagnie générale des vins du Haut Douro et de Ramo, dont il prend le contrôle; le projet royal consiste à

réglementer la qualité des vins issus de cette région, pour promouvoir leur exportation vers les royaumes étrangers, et notamment vers l'Amérique.

Au XVII^e siècle, des négociants anglais découvrent ce vin qui a la particularité d'être additionné d'eau-de-vie. Le porto venait de naître et connu dès lors un immense succès en Angleterre. En 1756, le vin de Porto fut l'une des premières régions viticoles à avoir été délimitée: la région du vin de Porto, le Haut-Douro. 80/120 €

116. DUFY (Raoul). DERYS (Gaston). *Mon docteur le Vin*. Paris, Draeger frères, 1936. In-4, broché, couverture illustrée (très légères rousseurs).

Édition originale. Couverture lithographiée et 19 compositions en couleurs de Raoul Dufy toutes à double page.

Voir la reproduction. 40/60 €

117. [Eaux-de-vie]. ENSEMBLE DE 3 DOCUMENTS. Vers 1730-1818.

– Arrêt contradictoire de la cour des aides, du 30 avril 1759. P., Impr. royale, 1759. In-4, en feuilles, [3] p. Prononce la confiscation d'une pièce d'eau-de-vie suite à son transport illégal en Picardie.

– Mémoire pour le sieur Jean-Baptiste Valentin, marchand épicière en gros à Paris, accusé, contre Descaves et Pierre Trumeau, marchands d'eau-de-vie en détail, accusateurs. [Paris], de l'Imprimerie de Montalant, [vers 1730]. In-folio, [4] p.

– Patente de «liquieriste» de Claude Fouilloux à Marseille, du 6 mai 1818. 1 f. in-folio pré-imprimé et renseigné à la main; signatures de l'intéressé et du maire de Marseille (petite déch. en tête, qq. rousseurs). Soit 3 plaquettes. 70/100 €

118. SUITE DE 6 GOBELETS À LIQUEUR.

Argent uni (950 millièmes), soulignés de filets.

Orfèvre: François BOUTHEROUÉ-DESMARAIS (1798-1808)

Paris, 1798-1808.

Poids: 80 g.

H: 3, 5 cm.

Enfoncements, fentes pour l'un.

Voir la reproduction page 101.

30/50 €

119. LALIQUE (René) (1860-1945). SUITE DE 5 GOBELETS.

Modèle «lotus»,

Verre blanc soufflé-moulé et émaillé noir.

Époque Art-déco.

H: 7,5 cm.

Ce modèle figure aux catalogues de 1928 et 1932 et sur le tarif de 1937.

Non continué après 1947.

Réf. 3406.

Bibliographie: MARCILHAC (Félix); R.LALIQUE Catalogue raisonné de l'œuvre de verre. Paris, Les éditions de l'Amateur, 2004, nouvelle édition mise à jour. 200/300 €

120. JACQUEMIN (Georges). Les fermentations rationnelles (vins, cidres, hydromels, alcools). Malzéville-Nancy, Edg. Thomas, 1900. In-8, VII, 878p., 7pl. (16 pp de publicités, percaline mauve imprimée or, dos lisse orné et passé (reliure éditeur).

7 planches et nombreuses figures dans le texte.

Première édition de cet ouvrage consacré aux levures, à la vinification, à la pasteurisation, au vinaigre, au cidre, à l'hydromel, à la bière, etc.

Premier tirage à 3 500 exemplaires.

Oberlé, bibliothèque bachique, n° 242.

80/100 €



124

121. JULLIEN (A.). Manuel du sommelier ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins, dédié à M. le Sénateur Chaptal, Comte de Chanteloup, Membre de l'Institut, auteur de l'ouvrage intitulé: L'art de faire les vins. A. Jullien, Marchand de vin, inventeur des Cannelles aérifères et autres instruments pour la décantation des liquides. Paris, chez l'auteur, 1813. In-12, demi-basane moderne signée P. Goy et C. Vilaine de XIV pp. – 180 pp. et une planche dépliant.

Rare édition originale de l'ouvrage qui fit la célébrité d'André Jullien. Très agréable reliure. Chwartz, 30. Voir les reproductions. 2 000/3 000 €

122. JULLIEN (A.). Topographie de tous les vignobles connus. Précédé d'une notice topographique sur les vignobles de l'Antiquité et suivie d'une classification générale des vins. Paris, L. Mathias, Veuve Bouchard-Huzard, 1848. In-8, demi-basane havane, dos lisse orné (reliure de l'époque). 20 pp. – XVI pp. – 524 pp. et un tableau dépliant (rousseurs éparées).

Vicaire, Gastronomie, 470-471 – Oberlé, 961: Quatrième édition augmentée en tête d'un rapport de François Arago sur ce livre. 200/300 €

123. LA FIZELIERE (Albert de). Vins à la mode et cabarets du XVII^e siècle. Paris, 1866. In 8, demi-percaline bleue à la bradel, illustré d'un frontispice à l'eau forte de Maxime Lalanne. 84 pp. 50/100 €

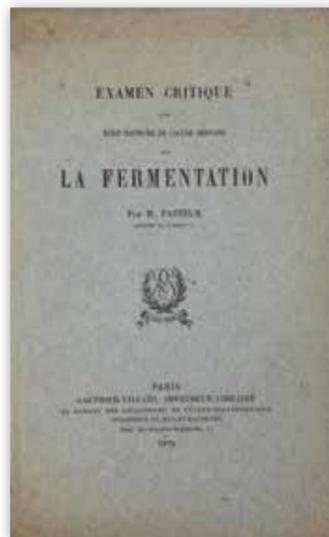
124. LAVRATE (Edmond, 1829-1888). Le soulographomètre. [Vers 1880]. Lithographie coloriée au pochoir, 46,5 × 32, 5 cm. Voir la reproduction. 80/120 €



126



126



127

125. LETA (Nicola) (1951-2006). *Bacchus à la coupe de vin*. Terre cuite. H. : 44 cm. Non signé. Accidents. Nicolas Leta meurt malencontreusement en plein travail écrasé une commande d'1,2 tonne qu'il réalisait pour la ville de Varennes-les-Mâcon...! **40/50 €**

126. IRIBE. [NICOLAS (Établissements)]. 1. Blanc et Rouge – La belle aux bois dormant. – 2. Rose et noir – Le mauvais génie. – 3. Bleu, Blanc, Rouge. – France. Paris, Établissement Nicolas, 1930-1932. 3 albums (plaquettes), Grand in-4, brochés. Collection complète de cette prestigieuse publication imprimée par Draeger. La première plaquette, intitulée « La Belle au bois dormant », est rédigée par Georges Montorgueil, et ornée de 10 illustrations à pleine page de Paul IRIBE. C'est « un dialogue au cabaret élégant entre deux fervents de Monseigneur le vin ». Il est joint à cette plaquette un petit livret in-8 de quatre feuillets : « le service des vins doit être une symphonie », illustré par MARTIN. La deuxième plaquette, « Le Mauvais génie », est une suite de 9 planches caricaturales d'IRIBE sur les effets du shaker, précédé d'un livret in-8 par René BENJAMIN « Dialogue moderne en trois temps et trois cocktails ». La dernière plaquette, « France », comprend 6 planches d'IRIBE dont 4 dépliantes sur doubles pages dénonçant les totalitarismes contemporains tandis qu'en France : « quand on boit du vin, on ne perd pas la tête ». Usures d'usage sur les couvertures et très légères rousseurs sur quelques pages. Assez bon état. **Soit 4 pièces. Voir les reproductions. 100/150 €**

127. PASTEUR (L.). Examen critique d'un écrit posthume de Claude Bernard sur la fermentation. Paris, Gauthier-Villars, 1879. In-8 broché de XXIV pp., 156 pp. – 2 planches hors-texte gravées sur cuivre (petite mouillure en marge d'une planche. les premiers ff. en partie débrosés. Bon état intérieur cependant). **Unique édition** de ce livre dédié à Jacobsen, le célèbre brasseur de Carlsberg. Cette réfutation des notes de Claude Bernard concerne presque entièrement la fermentation vineuse. On connaît la spectaculaire expérience que réalisa Pasteur dans sa petite vigne enfermée dans une serre (cf. les 2 planches explicatives) et le mal qu'il se donna pour rapporter les grappes à l'Académie des Sciences de façon à réfuter la théorie de Claude Bernard. *Voir la reproduction.* **200/300 €**



129

128. PHIL. L'anniversaire de la loi de prohibition en Amérique. [Vers 1925]. Dessin, encre de Chine sur papier, 250 x 320 mm., signé (plis). **80/120 €**

129. [Bière]. Bonne bière de Mars. Affiche. Gravure en couleurs. 64 x 45,5 cm. *Voir la reproduction.* **100/150 €**

130. [Traitement de la vigne] [Phylloxera]. ENSEMBLE DE 7 OUVRAGES.
 – **CHEVRIER.** La transfusion, guérison des vignes phylloxérées et suppression de la Taille des arbres fruitiers sur la vigne. Système J. Desbois. Lyon, Vitte et Perrussel, 1886. Grand in-8 broché de 92 pp. et une p. non ch.
 – **DESBOIS.** Nouveau mode de culture appliqué à la vigne et aux arbres fruitiers. Guérison et régénération des vignes phylloxérées et suppression de la Taille des arbres fruitiers. Lyon, L. Delaroche 1888. In-8 broché de 4 pp. non ch. – 104 pp. et 8 planches.
 – **GIRERD** (Ferdinand). Vignes américaines, le guide pratique pour greffer, semer et hybrider. Porte-greffe. Hybrides et hybridations avec 34 figures intercalées dans le texte par (...), viticulteur à Brignais (Rhône). Édition nouvelle et complètement refondue et augmentée. Lyon, E. Vitte, [1892]. Grand in-8, de 122 pp., broché (rousseurs).
 – **MEHU** (Adolphe) et **BARBELET** (Alfred). Étude des combustibles dans les fourneaux employés à l'échaudage de la vigne. La pyralle et la Cochylis. Villefranche, Pinet, 1869. Grand in-8, de 54 pp. et 9 ff. non ch., broché (rousseurs sur le texte). Intéressant ouvrage contenant 4 planches lithographiées sur ces maladies et les appareils fontenelle et Mathias pour leur traitement.
 – **CRAPON.** Engrais et fumier, leurs emplois pour la vigne. Lyon, Goerg, 1889. Plaquette in-8 brochée de 32 pp.
 – **LANEYRIE.** Vade-mecum du négociant en vin. Paris, 1880. In-12, broché, de VIII pp. – 162 pp. (quelques rousseurs). Édition originale.
 – **MAURIAC.** La Défense du vin et la lutte contre l'alcoolisme. 3^e édition revue et corrigée. Paris, 1901. In-8 de 96 pp. Envoi de l'auteur. **Soit 7 volumes. 150/200 €**

131. ENSEMBLE DE 3 OUVRAGES.
 – **MAROGER** (E.). La goutte d'eau. Culture intensive de la vigne dans le Bas-Languedoc. Paris, SGIE, 1924. In-12, broché (dos usé, non coupé, à relier). Deuxième édition. Envoi autographe signé de l'auteur, daté de Nîmes, 1925, « Au Grand maître de la viticulture monsieur Pierre Viala ». Pierre Viala (1859-1936), originaire de l'Hérault, enseigna la viticulture à l'Institut national agronomique de Paris.



133

– **COUANON** (G.), **CONVERT** (F.). Exposition universelle internationale de 1900. Classes 36 & 60. Viticulture, vins et eaux-de-vie de vin. Rapports... [St-Cloud, Impr. Belin, 1900]. Grand in-8, broché (couv. inf. et dos remplacés).
 – **SIMON** (André L.). What about Wine? All the answers... London, Neuman Neame, 1953. In-12, cart. éditeur, jaquette (jaq. déchirée). Première édition. Illustré de 8 planches d'après des photographies et de bois gravés dans le texte par David Gentleman. **Soit 3 volumes 80/150 €**

132. GARGOULETTE. Récipient en cuivre à panse globulaire rétrécie à la base sur pied jupe. Goulot et bec verseur tronconiques. Époque XIX^e siècle. H. : 27 cm. **50/80 €**

133. CRUCHE À EAU & JARRE À HUILE. Terres cuites vernissées : jaune pâle pour la cruche à bec, anse et anneau de doigt ; grise pour la jarre à 2 délicates anses. Bec, anse et anneau de doigt. XVIII^e et XIX^e siècles. H. : 37 et 41 cm. *Voir la reproduction.* **50/80 €**

134. [Vin]. ENSEMBLE DE 4 DOCUMENTS. 1750-1792.
 – Arrest du conseil d'état du roy... du 5 mai 1750. Paris, Impr. royale, 1750. In-4, 3 p., bandeau gravé sur bois (cachet annulé). À propos des fraudes sur les vins.
 – Sentence des prévôts des marchands et échevins de la ville de Paris, condamnant un préposé à la vente des vins « sur les ports, dans la halle & sur l'étape », pour avoir injurié et insulté « l'un des gardes du Corps des marchands de vins de cette ville, dans ladite halle aux vins ». Du 1^{er} décembre 1758. Paris, Impr. Le Mercier, 1758. In-4, 3 p., vignette gravée sur bois en tête, en feuilles.
 – Arrest du conseil d'état du roi... du 24 mai 1765. Établit le règlement « pour les droits d'entrée et de la vente en détail des vins amenés dans la partie des fauxbourgs de Paris, située hors les barrières, et sur l'entrée dans la paroisse de Chaillot... ». Paris, Impr. royale, 1765. In-4, 11 p., bandeau gravé sur bois, en feuilles (brunissures; auréoles en marge).
 – Décret de la Convention nationale du 19 octobre 1792. À Coutances, chez G. Joubert, 1792. In-4, 2 p., en feuilles, signature. Confirme que la prohibition de la sortie du territoire des marchandises alimentaires vers les Pays-Bas autrichiens ne s'applique pas aux vins et liqueurs. **Soit 4 documents. 80/120 €**



135. PICHET JACQUOT.

Porcelaine polychrome de Paris à décor polychrome au naturel représentant un homme assis tenant une verreuse. XIX^e siècle. H. : 25 cm. Restaurations et fêlures. *Voir la reproduction.*

30/50 €

136. PICHET «TÊTE DE JUGE ANGLAIS».

Faïence polychrome de Sarreguemines. Marqué. H. : 19 cm. Infimes égrenures.

60/80 €

137. PICHET «TÊTE D'HOMME SOURIANT AUX FAVORIS».

Faïence polychrome. H. : 19 cm. Petites égrenures et restaurations.

60/80 €

138. PICHET «TÊTE D'HOMME SOURIANT, LES YEUX LEVÉS VERS LE CIEL».

Faïence polychrome de Sarreguemines. Marqué. H. : 17 cm. Restaurations à l'anse.

60/80 €

139. PICHET «TÊTE DE PAUL KRUGER».

Faïence polychrome de Sarreguemines. Marqué. H. : 21 cm.

60/80 €

140. PICHET «TÊTE D'HOMME SOURIANT A LA FRAISE».

Faïence polychrome de Sarreguemines. Marqué. H. : 17,5 cm. Fêlure.

40/60 €

141. PICHET «TÊTE D'HOMME SOURIANT A LA FRAISE».

Faïence polychrome anglaise. Marqué WARDLE, England. H. : 19 cm.

40/60 €

142. PETIT PICHET «TÊTE D'HOMME JOUFFLU ET SOURIANT».

Faïence polychrome de Sarreguemines. Marqué. H. : 15 cm.

60/80 €

143. PICHET «TÊTE D'HOMME A LA REDINGOTE GRISE».

Faïence polychrome de Longwy. Marqué. H. : 20,5 cm.

60/80 €

144. IMPORTANT PICHET «DEUX VISAGES GRIMAÇANT PARMIS DES FEUILLES DE CHÊNE».

Faïence polychrome. H. : 22,5 cm.

60/80 €

145. PICHET «BUSTE DE L'EMPEREUR».

Faïence polychrome. H. : 22 cm. Egrenures.

40/60 €

146. IMPORTANT PICHET «HOMME A LA CASQUETTE»

Faïence camaïeu chocolat. H. : 25 cm. *Voir la reproduction.*

40/60 €

147. LE BUVEUR.

Gravure en noir et blanc sur papier bleu. Encadré.

50/100 €

148. L'HOMME-TONNEAU.

Rare pot couvert en argent (950 millièmes) en forme de personnage couronné et souriant à la tête mobile, tenant un verre dans sa main gauche et un pichet dans sa main droite. Le corps en forme de tonneau est orné des masques de Bacchus et de l'expression en allemand : « *Mir der Wein, Euch das Wasser* » (« *À moi le vin, à vous l'eau* »). Base circulaire moulurée et gravée de rinceaux.

Poids : 565 g. Allemagne, XIX^e siècle. Poinçons allemands. H. : 25 cm.

Cet objet si singulier nous fait penser à deux personnalités : Le premier **Clemens Pankert** surnommé **Perkéo**. Né à Salurn dans le comté de Tyrol. Ce dernier apparemment affecté par le nanisme rencontre en 1718, Charles III Philipp (1661-1742), Prince-électeur, qui le prend sous son aile en tant que bouffon de cour. Clemens Pankert à une habitude : boire. Une légende prétend qu'il buvait dix-huit litres de vin par jour, ne laissant qu'une consommation journalière de 2,27 litres à ses maîtres. Son surnom serait du à sa réponse en italien « *perche no* » à plusieurs reprises lorsqu'on lui demandait s'il voulait un autre verre de vin. La plus célèbre représentation de Perkéo se trouve dans les caves du château de Heidelberg qui abritent deux gigantesques tonneaux (le



148



148

plus petit contient 3 000 litres, et le plus gros 228 000 litres) dont il est le gardien.

Le deuxième **André Boniface Louis Riqueti**, vicomte de Mirabeau, né à Paris, en 1754, mort à Fribourg en Brisgau, Allemagne, à l'âge de trente-huit ans.

Obèse, son ivrognerie lui vaut le surnom de « **Mirabeau-Tonneau** ». Rapidement conscient de n'être que l'ombre de Mirabeau-Tonnerre, le malheureux André Boniface constata : « *Dans une autre famille, je passerais pour un mauvais sujet et un homme d'esprit, dans la mienne je suis un sot et un honnête homme* ». Écrivain possédant de l'esprit, auteur d'innombrables bons mots, il fut aussi le collaborateur du journal *Les Actes des Apôtres*.

Ardent défenseur de la monarchie à l'Assemblée constituante où il fut envoyé siéger par les nobles de la sénéchaussée de Limoges, il s'opposa à la réunion des ordres et à l'abolition des privilèges.

Le 4 février 1790, lorsque, Louis XVI annonça qu'il adoptait les principes de la Constitution, il brisa son épée et s'écria « *Puisque le roi renonce à son royaume, un gentilhomme n'a plus besoin d'épée pour le défendre* ».

Son parti étant minoritaire à l'Assemblée constituante, il donna sa démission de député en juin 1790 et émigra en Allemagne. Il s'installe en Pays de Bade et lève une légion (La Légion Noire dite aussi *Les Mirabeau*), qui fit aux républicains, pendant 1792, une guerre d'escarmouches sanglantes. Il meurt suite à une attaque d'apoplexie lors de



la campagne de 1793. Sa dépouille repose dans un ancien cimetière protestant de Fribourg.

Nous retrouvons de nombreuses gravures le représentant habillé de tonneaux et tenant un verre à la main.

Voir les reproductions.

1 000/1 500 €

■ Documents relatifs aux grands Chefs
Émile Bernard & Pierre Lacam



149

Émile BERNARD (1826-1897)

Sa longue carrière au service des empereurs de France, d'Allemagne et d'autres rois et princes en font certainement le plus proche connaisseur des goûts et des cuisines des têtes couronnées qui dirigeaient à l'époque l'Europe. Après la défaite de Sedan en 1870, il passe du service de Napoléon III à celui du kaiser, et sans que sa décision ne déclenche la moindre opprobre en France. Il est surtout connu pour avoir introduit le service à la russe en France et être le coauteur avec Urbain Dubois de *La Cuisine Classique*, paru en 1856, livre qui reprend toutes les grandes recettes classiques du début du siècle.

Pierre LACAM (1836-1902)

Pâtissier particulièrement inventif, il mit au point une longue liste d'entremets et de desserts sucrés. En 1865, il publia *Le Pâtissier-Glacier*, livre de recettes dont la base est le fruit de son travail personnel. Il travailla à améliorer le matériel du pâtissier en mettant au point une gaufreuse. Vers la fin de sa carrière, il se dirige vers l'écriture et le partage de ses connaissances en publiant *Mémorial de la Pâtisserie*. Il participa aussi à la rédaction du journal *La Cuisine Française* et continua à publier des ouvrages de vulgarisation de la pâtisserie, il meurt subitement en août 1902. Après avoir pris la place de chef chez Ladurée, rue Royale, où il resta de 1866 à 1871, puis à Tours, Pierre Lacam fut engagé au palais des Grimaldi de 1877 à 1879.



151

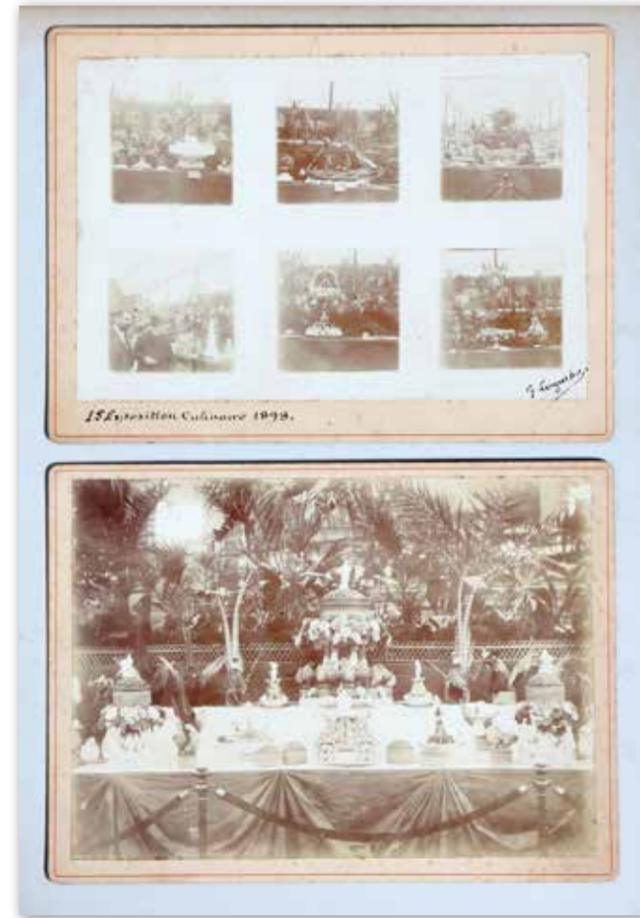
149. [Émile Bernard]. *Portrait en buste de trois quarts du célèbre cuisinier Émile Bernard.* Dessin à l'encre de Chine sur papier fort. Vraisemblablement la maquette d'un portrait frontispice d'un livre. L'illustrateur a collé sous le buste, un papier reprenant la signature d'Émile Bernard et sa ville de naissance. Seconde moitié du XIX^e siècle. 18,6 x 14 cm. 4 petits trous d'épingle. Né à Dôle en 1826, Émile Bernard eut une fantastique carrière au service des Empereurs de France et d'Allemagne. Compagnon d'Urbain Dubois, et coauteur du cuisinier classique édité pour la première fois à Paris en 1856. Urbain Dubois, élève de Monsieur Louis Haas de la maison Rothschild, et cuisinier du Comte Uruski et Émile Bernard cuisinier de son Excellence le Général Comte de Krasinsky. *Éric Fréchon dans son éloge d'Urbain Dubois pour l'Académie culinaire de France présente leur complicité professionnelle en empruntant les mots à Monsieur Jean Boes, qui vécut dans l'intimité de ces deux grands talents. Il écrivait: « Bernard était l'artiste que nous appelions l'Enchanteur et Urbain Dubois était le savant ».* Voir la reproduction. 200/300 €



152

150. [Émile Bernard]. *Pièce gothique en pastillage.* Photographie d'époque contrecollée sur papier fort et annoté en bas au crayon noir: « *Pièce gothique en pastillage. Émile Bernard* ». Seconde moitié du XIX^e siècle. 20,1 x 16,6 cm. *Défaut en bas à droite.* 200/300 €

151. [Émile Bernard]. *Émile Bernard et sa brigade.* Photographie d'époque contrecollée sur papier fort formant marie-louise. Seconde moitié du XIX^e siècle. Sa quarantaine de cuisiniers de sa brigade posent derrière Émile Bernard présentant au premier rang ses pièces montées telles que fontaine, kiosque, bateau, chalet, etc... 26,2 x 38 cm. *Taches et salissures, projections et partie droite altérée par une importante tache. Émouvant témoignage de la pâtisserie française de l'époque.* Voir la reproduction. 400/600 €



153

152. [Émile Bernard] [Pierre Lacam]. *Émile Bernard (assis) et Pierre Lacam (agenouillé).* Photographie d'époque contrecollée sur papier fort. Seconde moitié du XIX^e siècle. Ils sont accompagnés de douze confrères en costume. 12,2 x 18,4 cm. *Voir la reproduction.* 300/500 €

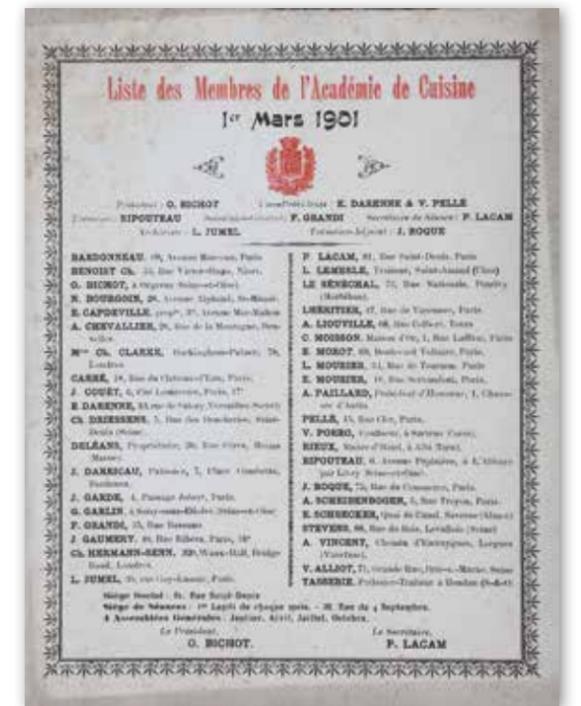
153. [Exposition Culinaire 1898]. 2 photographies d'époque contrecollées sur cartons forts eux-mêmes contrecollés sur papier fort. Seconde moitié du XIX^e siècle. La première est une suite de 6 vues format diapositives de compositions de pièces montées exposées lors de l'évènement et de Émile Bernard et Pierre Lacam visitant l'exposition. Mention sur le carton: « *15 Exposition culinaire 1898* » et signée G. Lagache. La seconde est un large aperçu de quelques pièces montées comme des volailles. 11,1 x 16,7 et 12,1 x 16,9 cm. *Voir la reproduction.* 200/300 €

154. [Pierre LACAM]. *3 pièces montées en sucre filé pour une exposition culinaire en 1893.* Photographie d'époque de F. Larippe photographée à Tours vers 1893, contrecollée sur papier fort et dédiée en bas à l'encre: « *Offert à mon ami P. Lacam comme souvenir. Liouville. Février 1893.* » 16,5 x 22,8 cm. *Voir la reproduction.* 100/150 €

155. [Monaco] [Pierre Lacam], pâtissier glacier de son A. S. le Prince Charles III de Monaco, 1877-1879]. *Pierre Lacam (signalé par une croix à l'encre) dans la cour d'honneur du palais de Monaco.* Il est entouré du personnel du palais princier. Photographie d'époque. Se-



154



157

conde moitié du XIX^e siècle. Tirage (passé) albuminé contrecollé sur carton fort et titré à l'encre: « *Cours d'honneur du palais de Monaco. Garde-meuble, à côté le grand perron. 20 mars 1878. Pre Lacam.* » 19 x 24 cm. 200/300 €

156. [Pierre Lacam]. *Pièce montée en sucre.* Arbre abritant un pivot et décoré d'un cartel en forme de cœur dans lequel est écrit « *HOPE* », pour une exposition culinaire en 1889. Seconde moitié du XIX^e siècle. James U. Stead, 383-th Ave., N.Y. [NEW-YORK] Photographie d'époque contrecollée sur papier fort et dédié en bas à l'encre: « *à M. P Lacam, exposé en 1889. V. Braquenais?* » 22,6 x 14,8 cm. 100/150 €

157. [Académie de Cuisine]. Liste des membres de l'Académie de cuisine, premier mars 1901. *Feuille in-4 (quelques rousseurs)* contenant la liste des membres dont le siège social, sis au 81, rue Saint Denis, domicile de Pierre Lacam. Parmi les membres, figurent Darenne à Versailles, Mme Ch. Clarke au Buckingham-Palace à Londres, Gustave Garlin... *Voir la reproduction.* 150/200 €



158

158. [Pierre Lacam] [Académie de Cuisine]. Beau souvenir de l'Union Universelle pour le Progrès de l'Art Culinaire, crée en 1878 par Joseph Favre.

La section française, l'Académie Nationale de Cuisine Française, future Académie de Cuisine, décerne le 3/10/1898 les palmes « en vermeil », à Monsieur Pierre Lacam « pour le zèle qu'il apporta au buste de E. Bernard ».

Grand admirateur d'Émile Bernard, Lacam exalta sa mémoire en gérant une souscription pour lui ériger un buste en sa mémoire.

On trouve entre autres les signatures de grands cuisiniers de l'époque à l'instar de **Gustave Garlin** (1828 – 1923), celles de son Président, O. Bichot, son secrétaire général, F. Grandi, Roque et Bardonneau.

Cachet de l'Université de l'Art Culinaire – Comité général apposé en bleu sur ce carton sur peau de vélin, au format d'un faire-part.

Voir la reproduction.

200/300 €

159. [New-York Club] [Pierre Lacam]. Pièce montée en sucre. Renne tirant un traîneau surmonté d'une cloche.

Sur la cloche cartel portant la mention : « Traîneau Fantaisie Modelé. À mon ami P. Lacam. [illisible]. New-York Club. »

Sous le renne, un récipient portant la mention « New York Club [illisible] »

Photographie d'époque contrecollée sur papier fort, au crayon à papier mention « New York Club 35th & 5th Ave ».

16,8 x 21,8 cm.

100/150 €

160. [Alliance franco-russe]. Pièce montée illustrant l'alliance franco-russe. Photographie d'époque contrecollée sur carton. Circa 1893.

23 x 16,7 cm. Plis cassés et déchirures en bas à droite.

Voir la reproduction.

100/150 €

161. [Paul Seurre]. L.A.S. de Monsieur P. Villez à Monsieur Paul Seurre, gendre de Pierre Lacam.

1 f. plié en deux, encre noire.

« Cher Monsieur, je vous adresse ci-joint deux recettes dont j'aime à croire vous serez bien aisé à connaître. C'est 1^{er} : le porc frais mariné moscovite; 2^e : oreilles de veau farcies. »

Il est joint :

– carte autographe signée de Madame René Tapissier à Monsieur Seurre-Lacam : « n'ayant pu voir Monsieur Lacam, hier soir tient à lui dire qu'elle a été parfaitement satisfaite de son dîner. » Avec enveloppe adressée à « Monsieur Seurre-Lacam, Au Puits certain, 40 bis rue Saint Jacques, Paris ». Encre violette.

– carte autographe signée de Monsieur Lieber des « Fausses repous » à Ville d'Avray adressée à Monsieur Seurre Lacam, 40 bis rue Saint Jacques : « Je viens vous prier de me faire savoir si vous avez actuellement sous la main un chef, jeune et honnête, débutant en place, tel que vous savez devoir convenir pour moi [...] Si vous avez une bonne cuisinière, je la prendrai aussi bien. »

– L.A.S de Madame G. Villez à Madame et Monsieur (?) du 4 octobre 1910.

2 ff. pliés en deux, encre noire.

Nous supposons que Pierre Lacam a racheté le magasin des Villez à Paris près de du Panthéon. Malheureusement, le commerce ne fonctionne pas comme avec ses prédécesseurs : « votre lettre m'a absolument stupéfiée. Voilà environ 7 mois que je vous ai vendu ma maison de commerce et aujourd'hui vous vous plaigniez dans des termes ambigus des affaires [...] Tout le monde sait que lorsqu'un commerçant vend son fonds, il lui est impossible d'assurer à son SSeur [successeur] qu'il fera le même chiffre d'affaires que lui [...], cette thèse est si logique que la loi n'a prévu la garantie du chiffre d'affaires qu'exclusivement pour la vente des fonds de boulangerie. [...] Quant aux écoles du quartier latin je vous ai dit [...] que j'avais fourni antérieurement la plupart de ces établissements [...]. Je vous ai fait obtenir la clientèle du Lycée Henri IV que vous avez toujours. Le lycée Saint Louis que vous n'avez pas su garder. Quant à Polytechnique, vous n'avez pas voulu fournir et pour ce qui est de Ste Barbe vous avez préféré attendre, etc, etc, etc [...] Si vous aviez apporté un peu plus de soin à la cuisine, vous n'auriez pas perdu quelques bons clients qui m'ont avisé par lettre que je garde précieusement, en outre, quand l'on prend une maison de commerce on n'en change pas les habitudes du jour au lendemain. »

– Cartes autographes signées et L.A.S de félicitations pour la naissance de leur fils Pierre adressées à M. et Mme Seurre.

– 2 cartes de visite de Monsieur et Madame Seurre-Lacam

– 1 carte de visite d'Auguste Briant à Londres.

– 1 carte de visite de Guéry-Gomiot, 60 rue de Rennes, Paris, Spécialité de dîners à forfait.

Paul Seurre est le gendre de Pierre Lacam et ont publié ensemble **Le nouveau mémorial de la pâtisserie et des glaces, concernant 3 500 recettes de pâtisserie fine et ordinaire.**

Soit 16 pièces.

80/120 €



160

Le 7^{ème} Art s'invite à table



162



164

162. LE BOULANGER DE VALORGUE.

Fernandel dans le film d'Henri Verneuil (1953).

Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (23x29,5 cm, marge comprise) attribuée à Gaston THONNART.

Voir la reproduction.

150/200 €

163. VOICI LE TEMPS DES ASSASSINS.

Jean Gabin et Danièle Delorme dans le film de Julien Duvivier (1956).

Épreuve argentique d'époque (24x18 cm) attribuée à Roger CORBEAU (1908-1995). Voir la reproduction.

150/200 €



163



165

164. LE GENTLEMAN D'EPSOM.

Louis de Funès et Jean Lefebvre dans le film de Gilles Grangier (1962).

Épreuve argentique d'époque (18x24 cm) attribuée à Marcel DOLE.

Voir la reproduction.

150/200 €

165. LES TONTONS FLINGUEURS.

Sabine Sinjen et Lino Ventura dans le film de Georges Lautner (1963).

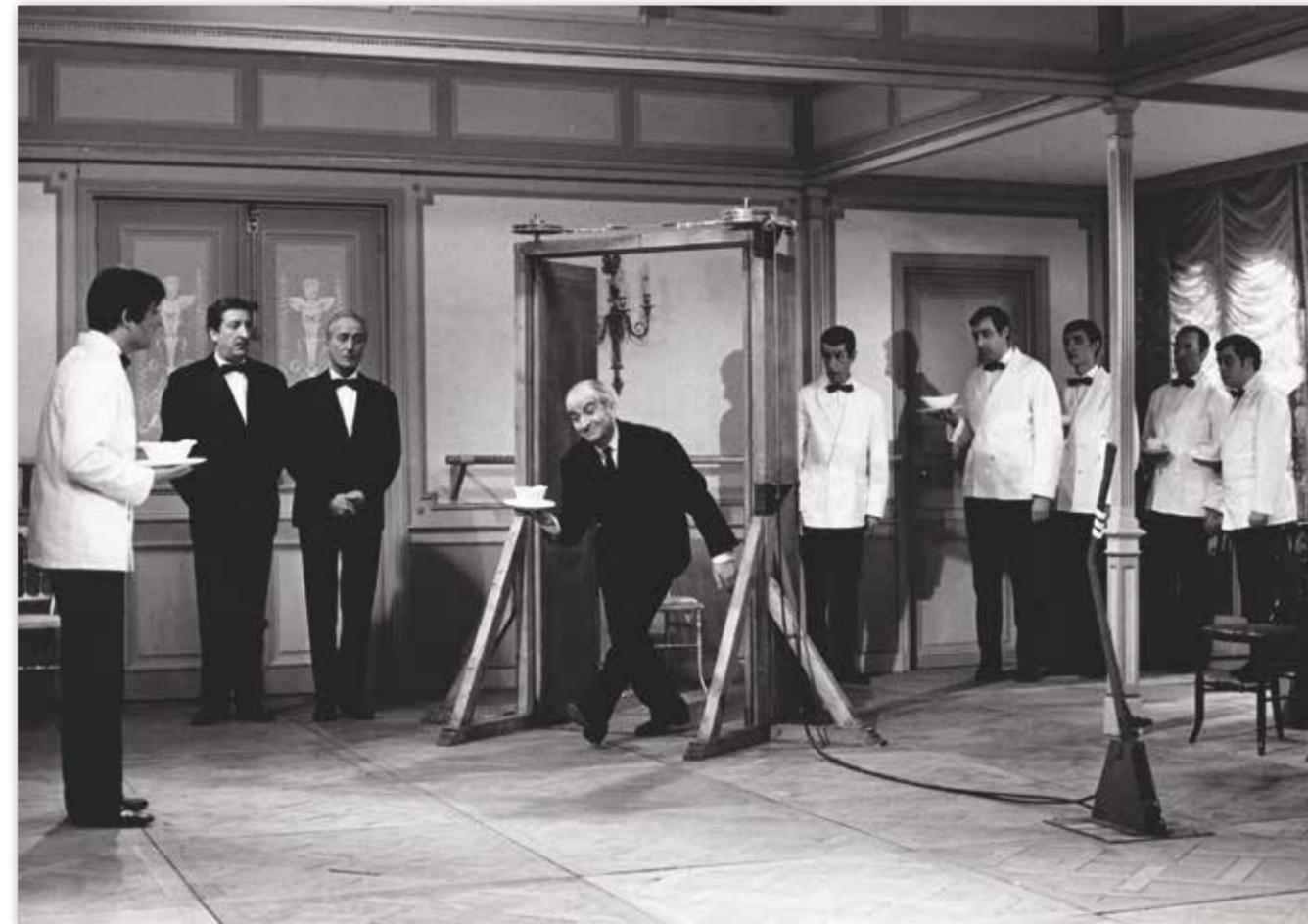
Épreuve argentique d'époque (17x23 cm) attribuée à Jean-Louis CASTELLI. Tampon de la production au dos.

Voir la reproduction.

150/200 €



166



168



167

166. LES TONTONS FLINGUEURS.

Bernard Blier et Francis Blanche dans le film de Georges Lautner (1963).
Épreuve argentique d'époque (17x23 cm) attribuée à Jean-Louis CASTELLI. Voir la reproduction. 150/200 €

167. LA CUISINE AU BEURRE.

Laurence Lignières et Bourvil dans le film de Gilles Grangier (1963).
Épreuve argentique d'époque (19x23,5 cm) attribuée à Jean-Marie JAMI-BLANC. Voir la reproduction. 100/150 €

168. LE GRAND RESTAURANT.

Louis de Funès dans le film de Jacques Besnard (1966).
Épreuve argentique d'époque (16x23 cm) attribuée à Roger CORBEAU (1908-1995). Voir la reproduction. 100/150 €

169. L'AVENTURE, C'EST L'AVENTURE.

Lino Ventura, André Falcon, Aldo Maccione, Charles Gérard, Jacques Brel et Charles Denner dans le film de Claude Lelouch (1972).
Deux épreuves argentiques d'époque (11,5x17 cm).
Voir la reproduction. 150/200 €

170. LE SAUVAGE.

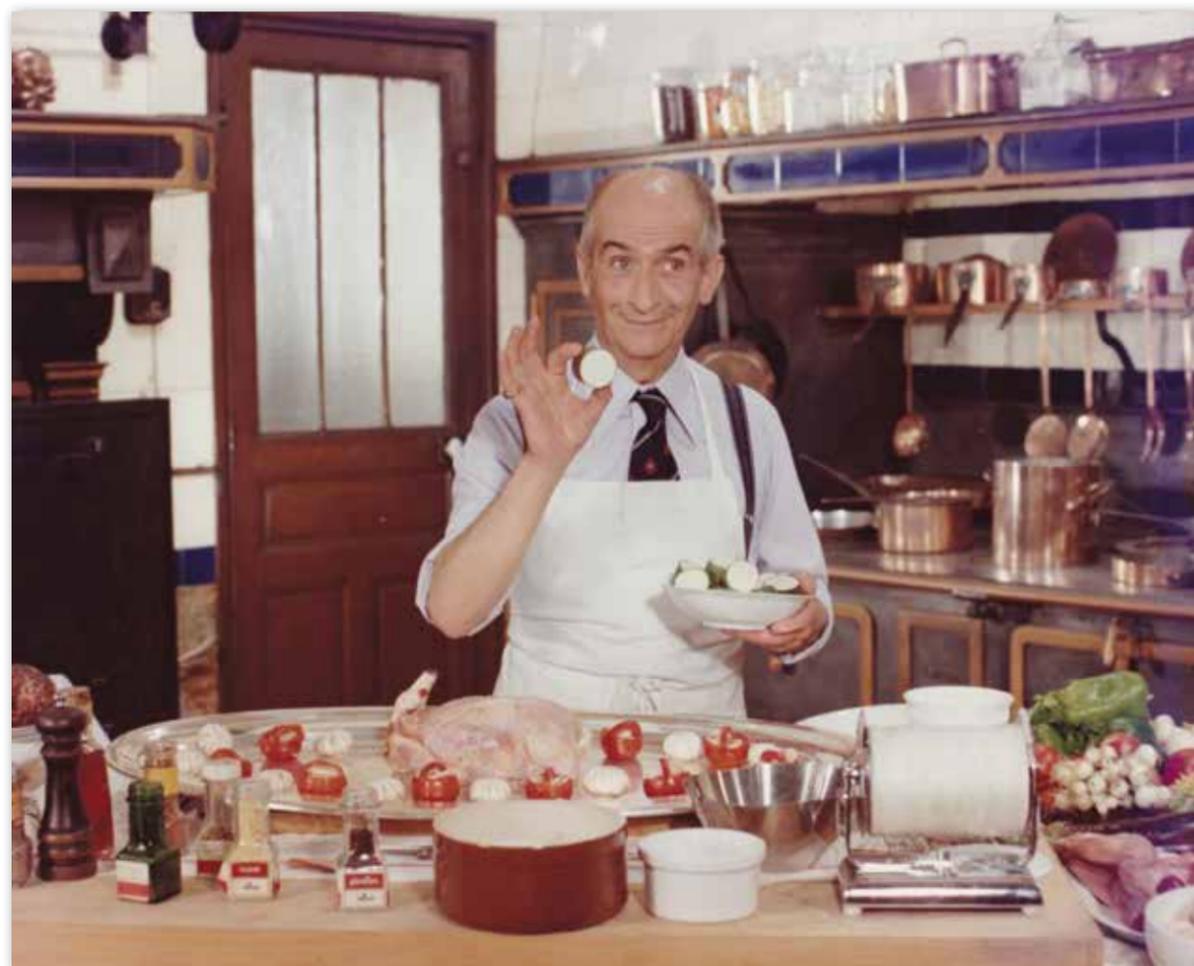
Yves Montand dans le film de Jean-Paul Rappeneau (1975).
Épreuve argentique d'époque (30x24 cm) attribuée à Daniel SIMON (né en 1948). Voir la reproduction. 100/150 €



170



169



171



172



173

171. L'AILE OU LA CUISSE.

Louis de Funès dans le film de Claude Zidi (1976).
Épreuve argentique d'époque (24x30 cm) attribuée à Bruno BUENO.
Voir la reproduction. 150/200 €

172. INSPECTEUR LA BAVURE.

Coluche et Gérard Depardieu dans le film de Claude Zidi (1980).
Épreuve argentique d'époque (17,5x24 cm) attribuée à Jacques PRAYER. Voir la reproduction. 100/150 €

173. LA SOUPE AUX CHOUX.

Louis de Funès et Jacques Villeret dans le film de Jean Girault (1981).
Épreuve argentique d'époque (24x30 cm).
Voir la reproduction. 100/150 €

■ Fonds de la collection M. et Mme. Raymond Oliver, quelques documents et souvenirs du Grand Véfour

174. ▲ BARBEROUSSE (JOSSE (Philippe) dit) (1920-2010). Raymond! Ils m'embêtent! Plume, signée et avec envoi «*À Mari [Oliver], avec toute mon amitié!*»

Dessin représentant avec humour l'épouse du restaurateur en souris, suivie par trois prétendants, des chats, et appelant au secours son mari, Raymond Oliver, tenant une casserole à la main.

20 x 25,3 cm (à vue).

Sous marie-louise et cadre baguette moderne.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. 40/60 €

175. ▲ [4^{ème} forum American Express]. TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION remis à Raymond Oliver le 20 septembre 1984.

Bronze à décor d'un planisphère sur lequel est apposé la France centrée d'une toque de chef. Socle en marbre noir avec plaque en métal doré. H. : 26,5 cm.

Il est joint:

4 MÉDAILLES: médaille en argent (950 millièmes) de la Ville de Paris à Raymond Oliver, 1955, Écrin; médaille en métal de l'État d'Israël à décor d'une paire de mains soutenant vivres et vin, Écrin; médaille en argent doré (950 millièmes) Alpe d'Huez ville olympique d'hiver à décor d'une descente en bobsleigh, Écrin; médaille en métal de la Japan World Exposition Osaka 1970, Écrin.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 80/120 €

176. ▲ [Jeunes Restaurateurs de France]. LA ROSE D'OR DES JEUNES RESTAURATEURS DE FRANCE.

Plante naturelle habillée d'éternité dans un bain d'or de 24 carats. Création Edé.

Rose d'or offerte à Raymond Oliver en hommage à ses bienfaits envers la Gastronomie lors du déjeuner du 28 novembre 1985 par le Président des Jeunes Restaurateurs de France.

Long. : 30,5 cm.

Petites usures du temps.

Dans sa boîte.

Les Jeunes Restaurateurs de France (aujourd'hui d'Europe) sont nés en 1974 au cours d'une première assemblée générale dans la distillerie de Grand Marnier à Neauphle le Château, à l'initiative de Jacques Marnier-Lapostolle, Président-Directeur Général de Marnier-Lapostolle et de Nicole Seitz, fidèle porte-parole Grand Marnier, devenue marraine de l'Association et créatrice du prix La Rose d'Or remerciant une personnalité ayant œuvré pour la cuisine française.

Lors du congrès annuel de novembre 1985, organisé chez Michel Rostang, Vice-Président lors de la création de l'Association, Christian Gaillard, Président des Jeunes Restaurateurs de France, décerna avec beaucoup d'émotion le Rose d'Or de l'Association à Raymond Oliver. *Nous remercions Madame Loetitia Seitz et le Chef Michel Rostang pour leurs précieux renseignements.*

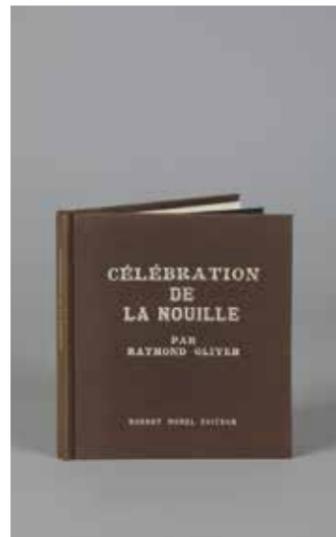
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 80/120 €



175



176



177



178



178



179



180



181



178

177. ▲ OLIVER (Raymond). Célébration de la nouille. Robert Morel, Le Jas du Revest-Saint-Martin, 1965. In-12 carré, toile éditeur. Parfait état.

Envoi de l'auteur à sa future seconde épouse et photo d'identité de Raymond Oliver collé.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour, avec **Ex-Libris**.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 40/60 €

178. ▲ OLIVER (Raymond). Cuisine insolite. Paris, Edilux, 1969. Grand in-4, reliure éditeur reps noir, premier plat orné d'un large décor frappé en blanc et de peluche grise, chemise demi chagrin noir à bandes, plats de papier bois, étui bordé. 78 p.

Édition originale, 22 recettes humoristiques très bien présentées et illustrées de spirituels dessins de Mose.

Remarquable réalisation; la disposition typographique est agrémentée de passages en couleurs et de photographies.

Le premier plat de reliure est orné d'une soupière figurant le portrait de R. Oliver, la barbe étant faite de peluche grise d'après de Jean Girou - Najou.

Très bel exemplaire à l'état de neuf et complet du menu signé par R. Oliver.

Bel envoi de R. Oliver à sa femme illustré, à s'y méprendre, d'un magnifique dessin (Arlequin à la cocarde et arlequine) dans le goût de Jean Cocteau.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour avec **Ex-Libris**.

Raymond Oliver a truffé ce précieux exemplaire de 2 photographies d'époque le présentant à la séance de dédicace.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 300/500 €

179. ▲ OLIVER (Raymond). ASSIETTE RONDE À DESSERT «PALAIS ROYAL».

Dessin de Raymond Oliver d'une double frise de visages masculins dans le goût de Jean Cocteau.

Porcelaine dure Georges Boyer, Limoges France, marquée au dos.

Signée et titrée.

Diam. : 19 cm.

Dans sa boîte.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/100 €

180. ▲ OLIVER (Raymond). ASSIETTE RONDE «LE CANARD A L'ORANGE».

Dessin humoristique de Raymond Oliver d'un canard à l'orange.

Porcelaine blanche B & Co, Limoges France, marquée au dos.

Signée et titrée.

D. : 24,3 cm.

Dans sa boîte.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/100 €

181. ▲ OLIVER (Raymond). SUITE DE 6 ASSIETTES À COQUILLES SAINT-JACQUES «AUX ÉPICES», «PROVENÇALES», «AUX TRUFFES».

3 dessins humoristiques de Raymond Oliver illustrant chaque paire de la coquille Saint-Jacques aux épices, la coquille Saint-Jacques provençale, la coquille Saint-Jacques aux truffes, création exclusive.

Porcelaine blanche des Tuileries, Coupe d'or du bon goût français, Diplôme «Prestige de France», marquées au dos.

Signées et titrées.

13,5 x 14,5 cm.

Dans sa boîte en carton noir à l'étiquette Raymond Oliver dessinée par Jean Jirou-Najou pour Cuisine insolite.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 100/150 €

182. ▲ OLIVER (Raymond). PLAT A POISSON OVALE «SPÉCIALITÉ MAISON».

Dessin humoristique de Raymond Oliver d'un poisson sautant de la poêle, création exclusive, 2 anses à décor de coquille.

Porcelaine blanche des Tuileries, Coupe d'or du bon goût français, Diplôme «Prestige de France», marqué au dos.

Signé et titré.

Long. : 36,5 cm.

Tache d'usage.



182



181

183

182

Dans sa boîte en carton noir à l'étiquette Raymond Oliver dessinée par Jean Jirou-Najou pour Cuisine insolite. En l'état.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 50/100 €



183



184



184



184



184



184



184

183. ▲ OLIVER (Raymond). SUITE DE 6 ASSIETTES CREUSES «LA BOUILLABAISSE».

3 dessins humoristiques de Raymond Oliver illustrant chaque paire :

« Quand ça bouille tu baisse » [sic] à décor d'une marmite sur le feu.

« Les poissons sont en plus du St Pierre et de la vive l'indispensable rascasse la galinette que voici... [?] la cigale et autres poissons de roche exclusivement » à décor d'une galinette.

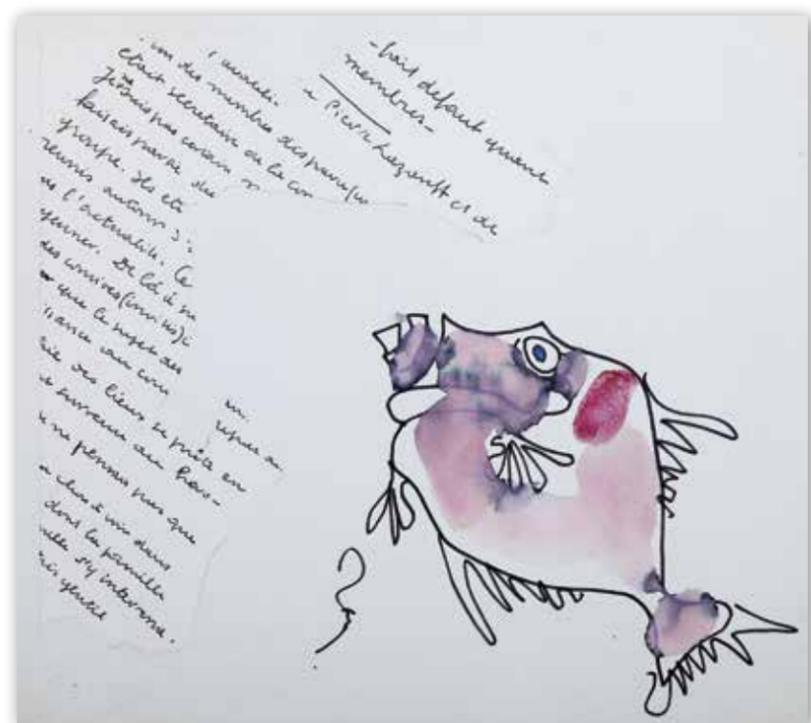
« Petit St Pierre / Grosse vive / ainsi le veut la tradition... » à décor d'un saint pierre et d'une vive. Porcelaine blanche des Tuileries, Coupe d'or du bon goût français, Diplôme « Prestige de France », marquées au dos.

Signées et titrées.

D. : 21,5 cm. Dans sa boîte en carton noir à l'étiquette Raymond Oliver dessinée par Jean Jirou-Najou pour Cuisine insolite.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.

Voir les reproductions ci-contre et page 41. 100/200 €



184

184. ▲ OLIVER (Raymond). ENSEMBLE DE DESSINS PRÉPARATOIRES ET RECETTES POUR ASSIETTE ET PLAT. Collection « CUISINE INSOLITE ».

– 52 dessins et esquisses préparatoires humoristiques sur papier illustrant les recettes telles que : œuf à la coque, la bouillabaisse au poulet, le canard à l'orange, la caille aux raisins, l'œuf au miroir, etc... Le coq à la bière est accompagné de la recette manuscrite et d'un texte de présentation sur la bouillabaisse par Raymond Oliver.

30 x 21 cm environ.

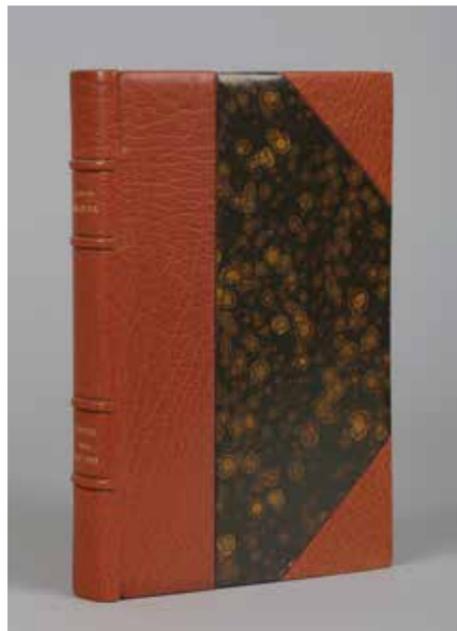
– 11 recettes sur papier-calque destinées à être imprimées sur assiettes.

– 1 lettre et 4 ff. de notes explicatives tapuscrites de la Porcelaine des

Tuileries passant commande auprès de Monsieur Raymond Oliver. L'idée est de présenter deux collections, « l'une plus classique et très complète pour tous les magasins, et la deuxième plus originale, entièrement réalisée par vous, que nous réserverons aux boutiques ». Ainsi la Porcelaine des Tuileries demande en complément de la collection « Cuisine Insolite » 119 dessins destinés à être reportés sans recette sur des articles en porcelaine comme des ramequins, moules à tartelettes... En outre, pour des assiettes avec titre et recettes, la manufacture propose 38 commandes supplémentaires.

Feutre, aquarelle, crayon noir.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 500/1 000 €



185



187



187



187



187

185. ▲ OLIVER (Raymond). Cuisine pour mes amis. Paris, Albin Michel, 1976. Volume Grand in-8, demi-marochin havane à coins, dos à nerfs, couvertures et dos conservés.

Un des 6 exemplaires hors commerce. Exemplaire de tête numéro 1, conservé par son auteur qu'il a truffé de coupures de presses (critiques) de l'époque et d'une photo d'identité. Édition revue et augmentée de recettes pour un ami (1964). Préface de Jean Cocteau.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour avec **Ex-Libris**.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.

Voir la reproduction.

100/150 €

186. ▲ OLIVER (Raymond). ENSEMBLE DE 6 OUVRAGES.

– Les petits secrets de ma grande cuisine. Paris, Éditions de Vecchi, 1978. In-4, couv. cartonnée éditeur.

– La cuisine de plein air. Paris, Éditions de Vecchi, 1978. In-8, couv. souple éditeur.

– La grande cuisine du froid. Congelés. Surgelés. Paris, Éditions de Vecchi, 1978. In-8, couv. souple éditeur avec photo de l'auteur au Grand Véfour sur le premier plat.

– La cuisine pour les hommes. Illustrations de Vicky Girard. Paris, Éditions du Pont Royal, Bibliothèque pratique des familles, 1958. In-8, couv. toile grise éditeur. Avec photo d'identité de l'auteur collée au faux-titre.

– Classic sauces and their preparation. London, Wine and Food Publishing, 1972. In-8, toile verte, avec jaquette. Avec photo portrait de l'auteur 15×12 collée au 1er f. Non édité en France.

– OLIVER (Raymond) et CHAST (Docteur Michel). El placer de la dieta. Barcelone, Grijalbo, 1984. In-8, couv. cartonnée éditeur. Traduction par Enrique Sordo de Les régimes gourmands édité par Albin-Michel en 1978.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.

50/100 €



187

187. ▲ DOCUMENTATION.

Série de photographies argentiques en noir et blanc ou couleurs de Raymond Oliver et de sa femme: portraits, participation à des événements tels que Traditions et Qualité du 1^{er} janvier 1974 à la Tour d'Argent, voyages (Hong Kong, Tel Aviv); et quelques coupures de presse.

Il est joint: menu accordéon du Mandarin Imperial Banquet: banquet de 3 jours à l'Hôtel Mandarin à Hong Kong en octobre 1971 notamment en présence de Christian Millau et Henri Gault.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.

Voir les reproductions ci-contre et page 4.

200/300 €



189

188. ▲ 6 PAIRES DE BAGUETTES (COUVERTS ASIATIQUES), circa 1980.

En bambou aux initiales de Raymond Oliver marquées au feu.
Dans leur étui papier de soie portant la signature imprimée du chef.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. 20/30 €

189. ▲ TIRE-BOUCHON ET TIMBALE.

– Tire-bouchon en laiton doré, au chiffre de Raymond Oliver «R.O.». H. : 16 cm.
– Timbale en étain, au chiffre de Raymond Oliver «R.O.», sur piedouche cannelé. H. : 11 cm.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 100/150 €

190. ▲ PLATEAU.

Plateau en argent (950 millièmes) à 2 anses, bords chantournés à décor de fleurs et en écoinçons de feuillage, gravé en son centre du chiffre «CSB» dans une réserve de feuillage.
Poids : 2530 g.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. 200/300 €

191. ▲ [Guillaume Oliver]. PAIRE DE JUMELLES.

Métal noirci et plaques de nacre.
Signée G. Oliver, Bayonne.
Il manque un petit écrou.
Dans leur écrin.
Guillaume Oliver le grand-père de Raymond Oliver a réalisé ce modèle dans les années 1920.
Il est joint :
[Louis Oliver].
– MÉDAILLE en bronze du Congrès International de Droit Maritime, Paris 1911. Écrin.
– MÉDAILLE en argent (950 millièmes) à décor d'un voilier
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/80 €

192. ▲ [Grand Véfour]. VIDE-POCHES «MAINS DE COLETTE».

Porcelaine blanche à décor des mains jointes de Colette retenues par des feuilles vigne et d'une grappe de raisin. 20 x 15 cm.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. 50/80 €

193. ▲ [Grand Véfour]. IMPORTANT ENSEMBLE DE CONFITURIERS ET SUCRIERS en porcelaine de Paris pour la plupart du XIX^e siècle.

Ces confituriers ont servi de modèle pour l'illustration du premier menu du Grand Véfour de Raymond Oliver. En 1948, après avoir acheté le restaurant, il demande à Christian Berard d'illustrer la carte du menu avec ces confituriers (cf. n° 195).
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.
Liste détaillée sur demande ou sur notre site internet www.kapandji-morhange.com. Voir la reproduction. 1000/1500 €

194. ▲ [Grand Véfour]. ÉLÉGANTE VITRINE DE STYLE LOUIS XVI.

Bronze doré à décor d'un filet de piastres et chute de feuilles d'eau, les montants en façade à pans coupés à décor de chute de feuilles d'eau, les pieds fuselés et cannelés.
Intérieur et base à fond de glace.
2 grandes et 2 petites étagères de verre.
Fin XIX^e. Début XX^e.
160,8 x 135,6 x 58 cm.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. 1000/1500 €



193 et 194

■ Ensemble de menus de Grands Restaurants, certains dédiés par les Chefs – carnet de route du Club des Cent, 1926 – dîners gastronomiques du 15 – 20, Ritz, & Automobile Club entre 1934 et 1937.



195

195. ▲ [Grand Vefour]. ENSEMBLE DE 14 MENUS DU GRAND VÉFOUR.

Des années 1948 à 1963. Quelques menus sont des épreuves de Raymond Oliver lui permettant de corriger avant impression le menu sélectionné.

La couverture de 12 des menus a été dessinée par Christian Bérard et représente une table du Vefour centrée d'une composition d'anémones dans un confiturier à l'instar de ceux que nous présentons au lot 193. Christian Bérard était un habitué de la Maison, tout comme Jean Cocteau qui lui succédera pour la carte du Vefour. Raymond Oliver disait de son ami Bérard : « mon bras droit ».

Avec ratures, annotations, corrections par R. Oliver. En l'état.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Vefour au Palais Royal. Voir la reproduction. 300/500 €

196. ▲ [Grand Vefour]. ENSEMBLE DE 8 MENUS DU GRAND VÉFOUR.

Années 1960-1980.

Épreuves de Raymond Oliver lui permettant de procéder aux augmentations des prix comme indiqué sur quelques exemplaires sur la couverture « Avant augmentation » ou « Augmentation du dîner du 6 mai 1964 ».

2 menus sans couverture.

Il est joint :

– [Jean Cocteau]. Couverture du menu (sans le menu) à l'Arlequin de Jean Cocteau, lithographie. Au 2^{ème} feuillet, autoportrait lithographié de Raymond Oliver sous-titré : « J'aime beaucoup le Cordon Rouge de Mumm's ».

– 2 feuillets manuscrits du Chef: sur le premier, Raymond Oliver présente un nouveau menu décomposé de la manière suivante: Les oeufs/Entrées et grillades/Les légumes/Les fromages/Les desserts – sur le second, Raymond Oliver apporte la correction suivante à une liste de plats tapuscrits: « prendre note de tous ces plats qui ne devront plus figurer. Me soumettre la carte du jour pour approbation. » Ainsi le 13 novembre 1964, il élimine de sa carte les brochettes de fruits de mer béarnaise, la lamproie bordelaise ou les noisettes de biche sauce poivrade.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Vefour au Palais Royal. Voir la reproduction. 300/500 €

197. ▲ ENSEMBLE DE 6 MENUS.

Daigo, Déjeuner végétarien japonais – déjeuner de l'Académie du whisky « Pure Malt » du 18 décembre 1980 chez Lasserre – menu à l'occasion du centenaire du Crédit Suisse à Zurich pour l'année gastronomique en Suisse 1956.

Georges Prase à l'occasion de l'année gastronomique en Suisse analyse le menu servi comme « témoignage d'estime et faible écho d'affection à notre cher Raymond, octobre 1956 » (L.A.S.) – Chez Bosc le vendredi 18 mai 1990 à l'occasion d'un anniversaire – Les Trois Soleils, Aéroport d'Orly, mercredi 30 avril 1969 – [La Piperade] à Lourdes.

Il est joint: prospectus pour le Restaurant La Petite Moisanderie – carte de vœux sous forme de menu des traiteurs Jacques Raynier et Jean Marchetti, rue du Louvre, signé et avec envoi de Jacques Raynier.

Le menu d'un déjeuner végétarien japonais au temple bouddhiste à Tokyo propose une suite de 13 plats. Le menu est imprimé sur du papier de riz en accordéon. **Soit 8 pièces. Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Vefour au Palais Royal 50/100 €**



196

198. ▲ ENSEMBLE DE 7 MENUS.

Tasting of French White and Rosé Wines le mercredi 22 septembre 1965 au Mark Hopkins Hôtel, San Francisco en présence de Claude Batault – Jean Trocmé et le Comité National des vins de France – La Nuit Internationale de la Gastronomie et de la sommellerie au Casino Ruhl de Nice le 18 février 1977 organisée par les Commeliers de la Côte d'Azur – Menu Air France célébrant la semaine « Paris vient à Los Angeles » – Menu Air France pour la semaine « Paris vient à Los Angeles » à l'Hôtel Ambassador le 23 septembre 1965 – Thuilier à Beaumanière, Pâques 1968 (signé) – Lasserre.

La dégustation de San Francisco en 1965 accueille 11 cavistes de San Francisco qui proposent aussi bien un Chapoutier Hermitage Blanc 1961, un Puligny Montrachet 1961 ou un Château Yquem 1960.

Thuilier sur le menu de son restaurant Beaumanière adresse un envoi à Raymond Oliver sur la couverture: « en toute sympathie ».

Pour la semaine de Paris à Los Angeles en 1965, les spécialités régionales françaises sont à l'honneur: cassoulet toulousain, salade niçoise, escargots bourguignons, Bouillabaisse, Vichyssoise, tripes à la mode de Caen... Et parmi les fromages... nous retrouvons le Boursin (!).

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Vefour au Palais Royal. 50/100 €



199

199. ▲ ENSEMBLE DE 7 MENUS.

Jean-Paul Bonin, Christian Ignace et Yves Labrousse pour le souper de Carême à trois assiettes le mardi 3 avril 1984 à l'occasion de l'anniversaire de Raymond Oliver à l'Hôtel Crillon (3 ex.) – Grand Vefour, Guy Martin vous propose... – Grand Vefour, menu d'un jour (sans la date) – Restaurant Labrousse (Yves Labrousse ancien chef du Grand Vefour au temps de Raymond Oliver) – « Le chef Raymond

Oliver vous propose... », menu de novembre 1966 pour L'Union des Transports Aériens.

Pour l'anniversaire de Raymond Oliver mais aussi ses adieux aux fourneaux, les Chefs lui proposent une fontaine de laurier au tourteau, un gravé de Saint-Pierre et homardine à la rocambole, le vert jardin d'Aphrodite, les roumailades sur leurs rostis, une glace au miel mille fleurs et quelques fruits de Provence. Au centre du menu est reproduit l'assiette « Palais Royal » dessinée par Raymond Oliver.

Quant à Guy Martin, il propose de nous délecter avec un homard de Bretagne cuit dans un court-bouillon au chile agrémenté de coriandre, concombre et noix de pécan, des calamars poêlés, un peu croquants au verjus d'oseille à l'orange et en dessert une tourte d'artichauts et légumes confits accompagnés d'un sorbet aux amandes amères sans oublier le gâteau de Savoie (!).

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Vefour au Palais Royal. Voir la reproduction. 100/150 €



206

206. ▲ [La Tour d'Argent]. ENSEMBLE DE 23 DOCUMENTS entre 1962 et 1993, en parfait état.

– 19 plaquettes ou opuscules publiés par le restaurateur Claude Terrail de la Tour d'Argent pour les Amis du restaurant. Ceux-ci ont été adressés au confrère Raymond Oliver (on joint quelques enveloppes de ces opuscules à l'adresse du Grand Véfour ou à l'adresse personnelle de Raymond Oliver). Ces plaquettes ont toutes un « permis de paraître » pour chaque nouvelle publication. Pour les collectionneurs amateurs, nous présentons ici les plaquettes 2-7-9 à 11-14-16-17-20-28 à 31-33 à 38.

Ces 19 plaquettes sont à tirage limité et ont pour thème les temps et les saisons – Cent ans de canards célèbres à la Tour d'Argent avec la carte postale illustrée d'un dessin reproduit de Cocteau (avec autorisation de Raymond Oliver), présentant Frédéric Delair préparant le canard au sang – Plaisirs de chasse – Au bon usage de la Tour d'Argent – Les honneurs du cellier – Cherchez la truffe... – Aux Nouvelles centuries (g)astrologiques – histoires de canards (Vœux de 1978) – À sa Majesté le client – Les petits appartements de la Tour d'Argent – Hommage [...] aux hôtes qui ont fait sa renommée.

On joint :

– 2 cartes de vœux du restaurant, 1992 et 1993.

– carte de vœux – menu argenté signée D. Bouchet.

– menu format lettre de 1963 envoyé à Raymond Oliver par son ami Albert Lespinasse: « Mon cher Raymond. Je reçois de temps en temps le service des brochures publicitaires de notre ami de la Tour d'Argent!... Personnellement, j'aime bien voir ce que font les concurrents [...] »

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 100/150 €

207. [Second Empire]. ENSEMBLE DE 4 MENUS sur papier glacé.

– 1 menu de la Société Royale d'Harmonie d'Anvers pour le Banquet de la fête de la Sainte Cécile du 22 Novembre 1852, où l'on pouvait déguster une tête de veau en tortue, (déchirure sur la partie centrale gauche).

– 1 menu de la Garde Civique d'Anvers pour un banquet offert à leur Capitaine Monsieur F. Grégoire par les membres du corps de musique le 9 janvier 1856.

– 1 menu de déjeuner de Noce du 21 juin 1858 signé au dos « Monsieur Louis De Braekeker » qui mangea des asperges au boudin ou un turbot à la Hollandaise.

– 1 menu de dîner du 15 janvier 1860 signé au dos « Monsieur Nieuwland père » qui se délecta d'un suprême de volaille aux truffes.

Voir la reproduction. 100/150 €

208. [Leopold II, roi des Belges]. ENSEMBLE DE 2 MENUS.

2 menus de dîners encadrés de Leurs Majestés des Jeudi 16 décembre 1875 et mardi 18 décembre 1888 à Bruxelles.

Sont servis à Leurs Majestés une brunoise à l'orge, du tapioca à l'allemande, un turbot sauce Hollandaise, un filet de bœuf à la Godard, une selle de chevreuil aux champignons, des estomacs de faisans à la Périgieux, des cardons à la moëlle accompagnés de petits pois, des chapons, des puddings à la Woronzoff ou un esterhazy au chocolat.

Sous cadres. 10/20 €

209. ENSEMBLE DE 10 CATALOGUES DE TRAITEURS DE PARIS. Années 1890-1910.

Olida, comestibles fins, 11 rue Drouot (2 ex. différents) – Ernest Dupille, 129 bd Lafayette – Maison Gloppe, 2 avenue d'Antin (Pâtisserie du Rond-Point des Champs Élysées) – Pâtisserie de Médicis – Pons (G. Michel Succ), 19 rue Médicis – Maison Fourrier et Léger, Glacier du Sénat (Mignont, gendre et succ), rue de Tournon – Mongrolle, 23 bd Sébastopol – Glacerie parisienne, 103 bd de Charonne – Miscarou, 95 rue des Petits Champs – Kardomah, 184 rue de Rivoli.

Ces traiteurs de la fin du XIX^e siècle proposent leur cuisine, pâtisseries, glaces pour les lunchs, dîners, soirées, bals et proposent pour la plupart l'expédition en province.

Il est joint: catalogue de vins de A. Bisquey d'Arraing à Bordeaux.

Olida se rendit célèbre pour la plus grande vente de jambons: « le jambon Olida, que sa réputation toujours croissante place au premier rang des comestibles, doit son succès autant à la finesse de son goût qu'à ses propriétés nutritives ». Il le décompose en jambon chaud sur un lit de sauce Madère ou vin du Rhin, chaud en croûte, chaud braisé au champagne, froid à l'Alsacienne, froid à la Russe, froid décoré à la gelée, et bien d'autres façons... Il propose de même une croustade Olida décorée à la gelée fine qui consiste en un délice de jambon et de foie gras truffé.

La Maison Gloppe, la Maison Fourrier et Léger, la Maison Mongrolle, la Pâtisserie Médicis produisent aussi bien les vivres que le matériel de table très soigné, la décoration et des maîtres d'hôtel!

Soit 11 pièces. 250/300 €

210. [Carlton Hôtel]. ENSEMBLE DE 7 MENUS du Carlton Hôtel, imprimés, in-4, 1901. Dont 6 d'une même présentation mais de dates variables (dont 3 enrichis au v° d'un menu manuscrit), le 7^e d'une présentation différente non daté (« Carlton Hôtel London »). Accidents et défauts. 200/300 €

211. [Hôtel Astoria]. ENSEMBLE DE 4 MENUS de l'hôtel Astoria à Paris, imprimés, in-4, [vers 1900-1905] (vendredi 6 et samedi 7 juillet). Amplement annotés aux versos (liste de plats et surtout recettes). Accidents et défauts. 100/150 €



207



Lots 213 à 216

212. [Hôtel Astoria]. ENSEMBLE DE 4 MENUS de l'hôtel Astoria à Paris, imprimés, in-4, [vers 1900-1905] (vendredi 6 et samedi 7 juillet). Amplement annotés aux versos (liste de plats et surtout recettes). Accidents et défauts. 80/120 €

213. [Angleterre] [Italie]. ENSEMBLE DE 9 MENUS de déjeuners ou dîners de qualité donnés en Angleterre ou Italie. 9 pièces in-12 sur bristol, avec armoiries (plis et petits défauts sur 2 pièces).

Les 5 menus anglais proviennent du Carlton de Londres, du Star and Garter Hôtel à Richmond, du Charing Cross Hôtel, de Stowe House à Buckingham, et de York House. Ils sont en français, et l'on y relève des canetons et poulets rôtis au cresson, mais aussi une « grouse » rôtie, des pêches melba, un pudding aux abricots... Deux menus de « collazione » italiens portent les signatures des convives, femmes de la noblesse italienne (dont Esperanza de Borbon et Matilde de Serracapriola).

Seuls 3 menus sont datés (1889, 1896 et 1909). 2 sont manuscrits. Enfin deux menus ne sont pas localisés.

Voir la reproduction. 80/120 €

214. [Portugal]. ENSEMBLE DE 20 MENUS de soupers donnés à la cour royale du Portugal. Décembre 1906. 20 pièces in-12 sur bristol, avec armoiries frappées à froid ou dorées, et 3 enveloppes (impression pâle des menus dont 4 sont illisibles).

Rare réunion de menus illustrant le faste de la cour royale de Portugal. L'on pourrait même évoquer ses derniers éclats, puisque la monarchie portugaise prendra fin en 1910. Ces dîners donnés à la Villa Viçosa, propriété des ducs de Bragança, chefs de la maison royale de Portugal, étaient le plus souvent suivis ou accompagnés d'un programme musical. Les menus sont en français (ces exemplaires ont été adressés à l'époque à un diplomate français). Deux d'entre eux s'apparentent à des listes de tapas, et sont enrichis au verso de la liste manuscrite des invités. Une des pièces n'est pas un menu, mais un carton d'invitation à un dîner à la cour, daté d'avril 1887. *Voir la reproduction.* 200/300 €

215. [Espagne]. ENSEMBLE DE 13 MENUS de déjeuners ou dîners donnés à la cour Royale d'Espagne, 1901-1916. 13 pièces in-12 sur bristol, avec armoiries ou monogramme dorés.

Bel ensemble témoignant du faste gastronomique de la cour d'Espagne sous Alphonse XIII. Neuf de ces menus sont en français, et deux sont manuscrits. L'on y observe une riche variété d'influences culinaires, et de provenances des mets, dont les chapons de Bayonne ou les canetons de Nantes – les asperges d'Aranjuez sont souvent à l'honneur – enfin, on relève parmi les desserts un soufflé de limon et une « bombe Cléopâtre ». *Voir la reproduction.* 100/200 €

216. [France]. ENSEMBLE DE 56 MENUS français, dont 31 portent un texte et 25 sont vierges – certains sont manuscrits. 1901 à 1948. 56 pièces in-12. *Voir la reproduction.* 60/80 €

217. CAVAILLES (Jules) (1901-1977). MENU.

Menu du 20 juin 1971 chez Rose et Jules qui « vous proposent un déjeuner bien de chez nous ».

Le menu décline les « cochonneries de chez nous », un pâté en croûte (du tonnerre), un poulet de Rose accompagné de riz aux champignons de nos bois.

Épreuve d'artiste. Planche pliée en deux.

38 x 24,8 cm.

Dos légèrement empoussiéré. 20/30 €

218. ENSEMBLE DE 7 MENUS.

Pic à Valence, menu « Rabelais » – Rogé Vergé au Moulin de Mougins – Lameloise – Jean et Pierre Troisgros à Roanne – Alain Chapel – Alain & Eventhia Senderens à l'Archestrate – Les Frères Haeblerlin à l'Auberge de l'Ill.

Il est joint: **THUILIER (Raymond)**. Propos sur la gastronomie. Lyon, 1973.

Le menu de l'Auberge de l'Ill comporte un envoi: « Avec mes amitiés gourmandes. G. Haeblerlin. »

Certains menus portent la date à laquelle ils ont été dégustés, entre 1978 et 1980.

Ici, les Frères Troisgros nous régaleront avec un melon au rasteau, **des œufs brouillés aux oursins**, un gratin forézien pour accompagner une bécasse Maître Richard et des macarons mous.

Soit 8 pièces. 50/100 €

219. ● [Londres]. ENSEMBLE DE 14 MENUS.

The Bell Inn à Buckinghamshire – Le Soufflé Restaurant de l'Intercontinental à Londres – Le Savoy (2 ex.) – La Tante Claire à Londres (2 ex.) – Michel Bourdin au Connaught Grill Room à Londres – Breakfast menu au Connaught – Wilton's Restaurant à Londres – Académie Culinaire de France, Filiale de Grande Bretagne, menu du Graduation Dinner du Lundi 15 Juillet 1996 Au Café Royal, Londres – Rôtisserie Normande du Portman Pegasus Intercontinental Hôtel, Londres – One Ninety Queen's Gate à Londres, a winter kitchen – The British Academy of Gastronomes, déjeuner du 13 mai 1986 préparé par l'Académie culinaire de France, Filiale de Grande Bretagne pour le Grand Prix de Gastronomie 1986 – Mirabelle à Londres.

Il est joint : une carte de vœux du Savoy.

Le Chef Michel Bourdin au Connaught nous propose une mosaïque de crabe langoustines et homard saupoudrée de fines herbes, un pâté de turbot froid au homard sur une sauce Pudeur, une crème de tortue blonde « Alexandre Dumas », une croustade d'œufs de caille Maintenon, une truite de rivière aux amandes et raisins de Smyrne ou des coquilles Saint-Jacques à votre choix ou à ma façon, une galette Connaught aux « Diamants noirs » accompagnée d'une salade Aphrodite, un roast sirloin of Scottish Beef « Old England » sur un fonds d'artichaut « Jeannette », un canard sauvage du Norfolk aux pêches ou encore un homard en gelée Connaught. Les garnitures sont variées tout comme les sortes de pommes de terre : carlos, frite, vapeur, purée, soufflées, croquettes, « Jersey Royal » nouvelle.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

Soit 15 pièces. Voir la reproduction.

100/150 €

220. ● ENSEMBLE DE 16 MENUS.

Chez Louis Redon pour le menu de Noël 1958 – Joël Robuchon chez Jamin – Michel Rostang Au « Bistrot d'à côté » – Paul Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges – Paul Bocuse – Taillevent – Émile Tabourdiau au Bristol – Le Pavillon royal (2 ex.) – Michel Rostang – Le Meurice – Lasserre (2 ex. différents) – La Tour d'Argent – Grill Espadon du Ritz – les Frères Haerberlin à l'Auberge de l'Ill.

Il est joint : une brochure présentant l'Hôtel de Crillon.

Chez Taillevent, pour la journée de l'Alsace, le chef propose un brochet de l'Ill à la crème, un coq au Riesling ou encore un haricot de mouton. Lasserre nous régale en plus de la côte de veau en papillote, de son amusante couverture de menu : « Maudy a réalisé cette composition pour vous présenter les vingt cuisiniers que vous ne voyez jamais... et qui pour vous satisfaire préparent « en coulisse » vos mets préférés dans le respect des vieilles traditions culinaires françaises ».

Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges se délecte d'une terrine de canard à l'Escoffier, d'une mousse de homard Cardinal, ou encore un agneau à la broche aux herbes de Provence.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

Soit 16 pièces. Voir la reproduction.

80/120 €

221. ● ENSEMBLE DE 30 MENUS dont certains avec envois à Michel Bourdin.

Jacques Chibois au Portman Intercontinental – menu du déjeuner en l'honneur de Patrick Forbes à Knebworth Park le dimanche 11 octobre 1987 – Le Relais Fleuri – Réveillon de Noël à l'Hôtel de la Plage à Saint-Jean-Le-Thomas (2 ex.) – Au roi des coquillages – Restaurant de Fruits de mer à Royan – Réveillon du jour de l'an à l'Hôtel de la Plage à Saint-Jean-Le-Thomas le 31 décembre 1958 – La Taverne – Relais et Châteaux menu au Tallow Chandlers Hall le mercredi 8 mars 1978 – Jean Banchet au Français – Le Moulin de Vernègues – Michel et Christine Guérard au Chewton Glen Hôtel – The British Academy of Gastronomes, déjeuner du 13 mai 1986 par Jane Grigson – The British Academy of Gastronomes, dîner du 13 janvier 1987 par Brian Truner – Émile et Monique Jung au Crocodile à Strasbourg (2

ex. identiques) – Pavillon de Marly, déjeuner du vendredi 27 octobre 1989 – Langans Brasserie à Piccadilly le mardi 31 décembre 1985 – Raoul Gaïga au café Tuileries – Jean Delaveyne au Camélia à Bougival – Déjeuner du vendredi 29 janvier 1982 des London and Manchester Assurance Company Limited au Chewton Glen Hôtel – Dîner du 18 janvier 1986 de l'Académie Culinaire de Grande-Bretagne en Quercy par Jacques et Pierre-Jean Pebeyre et Gilles Marre autour de la truffe – Menu du lundi 3 octobre 1988 pour le déjeuner en la Mison Kammerzell – dîner de gala aux chandelles à l'Hôtel-Dieu de Beaune le 21 novembre 1982 – Cinquantième paulée de Meursault le lundi 22 novembre 1982 au Château Meursault – Le Pavillon royal – Menu de remise de l'insigne d'officier dans l'Ordre National du Mérite à M. Paul Haerberlin le 21 janvier 1987 à l'Auberge de l'III-Illhaeusern (accompagnée d'une carte autographe signée de Jean-Pierre Haerberlin) – Michel et Maryse Trama de l'Aubergade à Puymirol en Agenais le vendredi 17 janvier 1986 recevant l'Académie Culinaire en Grande-Bretagne – Déjeuner de chasse de l'Académie Culinaire de Grande-Bretagne au Guidreau par Alexis et Martine Pelissou.

Il est joint : 2 menus sans nom de restaurant – plaquette de présentation du Li Marquiso de Henri, Patrick et Annie Laurent – carte de vœux de Roger et Denis Vergé du Moulin de Mougins – 2 cartes de vœux de Roger et Denise Vergé pour l'année 1987 signées et avec envois : « Bien amicalement Michel, Roger » et « Avec notre bien vive amitié, Denise Vergé » – plaquette intitulée la lettre de mon Moulin, les « nouvelles gourmandes » de Roger Vergé : documents de Distribution Martell Piper sur les cocktails classiques, le cognac, le rhum, le porto, etc... – menu du Noël 1985 sans nom de restaurant.

Michel et Maryse Trama offrent à l'Académie Culinaire de Grande Bretagne un dîner s'ouvrant par la gelée d'huîtres aux œufs de saumon, suivie du foie gras d'oie aux cèpes, son consommé et sa ratatouille. S'ensuivent le lasagne de homard au persil plat avant de déguster le pigeonneau farci à la truffe fraîche. Le dîner est clos par un cabécou du Lot.

Jacques Chibois au Portman Intercontinental. Menu signé avec envoi : « À Michel Bourdin, A tout son travail pour représenter la cuisine que l'on aime et à son union au travers de l'académie londonienne. un souvenir « ROYAL ». Qu'il reste à notre « GRAY », Cordialement. Jacques Chibois ». Il est joint une carte autographe signée : « Michel et Mireille, Je vous remercie pour votre accueil et la merveilleuse journée passée ensemble, j'espère vous recevoir à Cannes très prochainement. Amicalement. À bientôt. Jacques. »

Le menu du Français comporte un envoi de Jean Banchet à Michel Bourdin : « Très heureux d'avoir la visite d'un grand chef de Londres. Avec toute mon amitié culinaire. Jean Banchet. »

Jean Delaveyne du Camélia : « À Mireille et Michel Bourdin, avec des amitiés qui se renforcent de tous côtés, bises à tous deux, Londres, le 11 mai 1986. »

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

Soit 38 pièces.

200/300 €

222. ● ENSEMBLE DE 9 MENUS.

Compagnie Générale Transatlantique le 17 août 1961 – Au Pied de cochon : carte huître et carte des vins – Les soucoupes volantes de l'aéroport du Bourget – Sopexa États-Unis à Las Vegas le 27 mars 1981 – Cathay Pacific Airways – Jean Delaveyne au Camélia à Bougival – Lasserre – Grill Espadon du Ritz.

Les Soucoupes volantes nous invitent à découvrir le mutton chop vert pré accompagné de céleri braisé à la moëlle. À Las Vegas en 1981, le chef suggère un suprême de volaille aux écrevisses de Louisiane sur un lit de deux sauces révélant le riz sauvage du Minnesota parsemé de têtes de fougères étuvées.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

50/100 €



219



220

223. ENSEMBLE DE 14 MENUS.

Meneau à l'Espérance – Édouard Carlier à l'enseigne de A. Beauvilliers (2 ex.) – Gérard Pangaud, Alain-Rieser-Rogues à l'Hôtel de France, Évreux – Olivier et Jane Roellinger à la Maison de Bricourt, Cancale – Gérard Raymond – Jean-Claude Ferrero – Éric Frechon, Laurent Jeannin et Jérôme Moreau pour Le Bristol, table d'été – Benoît Guichard au Jamin – Joël Robuchon au Jamin – Château de la Chèvre d'or, Eze-Village – Michel Guérard pour Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-bains (2 ex.).

Les Prés d'Eugénie introduisent leur menu ainsi: « Les Landais sont des gens heureux et, Les Landes, un pays de Cocagne, de Rites, de Fête. Pour des Epicuriens [...], point n'est besoin d'aller quérir ailleurs ce dont la Providence les a si obligamment comblés sur place. » Ils proposent ainsi « l'œuf poule au caviar osciètre », les rillettes de caneton au vin de Margaux, les asperges vertes « La Quintinie », les suprêmes de pigeon en bûchet, le lapereau « Chabrol » au bouillon de Pomerol ou encore la grillade de foie de canard.

Taches. Salissures. En l'état.

80 / 120 €

224. ENSEMBLE DE 9 MENUS.

Le Divellec à Paris VII^{ème} – Guy Savoy – Menu en hommage à Madame Point au Château de Vizille, Grenoble le mardi 3 octobre 1978 – Colette et Gaston Lenôtre du Pré Catelan – Pierre Gagnaire à Saint Étienne – le Rech à Paris 17^e – Georges Masraff Au Quai des Ormes – Manon Letourneur et François Clerc au Pavillon des Princes – Jacques Muller au Violon d'Ingres.

Le menu en hommage à Madame Point à Grenoble en 1978 offre de retracer la gastronomie française avec les menus suivants: 1938 Pierre Gaertner, 1945 François Bise, 1948 Paul Bocuse, 1952 Louis Outhier, 1954 Pierre Troisgros, 1955 Alain Chapel, 1958 Guy Thivard, 1960 Daniel Raedersdorf accompagnés de champagne Mumm et de Grand Marnier.

Geroges Masroff Au Quai des Ormes propose « Au bonheur des dames », menu à 900 calories où l'on peut choisir des amusettes de haddock et saumon mariné ou une salade tiède de confit de lapereau, une pintade truffée au persil et légumes nouveaux ou une nage de dorade rose au safran et petites herbes, une charlotte légère aux oranges et son coulis ou une salade de fraises et fruits frais pour 145 Fr.

Quant au Rech où ne sont proposés que des produits de la mer, on pouvait se laisser tenter par un loup flambé au fenouil ou un haddock poché à l'anglaise.

Taches. Salissures. En l'état.

50 / 100 €

225. ENSEMBLE DE 11 MENUS.

Christian Willer à La Palme d'Or de l'Hôtel Martinez à Cannes (2 ex.) – Christian Willer et Christian Sinicropi à La Palme d'Or (3 ex.) – Jean-Paul Bonin au Crillon à Paris, exemplaire n° 368 – Roger Vergé à Le Moulin de Mougins – Les Élysées de l'Hôtel Navo-Park Élysées à Paris – Faugeron – Louis Grondard au Jules Verne Tour Eiffel – Philippe Groult au Restaurant Amphycles à Paris.

Roger Vergé conseille son menu: le foie gras frais des Landes avec le bouquet de truffes fraîches en salade, le gratin de homard et d'huitres au Barsac, le suprême de canard de Challans aux échalotes, sauce bordelaise, les desserts et les gourmandises du Moulin.

Christian Willer surprend avec son pigeonneau « Vernezi » simplement rôti, petits pois aux algues marines, mousses de pamplemousse au iodé d'huitres « pour réveiller la sensualité d'une chair succulente »

Faugeron propose sa sélection de gibiers en saison avec le canard sauvage rôti aux baies de Genièvre, les aiguillettes de canard sauvage au citron, le perdreau à la goutte de sang, le rable de lièvre rôti sauce aux aïelles, le filet de lièvre à la crème ou la bécasse à ma façon.

Jules Verne: fondant de tourteau à l'émincé de concombres, canette de barbarie rôtie aux grains de cassos, le carré d'agneau rôti à la croûte d'amandes et truffes.

Taches. Salissures. En l'état.

50 / 100 €

226. ENSEMBLE DE 17 MENUS.

Le Bar du Bristol – le Restaurant de Patrick Lenôtre – Philippe Rochat, carte d'hiver – James Baron au Drouant le Vendredi 12 février 1988 – Lameloise (2 ex.) – Joël Leduc au Lapérouse – Éric Frechon et Gilles Marchal au Bristol, arte d'automne – Carte du service d'étage du Bristol – Émile Tabourdiau au Bristol – Jean-Louis Nomicos chez Lasserre – Alain et Eventhia Senderens à l'Archestrate – Dessirier, spécialiste de l'huître – Joël Robuchon et Éric Lecerf à L'Astor – Raymond Oliver au Grand Véfour – Guy Legay à l'Hôtel Ritz – Lasserre.

Gastérea, la dixième muse, vous invite à choisir chez Patrick Lenôtre une chair de maquereau raidie au sel, coulis d'herbes suivie d'une tourte de canard aux navets laissant place à des joues et pieds de porc braisés en crépinette et de finir par un palet de mousse et tendre ganache au chocolat Guanaja. Guy Legay au Ritz propose un rognon de veau flambé César Ritz ou un cœur de filet lardé au foie gras « Coco Chanel ».

Taches. Salissures. En l'état.

80 / 120 €

227. ENSEMBLE DE 13 MENUS.

Restaurant Jacques Maximin pour un déjeuner d'automne provençal – Bernard Loiseau à La Côte d'Or à Saulieu – Restaurant Jean-Pierre Billoux – Alain Passard à l'Arpège (3 ex. différents) – Gérard Ferri à la Couletta – L'Ambroisie – Jean-Pierre Vigato à l'Apicius – Robert Bardot à Le Flambar – Jean-Claude Ferrero – Jacques Cagna – Brasserie Grand Chêne, été 2000.

Alain Passard propose de nous faire déguster dans son menu prestige le homard et navet aigre-douce au romarin, les médaillons de lotte aux épices et farci de coquillages aux aromates, l'agneau rôti à la fondue de truffe noire et poêlée d'artichaut, une tarte à la fourme d'Ambert et poire, une tomate farcie sucrée à la vanille ainsi que des petits fours.

Robert Bardot propose dans son menu gourmand une royale d'asperges aux parfums de citron et girofle, beurre battu, des langoustines au curry dans un bouillon de poireau vinaigré, une poêlée de saumon pommes de terre en aïoli, une poitrine de pigeon gauthier au sel de vanille, navets nouveaux farcis aux petits légumes, la symphonie du berger, les monceurs candies selon le marché, petits fours et chocolats.

Taches. Salissures. En l'état.

50 / 100 €

228. ENSEMBLE DE 26 MENUS.

Franck Ceruti au Don Camilo de Nice – Julien du 4 mars 1978: La Créole (dessin original) – Tiffany Room Service – Michel Peignaud à la Belle Époque – carte du printemps – Chez Edgard – Pierre Ducroux au Fouquet's, 80^{ème} anniversaire 1901-1981 – Chartier – Patrick Durant à Le Ciro's – Terminus Nord – Thierry Guinit au Lodge Park à Megève – Carte du petit-déjeuner de l'Hôtel Mont-Blanc à Megève – Jean-Paul Lacombe au Léon de Lyon (2 ex.: carte des mets ou carte de gastronomie allégée) – Le Privé, Casino de Monte-Carlo – Laux... à la bouche – Mercure Galant (2 ex.) – Didier Oudill au Pain Adour et Fantaisie – La Flotille – Le Grand Cercle – Jarrasse – Le Béarn à Genève – La Dolce Vita au Casino de Deauville – Pierre Vedel – Les Trois Forts à Marseille.

On joint la couverture du menu du Trou de Lapin, sans le dit menu. Dessin original.

Ces menus nous proposent des estocaficada (ragoût de morue séchée), un bilibi (soupe de moules), un matoutou de crabe, un feuilleté aux coings et sorbet à la Badiane, ou encore la gastronomie allégée qui promet que « par cette carte, nous vous proposons une entrée, un plat, et un dessert pour moins de 900 calories. Et si vous le souhaitez quelques « petits plus »... » indiquant que le jus de tomates fraîches au céleri branche apporte 45 calories!

Quelques phrases humoristiques soulignent avec humour nos menus. « Ne buvez jamais d'eau » montrant un titi se soulageant dans la rivière faisait fuir crapaud et poissons – « une épouse qui n'est pas gourmande c'est un cas de divorce » – ou encore « moyenne de vie humaine: 45 ans pour un buveur d'eau, 69 ans pour un buveur de vin ».

Soit 27 pièces.

Taches. Salissures. En l'état. Voir la reproduction.

150 / 200 €



228

229. ENSEMBLE DE 11 MENUS.

Ferme Saint Siméon à Honfleur – Paul Giral, Michel Guillet et Julien Vasquez – 679^{ème} chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin – Ousteau de Baumannière (2 ex. distincts) – Les Voiles à Trouville – Jean-Pierre Coffe à La Ciboulette – La Rue Balzac – Restaurant Gérard Vié – J. Rostang à la Bonne Auberge à Antibes – Menu du 14 octobre 1971 au Persepolis pour les cérémonies du 2500^e anniversaire de la fondation de l'Empire perse.

Les couvertures des menus sont illustrées par Peynet, Dunoyer de Ségonzac, Grau Sala, Hilaire ou encore Leonor Fini avec la reproduction d'un envoi fait au Chef: « Pour Gérard Vié, mon admiration et grand ravissement pour la grande inventivité et sens poétique de la nourriture. Leonor Fini. »

Quant à l'anniversaire de l'Empire Perse, le diner fut préparé par la brigade du Maxim's (dont Michel Bourdin faisait partie) et de Baumannière. Le menu s'articulait autour des œufs de cailles aux perles de Bandat Pahlavi, La mousse de queues d'écrevisses sauce nantua, la selle d'agneau farcie et rôtie dans son jus, le sorbet au vieux Champagne, la salade composée selon Alexandre Dumas et les friandises Maxim's et Baumannière.

Taches. Salissures. En l'état.

Voir la reproduction.

100 / 150 €



229

230. ENSEMBLE DE 47 MENUS.

Le Récamier – A&M Le Bistrot – Gilles Zellenwarger à La Passion – Chez Fernand – Sylvain Duparc à La Côte du Carlton Intercontinental à Cannes – Chiberta – restaurant Francis Goullée – David Van Laer à la Bamboche – La Table des Frères Ibarboure – Château de Chaumontel – Auberge Gigi-Willy « vers la révolution gastro-érotique » – Le Moulin de Poustagnac – Au Vigneron – Louis et Daniel Albistur à La Flamberge – Hôtel de la plage à Sainte-Anne la Palud – Restaurant Lous Landés – La Rôtisserie de St Pancrace – Caroline et Philippe Venet à l'Hostellerie des 3 mousquetaires au Château de la Redoute (2 ex. dont 1 « vierge ») – Jean-Jacques Bissières à Le Champagne du Grand Hôtel Aston à Nice – Maryline et Jean-Louis Niqueux à l'Auberge du XII^e siècle – Francis Maignaut et Jean-Claude Lechat au Château d'Artigny à Montbazou – Charles Barrier à Tours – Grand Hôtel du lion d'Or – Château de Brindos – l'Hôtel de Paris à Moulins – Roger et Jean-Luc Tirel à la Môtellerie du Limonay à Saint-Méloir des Ondes – l'Hostellerie du Château à Fère-en-Tardenois – Jean-Jacques Le Saout à la Cotriade à Pléneuf-val-André – La Mascade – Aline et Claude Scaviner au Manoir d'Hastings – Le Crillon – Joséphine (2 ex.) (manque) – Restaurant Jacques Maximin – Pierre Romeyer « Maison de Bouche » – Philippe Braun au Laurent – **Alain Chapel à Mionnay** – Antoine Westermann au Buerehiesel – Dodin Bouffant (2 ex.) – La Pizza chez Livio – Aux trois canettes Chez Alexandre – Torigai – Ziryab – Jean-Pierre Robert et Paul Cappa à Le Madrigal – Les Prés Fleuris sur Évian.

On y joint une brochure sur Les Templiers, Relais et Châteaux, à Boismorand.

Croustadines d'abricots et pêches au coulis tiède exotique, glace au lait d'amandes, une soupe d'ananas et pruneaux cuits, parfumée au Sauternes, un pudding glacé à la purée de cassis – la tartelette en nougatine, billes de pommes à l'anis, la tourtière aux pruneaux, la trilogie de babas au rhum, un « écrivain mephisto » (mousse de chocolat et menthe) et sa julienne de citron vert.

Soit 48 pièces.

Taches. Salissures. En l'état.

150/200 €

231. ENSEMBLE DE 50 MENUS.

Georges Blanc à « La Mère Blanc » – Les Semailles – Le Bistrot de la Gare – Restaurant de Bricourt – Restaurant Garnier – Les Trois Faisans – Sheekeys The Theatre Restaurant à Londres – Le Normandy – Éric Mignard chez Castel Marie-Louise – Bleu Marine – Gilbert Broyer à Les Noces de Jeannette – Le Château de Ligny – La Bastide Gasconne – La Mavanelle – Daniel Météry à Le Lord gourmand – Jean-Michel Bouvier au Pavillon Montsouris – Roland Borne à Le Lord gourmand – Générique – Christophe Chabanel à La Ferronnerie – L'Orangerie de l'Hôtel Martinez Concorde à Cannes – Yves Choux au restaurant Le Bourgogne – Albert Nahmias au Restaurant d'Olympe – A. Provost – Le Bistrot d'Hubert – Pierre Wynants à Comme chez soi – Morot Gaudry – Daniel Bouché Au Petit Montmorency – Jean-Pierre Billoux Au Pré aux clercs – Gill à Rouen – Restaurant Gérard Besson – Clodenis – La Table d'Anvers – Jean-Marie Amat à l'Hôtel-Restaurant Saint-James – Frédéric Girardet au Girardet Crissier – Gérard Pangaud – Michel Rostang au Bistrot d'à côté – la carte du room service du Normandy Barrière à Deauville – Muriel et Gilles Epié à Miraville (2 ex. différents) – Morot Gaudry – 452^{ème} chapitre de la Confrérie des chevaliers du tastevin (chapitre de la Saint-Hubert) – Le Galion – Festival gastronomique Palace Grill du 18 février au 3 mars 1979 – Le Bellecour à Lyon – Marie-Louise Castel pour le dîner du lundi 9 octobre 1995 au Lucien Barrière à La Baule – Menu du jeudi 21 octobre 1971 aux Gourmets des Ternes – La Taverne du Passage – Les Champs d'Ors – Marius et Janette – Pierre Vedel – Chantecler.

On joint une plaquette sur le maître fromager Androuet.

Taches. Salissures. En l'état.

Soit 51 pièces.

150/200 €

232. ENSEMBLE DE 16 MENUS.

Paradis Latin – Le Ciel de Paris – Cabaret-Restaurant Normandie du Lido – Brasserie Stella – Alain Senderens au Café de l'Élysées Matignon – Wall Street Restaurant – Le Room Service du Peninsula Hong Kong – menu du 6 avril 2004 au Bristol – Le Festival à Cannes – Le Baron Tzigane – Le Room Service de l'Hôtel Gritti Palace – Michel, Marcel, Pierre et les autres... – L'Oasis, Noël 82 – 569^e chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin (chapitre des Trois Glorieuses) – La Ferme de Mougins – Château de la Chèvre d'Or à Eze-village.

Il est joint: la carte des vins et alcools de Georges Blanc – couverture du menu L'Escargot (sans le menu).

Tandis que le Paradis Latin propose un consommé madrilène suivi d'un paillard de veau ou d'une pirogue de crabe, Au Ciel de Paris on savoure un filet de turbot au whisky ou le boudin de campagne aux 3 pommes, et le Lido nous effeuillait d'une tomato soup en tasse, d'un filet de sole au champagne et d'un coq au vin du chef...

Taches. Salissures. En l'état.

Soit 18 pièces.

50/80 €

233. ENSEMBLE DE 6 MENUS.

Les Frères Troisgros à Roanne (3 ex. différents dont 2 signés) – Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or (2 ex. différents) – Jean Ducloux au Restaurant Greuze à Tournus (signé).

Les Frères Troisgros vous invitent à la dégustation d'une mousse de grives au genièvre, d'un mille-feuilles de ris de veau aux charbonniers, d'une royale à la truffe noire et petits pois « Téléphone », ou d'une coquille Saint-Jacques feuilletée « Pierre Boulez », beurre à la verveine.

Paul Bocuse dans son menu décline la soupe aux truffes noires V.G.E. (plat créé pour l'Élysée en 1975), des écrevisses en terrine au beurre de ciboulette, un pigeonneau de Bresse en bécasse.

Jean Ducloux instaure le menu épicurien se composant d'un émincé de saumon mariné aux fines herbes, un gratin de queues d'écrevisse, un ragoût de ris de veau aux champignons des bois, un sorbet au marc de Bourgogne, et une noisette d'agneau aux petits légumes.

Taches. Salissures. En l'état. Voir la reproduction.

80/120 €

234. ENSEMBLE DE 8 MENUS.

Gilles Etéocle à l'Hostellerie de la Poularde de Montrond-les-Bains (menu spécial et menu ordinaire) (envois et signés) – Jacques Chibois au Royal Gray à Cannes (signé) – Odette et Philippe Pilnis à la Grosse Tartine à Paris (envoi et signé) – Meneau à l'Espérance – G.G. Boyer à Reims (signé) – Georges Blanc à le Mère Blanc, carte d'été (envoi et signé) – Maryse et Richard Coutanceau à La Rochelle (signé).

On joint une plaquette de présentation sur Gilles Etéocle et l'Hostellerie de la Poularde.

Gilles Etéocle nous ravit avec ses menus intitulés Brillat Savarin, Joannès Randoing, Lucullus ou Carème, ou encore ses plats tels que le cervelas de sandre en infusion de poivre lorette, sa trilogie de vernaisons ou son bouton de culotte sur feuilles de chêne.

Jacques Chibois nous invite à consommer le foie gras de canard des Landes en terrine avec sa gelée au Porto et au jus de truffe, suivi d'un cul de lapereau en braisière au pistou comme dans l'arrière-pays avant de déguster un léger gâteau chaud de noix à la crème paillette.

Soit 9 pièces.

80/120 €

235. ENSEMBLE DE 34 MENUS.

Brasserie Lipp – Chez toi Benoit on boit festoie en rois – Bernard Lhiabastres Au hameau d'Auteuil (2 ex.) – Bequet – Carlton Grill à Cannes – Marius et Janette – Michel Ranvier au Conti – Savy – Café Indochine – La Reine Pédaque – L'Escargot Montorgueil – Restaurant L'Oasis à l'occasion du Noël 82 (gribouillis) – Yan – José Lampreia, menu d'hiver – L'âne rouge – Édouard Carlier au Restaurant A. Beauvilliers le lundi 16 novembre 87 Fête de Sainte Marguerite – Le Convivial – Bruno et Christophe Caironi au Parc



233

de Villeneuve à Bar-sur-Seine – Graindorge – Les Vendanges – Henri Séguin au Restaurant Au Pressoir – A&M le bistrot – Alain Donnard au Restaurant Ma Cuisine – Michel Pasquet au VIP – Gérard Fanton à l'Hôtel du Thaurion – Jean-Yves Ploteau à l'Auberge Bressane – Napoléon et Chaix – Les Écluses – Les Noces de Jeannette – Yvan – La Villa Gallici – Jacky Joubert à la Toque – Chez Penton.

Il est joint 2 couvertures de menu: Restaurant de la Botte à fromages – Jeanne de Laval.

Le menu Marius et Janette a la particularité de préciser: « Carafe d'eau gratuite » – celui de José Lampreia indique « les peintures exposées sont toutes à vendre ». Le Restaurant les Vendanges à Paris propose une longue carte de vins. Le menu des Noces de Jeannette nous fait saliver avec le gâteau de foie de volaille Curnonsky.

Soit 36 pièces.

100/150 €

236. ENSEMBLE DE 25 MENUS.

Epicure 108 – Les Trois gourmands – Le Petit colombier – Chez Raffatin et Honorine à l'Auberge « Pouilly-Sancerre » – Goumard – Sherwood – Nicole et Joël Girodot à La Tonnelle Saintongeaise – L'Aquitaine: Restaurant d'Olympe – Au Vieux Berlin – La Cafetière – Gilles Zellenwarger à La Passion – Pierre Vedel – Brasserie Lorraine – La Mer – Le Bonaventure – La Compagnie Générale Transatlantique pour le dîner de Noël 1962 – M. et Mme J. Thorel à l'Auberge bretonne – Bruno Jacquet au Poisson Rouge – Restaurant Lamazère – Carré des Feuillants – Restaurant de Bricourt – Joël Robuchon au Jamin – Benoît Guichard au Jamin – Air France pour la ligne Paris-Mexico du 5 mai 1956 Service « Parisien » – Gérard Vié à Les Trois Marches.

Il est joint: une couverture de menu Da Ivo – une carte de Jean-Pierre Coffé de la Ciboulette indiquant le déménagement du restaurant – un menu anglais sans couverture – la photo de la cathédrale de Metz. Chez Raffatin et Honorine on trempe ses lèvres dans quelques liqueurs et eaux-de-vie de campagne – Goumard précise par un logo que la pipe est interdite (peut-être pas les cigarettes, ni les cigares...) – Au Sherwood, le

chef Barmain nous recommande le crucifix, apéritif maison – L'Aquitaine incite: « Emportez cette carte, vous nous ferez plaisir » – La Passion « recommande à tous les détroussés par les coupe-jarrets de la Restauration française d'aller s'y réconforter. »

Quant au Restaurant Lamazère, sa seule préoccupation était la truffe qui était proposée de maintes manières différentes: sous la cendre, en feuilleté, en brouillade, à la croque sel (en saison), la truffe Lamazère, au champagne, en salade, en omelette, la truffe Lamazère Royale, le Festival Lamazère et clos son menu par « la truffe est dans son naturel comme une femme au saut de son lit ».

Le menu de 1956 d'Air France Paris-Mexico proposait un apéritif tel que Cinzano, Dubonnet ou whisky avant de déguster le foie gras truffé, les délices de sole à la néva, le chicken pie, la bouquetière de petits légumes au beurre fin arrosés de vins de France et de champagne avant de tremper ses lèvres dans l'un des cognacs ou liqueurs ou alcools de fruits selon les approvisionnements successifs.

Soit 29 pièces.

80/120 €

237. ENSEMBLE DE 7 MENUS.

Maxim's – Rostang – Fouquet's – Claude Peyrot au Vivarois (nommé V sur le menu) – Taillevent (2 ex.) – La Bûcherie.

Dans son menu du 11 avril 1973, le Maxim's propose au printemps et en été un consommé en gelée aux cerises aigres-douces, des paupiettes de sole à la poutargue, un mignon de veau Orloff et une pêche Chiltonia. Claude Peyrot en amenuisant le choix dans son menu souhaite que nous nous attardions sur sa galantine de canard, son interlude à trois poissons ou encore son coq ivre de Pommard accompagné d'une arlequinade de légumes et se rassasier d'un soufflé de l'écureuil.

Au Taillevent, la cave a une part belle: il suffit d'accompagner son ravioli d'escargots petits gris aux herbes, sa lotte rôtie en bouillabaisse, son cœur de filet à la croûte de moëlle et ses griottes de fougerolles en chaud-froid d'un Montrachet 1983, d'un Côte Rôtie, La Mouline 1978, ou d'un Musigny 1969.

120/150 €



240

238. ENSEMBLE DE 23 MENUS ÉTRANGERS POUR LA PLUPART.

Hoexter's market – menu d'une compagnie ferroviaire indienne SWN – The Peninsula Room Service – Waldorf Hôtel à Anvers – Clingendael Hôtel Group – The Phoenix Restaurant du Meridien Phoenicia à Malte – Au Duc d'Arenberg à Bru – San Marco – De Snippe à Bruges – Ristorante al 59 à Palerme – Le Mandarin à Singapour – Chez Vong, rue de Ponthieu 8e – Gallagher's à New-York – Le Duomo à Milan – Beau-Rivage Palace à Lausanne – Sofitel Mogador Room Service – Angelika et Peter Baermann à la grappe d'Or à Lausanne – The Reef Hôtel aux Seychelles – Il Baccello – Le Duc, Paris-Genève – The Rendez-vous Rooftop du Tajmahal Continental à Bombay – The Bombay Brasserie à Londres – un menu asiatique sans nom de restaurant.

Il est joint : les papiers à en-tête de l'Hôtel Metropole à Bruxelles – ceux de l'Hôtel Gravensteen à Gent – le dossier de presse du Restaurant Ellysées Bonheur – la couverture du menu du restaurant Raajmahal.

Ces différents menus nous permettent de nous délecter d'une crème cressonnaise, d'une pintade Véronique accompagnée de pommes gaufrettes, d'une spécialité maltaise proposant des ciseaux sans tête, sauce à la crème de moutard[e] [sic], d'une demoiselle de Cherbourg grillée à l'estragon et pâtes vertes, des fried shrimpt in beer batter, des pointes d'asperges « Saint Régis » agrémentés d'une sauce à la cerise, d'une truite tandoori accompagnée d'un riz au citron parsemé de noix de cajoux.

Soit 27 pièces. 80 / 120 €

239. ENSEMBLE DE PLUS DE 80 MENUS.

Maxim's pour le dîner du lundi 28 décembre 1981 (3 ex.) – Room Service du Méridien Dakar – « Au rendez-vous » de Sans Remo – Chianti Ruffino à Florence – Le Bistro de la Gare à Montparnasse – La Graticola del Jackie O' à Rome – Hôtel Pince de Galles à Paris – La Rôtisserie de Saint-Pancrace à Nice – Château de Blois pour le déjeuner du 8 juin

1958 – Jacques Liégeon au Chez Noux à Lons-Le-Saunier – The Red Lion – Le Clovis – Le Crillon pour MR Jeremy Stewardson Lunch Party le 26 mai 1990 – Room Service de l'Hôtel Condes de Barcelona – Menu « Relais et Châteaux » du De Snippe à Bruges – Chez Laurent – Le Grand Hôtel à Rome à l'automne 1977 – le menu du 16 novembre 1977 à l'occasion de la parution de deux livres des éditions Jean-Claude Lattès – La Sivolière à Courchevel – L'Arrosée – La Couletta – Alain Ducasse et Frédéric Robert au Louis XV pour la carte des desserts à l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo – Findi – José Lampréa au restaurant de La Boîte à fromages pour son menu d'automne – Holland-America Line à bord du S.S. « Ryndam » entre le 16 juillet et le 31 août 1955 (5 ex. + 2 programmes des activités à bord) – Le Pré Catalan pour le déjeuner du mercredi 24 mars 1982 – Le Coupe Chou « Beaubourg » – La Cannelle – Le Bristol pour le vendredi 4 mai 2007 – Le Bar du Normandy – Intercontinental Montfleury – Château Hôtel Mont Royal de Chantilly – Jean-Claude Lhonneur pour le Grand-véfour – Sofital Thalassa Quiberon – Sipario L'Auberge du Cœur Volant à Louveciennes pour Pâques 1978 – Le Bal des Petits Lits Blancs pour le dîner du 6 février 1934 – Le Cercle de l'Alimentation pour un dîner de gala du samedi 20 janvier 1934 – La Pêcherie du Sofitel de Nantes – Guy Savoy Alain Dutournier Au Trou Gascon – Bruno Girino à l'Hôtel Royal Monceau pour la Saint-Sylvestre du mercredi 31 décembre 1998 – Hôtel Savana – L'Ousteau de Baumanière à Les Baux-en-Provence – La Rotonde de l'Hôtel Negresco à Nice – Guy Savoy et son menu autour de la truffe – Apsaras, restaurant cambodgien – Fouquet's à l'occasion des Césars du samedi 3 février 1979 – Le Pré Catalan pour le mercredi 17 mars 1982 – Le Grand Hôtel à Rome – Brasserie Balzar – Politeama Palace – Auberge du Cœur Volant – Monte-Carlo Sporting Club pour le Réveillon du Jour de l'An du Jeudi 31 décembre 1987 – Hôtel Es Saadi à Marrakech – The Sir Winston Churchill Pub – Oyster Bar & Restaurant – Le Cabaret du Casino de Monte-Carlo à l'occasion du dîner de la Saint-Valentin du dimanche 14 février 1988 – Daniel Serre à la Brasserie Bofinger – Brasserie Flo – Augusto Le Roi du Homard à

Deauville – Pierre au Palais Royal pour la journée du jeudi 21 mai 1988 – Chez Francis (2 ex.) – Le Train Bleu pour la journée du 23 janvier 1981 – Auberge La Belle Époque à La Collr-sur-Loup – La Closerie des Lilas – Wepler à Paris – Le Procope, carte du bicentenaire – Le Palais du Jardin à Londres – Brasserie de l'Alma – The Waldorf-Astoria, etc... Il est joint : programme de mars 1988 du Bal de la Rose au profit de la Fondation Princesse Grace de Monaco.

The Red Lion nous explique la règle du jeu : « Tout comme le CAFE est une institution typiquement française, le PUB est une institution authentiquement anglaise. Vous apprécierez mieux son atmosphère à la fois décontractée et mondaine si vous connaissez la règle du jeu :

1 – *En Angleterre, il n'est pas considéré comme impoli de s'asseoir à une table déjà partiellement occupée, à condition, bien sûr, d'en demander la permission aux personnes déjà installées.*

2 – *En Angleterre, la coutume veut que l'on aille soi-même chercher et payer ses consommations au bar ou à la cuisine. Il y a peu de plaisirs plus légitimement masculins que celui qui consiste à entrer dans un PUB avec une ou plusieurs femmes, les faire asseoir, s'enquérir de ce qu'elles désirent pour se rafraîchir ou se restaurer et apporter soi-même les consommations sur la table.*

3 – *À la terrasse, en revanche, le service est assuré à la française.*

AIDEZ-NOUS À CONSERVER À CE PUB UN CARACTÈRE ANGLAIS QUI VOUS DÉPAYSE AGRÉABLEMENT. MERCI

En 1934, les choix pour les menus de gala se portaient sur un homard glacé thermidor, un consommé en tasse Viveur, une poularde du Mans Mascotte agrémentée de haricots verts au beurre d'Isigny, une poularde poêlée Impératrice, une bombe Don Juan, avec un verre de champagne Mumm & Cie Cordon Rouge 1923.

Pour le lancement de deux livres, Jean-Pierre Billoux propose un velouté de colvert Esau, Bernard Loiseau enchérit avec une terrine de homard aux petits légumes, Gérard Boyer nous offre ses goujonnettes de sole au citron – Michel Rostang nous rafraîchit avec des écrevisses pattes rouges au Sauternes, Jean-Marie Amat nous comble avec des perdreaux au chou vert et Genièvre. Gaston Lenôtre nous régale avec un gâteau aux noix fraîches et au Porto.

Soit 81 pièces. 200 / 300 €

240. [Air France] [Paquebot France] [Holland-America-Line]. ENSEMBLE DE 48 MENUS.

Breakfast menu du Penninsula Hong Kong – Le Tea Caddy – Air France et le vol Parisien Spécial en Boeing Jet Intercontinental – 2 ex. Air France pour le vol Réunion-Paris en Boeing 747 – 10 ex. différents Air France pour le vol Paris-New-York en Concorde les 15 novembre 1979, 6 novembre 1980, 9 avril 1989, 10 avril 1989, 13 décembre 1991 – 2 ex. différents Air France pour le vol Paris-Hong-Kong – Air France pour le vol Hong-Kong-Paris – Air France pour le vol Paris-Los Angeles en Boeing 747 – 5 menus Air France – Cunard White Star sur le R.M.S. « Mauretania » pour le dîner du lundi 2 juin 1947 – Cunard White Star sur le R.M.S. « Queen Elizabeth » le mercredi 7 mai 1947 – 16 menus du Holland-America Line sur le S.S. « Ryndam » en juillet et août 1955 – Compagnie Générale Transatlantique French Line à bord du Paquebot « France » le mercredi 3 juillet 1968 – 2 ex. différents Compagnie Générale Transatlantique French Line pour le Noël 1962 à Megève – Mauritius Hôtel – Air China – Marc Bayon pour En plein ciel de la Tour Eiffel mai-juin 1978.

Il est joint : 3 plaquettes informatives ou publicitaires Air France.

La Compagnie Air France propose sur ses différents vols les plats suivants – terrine de lièvre, sole soufflée au champagne, cèpes sautés bordelaise, salade tourangelle, caviar d'Iran, caneton campagnarde accompagné de pommes voisin, croustade de pigeonneau, chateaubriand grillé maître d'hôtel, des pommes bernys, un pannequet de julienne de légumes, un bavarois aux abricots ou un Paris-Brest.

Au Tea Caddy à l'heure du déjeuner on peut savourer un scone ou un bun ou un muffin grillé et beurré.

Soit 51 pièces. Voir la reproduction. 100 / 150 €



243

241. ENSEMBLE DE 22 MENUS.

Beauvilliers, menu du réveillon de la Saint-Sylvestre le 31 décembre 1988 – Élysée Pekin – Jacqueline et Marc Van Boxstael u Ter Dycken, 1986 – Kensington Place – Patrick Bevan au Dow Jones – le Sunset – British Airways – The Grenadier à Londres – The Dorchester – Room Service de l'Hôtel Danieli à Venise – Tan Dinh – Restaurant du Petit coin le 28 avril 1978 – Omar Khayyam – Tsé Fung à Genève – Paris Bar à Berlin – The Rendez-vous rooftop de l'Hôtel Tajmahal à Bombay – Lalitha Mahal Palace Hôtel en Inde – Lenoteca à Florence – Le café de Paris, automne-hiver 1977-1978 – Menu du Réveillon du jour de l'an à la Salle Empire – Trans World Airlines.

Il est joint : le communiqué de presse du restaurant Sam Kearny à Paris – Carte de vœux du restaurant Beauvilliers.

Berlin et son Paris Bar nous propose le 13 décembre 1989 une crème de laitue, une mousse d'avocat aux queues de homard, l'éternel foie gras, une salade de langue de veau vinaigrette accompagnée de pommes persillées.

Le menu Omar Khayyam est largement illustré de reproductions de tableaux perses représentant des jeunes femmes se faisant courtiser et réserve une place dans son menu aux aphrodisiaques pour le harem (aphrodisiacs for the harem).

Soit 24 pièces. 50 / 100 €

■ Dessins gourmands

242. THOMEN. L'ogre. Dessin à l'encre sur papier vélin fort de Renage. Vers 1920. Signé en bas à droite.

Légendé au-dessous au crayon bleu : « Comment, madame, c'est tout ce qu'il y a pour mon déjeuner : deux petits fours ; vous croyez donc que je me cale les dents avec des briques ! » 80 / 100 €

243. BARN (Théophile). Facétie culinaire. Dessin à l'encre noire sur bristol, vers 1910, rehauts de crayon bleu. Signé en bas à gauche.

(Quelques salissures en marge et notes de mise en page).

Légendé à l'encre sous le dessin : « Il me faudrait aussi une demie livre de poivre ; figurez vous que j'en ai renversé au moins un quart dans une mayonnaise. – Vos patrons ont dû vous attraper. – Non !... Ils ont rien pu dire : ça leur a emporté la bouche. » Voir la reproduction. 80 / 100 €



245

244. STARACE (Gino) (1849-1950). [L'irruption du tigre dans la cuisine]. Dessin à l'encre sur papier fort, [vers 1910], rehauts de crayon bleu, signé d'initiales en bas à droite, 328 x 251 mm. (trous de punaises et notes de mise en page au crayon en marge). 120/150 €

245. SOUPAULT (Ralph). Suite de 7 gravures rehaussées au pochoir. Vers 1950. 280 x 230 mm. On y joint 2 gravures de même style non signées.

Trois de ces joyeuses compositions sont légendées: «*Célébration des 6 sens*», «*Sa Majesté le cuisinier*», «*Les commandements de l'obèse*». Soit 9 gravures. Voir la reproduction. 60/80 €

246. ENGEL (José). Ensemble de 3 dessins, encre sur papier, dont 2 avec rehauts de blanc. Vers 1920. Signés. 250 x 325 mm chaque. (Trous de punaises dans les angles, notes de publication et qq. défauts en marge).

«*Garbure béarnaise*»; «*Une scène de table avec une «marmite sans feu»*»; Double scène de table avec service.

On joint une gravure rehaussée sur la fameuse marmite qui permet de cuire «sans feu».

Soit 3 dessins et 1 gravure. 200/250 €

247. HEMARD (Joseph). L'incorrigible gourmand. Dessin à l'encre sur papier. Vers 1920. Signé en bas à droite. 265 x 263 mm. (Petits trous de punaises aux angles, 2 coins pliés en marge).

Dessin composé de 8 scènes réparties en 3 bandes, légendées, qui relate la mésaventure d'un amateur de plum-cake. 50/80 €

248. MORISS. Ensemble de 2 dessins, encre sur papier, dont un avec rehauts de lavis bleu. Vers 1910. Signés en bas à droite, légendés à l'encre:

– «*Au restaurant, ou les clients ont toujours tort*». 245 x 292. (Quelques rousseurs en marge) – «*Le frotteur et l'ami*». 300 x 206. (trous de punaises, salissures). Porte le cachet de la revue «*Le Petit illustré amusant*» dans lequel ce dessin a été publié.

Soit 2 dessins 80/120 €

249. LION (Gabriel). «*Garçon, c'est donc bien difficile d'avoir un cure-dents, chez vous? – Autrefois, nous en mettions sur les tables, mais nous avons été obligés d'y renoncer... les clients les emportaient.*» Dessin à l'encre sur papier, vers 1910, rehauts de lavis bleu, signé en bas à droite. 400 x 325 mm. (Légères salissures, trous de punaises dans les angles). 80/120 €

250. LION (Gabriel). Snobisme. Dessin à l'encre sur papier Bristol, vers 1910, rehauts de lavis bleu, signé en bas à droite. 480 x 315 mm. (Légères salissures, accrocs dans la marge de tête).

Porte le titre au-dessus, et un dialogue au-dessous, dans lequel le client affublé d'un faux-col de taille démesurée réclame pour sa bière un faux-col de même ampleur. Trois petits chiens figurant dans l'illustration ne sont pas sans évoquer les animaux dessinés par Benjamin Rabier.

80/120 €

251. LION (Gabriel). «*Un peu avancée votre andouille...*». Dessin à l'encre sur papier fort, vers 1910, rehauts de lavis bleu, signé en bas à droite. 240 x 317 mm. (Légères salissures, discrets trous de punaises aux angles). 60/80 €

252. ANONYME. «*Prendre les verres en mettant ses gros doigts dedans*». Dessin au lavis d'encre sur papier, vers 1920, rehauts de lavis et crayon bleu. 310 x 200 mm. (trous de punaises dans les angles). 20/30 €

253. GIRARD (L.). «*Au restaurant. – Garçon il y a des cheveux dans le bouillon. – Faut pas vous plaindre, pour ce prix-là on ne peut pas vous donner une perruque*». Dessin à l'encre sur papier fort, vers 1900, rehauts de crayon bleu, signé en bas à droite. 250 x 330 mm. (trous de punaises et annotations de mise en page en marge). 30/50 €

254. [Grands cuisiniers]. [BOUTROUÉ (Henri)]. ENSEMBLE DE 18 CARTES POSTALES illustrant la carrière de ce grand cuisinier français qui exerça dans de grands établissements du Royaume-Uni (quelques défauts, bon ensemble).

– Suite de 4 cartes postales photographiques qui représentent les équipes culinaires de grands hôtels et restaurants britanniques, où Henri Boutroué a officié entre 1907 et 1913 (dont les Langham Hôtel et Savoy Restaurant à Londres). (Une carte est en 3 exemplaires et une autre en 4 ex., soit 9 cartes).

On joint:

– 1 carte montrant le Clifton Down Hôtel à Dublin (1909), adressée par Henri Boutroué à ses parents. – 5 cartes adressées à Boutroué par divers (1910-1913), l'une au Clifton Down Hôtel, les autres au Shelbourne Hôtel de Dublin. Deux de ces cartes montrent le personnel du Langham à Londres en 1910 et 1911, et une le Grand Hôtel de Greystones.

– 2 cartes adressées, l'une à un pâtissier de l'hôtel Shelbourne, l'auteur à un cuisinier du Langham.

– 1 carte du Sackville Hôtel à Bexhill-on-Sea.

Henri Boutroué s'est particulièrement distingué comme chef de cuisine à l'hôtel Shelbourne de Dublin vers 1913. Une notice lui est consacrée dans l'ouvrage de A.C. Hoff, «Dainty Sweets», paru en 1913 à Los Angeles, et où sont répertoriés les meilleurs desserts des principaux chefs des États-Unis, du Canada et de l'Europe.

Soit 18 cartes postales, certaines photographiques. 150/250 €

■ Souvenirs professionnels de Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres 1975 – 2000. Diplômes, distinctions, photographies, documentation et livres de cuisine dédiés

255. ● [Académie Culinaire de France] [Joseph Favre]. 2 médailles identiques en bronze doré pour le Centenaire de l'Académie Culinaire de France 1883-1983 à l'effigie de Joseph Favre.

Diam.: 8,5 cm.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 20/30 €

256. ● [Académie Culinaire de France]. Diplôme de Membre d'Honneur décerné à Michel Bourdin le 1^{er} juin 2005.

Beau diplôme sérigraphié d'après P. Niad.

49,4 x 67,2 cm.

Cadre moderne sous verre.

Il est joint:

Médaille de l'Académie Culinaire de France en métal doré émaillé et son cordon.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 40/60 €

257. ● [Académie Culinaire de France]. Diplôme décerné à Monsieur Michel Bourdin par l'Académie Culinaire de France signé par les Membres du Haut Conseil Culinaire.

48 x 58,8 cm.

Cadre moderne.

Il est joint:

– Médaille-broche en métal émaillé à décor du profil de Carême.

– Médaille d'honneur à Michel Bourdin à décor des noms de 9 grands gastronomes à l'avant et d'un globe terrestre, d'une toque de chef et d'une plume à l'envers.

– 2 médailles en bronze remises à Michel Bourdin en 2001 et 2003 en tant que membre du Jury pour remettre le Trophée International de Cuisine et de Pâtisserie, à décor d'une main tendant du pain à l'avant, avec leur cordon.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 50/100 €

258. ● [Académie Culinaire de France, filiale de Grande Bretagne]. Composition par Michel Bourdin réunissant:

– les couvertures du menu de l'Académie Culinaire de France filiale de Grande Bretagne pour le dîner du Claridge du 9 novembre 1983, avec les signatures de Chefs dont Paul Bocuse.

– 2 photographies où l'on peut apercevoir entre autres Pierre Troisgros, Paul Bocuse, Michel Roux (?).

67 x 60 cm.

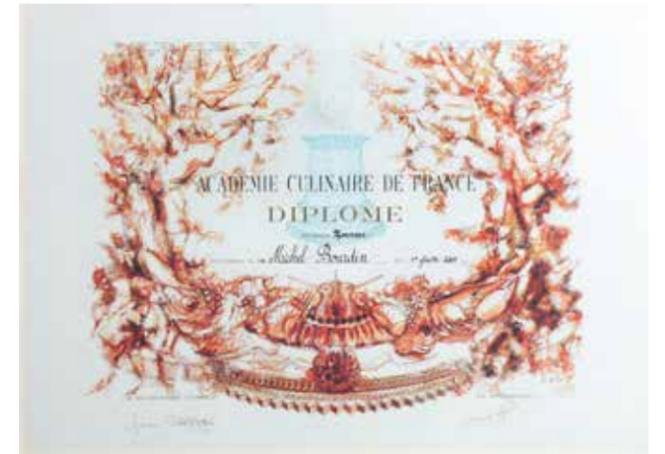
Quelques taches.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Il est joint:

– [Meilleur Ouvrier de Grande Bretagne 1987]. 2 assiettes en porcelaine blanche de Wedgwood, délivrée à Michel Bourdin avec le titre de Meilleur Ouvrier de Grande Bretagne, à décor polychrome d'une brigade cuisinant et des principaux noms des grands gastronomes.

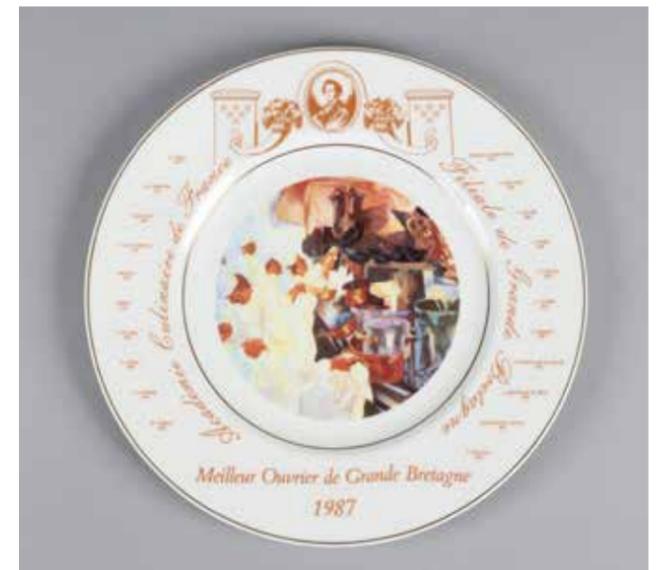
Usures sur l'une.



256



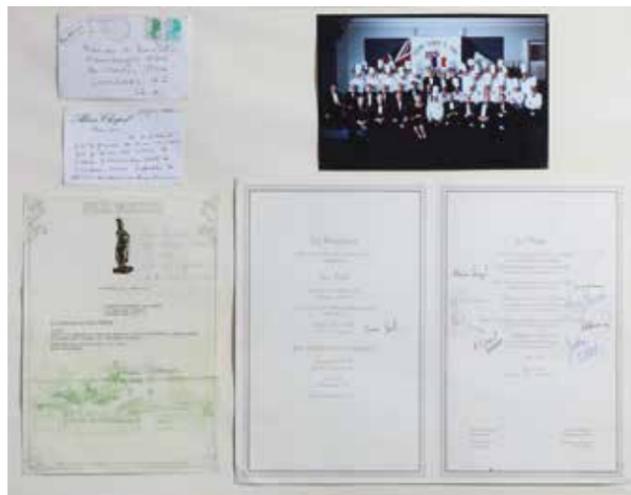
257



258

– Assiette de la filiale. Prix d'excellence dans les arts culinaires offert à Michel Bourdin en 1989. Porcelaine de Schönwald.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 80/120 €



260

259. ● [Académie Culinaire de France, filiale de Grande Bretagne]. Certificat attestant que Monsieur et Madame Bourdin, Président actif que l'Académie Culinaire de France en Grande Bretagne a gravi allègrement la butte Montmartre jusqu'à la place du Tertre le 1^{er} juillet 1985. Signé Anatole, garde-champêtre de la Commune libre du vieux Montmartre.
33,5 x 46 cm.
Cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 20/30 €

260. ● [Académie Culinaire de France UK, 1988]. Souvenirs du chef Michel Bourdin pour la réception de l'Académie à Londres comprenant:
– le menu du Chef Kevin Cape qui propose à ses invités la gelée d'un exceptionnel pot-au-feu par Alain Chapel et Michel Roux, un demi-homard d'Écosse rôti aux cèpes par Pierre Troisgros et Albert Roux, un perdreau de chasse à l'anglaise par Paul Bocuse et Michel Bourdin, un soufflé au Maroilles et terrine de Roquefort par Joël Robuchon et Michel Blanc et termine par un Indulgent au chocolat par Gaston Lenôtre et Michael Nadel. Le menu est signé par tous les chefs.
– une photographie de cette réception à l'académie culinaire de France UK.

– une lettre autographe signée et son enveloppe d'Alain Chapel confirmant sa participation pour l'événement
– une lettre tapuscrite de Paul Bocuse confirmant sa venue ainsi que celle de Pierre Troisgros.
65 x 81 cm.
Cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 200/300 €

261. ● [Academy of Culinary Arts]. Statue en bronze représentant le chef Michel Bourdin en action, une casserole et un poulet entre les mains. Dédicace sur la terrasse: "From the Academy of Culinary Arts in recognition of your dedication, inspiration and motivation to the profession – December 2001".
H.: 28 cm.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/150 €

262. ● [Association Culinaire Française]. Prix de remerciements pour Michel Bourdin: «with our thanks, 2001». En verre et cristal taillé par Taylor & Whitlock à décor du logo de l'association représentant une toque de chef sur fond des drapeaux anglais et français.
25 x 15,5 x 10,5 cm.
Il est joint:

[Fraternity of Executive Chefs of the State of Nevada]. Prix «présenté à Michel Bourdin lors de sa visite à Las Vegas, fraternité des Chefs, 27 mars 1981, Las Vegas». Fine plaque de métal bleuté gravé et rivé sur du bois.
27 x 19 cm.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 40/60 €

263. ● [Association Internationale des Maîtres Conseils en Gastronomie Française]. Beau diplôme de cette association conférant le titre de commandeur à Michel Bourdin en date du 7 novembre 1985.
63 x 49 cm.
Sous marie-louise et cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 80/120 €

264. ● [Association des Maîtres Cuisiniers de France]. Brevet de maîtrise décerné à Michel Bourdin le 14 Janvier 1976. Il y est reconnu Maître-Cuisinier.
31 x 39,5 cm.
Il est joint:
Médaille-broche en métal émaillé à décor d'un chef portant sa toque.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 50/60 €

265. ● [Paul Bocuse]. Belle composition par Michel Bourdin réunissant:
– menu du restaurant de Collonges qui lui est dédié par Paul Bocuse en 1978.
– lettre autographe signée le remerciant pour la levure Caterer en 1988.
– photographie des deux chefs de profil.
60 x 66,5 cm.
Sous marie-louise et cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/150 €

266. ● [Paul Bocuse]. Composition réalisée par Michel Bourdin comprenant:
– envoi autographe signé de Paul Bocuse du 18 avril 2000 «pour ses 25 ans de très bonne cuisine»
– tapuscrit autographe signé de Paul Bocuse indiquant à Michel Bourdin que «l'ouverture d'une énième brasserie ne me permettra pas malheureusement de répondre favorablement à ta demande de venir à Londres faire des repas.»
42,8 x 52 cm.
Sous marie-louise et cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 80/120 €

267. ● [Paul Bocuse] [Bocuse d'or 1987].
– photographie représentant Paul Bocuse au micro devant l'assemblée de chef lors du Bocuse d'or 1987.
Michel Bourdin a complété cette composition avec:
– 2 lettres autographes signées de Paul Bocuse datées 86 et 87
– telex de Paul Bocuse le remerciant: «tu as organisé ce MOGB de main de maître. C'était plus que parfait. Tu n'es pas seulement un grand chef de cuisine, tu es un grand organisateur. Toutes mes félicitations. Amicalement. Paul Bocuse. Collonges. 8 décembre 87.»
54,8 x 67,4 cm.
Sous marie-louise et cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 80/120 €

268. ● [Carême Bicentenary 1984]. Assiette en porcelaine blanche de Wedgwood à décor polychrome du portrait et de la signature de Carême et de 10 couronnes de laurier dans lesquelles est inscrit le nom d'un grand gastronome: Berchoux, Massialot, Vincent La Chapelle, Appert, Grimod de la Reynière, Brillat Savarin, La Varenne, Pierre de Lune, Taillevent et Menon. Édition limitée à 500 ex.
Il est joint:
Reproduction photographique d'un dessin pour le Carême bicentennial Banquets au Royal Pavillon de Brighton en 1984.
39,5 x 49,8 cm.
Sous marie-louise et cadre moderne.
Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 15/20 €



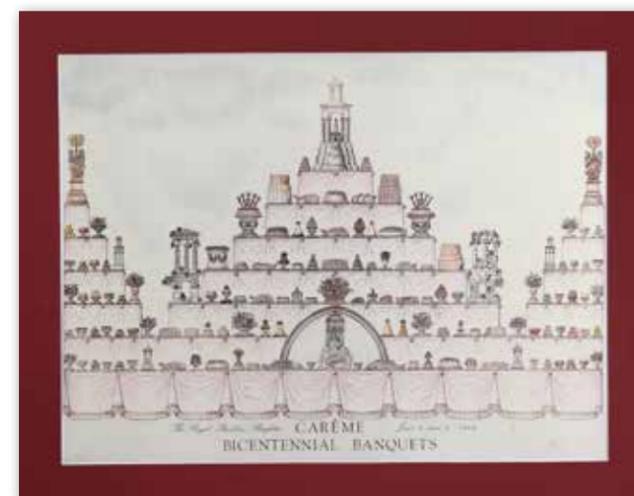
261



265



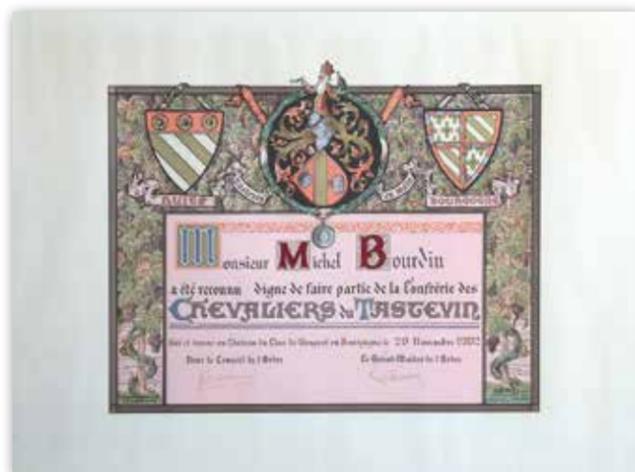
266



268



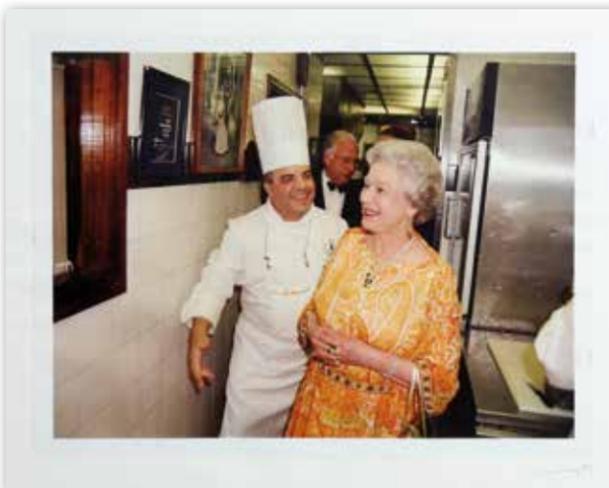
273



270



274



274



275



274

269. ● [Champagne Taittinger].

– diplôme du Prix Pierre Taittinger, mention d'honneur décernée à Monsieur Michel Bourdin, cuisinier du restaurant Maxim's à Paris le 2 novembre 1970.

– tapuscrit signé de Claude Taittinger en date du 24 novembre 1967 félicitant Michel Bourdin pour l'obtention de la mention d'honneur.

– photographie du Michel Bourdin recevant le prix aux côtés de Pierre Taittinger.

74,5 x 55 cm.

Cadre moderne.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 100/150 €

270. ● [Chevaliers du Tastevin]. Diplôme de Chevalier décerné à Michel Bourdin en date du 20 novembre 1982.

Belle chromolithographie par Hansi, héraldiste des Chevaliers du Tastevin 1935.

53,5 x 68,3 cm.

Cadre moderne.

Il est joint:

2 tastevin et leur cordon de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Métal argenté.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/150 €

271. ● [Club gastronomique Prosper Montagné]. Diplôme du Mérite Culinaire dans l'ordre de Saint-Fortunat avec le grade de chevalier décerné à Michel Bourdin en date du 1^{er} octobre 1973.

30,5 x 24 cm.

Sous verre.

Il est joint:

Médaille du Mérite Culinaire en bronze doré émaillé à décor d'un blason de l'ordre de Saint Fortunat (566-609), avec son cordon.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 50/100 €

272. ● [Confrérie de la chaîne des rôtisseurs – Baillage de Londres]. Lettre de remerciements du Baillage de Londres à Michel Bourdin pour l'organisation de la réception de la cérémonie de Grand Officier de la Confrérie en mars 2001.

31 x 22 cm.

Cadre baguette plastique.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 30/50 €

273. ● [The Connaught]. DINO. Prince Charles aux côtés du Chef Michel Bourdin dans les cuisines du Connaught. Beau tirage argentique en couleurs signé et daté en bas à droite [19]94.

41,4 x 28,8 cm à vue.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Il est joint:

Prince Charles, Michel Bourdin et Paolo Zago dans les cuisines du Connaught. Tirage argentique en couleurs vers 1994. Agrandissement vraisemblablement du même photographe.

24 x 32,6 cm.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 50/80 €

274. ● [The Connaught]. DINO.

– La Reine Mère dans les cuisines du Connaught en compagnie de Michel Bourdin.

Tirage signé et daté Dino [19]92.

43,5 x 53,5 cm.

– La Reine d'Angleterre accompagnée de Michel Bourdin dans les cuisines du Connaught.

Tirage argentique d'époque signé et daté Dino 97.

41 x 50,8 cm.

Ondulations.

Cadre moderne.

Il est joint:

– 3 reproductions de tapuscrits: la première provenant du Buckingham Palace de Mars 1997 par Robert Fellows indiquant que la Reine remercie le Chef pour le magnifique dîner de la nuit dernière; la deuxième reproduit 2 tapuscrits de 1994 remerciant Michel Bourdin du dîner préparé pour le Prince de Galles et d'un remerciement de photographie offerte par le Chef pour la Reine d'Angleterre et la Reine Mère; lettre de remerciement de l'Ambassadeur de France Jean Gueguinou remerciant le maître chef de cuisine pour le superbe et délicieux dîner du centenaire du Connaught.

– 1 album photo représentant le Reine Mère visitant le Connaught avec Michel Bourdin et un ensemble de correspondance officielle de la Maison des Lords, de Clarence House et du Bureau de la Reine Mère, etc...

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir les reproductions. 100/150 €

275. ● [The Connaught]. Brigade du Chef Bourdin au Connaught vers 1980.

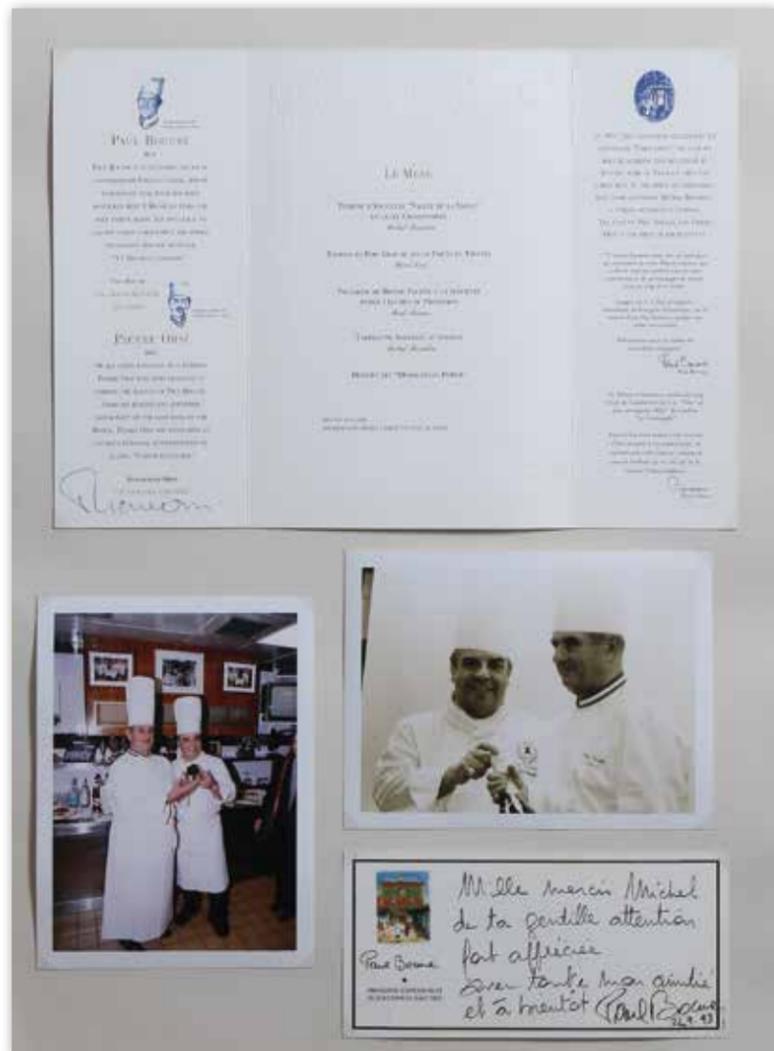
Tirage argentique en couleurs d'époque studio O'Mahony à Londres. 44 x 53,5 cm.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 50/80 €



278



276

276. ● [The Connaught] [Centenaire du Connaught]

Composition réalisée par Michel Bourdin présentant :
– menu créé pour cette occasion qui avait réuni autour de Michel Bourdin Pierre Orsi et Paul Bocuse. **Pierre Orsi prépara une raviole de fois gras au jus de Porto et truffe et Paul Bocuse une poularde de Braise pochée à la serviette, petits légumes du printemps.** Signature manuscrite de Pierre Orsi sur le menu.
– lettre autographe signée de Paul Bocuse de 1998 remerciant Michel Bourdin.
– 2 photographies de Bourdin et Bocuse.
82,5 x 67,5 cm.

Sous marie-louise et cadre moderne.

On joint :

4 lettres tapuscrites avec signature autographes dont une de l'ambassade de France en Angleterre, deux de la Reine et une du Prince de Galles félicitant Michel Bourdin pour le dîner qu'il vient de donner pour le Centenaire du Connaught.

Sous verre.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

Voir la reproduction.

200/400 €

277. ● [The Connaught]. 4 VESTES DU CHEF MICHEL BOURDIN en coton.

Il est brodé sur le cœur en bleu les armes du Connaught avec sa devise «Placere Placet», le nom du restaurant, le rappel du centenaire 1897-1997 et le nom du chef.

Taille 56.

Traces d'usures. Portées. 2 avec petites déchirures sous les bras.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

20/30 €

278. ● [Granit Club – Avril 2007]. Belle composition offerte à Michel Bourdin par l'équipe du Dîner Auguste Escoffier du Samedi 28 octobre 2006 à l'occasion du 160^{ème} anniversaire d'Auguste Escoffier.

Ensemble de 4 pièces réunies dans un cadre moderne.

57 x 102,5 cm.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

Voir la reproduction. 200/300 €

279. ● [Auguste Escoffier].

[Les Disciples d'Auguste Escoffier]. Prix des disciples en forme de sauteuse miniature en cuivre attaché à son cordon brodé au profil d'Auguste Escoffier.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

40/60 €

280. ● [Auguste Escoffier]. VICARI

(Andrew) (né en 1938). Affiche Hommage au Maître Auguste Escoffier par Maître Andrew Vicari à l'occasion du 150^{ème} anniversaire de sa naissance [...].

Laffont imprimeur Avignon.

Belle affiche sérigraphiée par le Chef de mn étoile du Sud à Grasse dédiée à Mireille et Michel Bourdin le 16.X.98.

89,8 x 60 cm.

Cadre moderne.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

80/120 €

281. ● [Auguste Escoffier]. ENSEMBLE DE 9 OUVRAGES.

ESCOFFIER (Auguste).

– Les trésors Culinaires de la France. Transcrit par Laurence ESCOFFIER. Clichy, Bpi., s.d. Couverture souple éditeur. 176pp. Envoi : «À Michel Bourdin, notre bien-aimé conservateur du musée Escoffier de l'Art culinaire, bonne promenade à travers nos belles régions de France, en attendant le succès de nos futurs dîners d'Epicure! Bien amicalement à toi, Michel A. Escoffier. Villeneuve Loubet 18 juillet 2008».

On joint :

Plaquette de la fondation Auguste Escoffier de 1985 avec une carte adressé à Michel Bourdin : « 5 août 85. Cher Monsieur Bourdin, Je reçois de Kathrynne Grauts un mot où elle me dit l'intérêt que vous prenez à la question des illustrations dont je vous avis entretenu et ajoute « Mr Bourdin is being extremely helpful ». Je tiens à vous remercier très sincèrement et profite de ce mot pour vous adresser cette plaquette que vient de réaliser la fondation à l'attention surtout « Des amis du musée ». Nous serons de retour à Londres en Octobre en attendant de vous revoir je vous prie de croire à mes sentiments les meilleurs. P. M. Escoffier ».

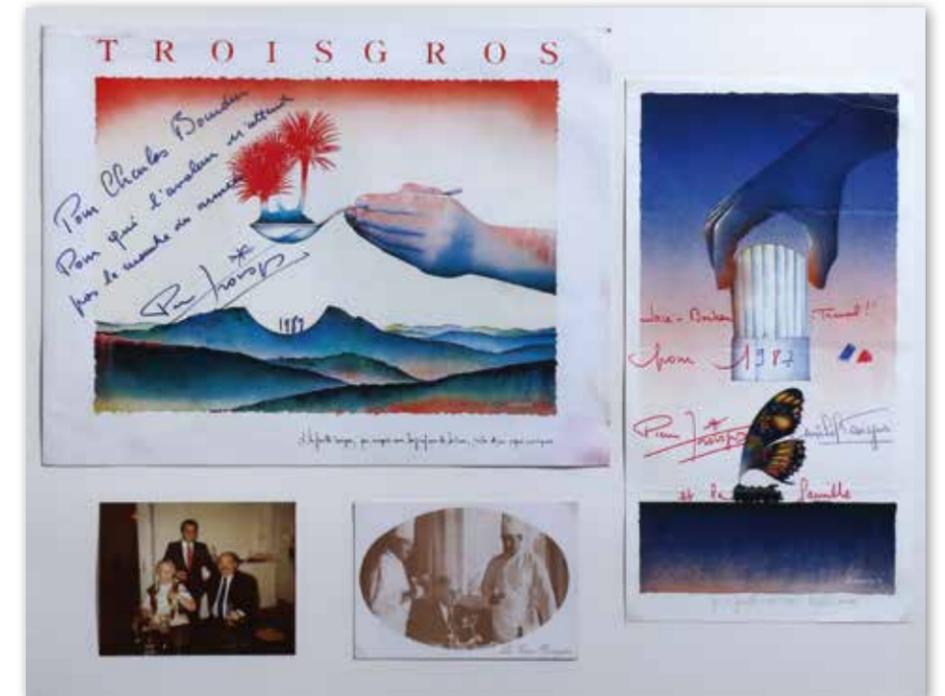
– Le guide culinaire, Aide mémoire de cuisine pratique. Paris, Flammarion, 1993. Couverture souple éditeur. 944pp.

– Le Livre des Menus. Complément indispensable du guide culinaire. Paris, Éditions contemporaines, 1996. Couverture rigide cartonnée éditeur. 198pp.

– Memories of My Life. New York, Van Nostrand Reinhold, 1997. Couverture en toile noire avec jaquette. 252pp. Envoi : « A Michel Bourdin avec toute notre amitié, Happy reading! Michel A. Escoffier. Nov.96 ».

Est jointe une plaquette de la fondation Auguste Escoffier de 1985

– The complete Guide to the Art of Modern Cookery. London, Heinemann, 1979. Couverture cartonnée noire avec jaquette. 646pp.



282

Envoi : « À Michel Bourdin, en sincère appréciation de votre action de Président de l'Académie Culinaire de France en G.B. et de votre dévouement à la cause de l'Art Culinaire français dans sa meilleure tradition. Bien amicalement, P.P. Escoffier ».

– SHAW (Timothy). The World of Escoffier. London, Zwemmer, 1994. Couverture rigide en toile noire avec jaquette. 168pp.

Envoi : « Monsieur Bourdin, j'ai le plaisir de vous offrir ce livre en reconnaissance du riche enseignement que vous m'avez apporté durant ces deux années au Connaught. Bien sincèrement, Christophe Biboreau ».

– SHAW (Timothy). The World of Escoffier. London, Zwemmer, 1994. Couverture rigide en toile noire avec jaquette. 168pp.

– SANGER (Marjory Barlett). Escoffier Master Chef. New York, Farrar Straus Giroux, 1976. Couverture rigide en toile mauve, dos insolé. 214pp.

Il est joint : une plaquette de la fondation Auguste Escoffier et une lettre de la Fondation Escoffier à ses abonnés.

– HERBODEAU (Eugène) et THALAMAS (Paul). Georges Auguste ESCOFFIER. London, Pratical Press LTD, 1955. Couverture rigide en toile bleue. 138pp. Ex Libris de John Fuller.

Soit 12 pièces.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres.

80/120 €

282. ● [Les Frères Troisgros]. Amusante composition autour de la Famille Troisgros présentée par Michel Bourdin comprenant :

– grande carte de vœux autographe signée de Pierre et Michel Troisgros par Granger (plieuses).

– grande carte sérigraphiée signée Pierre Troisgros d'après Michel Granger de 1989 : « pour Charles Bourdin pour qui l'aveur n'atteint pas le nombre des années » (taches).

– reproduction photographique des Frères Troisgros.

– photographie de Pierre Troisgros et Michel Bourdin.

62,5 x 76,5 cm.

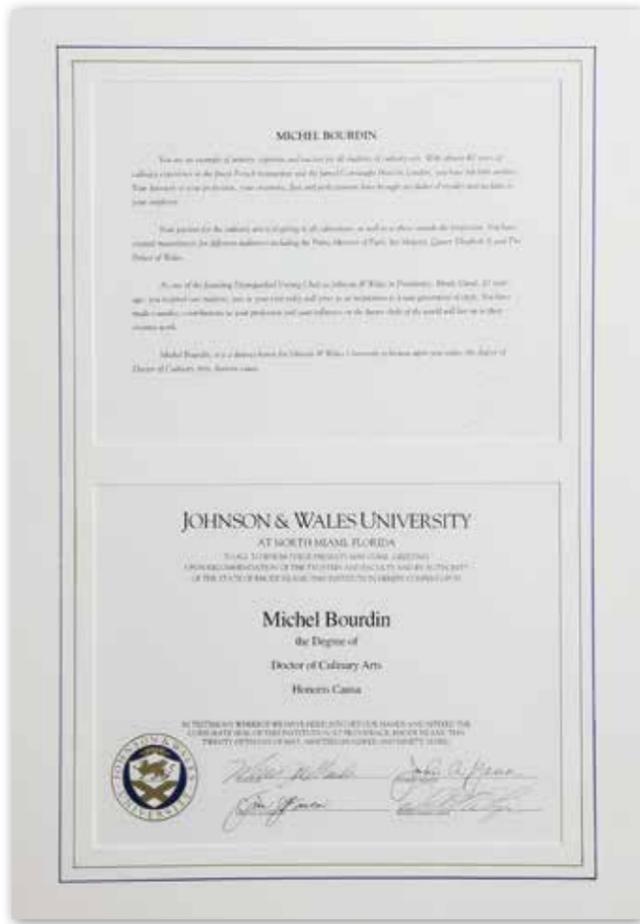
Sous marie-louise et cadre moderne.

Il est joint :

– 2 assiettes en faïence de Sarreguemines du Restaurant à décor polychrome dessiné par G. Paoli.

Provenance : Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction.

200/300 €



285

283. ● [Les Frères Troisgros] [Michel Bourdin]. DOCUMENTATION.

– 3 menus différents du Restaurant Les Frères Troisgros à Roanne dont 2 avec envoi pour Michel Bourdin : « À Michel, de chef à chef, Culinairement, Pierre Troisgros » et « Au chef des chefs, Amitiés, Pierre Troisgros ».

– 1 carte de vœux des Frères Troisgros 1974 : « Merci de vos bons vœux. Recevez les autres plus que sincères ».

– 1 photographie, tirage argentique en noir et blanc sur laquelle apparaît Pierre Troisgros assis et autour de lui debout plusieurs chefs portant leur veste brodée de leur nom et de leur restaurant, dont Michel Bourdin.

On y joint :

Recette du gâteau des Prélats par R. Casau du Restaurant Pierre à Pau.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 80/120 €

284. ● [Concours Gastronomique de la XXXII^e Foire aux Haricots – Arpajon, 1964]. Concours gastronomique Médaille d'argent (950 millèmes) des Cuisiniers Français décernée à Monsieur Bourdin pour le restaurant le Doyen aux Champs Élysées.

Joli diplôme gravé d'après Jean-Louis Hervieu.

32,5 x 50 cm.

Sous verre (accidenté).

Il est joint :

Médaille de la Foire aux Haricots – Arpajon, 1964 à décor du blason à l'avant et des halles de la ville. Sculptée par Tschudin et éditée par Mourgeon. Écrin.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 50/100 €



285

285. ● [Johnson & Wales University, North Miami, Florida]. Diplôme de l'université de Miami, Floride décernant à Michel Bourdin : « the degree of Doctor of culinary arts – Honoris Causa » en 1997.

59 x 41 cm.

Cadre sous verre.

Il est joint :

– Élégant fauteuil aux Armes du Collège en bois noir et bois naturel. 85 x 52,5 x 46,5 cm.

Ce fauteuil, « the Distinguished Visiting Chef's Chair » a été offert par le collège en 1980 à Michel Bourdin pour leur programme annuel d'éducation d'art culinaire.

– **D'AMATO** (Donald A.) & **TARANTINO** (Richard A.). Johnson & Wales. À Dream that became a university. *The Donning Company*. 272 p. Couv. éditeur percaline bleue, avec sa jaquette. Exemplaire signé par le chancelier Morris. J.W. Gaebe.

– 2 plaquettes de présentation de The Culinary Institute of America, 1999-2000.

et Johnson & Walls, A dream that became a university, grand in-4, reliure éditeur jaquette, avec envoi de l'auteur et lettre université

– **[Auguste Escoffier – 1846-1935]**. Médaille du mérite accordée à Michel Bourdin le 3 septembre 1980 par la Johnson & Wales University, avec son cordon.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir les reproductions. 200/300 €

286. ● [Maxim's]. Composition réalisée par Michel Bourdin présentant :

– menu « *En Hommage à tous ceux qui m'ont appris à devenir Cuisinier* » avec un envoi autographe de Pierre Orsi : « *À mon Ami Michel Bourdin en souvenir de MAXIM'S. 1961. Pierre Orsi* ».

– lettre autographe signée de Pierre Orsi avec son enveloppe.

– 1 photographie de Bourdin

– Couverture d'un menu de Maxim's

82,5 x 67,5 cm.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Il est joint :

Médaille en bronze à patine brune attribuée à Michel Bourdin à l'occasion du 75^{ème} anniversaire du restaurant, à décor d'une femme accoudée à l'avant et de 2 putti entourant le « M » du restaurant à l'envers.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 150/300 €



286

287. ● [Maxim's]. École française vers 1920. « Café Chez Maxim's ». Élégantes au bar.

Huile sur panneau, monogrammé « A.M. » en bas à gauche, dédié au dos « *Chef Bourdin, Merci pour avoir su me transmettre un état d'esprit exemplaire simplicité, dévouement [sic], humilité, tel sont les principes de la reconnaissance de la vie. Guillaume Brard* » (Chef poissonnier au Connaught).

32,8 x 46,8 cm.

Cadre moderne. En l'état.

Superbe hommage d'un ancien apprenti à son maître.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir les reproductions. 300/500 €

288. ● [Maxim's]. MENUS ET DOCUMENTATION.

– Menu franco-chinois avec le menu Gala Night où le chef invite à déguster un consommé en gelée de piments, un chausson de crevettes Nantua et un filet de bœuf de Kobé Talleyrand sur un lit de pommes sarladaises.

– Menu du déjeuner du lundi 5 septembre 1966. Cette année, le restaurant propose au cours de la saison des plats imaginés par de grands cuisiniers tels qu'une cassolette de ris de veau au Noilly accompagnée d'un ris et risette à la moutarde par le Club des Cent, ou la langouste aux Morilles de Louis Vaudable...

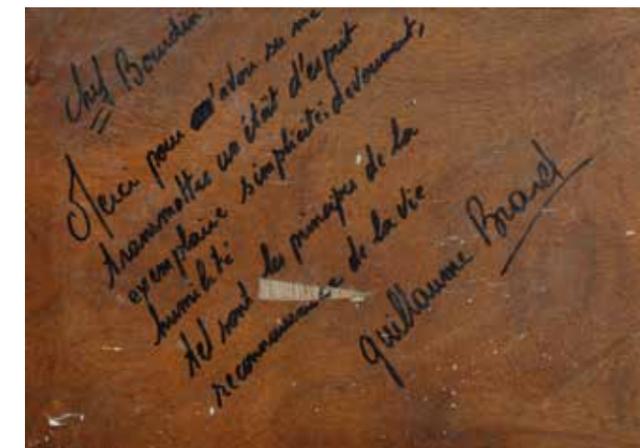
– Menu offert par Monsieur Louis Vaudable à Messieurs les Représentants de Pan American WorldAirways le jeudi 11 décembre 1969. Louis Vaudable incite à la dégustation d'une coupe de tortue blonde à l'extase du roi Poséidon, d'une mousse fouettée au jus d'ananas, des fonchonettes à la gelée de pommes, la salade fameuse du Père Dumasset nous gâte avec des gaufrettes en écaille d'escalope garnies de sorbet.

– Menu imaginé par Alexandre Dumas pour un soir de Saint-Sylvestre et présenté par Monsieur Louis Vaudable du 20 décembre 1969.

– Menu français-chinois.



287



287



288

– Menu du Souper de la Saint-Sylvestre 1967

– 2 plaquettes de présentation du restaurant.

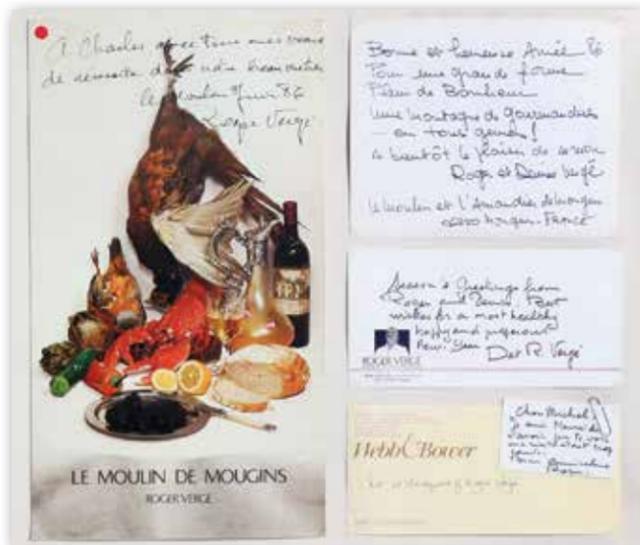
– 1 pochette photo au logo du restaurant.

– 1 carton annonçant la Galette des rois en tenue de soirée le vendredi 5 janvier.

– 3 tirages argentiques en noir et blanc représentant Michel Bourdin, circa 1978 au Connaught.

Soit 13 pièces.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/200 €



292

289. ● [Ordre des coteaux de Champagne]. Chapitre du Club des Chefs des Chefs au champagne Roederer. Diplôme d'écuyer décerné à Michel Bourdin en date du 3 septembre 1982.

56 x 38,5 cm.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 30/50 €

290. ● [Personnalité de l'année]. Distinction internationale créée en 1970 décernant à Monsieur Michel Bourdin en date du 20 Décembre 1990 la Personnalité de l'année pour la Gastronomie, Distinction française.

Beau diplôme.

52,5 x 62,5 cm.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Il est joint:

Médaille en bronze à patine médaille à l'effigie d'un aigle tenant dans ses serres une couronne de laurier.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 50/100 €

291. ● [La Tour d'Argent]. Beau menu argenté du Restaurant de la Tour d'Argent déplié.

On trouve entre autres le caneton aux huîtres à la façon de Carême, le caneton Daniel Sicklès, un homard Lagardère, des quenelles André Terrail ou encore une poularde Coco Chanel...

53,5 x 68 cm. *Quelques usures aux plisures.*

Sous marie-louise et cadre moderne.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 40/60 €

292. ● [Roger Vergé]. Belle composition de Michel Bourdin présentant 4 lettres autographes signées du Chef du Moulin de Mougins vers 1986 dont une dédicacée pour son fils Charles.

55,5 x 62,8 cm.

Sous marie-louise et cadre moderne.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 150/200 €

293. ● ENSEMBLE DE 14 DÉCORATIONS DE CONFRÉRIES ET ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES DÉCERNÉES À MICHEL BOURDIN.

[**Confrérie de l'Alambic d'Or**]. Médaille en bronze doré à décor d'un alambic et de la devise « Qualité est notre loi », avec son cordon.

[**Les Maîtres-Conseils en Gastronomie Française**]. Médaille en bronze doré en forme de blason à décor d'un couteau et d'une fourchette croisés, tête de coq, d'un pichet de vin avec une grappe, d'un plateau de fromage et d'une coupe de fruits, avec son cordon.

[**Frères en Gueule**]. Médaille en métal émaillé à décor d'un couteau et d'une fourchette croisés, les manches à décor émaillé de trois fleurs de Lys sur fond bleu roi, d'une toque de Chef, de 2 aiguillères et d'une clochette, avec son cordon.

[**Cercle des Ambassadeurs de l'Excellence de Charles Heidsieck**]. Médaille en bronze doré de Michel Bourdin Founding Member et membership N°012, avec son cordon.

[**Comité National de la Gastronomie – Ordre International de la Gastronomie Française**]. Médaille en bronze doré à décor de poisson et volaille à l'avant, de bouteilles de vins et de verres à l'envers.

[**Academia Gastronomica Mexicana**]. Médaille en bronze attribuée à Michel Bourdin en 1983, à décor d'une frise d'aliments.

[**American Culinary Federation – Chapters of New England**]. Médaille d'honneur en bronze doré à décor d'une toque et d'un plat et de la région de la Nouvelle Angleterre regroupant les Etats de Maine, Massachusetts, New Hampshire, Vermont, Rhode Island et Connecticut, avec son cordon aux couleurs du drapeau américain.

[**Concours gastronomique Saint Lô, [19]91**]. 2 médailles identiques en métal émaillé bleu-blanc-rouge à décor d'un couteau et d'une fourchette, d'une flamme au couleur de la France et d'une carte du monde, avec leur cordon.

[**Les Cuisiniers Français**]. Médaille en bronze: Arpajon 1965 à décor d'une vestale prenant note des recettes devant une cheminée allumée par un garçon à l'avant et d'une poignée de mains surmontant un livre ouvert « Mutualité » à l'envers, avec son écrin.

[**Fraternidad Calafia – Mexico**]. Médaille en bronze à décor de la Reine Calafia sur un griffon et de la date 1980 à l'avant, avec son cordon torsadé.

[**Ordre des Canardiers**]. Médaille en bronze doré émaillé à décor d'un canard et de trois toques de chef, avec son cordon.

Médaille en métal émaillé à décor d'une étoile à 6 branches émaillée blanche à l'attention de M. BOURDIN [sic], 25-4-83 avec la devise latine « Jucundi Acti Labores », avec son cordon.

[**Confrérie du Grand Cordon d'Or – Monaco**]. Écharpe brodée du nom et du blason de Monaco. Importante tache.

[**Cercle Français de Genève**]. Chope en étain offerte en « Hommage du Cercle Français de Genève à Mr Michel Bourdin, 12 mai 1972 »

Il est joint: un cordon tricolore et une pièce en argent (950 millièmes) Reine Elizabeth II Jubilé.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 150/300 €

294. ● Diplôme de Maîtrise des Techniques de Cuisson sous vide. École de cuisine Georges Pralus décerné à Michel Bourdin le 25 mai 82.

38 x 49,5 cm.

Cadre moderne.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 15/20 €

295. ● [Michel Bourdin]. ENSEMBLE DE 11 ASSIETTES.

Offertes à Michel Bourdin.

– [**National Restaurateurs' Dinner, 1994**]. Porcelaine blanche de Villeroy & Boch déclinant le menu Au Savoy le 14 mars 1994. 2 exemplaires.

– [**National Restaurateurs' Dinner, 1997**]. Porcelaine blanche de Dudson déclinant le menu Au Savoy le 21 avril 1997.



296

– [**National Restaurateurs' Dinner, 1999**]. Assiette triangulaire à côtés arrondis en porcelaine blanche de Dudson déclinant le menu Au Savoy le Lundi 10 mai 1999, les chefs l'ayant préparé et les organisateurs The Academy of food & wine service, The Restaurant Association, Academy of Culinary Arts.

– [**National Restaurateurs' Dinner, 2000**]. Porcelaine blanche de Dudson déclinant le menu Au Savoy le 2 mai 2000.

– [**Sheraton Skyline Hôtel**]. Assiette-menu octogonale en porcelaine blanche et camaïeu gris de l'Invité d'Honneur (Honoured Guest) du 2 octobre 1987 dans la Colony Room

– [**The Royal Automobile Club**]. Assiette-menu du dîner de collecte de fonds des universités, 3^{ème} service (Take 3 Colleges Fund Raising Dinner) du 9 avril 2005. Les 3 universités étant Bournemouth & pool College, Birmingham College of Food, Tourism & Creative Studies et la London School of Tourism, Hospitality & Leisure, Thames Valley University. Porcelaine de Steelite.

– [**The Craft Guild of Chef Awards, 2000**]. Porcelaine Villeroy et Boch à décor en camaïeu d'une crème fouettée indiquant que le menu a été préparé par Anthony Marshall au London Hilton, Park Lane, 9 mai 2000.

– [**Le Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française, 40^{ème} anniversaire, Monaco, le 6 juillet 2009**]. Porcelaine blanche de Pillivuyt à liserés dorés et décor polychrome d'une toque de chef.

– [**10^{ème} concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe, 16 mai 2000**]. Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire

de l'Eure. Porcelaine blanche de Pillivuyt à décor polychrome de la médaille de l'apprenti et d'étoiles.

– [**10^{ème} Festival Musical du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, 6 et 7 avril 2001**] 30 ans de gastronomie de Jean-Claude Guillon. Porcelaine blanche à décor rouge et gris.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. 100/200 €

296. ● [Michel Bourdin]. DOCUMENTATION ET PHOTOGRAPHIES.

– 4 albums photo retraçant la carrière du Chef Michel Bourdin avec coupures de presse en français et anglais et de photographies de ses brigades, ses plats, portraits, parlant des Restaurants The Connaught, Ledoyen, Pavillon Royal, Maxim's, Ordre du Mérite Agricole, Concours du Meilleur Ouvrier de Grande-Bretagne, Académie Culinaire de France, Filiale de Grande Bretagne, Confrérie des Chevaliers de l'Opéra, The Johnson & Wales College, Sainsbury's Young Cook of Britain...

– quelques recettes manuscrites sur feuilles libres

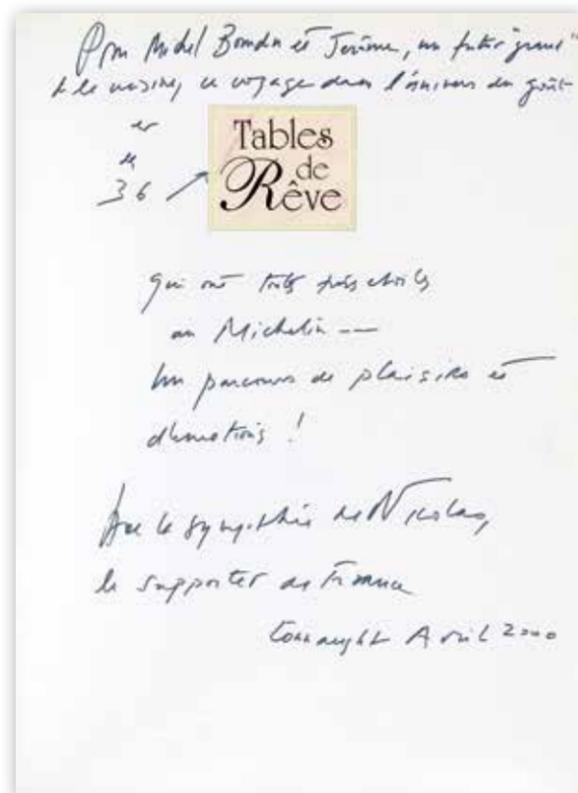
– Correspondance avec ses confrères: L.A.S ou lettres tapuscrites signées de Michel Guérard du Prés, Les Sources d'Eugénie; Roger Vergé; Pierre Orsi, Paul Bocuse, etc...

– Photographie du Club des cent.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir les reproductions ci-contre et page 6. 200/300 €



297



298

297. ● ENSEMBLE DE 3 OUVRAGES SUR LA TRUFFE. Avec envois à Michel Bourdin.

– **ETIENNE** (Christian). La magie de la truffe ou les recettes préférées de Christian Étienne. *La Calade, Edisud, 1999. 142 pp. Couv. cartonnée éditeur.* Envoi de l'auteur: «Avec toutes mes amitiés, et un plaisir de vous recevoir à? et vous souhaite longue vie. Étienne. 17 Septembre 2011».

– **RABAUDY** (Nicolas de). Spaghetti, truffes noires et voluptés gourmandes. Éditions du Rouergue, 2005. 144 pp. Broché. Envoi de l'auteur: «Pour Michel Bourdin, un maître de la cuisine française et un homme de cœur et de partage, cette évocation? du goût de spaghetti, des truffes noires si porteuses de voluptés gourmandes parce que l'appétit vient en lisant... Avec la sympathie de N de Rabaudy, mai 2005».

– **REBIERE** (Jean). La Truffe du Périgord. Périgueux, Pierre Fanlac, 1967. Couverture rigide cartonnée. 204pp. Envoi: «Avec les félicitations de la maison PEBEYRE Truffes – CAHORS».

On joint également deux photos dont une de Michel Bourdin en train de chercher des truffes et une plaquette de la maison PEBEYRE.

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 50/100 €

298. ● ENSEMBLE DE 6 OUVRAGES SUR LES BONNES TABLES. Avec envois à Michel Bourdin.

– **RABAUDY** (Nicolas de). Dîners de rêve. Photographies de Alain Danvers. Solar, 1993. 176 pp. Couv. éditeur toile noire avec jaquette. Envoi: *Pour l'ami Michel Bourdin, un grand Français qui a su magnifier la grande cuisine et l'imposer en G.B., ce voyage au pays des grands chefs à travers 120 «DÎNERS DE RÊVE» de grands moments de gueule. Avec la sympathie de Nicolas, son ami. ? Janv. 95»*

– **RABAUDY** (Nicolas de). Tables de Rêve. Le tour d'Europe des Meilleurs Restaurants. Tours, Solar, 1996. Couverture rigide en toile noire avec jaquette. 192pp. Envoi: «Pour Michel Bourdin et Jérôme, un futur «grand» de la cuisine, ce voyage dans l'univers goût et les 36 [Table de Rêve] qui ont toutes trois étoiles au Michelin... Un parcours de plaisirs et d'émotions Avec la sympathie de Nicolas, le supporter de France. Connaught April 2000».

– **FLEURY** (Jean). 80 recettes Brasseries Bocuse. Photos Mallet-Martin. Textes François Mailhes. Grenoble, Grénat, 2005. 280 pp. Couverture. souple éditeur à rabats. Est joint un carton de promotion du livre avec envoi: «En vous souhaitant une agréable lecture. Bien amicalement. Jean Fleury»

– **CLOS-JOUVE** (Henry). **PRADE** (Georges) (Membres de l'Académie des Gastronomes). Alex Humbert. 20 ans aux fourneaux chez Maxim's. Paris, Jacques Granger, 1979. Couv. souple éditeur à rabats. 186 pp. Envoi: «En témoignage d'estime et d'affection à Michel Bourdin, fils spirituel et mainteneur d'Alex [Humbert] quel que soit l'endroit et le pays où il œuvre. Son ami. Georges Prade. 25/4/83.»

– **HELLON** (John). Maison du Bœuf. A Célébration. Belgique, Hilton Brussels, 2001. Couverture rigide en toile noire. Envoi: «Paris le 1^{er} Octobre 2003. Pour Michel, pour le plaisir de l'œil et du palais. En souvenir des bons moments passés à Londres au Connaught, merci pour ton soutien et ta gentillesse lors de la création de l'international executive chefs club. Amitiés sincères. Michel».

– **LITSCHGY** (Émile). De la vie des palaces. Hôtels de séjour d'autrefois. Spéracèdes, Édition TAC Motifs, 1997. Couverture souple éditeur. 352pp. «À Henri Bourdin, qui trouvera dans ce livre de souvenirs d'un vieil Hôtelier dans cette [VIE DES PALACES] d'un temps passé, le fantôme d'un petit provençal de 14 ans perdu dans le grand Londres de 1897, venu y apprendre son métier de cuisinier. Cordialement. Décembre 1997».

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 60/100 €

299. ● ENSEMBLE DE 14 OUVRAGES SIGNES PAR DE GRANDS CHEFS. Avec envois à Michel Bourdin.

– **[Orsi]. AVOINE. BERTINIER. DUBOILLON. JOSSET. REDON.** Les treize se mettent à table. La cuisine lyonnaise et régionale par les chefs des Relais et Châteaux, des Relais Gourmands de Lyon et Rhône-Alpes. Rhône Imprim, 1999. Couverture. souple éditeur. 124 pp. Envoi sur 1^{er} exemplaire: «À mon Ami Michel Bourdin, Fidèlement. Pierre Orsi. 20-12-99.»

Envoi sur 2nd exemplaire: «À Mon Cher Michel Bourdin, Affectueusement. Pierre Orsi, 2000.»

Soit 2 ex.

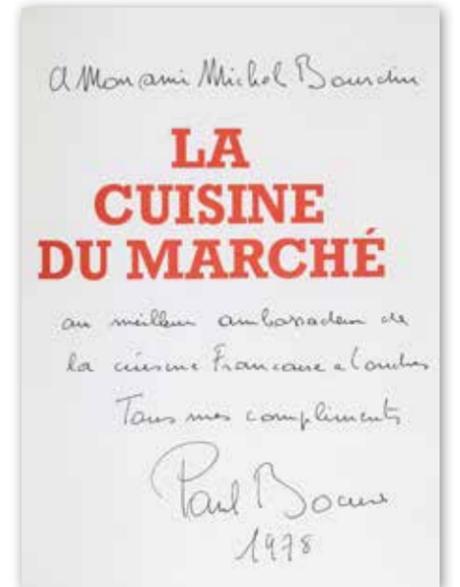
– **[Orsi]. Livre d'Or des relais et Châteaux. Relais de Campagne / Châteaux-Hôtels / Relais Gourmands.** Pierre Bordas et Fils, 1982. 254 pp. Couv. velours bleu à trois filets dorés et fleurs de lys aux coins et au centre du 1^{er} plat. Envoi: «Pour mon ami, Michel Bourdin «chef de cuisine à Londres». En souvenir du Maxim's, diriger [sic] par notre Maître, Monsieur Alex Humbert. Témoignage d'admiration et, reconnaissance; sa mémoire sera toujours présente parmi [sic] nous. Lyon le 9 novembre 1983. Pierre Orsi.»

– **[Orsi]. GOUTTENOIRE** (Bernard) et **CHATAIN** (Yvon). Passons à Table. 50 peintres illustrent 50 recettes de chefs. Lyon, Éditions Stéphane Bachès, 1999. Couverture éditeur avec sa jaquette. 216pp. Envoi: «À Michel Bourdin. Joyeux Noël 1999. Bien Lyonnaisement. Pierre Orsi.»

– **[Orsi]. DESGRANCHAMPS** (Valérie). Les Toques Blanches Lyonnaises. 70^{ème} anniversaire. Lyon, Stéphane Bachès, s.d. Couv. cartonnée blanche avec jaquette. 256pp. Envoi: «À mon Ami Michel Bourdin, Maxim's Alex Humbert Bien Lyonnaisement, Pierre Orsi.»

– **[Robuchon]. Les Recettes originales de Joël Robuchon.** Ma cuisine pour vous. Paris, Robert Laffont, 1986. Couverture rigide éditeur. 384pp. Envoi: «Avec ma sympathie gourmande» et un autre envoi «À Michel Bourdin, pour sa passion de cuisine et de travail bien fait, mais surtout pour l'Ami que j'estime autant pour ses qualités professionnelles exceptionnelles que morales. Avec mon amitié. Joël R. Le 2 février 1990».

– **[Loiseau]. Les six grands cuisiniers de Bourgogne.** Recettes d'hier et



299

d'aujourd'hui. France, Jean-Claude LATTES, 1982. Couverture rigide éditeur. 318pp. Envoi: «Pour Mi Bourdin. La cuisine française en Angleterre atteint les sommets grâce à des gens comme vous. Amicalement. Le 19-11-82. Bd Loiseau».

– **[Loiseau]. DUMAINE** (Alexandre). Ma cuisine. Paris, Pensée Moderne, 1972. Couverture rigide en toile beige avec jaquette. 216pp. Envoi: «Mon Cher Vourdin, J'ai le plaisir de vous dédicacer mon Livre «Ma Cuisine» avec toute mon amitié. Sachant que vous êtes dans la nouvelle promotion encore?. Alexandre Dumaine». «Pour mon ami Michel Bourdin. Quelques années plus tard je confirme les propos du grand Alexandre. Cher Michel, grâce à toi, la Haute Cuisine a atteint de sommets à Londres. Je t'en remercie du fond du cœur. Vive la cuisine! Bernard Loiseau. Le 17.11.99».

– **[Vergé]. VERGE** (Roger). Les Fruits de mon moulin. Paris, Flammarion, 1997. Couverture rigide éditeur avec jaquette. 192pp. Envoi: «Pour Mireille avec tous mes vœux pour de bonnes et heureuses recettes. Roger Vergé. 6-97».

– **[Bocuse]. BOCUSE** (Paul). La cuisine du marché. Paris, Flammarion, 1976. Couverture rigide en toile orange avec jaquette. 504pp. Envoi: «À Mon ami Michel Bourdin, au meilleur ambassadeur de la cuisine Française à Londres. Tous mes compliments. Paul Bocuse, 1978».

– **[Bocuse]. ANDRE** (Jean-Louis). La France des Chefs et leurs 75 recettes. Paris, Flammarion, 2003. Couverture rigide blanche avec jaquette. 256pp. Envoi: «À l'ami Michel Bourdin, un vrai cuisinier de la bonne cuisine, avec mes compliments. Paul Bocuse, 8 mai 2004».

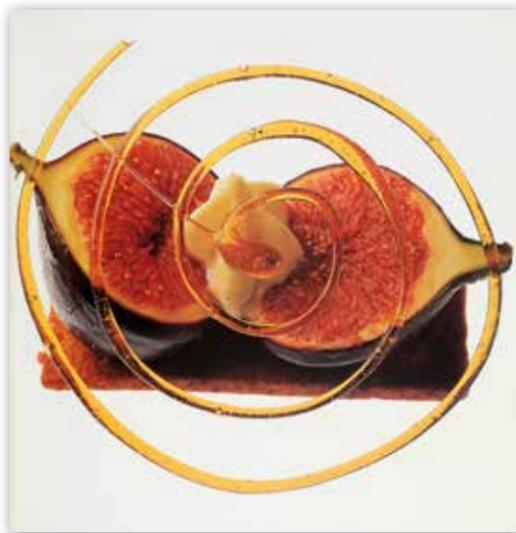
– **[Bocuse]. BOCUSE** (Paul). Dans votre cuisine. Paris, Flammarion, 1982. Couverture éditeur. 352pp. Envoi: «À Monsieur Michel Bourdin, Pour une cuisine de tous les jours, en toute simplicité. Bien amicalement. Paul Bocuse. Mai 1982».

On joint 2 cartes humoristiques et une carte de vœux de 1989.

– **[Poilâne]. POILÂNE** (Lionel). Guide de l'amateur de pain. Paris, Robert Laffont, 1981. Couverture rigide éditeur. 240pp. Est jointe une carte: «Mon cher Michel, De passage à Londres... Il m'aurait été agréable de te saluer!! J'apprends que tu es à Venise... Bravo. De toute manière si l'occasion se présente j'aimerais bien te parler. Amitié sincère. Lionel Poilâne».

– **[Jung]. JUNG** (Émile). Le grand guide des pâtes. 100 recettes 3 étoiles. Photographies de Philippe Barret. Hachette, 1996. Couverture. cartonnée éditeur. 216 pp. Est jointe une carte de vœux avec envoi: «Chère Mireille, Cher Michel, Y a-t-il un mythe Connaught? Grâce à Michel il existe et sa cuisine présente toujours et encore la curiosité. La tradition préservée demeure actuelle. [...] Bisous. Monique et Émile Jung».

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/150 €



300

300. ● ENSEMBLE DE 12 OUVRAGES DE RECETTES ET SUR LA GASTRONOMIE. Avec envois à Michel Bourdin.

- **GAGNAIRE** (Pierre). Sucré. Salé. Paris, Édition de la Martinière, 2003. Couverture rigide en toile grise avec jaquette. 240pp. Envoi: « Pierre Gagnaire. 6 rue de Balzac. E.V. 25 janvier 2004 ».
- **FRANCHIOLO** (Pedro-José). L'Art chez le pâtissier. Confiseur – Glacier est aussi d'utiliser Cointreau. Paris, P-J Franchiolo, 1979. Couverture rigide cartonnée éditeur avec jaquette. 368pp. Envoi: « À Charles Bourdin avec toute mon admiration. Franchiolo ».
- **PORTEVIN** (G.). Ce qu'il faut savoir pour manger les bons champignons. Précis de Mycophagie. 101 recettes culinaires. 2 planches colorées représentant les champignons mortels et vénéneux. Paris, Paul Lechevalier, 1948. Broché. 90pp.
- Deux cartes des boissons du TGI Friday's The American Bistro de 1987.
- **ROQUES** (Pascale) et **CHANVILLE** (Hubert De). Les Meilleurs recettes de la cuisine du Nord. Mame, éditions universitaires, 1987. Couverture rigide éditeur. 158pp. Envoi: « Il y a toujours du fromage, et une place à notre table chez nous dans le nord ». Signé par Philippe Olivier.
- **MONTAGNE** (Prosper). Nouveau Larousse Gastronomique. Paris, Librairie Larousse, 1960. Couverture rigide cartonnée noire. 1064pp.
- **POULAIN** (Jean-Pierre) et **ROUYER** (Jean-Luc). Histoire et Recettes de la Provence et du Comté de Nice. Toulouse, Privat, 1987. Couverture souple éditeur. 248pp.
- Le Grand dictionnaire de Cuisine d'Alexandre Dumas. Tchou, éditeur, 1965. Couverture rigide éditeur. 566pp.
- Le Pot-au-feu. Vingt et unième année. N° 1 – Samedi 4 Janvier 1913. Le Pot-au-feu paraît les 1^{er} et 3^{ème} samedis de chaque mois. Paris, s.n., 1913. Couverture rigide cartonnée noire. De nombreuses traces d'usures et manque en certains endroits. 386pp.
- **PLANCHE** (Jean) et **SYLVESTRE** (Jacques). La Cuisine Théorique et pratique. Paris, Jacques Lanore, s.d. Broché.
- **GUÉRARD** (Michel). Michel Guérard's cuisine minceur. London, Macmillan London Ltd, 1977. Couv. cartonnée éditeur avec jaquette. 414 pp. Signé de l'auteur, 1977 avec le dessin d'une marguerite. Accidents et manques à la jaquette.
- **DÉLÉGATION À L'ACTION ARTISTIQUE DE LA VILLE DE PARIS**. L'art culinaire au XIX^e siècle. Antonin Carême. 1784-1984. Mairie du III^e arrondissement. Orangerie de Bagatelle. Broché Couverture. éditeur souple. 96 pp.
- Envoi sur 1^{er} exemplaire: « Pour la Library??. À Michel Bourdin qui porte à son plus haut niveau la Gastronomie Française. Son ami. Sender. P. 95 »



301

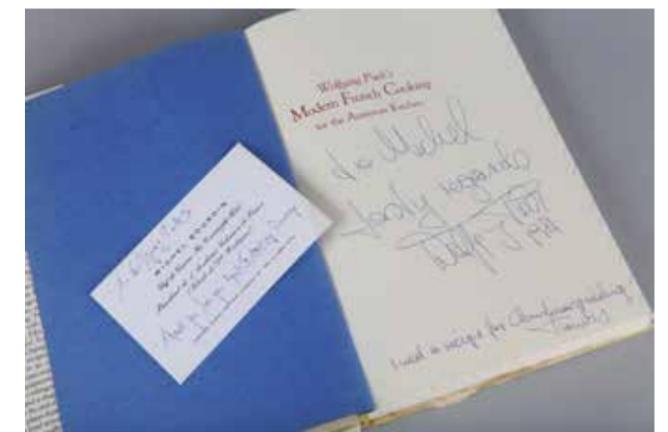
Envoi sur 2nd exemplaire: « À Madame Bourdin avec mon meilleur et respectueux souvenir. Sender »

- Soit 2 ex.**
- À la page 95: Hommage à Carême. Pièce montée monumentale exécutée à la gloire d'Antonin Carême. Par S.G. Sender maître-pâtissier-chocolatier. Il parle de Lacam: une série de ce buste fut commercialisée par Pierre Lacam, fameux pâtissier de la fin du XIX^e, auteur du mémorial de la Pâtisserie.
- **HERBODEAU** (E.A.) (du Carlton, Londres). Étude et commentaire du livre curieux d'Athénée "Les deipnosophistes" ou « banquet des sages ». London, practical press limited. 168 pp. Broché. Envoi: « Amitié, Émile ».
- Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/150 €**

301. ● ENSEMBLE DE 13 OUVRAGES ANGLAIS DE BONNES TABLES ANGLAISES. Avec envoi à Michel Bourdin.

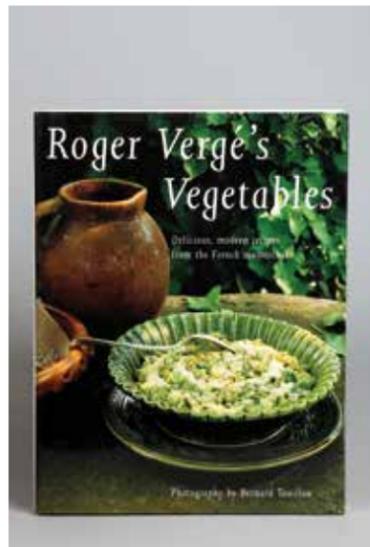
- **DIDCOCK** (Nigel). Granite Club, capturing the spirit. Toronto, Granite club, s.d. Couverture rigide en toile verte avec jaquette. 224pp. Envoi: « Cher Michel Bourdin, This book is a tribute to my training. Where your guidance as made an impression. My career has been fulfilled with wonderful experiences with engaging people who have great leadership qualities. Having you as my mentor I could any succeed! Enjoy "Capturing the spirit". A celebration of tradition, heritage and the culinary arts. Didcock. Sept 24 th -07 ».
- On joint une lettre manuscrite de remerciement de Nigel Didcock à Mireille.
- **[The Connaught]**. Hot Chefs. Overs 150 recipes from Britain's greatest chefs. Londres, BBC Books, 1992. Couverture. cartonnée toile verte et jaquette. 256 pp. Envoi: « To Mr. Bourdin and the rest of the brigade. Just to say I hope you all appreciated the 3 years that I was here, and that I would like to thank all those that helped me to progress, and learn more about cooking. Its been hard work sometimes as well as good fun. Enjoy the book. All my best wishes. N. Nathan. Sept. 3rd 1990 – August 27th 1993. »
- **KOFFMANN** (Pierre). La Tante Claire. Recipes from a master Chef. London, Headline, 1992. Couverture rigide en toile bleue avec jaquette. 224pp. Envoi: « For Michel with my best wishes. Koffmann ».
- **KOFFMANN** (Pierre). Memories of Gascony. The Octopus Group Ltd, 1990. 256 pp. Couverture. Cartonnée toile pêche et jaquette. Envoi: « Mireille et Michel. Meilleurs vœux pour Noël et la Nouvelle Année. Amitié P. Koffmann » agrémenté d'un dessin d'un chef à la toque.
- On y joint: carte de vœux « from Annie and Pierre, Jean Pierre and staff. La Tante Claire. »

- **FORT** (Matthew). Paul Heathcote's rhubarb & black pudding. À year in the kitchen of Lancashire's Star Chef. London, Fourth Estate, 1998. 224 pp. Couverture cartonnée toile noire et jaquette. Envoi: « To Michel. For memories of tradition, technique and truffles kitchen friends. Paul Heathcote. Feb 2001. »
- **JONES** (Ronald F.). Grand hotelier. Behind the scenes in Britain's best hotels as told by Ronald F. Jones OBE to Eve Jones. Lewes, The Book Guild Ltd, 1997. 216 pp. Couverture. cartonnée percaline bleue et jaquette (petites pliures à la jaquette). Envoi: « To Michel et Mireille, with love and best wishes to a great man and his lovely lady! Ronald + Eve Jones ».
- **RHODERICK-JONES** (Robin). A very special place. Tales from the Goring Hôtel. London, The Goring Hôtel, 1997. Couverture toile rouge avec jaquette. 130pp. Envoi: « To Michel. You have often made me laugh. I hope that these stories will make you laugh. Have fun my old friend. George Goring. 12.12.01 ».
- **PINI** (Stephen). The Fishmonger's Company Cook Book. Recipes by Stephen Pini. Executive Head Chef. s.n s.d. Couverture toile bleue avec jaquette. 160pp. Ouvrage signé par l'auteur. Envoi: « To Michel Bourdin with fond regard and great respect from Pini Stephen, 18th June 2002 ».
- **LAYBOURNE'S** (Terry). Quest for Test. England, Lindsey Shaw-Miller, Honeychurch Associates, 2004. Couverture toile noire avec jaquette. 232pp. Signé. Envoi: « Newcastle, 13 Avril 07. For Michel. Many many thanks for your help + guidance. Best wishes. Terry. »
- **ROUX** (JR Michel). Le Gavroche Cookbook. London, Cassell & Co, 2001. Couverture éditeur avec jaquette. 288pp. Envoi: « À Michel avec mes meilleurs souvenirs. ? Happy Cooking! Michel Roux ».
- The autobiography of Victor Ceserani Catering for life. London, Edward Arnold, 1989. Couverture rigide en toile bleu avec jaquette. 212pp. Envoi: « To Michel with my very best wishes ans every continuing success in the future. Victor Ceserani. Febuary 1989 ».
- **LANGLEY** (Andrew). The Selected Soyer. The writings of the legendary Victorian Chef Alexis Soyer. London, Absolute Press and The reform Club, 1987. Couverture rigide en toile grise avec jaquette. 226pp. Envoi: « To Chef Bourdin, Happy New Year! Best regards. Dick Sawyer? 95 ».
- **LANGLEY** (Andrew). The Selected Soyer. The writings of the legendary Victorian Chef Alexis Soyer. London, Absolute Press and The reform Club, 1987. Couverture rigide en toile grise avec jaquette. 226pp. Envoi: « To Chef Bourdin, Christmas greeting from atlantic Dick Sawyer? Xmas 95 ».
- **PEPIN** (Jacques). The Apprentice. My life in the kitchen. New York, Houghton Mifflin Company, 2003. Couverture rigide cartonnée noire avec jaquette. 318pp.
- Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 100/150 €**
- 302. ● ENSEMBLE DE 12 OUVRAGES ANGLAIS DE RECETTES AMÉRICAINES. Avec envoi à Michel Bourdin.**
- **WALDNER** (George K.) & **MITTERHAUSER** (Klaus). The Professional Chef's book of buffets. Chicago, Institutions Magazine, [s.d.]. Couverture. Éditeur en percaline crème et titre bleu. 232 pp. Envoi: « To M. BOURDIN FROM ELON ELIASSON 1973 ».
- **WHEATMAN** (John). Meditations on design, reinventing your home with style and simplicity. Photographies de David Wakely. Berkeley, California, Conari Press, 2000. 128 pp. Couverture cartonnée grise ½ percaline crème et jaquette. Envoi: « MICHEL BOURDIN, thank you for twenty [?] years of feasting. May & I. Love you. John Wheatman. 2000 ».
- **EVELY** (Mary). The Vintners Table cookbook. Recipes from a Winery Chef. Nashville, Simi Winery, 1998. Couverture cartonnée bleu avec jaquette. 176 pp. Signé. Envoi: « To M. Bourdin. I am so proud to met you today. Sympathie. Marion? Raid. 9-9-98 ».
- **WECHSBERG** (Joseph). Dining at the Pavillon. Illustrations de Isadore Seltzer. Boston, Toronto, Little, Brown and Company, 1962. 228 pp. Couverture. cartonnée ½ percaline noire et jaquette (salissures). Envoi: « To Michel Bourdin, a good friend + professional Chef. Joseph Wechsberg. 1993. »

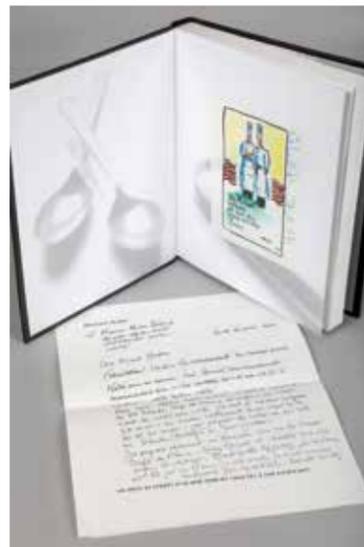


302

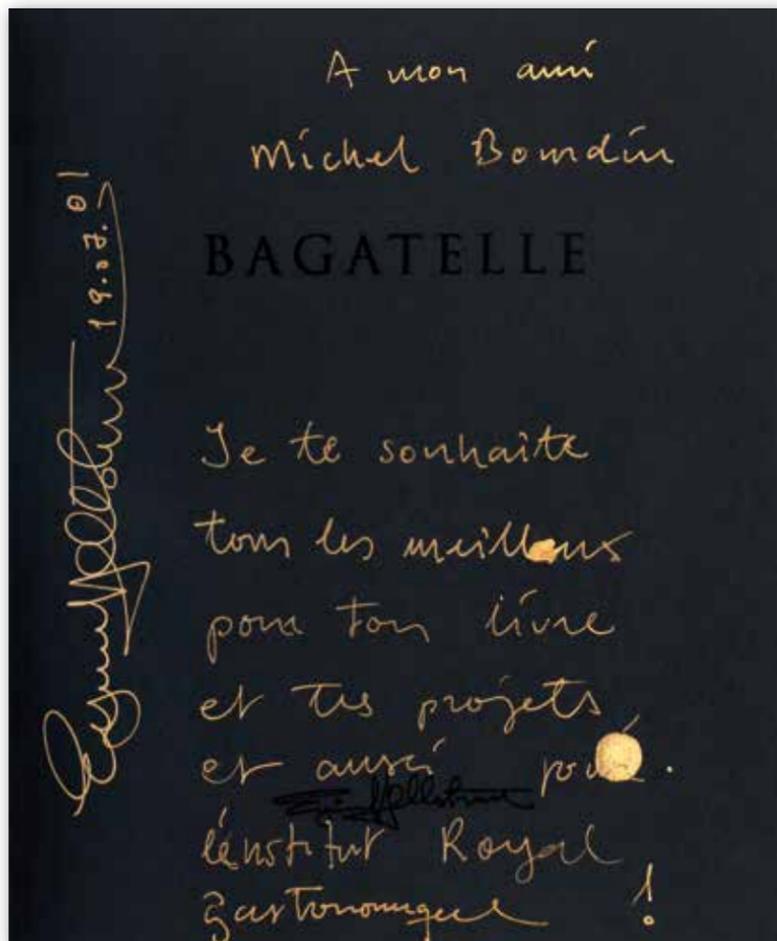
- **BROWN** (Ellen). Nantucket Cuisine Cookbook. Illustrations by Rose Gonnella. Nantucket, Faraway Publishing Group, 2002. 240 pp. Vol oblong broche Couverture. éditeur. Envoi: « For Mireille & Michel with appreciation of your beautiful art of France. 22.12.02, Ellen Brown. »
- **BROWN** (Dale). American Cooking. Nederland, Time-Life International, s.d. Couverture rigide éditeur avec jaquette. 208pp. Envoi: « To my Chef, Michel Bourdin, May I say thank you for the teaching, the inspiration and the time you have given me at the Connaught. I feel lucky and fortunate to have had the benefit of your knowledge and to payhonestly that thru your inspiration. I now hve that courage, strength, and most of all love for the cuisine necessary to be true to our profession as chefs. Thank you again for everything and hopes of a long friendship. Sincerely, Larry P. Forgiore ».
- **PUCK'S** (Wolfgang). Modern french cooking for the american kitchen. Recipes from the Cuisine of ma maison. Boston, Houghton Mifflin, 1981. Couverture rigide en toile jaune avec jaquette. 286pp. Envoi: « To Michel. Tasty regards. Wolfgang Puck's. 1981. I need a recipe for christmas pudding. Thanks ».
- On joint une carte de Michel Bourdin souhaitant la bonne année à Wolfgang Puck's.
- **DOWELL** (Philip) & **BAILEY** (Adrian). Cook's ingredients. Photographies de Philip Dowell. New York, William Morrow and Company, Inc., 1980. 304 pp. Couverture. cartonnée toile marron et jaquette. Envoi: « TO MICHEL WITH FRIENDSHIP AND AS MEMORY OF YOUR VISIT. MAY 27 1997. » Petites déchirures et pliures à la jaquette.
- **FORGIONE** (Larry). An American Place. Celebrating the flavors of America. New York, William Morrow and Compagny, 1996. Couverture rigide cartonnée avec jaquette. 294pp. Envoi: « The Connaught's Century 1997. 18-09-97. For Chef Michel Bourdin, Thank you for your generosity of spirit and knowledge, but perhaps most for your friendship. As you have often said, we in the profession and importantly The Connaught, are all members of a family. I absolutely agree. Continued success from one of your « culinary children ». with much respect. Larry Forgiore ».
- **GRAHAM** (Éric) with **DIDCOCK** (Nigel) and **COOPER** (Heather). Field To Table. Lifestyle, education, greatfood. Baltimore, Cooper Graham Book, 2001. Couverture souple éditeur. 384pp. Envoi: « Michel, Mireille, Souvenir du Canada, best Wishes. Nigel ». Signé par DIDCOK Nigel.
- **ARCHBOLD** (Rick) and **MCCAULEY** (Dana). Last Dinner on the Titanic. Menus and Recipes from the Great Liner. Toronto, Madison Press Books, 1997. Couverture rigide en toile verte avec jaquette. 144pp. Envoi: « Avec mes remerciements de votre visite. Lavinia Geneve ».
- **RITZ** (Marie-Louise). César Ritz. Host to the world. New York, J. B. Lippincott Compagny, 1938. Couverture toile rouge. 362 pp.
- Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Soit 12 volumes. Voir la reproduction. 100/200 €**



303



303



303

303. ● ENSEMBLE DE 21 OUVRAGES EN ANGLAIS DE RECETTES INTERNATIONALES.

– **KINSALE GOOD FOOD CIRCLE.** Recipes from Ireland's Gourmet Capital. *Currabaha, Cloghroe, Blarney, Forum publications, s.d. 108 pp. Broché et Couverture.* éditeur souple. Envoi: «*To Michel & Mireille. With love. RO.*».

– **EMMERSON (Mark).** **EWIN (Jeannette).** À feast of oils. Inspira-

tional Mediterranean recipes for the healthy gourmet. *Londres, Thorsons, 1996.* Envoi: «*Best wishes. Mark Emme.*»

– **DAL PESCATORE.** La cucina di Nadia e Antonio Santini. *Firenze, Giunti, 2001.* Couverture. éditeur cartonnée percaline toile et jaquette. 166 pp. Envoi: «*A Enno con amicitia e stima la varia e la ricotta del?*»

– **SCOTT (Philippa).** Gourmet game. Recipes and anecdotes from around the world. *Londres, Barrie & Jenkins, 1989.* Couverture toile bleue avec jaquette. 160pp. Exemplaire signé par l'auteur avec envoi: «*For Michel Bourdin, with great admiration! Philippa Scott. Novembre 1989.*».

– **GUZMAN DE VASQUEZ COLMENARES (Ana Maria).** Tradiciones Gastronomicas Oaxaqueñas. *Oaxaca, s.n, 1982.* Couverture rigide éditeur. 336pp. Envoi: «*Pour M. Bourdin avec mon amitié. Am Guzman. Oaxaca, août, 83.*».

– **MALOUF (Waldy) with FINN (Molly).** The Hudson river valley cookbook. À leading american chef savors the region's Bounty. *Addison-Wesley Publishing Company, 1995.* Couverture cartonnée verte avec jaquette. 316pp. Envoi: «*ENJOY! Waldy Malouf 1998.*».

– **BROWN (Ellen N.)** Art Culinaire, fourth edition spring 1987. *Atlanta, Frantz Mitterer, 1987.* Couverture rigide éditeur. 80pp. Envoi: «*Pour Michel Bourdin, le plus Grand chef de Londres. Amitiés. Jean Banchet.*».

– **ROBUCHON (Joël).** La Cuisine de Joël Robuchon. À Seasonal cookbook. *London, CassellPaperBacks, 2001.* Couverture souple éditeur. 184pp. On joint une carte: «*22-08-2001. Mr Palmor, «La cuisine de Joël Robuchon» Even in the bookstore, it looked as if it was waiting for its place in the Connaught librairy to be enjoyed. Best wishes from Imalda, Walsk (Staff).*».

– **PAYARD (François).** Simply sensational desserts. 140 classics for the home baker from New York's famous Pâtisserie and Bistro. *New York, Broadway books, 1999.* 242 pp. Couverture. cartonnée papier noir et jaquette. Envoi: «*To Michel Bourdin. To a sweet life. Payard.*»

– **ROCCA (Tony).** Capturing the Dream of a Tuscan Vineyard. *Catching Fireflies. London, Century, s.d.* Couverture rigide en toile noire. 308pp. Envoi: «*to Michel Bourdin, another great Land Lord! Warmest regards, Tony Rocca.*».

– **CAMPO (Guillermo) & RIVERA (José Antonio).** La mesa del Chef Rivera. *Santiago, El Correo Gallego – O Correo Galego, [s.d.]. 126 pp.* Couverture. souple éditeur à rabats. Envoi: «*Pour Mireille et Michel. En souvenir de notre séjour à Padron en espérant vous revoir à Londres. Bons souvenirs. Pierrette. 26.6.99.*».

– **EJSENHARDT (Erik).** The sweet life in a flight kitchen. *Danemark, SAS Service Partner A/S, 1990.* 144 pp. Couverture. cartonnée éditeur. Envoi: «*To Michel Bourdin from two regular guests from Scandinavia (Malmö, Sweden) who also were happy to attend the silver Jubilee Luncheon on 19th April 2000: HELÉNE BJÖRNGREN AND ANDERS G. ÅKESSON.*» Exemplaire signé de l'auteur.

– **[Hôtel Waldhaus, Sils-Maria].** Waldhaus Sils-Maria. The first 75 years. 1908-1983. Rolf and Urs Kienberger, 1987. 96 pp. Broché, Couverture. Couple éditeur. Envoi: «*Waldhaus Sils, 3rd Dec 1995. Dear Mr. Bourdin, Back to Switzerland, we would like to thank you for the warm and fascinating welcome at the Connaught! We would be very happy to receive you and your family one day at the Waldhaus in Sils! Wishing you all the best and many more happy and successful cooking years at the Connaught, Yours sincerely, Maria & Felix Dietrich.*»

– **BLOMQUIST (Torsten).** **VÖGELI (Werner).** À gastronomic tour

of the Scandinavian Arctic. *Timbro. Couverture. cartonnée éditeur.* 216 pp. Envoi: «*À mon cher collègue Michel Bourdin avec mes amitiés gastronomiques de la Calotte Boréale. Werner Vögeli.*»

– **FARGA (Amando).** Eating in Mexico. *Mexico, Mexican restaurant association, 1963.* 304 pp. Broché, Couverture. éditeur à rabats. Envoi: «*This book is a testimony of your visit to Mexico during the meeting "Des chefs des chefs" it shows you something about our culinary history. José Luis Loreda. Mexico City, August 1983.*»

– **BENITEZ (Ana M. de).** Pre-hispanic cooking. *Cocina prehispanica. Mexico, Ediciones euroamericanas, 1980.* 136 pp. Broché, Couverture. Souple éditeur. Envoi: «*Al Sr y Sra Bourdin, afectuosamente, Ana M. de Brez. Mexico, 28 Agosto 1983.*».

– **BERGERON (Victor J.).** Trader Vic's rum cookery and drinkery. *Garden city, Doubleday & Company, Inc., 1974.* 230 pp. Couverture. cartonnée 1/2 percaline noire et jaquette (petites usures et déchirures à la jaquette). Envoi: «*Au Club des 9. Bonne chance et Joyeux Noël. Londres 1978, ??? Roely???*».

– **HELLSTROM (Eyvind).** Bagatelle. *Oslo, Pantagruel Forlag, 2000.* Couverture rigide éditeur avec jaquette. 192pp. Envoi: «*À mon ami Michel Bourdin. Je te souhaite tous les meilleurs pour ton livre et tes projets et aussi pour l'institut Royal gastronomique! Eyvind Hellstrom 19.07.01.*».

– **ANGLADE (Martine).** Roger Vergé's Vegetable. *Germany, Mitchell Beazley, s.d.* Couverture éditeur avec jaquette. 256pp. Envoi: «*Pour mon Ami Michel Bourdin, Amoureux de notre Belle Cuisine. Roger Vergé. Oct 97.*»

– **BULLER (Michael).** French Chefs Cooking. Recipes and Stories from the Great Chefs of France. *IDG Books Worldwide, 1999.* Couverture rigide noire avec jaquette. 316pp. Envoi: «*For Michel Bourdin. Bonnes Années! Michael Buller. London. 8.12.2000.*».

On joint une lettre manuscrite de Michael Buller à Michel Bourdin lui demandant un rendez-vous pour la publication de son prochain livre. *Opt Art Magazine – International Gourmet Magazine. Bern, Opt Art Lizene AG, 1994.* Couverture souple éditeur. 184pp.

– **GAYLER (Paul).** À passion for cheese. More than 130 innovative ways to cook with cheese. *London, Kyle Cathie Limited, 1997.* Couverture rigide éditeur avec jaquette. 192pp. Envoi: «*To Michel, Friend, colleague and admired professional. Hope you enjoy the book. Amitié culinaire. Paul.*».

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 150/200 €

304. ● ENSEMBLE DE 16 OUVRAGES DE RECETTES EN ANGLAIS.

– **BLANC (Raymond).** Cooking for friends. *Headline book Publishing, 1991.* 320 pp. Couverture. Cartonnée toile verte et jaquette. Exemplaire signé de l'auteur.

– **WYNANTS (Pierre).** Creative Belgian cuisine. *Les Éditions de la truffe noire. Collection Comme chez soi. Couverture rigide éditeur. 532 pp.* Signé par l'auteur avec un dessin d'un champignon.

– **BLANC (Raymond).** Blanc Vite, fast fresh food from Raymond Blanc. *London, Headline Book Publishing, 1998.* Couverture rigide en toile grise avec jaquette. 320pp. Signé.

– **ROUX (Michel).** Life is a menu. Reminiscences and Recipes from a Master Chef. *London, Constable, 2000.* Couverture rigide en toile rouge avec jaquette. 262pp. Signé.

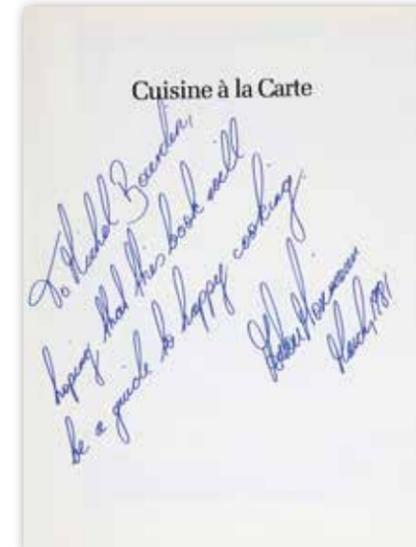
– **CRACKNELL (H.L) and KAUFFMANN (R. J).** Pratical professional cookery. Third edition. *London, Macmillan, 1992.* Couverture souple éditeur. 908pp. Signé par les deux auteurs.

– **VERGE (Roger).** Entertaining in the French Style. *New York, Webb & Bower, 1986.* Couverture rigide en toile bleu avec jaquette. 320pp.

– **PASTON-WILLIAMS (Sara).** The Art of Dining. À history of cooking & eating. *London, National Trust, 1993.* Couverture rigide en toile noire avec jaquette. 348pp.

– **BAILEY (Adiran).** The Cooking of the British Isles. Foods of the World. *Nederland, Time Life International, 1971.* Couverture rigide éditeur avec jaquette rigide. 208pp.

Taste of Scotland. *Guide 1995.* Selected Good Eating in Scotland.



304

Edinburgh, Nacy K Campbell BA, 1995. Couverture souple éditeur. 204pp.

– **FITZGIBBON (Théodora).** À taste of England in food and in picture. *London, Pan Books, 1986.* Couverture souple éditeur. 160pp.

Country Cooking. Regional and traditional recipes from Europe and North America. *London, Marshall Cavendish, 1978.* Couc rigide en toile marron avec jaquette. 288pp.

– **HUME (Rosemary) and DOWNES (Muriel).** Cordon bleu Cookery. Principales of the London cordon bleu cookery school. *London, Octopus Books, 1975.* Couverture rigide en toile marron avec jaquette. 284pp.

– **BUÉY (Christophe).** ÉCOLE DE CUISINE FRANÇAISE SABINE DE MIRBECK. Cuisine Santé. The New cookery for healthy gourmet eating. *Londres, Sidgwick & Jackson, 1987.* 192 pp. Couverture. Cartonnée papier pêche et jaquette. Exemplaire signé de l'auteur.

– **MOSIMANN (Anton).** Cuisine à la Carte. *London, Northwood Books, 1981.* Couverture en veau rouge avec jaquette. 304pp. Envoi: «*To Michel Bourdin, hoping that this book will be a guide to happy cooking. Anton Mosimann. March; 1981.*».

On joint: une courte correspondance de 4 lettres entre Michel Bourdin et Anton Mosimann concernant son départ de l'Académie de cuisine et l'ouverture de son propre restaurant ainsi que 2 cartes d'anniversaires d'Anton Mosimann à Michel Bourdin pour les années 1988 et 1985.

– Eurodelices. S.A. Éditions consulaires. Maury-Eurolivres, 1995. *Couv. éditeur cartonnée.* 332 pp. Envoi: «*Dear Paolo, Merry happy returns on your special day the 20th of September. Here his [sic] some inspiration from this European Encyclopedia du "SAVOIR bien manger". Happy COOkInG is for ever... En toute amitié. Michel*»

– **MACDONOGH (Giles).** Brillat Savarin. The judge and his stomach. *London, John Murray, 1992.* Couverture rigide en toile bleue avec jaquette. 248pp. Envoi: «*For Michel Bourdin, 25 years of teaching the British how to eat. Giles MacDonogh. 8.iv.2000.*».

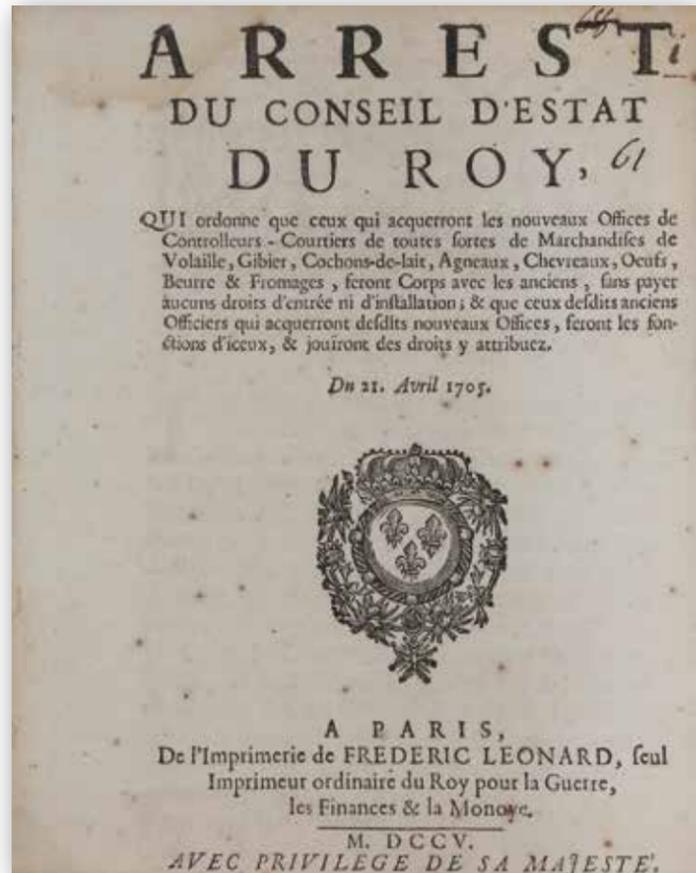
– **BATEMAN (Michael).** Cooking people. *London, Leslie Frewin, 1966.* Couverture rigide en toile grise avec jaquette. 296pp. Envoi: «*For Michel, What food was like in England before you came. Best wishes, Michael. 1976.*».

– **MAYLE (Peter).** Expensive habits. *London, Sinclair-Stevenson, 1991.* Couverture rigide en toile noire avec jaquette. 192pp. Envoi: «*To Michel with profonf admiration and sincere friendship. Paolo Zago See page 134 (18 chapter).*».

Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 150/200 €



308



310



313



314



317

305. [Arts de la table]. ADELSKÖLD (Elise). Handbok i servettbrytning. Stockholm, Hökerbergs, 1928. In-8, broché (couv. salie avec déch. en angle, intérieur propre).

Rare plaquette consacrée à l'art de plier les serviettes de table, en suédois, et illustrée de 70 figures d'après des photographies.

40/60 €

306. [Arts de la table] [BACCARAT]. Cristalleries de Baccarat. Ensemble de 2 catalogues commerciaux amplement illustrés [vers 1900]: – Services de table et articles divers de table. – Catalogue spécial de pièces diverses taillées. 2 vol. in-4, reliure éditeur, un feuillet volant en couleurs.

Soit 2 volumes.

300/400 €

307. AMERO (Justin). Les classiques de la table. Nouvelle édition refondue et complétée comprenant de plus que les précédentes un dictionnaire des origines et provenances des produits des deux règnes, un dictionnaire hygiénique des aliments, une histoire de l'art culinaire et des repas chez les peuples anciens et les modernes. Un précis des plus célèbres praticiens, gourmands, etc.[...] et précédée d'une notice sur les principaux auteurs des classiques de la table par Justin Améro. Paris, Firmin Didot, 1855. 2 vol. in-12, XV-554, 529 p., 8 portraits h. t. dont 2 frontispices, demi-chagrin rouge à coins, dos à 4 nerfs, reliures modernes (qq. rousseurs).

Textes de Brillat Savarin, Grimot de la Reynière, Marquis de Cussy, Berchoux...

Vicaire, 181.

50/80 €

308. ▲ [Boucherie] [Bons de vivres] [Lyon]. ENSEMBLE DE 12 BONS en parfait état, de pain et de viande distribués à diverses occasions.

On remarque notamment un bon pour un demi-kilogramme de viande au prix de 80 centimes le Kg, offert pour la visite du président de la république (Napoléon II) le 20 septembre 1852 et un autre bon identique pour la proclamation de l'Empire en décembre 1852, après le coup d'état du président; 3 bons de 1851, paroisse de Saint Nizier à Lyon.

Rare.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction.

100/150 €

309. [Boucherie]. RARE PORTE COCHON.

Bois sculpté, écarteur.

XIX^e siècle.

Long: 55 cm.

30/50 €

310. [Boucherie]. ENSEMBLE DE 12 PIÈCES (ARRÊTS, ÉDITS) concernant la boucherie, le commerce de viande et bestiaux. 1694-1790. 12 pièces in-4, chacune de 4 à 8 p., en feuilles (certaines extraites de recueils; une déchirée en marge; qq. brunissures).

– 8 février 1694. Arrêt du parlement du Dauphiné qui permet aux habitants de Grenoble de faire venir de la viande détaillée et coupée des boucheries des lieux avoisinants.

– 21 avril 1705. Arrêt du conseil d'état du roi, sur la réunion des nouveaux offices de contrôleurs-courtiers « de toutes sortes de marchandises de volaille, gibier, cochon de lait, agneaux... beurre et fromage », avec les anciens.

– avril 1708. Edit du roi portant suppression des offices de jurés vendeurs visiteurs de porcs.

– décembre 1708. Edit du roi portant création d'offices de contrôleurs-visiteurs de toutes sortes de suifs.

– juin 1709. Edit du roi transformant le droit à payer sur le suif, en un droit sur chaque bœuf, vache ou veau.

– 24 septembre 1709. Déclaration du roi concernant les adjudicataires des droits attribués aux inspecteurs des boucheries & des boissons.

– 1^{er} juillet 1710. Déclaration du roi qui ordonne l'exécution de l'édit du mois de décembre 1708 concernant les suifs, dans la généralité de La Rochelle.

– 15 juillet 1710. Déclaration du roi relative aux droits perçus sur les bœufs, vaches et autres bestiaux.

– 4 septembre 1742. Arrêt du conseil d'état du roi concernant Michel Le Bas, bourgeois de Saint-Lô dont les bestiaux non déclarés ont été confisqués.

– 14 mars 1744. Jugement du lieutenant général de police validant « la saisie de plusieurs vaches pleines, faite sur différents marchands bouchers ».

– 20 août 1774. Arrêt du conseil d'état du roi rendu, entre deux marchands bouchers et les religieux de l'abbaye de Sainte-Geneviève-du-Mont à Paris, ces derniers n'étant pas autorisés à percevoir des droits sur l'occupation de la place Maubert.

–18 août 1790. Lettres patentes du roi au sujet des droits d'aides et d'octrois, « avec injonction spéciale aux bouchers, cabaretiers, aubergistes & autres d'acquitter lesdits droits... ».

Soit 12 pièces. Voir la reproduction.

180/250 €

311. [Boucherie parisienne]. Ensemble de documents manuscrits et imprimés concernant la cession d'un commerce de boucherie à Paris. 1819-1856. [25] f. in-8 et in-4.

Adresses mentionnées, n° 18 de la rue Traversière, « Quartier du Palais-Royal », et rue de la Fontaine Molière. Noms: Cassard, Mignot, Doyharçabal (d'origine basque).

80/120 €

312. [Boucherie parisienne]. Observations relatives au commerce de la boucherie de Paris, présentées par le syndicat de ce commerce à son excellence Mgr. le ministre de l'intérieur, le 23 décembre 1822. [Paris], impr. de Cordier, 1822. In-4, 75 p., en feuilles (débrouché, sans couv., qq. rousseurs et salissures modérées).

60/80 €

313. [Boucherie]. RARE EMBOSSOIR OU POUSSOIR A SAUCISSON.

Fer à piston en bois monoxyle.

Début du XIX^e siècle.

Long: 53,5 cm.

Quelques manques. Vermoulus, usures et petits trous.

Voir la reproduction.

80/100 €

314. [Boyaudier]. LABARRAQUE (A. G.). L'art du Boyaudier. Paris, Madame Huzard, 1822. In-8, de 138 p., broché, couverture d'attente (premier plat détaché, rousseurs).

Édition originale du seul ouvrage français consacré aux boyaux. Comparaison des boyaux animaux: utilisation alimentaire, cordes de violons et de raquettes, remarquable monographie.

Porte le cachet en rouge de l'Institut catholique de Paris plusieurs fois et un numéro 86 987. Envoi de l'auteur.

Très rare. Voir la reproduction.

50/100 €

315. [Économie]. BENOISTON DE CHATEAUNEUF. Recherches sur les consommations de tout genre de la ville de Paris en 1817 comparées à ce qu'elles étaient en 1789. Seconde édition, corrigée et augmentée. À Paris, chez l'Auteur, 1821. In 8, demi-basane, dos lisse orné, étiquette de titre. 2 parties: xvi pp., 157 pp.; [2 ff], 168 pp.

100/150 €

316. BOURGUIGNON SALÉ [pseud. de Victor Claude]. Les derniers grappillons. Contes en vers, sonnets, épigrammes, fables, boutades, naïvetés, épices, etc. Auxerre, Imprimerie Albert Lanier, 1891. In-8, (6), VI, (4), 167, (1bl.)pp., toile verte moderne à la bradel (couverture conservée).

Première édition de ce second volume des menues poésies du « Bourguignon salé ». Présenté comme « les derniers grappillons », ce recueil de vers s'apparente aux dernières trouvailles du poète mais aussi à de petites et maigres récoltes qui nourriront surtout les hommes appréciant le rire, la satire, la désinvolture et la légèreté. Beau frontispice de Lalauze, culdelampe et vignettes de Marius Perret. Très bon exemplaire.

100/150 €

317. LE CASSE-CROÛTE. École française, deuxième moitié du XIX^e siècle.

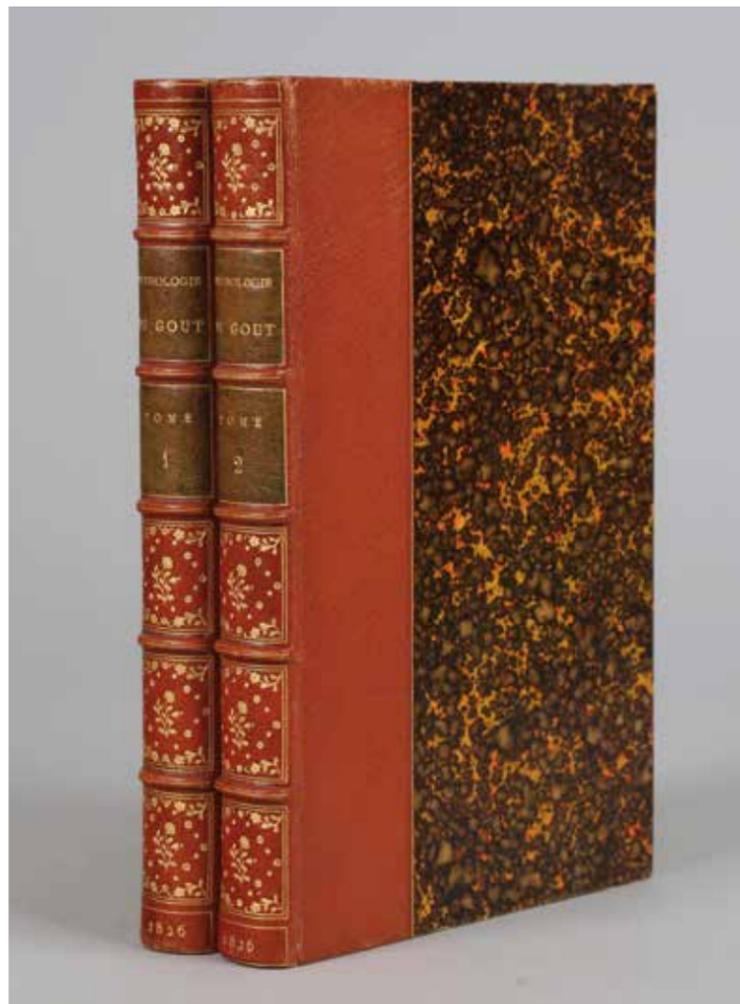
Lavis sur papier vergé.

21, 9 x 17 cm (à vue).

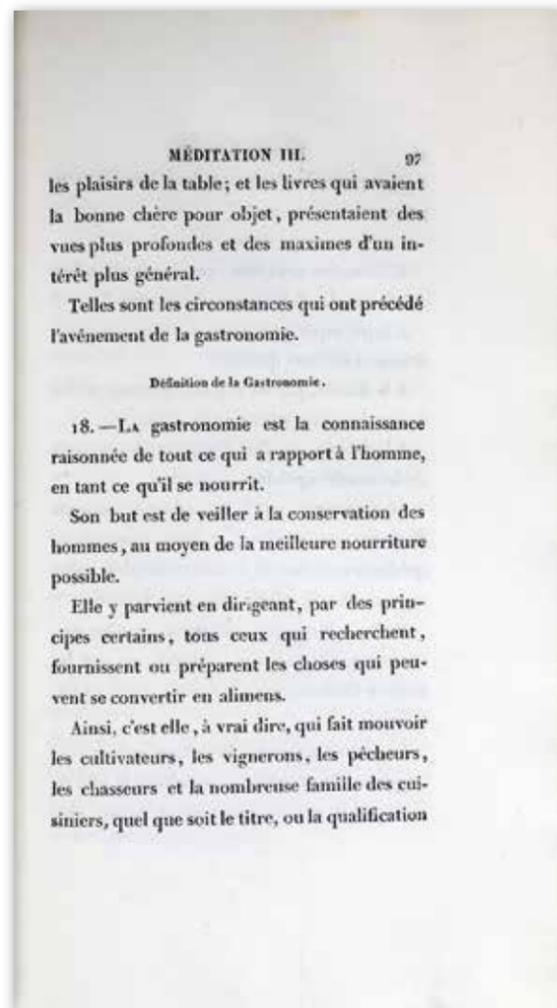
Quelques pliures. Non examiné hors du cadre.

Voir la reproduction.

100/150 €



318

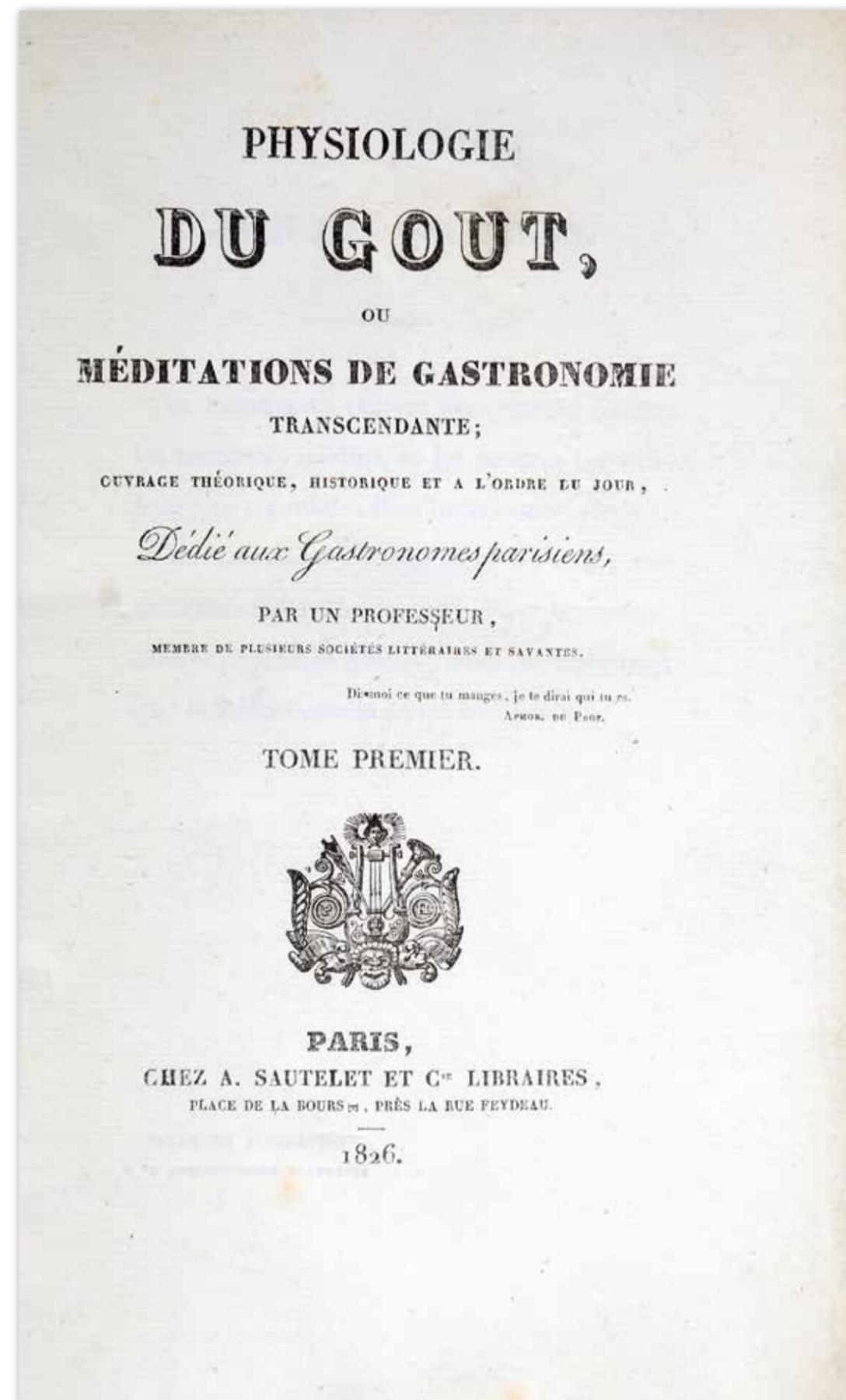


318

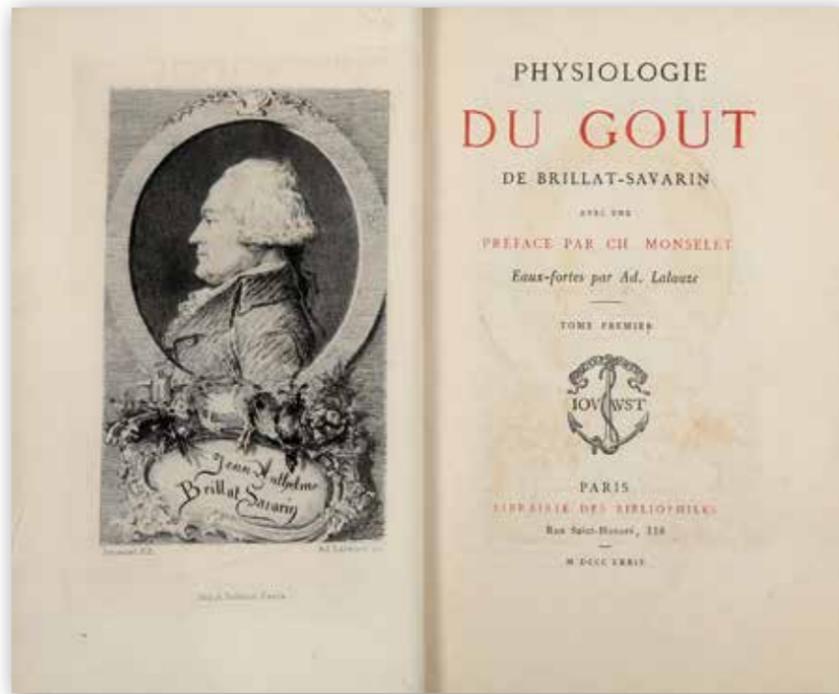
318. [BRILLAT-SAVARIN (Anthelme)]. Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. Paris, Sautetet & Cie, 1826. 2 vol. in-8, demi maroquin orange, dos à nerf richement ornés, pièces vertes, filet doré sur les plats (reliure de la seconde moitié du XIX^e siècle, signée Thivet). (4), XIV – pp. 5 à 390 & (2) 442 pp. (exemplaire non rogné, très frais avec quelques pâles rousseurs sur les tranches et quelques feuillettes, plutôt rare pour cette édition recherchée).
Édition originale rare et très recherchée.

Édition originale et premier tirage avec le « E » de Bourse à l'horizontale dans l'adresse de l'éditeur sur le titre du premier tome. Cette première édition est fort rare, elle fut imprimée aux frais de l'auteur à 500 exemplaires seulement et mise dans le commerce deux mois avant sa mort. De la bibliothèque Alfred Piet avec ex-libris (cat., 1902). Alfred Piet (1829-1901) est l'un des fondateurs de la société des Amis des livres. Oberlé, 144; Vicaire 116; Viel 402.
Voir les reproductions.

3 000 / 5 000 €



318



320



321

319. BALZAC (Honoré de). [BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme)]. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Paris, Charpentier, 1839. In-12, de 484 pp., demi-maroquin prune, dos lisse en partie passé (Reliure de l'époque) (dos en partie passé, gardes brunies, quelques rousseurs).

Nouvelle édition, contenant le Traité des excitants modernes de Balzac en édition originale.

Vicaire, 117.

On joint:

VIARD (Alexandre). Le Cuisinier royal ou L'Art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes; avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Huitième édition, revue et corrigée. Augmentée d'une notice sur les vins par M.M.S.U. Paris, Barba, 1814. In-8, demi-basane mouchetée, dos lisse, pièce de titre en cuir rouge. In-8 de XVI pp. – 447 pp. 150/200 €

320. BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût, avec une préface de Ch. Monselet. Eaux-fortes par Ad. Lalauze. Paris, Librairie des Bibliophiles, 1879. 2 vol. petits in-8, de I – [3 ff. avec frontispice] – XVI pp. – 296 pp.; II – [2 ff.] – 320 pp., demi-maroquin brun à coins, dos à 5 nerfs ornés de roulette dorée, compartiments décorés, tête dorée, filets dorés sur les plats. Reliure de l'époque signée DAVID.

Illustrations de Lalauze. Bel exemplaire.

Voir la reproduction.

100/150 €

321. ROBIDA. BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). Les Aphorismes de Brillat Savarin. [Paris: Auguste Blaizot, 1905]. Grand in-8, 8 ff., couverture illustrée. En feuilles (rousseurs sur la couverture, quelques fentes au dos et quelques légères rousseurs sur 4 planches).

SUITE COMPLÈTE DES 20 ILLUSTRATIONS SUR BOIS DE ROBIDA POUR LES APHORISMES DE BRILLAT-SAVARIN. Cette suite fut publiée par Auguste Blaizot et tirée à seulement 54 exemplaires. Il fut tiré également une eau-forte originale pour la couverture que nous avons pour cet exemplaire. Chaque aphorisme

est imprimé en rouge, entouré par l'illustration de Robida. Exemplaire numéro 53, tiré pour Monsieur Pierre Donze et signé par A. Blaizot. Rare.

On joint:

Gravure du XVII^e siècle illustrant un cuisinier (Vatel?) présentant son banquet dressé aux abords d'un bois (petit trou).

Soit 1 volume et 1 gravure. Voir la reproduction.

200/300 €

322. [Cocagne]. Bassano del Grappa – Discription del paese di chucagna dove chi manco lavora piu guadagna (Description du pays de Cocagne...), Remondini éditeur, 1606.

Burin.

44,5 x 58,5 cm.

Belles marges, belle éprouve sur vergé, colorisée, plis, quelques petits trous et très légères déchirures aux extrémités des marges.

Voir la reproduction.

600/1 000 €

323. [Scène de cuisine]. SCOLARI (Stefano). [c.1650-1687]. La cuisine. D'après Joos Goeimare (1575-1610). Venise, 2 ff. papier Vergé réunis. Feuille: 59 x 84,5 cm. Anciennes traces de pliures, coin droit en bas restauré.

Un exemplaire d'un format différent au British Museum, référence 1877,0811.1053 (38,5 x 29 cm).

Riche en détail, cette scène de cuisine dévoile une abondance de victuailles.

Il s'agit d'une version inversée de l'œuvre Le Christ avec Marthe et Marie de Boetius Adam Bolswert gravée d'après Joos Goeimare,

Cette scène religieuse montrait les trois personnages bibliques se évoluant dans la cuisine. Notre version de dimensions égales à l'original montre Marie tenant un panier de fruit au lieu de lire, le Christ est remplacé par un Chef cuisinier.

Superbe iconographie représentant une multitude d'espèces de poissons et de légumes au XVII^e siècle.

Voir la reproduction ci-contre et page 20.

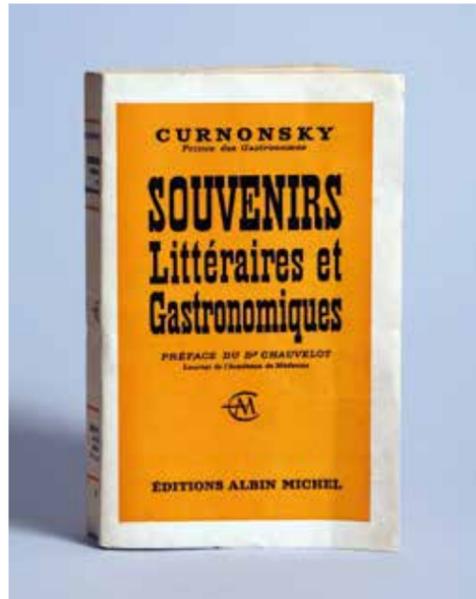
3 500/4 000 €



322



323



326



327



328

324. CURNONSKY et DERYS (Gaston). Souvenirs de tables parisiennes... Celles de nos pères. Paris, L'Office d'éditions d'art, 1933. Grand in-8, broché (1er plat détaché, manque le dos, traces de papier adhésif sur les plats).

Nombreuses reproductions dans le texte.

Exemplaire sur simili-Japon n° 128, exemplaire réservé au Bœuf à la mode, restaurant qui offrait lesdits exemplaires en hommage à ses fidèles clients.

Il est joint :

– **Les desserts exquis.** Recueil des plus excellentes recettes Limoges, Dulac. Plaquette in-folio (taches).

– **2 menus** du Peninsular and Oriental Steam Navigation Company des 27 et 30 mai 1960.

Soit 1 volume et 3 pièces. 50/80 €

325. ENSEMBLE DE 6 OUVRAGES.

– **CURNONSKY** (Maurice Edmond Sailland, dit) et **DERYS** (Gaston). Gaietés et curiosités gastronomiques. Paris, Delagrave, 1933. In-12, broché, couverture imprimée en deux couleurs et décorée (usures et petits manques en pied).

– **CURNONSKY.** La table et l'amour avec la collaboration d'André Saint-Georges. Nouveau traité des excitants modernes. Paris, La clé d'or, 1950. In-12, broché, couverture éditeur, non coupé (petites usures). Exemplaire de collaborateur H.C.

– **CURNONSKY et DERYS** (Denis). Anthologie de la Gastronomie Française. Paris, Delagrave, 1936. In-12, broché (manques les coiffes, plat plié).

– **DURANDEAU** (Mme C). Guide de la bonne cuisinière. Paris, Administration de l'Almanach-Vermot, 1887. In-12, pleine toile éditeur (fatiguée).

– **MUREAUX** (Jean des). La Cuisine au Poisson. Poissons de mer, poissons de rivière, crustacés, mollusques, etc. Paris, S.N.I.I.E.A., s.d. [1945-1946]. In-12 de 254 p., cartonné, dos toilé, illustration au premier plat par Joseph Hémarid (usures, en partie dérelié).

– **TENDRET** (Lucien). La Table au pays de Brillat-Savarin. Chambéry, Dardel, 1934. In-8 de 284 p., broché (dos déchiré aux coiffes).

Soit 6 volumes. 100/200 €

326. CURNONSKY. Souvenirs littéraires et gastronomiques. Préface du docteur Chauvelot. Paris, Albin Michel, 1958. In-12 broché.

Édition originale. Envoi autographe signé.

Voir la reproduction. 30/50 €

327. VILLA (Georges, 1883-1965). [Le mangeur d'escargots (**portrait de Curnonsky**)]. Lithographie, signée au crayon en bas à gauche. Sur feuille 50,5 x 66 cm.

Georges Villa est membre du Cercle des Mortigny où il côtoie notamment le grand couturier Paul Poiret, André Warnod et le célèbre restaurateur Pierre Troisgros. Composition réalisée vers 1910 pour un menu de la société du Cornet, cercle d'illustrateurs et de gastronomes fondé par Georges Couteline, auquel ont pris part les illustrateurs Poulbot, Willette, Léandre et forain.

Voir la reproduction. 200/300 €

328. [Curnonsky] [Cuisine de France] [Cuisine et vins de France]. 190 numéros.

Revue créée par Curnonsky et Madeleine Decure en 1947. Premier numéro: Juillet 1947. La revue initialement « Cuisine de France » devient dès janvier 1948 « Cuisine et vins de France ».

La revue est composée chaque année de 11 publications pour 12 numéros: les mois de juillet-août sont publiés sous une seule publication avec deux numéros.

1947: juillet, septembre, novembre, décembre. (4)

1948: février, mars, avril, juin, juillet-août, septembre, octobre, novembre, décembre. (9)

1949: complet. (11) – 1950: janvier à septembre. (8) – 1951: avril-mai à décembre. (7) – 1952: complet. (11) – 1953: complet. (11) – 1954: complet. (11) – 1955: février, mars, mai. (3) – 1956: avril, octobre. (2) – 1957: complet. (11) – 1958: février à décembre. (10) – 1959: complet. (11) – 1960: complet. (11) – 1961: complet. (11) – 1962: complet. (11) – 1963: complet. (11) – 1964: manque octobre. (10)

Dans le premier numéro, Curnonsky, prince élu des gastronomes, présente sa revue. « *Le goût des bonnes choses de chez nous, l'amour de nos grands vins ont créé, entre tous les braves gens de France, sans distinction de naissance ni de fortune, une fraternité autrement plus solide que celle de la politique. Chez nous, la gastronomie est vraiment « une religion » dans le grand et noble sens latin de ce mot religio, c'est-à-dire: un lien entre les hommes. [...] Nos grands chefs, comme nos bons cuistots et nos bons cordons bleus sont considérés et honorés comme de vrais artistes. [...] Nous donnerons chaque mois des recettes de grands chefs en même temps que des recettes de cuisine simple (bourgeoise ou régionale) qui puissent se réaliser sans peine et aux moins de frais possible.* »

Le premier numéro ainsi fait le lexique des termes de cuisine employés dans « Cuisine de France », parle de la cuisine dans l'Union française en dévoilant la recette du couscous (cuisine africaine), propose un menu d'un déjeuner de famille composé d'un frito de pieds de mouton, de flageolets à la crème, d'une pintade en daube accompagnée de salade et se terminant par un fromage blanc et des fruits. La revue s'intéresse aussi à la cuisine et la santé.

En l'état. Manques. Ruban adhésif. Quelques numéros sont réunis par du ruban adhésif. Voir la reproduction. 100/150 €

329. [Denrées] [Galériens]. Total des vivres consommés sur ladite galère... XVIII^e s., placard in-4.

Document rarissime. C'est une liste de denrées alimentaires (pain, vin, lard, bœuf « molüe », légumes, vinaigre, sel...) qui devait être renseignée et annotée au fur et à mesure de la consommation à bord. Imprimées sur papier fort, on peut supposer que de telles listes, affichées à bord, ou souvent manipulées, n'aient que rarement été conservées. Cet exemplaire n'a pas été utilisé et c'est sans doute la raison pour laquelle il est parvenu jusqu'à nous. 80/150 €

330. [Denrées] [Marine]. Composition de la ration des gens de mer. Du 15 janvier 1785. À Paris, de l'Impr. royale, 15 janvier 1785. In-4, 17 p., illustré d'un beau bandeau gravé sur bois, en feuilles, non coupé, tel que paru (fente au dos).

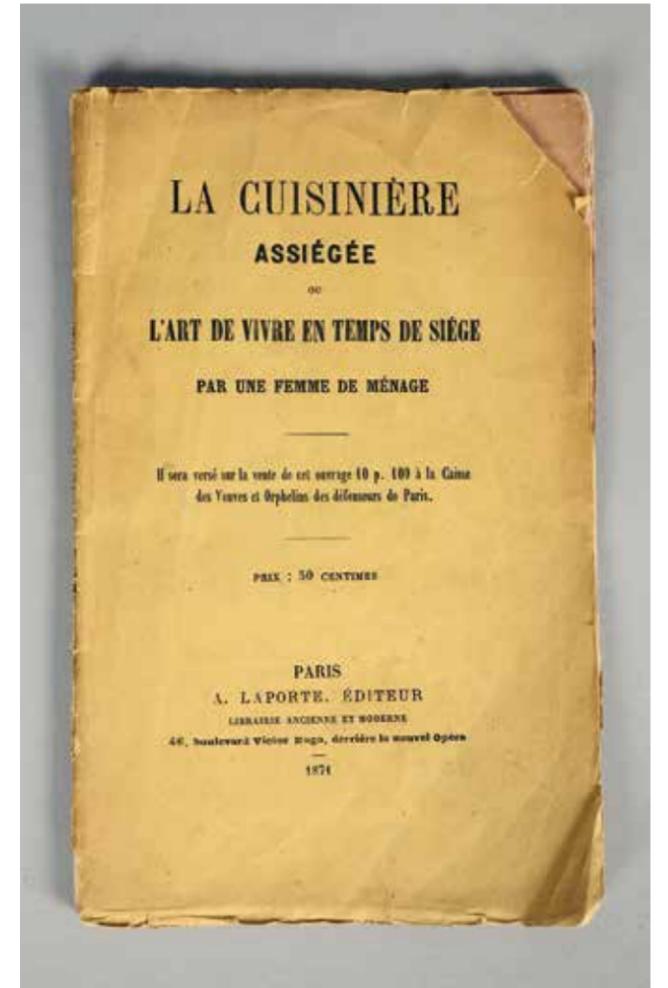
Important règlement royal, qui introduit notamment dans les rations destinées aux marins, la choucroute (désignée sous le terme de « saüer-kraute »), ainsi que l'oseille confite. L'usage des « pois, fèves ou fayols », cuits avec les salaisons, doit être développée, c'est pourquoi le roi ordonne « de faire à bord des vaisseaux des essais répétés pour pouvoir parvenir, soit à cuire les légumes avec les viandes salées sans leur communiquer trop de sel, soit à les préparer séparément, sans gêner le reste du service des cuisines ». Le document définit en outre les menus complets des marins. 100/150 €

331. [Denrées] [Siège de Paris]. Specimen authentique des infâmes spéculations auxquelles a donné lieu le Siège de Paris 1870 – 1871.

Feuillelet contrecollé sur carton fort.

47,8 x 22,7 cm.

L'auteur, un cordon bleu, indique que le Gouvernement a négligé de réquisitionner et de taxer toutes les denrées nécessaires à l'alimentation



332

de la population de Paris et dénonce ainsi les excès déplorables des spéculateurs. Dès lors, la carotte valant normalement 2 fr. atteignait 25 fr.; le 1/2 kilo de galantine (cheval) est passé de 5 fr. à 75 fr.; et le rat habituellement vendu 2 fr. se disputait à 25 fr. (!); quant à la viande de chien au 1/2 kilo enflait de 3 fr. à 50 fr. (!). 200/300 €

332. [Denrées] [Siège de Paris]. La Cuisinière assiégée ou l'Art de vivre en temps de siège par une femme de ménage. Paris, A. Laporte, 1871. In-8 de 36 pp., couvertures de papier jaune (manque angle supérieur).

Rarissime édition originale. La « gastronomie » parisienne lors de l'Année terrible. La Cuisinière assiégée fournit de nombreuses recettes utiles en cas de pénurie: le chat en rôti ou en civet, le cheval en miroton, au gratin, à la ravigote, ou à la rémoulade, le gigot de chien, les côtelettes de chien grillées, les crêpes sans œufs, etc. Il est également fait mention des « prix presque fabuleux qu'ont atteints certains articles de notre alimentation ». Dans l'Année terrible, Victor Hugo se remémorera ce que furent ces temps de famine et de « gastronomie » exotique: « *Nous mangeons du cheval, du rat, de l'ours, de l'âne, Paris est si bien pris, cerné, muré, noué, gardé, que notre ventre est l'arche de Noé: dans nos flancs toute bête, honnête ou mal famée, pénètre et chat, le mammon, le pygmée. Tout entre, et la souris rencontre l'éléphant.* ». Bel exemplaire. Voir la reproduction. 2000/3000 €

333. [Denrées] [Substances militaires]. SIAUVE (E.-M.). Mémoire sur diverses constructions en terre ou argile, propres à faire jouir les petits ménages de l'économie de combustible, et applicables à la cuisine du soldat. *À Paris, chez Ch. Pougens, an XII (1804). In-8, [1] f., 49 p., [3] planches dépliantes en lithographie, broché, couv. muette d'attente (mouillure claire en marge du titre et touchant lég. les pl.).*

Rare description d'un fourneau novateur. L'auteur l'a dédiée à deux personnages desquels il sollicite le soutien au développement de son invention : Chaptal et le ministre Dejean chargé des affaires militaires, et aussi à Benjamin Rumford dont les travaux l'ont inspiré.

50/80 €

334. DESNOIRETIERRES (Gustave). Grimod de La Reyniere et son groupe d'après des documents inédits. *Paris, Librairie Académique Didier et Cie., 1877. In-12, 399 p., frontispice, couvertures conservées, demi-chagrin rouge à coins (dos et partie supérieure du premier plat, légèrement insolés, légères épidermures, reliure moderne).*

40/60 €

335. [Étiquettes]. Collection d'étiquettes, principalement de produits alimentaires. Vers 1940. *Un registre in-4, demi-toile verte à coins (reliure frottée).*

Curieuse collection réunissant de nombreuses étiquettes de produits alimentaires : vins du Rhin, fromages (dont cheddar, Vache qui rit), chocolat, viande en boîte, saumon, qui sont souvent des produits anglais ; mais on y trouve aussi une superbe étiquette de cèpes provenant de Corréze. La fin du volume renferme quelques étiquettes de compagnies maritimes et d'hôtels. Le recueil pourrait avoir été commencé dans un camp de travail ou de prisonniers, comme en atteste la présence, au début du volume, d'exemples de la monnaie-papier d'un camp allemand ; il s'y trouve également 2 cartes à l'effigie du maréchal Pétain.

80/150 €

336. ESCOFFIER (A). GILBERT (Philéas). FÉTU (Émile). Le guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique. *Paris, Flammarion, 1921. Grand in-8, de XIII – 942 pp., toile bleue, titres dorés, couverture (bon état).*

Gérard Oberlé in les fastes de Bacchus et de Comus p. 158 : « Escoffier a rédigé son livre de recettes avec la collaboration d'un autre grand cuisinier, Phil Gilbert qui pendant longtemps occupa la place de chef au restaurant Bonvalet à Paris. Gilbert maniait la plume avec autant de dextérité que la casserole. Favre a dit de lui : "il tourne sa phrase aussi facilement qu'un champignon, la cisèle comme on taille une fleur" ».

50/80 €

337. [Manuscrit] [Société bachique]. Notes & écrits touchant les faits et dires de très mirifique & très puissante société A + B. Registre manuscrit, rédigé en 1881 et 1882. *Fort in-folio, 586 p., enrichi de nombreux documents contrecollés, reliure toile noire, pièce de basane rouge au dos portant « N°1 » (mors fendus, plats tachés, coins frottés, intérieur propre).*

Important document unique qui relate les assemblées, voyages, festivités et festins d'un groupe de médecins, réunis sous la truculente dénomination de « Société vino-pornographique de déambulation géographique et culinaire, cleptomano-photographique, fondée sous la raison sociale : Amour, boulotage, et Cie ». Brillant reflet de l'esprit carabin du temps, il est rédigé dans un style enlevé et jovial, qui n'est pas éloigné de l'univers d'Alfred Jarry et de la pataphysique...

Le siège social est situé à l'hôpital de Lourcine (actuel Hôpital de

Broca, rue Pascal à Paris), ou l'on traite spécialement les maladies vénériennes. Les fondateurs et membres uniques sont Paul Mancet (président), Lucien Riondé (dit Grand Jambier, économiste-trésorier), Paul de Molènes (dit Macaron, syphiliographe), Marcel Lermoyez (dit Merdoyer, accoucheur). Ce dernier se distinguera par la suite, en tant que fondateur du premier service d'oto-rhino-laryngologie à l'hôpital Saint-Antoine (Paris) en 1898 ; il fut membre de l'Académie de médecine à partir de 1911.

Le décès du président survenu en juillet 1882 sonne le glas de la société A+B, qui sans tarder est remplacée par une nouvelle association, dénommée « 3 (A+B)/4 ». L'année 1883 voit la réunion des compères à l'Hôpital Saint-Louis à Paris.

Amplement enrichi de nombreux documents tels que menus, notes d'hôtels, étiquettes de bonnes bouteilles, photographies, ce manuscrit est d'une lecture fort distrayante. L'excursion au Crotoy des 3 et 4 mars 1883 est notamment illustrée d'un splendide menu concocté par nos sociétaires fort inspirés. En mai de la même année, ils accomplissent un long périple de Paris à Budapest, et c'est en juillet qu'ils se déplacent au Tréport, station désignée dans le recueil sous le nom d'« Extrêmementcochon » : c'est l'un des multiples exemples de l'imagination rabelaisienne de nos compères...

Voir la reproduction.

1 000/1 500 €

338. ▲ LABOUREUR – PETRONE. Le Satyricon. *Éditions de la Sirène, 1922. In-12, demi-velin à coins à la bradel (couvertures et dos conservés).*

Traduit par Laurent Tailhade. Illustré par LABOUREUR d'une vignette et de 6 dessins hors-texte reproduits au trait sur fonds de différentes couleurs.

Exemplaire non justifié.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour.

Provenance : Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal.

30/50 €

339. PRUNIER (Simone). La Maison. The History of Prunier's. *London, Longmans, Green & Co, 1957. In-8, reliure pleine toile éditeur sous jaquette (petits défauts à la jaquette).*

Première édition, illustrée hors-texte de reproductions photographique montrant les établissements Prunier de Paris et de Londres et une partie de leur personnel. L'auteur est la petite-fille d'Alfred Prunier qui fonda son restaurant à Paris en 1872. En 1935, un établissement fut ouvert à Londres par la même famille. Envoi autographe signé à M. Pierre Baudoin.

On joint :

– **FILIPPINI (Alessandro).** The Table: how to buy food, how to cook it, and how to serve it. *N.Y., Webster, 1889. In-8, pleine toile grise de l'éditeur (rel. usée, salie et déboîtée, premier cahier détaché, marges jaunies).*

Ex-libris manuscrits datés 1919 et 1920 dont un d'une comtesse.

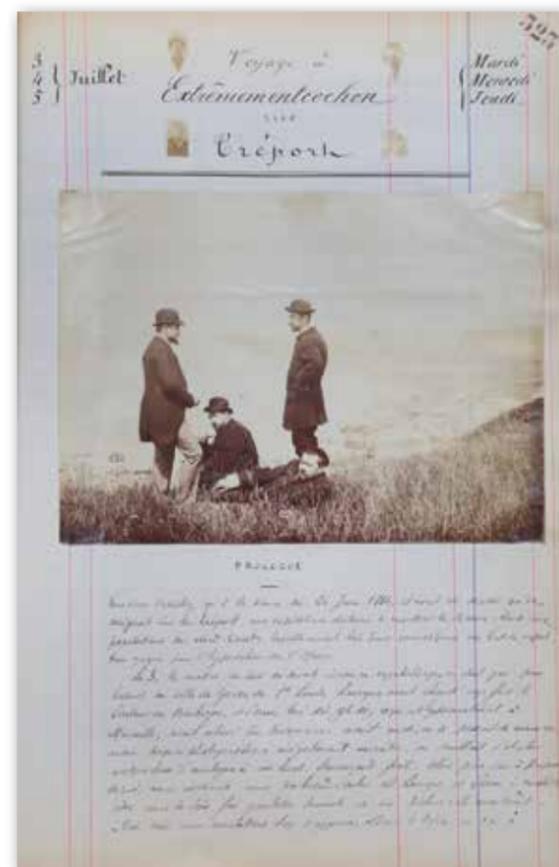
– **GRIBBIN (H.).** Suitable Goods for Hot Plates. Recipes for Muffins, Pikelets, Crumpet, Scones, etc. *London, Maclaren & Sons, [1920]. In-12, reliure éditeur toile ocre, titre en noir au plat sup. (sans jaquette).*

Soit 3 volumes.

50/80 €

340. ROBERT de MASSY (J.). Des halles et marchés et du commerce des objets de consommation à Londres et Paris. *Paris, Imprimerie impériale, 1861-1862. Trois parties en 1 vol. grand in-8, demi-chagrin rouge, dos lisse orné (rousseurs éparses).*

100/150 €



337



337



337



341

341. [Enologie]. SALLENGRE, Albert-Henri Histoire de Pierre de Montmaur. *La Haye, Chr. van Lom, P. Gosse & R. Alberts, 1715. Deux parties en 2 vol. in-8, veau, dos à nerfs richement orné, pièces de titre en maroquin rouge, tranches rouges (reliure de l'époque). Frontispice, 2 ff. n.ch., CXXXII pp.ch., 3 f.n.ch. [errata épître], 316 pp.ch., 6 pl. pour la 1^{re} partie; un frontispice, 1 f. n.ch., 312 pp. ch. et 2 pl. pour la deuxième partie.*

Cohen, 937; Oberlé, 374.
Édition originale, très rare.

Prenant la suite de Bayle qui s'était intéressé à ce curieux personnage du début du dix-septième siècle, l'auteur de l'Éloge de l'ivresse décrit la vie de Pierre de Montmaur, paresseux et médisant, parasite et cependant professeur de grec au Collège royal, qui fut la tête de turc de Ménage, de Balzac, et d'autres beaux esprits. Le recueil contient les pièces satiriques qu'il suscita, éclairant ainsi les mœurs littéraires de l'époque.

Montmaur disait à ses amis: « Messieurs, fournissez les viandes et le vin, et moi je fournirai le sel », aussi le répandit-il à profusion sur les tables où il était reçu. L'ouvrage est intéressant du point de vue de la gastronomie: tout un poème sur la Metamorphose de Gomer en marmite roule sur la cuisine, les vins, etc.

L'illustration, qui comprend 8 figures satiriques à pleine page gravées à l'eau-forte et un frontispice, répété, gravé par Bleyswyk, reprend des figures du siècle précédent du Barbon de Balzac ou des œuvres de Ménage. *Voir la reproduction.* 150/200 €

342. [VIALARDI (Francesco Maria)]. La Contre-lésine, ou plustost Discours, constitutions et louanges de la libéralité, remplis de moralité, de doctrine et beaux traits admirables, augmentez d'une comédie intitulée: les Noces d'Antilésine, ouvrage du Pasteur Monopolitain, et traduit nouvellement de l'italien. *À Paris, chez Rolet Boutonne, 1618. In-12, [8 ff.] – 260 ff., vignette gravée au titre, basane marbrée, dos à nerfs orné, double filet sur les plats (usures, frottements, coins émoussés, mouillure importante en bas de pages et exemplaire coupé court sur la marge supérieure).*

Seconde édition de la traduction française, elle est ornée d'une très belle vignette au titre gravée par Gaultier. Passionnant et élogieux ouvrage relatif à la libéralité relatif à la compagnie de la contre lésine ou de la marmite grasse; le vin y est cité à plusieurs reprises: «[...] Mithridates ordonna un certain prix pour celui qui seroit plus vaillant champion à humer la divine liqueur. Homère ne savoit par où commencer ses ouvrages poétiques s'il n'avoit auparavant vidé la divine bouteille [...]» 200/300 €

343. [VIALARDI (Francesco Maria)]. La Contre-lésine, ou plustost Discours, constitutions et louanges de la libéralité, remplis de moralité, de doctrine et beaux traits admirables, augmentez d'une comédie



343

intitulée: les Noces d'Antilésine, ouvrage du Pasteur Monopolitain, et traduit nouvellement de l'italien. *À Paris, chez Rolet Boutonne, 1618. In-12, [8 ff.] – 260 ff., vignette gravée au titre, veau marbré, dos à nerfs richement orné, (coins et coiffes émoussés, début de fente au mors inférieur du premier plat, 2 trous de vers en bas des ff.).*

Seconde édition de la traduction française, elle est ornée d'une très belle vignette au titre gravée par Gaultier.

Passionnant et élogieux ouvrage relatif à la libéralité relatif à la compagnie de la contre lésine ou de la marmite grasse; le vin y est cité à plusieurs reprises: «[...] Mithridates ordonna un certain prix pour celui qui seroit plus vaillant champion à humer la divine liqueur. Homère ne savoit par où commencer ses ouvrages poétiques s'il n'avoit auparavant vidé la divine bouteille [...]» *Voir la reproduction.* 150/200 €

344. VIARD (A.). FOURET et DÉLAN, hommes de bouche. Le Cuisinier impérial de la ville et de la campagne (ex-cuisinier royal). Vingt-troisième édition augmentée de 200 articles nouveaux par Bernardi, officier de bouche [...]. *Paris, Barba, 1854. In-8, de 5 ff.; 816 pp. et 13 planches dans le texte., demi-basane brune frottée, dos à nerfs. Voir la reproduction.* 50/80 €

345. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.

– [Généralités]. **BAUTTE (A.).** A travers le monde Culinaire et Gourmand; Critique de la Cuisine et de l'administration des grands hôtels et restaurants mondains, des Familles princières et de la haut bourgeoisie. *Paris, Nilsson, 1910. In-12, de XI-335 p., broché (bon état). Édition originale.*

– [Pâtisserie]. **AUDRAN (H.M.).** Les 1000 meilleures recettes de pâtisserie bourgeoise. Entremets sucrés, gâteaux – pâtisserie – petits fours [...]. *Paris, Bornemann, 1919. In-12, broché.*

– [Généralités] **ROBERT-ROBERT.** Le guide du gourmand. *Paris, Grasset, 1925. Nouvelle édition mise à jour. In-12, cartonnage éditeur (quelques tâches).*

«Maxim's. Ce nom fait frémir les mères, au fond des provinces, tant est tenace la légende et universelle la gloire des vaudevillistes. Certes, on voit encore de charmantes convives chez Maxim's, mais le dîner, et surtout le déjeuner, n'ont pas la folle gaieté des après-soupers. Cuisine excellente. Très bon vins [...]»

– [Cocagne]. Almanach de Cocagne pour l'an 1920. Paris, Éditions de la Sirène, 1919. In-12, broché (intérieur frais, non coupé, couverture décollée du dos).

Almanach gastronomique dédié «aux vrais gourmands et aux francs buveurs». Illustrations de Laboureur, Raoul Dufy...

Soit 4 volumes. 100/120



344

■ Épices, légumes, botanique

346. [Agrume]. RARE PRESSE-AGRUMES.

Métal argenté et cristal, la base circulaire est soutenue par une anse et présente un versoir. Angleterre, circa 1910. Orfèvre: MAPPIN & WEBB. Signé et numéroté 18738. H.: 10 cm. L.: 17 cm. *Voir la reproduction.* 50/80 €

347. [Agrume]. PRESSE-CITRON.

Métal argenté en forme de pince, composé de deux fourchettes et d'un support découpé et ajouré retenant les pépins de citron. Orfèvre: CHRISTOFLE. L.: 20 cm. *Voir la reproduction.* 50/80 €

348. [Arbres fruitiers] [Pologne]. Catalogue des différents arbres fruitiers qui se trouvent à vendre au jardin d'Ossiek, et dont la plupart des sortes excellentes ont été tirées à grands frais & avec beaucoup de soin de l'étranger & des premiers jardins du pays. *Osiek, mars 1799. In-4, [8] p., certaines répétées, en une feuille pliée telle que parue.*

Document très rare. C'est en quelque sorte un catalogue commercial proposé par Mathias Prochaska, jardinier du baron de Larisch, à Ossiek, en Galicie orientale (Pologne). Rédigé en 3 langues (français, allemand et polonais), il offre une longue liste d'arbres fruitiers: abricotiers, pêchers, pommiers et poiriers (38 variétés!), pruniers et cerisiers, mais également ceps et vigne... et ananas! 150/200 €

349. [Aromates]. 2 MORTIERS ET LEUR PILON.

Bois. XIX^e siècle. H.: 8,5 et 10,5 cm. Diam.: 22 et 24,5 cm. Vermoulu. Il est joint: **HACHOIR A FINES HERBES.** XIX^e siècle. Long.: 24 cm. *Voir la reproduction.* 40/50 €

350. [Aromates]. 2 HACHOIRS.

Fer. L'un avec manche à décor de bec de canard, l'autre à décor gravé sur la lame. XIX^e siècle. Long.: 29 et 30 cm. *Voir la reproduction.* 40/50 €

351. [Asperge]. GOUGE OU COUTEAU À ASPERGE.

Fer, manche en bois. Long.: 48 cm. Suffisamment long, solide et aiguisé, cet outil permet d'aller chercher les asperges dans les profondeurs de la terre sans les abimer, en déterrants les fortes racines. *Voir la reproduction.* 20/30 €

352. BARATTE À BEURRE ET SON PILON.

Bois cerclé de métal. H.: 78,5 cm. 60/80 €

353. MOULE À BEURRE.

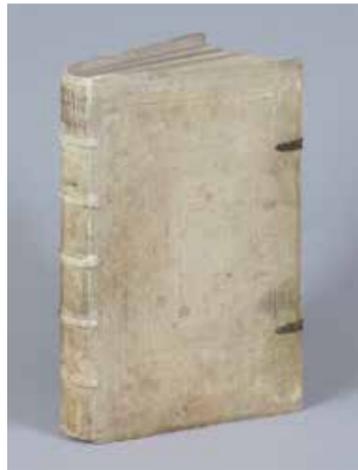
Bois monoxyle, intérieur rudenté, le fond à décor d'une fleur, manche. XIX^e siècle. Long.: 34 cm. Vermoulu. Fissure. *Voir la reproduction page 100.* 20/30 €



354. [Boulangerie]. Saint Honoré, Patron des Boulangers. Lithographie en couleurs entourée de 2 cantiques et 2 oraisons. Pellerin & Cie, Imagerie d'Épinal N° 2037. Petit trou sur la marge en haut à gauche. 40 x 29,2 cm. 15/30 €



355



356



356



356



000

355. COMBLES (de). L'école du jardin potager. Contenant la description exacte de toutes les plantes potagères. Troisième édition, augmentée du Traité de la Culture des Pêchers; & à laquelle on a joint la manière de semer en toute saison. Paris, Didot le jeune, Delalain, 1780. 2 vol. in-12, veau marbré de l'époque, tranches mouchetées, dos ornés à cinq nerfs, pièces de titre (coiffes arrachées, débuts de fentes aux mors et une petite fente à undos). Frontispice, vignette de titre répétée. I: fr. – VI pp. – 512 pp. 120 pp. – II: ff. titre – 386 pp. – XII pp. – 167 pp. Voir la reproduction. 100/150 €

356. CRESCENZI (Pietro de). New Feldt und Ackerbaw: Darin[n] en Ordentlich begriffen Wie ma[n] auss rechtem Grund der Natur, auch langwiriger erfahrung in 15. Bücher beschrieben, welcher gestalt jedes Landgut, Bevorab der Acker und Fruchtfeldt der Landsart gelegenheit bey rechter zeit auff's beste zubestellen vnd mit allerhand Feldarbeit recht zuversorgen [...]. Gedruckt zu Franckfort am Mayn durch Peter Schmid in Verlegung Sigmund Feyrabend, 1583. In-folio, [6] f. (le dernier blanc), 566 p., [6] f. (le dernier portant une grande marque d'imprimeur gravé sur bois). [Sign.] (6 (le dernier blanc), A 4 – ZZZ 4, AAAA 4-CCCC 6), reliure germanique de l'époque, peau de truie sur ais de bois, dos à 5 nerfs, titre manuscrit sur étiquette ancienne, plats estampés à froid d'une plaque centrale et d'un triple encadrement de roulette, fermoirs de cuivre (frottements sans gravité, coins un peu découverts; trav. de vers au contreplat sup.; titre un peu sali avec grattage et restauration au dos; auréole angulaire en marge des tous premiers f., brunissures ordinaires dues à l'encre et la nature du papier).

Première édition de cette importante compilation d'économie rurale, source historique et technique d'une grande richesse sur les travaux des champs, les plantes, la pêche et la chasse et tout ce qui touche à l'économie rurale. Le thème de la chasse, particulièrement développé, est amplement illustré de scènes d'actions et de vues

de pièges, et comporte 3 pages de musique cynégétique. Un autre important chapitre comportant de nombreuses illustrations est celui touchant à la distillerie.

Elle se base sur les travaux de Pietro de Crescenzi, (dit aussi Crescentiis, en français occasionnellement Pierre de Crescens, 1230 – vers 1320?), magistrat et agronome italien, auteur du célèbre Ruralia commoda, traité des connaissances agricoles composé vers 1300. De cet ouvrage fort estimé, qui avait circulé sous forme manuscrite tout au long des XIV^e et XV^e siècles, l'on publia une première édition à Augsbourg en 1471. On en fit plusieurs traductions, et la première en français parut en 1486, la première en allemand en 1493. Par la suite il fut également proposé en italien (1495), russe, polonais et tchèque. Notre édition de 1593, très enrichie, paraît sous le nom de Crescenzi dont elle emprunte la notoriété: il s'agit d'une riche compilation qui dépasse largement le travail original de l'agronome italien.

Titre en rouge et noir, avec belle vignette gravée sur bois à scène champêtre. Outre des lettrines, la vignette du titre et la marque de l'imprimeur à la fin, l'illustration entièrement gravée sur bois se compose de nombreuses figures dans le texte, et d'une belle planche dépliant montrant les différentes parties du cheval (entre les p. 140 et 141). Trois figures ont été coloriées p. 274-275. Bel exemplaire en reliure germanique d'époque. USTC, 677098; VD 16, P1837. Voir les reproductions. 1 500/2 000 €

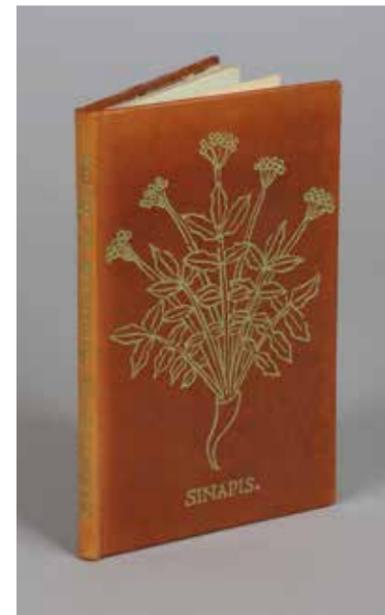
357. [GARNIER, Jardinier du Roi] ou [MORIN (Pierre)]. Nouveau Traite de la Culture des Jardins Potagers, contenant la manière d'en bien choisir & disposer le fonds; les ouvrages propres à chaque saison pour les tenir en état; & les soins nécessaires pour cultiver avec satisfaction toutes sortes de plantes potagères. Paris, Charles de Sercy, 1692. In-12, vélin patiné brun, dos à nerfs. [5 ff. non ch.], 285 pp., [7 pp. non ch.]. les 6 dernières pages des tables ont été grignotées (sur plusieurs centimètres).

Rare édition dans laquelle on apprend à cultiver asperges, artichaut, absinthe, basilic, cerfeuil, fenouil, groseilles, fraisières, melons, muscats, navets, pimprenelle, sauge, topinambours, verjus... Provenant de la bibliothèque d'un grand jardinier. 2 dessins d'époque à l'encre, illustrant une plante et une autre dans un calice (dessins naïfs). 100/200 €

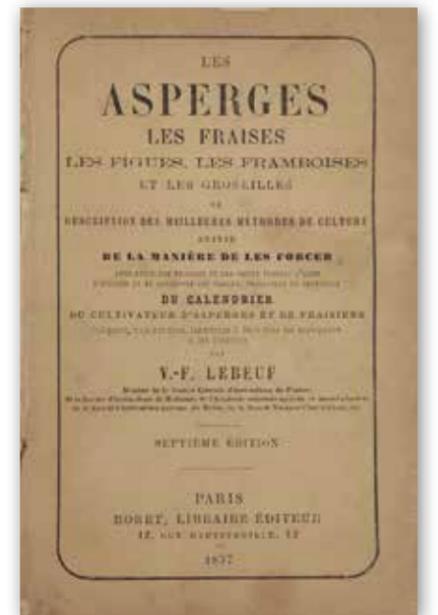
358. GIBault (Georges). Histoire des légumes. Paris, Librairie horticole, 1912. In-8, VIII pp., 404 p., figures dans le texte, broché (moullure et déchirure sur le plat, non coupé en partie, qq. pages malmenées en bordures, petites mouillures éparses, commence à se dérelier). Bitting, 182. 80/120 €

359. ▲ [Moutarde]. JOBARD. Essais sur la moutarde de Dijon. [Réimpression de l'édition de Garnier 1854, ancien archiviste de Dijon]. Luzarches, D. Morcrette, 1978. In-12, 32 pp., demi-bradel vert, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, couverture conservée. Vue de Dijon et 14 bois gravés, reliure de basane fauve, ornée de deux figures de plants de moutarde dessinée au début du XVI^e siècle (dos lisse insolé, sinon en parfait état).

Exemplaire dédié par l'éditeur à Raymond et Mari Oliver. De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfou. Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfou au Palais Royal. Voir la reproduction. 40/60 €



359



361

360. LA QUINTINYE (Jean de). Instruction pour les jardins fruitiers et potagers. Avec un traité des orangers, suivi de quelques réflexions sur l'agriculture. Paris, Claude Barbin, 1690. 2 vol. in-4, veau caillouté, dos orné (Reliure de l'époque, débuts de fentes aux mors, coins émoussés, quelques feuillets roussis).

Édition originale, ornée d'un portrait-frontispice, de 13 planches (dont 2 dépliantes) et de bandeaux historiés et de lettrines gravés. La Quintinye, directeur général des jardins fruitiers et potagers du roi, demeura un auteur agronomique de référence durant tout le XVIII^e siècle. Son ouvrage fut rapidement réédité et beaucoup feront par la suite son éloge, notamment Le Berryais avec son Nouveau La Quintinye publié en 1775. Pritzel, n° 5075; Quérard, IV, 555. 1 500/2 000 €

361. [Fruits et légumes]. LEBEUF (V.-F.). Les asperges, les fraises, les figues, les framboises et les groseilles, ou description des meilleures méthodes de culture... Paris, Roret, 1877. In-16, broché (dos défratché, extrait d'un cartonage, annot. au crayon bleu).

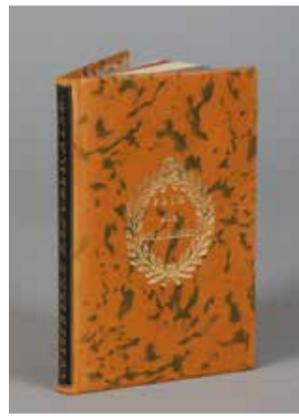
Illustré de 27 figures gravées sur bois dans le texte. On joint: BALLEDEnt (H.). Traité de culture rationnelle des asperges et des fraises en terrain sablonneux. Paris, Maison rustique, [vers 1900]. In-12 broché (couv. usée et tachée intérieur propre). Soit 2 volumes. Voir la reproduction. 50/80 €

362. [Légumes]. Instruction sur la culture des turneps ou gros navets. À Paris, de l'Impr. royale, 1785. In-4, 8 p., en feuilles. Instruction imprimée par ordre du roi, visant à promouvoir la culture de ces navets (les turneps, et les raves ou « rabioules ») propres à l'alimentation du bétail. La plupart des provinces de France ayant souffert de la sécheresse en cette année 1785, le fourrage manque, et ces précieux navets qui pourront être plantés en juillet viendront assurer aux bestiaux leur nourriture du prochain hiver. 50/80 €

363. [Agriculture]. MAZEAS (Goulven). Petite histoire bretonne de la pomme de terre. Brest, Imprimerie Commerciale & Administrative, 1940. In-8 de 217- (2) pp. broché. Envoi fêtant l'anniversaire à « une grande merveille » et « ô roi des légumes ». 30/40 €



364



365



367

364. [Poivre noir]. MELI (Cavaliere Domenico). Nuove esperienze ed osservazioni sul modo di ottenere dal pepe nero il peperino e l'olio acre e su l'azione febrifuga di queste sostanze. Milan, Giuseppe Des-tefanis, 1823, in8, 1pl., IVpp., p. 3 à 136. Manque probablement (1) f de faux titre, broché.

1 planche en noir représentant un poivre noir.

Domenico Meli était docteur en philosophie, médecine et chirurgie, et professeur d'obstétrique et chirurgien à Ravenne. Cette brochure écrite en italien a pour titre français « Nouvelles expériences et observations sur la manière d'extraire du poivre noir le piperin et une huile acre et sur l'action fébrifuge de ces substances ». Elle comprend deux parties distinctes : l'une est chimique et l'autre médicale. L'auteur fait état des découvertes des chimistes Oerstaedt, Pelletier et Poutet sur le principe alcalin du poivre noir. Il décrit les procédés qu'ils ont suivis afin d'extraire du poivre noir une base salifiable, qu'ils nommèrent le piperin. Il démontre la vertu fébrifuge (ayant la propriété de combattre la fièvre) de cette substance. Il indique aussi les nouveaux procédés chimiques du comte Paoli à ce sujet. Dans la seconde partie de l'ouvrage, l'auteur se livre à de nombreuses recherches sur l'usage du poivre en médecine à travers l'histoire. Il souligne en particulier le recours au poivre pour son action fébrifuge. Il ne reconnaît pas les mêmes avantages à un autre principe huileux très acre qu'on sépare également dans la préparation chimique du piperin, et dont la propriété fébrifuge lui semble inférieure. Voir la reproduction. 100/150 €

365. ▲ [Pommes de terre]. MORCRETTE (Daniel). Éloge de la pomme de terre et de Madame Merigot. IX p. sur papier teinté bleu [suivi de] La cuisinière républicaine qui enseigne la manière simple d'accommoder les Pommes de terre; avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver. Paris, Mérigot, l'An III. 42p. Réimpression, Luzarches, Morcrette, 1976 [suivi de] De quelques façons antérieures d'accommoder les « truffes ». 18 p. sur papier teinté rouge. Réunion de 3 textes dont un en fac-similé. In-16, basane fauve marbrée, dos lisse, étiquette de titre sur fond noir, le premier plat doré du titre entouré d'une couronne de lauriers surmontée d'un bonnet phrygien. Bon état.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour avec Ex-Libris.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/60 €

366. ▲ PAILLIEUX (Nicolas-Auguste) & **BOIS** (Désiré). Le Potager d'un Curieux. Histoire, culture & usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues. Troisième édition entièrement refaite. 80 figures dans le texte. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1899. In-8, de XVI, 678 pp., fig. in-texte; demi-chagrin havane, dos à nerfs.

Troisième et dernière édition, la plus complète. Bon exemplaire de ce livre qui reste encore de nos jours l'un des plus meilleurs sur le sujet.

Des bibliothèques A. Garrigues et Raymond Oliver avec Ex-libris.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. 80/120 €

367. [Pommes de terre]. ROZE (Ernest). Histoire de la pomme de terre... Paris, Rothschild, 1898. In-4, percaline, dos lisse avec étiquette de titre en cuir, couvertures conservées (2 f. non chiffrés - XII - 464 pp.). Unique et rare édition de cet ouvrage fondamental; table très détaillée. 158 figures (plants, documents anciens; une très belle planche double en couleurs (la célèbre aquarelle du musée Plantin, 1588; montrant la pomme de terre, sa tige et ses fleurs, telle qu'elle était lorsque Charles de l'Écluse l'introduisit en Hollande et en Italie à l'époque).

Voir la reproduction.

200/300 €

368. [Sel]. PAIRE DE SALERONS.

Argent (950 millièmes), la base de forme chantournée ornée de feuillages et enroulements supporte un réceptacle polylobé.

Orfèvre: E.D.

Style Louis XV.

Poids otal: 143 g.

H: 4, 5 cm. L: 8 cm.

On y joint:

PAIRE DE PELLE À SEL.

Argent (950 millièmes), modèle coquille.

Poids total: 8 g. Voir la reproduction page 91.

50/80 €

369. SERRES (Olivier de). Théâtre d'agriculture et Ménage des Champs, où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens que par l'expérience. Remis en français par A.M. Gisors. Paris, Meurant, An XI-1802. 4 vol. in-8, illustré de 3 planches en frontispice. I., frontispice, XXVII, 632 pp.; II., (2) ff., frontispice, 627 pp.; III., frontispice 614 pp.; IV., (2) ff., IV, 639 pp., reliure demi-basane fauve mouchetée, dos lisse à faux nerfs soulignés de roulettes dorées, pièce de titre de veau rouge (reliure du milieu XX^e siècle) (Reliures en parfait état, intérieur très frais sur papier vergé). 600/800 €

370. [Sucre]. PINCE OU SÉCATEUR À SUCRE « CANDI ».

Fre.

XIX^e siècle.

Long.: 21,5 cm.

Il est joint:

2 RARES MARMITES DE DÎNETTE.

Fonte.

XIX^e siècle.

H.: 6 cm. Diam.: 10 cm. Voir la reproduction page 91.

80/100 €

Tabacologie



371

371. BLOCH (Bernard). PAIRE DE POTS A CIGARETTES en forme d'un cuisinier et d'une cuisinière en faïence peinte polychrome.

Ils sont représentés devant leurs fourneaux à la marmite, vêtus respectivement de leur tablier et de leur coiffe. L'homme (marqué en creux BB, n° 5537, et d'un triangle) est muni d'une cuillère en bois et d'un jeu de clés, la femme (marquée en creux BB, n° 5536, et d'une étoile) d'une casserole.

21,5 x 16 x 14 cm.

Fin XIX^e - début XX^e siècle.

Cuisinier: petits accidents et petits manques. Usures à la polychromie.

Cuisinière: Accidentée et recollée. Craquelures à l'engobe. Accidents et manques.

Bernard Bloch se rendit célèbre principalement pour sa production de boîtes à tabac figuratives et tout autre produits relatifs au tabac, grâce à son goût raffiné et des figurines très détaillées.

Voir la reproduction. 200/300 €



372



372



372

372. NEANDER (Jean). Traicté du tabac, ou Nicotiane, Panacee, Petun: autrement Herbe de la Reyne, avec sa preparation & son usage, pour la plupart des indispositions du corps humain, ensemble les diverses façons de le falsifier, & les marques pour le recognoistre [1] [...] [suivi de] MAGINET (P). La thériaque française. Avec les vertus, et propriétés d'icelle selon Galien. Mises en vers françois par Pierre Maginet Pharmacien Salinois. Et dispensé publiquement à Salins par ledict Maginet, & Claude Thouverey Pharmaciens en l'an 1623 [2]. Lyon, Barthelemy Vincent, 1626 - Lyon, Barthelemy Vincent, 1623. In 8, plein vélin teinté « havane », dos lisse, titre doré sur pièce de titre en maroquin brun.

[1] de 4 ff.n.ch. y compris le titre, 342 pp., 1 ff.n.ch. Ex-Libris raturé sur la page de titre.

Édition originale de la traduction française par Jacques Veyras du premier ouvrage du médecin allemand Jean Neander. Elle est illustrée de 7 planches dépliantes et de 2 figures in-texte à pleine page.

Ouvrage curieux et riche en recettes médicales dans la composition desquelles entrent les feuilles ou d'autres parties du tabac. L'auteur voit dans le tabac une petite panacée, affirmant qu'il apaise la faim et la soif et peut servir d'antidote en cas d'empoisonnement à l'ellébore. Il souligne également l'importance des hollandais dans l'importation du tabac d'Amérique en Europe. Y sont abordés la culture, la cueillette, la transformation, le stockage du tabac, ainsi que la façon de le fumer au moyen de pipe.

[2] de 90 pp., 1 ff.n.ch.

Édition originale très rare de cet étonnant poème pharmaceutique et médical composé par un pharmacien de Salins. Se présentant comme une adaptation et un commentaire des textes de Galien, l'ouvrage contient de nombreuses recettes, la description de plusieurs plantes et substances pharmaceutiques, ainsi que des images et des symboles frappants, marqués du sceau de la rhétorique pré-baroque.

Le texte du poème est imprimé en élégantes lettres italiennes; les extraits de Galien en latin sont donnés en caractères romains. Belle marque typographique de l'éditeur sur la page de titre.

L'ouvrage est dédié à Messire Nicolas de Guyerche, Grosion, seigneur d'Andelost, Chevigney, Mignot, Pymont, &c. Capitaine pour sa Majesté d'une Compagnie de Cavallerie.

L'approbation, datée du 18 mai 1623, est signée Fr. I. Chavanon Docteur en Théologie.

Les feuillets liminaires contiennent plusieurs pièces en vers adressées à Maginet ou concernant la pharmacie.

Ensemble de 2 textes en éditions originales (La première en français pour Neander).

Quelques mouillures essentiellement marginales.

Provenance:

Bel Ex-Libris gravé de Joanes Bardin Presbyter sur la première garde ainsi que celui de Michel de Bry: « Pro captu lectoris ». (« Les livres ont leur destinée »), provenant de la Bibliothèque d'un humaniste, deuxième partie, Gastronomie. Paris Hôtel Drouot, vente Ader Picard des 22 et 23 juin 1970, numéro 314.

Voir les reproductions.

1 500/2 000 €



373



373

du thé, l'indien du chocolat. Au bas de chaque planche on voit la plante. Joli bandeau gravé signé Ogier, montrant les trois personnages réunis, et lettrine avec une licorne, répétés en tête de chaque partie. Le frontispice représente les trois personnages autour d'une même table. Belle édition augmentée d'un supplément au traité du chocolat indiquant le choix du cacao, sa préparation pour le rôtir en donnant au cacao le degré de torréfaction qui lui convient. On parle aussi des vanilles, de la composition de la pâte du chocolat avec 3 recettes. Voir les reproductions. 600/1 000 €

374. [Thé] [Chine]. ENSEMBLE DE 12 DESSINS SUR PAPIER DE RIZ illustrant la fabrication et la commercialisation du thé: cueillette, tamisage, séchage... Quelques accidents aux illustrations notamment en bas à droite ne touchant pas l'illustration, sauf pour la 2^{ème} planche.

Les illustrations sont retenues par un cadre de soie rouge contrecollé sur papier. Album oblong grand in-8, reliure en soie pourpre (un plat détaché. Accidents et trous de vers). 17,4 x 24,8 cm. XIX^e siècle. Voir les reproductions. 200/300 €

375. MOULIN À CAFÉ.

Cubique et violonné en bois naturel soutenu par 2 colonnes, tiroir à bouton en faïence, laiton, manivelle en «S» en acier et bouton en bois. XIX^e siècle. H.: 24,5 cm. Tiroir bloqué. 80/100 €

376. MOULIN A CAFÉ.

Cubique en bois avec tiroir entre deux plaques rondes à 4 boutons, calotte en fer, manivelle courbe en fer et bouton en bois. H.: 19 cm. Accident. Petit manque. 40/50 €

377. [Café]. STARACE (Gino). «... et il s'installait pour prendre le café que Mad. Maréchal venait de préparer elle-même...». Dessin à l'encre sur carton, légendé au crayon, signé d'initiales en bas à droite. 312 x 234 mm. (annotations de mise en page en marge). 80/120 €



373



378



374



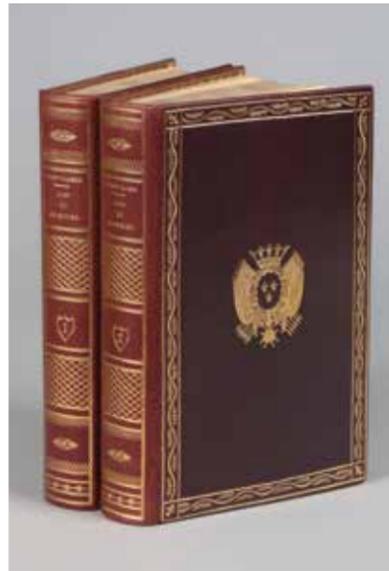
374



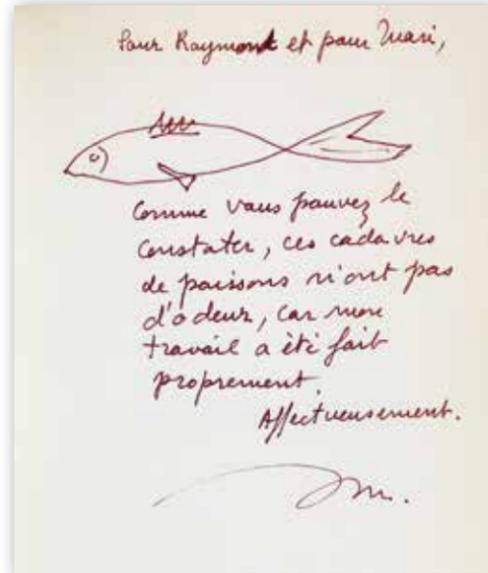
374

378. [Thé]. STARACE (Gino). «Tenez, madame Julien»... Dessin à l'encre noire et lavis sur carton, rehauts de bistre. Signé en bas à droite. 302 x 242 mm. Voir la reproduction. 80/120 €

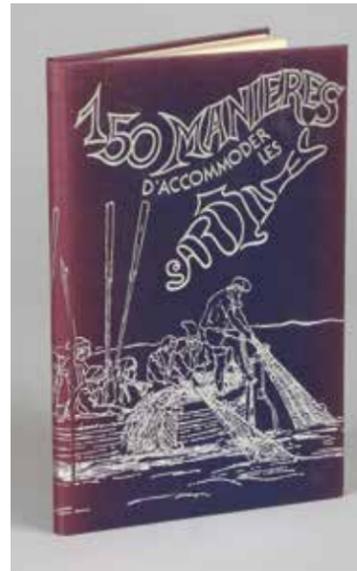
379. [Thé]. SUPPARO (Ange). *Délicieux, ce bibelot* [titre au verso]. Dessin à l'encre noire et lavis de bistre sur carton Whatman. Vers 1910. Signé en bas à gauche. 380 x 270 mm. Belle représentation du service du thé, par Ange Supparo (1870-1948), peintre originaire de Marseille. 30/50 €



382



383



383

380. [Americana]. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.

– **WILLIAMS** (Mrs. John R.). *The Thrift Shop Cook Book*. Washington, *The Thrift Shop*, 1932. In-8, en feuillets volants réunis sous classeur éditeur à 2 anneaux revêtu d'une toile fleurie (rousseurs sur la toile et qq. marges, page de titre détachée). Recueil de recettes publié au profit d'une association caritative américaine. Les abonnés recevaient les feuillets par livraisons successives (si bien que la composition des recueils est variable). Celui-ci est composé de [4] f. (titre, préface, remerciements), puis de 5 parties: 1. Hors d'œuvre, savories, soupes ([1] f. de titre et [8] f. de recettes). – 2. Fish and meats ([1 & 16] f.). – Luncheon dishes and salads ([1 & 11] f.). – 3. Vegetables and sauces ([1 & 9] f.). – 4. Desserts ([1 & 8] f.). – 5. Cakes and breads (7 f.). Ex-dono ms. ancien au titre.

– **The Working Band Cook Book**. DeLand, Impr. Painter & Co, 1902. In-8, cart. éditeur (sali et frotté, dos en partie lacunaire; tache sur une tranche, salissures). Rare recueil de recettes, publié par les membres d'une communauté religieuse de Jacksonville (Floride), The First Presbyterian Church.

– **The Pillsbury Cook Book**. Minneapolis, *The Pillsbury Flour Mills*, 1914. In-8, broché, dos toilé gris, couv. illustrée (couv. un peu défraîchie). Nouvelle édition contenant plus de 300 recettes et menus; agréablement illustré dans le texte.

– **BROWN** (Marion). *Southern Cook Book*. New edition. Chapel Hill, Univ. of North Carolina Press, 1968. Grand in-8, cart. éditeur, jaquette (jaq. déchirée, coiffe de queue frottée, int. très propre).
Soit 4 volumes. 120/180 €

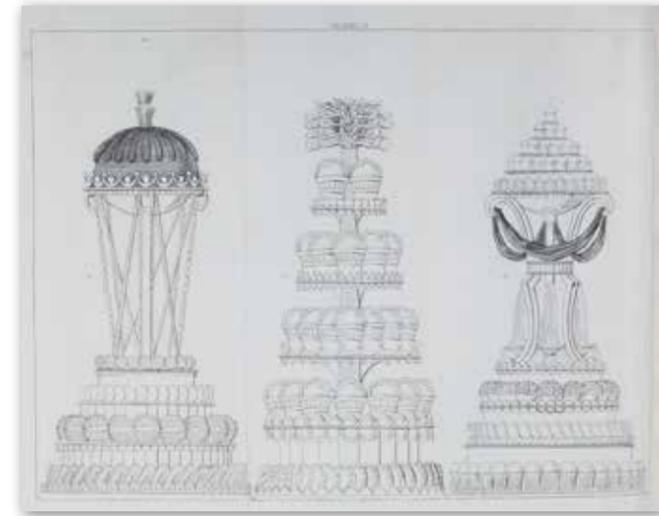
381. ▲ APICIUS. Les dix livres de cuisine. Paris, Bonnel, 1933. In-8, demi-marroquin brun à coins, couvertures et dos conservés. Dos insolé à nerfs. (LXXVIII – 323 p.). Édition originale de la cuisine traditionnelle française, faite par Bertrand Guegan, de cette somme de la cuisine de l'antiquité. Tirage à 679 exemplaires, vélin numéroté 42. De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfouir.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfouir au Palais Royal. 100/150 €

382. ▲ BEAUVILLIERS (A.). *L'Art de cuisiner*. P. Pilet, 1814 (Réimpression: Luzarches, Morcrette, 1980), 2 vol. 8°, 9 planches dépl., rel. ornée d'édit., plein mouton aubergine à grains longs, dos lisses ornés, titres et tranches dorés, gardes de moires d'amarantbe. Tirage limité à 300 ex. num. sur vergé teinté. La reliure est une reproduction fidèle de l'exemplaire aux armes de Charles-Philippe de France, futur Charles X. Grimod de la Reynière classe Beauvilliers parmi les restaurateurs les plus fameux de Paris et le qualifie même d'illustre (Vicaire, 77-78 pour l'édition originale, pas dans Oberlé). Ancien cuisinier des Princes, Beauvilliers fut le premier grand restaurateur Parisien. Exemplaires à l'état de neuf (dos des reliures, insolé), ceux-ci sont hors Commerce et numérotés 1 sur 20.
Bel exemplaire de tête ayant appartenu à l'un des plus grands restaurateurs parisiens, Raymond Oliver. De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfouir, avec Ex-Libris. Envoi de l'éditeur bibliophile Daniel Morcrette, à Raymond et Mari [Oliver].
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfouir au Palais Royal. 200/300 €
Voir la reproduction.

383. ▲ CAILLAT (A.). 150 manières d'accommoder les sardines. Marseille, Colbert, 1898 (D. Morcrette, 1980), In-8, soie mauve (dos insolé), décor argenté, tranches argentées, gardes ornées, couverture ornée conservée (exemplaire à l'état de neuf si ce n'est l'insolation de la reliure). Très belle réimpression faite sur beau papier du seul traité consacré à la sardine, à l'Allache, au Nonnat, à la Poutine, à l'Anchois et aux sauces provençales (aiòle, purée d'oursins, rouille...). Bel envoi illustré d'une sardine, de l'éditeur bibliophile à Raymond et Mari Oliver: « Comme vous pouvez le constater, ces cadavres de poissons n'ont pas d'odeur, car mon travail a été fait proprement ». De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfouir.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfouir au Palais Royal. Voir les reproductions. 50/80 €



385



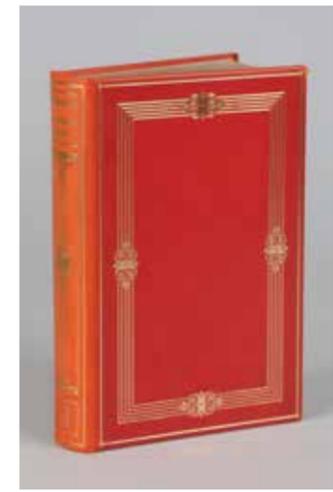
386



386



384



384

384. ▲ CARÈME (Antonin). *Le Cuisinier Parisien*. Paris, Didot, 1828 (Réimpression. Luzarches D. Morcrette, 1975). In-8, pleine basane rouge, dos lisse (insolé) orné non rogné, tête dorée (reliure insolée). Beau fac-similé illustré d'un frontispice et de 24 planches dépliantes. Cet ouvrage traite essentiellement des entrées froides, des décors sur socles et des entremets de douceur. Bel exemplaire en parfait état avec envoi de l'éditeur à Raymond et Mari [Oliver]. De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfouir.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfouir au Palais Royal. Voir les reproductions. 80/120 €

385. [Pâtisserie]. CARÈME (Antonin). *Le pâtissier pittoresque*, composé et dessiné par M. Antonin Carême, de Paris, contenant cent vingt cinq planches gravées au trait, dont cent dix représentant une variété de modèles de pavillons, de rotondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades [...] et d'ermitages [...]. 4^e édition, revue et augmentée. Paris, Renouard, Tresse, Mansut, Maison, 1842. In-8, de 2 ff. (fx-titre et titre), 1 f. (titre gravé, ici dérelié), XV pp., 56 pp., 125 planches gravées hors-texte, demi-basane verte, dos lisse orné. (Reliure de l'époque) (quelques épidermures, qq. mouill. et rouss. surtout sur les pages de texte). Bel exemplaire du traité d'architecture pâtissière dont les 125 pl. furent gravées par Carême lui-même. Exemplaire dans sa première reliure.

Remise en vente avec titre et faux titre nouveaux à la date de 1842 de la troisième édition (Didot 1828). L'ouvrage est dédié à M. Muller, un des maîtres d'hôtel du tsar. Ce livre extravagant, le premier publié par Carême, est à situer dans le contexte philosophique et artistique de l'époque, à la tradition des livres sur l'art des jardins paysagers du XVIII^e siècle. Vicaire qui ne connaît pas cette édition, donne par erreur comme 3e celle de 1842. Cagle 125 – Oberlé Fastes 186. Complet de ses 123 planches numérotées et des deux dernières planches qui ne figurent pas sur la table.
400/600 €
Voir la reproduction.

386. CARÈME (Antonin). **HALL** (William) (trad.). *French cookery*, comprising *L'Art de la cuisine française*; *Le Pâtissier royal*; *Le Cuisinier parisien* by the late M. Carême. Translated by William Hall. London, Murray, 1840. Fort in-8, [1] f. (titre), p.V-XLIII (mq. 1 ou 2 f. liminaires), 422 pp., 72 (sur 73) planches gravées dépliantes, reliure de l'époque demi-basane noire à coins, dos lisse, titre, filet et roulettes dorés, roulette dorée aux plats (charnières intérieures fendues, un cahier déréglé, salissures sans gravité, défauts en marge de qq. pl., il manque un ou 2 f. limin. et la planche 73 et dernière). Rare traduction anglaise des trois principaux traités composés par Antonin Carême. Édition non signalée par Vicaire, ni Bitting.
150/250 €
Voir les reproductions.



387. MOULE A GÂTEAU.

Cuivre orné de colonnes en enroulement.

H. : 11,5 cm. Diam. : 12,5 cm.

Ce type de moule est souvent dénommé avec simplicité « moule à biscuit », voire « moule à biscuit de Savoie » ou « moule à gâteau »

Usures du temps. *Voir la reproduction.*

50/80 €

388. RARE BAC A PÂTON & ROULEAU À PÂTISSERIE.

Bois. Le bac est consolidé de 2 attaches en fer.

XIX^e siècle.

11 x 59,5 x 29,5 cm. Rouleau. Long. : 39,5 cm.

Le bac à pâton servait à garder au chaud un morceau de pâte pétrie, ce levain naturel étant émis dans la nouvelle pâte à pétrir environ 15 jours plus tard.

Voir la reproduction.

30/40 €

389. DUBOUT. Pâtisserie. Des gâteaux!... des gâteaux!... Affichette.

Lithographie en couleurs, Paris, Patifrance, 1956. 40 x 30 cm.

50/80 €

390. [Généralités] [Balzac] [COLLECTIF]. Le gastronome français ou l'Art de bien vivre, par les anciens auteurs du journal des gourmands [...]. Paris, Charles – Béchet (Imprimerie de H. Balzac, signalé au dos du faux titre), 1828. In-8, de VIII-503 pages, couvertures au nom d'Ardant (portant la date de 1839) conservées (quelques rousseurs, le premier feuillet fragilisé).

Édition originale sortie des presses de Balzac, qui a lui-même écrit le discours préliminaire.

Beau frontispice gravé par Rouargue, suivi de 5 chapitres écrits par Grimod de la Reynière et Cadet de Gassicourt : Essai sur la cuisine des anciens, L'année gourmande, Éducation gastronomique, Hygiène de la table, Produits de l'industrie gourmande.

Vicaire, 389. *Voir la reproduction.*

150/200 €

391. [COLLECTIF]. L'art culinaire français. Paris, Flammarion, 1950. Grand in-8, cartonnage à la Bradel rouge éditeur, premier plat illustré (parfait état).

Nombreuses illustrations.

100/150 €

392. ▲ [COLLECTIF]. Lui cuisine par cherche-midi. Illustrations de Topor. Paris, Éditions Filipacchi, 1971. In-4 cartonnage et rhodoïd. 148 pp. À l'état de neuf.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfou.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfou au Palais Royal. Voir la reproduction.

40/60 €

393. ▲ CROZE (Austin de). Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises. Luzarches, Morcrette. 1977, réédition à l'identique de celle de 1928. In-8, reliure plein chagrin fauve; premier plat décoré, tête dorée; gardes décorées d'une composition en couleurs.

Envoi de l'éditeur à Raymond et mari [Oliver].

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfou au Palais Royal. Voir la reproduction.

000/000 €

394. DUMAS (Alexandre). Le grand dictionnaire de cuisine. Paris, Alphonse Lemerre, 1873. Grand in-8, de IV, (4), 1155 pp.; 24 pp., demi-basane havane, dos lisse (rousseurs en début de volume).

Édition originale de cet important dictionnaire de cuisine rédigé par Alexandre Dumas à la fin de sa vie alors qu'il était malade. L'ouvrage compte plus de 3000 recettes et fut publié de façon posthume; il est illustré de deux portraits hors-texte. En 1882, Alphonse Lemerre publie une version condensée constituée uniquement de recettes sous le titre « Petit Dictionnaire de cuisine ».

Complet des 24 pages de publicités in fine proposant aux lecteurs la maison Potel et Chabot ou encore d'une étude sur la moutarde par l'auteur et présentée par la maison Alexandre Bornibus.

Agréable exemplaire de cette œuvre de référence écrite à la gloire de la bonne chère.

250/300 €

395. ▲ DUMAS (Alexandre). Le grand dictionnaire de cuisine, préface d'André Maurois, avant propos de Raymond Oliver. Paris, Pierre Grobel, 1958. Grand-8, toile rouge éditeur, orné sur le premier plat d'une vignette en couleurs représentant une cuisinière. dos lisse légèrement insolé.

Exemplaire truffé d'une belle lettre du bibliophile Michel de Bry, expliquant à Raymond Oliver la tradition romaine du premier avril.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfou.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfou au Palais Royal.

40/60 €

396. 7 CASSEROLES.

Batterie de 7 casseroles en cuivre, manches en fer.

H. : de 6,5 à 13 cm. Diam. : de 12,5 cm à 24,5 cm.

Usures du temps.

300/500 €

397. 1 SAUTEUSE & 3 CASSEROLES.

1 sauteuse et 3 casseroles dépareillées en cuivre, manches en métal.

Sauteuse: H. : 9 cm. Diam. : 35 cm. – Casserole: H. 10,5 cm. Diam. : 21 cm. Petites casseroles: H. : 5 et 4 cm. Diam. : 10 et 9 cm.

Usures du temps. Feuille de cuivre d'une petite casserole déchirée, à ressouder.

200/300 €

398. 2 MARMITES.

2 marmites en cuivre.

H. : 16,5 et 25 cm. Diam. : 12 et 15,5 cm.

Usures du temps. *Voir la reproduction.*

120/150 €

399. ÉCUMOIRE À BOUILLON.

Cuivre.

Long. : 51 cm.

Usures du temps.

20/30 €

400. CHAUDRON OU BASSINE À 1 ANSE.

Cuivre.

H. : 23,5 cm. Diam. : 37,5 cm.

Usures du temps.

50/80 €



401. CHRISTIAN DIOR. MARMITE & FAITOUT.

Marmite et faitout et leur couvercle en métal argenté martelé.

Marmite: 16,5 cm. Diam. : 19 cm. Faitout: H. : 7 cm. Diam. : 18 cm. Signés.

Un couvercle abîmé.

50/80 €

402. JENSEN (Georg) (1866-1935). **PLATEAU OVALE.** Collection Blossom, n°2H, 1905.

Argent (950 millièmes) avec poignées à décor de fleurs de Magnolia. 37 cm x 21 cm. Création Georg Jensen, Danemark, 1905.

Cachets et poinçons de l'orfèvre au revers, après 1945.

Poids: 608 g. *Voir la reproduction.*

600/800 €

403. JENSEN (Georg) (1866-1935). **SAUCIERE.** Collection Ornemental, n° 177, 1915.

Argent (950 millièmes) avec prise en enroulement à motif floral. 13 x 21 cm. Création Georg Jensen, Danemark, 1915.

Cachets et poinçons de l'orfèvre au revers, après 1945.

Poids: 443 g. *Voir la reproduction.*

400/600 €

404. JENSEN (Georg) (1866-1935). **PINCE.** Collection Ornemental, n° 141, 1915.

Argent (950 millièmes) avec prises à motif floral. Long. : 22 cm. Création Georg Jensen, Danemark, 1915.

Cachets et poinçons de l'orfèvre au revers, après 1945.

Poids: 105,5 g. *Voir la reproduction.*

60/80 €

405. SUITE DE QUATRE COMPOTIERS.

Argent (950 millièmes) de forme octogonale, les angles incurvés, à décor en partie ajouré de rinceaux, coquilles et réserves à motifs d'écaillés. La bordure soulignée d'une frise d'oves. Ils reposent sur quatre pieds cambrés

Poids: 3 163 g.

Orfèvre: L LAPAR.

L: 25, 5 cm. *Voir la reproduction.*

400/600 €



405



406

118

406. CASSEROLE.

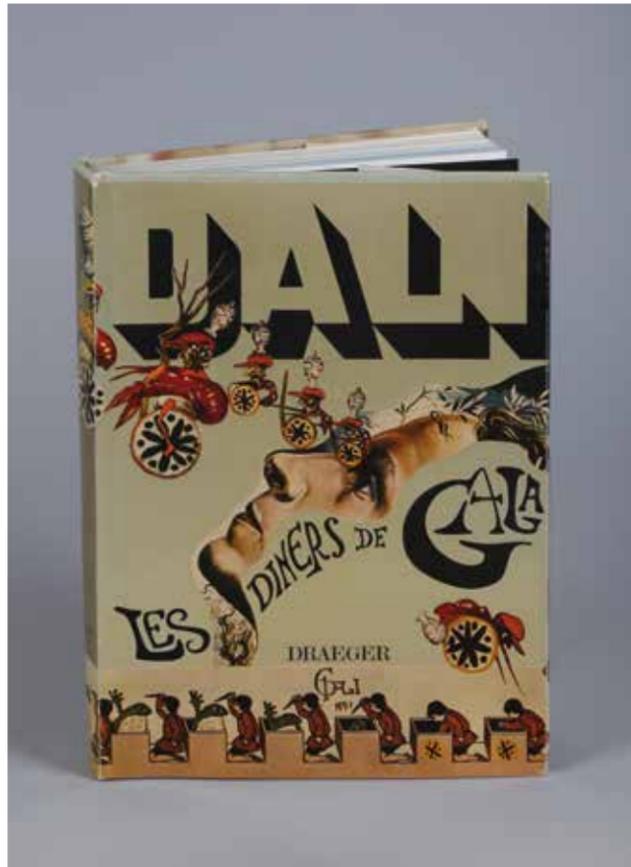
Argent uni (950 millièmes), le manche latéral en bois exotique tourné.

Poids brut: 300 g.

1838 (Poinçonnée à la Minerve et au Vieillard).

L: 27, 5 cm. *Voir la reproduction.*

80/120 €



407

407. ● DALÍ (Salvador). Les Dîners de Gala. Paris, Draeger éditeur, 1973. Couverture rigide éditeur avec jaquette. 324pp. Envoi : « To thank you both very much for our memorable Lunch at Les Manoir Quart' Saison in Oxford. Benger Draeger?, ». Provenance: Collection Michel Bourdin, Chef du Connaught à Londres. Voir la reproduction. 50/100 €

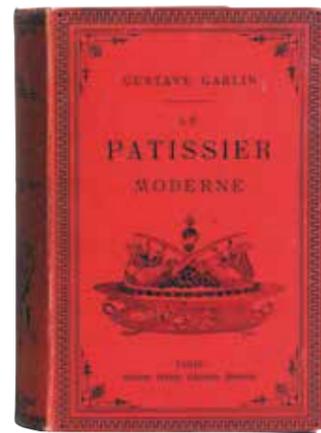
408. DALÍ (Salvador). Les Dîners de Gala. Draeger Éditeur, 1973. In-4 reliure simili cuir orange de l'éditeur, illustrée sur le premier plat d'un canard suspendu d'après Dalí; emboitage. Exemplaire imprimé et relié spécialement pour Monsieur Maurice Jardot. Signature autographe de Dalí au crayon. Exemplaire en parfait état. Voir les reproductions. 100/150 €

409. [Pâtisserie]. GARLIN (Gustave). Le pâtissier moderne suivi d'un traité de confiserie d'office par Gustave Garlin de (Tonnerre), élève des premiers pâtisseries de Paris. Auteur du cuisinier moderne. Paris, Garnier, 1889. Grand in-8, de 4 ff. [dont fx titre, titre gravé et titre], XVI pp., 997 pages, percaline rouge ornée à froid de l'éditeur (quelques rousseurs aux 15 premières pages, dos passé et quelques taches au dos et au deuxième plat de la reliure. Restauration à prévoir: les ff. à partir de la page 104 sont en partie déreliés).

Édition originale rare. Elle est illustrée d'un frontispice, de 262 dessins gravés par BLITZ représentant les principales pièces montées de la cuisine, de la pâtisserie et des glaces. L'exemplaire est agréable, conservé dans son cartonnage aux faisans. Vicaire 386, éd. de 1888 par erreur; Cagle, 203; Maggs, 553. Voir les reproductions. 150/200 €



409



409

410. [Gouffé] (Jules), Le Livre de cuisine. Circa 1867. ENSEMBLE DE 4 PLANCHES en chromo-lithographie dessinées d'après nature par E. RONJAT :
– Planche XVI [Saumon à la Chambord]. 11,7×17,2 cm. Feuille: 16,4×26 cm.
– Planche XVII [Grande matelotte pour releve]. 11,9×18 cm. Feuille: 16,9×26 cm.
– Planche XX [1 Chaud froid de poulet et à la gelée – 2 Aspic à la bellevue]. 12×17,9 cm. Feuille: 16,5×26 cm.
– Planche XXIII [1 Salade de Homards – 2 Mayonnaise de filets de sole]. 12×18,4 cm. Feuille: 16,1×26 cm.
Voir la reproduction. 80/120 €

411. GOUFFÉ (Jules). Le Livre de cuisine. Comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, Hachette et Cie, 1870. In-4, demi-chagrin vert (reliure de l'époque. Légère épidermure sur un mors). [4 ff. non ch. dont frontispice et titre.] – XI pp. – 841 pp. – 1 ff. non ch. Quatrième édition de cet ouvrage célèbre, abondamment illustré; il comprend 4 planches en chromolithographies et 182 vignettes sur bois. Élève de Carême, Gouffé (1807-1877) est l'auteur de l'un des plus sérieux traités culinaires du XIX^e siècle. Bel exemplaire. Voir la reproduction. 150/300 €

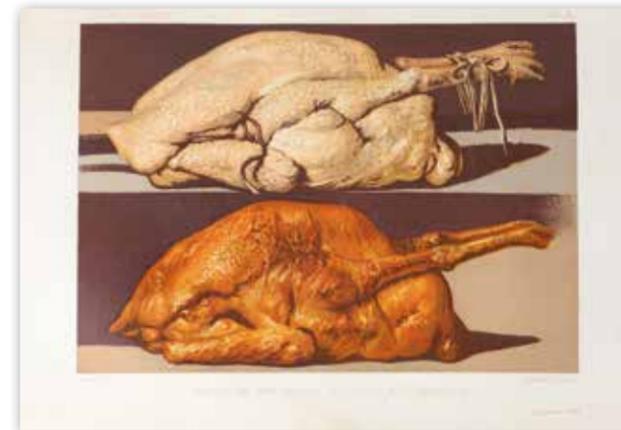
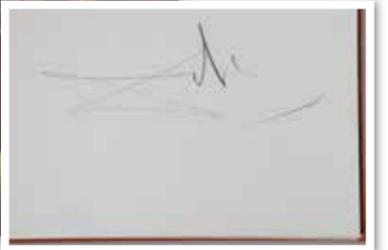
412. GOUFFÉ (J.). Le Livre de cuisine. La cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, Hachette, 1902. In-4, toile éditeur. Nombreuses illustrations dans le texte et 25 planches hors texte dont certaines en couleurs. Bon ex. 50/80 €

413. GRINGOIRE (Th.) et **SAULNIER** (L.). Le répertoire de la cuisine. Paris, Dupont et Malgat, 1914. In-8, basane souple bordeaux (quelques usures) de XX pp. – 246 pp. et 1 ff. non ch. Édition originale, rare, de ce manuel professionnel à l'usage des chefs contenant 7 000 recettes sous forme de répertoire utile aux praticiens. Voir la reproduction. 150/200 €

414. [Afrique]. ISNARD (Léon). La Gastronomie africaine. Paris, Albin Michel, 1930. In-8, broché (bon état). Chef de cuisine et marchand d'épices, Léon Isnard est l'auteur de L'Algérie gourmande (1915) qui élargi à la cuisine du Maghreb et devient L'Afrique gourmande (vers 1920). Bitting, 242. Voir la reproduction. 30/50 €



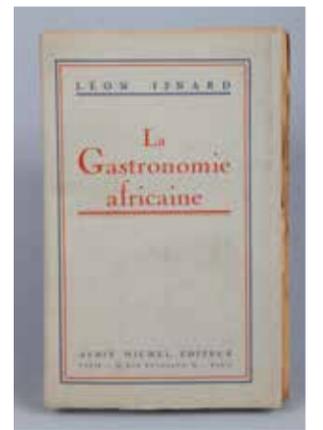
408



411



413

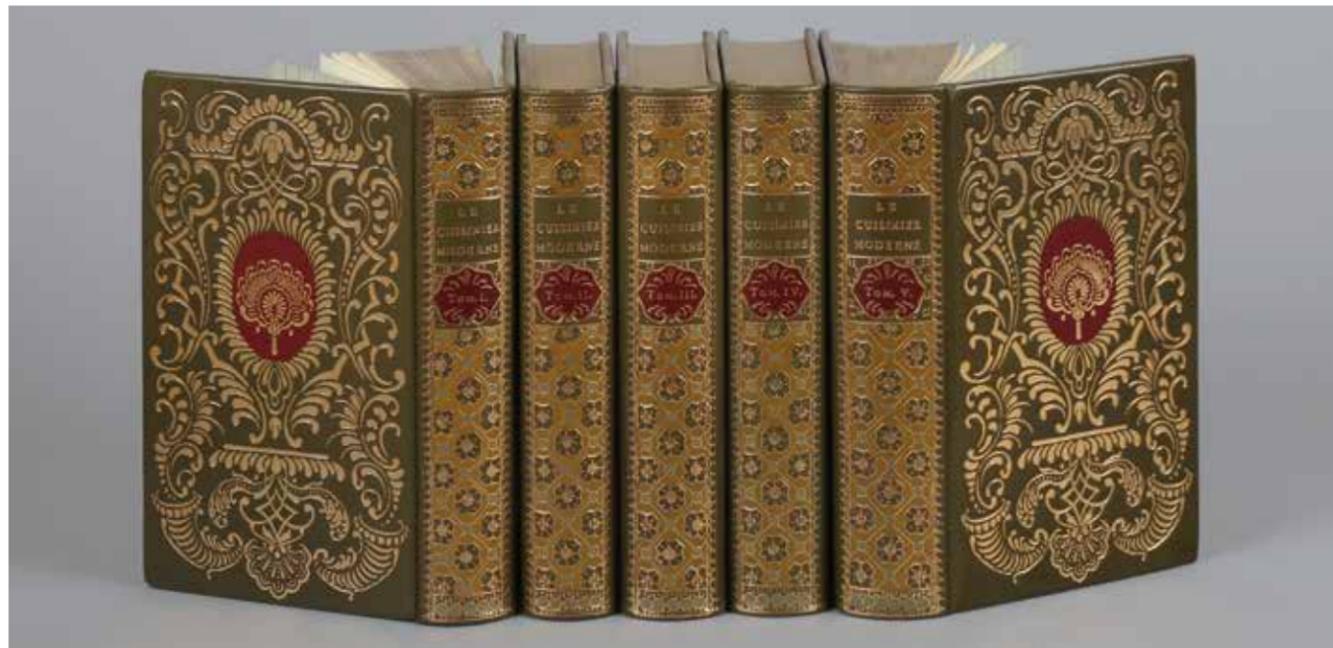


414

415. [Suède]. KAMKE (Hanna). Praktisk kokbok för hemmet. Stockholm, Nordiska Bokförlaget, 1909. In-12, cartonnage éditeur rouge illustré au plat sup. et au dos (dos lég. passé, pâle mouillure peu étendue dans les marges de tête). Ouvrage illustré de 16 planches dont 12 en chromolithographie (dont 2 très lég. frottées). On joint: **WALIN** (Ingeborg), **SCHAGER** (Ingeborg). Kokbok. Recept samlade och utarbetade... till ledning för skolans elever. Stockholm, Norstedt & Söners, 1905. In-12, reliure éditeur toile grise, frontispice montrant une cuisine. Soit 2 volumes. 40/60 €



410



416



416

416. ▲ LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent [...]. *Lu-zarches, Daniel Morcrette, 1984. 5 vol. in-8, plein mouton vert olive, dos lisses ornés d'un treillage polychromé et doré; grandes plaques dorées sur les plats; dentelles dorées sur les coupes et intérieures; tranches dorées sur marbrures; gardes dessinées spécialement et tirées en cinq couleurs, étui bordé.* Exceptionnel fac-similé de la première édition en français (1762), la seule édition complète du plus rare et du plus important des grands traités français du XVIII^e siècle (plus de 1600 pages et de 2000 recettes, 13 planches et 5 tableaux). Ce manuel publié à compte d'auteur fut considéré par Carême, Escoffier et Nignon comme un maître livre, d'une grande nouveauté. La Chapelle est le premier cuisinier international. Vincent La Chapelle est le premier Chef du XVIII^e siècle, qui publie un livre. La première édition anglaise, ébauche de celle-ci, date de 1733, bien avant que date la mode. Comme l'indique Daniel Morcrette, éditeur de cet ouvrage et bibliophile: «*La Chapelle est le seul cuisinier de l'Ancien Régime qui soit à la fois Franc-Tireur et franc-Maçon. Notre auteur s'édite lui-même,*

échappant totalement au trafic des libraires!... Les exemplaires de ce livre ont presque tous été détruits après la mort de l'auteur, survenue quelques années seulement après sa parution. [...]. Il a séjourné en Angleterre, en France, en Hollande, au Portugal, probablement en Allemagne, et de façon certaine aux Indes orientales, regardant tout, essayant tout. [...] Du chou paysan à trois sortes de choucroutes de poissons; d'une petite charcuterie absolument remarquable, à la bourride et au kari... c'est le maître des gibiers, le théoricien des rôtis et de la cuisine de mer; l'inventeur du coulis moderne et de la basique sauce espagnole. Lorsqu'il utilise ensemble basse-cour et pêche (pigeons aux écrevisses, carpe au jus de lapin, canard aux huîtres...), ne va-t-il pas inventer la cuisine chinoise, qu'il ne connaît pas? Il domine les épices et ces petites choses qui changent tout: citron vert, gingembre, curcuma, christe-marie, tortue, safran (à la polonaise!)... il est tour à tour anglais, flamand, français, italien, espagnol, provençal, russe, allemand... indien, avec naturel. [...]. Je crois rendre un grand service à la cuisine actuelle en mettant ce livre à sa portée, car le moment ne saurait être mieux choisi pour que cet apport soit bénéfique. [...].

Cette édition est illustrée de 10 planches dépliantes, représentant divers plans de table et menus. Chapelle a été l'introducteur des épices dans la gastronomie française, d'abord chef de cuisine du comte de Chesterfield, vice-roi d'Irlande de 1732 à 1734. Le comte fut ambassadeur en Hollande en 1728 et en 1744. C'est pourquoi on retrouve notre chef dans ce pays; d'abord en 1728, puis chef des cuisines du Prince d'Orange et de Nassau, gendre du roi d'Angleterre, dédicataire de cet œuvre. Édition tirée à 200 exemplaires, ici, l'exemplaire de tête pour l'un des plus grands restaurateurs du XX^e siècle, Raymond Oliver, propriétaire du Grand Véfour.

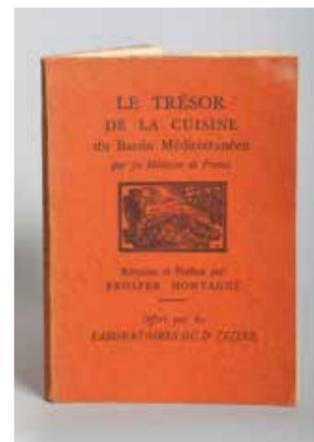
On retrouve ainsi **1 page in-4 pliée dans l'étui, de notes manuscrite de Raymond Oliver, s'inspirant de cette œuvre: «recettes intéressantes à réaliser d'après Daniel Morcrette dans "La Chapelle"».** Raymond Oliver note par exemple «*les filets de riz de veau aux fines herbes (jus d'orange)*» Tome III p. 49 [...] *(Sole) Saumon à l'escabeche (j'ai fait une recette)* p. 288-89.»

Exemplaire de tête, numéro 1, dédié par l'éditeur: «*Le numéro 1 pour Raymond et Mari, affectueusement*».

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour, avec Ex-Libris.

Soit 1 volume et 1 page manuscrite.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 300/500 €



422



417

417. [Raymond Oliver] [Pierre Orsi]. LA VARENNE (Le Sieur de). Le Nouveau et Parfait Cuisinier françois enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, légumes, & Pâtisseries, &c. Revû, corrigé & augmenté d'un Traité de confiture seiches & liquides, & autres délicatesses de bouche par Sieur La Varanne (sic pour La Varenne). Rouen, Besongne, 1692. Petit in-12, (6) ff. y compris le titre, 326 pp. et (10) ff. de table, frontispice, vélin ivoire, tranches marbrées (reliure ancienne), exemplaire coupé court en tête mais qui reste satisfaisant).

Vicaire (col. 449) ne cite pas cette édition, il ne connaît chez le même éditeur qu'une édition de 1700, la première édition est de 1651.

Double prestigieuse provenance:

* **O.F. Rouvier de Vaulgran** (anagramme du célèbre cuisinier **Raymond Oliver au Grand Véfour**)

** **Pierre Orsi, cuisinier à Lyon avec Ex Libris. Bibliothèque Pierre Orsi, vendu sous le numéro 287, Anaf 18/10/1989.**

Voir les reproductions ci-contre et page 2.

1500/2000 €

418. [MENON]. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition [...]. Bruxelles, Foppens, 1753. In-12, [2]-IV-484 p., plein veau havane, dos à cinq nerfs et fleuronné, pièce de titre (reliure très usée, manques aux coiffes, plats frottés, mouillures).

Exemplaire de Mademoiselle Louise Augéard: sur le premier feuillet, à l'encre brune, mademoiselle indique en 1801 que le livre lui appartient et que le découvreur est prié de le rapporter à son père et sera récompensé.

50/80 €

419. [MENON]. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la manière de connoître, disséquer, et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition [...]. Tome premier. Paris, Chez Guillyn, 1769. In-8, de [XVII] dont faux-titre, page de titre, avertissement, explication des termes en usage, approbation et privilège du Roi, et 392 p. reliure plein veau, dos lisse à 6 caissons dont 4 fleuronnés, pièces de titre et tomaison (fatiguée, manque en pied, début de fente au mors du 1er plat).

Tome 1 seul.

50/80 €

420. MILLET-ROBINET. Maison Rustique des Dames, 14^{ème} édition. Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique au 26 rue Jacob, 1893. 2 vol. in-12, demi-chagrin noir, dos lisse à faux nerfs orné.

Le tome premier orné de 96 gravures, est constitué dans sa deuxième partie d'un manuel de cuisine très complet pour les déjeuners et les diners.

Le tome second orné de 129 gravures indique la manière de tenir un jardin et la ferme.

40/60 €



417

421. [Cuisine]. MONSELET (Ch.). La Cuisinière poétique. Paris, M. Lévy, [1859]. In-16, 199 p., broché, couverture (légères rousseurs, bon état).

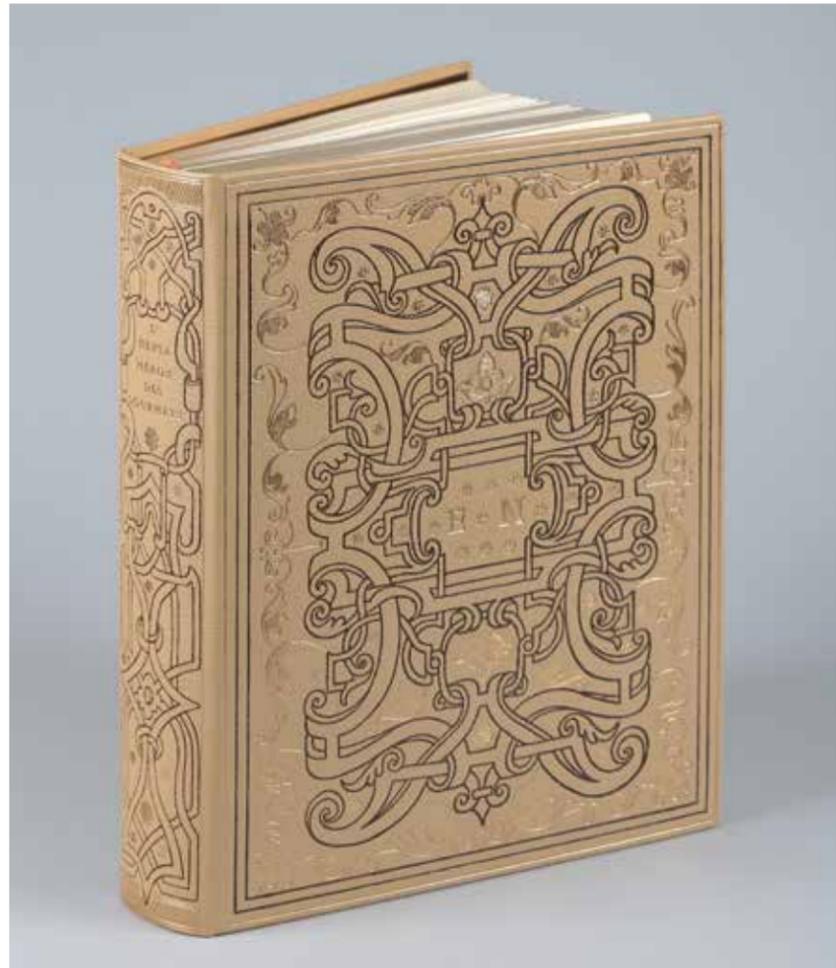
Unique édition (Vicaire, 603), un des meilleurs recueils du spirituel chroniqueur, écrit en collaboration avec: Méry (la bouille abaisse), Th. de Banville, Th. Gautier (un diner turc), Asselineau, Ch. Lamb, A. Scholl, E. Sue, Duranty, A. Dumas (le poulet rôti)...

40/60 €

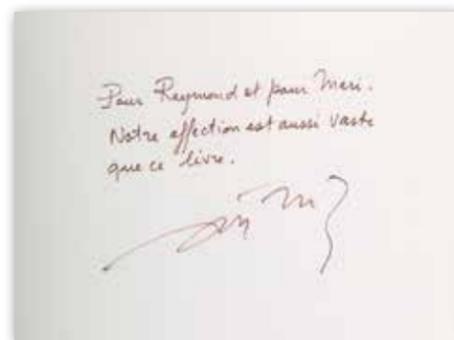
422. ▲ MONTAGNE (Prosper). Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen. par 70 Médecins de France. Révision et préface par Prosper Montagné. S.l., s.d. In-8 de 127 pages, illustré par V. Le Campion, broché (bon état, dos de la couverture insolé, sinon en parfait état). Offert par les laboratoires du Docteur Zizine.

Exemplaire provenant de la bibliothèque de Raymond Oliver, restaurateur du Grand véfour.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/80 €



423



423

423. ▲ NIGNON (Édouard). L'Heptaméron des Gourmets ou les délices de la cuisine française. Avec des avant-propos de L. Descaves, H. de Régnier, L. Tailhade, G. Apollinaire, A. Mary, F. Fleuret et E. Godefroy. Dessins de O. Guillonnet et H. Varenne. P., Imprimerie de Malherbe, 1919 (Réimpression augmentée: Luzarches, Morcrette, 1979). Grand in-4, 355 p., plein mouton sable à grains maroquin doublé de veau havane, dos, plats et contreplats décorés d'un décor mosaïqué dans le style des reliures du 16e s., tête dorée, chemise (avec décor identique au dos de la rel.), étui.

Édition augmentée (par rapport à l'originale de 1919 tirée à 150 ex.) de 263 recettes inédites, d'après le manuscrit original retrouvé en 1930 seulement. La plus prestigieuse publication gastronomique du XX^e siècle. On y trouve les plus prestigieuses recettes de la cuisine

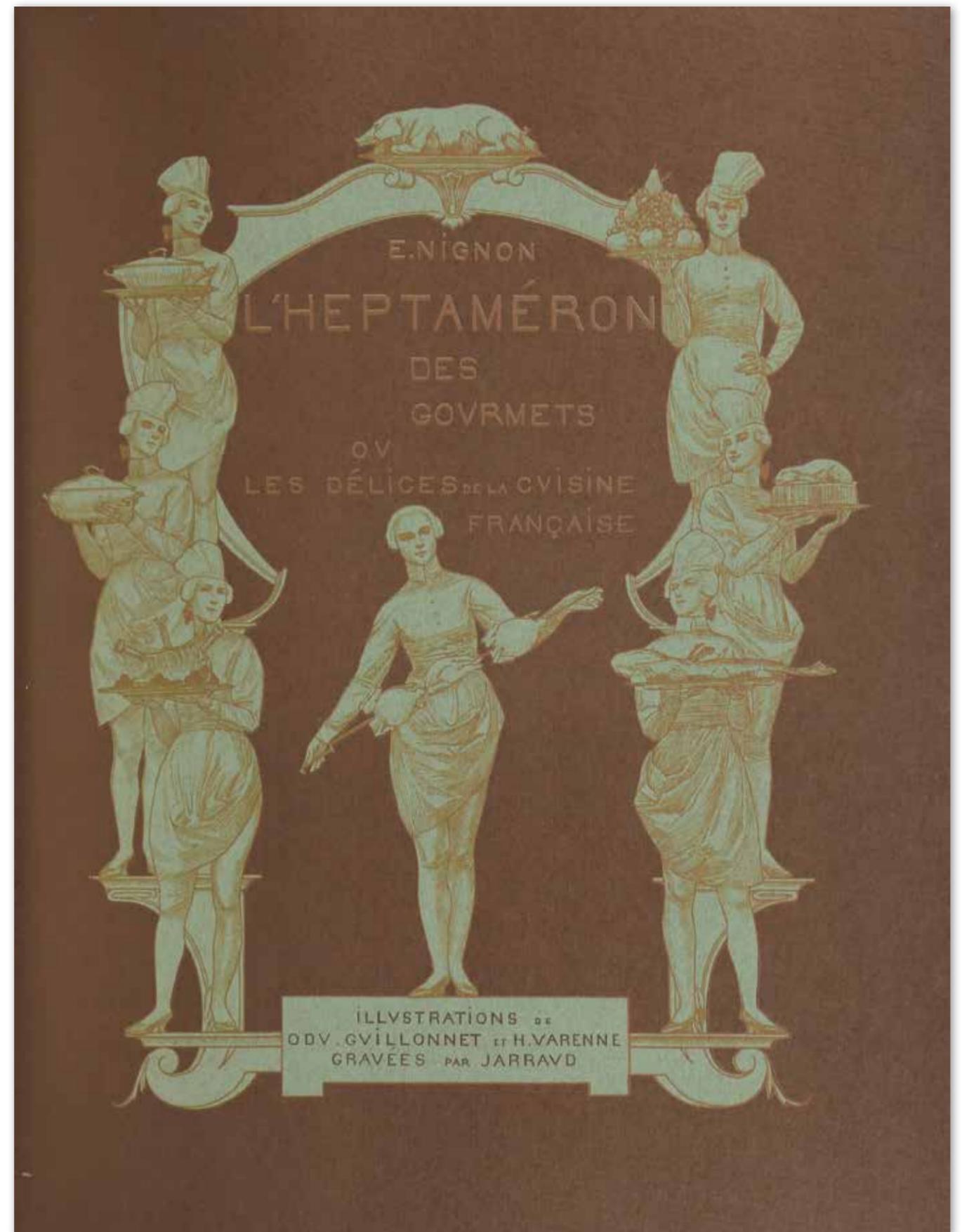
française, assemblées pour des festins imaginaires qui se déroulent en sept journées de Cognac (Oberlé, 276, pour l'originale). Cette luxueuse publication a été tirée à 250 exemplaires numérotés sur vélin de Lana.

Exemplaire de tête à l'état de neuf, numéro, spécialement dédié par l'éditeur bibliophile Daniel Morcrette: « Pour Raymond et pour Mari. Notre affection est aussi vaste que ce livre. »

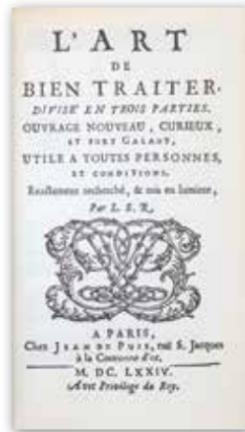
Quelques notes manuscrites au crayon de Raymond et Mari Oliver notamment pour les plats de crustacés.

De la bibliothèque Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour, avec Ex-Libris.

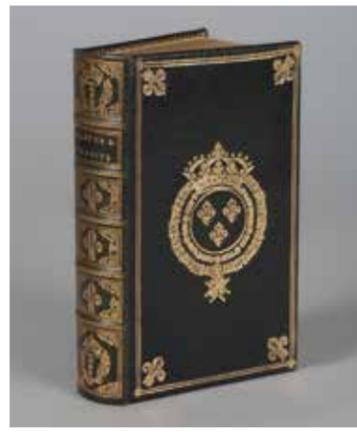
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 800 / | 200 €



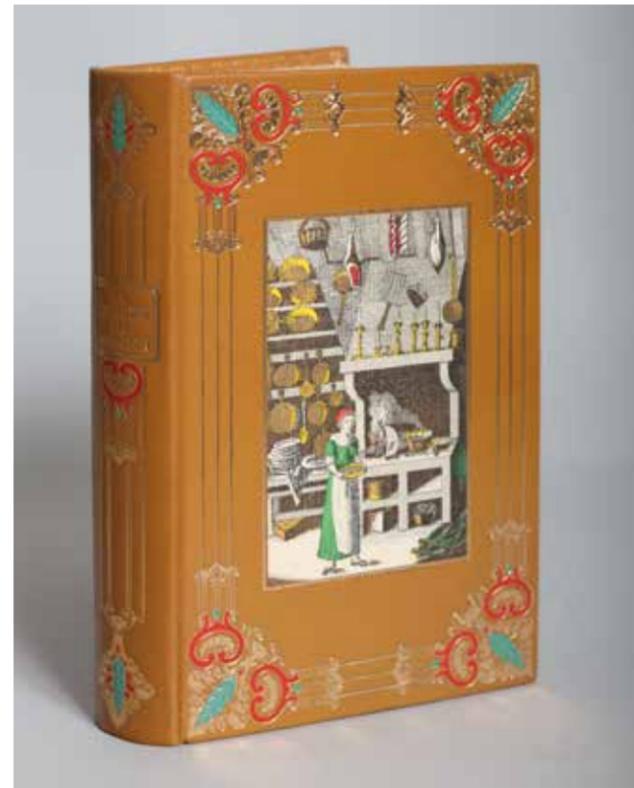
423



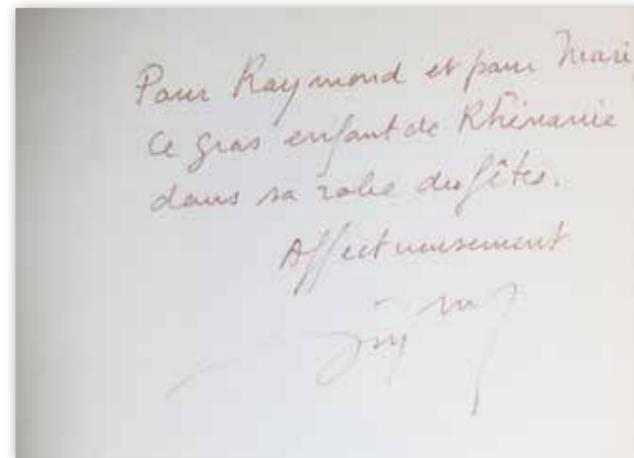
425



425



426



426

424. [Ostréiculture]. SUITE DE 12 FOURCHETTES À HUÎTRES. Argent (950 millèmes), les manches en ivoire finement mouluré. Les dents sont soulignées d'une coquille et d'un feuillage. Orfèvre: QUEILLE. Poids total brut: 226 g. L: 15, 5 cm. Petites fentes à l'ivoire. Dans un écrin accidenté de la maison Odiot. Voir la reproduction page 91. 50/80 €

425. ▲ [ROBERT (Le Sieur)]. L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes et conditions. Exactement recherché, et mis en lumière, par L.S.R.

Réimpression de l'édition de Paris, Frédéric Léonard; D. Morcrette, Luzarches, 1978; In-12, plein mouton bleu à grains de maroquin; tranches dorées, dos à nerfs, plats dorés reproduisant l'exemplaire aux armes de Louis XIV, gardes dorées (dos très légèrement passé). Parfait état. Superbe fac-similé de l'édition originale de la plus extrême rareté. On ne sait rien de précis sur le sieur Robert. « Ce personnage énigmatique est pourtant l'auteur du livre le plus représentatif du renouveau de la cuisine française à l'âge classique. Même s'il critique les archaïsmes, gueuseries et dégoûtantes leçons du cuisinier français, Robert bouleverse moins les innovations de La Varenne qu'il ne les radicalise et les systématise. Tous ces choix tendent également à respecter le goût véritable des choses, dans la recherche d'une simplicité raffinée, désormais assimilée à la vraie délicatesse en matière de cuisine et fait de l'art culinaire l'un des lieux où s'éprouvent la politesse des mœurs », celle-ci, partagée entre les deux libraires Jean Du Puys et Frédéric Léonard et une réédition lyonnaise de 1693.

Un des plus rares livres de cuisine du XVII^e siècle réimprimé à 250 exemplaires, celui-ci étant l'exemplaire de tête (numéro 1), spécialement dédié par l'éditeur à Madame et Monsieur Raymond Oliver.

De la bibliothèque de Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour, avec Ex-Libris.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 150/300 €

426. ▲ [SPÖRLEIN (Marguerite)]. La cuisinière du Haut-Rhin à l'usage des ménagères et des jeunes personnes qui désirent acquérir les connaissances indispensables à une Maîtresse de maison, dans l'art de la cuisine, de la pâtisserie et des confitures, suivi d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades. Mulhouse, 1842. Magnifique réimpression effectuée par Daniel Morcrette, Luzarches 1981. 2 t. en 1 vol., 285, 165 p., 7 planches dépliantes, reliure d'édition chagrin paille ornée de motifs polychromes et dorés, premier plat décoré d'une vignette collée et colorisée, tranches dorées.

Le seul traité ancien qui fasse le point sur la cuisine de toute une région. 1021 recettes paysannes et bourgeoises d'Alsace, très bien décrites, avec les proportions.

Le livre avait d'abord paru en allemand en 1811. Madame Spörlein était une Alsacienne de Mulhouse. Ses recettes sont des spécialités du sud de sa province et des régions voisines du Rhin, la Suisse et la Souabe. Il s'agit d'un des très rares livres de cuisine allemands à avoir été traduits en français. Si les livres français ont toujours été traduits en allemand et cela dès le XVIII^e siècle, l'inverse est très rarement vrai. Une sorte d'arrogance nationale a probablement dissuadé les éditeurs français persuadés qu'il n'est de cuisine que française.

Réimpression tirée à 350 exemplaires. Celui-ci étant l'exemplaire de tête (Numéro 1) réservé à Madame et Monsieur Oliver.

Envoi autographe signé de l'éditeur bibliophile: « Pour Raymond et pour Mari, ce gras enfant de Rhénanie dans sa robe des fêtes. Affectueusement. » Exemplaire en parfait état.

De la bibliothèque de Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour, avec Ex-Libris.

Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir les reproductions. 200/300 €

427. VIARD (A.). Le Cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes; avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Sixième édition revue et corrigée. Augmentée d'une notice sur les vins par M.M.S.U. Paris, Barba et Hocquet, 1812. In-8, XVI-447 p., demi-basane maroquinée rouge, dos à faux nerfs ornés de roulettes et fleurons à froid, titre doré, chiffrée J.D. en pied (reliure du milieu du XIX^e siècle, très légères rousseurs, petites déchirures au faux-titre, restauration au papier adhésif p. 310).

Un des livres de recettes les plus fameux du XIX^e siècle. Viard homme de bouche fut un des rénovateurs de la cuisine. Il précède de peu le grand Carême. Au gré des gouvernements qui se sont succédés, le titre changeait. La première édition de 1806, était intitulée 'Le Cuisinier impérial'. Le Cuisinier sera royal sous les diverses restaurations. En 1852, il sera national pour redevenir impérial en 1854. Les régimes changent, les sauces aussi! (Vicaire, 860; Oberlé, 168 pour une autre édition). Voir la reproduction. 150/200 €

428. [URBAIN DUBOIS]. Circa 1870. ENSEMBLE DE 8 PLANCHES en couleurs, la plupart avec présentation sur socle avec décoration de tour, canons, têtes de sanglier et têtes de chasses, bécasses, poissons, volailles et divers...

– Planche VII [44 – 45 – 46]. 30,5 x 23,2 cm. – Planche X [53 – 54 – 55]. 30,5 x 23,2 cm. – Planche XVIII [99 – 100 – 101 – 102 – 103 – 104 – 105 – 106]. 30,5 x 23,2 cm. – Planche XIX [107 – 108 – 109 – 110 – 111 – 112 – 113 – 114]. 30,5 x 23,2 cm. – Planche XXXVIII [188 – 189]. 29,5 x 23,2 cm. – Planche XXI [194 – 195]. 30,5 x 23,2 cm. – Planche XXXV [202 – 203]. 30,5 x 23,2 cm. – Planche XXXVII [206 – 207]. 29,5 x 23,2 cm. 200/300 €

429. WATTEL (Sophie). Les cent mille recettes de la bonne cuisinière bourgeoise à la ville et à la campagne. Paris, Fayard, sans date (1886). Grand in-8, demi-basane verte, dos lisse orné. [3 ff. non ch.] – 1483 pp (double numérotation par page).-[3 pp. non ch.]

450 gravures in-texte et 15 chromo-lithographies sur les 16 annoncées, texte sur deux colonnes. Grande cuisine, cuisine bourgeoise, cuisine des petits ménages, cuisines étrangères; pâtisseries, office, confiserie, savoir-vivre, dissection, service de table, conserves; art d'accommoder les restes; recettes utiles, etc...

Vicaire, 873.

Ouvrage rare. Premières pages défraîchies sans perte de texte, manque la page de titre en chromo-lithographie. Voir la reproduction. 80/100 €

430. ENSEMBLE DE 6 OUVRAGES DE CUISINE en cartonnage éditeur dont 1 relié.

– GARLIN (Gustave). La bonne cuisine, comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui. Paris, Garnier, Bibliothèque d'utilité pratique, 1898. In-12, [4 ff.], XXXIV pp – 505 pp., percaline rouge éditeur, variante de l'ouvrage précédent pour le décor. (qq. rousseurs). Rare édition. Illustrations dans le texte.

– BRETEUIL (Jules). Le cuisinier européen, ouvrage contenant



427



429

les meilleures recettes des cuisines françaises et étrangères, pour la préparation des potages, sauces, ragoûts, entrées, rôtis, fritures, entremets, dessert et pâtisseries. Complété par un appendice [...]. Paris, Garnier, 1860. Petit in-8, VIII pp. – 784 pp., reliure moderne, demi-chagrin (rousseurs éparses, restaurations et erreur sur la pièce de titre au dos [Berteuil et non Berteuil]).

– CARÈME (Mélanie). Le parfait cordon-bleu des villes et des campagnes. Paris, Fayard, SD. (livre fendu en deux, intérieur très frais). Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet.

– GILBERT (Philéas). La cuisine de tous les mois, 2^{ème} édition. Paris, Goubaud, s.d. [1898].

Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet. – MADELEINE (Mlle). La parfaite cuisinière. 29^{ème} édition. Paris, Bernardin-Béchet et fils. (cartonnage éditeur défraîchi).

– BRISSE (Baron). La cuisine à l'usage des ménages bourgeois [...]. Paris, Marpon et Flammarion. Pet. in-8, percaline rouge éditeur. Bon état (dos défraîchi).

Soit 6 volumes. 200/250 €

431. ENSEMBLE DE 7 OUVRAGES brochés dont 1 en cartonnage éditeur.

– Je sais cuisiner par un groupe de cordons bleus [...], Nouvelle édition. Paris, Albin Michel, 1932 (rousseurs).

– Les menus bourgeois exécutés aux cours de cuisine du cordon-bleu. Paris, Office universel de publicité, 1912. In-8, cartonnage éditeur en l'état.

– Guide de la bonne cuisinière. Le Bouillon « Kub » [circa 1923]. Pl. in-8 (bon état).

– [COLLECTIF]. La cuisine considérée comme un des beaux-arts. Paris, Éditions du Tambourinaire, 1951. Gr. in-8 (légères rousseurs sur la couverture).

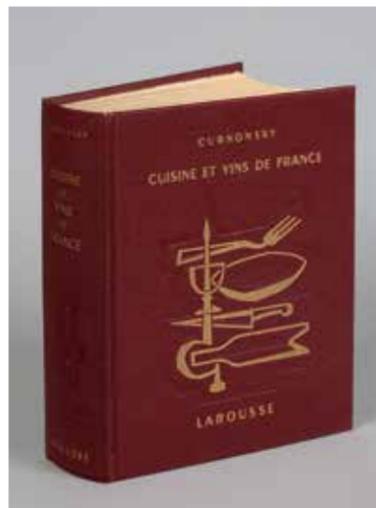
Bel envoi de Bernard Champigneulle à Marc Réal: « Grand gousier, qui considère la cuisine comme l'un des Beaux-Arts ».

– DUMONTEIL (Fulbert). La France Gourmande. Paris, Librairie Universelle, 1906. In-8 (couverture fragilisée mais bon état général).

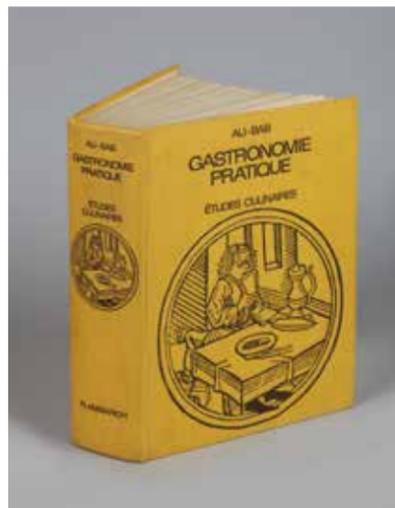
– ANDRIEU (Pierre). Je suis gastronome. Paris, Conquistador, 1953. In-8 (bon état).

– CURNONSKY & ROUFF. La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises, Guide de la Normandie. Paris, Rouff, 1921. In-12 (petite déchirure à la couverture mais bon état).

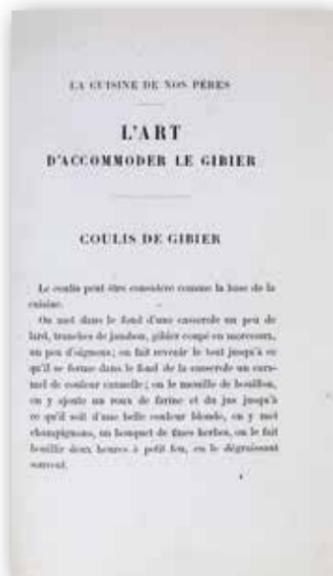
Soit 7 volumes. 100/150 €



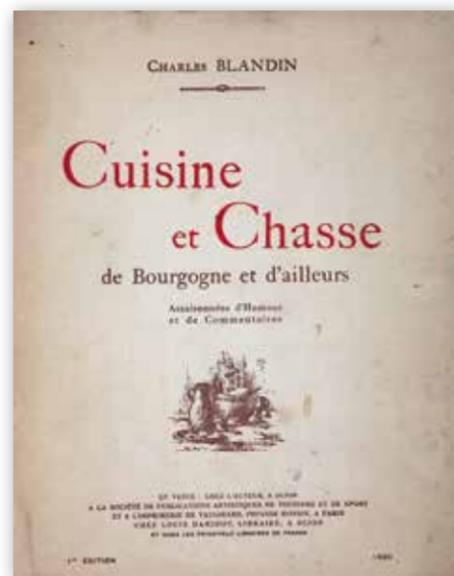
432



433



434



435

432. ▲ [Régionalisme] [Féculent] [Vins]. ENSEMBLE DE 6 OUVRAGES.

– [Daniel Morcrette]. **MONOD** (Louis). La cuisine florentine. Réimprimé par Daniel Morcrette, 1977 (à partir de l'édition Lucerne, Union Helvetia, 1914). In-8, couv. soie verte, tranches dorées.
 – **DAGUIBN** (André). Le nouveau cuisinier gascon. Paris, Éditions Stock, 1981. In-8, couv. cartonnée éditeur.
 – **REIGE** (Odette). Les pâtes à la maison et chez les grands chefs. Paris, Hubschmid et Bouret, 1981. In-8, couv. cartonnée bleue éditeur, avec jaquette.
 Envoi de l'auteur à Raymond Oliver: « Avec mes remerciements et ma fidèle amitié ». Le livre comporte 3 recettes de Raymond Oliver.
 – **LANGE** (Marie-Hélène). Le riz comme il s'aime. Bruxelles, Documents and Style, 1990. In-8, couv. cartonnée éditeur.
 – **CURNONSKY**. Cuisine et vins de France. Paris, Larousse, 1953. In-4, reliure éditeur, façon maroquin bordeaux, 1er plat et dos décorés, (4 f. non chiffrés – 856 p.).
 – **PUISAIS** (Jacques). Le vin se met à table. Marcel Valtat, 1981. In-8, couv. éditeur souple.
 Exemplaires de Raymond Oliver.
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/100 €

435. [Cuisine] [Chasse] [Bourgogne]. BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs, assaisonnées d'humour et de commentaires [...]. Dijon, Chez l'Auteur, 1920. Petit in-4, broché (couverture légèrement abîmée par l'usage).
 Première édition.
 Deux eaux-fortes hors-texte par Émile Humblot, treize planches, la plupart en couleurs, et nombreuses figures dans le texte. Thiébaud, 97. Voir la reproduction. 200/300 €

436. [Cuisine] [Chasse] [Pêche]. PHARAON (Florian). Le fusil sur l'épaule. Récits de chasse. Cuisine de chasse et de pêche. Paris, Dentu, 1882. In-12, de (2) f., 284 pp., broché, couverture imprimée en deux couleurs et illustrée (petit manque sur le coin supérieur gauche).
 Première et seule édition.
 Thiébaud, 728; Bitting, 368; Souhart, 376.
 L'auteur était « littérateur, rédacteur au Figaro, ancien interprète de l'Armée d'Afrique ».
 Les pages 127 à 284 (la plus grande partie de l'ouvrage) sont consacrées à la cuisine de chasse et de pêche. On peut trouver la recette d'un faisán aux giroles ou d'un rôti de lièvre au chablis. 40/60 €

433. ▲ ENSEMBLE DE 7 OUVRAGES.
 – **ARON** (Jean-Paul). Le mangeur du XIX^e siècle. Paris, Robert Laffont, 1973. In-8, couv. souple éditeur.
 – **LOCQUIN** (Marcel V.). Mycologie du goût. 200 manus et recettes à base de champignon. Paris, J.F. Guyot, 1977. In-4, couv. souple éditeur (plieurs au 1er plat et petite déchirure en pied).
 – **Guide Michelin 1953**. In-8, couv. souple éditeur toile rouge.
 – **ALI-BAB**. Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands. Neuvième édition. Réimpression 1967. In-4, couv. cartonnée toile jaune éditeur.
 – **IMBACH** (Jean-Pierre). La cuisine des hommes célèbres. Des recettes de qualité, faciles à faire. Luxembourg, RTL Édition, 1983. In-8, couv. cartonnée éditeur.
 – **AMSALEM-RODE** (Catherine) et **ROUET** (James). Cuisinez votre forme. Des conseils et recettes pour mieux manger et mieux vivre. Paris, Ramsay, 1986.
 – **LABROUSSE** (Yves) et **DRIN** (Francette). Cuisiner avec un chef. Paris, Bordas, 1989. In-4, couv. cartonnée toile crème, avec jaquette. Envoi de l'auteur: « À Mari [Oliver], il a été fait pour toi avec beaucoup d'amour. »
Provenance: Collection Raymond Oliver, Restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal. Voir la reproduction. 50/100 €

434. [Cuisine] [Gibier]. La cuisine de nos pères. L'art d'accommoder le gibier suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. Deux cents recettes à la portée de tout le monde. Paris, Librairie illustrée, s. d. (1888). In-8, de 3 ff., III pp., 185 pp., broché (couverture détachée et en partie débrosché).
 Édition originale.
 Vicairé, 224.
 Voir la reproduction. 40/60 €

■ Cynégétique



437. TERRINE AU COL VERT. PILLIVUYT & Cie à Mehun.
 Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle au col vert. Signée Pillivuyt, marquée 3 en creux. 23 x 11,5 cm. Voir la reproduction. 150/200 €

438. 3 TERRINES AU LIÈVRE ET AU SOUFFLÉ. PILLIVUYT & Cie à Mehun.
 Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle au lièvre. Marque Pillivuyt, [modèle n° 5]. 25,5 x 16 cm. Accidentée et recollée.
 – 2 terrines rondes en porcelaine vernissée, couvercles au soufflé modèle pâté en croûte ou bouchée à la Reine. La grande tamponnée 2. D.: 13,5 et 11 cm. H.: 9 et 7 cm. Manque à la prise du couvercle de la grande. Voir la reproduction. 120/150 €

439. 2 TERRINES AUX 2 PERDRIX GRISES, PILLIVUYT & Cie à Mehun.
 Terrines ovales en porcelaine vernissée, couvercles aux faisans en toi et moi. Anses en forme des pattes de l'oiseau. Signées Pillivuyt.
 La grande, tamponnée 15: 29 x 18 cm. La petite, tamponnée 3: 23,5 x 14,3. Belle restauration à la bordure du couvercle de la petite. Voir la reproduction. 200/300 €





443



446



450



449

440. TERRINE AU FAISAN, PILLIVUYT & Cie à Mehun.

Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle au faisan. Signée Pillivuyt, [modèle n° 5]. 25 x 14 cm. Voir la reproduction page 111. 150/200 €

441. TERRINE AU COL VERT, PILLIVUYT & Cie à Mehun.

Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle au col vert. Signée Pillivuyt, marquée 5 en creux. 25 x 16 cm. Accident et petit manque au bord intérieur. Voir la reproduction page 111. 150/200 €

442. TERRINE AU LIÈVRE. PILLIVUYT & Cie à Mehun.

Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle au lièvre. Marque Pillivuyt, tamponnée 2. 21 x 11 cm. Voir la reproduction page 111. 100/120 €

443. [Avicéptologie] [Ornithologie]. ENSEMBLE DE 2 OUVRAGES.

– [BULLIARD (P.)]. Avicéptologie Française, ou Traité général de toutes les ruses dont on peut se servir pour prendre les Oiseaux; avec une collection considérable de figures et de pièges propres à différentes Chasses, par B. Cussac. 1808. In-12, demi-velin, dos lisse, pièce de titre. Cinquième édition revue, corrigée et augmentée de la Chasse récréative du Geai, de la Grive, de l'Alouette, des Corneilles et des Canards sauvages; des moyens de déglutiner les oiseaux, de choisir la dragée ou plomb de chasse, etc., par J. C.*** (Cussac). Ouvrage illustré de 35 planches gravées dont une en frontispice, ici reliée la tête en bas). Thiébaud, 139 – Ronsil, 419. – ANONYME. Traité des oiseaux de chant, des pigeons de volière, du perroquet, du faisan, du cygne et du paon. Paris, Audot, s.d. [c. 1826]. In-8, broché (rousseurs). Avec 15 planches hors-texte. Thiébaud, 906; Ronsil, 2949. Soit 2 volumes. Voir la reproduction. 100/150 €

444. [Bécassine] [Lièvre]. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.

– ELOUIS (Léopold). La chasse aux bécassines. Chasses au marais et au bord de mer en Normandie. Paris, Librairie Illustrée, s.d. [circa

1887]. In-12, broché (quelques rousseurs, dos empoussiéré et quelques légers manques à la couv. ainsi qu'au dos).

Seule édition ornée de 3 planches en couleurs dont le frontispice. Thiébaud, 332.

– POLET DE FAVEAUX (Th). Le chasseur à la bécasse. Goin, s.d. [1869]. Encyclopédie illustrée du sportman. In-12, frontispice et 188 p., broché (en mauvais état).

Nouvelle édition de cet ouvrage qui parut d'abord en 1862 sous un titre abscons (Suarsuorsorpok) auquel l'éditeur renonça parce qu'il était trop peu commercial.

Amusante illustration de **Félicien Rops**: 32 compositions dont 6 à pleine page.

– NEMROD (Jean). Le Lièvre. L'Art de le trouver au gîte, le tir du lièvre, sa nature, ses habitudes suivi d'un traité complet et spécial sur la chasse de la Bécasse et de la Bécassine. Indices de sa présence, son arrivée, ses habitudes, son tir. Vente exclusivement en gros chez G. Cassemiche, 14, rue Sauffroy, Paris. In-12, broché (en partie dérelié, dos fendu avec manques). Rare.

– LA RUE (A. de). Le Lièvre. Chasse à tir et à courre. Paris, Firmin-Didot, 1876. In-12, broché (dos très légèrement abîmé, rousseurs). Thiébaud, 558.

Soit 4 volumes. 100/150 €

445. [Braconnage]. ENSEMBLE DE 2 OUVRAGES.

– DARWIN (Capitaine). Bibliothèque du sportman. Manuel de la conservation du gibier par l'extirpation du braconnage et de la destruction des animaux nuisibles. Suivi d'une instruction sur l'emploi des furets [...]. Bruxelles, Ve Parent & Paris, Ch. Tanera, s.d. [1870]. In-8°, broché (dos légèrement accidenté).

– LECLERC (Jules). Chasseurs et braconniers. Mémoire présenté au concours ouvert par la Société Centrale des Chasseurs en 1882 – 1883. Paris, Société centrale des chasseurs, 1883. In-8, de 104 pp., broché (couverture un peu passée). Thiébaud, 570.

Soit 2 volumes. 40/60 €

446. [Chasse]. [BRUNELLESCHI (Umberto, 1879-1949)] (sous le pseud d'Aroun Al Rachid). «N'aie pas peur mon ami, il va te rater». Dessin à l'encre et lavis de noir sur calque, [vers 1910], rehauts de lavis bleu. Signé en bas à droite. 270 x 365 mm. (petits trous de punaises aux angles, plis, déchirures sans perte dans la partie supérieure). Voir la reproduction. 250/300 €

447. [Chasse] [Histoire] [Généralités]. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.

– LA FERRIÈRE (Comte Hector de). Les Grandes Chasses au XVI^e siècle. Paris, Librairie des Bibliophiles, 1884. Grand in-12, demi-basane rouge, dos lisse orné (Intérieur très frais, couvertures conservées).

Tiré à 540 exemplaires numérotés, celui-ci numéroté 206 sur Hollande.

Thiébaud, 545.

– JULLIEN (Ernest). La Chasse, son histoire et sa législation. Paris, Didier, s.d. [1866]. In-8, demi-basane chagrinée verte (dos passé).

Un tableau dépliant.

Thiébaud, 529.

– XENOPHON. De la cynégétique ou l'art de la chasse. Paris, P. Roger [1912]. In-8, de 3 ff., faux titre et titre, VIII p. et 72 p., illustré de reproductions de frise, en deux tons, en tête des chapitres et de 13 culs-de-lampe, broché. Traduction de Cumisset-Carnot.

Thiébaud, 948.

– HOUDETOT (A. d'). Les Femmes chasseresses. Paris, Charpentier, 1859. In-12, demi-basane maroquinée bleue de l'époque, couverture conservée (bon état, rousseurs). Frontispice par Horace Vernet.

Édition originale.

Soit 4 volumes. 100/150 €

448. [Chasse] [Généralités]. CHERVILLE (Gaspard Georges, marquis de). ENSEMBLE DE 3 OUVRAGES de l'auteur.

– La Maison de chasse, Montcharmont le braconnier, l'Héritage de Diomède. Édition nouvelle. Paris, Firmin-Didot, 1885. In-12, broché (dos empoussiéré).

Thiébaud, 197.

– Les Quadrupèdes de la chasse. Description. Mœurs. Acclimatation. Chasse. Paris, J. Rothschild Éditeur, s.d. [1885]. In-8, cartonnage bleu de l'éditeur (dos insolé).

Quatrième édition, du même tirage que la première de 1885.

Thiébaud, 196.

«30 eaux fortes sur zinc en couleur» et 74 autres illustrations par Karl BODMER.

– Le gibier plume – Les oiseaux de chasse. Description – Mœurs – Acclimatation – Chasse. Paris, Rothschild, s. d. In-8 carré, de XXII pp., 194 p., 34 planches d'oiseaux hors texte; illustrations dans le texte tirées en sanguine, cartonnage éditeur (coiffe supérieure en partie arrachée).

Avec 34 lithographies et 64 illustrations par E. De Liphart.

Quatrième édition (indiqué comme 2^{ème} édition sur la couverture).

Soit 3 volumes. 50/100 €

449. [Chasse] [Généralités]. ENSEMBLE DE 3 OUVRAGES.

– Nouveau carnet de chasse orné de vignettes. Paris, J. Rothschild, [suivi de] CHATIN (Melchior). Manuel du jeune chasseur avec carnet de chasse illustré. Valence, 1869. In-12 cartonnage éditeur accidenté (manque au dos).

– SIMOND (Charles). «Quand je serai chasseur». Ouvrage orné de 60 gravures de Bellecroix, Malher, Bogaërt, etc... Paris, Didot, s.d. Percaline rouge aux armes de la Ville de Paris, Prix municipal de gymnastique.

– Encyclopédie méthodique. Dictionnaire de toutes espèces de chasses. Paris, H. Agasse, An troisième. In-4, de 1f. blanc – VIII pp. – 456 pp., demi-basane taupe (sans les 32 planches; reliure postérieure, rousseurs et quelques traces de mouillures).

Soit 3 volumes. Voir la reproduction. 20/30 €

450. [Chasse] [Corse] [Grives].

– VIDAU (L. de). Chasses corses. Paris, Pairault, s.d. [vers 1890]. In-12, 65 pp., broché (qq. rousseurs sur la couverture, dos légèrement abîmé). Thiébaud, 932.

– LA FUYE (Maurice de). La Chasse des grives au fusil. Paris, Lucien Laveur, 1912. In-12, broché, couverture illustrée.

Un frontispice et quelques illustrations. Ouvrage dédié à Gabriel de Dumast.

Agréable exemplaire comportant un intéressant chapitre sur la gastronomie des grives et des merles: «le merle français [...] d'automne, gorgé de raisins, d'olives de baies de toutes sortes et rond comme une boule, est un mets fort appréciable [...]»

Thiébaud, 547 (qui se trompe dans l'orthographe du titre). Voir la reproduction. 80/100 €

451. [Chasseurs]. ENSEMBLE DE 5 OUVRAGES.

– CHERVILLE (G. de, marquis). Contes d'un coureur des bois. C. Marpon et E. Flammarion, s.d. Illustrations par P. Kauffmann. In-12 broché (dos empoussiéré).

– ROBINSON (H.). Conseils aux chasseurs sur le tir[...]. Paris, Tanera, 1865. Seconde édition. In-8, demi-basane brune, dos lisse, étiquettes de titre et auteur; 5 pl. h.t., dont deux lithographies et trois gravures sur bois de F. Rops et quelques figures dans le texte.

– EBLE (Jean). Gibiers d'Europe. La chasse de montagne. Ill. de croquis de Xavier de Poret. Durel éditeur, 1955. In-4, broché.

– MANORE (Jean, alias Emmanuel Gallus). De la plume et du poil. 1904. In-12, de (4) ff., 324 pp. (dos (qq. manques) et couverture fragilisés).

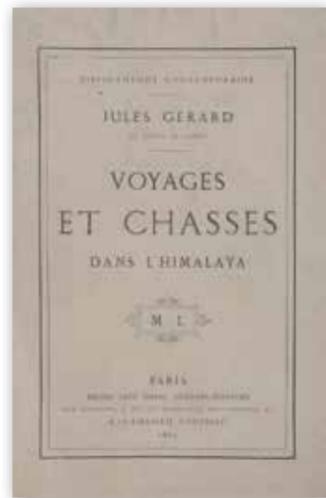
Thiébaud, 629.

– CUNISSET-CARNOT (Paul). Pour les chasseurs. Faites bien vos cartouches! Calmez vos nerfs! Dijon, L. Damidot et Venot, s. d. [1908]. In-12, broché.

Édition Originale.

Thiébaud, 239.

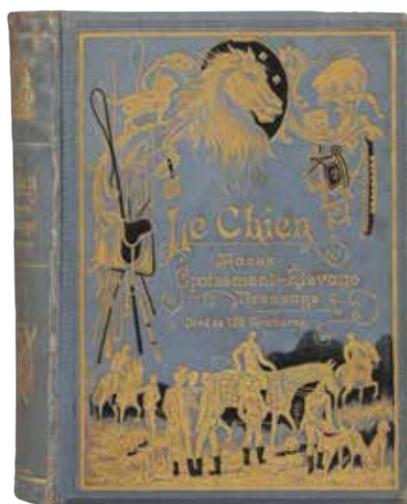
Soit 5 volumes. 50/100 €



459



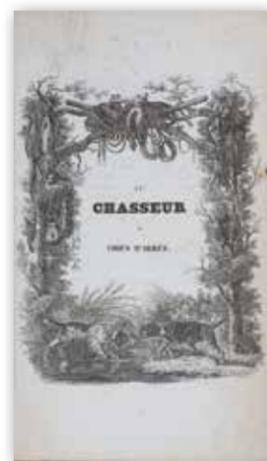
452



452



455



452

452. [Chasse] [Chien] [Techniques de la chasse]. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.

– **STONEHENGE, YOUATT, MAYHEW, BOULEY, HAMILTON, SMITH.** Le Chien. Description des Races, Croisement, Élevage, Dressage. Maladies et leur Traitement. Paris, Rothschild, [ca. 1890]. In-16, cartonnage polychrome de l'éditeur signé Ch. Magnier, tranches rouges.

Deuxième édition avec 126 vignettes.
– **AIRELLES** (Jean des). Les ruses du gibier pour échapper aux chasseurs et aux chiens. Paris, Émile Nourry, 1911. In-8, broché, couverture illustrée par Benjamin Rabier, détachée. Édition originale.

– **BLAZE** (E.). Le chasseur au chien d'arrêt contenant les habitudes, les ruses du gibier; l'art de chercher et de le ttrir; le choix des armes, l'éducation, des chiens, leurs maladies... Paris, de Moutardier, 1836. In-8, demi-basane brune d'époque (dos accidenté, rousseurs). Édition originale. Joli faux-titre gravé. Peu courant. Thiébaud, 99.

– **RENÉ** (A.) & **LIERSEL** (C.). Traité de la châse contenant les chasses à l'affût, à tir et à courre. Paris, Théodore Lefèvre, s. d. [1875]. In-12, broché (couvertures empoussiérées, bon état). Vignettes dans le texte. Thiébaud, 773.

Soit 4 volumes. Voir la reproduction. 100/150 €

453. [Fauconnerie]. FOYE (G.). Manuel pratique du fauconnier au XIX^e siècle. Contenant tout ce qu'il faut savoir pour dresser les faucons et vautours à la chasse au vol des perdreaux, faisans, canards, lièvres, lapins, etc. Illustrations par Albert Bettannier. Paris, Pairault, 1886. In-8 carré, de 113 pp., (1) f. broché, (couverture abîmée au dos).

Un frontispice replié, deux planches hors texte. Ouvrage tiré à petit nombre. Thiébaud, 426.

On joint:
LE MASSON (Edmond). Souvenirs d'un chasseur touriste, suivis d'un essai sur la chasse souterraine du blaireau et du renard. Avranches et Paris, 1859. In-8, broché, non coupé, couverture verte (petite déchirure). Édition originale. Thiébaud, 578. 50/100 €

454. [Gibier]. Arrest du conseil d'état du roy... concernant la perception des droits sur la volaille et gibier... 1764. In-4, 7 p., en feuille tel que paru. 40/60 €

455. [Louveterie]. GARNIER (Pierre). Chasse du loup en France. Paris, Auguste Aubry, 1878. In-8, de 87 pp., broché (couverture légèrement défraîchie avec quelques manques au dos). Édition Originale, tiré à 150 exemplaires, celui-ci en bon état. Thiébaud, 444. Voir la reproduction. 100/150 €

456. [Migration] [Oiseaux] [Poissons]. SERRES (Marcel de). Des causes des migrations des divers animaux et particulièrement des oiseaux et des poissons. Seconde édition revue et considérablement augmentée. Paris, Lagny Frères, 1845. 1f. d'extrait du catalogue libraire –xpp. – 626 pp. et une grande carte dépliant des migrations dans le monde (couverture empoussiérée, premier plat en partie débrouché, intérieur frais). 20/30 €

457. [Chasse] [Ornithologie] [Sauvagine]. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.

– **TERNIER** (Louis). La sauvagine en France. Nos oiseaux de mer, de rivière et de marais. Chasse, description, et histoire naturelle de toutes les espèces visitant nos contrées. Paris, Firmin-Didot, [1897]. Grand in-8 de [8]-XV-523 pages, reliure de l'époque, demi-chagrin bleu (bon exemplaire, dos lisse accidenté). Édition originale recherchée; elle est ornée de 125 gravures d'après nature par E. Thivier, M. Moisan et par l'auteur. Thiébaud, 884.

– **DIGUET** (Charles). La chasse au marais. Paris, Dentu, 1889. In-12, demi-basane brune maroquinée, dos à nerfs. Un grand classique illustré d'un frontispice et de 7 figures sur bois. Édition originale. Thiébaud, 277.

– **DIGUET** (Charles). Chasse de mer et de grèves. Paris, Marpon & Flammarion, s. d. [1886]. In-12, demi-basane brune maroquinée, dos à nerfs (quelques rousseurs claires éparses). Thiébaud, 277.

– **DIGUET** (Charles). La chasse en France. Ouvrage illustré de 122 gravures d'après les dessins de Jules Didier, Gélibert, Gridel, Ch. Jacque, Malher, Oudart, etc. Paris, Jouvot, s. d. [1897]. In-4, de (4) ff., 443 pp., demi-chagrin bleu du début du XX^e siècle, titre doré sur le dos. Les illustrations, gravées sur bois, sont comprises dans le texte. Thiébaud, 277.

Soit 4 volumes. 50/100 €

458. [Vénerie]. ENSEMBLE DE 2 OUVRAGES.

– **PAIRAULT** (H.). Bibliothèque des veneurs. Notes bibliographiques sur les livres de vénerie anciens et modernes. Paris, Pairault, 1897. In-8, broché (couverture en l'état).

– **LE COUTEULX DE CANTELEU** (Jean-Emmanuel, comte, lieutenant de louveterie). Manuel de Vénerie française. Ouvrage contenant 32 types d'animaux... et 54 vignettes... Paris, Librairie Hachette et Cie., 1890. In-8, percaline éditeur (bon exemplaire, rares rousseurs); 32 pl. h.t., 1 pl., fig. in-texte.

Édition en grande partie originale, elle est illustrée de 32 planches hors texte la plupart tirée en bistré, d'une planche dans le texte et de nombreuses figures dans le texte. Thiébaud, 572.

Soit 2 volumes. 100/150 €

459. [Voyages]. ENSEMBLE DE 5 OUVRAGES.

– **GARNIER** (Commandant P.). Les chasses du globe. Première partie: Les mammifères. Deuxième partie: Les oiseaux. Troisième et dernière partie: Les reptiles, les chéloniens, les sauriens, les serpents, les batraciens et les poissons. Paris, Jules Martin, 1885-1887. 3 vol. in-8, de 314 pp. – 274 pp. – 185 pp., demi-percaline verte à la Bradel, reliure de l'époque.

Tirage à 150 exemplaires. Rare. Thiébaud, 444.

– **GAILLARD** (Henry). Mes chasses dans les deux mondes. Paris, E. Dentu, 1864. In-12, broché (couvertures fanées et intérieur frais, non coupé). Thiébaud, 440.

– **ROOSEVELT** (Président Th.). Chasses et parties de chasse. Traduction d'Albert Savin. Paris, Dujarric, 1903. In-12, broché.

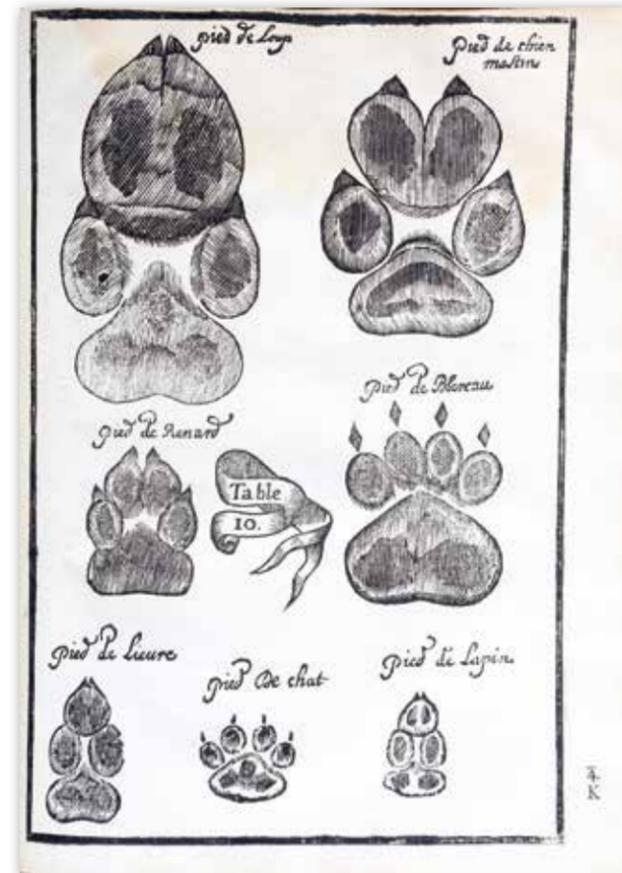
– **BOMBONNEL** (Charles Laurent). Le tueur de panthères – Ses chasses racontées par lui-même. Cinquième édition. Paris, Hachette, 1884. In-8, de VIII et 322 p. (couverture détachée, frontispice et figures à pleine page).

– **GERARD** (Jules). Voyages et chasses dans l'Himalaya. Paris, Michel Lévy frères, 1862. In-8, de 2 ff. fx-titre et titre, 319 p., broché, couverture (couverture légèrement abîmée).

Soit 7 volumes. Voir la reproduction. 150/200 €

460. [Voyages] [Algérie]. MARGUERITTE (Général A.). Chasses de Algérie et notes sur les Arabes du Sud. P. Furne, Jouvot, 1869. 2^e édition. Grand in-12, demi-basane rouge, dos lisse orné (manque à la coiffe supérieure, intérieur très frais).

On dégustait au dîner de la Saint-Hubert à Canardville en 1854 une bisque de crabes de rivière, des filets de sanglier aux terfès (truffes blanches des hauts plateaux), cuisseaux de gazelle ou encore du jambon de lion. 50/80 €

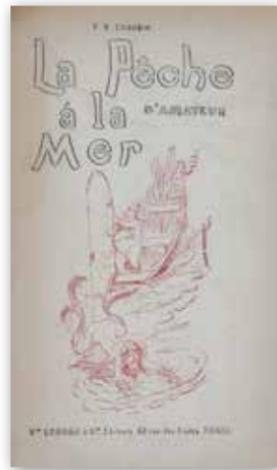


461

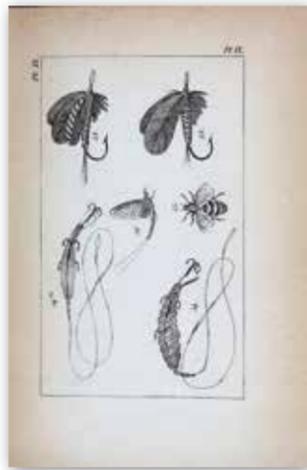
461. [Chasse] [Pêche]. FORTIN (Frère François, Religieux de Grandmont). Les ruses innocentes, dans lesquelles se voit comment on prend les oyseaux passagers, & les non passagers: & de plusieurs sortes de bêtes à quatre pieds. Avec les plus beaux secrets de la pêche dans les rivières et dans les étangs. Et la manière de faire tous les rets & filets qu'on peut s'imaginer. Le tout divisé en 5 livres, avec les figures démonstratrices. Ouvrage très curieux, utile et récréatif pour toutes personnes qui font leur séjour à la campagne. Dédié à Monseigneur l'archevêque de Tours. Par F.F.F.R.D.G dit le Solitaire Inventif. Paris, Pierre Lamy, 1660. In-4, plein veau granité, dos à nerfs ornés. 8 ff.n.ch., 56 pp., 4 ff.n.ch., pp. 57 à 120, 4 ff.n.ch., pp. 121 à 184, 2 ff.n.ch., pp. 185 à 230, 4 ff.n.ch., pp. 231 à 288 (soit 5 parties) (restaurations aux coiffes et aux coins, petit manque à la coiffe supérieure, mouillures). 66 planches gravées sur bois dont 7 repliées (quelques déchirures pour les planches repliées et un petit manque marginal sur une planche). Édition originale d'une grande rareté.

Cet ouvrage écrit par un moine de l'abbaye de Grandmont eut un très grand succès. Il est encore recherché des curieux. Il est en quelque sorte un manuel du parfait piégeur très abondamment illustré. Il fut réimprimé respectivement en 1688 et 1700 au format in 4, en 1695 au format in 8 et en 1700 sous un nouveau titre en 2 volumes in-12. Il est divisé en 5 livres: le premier enseigne l'art de faire les filets, les deux suivants traitent de l'art de prendre les oiseaux, le quatrième de la chasse du lièvre, du lapin, du renard etc..., et enfin le cinquième de la pêche. Marque manuscrite d'un ancien possesseur sur la page de garde: Ce livre a coûté 15 livres en 1769 par Baiyalaiz? Thiébaud, 408. Voir la reproduction. 1 500/2 000 €

462. [Chasse] [Pêche]. DAX (Louis de, vicomte). Souvenirs de mes Chasses et Pêches dans le Midi de la France [...]. Paris, Castel, 1858. In-12, broché (couvertures empoussiérées, intérieur frais; légère mouillure aux premiers feuillets). 50/100 €



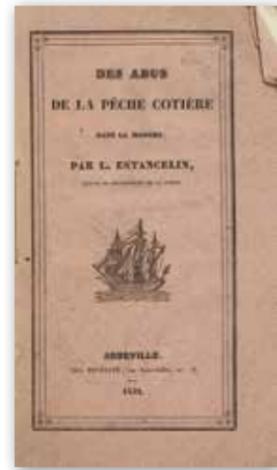
466



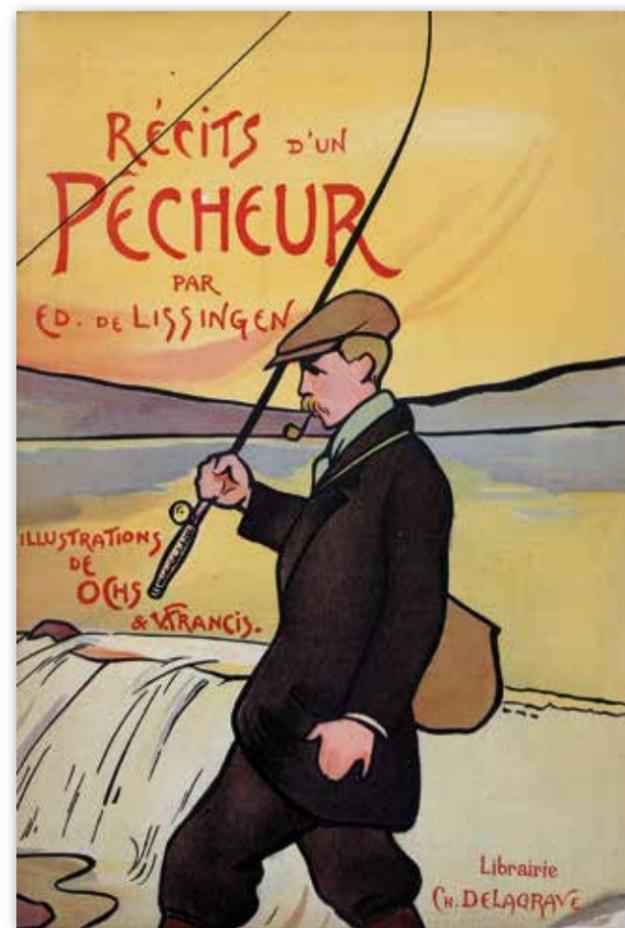
467



467



469



468

463. [Americana] [Pêche]. Arrêt du Conseil d'état du roi, qui excepte de la prohibition portée par l'arrêt du 28 septembre dernier, les huiles de baleine & d'autres poisons, ainsi que les fanons de baleine, provenant de la pêche des États-Unis de l'Amérique. Du 7 décembre 1788. Paris, Impr. royale, 1789. In-4, 4 p., beau bandeau gravé sur bois signé « Beugnet 1772 », en feuilles. 60/80 €

464. [Dictionnaire] [Pêche]. Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche. 3^{ème} édition. Paris, OCDE, 1984. In-8, cartonnage éditeur imitant la maroquin fauve (parfait état). Traduction des termes jusqu'à 15 langues. 30/50 €

465. [Poisson] [Pêche]. ENSEMBLE DE 6 DOCUMENTS.
 – Arrest... pêcheurs de costes de Roussillon, de Languedoc & de Provence. [Sur le contrôle des filets visant à protéger les fonds marins]. Paris, 1725. In-4, 4 p.
 – Déclaration du roy, qui permet l'usage d'un filet nommé re-traversier & chalut pour faire la pesche du poisson à la mer. Donnée à Marly le 20 décembre 1729. Paris, Impr. royale, 1730. In-4, 4 p., bandeau gravé sur bois.
 – Arrêt... Prévôté de Nantes... sardines réputées fraîches... 26 juillet 1788. In-4, 2 p., couv. moderne.
 – Lettres-patentes du roi... droits perçus sur les ventes de poisson... Nancy, Impr. Haener, [1790]. In-4, délié, 3 p., bois gravé.
 – [Huile de poisson] [Manuscrit]. Manuscrit sur papier à en-tête de l'administration du district de Bourg: demande de recensement des quantités d'huile de poisson disponible. 7 thermidor an II [1794]. In-folio, [2] p.
 – [Négoce]. Tarif de Leroux le jeune, négociant de poisson à Honfleur. Document imprimé, [vers 1830], 18 x 20 cm.
Soit 6 documents. 120/180 €

466. [Pêche]. ENSEMBLE DE 2 OUVRAGES.
 – CARABIN (F.-R.). La pêche d'amateur à la mer. Paris, Vve Lebroc, 1909. In-8, broché. Bon état.
 – SAMAMA CHIKLI (A.). La pêche du thon en Tunisie. Tunis, Guénard & Franchi, s.d. Plaquette in-12, de 30 pp.
Soit 2 volumes. Voir les reproductions. 40/60 €

467. [Pêche]. ENSEMBLE DE 4 OUVRAGES.
 – MORICEAU (A.). Le guide et les droits des pêcheurs à la ligne indiquant: Les habitudes de tous les poissons d'eau douce, leurs ruses, leur pêche particulière et les époques favorables, les endroits où ils se trouvent, les amorces qui leur conviennent, etc. Suivis des droits des pêcheurs, de la nouvelle loi et de tous les règlements sur la pêche, ouvrage orné de 20 planches gravées contenant 103 figures dont 29 représentent tous les poissons de rivière et 74 tous les ustensiles de la pêche à la ligne les plus usités... 7^{ème} édition augmentée de 2 figures. Paris, Moriceau, s.d. In-8, broché (couverture accidentée et détachée).

– GUYONNET (P.). La pêche à la ligne et les engins modernes. Paris, Hemmerlé, [1914]. In-12, de 1f blanc – 246 pp. – 2 ff., broché en l'état.
 – MASSAS (Charles de). Le pêcheur à la mouche artificielle et le pêcheur à toutes lignes. Quatrième édition revue et augmentée d'une étude sur le repeuplement des cours d'eau et la pisciculture par Albert Larbaletrier. Paris, Librairie Garnier, s. d. (rousseurs). Ouvrage orné de 80 vignettes. Ouvrage très recherché de nombreuses fois réédité.
 – MASSAS (Charles de). Le pêcheur à la mouche artificielle et le pêcheur à toutes lignes. Cinquième édition revue et augmentée d'une étude sur le repeuplement des cours d'eau et la pisciculture par Albert Larbaletrier. Paris, Librairie Garnier, s.d. [1922]. In-12, broché, couverture illustrée en couleurs. Ouvrage orné de 80 vignettes. Ouvrage très recherché de nombreuses fois réédité.
Soit 4 volumes. Voir les reproductions. 100/150 €

468. [Pêche]. ENSEMBLE DE 3 OUVRAGES.
 – [ANONYME]. Codes de la pêche fluviale et de la chasse, ou recueil complet des lois, décrets [...]. Dijon et Paris, Lagier et Alex-Gobelet, 1829. In-12, demi-basane verte.
 – LISSINGEN (Edmond de). Récits d'un Pêcheur. Préface par le Vicomte Henry de France. Paris, Delagrave, 1914. In-8, frontispice, XVI, 256 pp., broché (belle couverture en couleur, lithographie, petit accident au dos). Illustrations de OCHS & V. FRANCIS. Édition originale très rare, imprimée sur papier glacé, illustrée de dessins dans le texte et de planches de photographies hors texte. Bon état.
 – RENE & LIERSEL. Traité de la pêche à la ligne et au filet dans les

rivières et dans les étangs contenant toutes les lois [...]. Paris, Lefèvre, s.d. In-12, broché (dos fendu avec manques).
Soit 3 volumes. Voir la reproduction. 100/150 €

469. [Pêche] [Manche]. ESTANCELIN (Louis). Des abus de la pêche côtière dans la Manche. Abbeville, chez Devérité, 1834. In-8, 2 f. fx-titre et titre, 42p., broché, couverture, (petites rousseurs, couverture légèrement abîmée). Voir la reproduction. 50/100 €

470. RAIMBAULT (A. T., homme de bouche). Le Parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection. Seconde édition, entièrement refondue, augmentée du Cuisinier étranger... Revu avec plus grand soin par M. Borel, ci-devant chef de cuisine de S. E. l'Ambassadeur de Portugal. Paris, Delacour, février 1811; petit in-8, pleine basane fauve, dos lisse orné, pièce de titre rouge, coins très usés (Reliure de l'époque). Quelques légères déchirures et rousseurs éparses. Frontispice, titre gravé, 1 f. préface, 304 pp. – 60 pp. [contenant l'extrait du catalogue]. La première édition est de 1809. Cette seconde est augmentée du Cuisinier étranger qui comporte un faux-titre spécial. Sous le pseudonyme de Raimbault se cachait l'infatigable COUSIN D'AVALLON né à Avallon en 1769, mort de faim à Paris en 1840! Horrible paradoxe pour un auteur gastronomique. Cette mort annonce aussi pour nous la fin de cette vente. Voir la notice dans Oberlé 195 (édit. de 1825) – Vicaire 728. 150/300 €

Conditions de vente

La vente se fera expressément au comptant. Aucune réclamation ne sera recevable dès l'adjudication prononcée, les expositions successives ayant permis aux acquéreurs de constater l'état des objets présentés. L'adjudicataire sera le plus offrant et dernier enchérisseur, et aura pour obligation de remettre ses nom et adresse. Il devra acquitter, en sus du montant de l'enchère, par lot, les frais et taxes suivants : 26% TTC. Paiement: La vente est faite au comptant et conduite en euros. Le paiement doit être effectué immédiatement après la vente. L'adjudicataire pourra s'acquitter du paiement par les moyens suivants : – en espèces: jusqu'à 1000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants français, jusqu'à 15000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité. – par virement bancaire. – par chèque avec présentation obligatoire d'une pièce d'identité. Les chèques tirés sur une banque étrangère ne sont autorisés qu'après l'accord préalable de la maison de ventes KAPANDJI MORHANGE. – par carte bancaire (sauf American Express), paiement à distance possible. Défaut de paiement: À défaut de paiement du montant de l'adjudication et des frais, une mise en demeure sera adressée à l'acquéreur par lettre recommandée avec avis de réception. À défaut de paiement de la somme due à l'expiration du délai d'un mois après cette mise en demeure, il sera perçu sur l'acquéreur et pour prise en charge des frais de recouvrement un honoraire complémentaire de 10%

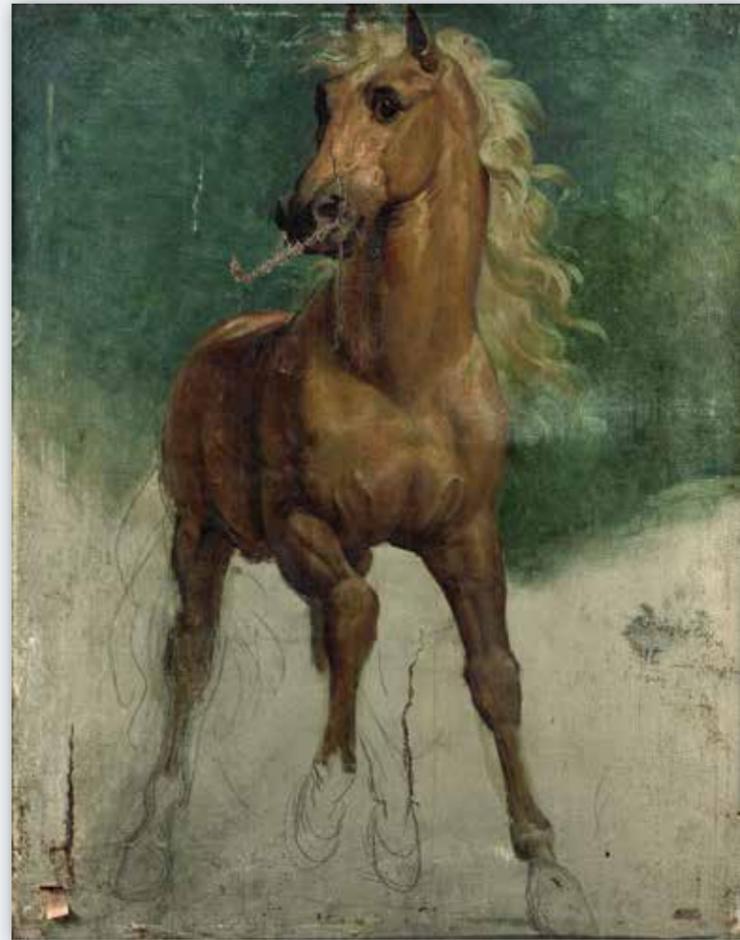
du prix d'adjudication, avec un minimum de 250 euros. L'application de cette clause ne fait pas obstacle à l'allocation de dommages et intérêts et aux dépens de la procédure qui serait nécessaire, et ne préjuge pas de l'éventuelle mise en œuvre de la procédure de folle enchère régie par l'article L 321-14 du Code de Commerce. Dans le cadre de la procédure de folle enchère, la maison de ventes se réserve de réclamer à l'adjudicataire défaillant le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère, s'il est inférieur, ainsi que les coûts générés par les nouvelles enchères. La maison de ventes KAPANDJI MORHANGE se réserve la possibilité de procéder à toute compensation avec les sommes dues à l'adjudicataire défaillant. De même la maison de ventes KAPANDJI MORHANGE se réserve d'exclure de ses ventes futures tout adjudicataire qui n'aura pas respecté les présentes conditions de vente. Dès l'adjudication prononcée les achats sont sous l'entière responsabilité de l'adjudicataire. Les précisions concernant l'aspect extérieur, plis, mouillures et rousseurs diverses, les dimensions des lots et leur état ne sont données qu'à titre indicatif. En effet, les lots sont vendus en l'état où ils se trouvent au moment de l'adjudication. Aucune réclamation concernant l'état des lots ne sera admise une fois l'adjudication prononcée. Aucun lot ne sera remis aux acquéreurs avant l'acquiescement de l'intégralité des sommes dues. Les acquéreurs pourront obtenir tous renseignements concernant la livraison et l'expédition de leurs achats à la fin de la vente. En cas de contestation au moment des adjudications,

c'est-à-dire s'il est établi que deux ou plusieurs enchérisseurs ont simultanément porté une enchère équivalente, soit à haute voix, soit par signe, et réclament en même temps cet objet après le prononcé du mot «adjugé», le dit objet sera immédiatement remis en adjudication au prix proposé par les enchérisseurs et tout le public présent sera admis à enchérir à nouveau. Les éventuelles modifications aux conditions de vente ou aux descriptions du catalogue seront annoncées verbalement pendant la vente et notées sur le procès verbal. 1. LES OBJETS VOLUMINEUX adjugés qui n'auront pas été retirés par leur acquéreur le lendemain de la vente avant 10 heures en salle à Drouot Richelieu seront entreposés au 3^e sous-sol de l'hôtel Drouot aux horaires suivants à leur demande : 8h-10h/12h-13h/15h-17h30 du lundi au vendredi. 8h-12h le samedi. Magasinage: 6 bis, rue Rossini – 75009 Paris Tél.: 33 (0)1 48 00 20 56. Tous les frais de stockage dus aux conditions tarifaires en vigueur devront être réglés au magasinage de l'hôtel Drouot avant enlèvement des lots et sur présentation du bordereau acquitté. 2. LES ACHATS DE PETIT VOLUME seront transportés à l'étude où ils seront gardés à titre gracieux durant quatre semaines. Passé ce délai des frais de dépôt seront supportés par les acquéreurs au tarif de 2€ HT par jour calendaire et par lot.

Conception graphique & réalisation :
 Véronique Rossi • rossi.ancellin@wanadoo.fr
 Photographies: Jean-Baptiste Buffetaud
 Imprimé par Corlet

KAPANDJI MORHANGE

Maison spécialisée dans les ventes de collections.
Vins, bibliothèques, tableaux, bijoux, mobilier et objet d'art

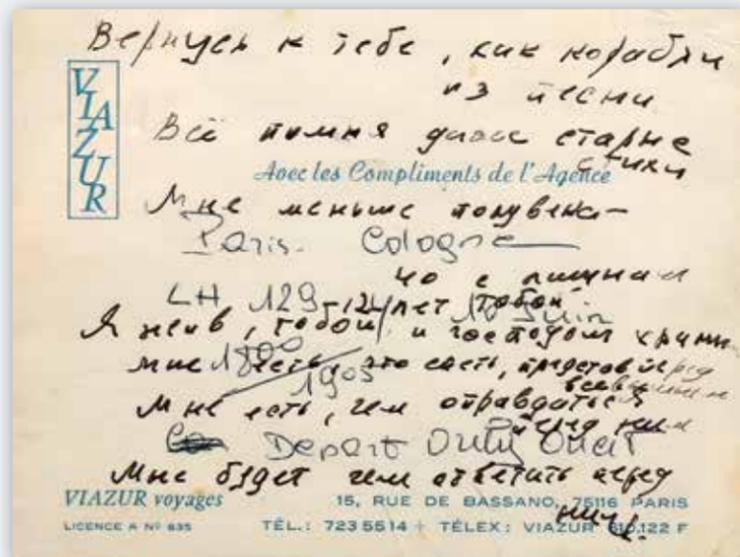


**Vos objets ont une histoire.
Il nous appartient
d'en retrouver la trace!**

Collection de T. Étude pour l'entrée
d'Henri IV à Paris par François Gérard.
Toile abandonnée depuis plus de 150 ans
au fond d'un grenier.
Vendu 126 000 €



Cave de l'Élysée. Petrus, 3 bouteilles de 1990.
Provenance Palais de l'Élysée.
Vendues 21 750 €



Vladimir Vissostky, dernier poème
autographe connu écrit pour Marina Vlady.
Souvenirs de Marina Vlady.
Vendu 252 000 €



Helman. Conquête de l'empereur de la Chine [...].
Livre conservé au deuxième rayon d'une bibliothèque particulière. **Vendu 94 500 €**



Cave de l'Élysée, Château Cap
de Mourlin 1945. Provenance
Palais de l'Élysée.
Vendue 2625 €



Stolcius. Viridarium chemicum figuris [...]. 1624.
Petit livre d'alchimie trouvé chez un client dans un rayonnage
sans valeur... **Vendu 20 160 €**



Émeraude de Colombie. Travail russe
du XVIII^e siècle. Souvenirs de Marina Vlady.
Vendue 57 960 €

ORDRE D'ACHAT

ABSENTEE BID FORM

DIMANCHE 18 SEPTEMBRE 2016 – SALLE 4

Kapandji Morhange 46 bis passage Jouffroy – 75009 Paris -Tél: 01 48 24 26 10 – Fax: 01 48 24 26 11.

Un enchérisseur ne pouvant assister à la vente devra remplir le formulaire d'ordre d'achat inclus dans ce catalogue ou par l'intermédiaire de www.auction.fr ou www.kapandji-morhange.com. Kapandji Morhange agira pour le compte de l'enchérisseur, selon les instructions contenues dans le formulaire, ceci afin d'essayer d'acheter le ou les lots au prix le plus bas possible.

Les ordres d'achat sont une facilité pour nos clients. La société n'est pas responsable pour avoir manqué d'exécuter un ordre par erreur ou pour toute autre cause.

A bidder that can't attend the auction may complete the absentee bid form attached in that catalogue or online at www.auction.fr or www.kapandji-morhange.com.

Kapandji Morhange will act on behalf of the bidder, according to the instructions contained in that form, and endeavour to buy lot(s) at the lowest possible price.

Absentee bids are a convenience for our clients. The society is not responsible for failing in the execution of an absentee bid for any reason.

M.

Adresse

Tél:

Email:

(Se reporter aux conditions de vente / refer to the conditions of sale)

N°	Désignation succincte	Limite en €	Téléphone

Les achats seront transportés à l'étude où ils seront gardés à titre gracieux durant quatre semaines. Passé ce délai, des frais de dépôt seront supportés par les acquéreurs au tarif de 2 € HT par jour calendaire et par lot.

Purchases will be taken to the auction house where they will be kept free of charge for four weeks.

After this deadline, storage fees will be supported by the buyers at the rate of 2 € HT by calendar day and by lot.

Voir les conditions de ventes. *Refer to the conditions of sale.*

Après avoir pris connaissance des conditions de ventes décrites dans le catalogue, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessus (les limites ne comprennent pas les frais légaux).

After reading the conditions of sale printed in this catalogue, I agree to abide by term and ask that you purchase on my behalf the previously chosen items within the limits indicated in Euros (these limits do not include buyer's premium and taxes).

Références bancaires obligatoires. Veuillez joindre un RIB et envoyer la page suivante dûment remplie 48h avant la vente au plus tard.

Compulsory bank references. Please attach a RIB and send this page duly completed 48h before the sale, at the latest.

Date



Pour la Bonillabaisse
un
petit...

ES-
MORANGE



Raymond Odeux