

ALDE



lundi 6 décembre 2023

Bibliothèque gastronomique
Daniel Morcrette



292

EXPERT

Henri-Pierre Millescamps

Librairie - Expert

Galerie Daumesnil

Accès 6 Rue Miséricorde - 24000 Périgueux

Tél. 06 82 12 64 34 – millescamps.books@wanadoo.fr

EXPOSITION À LA LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

à partir du lundi 20 novembre 2023 de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h

SOMMAIRE

Avant-propos	P. 4
Préface	P. 5
Les Produits de la Terre	n ^{os} 1 à 56
Gastronomie	n ^{os} 57 à 136
Cuisine	n ^{os} 137 à 258
Vins & Autres boissons	n ^{os} 259 à 316
L'Art de la Table	n ^{os} 317 à 373
Bibliographie	n ^{os} 374 à 377
Lots	n ^{os} 378 et 379

Sur internet uniquement sur www.alde.fr

Lots listés n^{os} 380 à 421

Conditions de vente consultables sur www.alde.fr

Honoraires de vente : 25% TTC

Vente en direct sur [ALDE LIVE](#)

ALDE

*Maison de ventes spécialisée
Livres - Autographes - Monnaies*

Bibliothèque gastronomique Daniel Morcrette

Vente aux enchères publiques

Lundi 4 décembre 2023 à 14 h

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

22, rue Guynemer 75006 Paris

Tél. 01 45 48 30 58

Commissaire-Priseur

JÉRÔME DELCAMP

ALDE BELGIQUE

PHILIPPE BENEUT

Boulevard Brand Withlock, 149

1200 Woluwe-Saint-Lambert

contact@alde.be - www.alde.be

Tél. +32 (0) 479 50 99 50

ALDE

MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES

1, rue de Fleurus 75006 Paris

Tél. 01 45 49 09 24

contact@alde.fr - www.alde.fr

Agrément 2006-583



Avant-propos

C'est avec une grande émotion que nous présentons la bibliothèque de celui qui a été une référence dans le domaine du livre de cuisine et de gastronomie durant tant d'années, et qui nous avait fait confiance à de nombreuses reprises.

Nous avons choisi d'ordonner sa bibliothèque selon un nouveau plan, en commençant par décrire les livres traitant des fruits de la Terre et de leur production, puis en traitant des livres de gastronomie, au sens contemporain mais aussi étymologique, c'est-à-dire l'art de « régler l'estomac »...y compris par des régimes !

Nous poursuivrons par des livres de cuisine proprement dits, traitants des recettes et de leurs techniques, puis par l'Art de la table, avant de finir par les boissons et la bibliographie.

Il a été difficile de classer certains ouvrages généraux, pour lesquels nous avons dû faire des choix de répartition ; puissent les amateurs accorder toute leur indulgence à ceux-ci.

Nous souhaitons enfin que la lecture de ce catalogue puisse procurer tout le plaisir que nous avons eu à le rédiger.

H.-P.M.

Préface

par Jean-François Piège



©James Brot

Daniel Morcrette (1929-2022) a été l'un des plus grands libraires de gastronomie de la seconde moitié du XX^e siècle.

Né à Luzarches, dans ce qui était alors encore un petit village rural, Daniel Morcrette a été très tôt passionné par les livres, mais aussi par les jardins et les fruits de la terre, lui qui ne cessera jamais de cultiver le sien, comme un préambule nécessaire à toute bonne table. Les livres de gastronomie et de cuisine se sont imposés comme une évidence durant ses études à la Sorbonne, mais c'est sa rencontre avec Maurice Curnonsky, *Prince des gastronomes*, qui achèvera de convaincre le jeune libraire que ceux-ci pouvaient être aussi importants et poétiques que des éditions littéraires...

Ses amitiés avec collectionneurs et grands chefs feront le reste, et il faut citer la relation particulière qu'il entretint toute sa vie avec Raymond Oliver et son épouse japonaise, qu'il rencontrait plusieurs fois par mois, au Grand Véfour ou à leur domicile.

Il est à l'origine de l'immense bibliothèque de l'auteur des *Recettes pour un ami*, hommage de Raymond Oliver à son ami Jean Cocteau, et si important pour moi, que j'avais économisé pendant trois mois à 18 ans pour pouvoir me l'offrir.

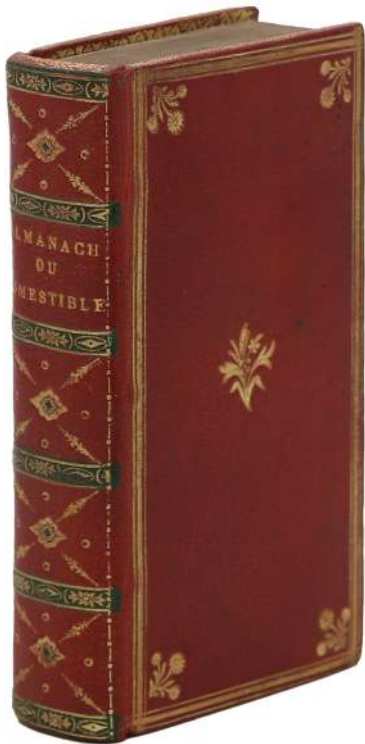
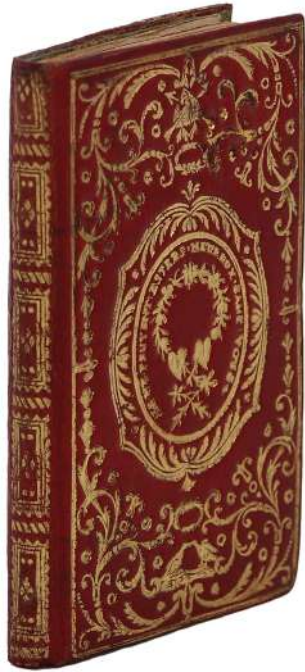
À côté des quelques deux-cents catalogues de livres précieux qu'il a rédigés, Daniel Morcrette n'a eu de cesse de vouloir rendre accessible ces trésors que sont les livres anciens de cuisine, souvent rares et parfois en piteux état, puisque ce sont des livres qu'on lit...

Chaque année sera l'occasion d'une réimpression, d'ouvrages mythiques et introuvables comme *Le Viandier* de Taillevent, *Le Vray Cuisinier François* de La Varenne ou encore *La Cuisinière française* de Menon.

Pour le bibliophile, ce sera aussi le moyen d'avoir, à côté de son édition ancienne, un ouvrage de travail qui conserve le sel des caractères typographiques et des mises en page des temps passés, mais que l'on peut compulser à loisir...même en cuisine !

L'immense carrière de Daniel Morcrette a enfin été l'occasion de découvertes émouvantes et extraordinaires, comme ces manuscrits complets de *L'Heptameron des gourmets* d'Edouard Nignon, mon auteur fétiche, à l'origine de la cuisine moderne.


L'histoire des rapports entre les cuisiniers et leurs bibliothèques reste à écrire, mais gageons que ces livres de recettes, dont la précision diminue avec l'âge, auront toujours besoin, comme autant de partitions musicales, de chefs ou d'amateurs passionnés pour les interpréter.





Les Produits de la Terre




 1 ALMANACH DES MARCHÉS DE PARIS. Étrennes curieuses et comiques. Paris, Boulanger, [1787]. In-24, maroquin cerise, dos à faux-nerfs et compartiments dorés, les plats ornés de deux plaques dans le style de Dubuisson (les mêmes sauf le milieu) constituées de très riches fleurons rocailles au décor souple et harmonieux comprenant filets, petits fers et couronne de lauriers, avec en haut un cœur transpercé de deux flèches, en bas deux colombes qui se becquettent ; au premier plat une couronne de fleurs avec deux cœurs et la légende « *ils ne peuvent estres heureux sans vous* » ; au second, deux mains qui se tiennent sous une couronne de fleurs au-dessus d'un pré ; dentelle intérieure, gardes de tabis émeraude, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

« ALMANACH D'UNE EXCESSIVE RARETÉ » (Vicaire).

Cet almanach entièrement gravé est un des plus rares et des plus prisés du XVIII^e siècle. Il parut pour la première fois en 1782, puis reparut en 1784, 1785 et 1787. Contrairement à ce qui est souvent écrit, tous les exemplaires ne sont pas identiques. Il est illustré d'un titre et de 12 jolies planches gravées par *Quévêdo* lui-même d'après ses dessins (lesquels avaient été utilisés dans *Itinéraire descriptif de Paris* en 1780, alors gravés par *Dambrun*).

De la bibliothèque de M^{me} la Vicomtesse Henry de Ségur, avec ex-libris armorié.

Vicaire, 17 – Cohen, 20 – Livre en bouche n°179.

 2 ALMANACH DU COMESTIBLE, nécessaire aux personnes de bon goût et de bon appétit; qui indique généralement toutes les bonnes choses que l'on pourra se procurer à la Halle et chez certains Débitans, dans le courant de chaque mois de l'année. En grosse viande, Volaille, Gibier, plume et poil, Oiseaux de rivière, Poisson de mer et d'eau douce, frais et salé. Légumes verts et secs, farineux; Fruits précoces, crus, confits, secs; Vins de France et Etrangers; Liqueurs et ratafiats, Café, Chocolat, etc. Paris, Desnos, [1778-1779]. 3 parties en un volume in-16, maroquin rouge, dos à faux-nerfs de maroquin vert mosaïqués et décorés aux petits fers dorés, palmes dorées placées en X et petits fleurons dorés dans les entre-nerfs ; triple filet doré gras et maigre d'encadrement sur les plats, fleur dorée aux angles et fer foral doré au centre, dentelle dorée intérieure et sur les coupes, gardes de soie bleue, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

Chaque année, l'Almanach était mis à jour par un calendrier amovible placé à la fin du volume (qui manque dans notre exemplaire) sans modification et sans date.

« Cet almanach "permanent" semble lié au *Gazetin du comestible et du consommateur* qui, en 1777-1778, prit le relais d'un périodique, publié pour la première fois en 1751, sous le titre de *Catalogue et almanach du goût et de l'odorat* » (*Livres en bouche*). La première partie donne pour chaque mois des poèmes, anecdotes, des produits. Suivent, dans le *Supplément* de 55 pp., des listes de belles marchandises avec l'adresse du fournisseur parisien. La seconde partie s'adresse aux gens « vivant dans l'aisance ; non aux domestiques, ni à tous ceux qui sont sujets à autrui... que de tels gens mangent quand ils auront de quoi » (p. 131). Elle débute par une longue notice sur le repas des Anciens et des peuples exotiques et est suivie de conseils de tempérance et des listes d'aliments.

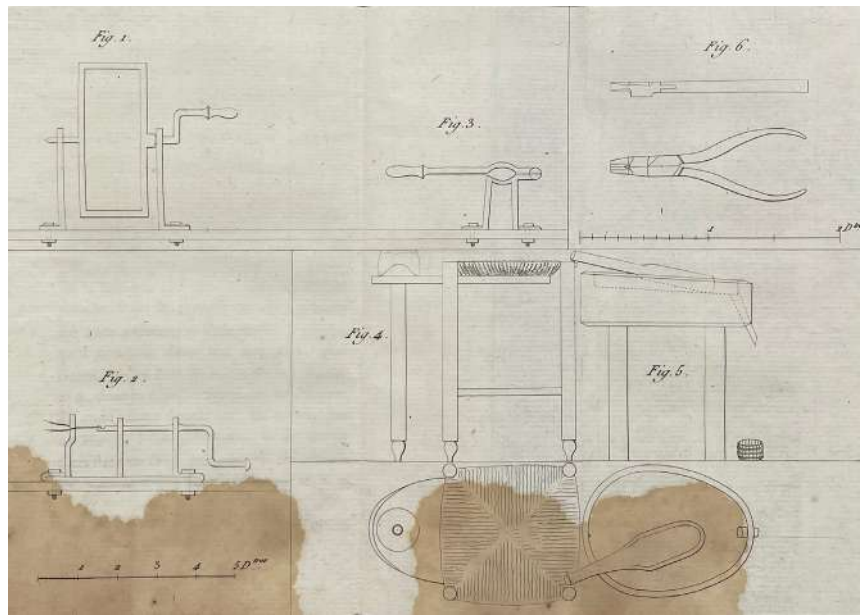
Grimod de La Reynière fera l'éloge de cet almanach et s'en inspirera.

TRÈS JOLI EXEMPLAIRE DE CET ALMANACH DE TOUTE RARETÉ.

Gardes renouvelées en satin ancien et papier vergé.

Vicaire, 18-19 – Livres en bouche, n°178 – Grand-Carteret, *Les Almanachs français*, 1896, n°591.

Appert



3 APPERT (Nicolas). *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. Paris, Patris & C^{ie}, 1810. In-8, broché, couverture d'attente bleue, non rogné. 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CET OUVRAGE CONSTITUANT L'ACTE DE NAISSANCE DE LA BOÎTE DE CONSERVE.

Elle contient une planche dépliant gravée par N.-L. Rousseau.

C'est dans sa propriété de Massy, en Seine-et-Oise, que le confiseur François-Nicolas Appert conduisit, à partir de 1790, ses recherches sur la conservation des aliments. Les exigences militaires de Napoléon et l'essor de la marine poussèrent l'administration à proposer un prix à celui qui mettrait au point un procédé de conservation dont la divulgation serait obligatoire. Appert remporta ce prix et publia les résultats de son travail dans ouvrage, qui le fit placer de son vivant au rang des bienfaiteurs de l'humanité ; néanmoins, il ne devait pas récolter les fruits de son procédé, l'appertisation, et mourut pauvre et quasiment oublié.

Exemplaire broché, grand de marges, comportant la SIGNATURE AUTOGRAPHE D'APPERT au verso du faux-titre.

Mouillure marginale affectant les vingt premiers feuillets, trous de vers dans la marge inférieure.

Bitting, 13 – Vicaire, 34 – Oberlé, n°184 – En français dans le texte, n°220.

4 BRIDAULT (Ami-Félix). *Traité sur la carotte et recueil d'observations sur l'usage et les effets salutaires de cette plante, dans les maladies externes et internes*. La Rochelle, J.F. Lhomandie, [1802]. In-8, demi-basane fauve, dos à nerfs, pièce de titre (*Reliure moderne*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Ex-libris manuscrit : *Trichet 1803* sur le titre. Quelques rousseurs.

On y joint : FRANÇOIS DE NEUFCHÂTEAU (Nicolas). *Résultat des expériences sur la carotte et le panais cultivés en plein champ, pour démontrer que ces racines sont les plus utiles...* Paris, Bossange, Masson et Besson, An XIII – 1804. In-12, demi-basane vert-olive, dos très orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). ÉDITION ORIGINALE RARE, avec une planche dépliant. Des bibliothèques Raymond Oliver et A. Garrigues, avec ex-libris. Quelques rousseurs.

5 BUC'HOZ (Pierre-Joseph). *Manuel alimentaire des plantes, tant indigènes, qui peuvent servir de nourriture & de boisson aux différents peuples de la terre*. Paris, J. P. Costard, 1771. In-8, veau marbré, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Ce manuel sous forme de dictionnaire donne la description de 493 végétaux courants ou exotiques, et explique leurs fonctions nutritives, diététiques, leur utilisation en cuisine, leur conservation ou distillation.

Tous les exemplaires connus de ce livre sont sans faux-titre et avec les 2 ff. de préface sur un papier très fin.

Buc'hoz (1731-1807), originaire de Metz, fut médecin du roi Stanislas de Pologne, avant d'enseigner la botanique à Nancy.

De la bibliothèque A. Garrigues, avec ex-libris.

Vicaire, 128 – *Livres en bouche*, n°162.

6 [CALONNE (Louis-François de)]. Essais d'agriculture, en forme d'entretiens... par un cultivateur, à Vitry-sur-Seine. Paris, chez l'auteur, 1779. In-12, basane fauve marbrée, dos lisse orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 200 / 300

La grande spécialité de la commune de Vitry, depuis le XIV^e siècle, était la culture des arbres fruitiers et d'ornement.

La ville portait le surnom de « Vitry-aux-arbres ».

Dans ce traité, l'agronome Louis-François de Calonne décrit par le menu la vie des habitants et leurs travaux agricoles.

7 CHANVALON (Abbé de). Manuel des champs, ou recueil amusant et instructif, concernant tout ce qui est le plus nécessaire & le plus utile, pour vivre avec aisance & agrément à la campagne. Paris, Lottin le jeune, 1764. In-12, veau fauve marbré, dos lisse orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE.

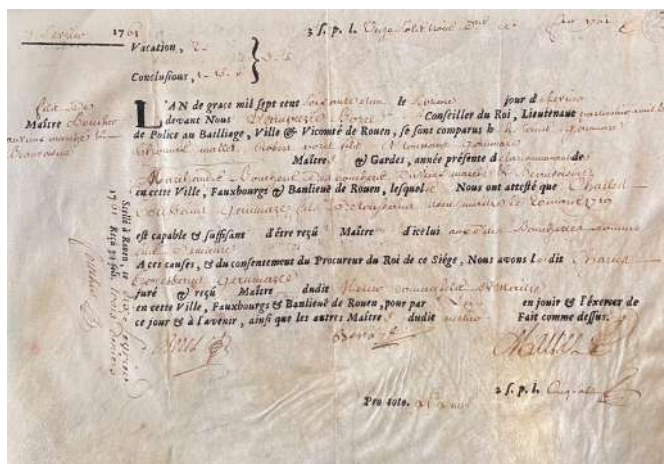
L'ouvrage est divisé en quatre parties dont la dernière est consacrée à la cuisine et à la pâtisserie (pp. 486 à 554).

On joint : [ROSE (Louis)]. *La Bonne fermière, ou Eléments économiques, utiles aux jeunes personnes destinées à cet état.*

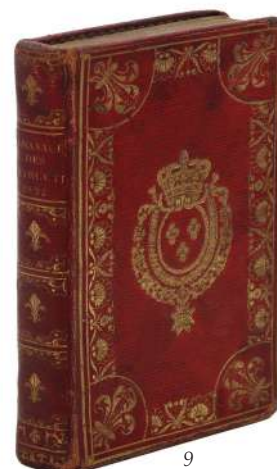
Lille, Henry, 1765. In-12, demi-veau brun à coins, dos à nerfs, filets dorés, pièce de titre fauve (Reliure de l'époque). Importante

place concernant la cuisine : le Pain, la Boulangerie, la Relaverie, le Grenier, la Cave & les Saloirs, la Laiterie, la Fromagerie, la Fruiterie et le Potager. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

Barbier I, 747.



8



9

8 [CHARCUTERIE]. Ensemble trois brevets de boucherie et de charcuterie. Rouen, 1744-1761. 3 ff. in-4 sur peau de vélin, mi-imprimés mi-manuscrits. 200 / 300

Commission de charcuterie. Donné à Charles Elie Beheroy, fils d'un ancien maître, par le conseiller du Roi, à Rouen et les maîtres et gardes de la profession. Déclaré capable et suffisant d'être reçu maître... comme fils de maître. 30 juillet 1744.

Commission de charcuterie. Nomination de nouveaux gardes de la profession, pour un an sur le rapport fait par les gardes de la profession. 8 mars 1758.

Commission de Boucherie. Donné à Toussaint Ganmare, fils d'un ancien maître, par le conseiller du Roi, à Rouen et les maîtres et gardes de la profession. Déclaré capable et suffisant d'être reçu maître... comme fils de maître. 7 février 1761.

CES DOCUMENTS SONT RARES ET DIFFICILES À TROUVER.

9 [CHARCUTERIE]. Almanach du commerce de la charcuterie de la ville et faubourgs de Paris. Paris, Bureau du commerce de la charcuterie, 1822. In-16, maroquin rouge à long grain, dentelle dorée encadrant les plats avec fleurs de lis aux angles, armoiries royales au centre, dos lisse fleurdelisé, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure de l'époque). 600 / 800

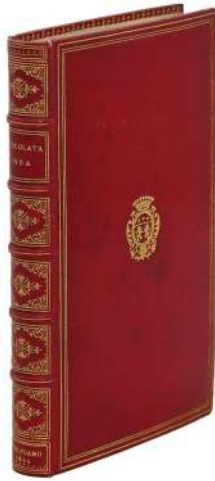
Important almanach professionnel publié de 1809 à 1849.

Il contient le calendrier de l'année 1822, la liste des 274 charcuteries de Paris et des faubourgs, ainsi que les textes de loi en vigueur.

EXEMPLAIRE RELIÉ EN MAROQUIN ROUGE AUX ARMES DE LOUIS XVIII.

Coin frottés, pâles piqûres éparses et mouillures claires.

Vicaire, 19 – Grand-Carteret, n°1558.



10 COLMENERO DE LEDESMA (Antonio). *Chocolata Inda*, opusculum de qualitate & natura chocolatae. Nuremberg, Wolfgang Ender, 1644. – [Suivi de :] VOLCKAMER (Johann Georg). *Opobalsami orientalis in Theriaces confectionem Romæ revocati examen*. Nuremberg, Wolfgang Ender, 1644. 2 ouvrages en un volume in-12, maroquin rouge, dos à nerfs orné aux petits fers dorés, titre doré, éditeur et date dorés en pied, triple filet doré d'encadrement sur les plats, armes centrales dorées au centre, double filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées sur témoins (Armand). 2 000 / 3 000

UN DES PLUS GRANDS TEXTES DU SIÈCLE SUR LE CHOCOLAT.

Ce traité sur le chocolat fut d'abord publié en espagnol par Antonio Colmenero de Ledesma en 1631 et fut largement diffusé sur le continent, ayant été traduit en français en 1641, en latin en 1644, et en italien en 1678, mais aussi en anglais en 1652. Il est suivi d'une dissertation sur l'arbre à cacao par J.-E. Nieremberg.

Antonio Colmenero présente ici, pour la première fois, la recette d'une boisson chocolatée faite à base de cent fèves de cacao, de fruits secs, d'épices mais aussi de piments et de sucre. Cette recette sera reprise et modifiée par de nombreux auteurs tels que Thomas Hurtado, l'auteur de *Chocolata y tabaco* en 1645, Thomas Gage dans *The English American : his travel by sea* en 1648, et Henry Stubbe, l'auteur de *The Indian nectar, or, a Discourse concerning Chocolata* en 1662.

Le présent traité est illustré d'un très beau frontispice dépliant montrant Neptune debout sur son char marin, à qui une indienne offre une boîte de chocolats portant la mention *Inda chocolata*.

L'ouvrage de Volckamer qui se trouve à la suite réunit une série d'articles et controverses, par divers médecins de l'époque, au sujet d'un baume oriental. Le frontispice représente un Indien avec la plante et un pot de pharmacie.

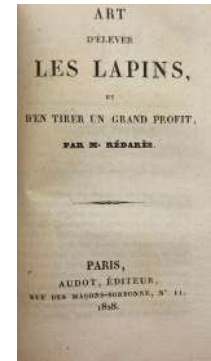
SUPERBE EXEMPLAIRE RELIÉ SUR BROCHURE, TÉMOINS CONSERVÉS, PAR ARMAND (le relieur préféré de Charles Baudelaire et d'Octave Uzanne).

Le frontispice de *Chocolata Inda* présente une particularité : l'inscription sur la boîte de cet exemplaire est *Inda chocolata*, contrairement aux exemplaires que nous avons pu consulter ou qui sont décrits par Vicaire et dans des catalogues de vente, qui indiquent : *Chocolata Inda*.

DES BIBLIOTHÈQUES DU COMTE JOSEPH DE LAGONDIE, avec armes sur les plats et ex-libris ; MAURICE SAILLAND, DIT CURNONSKY (1872-1956), avec ex-libris à la devise « Mala culina derisa » ; MICHEL DE BRY (1970, II, n°272), avec ex-libris pièce de cuir bordeaux rectangulaire portant l'inscription dorée « pro captu lectoris », ponctuée d'une feuille de vigne ; ET RAYMOND OLIVER, avec ex-libris pièce de cuir havane.

Vicaire, 190 – Oberlé, n°730.

CHOCOLA- TA INDA.



11 CORDIER (François-Simon). Guide de l'amateur de champignons, ou Précis de l'histoire des champignons alimentaires, vénéreux, et employés dans les arts, qui croissent sur le sol de la France. Paris, Bossange père, 1826. – MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur de truffes, ou l'art d'obtenir des truffes, au moyen de plants artificiels, dans les parcs, bosquets, jardins, etc. Paris, Leroi et Audin, 1828. – RÉDARÈS (J.-M.-M.). Art d'élever les lapins et d'en tirer un grand profit. Paris, Audot, 1828. 3 ouvrages en un volume in-16, demi-maroquin vert à long grain avec coins, filet doré en encadrement, dos lisse orné à la grotesque, tête dorée (Aussourd). 800 / 1 000

ÉDITIONS ORIGINALES DE CES TROIS OUVRAGES TRÈS RARES.

Le *Manuel de l'amateur de truffes* de Martin est particulièrement rare et recherché en édition originale. Il est orné d'un charmant frontispice dépliant en couleurs par Henry Monnier.

Le *Guide de l'amateur de champignons* de Cordier comprend 11 planches hors texte coloriées.

Mors frotté et légèrement fendillé, dos bruni.

Vicaire, 210 et 570.



12 [COWELL (John)]. BRADLEY (Richard). The Compleat Fruit and Flower Gardener. – A new Essay concerning the best method of pruning fruit-trees. – A Discourse concerning the improvement of the potatoe. London, Richard Chandler, 1733. In-8, demi-veau brun avec coins, dos orné (Reliure du XIX^e siècle). 500 / 600

Troisième édition du *Compleat Fruit and Flower Gardener*, relative à la culture de la banane, de l'ananas et de la mangue notamment, comprenant en édition originale UN INTÉRESSANT TRAITÉ DE LA POMME DE TERRE.

Plus de cinquante ans avant Parmentier, il s'agit d'un des premiers traités sur sa préparation (en purée, en pudding ou frite en tranches). La pomme de terre était présente sur les tables britanniques dès la fin du XVII^e siècle.

C'est par erreur que l'ouvrage est attribué à Richard Bradley.

Il comporte une jolie planche dépliant représentant la *bonana*.

13 [CUSSAC (Jean)]. Piscicéptologie ou L'Art de la pêche à la ligne. *Paris, Imprimerie de Cussac, 1816*. In-12, cartonnage de papier raciné, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE de ce discours sur les poissons, la manière de les prendre et de les accommoder ; la pêche aux filets et autres instruments ; suivi d'un traité des étangs, viviers, fossés, réservoirs, et les moyens d'en tirer avantage.

Ouvrage très complet, riche en indications culinaires, comprenant une intéressante table des noms de poisson en plusieurs langues en fin d'ouvrage. Il est illustré d'un frontispice et de 28 jolies figures en taille-douce.

Coins, coiffes et premier plat frottés.

14 DAHURON (René). Nouveau traité de la taille des arbres fruitiers. *Paris, Claude Prudhomme, 1719*. In-12, veau brun, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Nouvelle édition, corrigée et augmentée, de cet excellent ouvrage, contenant les règles & les figures qui enseignent les manières de les bien tailler, pour leur faire produire quantité de fruits. En fin d'ouvrage, un Recueil des plus excellents fruits présente de nombreuses variétés ainsi que leur saveur.

L'ouvrage est illustré de 13 figures hors texte gravées sur bois.

L'édition originale est de 1696. L'auteur était jardinier du duc de Brunswick-Lunebourg.

Cachet *Agulhon* sur la page de titre.

Coiffe inférieure arasée, coins restaurés.

15 DEBÛ-BRIDEL (J.). Histoire du marché noir (1939-1947). *Paris, La Jeune Parque, 1947*. In-8, demi-marouquin noir à coins, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos (*D. Jaquillard*). 200 / 300

UNIQUE ÉDITION, sur « papier de bois », de cette histoire de faim, des magouilles et de l'exploitation de la misère publique pendant et après la guerre.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR À COLETTE : « ... triste aspect de notre temps ... ».

En contregardes sont collées 2 feuilles entières de tickets (20 g) de fromage, l'une rouge, l'autre bleue (avril et juillet 1944), rédigées en allemand et en français.

In-fine, est montée une BELLE LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE COLETTE, sur son papier bleu, 2 pages in-4, le 3 janvier 1944, à Maurice Saurel, avec enveloppe bleue, timbre. « [...] vous n'avez pas perdu le souci de votre vieille amie, que vous comblez de fleurs et de sardines. Nous n'avons pas résisté à celles-ci : sitôt pris, sitôt mangé, comme on doit faire pour maintes sortes de gibier. Elles sont excellentes et à peine salées, quelle belle nourriture clandestine [...] mon marché noir est pauvre. Mais quand il va reprendre vie et activité, nous ne saurions manger sans vous le premier gigot 44 [...] ».

Colette se fournissait en café et en beurre chez Richard Anacréon, le libraire rue de Seine, tout comme Valéry, Léautaud, Mac Orlan...

16 DEZALLIER D'ARGENVILLE (Antoine Joseph). Théorie et pratique du jardinage. *La Haye, Jean Martin Husson, 1739*. In-4, demi-veau blond avec petits coins, dos orné de filets dorés, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Troisième édition augmentée de ce remarquable traité sur les jardins de plaisance et de propreté. Un chapitre traite de la culture des orangers.

L'illustration comprend 42 planches dépliantes et des figures dans le texte.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE.

Ex-libris manuscrit : *B. de Graffenried de Villars*.

Papier légèrement gondolé, coins frottés.

17 DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF, contenant toutes les connoissances relatives à l'œconomie domestique et rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la manière de soigner, les chevaux..., celle d'élever les Abeilles, les vers à soie ; et dans lequel on trouve les instructions nécessaires sur la Chasse, la Pêche, les Arts, le Commerce..., l'Office, la Cuisine... Par une Société de Gens de Lettres. Paris, Vincent, 1762-1764. 3 volumes in-12, veau fauve marbré, dos ornés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE IMPORTANTE ENCYCLOPÉDIE attribuée à Aubert De La Chesnay des Bois, A. Roux et J. Goulin par Barbier.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec son ex-libris. Ex-libris « Lana-Libris-Venatio »

Brunissure en pied des 3 premiers feuillets de chaque tome et des 3 derniers feuillets du tome III.

On joint : *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation*. Paris, Vincent, 1767. In-12, veau blond, dos à nerfs orné, triple filet doré sur les plats, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). ÉDITION ORIGINALE de ce dictionnaire que Vicaire attribue aux auteurs de l'ouvrage précédent, le faux-titre indiquant : *Ouvrage pouvant servir de suite au Dictionnaire domestique*.

Vicaire, 277 – Cagle, 160 – Thiébaud, 541 – Oberlé, Fastes, n°628.

18 DUMÉE (Paul). L'Amateur de champignons. Journal consacré à la connaissance populaire des champignons. Paris, Klincksieck, octobre 1907-juin 1926. 5 volumes in-8, demi-chagrin havane, dos à nerfs, têtes dorées, couvertures (*Reliure moderne*). 400 / 500

COLLECTION COMPLÈTE, illustrée de 121 gravures en couleurs, 50 planches en noir et nombreuses figures dans le texte.

Bel exemplaire.

On joint : LAVALLE (Jean). *Traité pratique des champignons comestibles*. Paris, J.-B. Baillièrre ; Dijon, Lamarche & Drouelle, 1852. In-8, demi-chagrin havane à coins, dos à nerfs, tête dorée, couvertures conservées (*J. Faki*). Édition originale, illustrée de 12 planches hors texte lithographiées, dont 11 coloriées et une dépliant.

19 DUPUY-DEMPORTE (Jean-Baptiste). Le Gentilhomme cultivateur, ou Corps complet d'agriculture. Paris, P. G. Simon ; Bordeaux, Chapuis l'aîné, 1761-1764. 8 tomes en 4 volumes in-4, veau fauve marbré, dos à nerfs ornés de fers dorés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de ce traité d'agriculture inspiré de l'ouvrage de Thomas Hale, *The Compleat Body of Husbandry*, paru en 1756.

Elle est illustrée d'un frontispice et de 21 planches hors texte sur cuivre par Nicolas Chalmandrier.

Le Gentilhomme cultivateur fut le premier ouvrage de synthèse sur l'agriculture s'appuyant sur les réflexions et expériences menées à la suite de Duhamel du Monceau. « C'est un ensemble fort complet : sol, engrais, arboriculture, élevage des chevaux, bêtes à corne, moutons, cochons [...] important chapitre sur le houblon [...] Le 7^e tome contient un important traité de viticulture accompagné de divers mémoires sur la vigne en Haute-Bourgogne, en Provence, dans le Jura » (Gérard Oberlé). Épidermures sur les plats, mouillures marginales à la fin du t. II, et des t. VII et VIII, dégradation marginale aux premiers feuillets du t. V. Manque un cahier de table au tome I.

Oberlé, Fastes, n°627.

20 ELLIS (John). Description du mangostan et du fruit à pain : le premier estimé l'un des plus délicieux, l'autre le plus utile de tous les fruits des Indes Orientales. Avec des instructions aux voyageurs pour le transport de ces deux fruits & autres substances végétales qui seroient d'une grande ressource aux habitants de nos isles de l'Inde Occidentale. Ouvrage traduit de l'anglais. Rouen, Paris, Machuel, 1779. In-8, demi-basane fauve, filets et hachures dorés sur le dos, pièce de titre maroquin vert (*Reliure moderne*). 400 / 500

PREMIÈRE ÉDITION FRANÇAISE DE CE TRAITÉ SUR L'EXPORTATION DE MANGOUSTAN ET DE PAIN DES MERS DU SUD, publié pour la première fois en 1775 à Londres, afin d'approvisionner à bas prix les esclaves britanniques travaillant aux Indes occidentales. Le plan fut finalement mis en œuvre en 1787 lorsque William Bligh partit pour Tahiti sur le *Bounty*. Avec plus de mille plantes à bord, il partit de là en avril 1789, mais le voyage prit fin après la mutinerie sur le *Bounty* dirigée par Fletcher Christian.

L'ouvrage, traduit par Denis Ballière de Laisement, contient : *Description du fruit et de l'arbre à pain – Extrait du voyage de Anson – Description des caisses pour transporter le Mangoustan – Observations et instructions*. Il est illustré de 4 planches dépliantes.

21 EVELYN (John). *Acetaria. A Discourse of Sallets. Second edition. London, printed for B. Tooke, 1706.* In-12, basane fauve racinée, dos à nerfs, tranches jaspées (*Reliure ancienne*). 500 / 600

Seconde édition, ou remise en vente de l'originale de 1699 avec un nouveau titre. Elle contient un un tableau dépliant.

Le célèbre polygraphe anglais (1620-1706) qui fut chancelier d'Angleterre, père de l'arboriculteur, donne ici le plan d'un jardin royal et, bien entendu, étudie tous les végétaux qui se peuvent manger en salade, l'huile, le vinaigre, le sel, les épices, les œufs durs, etc., selon les saisons.

C'EST LE SECOND LIVRE MONDIAL SUR LES SALADES, le premier étant l'*Archidipno overo dell'insalata* de Massonio (1627).

De la « collection Strassburger » d'après D. Morcrette (note mss., paraphée sur le 1^{er} f. blanc). – Étiquette *Brentano's Paris* – Petit cachet S&S.

Reliure restaurée, dos et gardes renouvelés par *Sangorski & Sutcliffe*.

Bitting, 149.

22 [FERRARI (Giuseppe)]. *Gli elogi del porco, capitoli berneschi di Tigrinto Bistonio p.a., e Accademico Ducale de' dissonanti di Modena. Modena, Eredi di Bartolomeo Soliani, 1761.* In-4, broché, couverture en papier imprimé d'un décor floral ; chemise de veau rouge à rabats doublée de papier imprimé ancien à décor floral, étui dos livre de veau rouge. 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION DE CETTE CURIEUSE ŒUVRE DANS LAQUELLE SONT LOUÉES LES VERTUS DU COCHON, composée par le Castelvetrose Giuseppe Ferrari et publiée sous le pseudonyme de Tigrinto Bistonio.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Vicaire, 835-836 – Westbury, p. 31.

23 FILLASSIER (Jean-Jacques). *Culture de la grosse asperge, dite de Hollande. Amsterdam et Paris, Méquignon l'aîné, 1783.* In-12, vélin de réemploi, étiquette de titre au dos, non rogné (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

UNE DES PREMIÈRES MONOGRAPHIES SUR LE SUJET.

Après un intéressant survol descriptif, bibliographique et linguistique, Jean-Jacques Fillassier (1745-1799) examine divers aspects purement culturels (terrain, soins, cueillette, fumure, etc.), ainsi que les usages et propriétés de la grosse asperge, la variété « la plus précoce, la plus hâtive, la plus féconde et la plus durable que l'on connaisse. » L'édition originale est de 1779.

De la bibliothèque du marquis de Falconer, avec ex-libris manuscrit.

Petit manque de vélin en bas du premier plat.

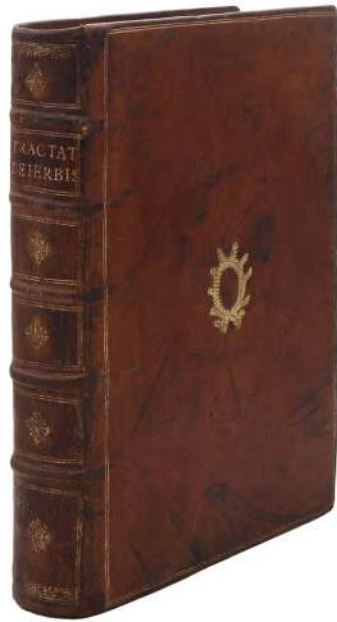
24 HEAD (Brandon). *The Food of the Gods. A popular account of Cocoa. Londres, Routledge, 1903.* In-12, vélin souple, titre doré sur le premier plat, second plat orné d'une branche de cacaotier dorée, dos lisse, non rogné (*Reliure de l'éditeur*). 100 / 120

EXCELLENT OUVRAGE SUR L'HISTOIRE DU CHOCOLAT (surnommé « *theo bromo* », c'est-à-dire la nourriture des dieux). Le même ouvrage avait paru sans date chez Routledge vers 1900 ; la présente édition est la première datée.

L'illustration se compose d'un frontispice, de 3 planches dépliantes en couleurs, de nombreuses figures en noir dans le texte et de 33 planches photographiques en noir hors texte.

UN DES 100 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE.

De la bibliothèque du colonel Ph. Milon, avec ex-libris.



25 [HORTUS SANITATIS]. Ortus Sanitatis. De herbis & plantis, de animalibus & reptilibus, de aibus & volatilibus, de piscibus & natatilibus, de lapidibus & in terre venis nasce[n]tibus, de urinis & earum speciebus, tabula medicinalis cum directorio generali per omnes tractatus. S.l.n.d. [Strasbourg, Johann Prüss, vers 1497]. In-folio (28,5 x 20 cm), veau havane, dos à nerfs orné de fleurons doré, double filet doré d'encadrement sur les plats, avec plaque dorée au centre (*Reliure du XVII^e siècle*). 15 000 / 20 000

SECONDE ÉDITION LATINE D'UN DES PLUS IMPORTANTS RECUEILS SCIENTIFIQUES DU MOYEN ÂGE.

Cet ouvrage est un vaste répertoire de toutes les connaissances à la fois botaniques, zoologiques et médicales de l'époque médiévale. Dernière grande publication du genre imprimée à la Renaissance, son compilateur était le médecin et herboriste allemand Johannes de Cuba ou Johannes von Kaub. Le texte dérive notamment du *Gart der Gesundheit* publié vers 1480 mais il a été très fortement augmenté.

L'*Hortus Sanitatis*, signifiant *Jardin de Santé*, se divise en six parties, les cinq premières examinant les médicaments et autres vertus que l'on peut extraire des plantes, des animaux terrestres, des oiseaux et autres animaux volants, des poissons et des pierres précieuses, et la sixième constituant un essai sur l'urine.

L'édition princeps de ce livre est parue en 1485 en dialecte haut-allemand et ce ne fut qu'en 1491 que parut la première édition latine, à Mayence, chez Meydenbach ; elle fut suivie de trois autres éditions parues à Strasbourg chez Johann Prüss, celle-ci publiée de façon certaine avant le 21 octobre 1497.

Cette édition est imprimée en caractères gothiques sur deux colonnes de 55 lignes et comprend 1063 BOIS GRAVÉS de la largeur d'une colonne, soit un par chapitre environ, représentant diverses espèces de plantes, de mammifères, d'oiseaux, d'insectes et de poissons, mais aussi des monstres et des créatures fabuleuses, ainsi que des personnages travaillant les pierres précieuses attribués à des artistes de renom tels *Hans Baldung Grien*, *Urs Graf* ou *Hans Wechtlin*. De nombreux bois sont répétés.

On trouve également 3 belles figures à pleine page, l'une au verso du titre général montrant un professeur et quatre étudiants, le squelette de l'homme au verso de la partie *Tractatus de animalibus*, et un médecin choisissant des substances médicinales chez un pharmacien. Ces trois gravures proviennent de l'édition strasbourgeoise donnée par Grüninger en 1497 du livre médical de Jérôme Brunshwig, intitulé *Dis ist das buch der Cirurgia*.

Quelques notes de l'époque à l'encre en marge (parfois rognées). Tache brune angulaire en pied du f. e2 au f. g5 ; trace de mouillure très claire en tête des feuillets avant le f. i.

*Hain-Coppinger, II, *8941 – Pritzel, n°10816 – Goff, H-487 – CIBN, H-295 – GW, 13550.*





26 KNOOP (Johann Hermann). *Pomologia, dat is Beschryvingen en Afbeeldingen van de beste Soorten van Appels en Peeren, welke in Neder- en Hoog-Duitsland, Frankryk, Engeland en elders gesgt zyn, en tot dien einde gecultiveert worden.* Leeuwarden, A. Ferwerda en G. Tresling, s.d. [1758-1763]. In-folio, demi-veau brun avec petits coins, dos orné de fleurons dorés, non rogné (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

Seconde édition de ces trois ouvrages réunis en un volume : la première partie traite des pommes et des poires (20 planches) ; la deuxième, de divers fruits, dont l'abricot, la prune et le raisin (19 planches) ; la troisième partie, non illustrée, de la culture proprement dite.

EXEMPLAIRE BIEN COMPLET DE SES 39 JOLIES PLANCHES DÉPLIANTES EN COULEURS.

Reliure habilement restaurée, plats et coins frottés, mais intérieur frais ; planches parfois froissées à la pliure.

27 LEGENDRE (Antoine). *La Maniere de cultiver les arbres fruitiers.* Paris, Charles de Sercy, 1676. In-12, basane fauve granitée, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Nouvelle édition, après l'originale parue en 1652.

Cet ouvrage est considéré, avec *Le Jardinier françois* de Nicolas Bonnefons, comme le précurseur de la pratique moderne de l'arboriculture fruitière.

Antoine Legendre (1590-1665), curé d'Hénoville, était aumônier du roi Louis XIII et contrôleur des jardins fruitiers de sa Majesté.

Rousseurs.

28 LEMERY (Louis). *Traité des aliments, où l'on trouve la différence & le choix qu'on doit faire ; les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; leurs principes...* Paris, Durand, 1755. 2 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre rouges, pièces de tomaisson vertes, filet à froid sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Troisième édition de ce manuel d'une grande originalité, tenant compte de la chimie alimentaire, avec des notices et des recettes exposées d'une façon nouvelle : le choix, les effets, le temps de consommation, l'âge et le tempérament de chacun, la « nourriture des os » (rôle de la moelle).

Louis Lemery (1677-1743) est le fils de Nicolas Lemery, l'auteur du célèbre *Dictionnaire universel des drogues* (1698 et surtout 1759), qui ouvrit la voie à la chimie moderne. Ce fut le premier grand diététicien, le tout consolidé par de grandes lectures et des recherches scientifiques.

De la bibliothèque du séminaire de Saint-Gaultier M. Moreau, avec ex-libris imprimé du XIX^e siècle.

Vicaire, 513 – Livre en bouche, n°161.

29 LIBERATI (Francesco). Il Perfetto maestro di casa... Roma, Per Michele Hercole, 167... [pour 1670 ?]. Petit in-8 carré, basane fauve, dos à nerfs orné (*Reliure vers 1930*). 300 / 400

Le « *Parfait maître de maison* » est un traité rare du XVII^e siècle sur l'économie domestique et l'enseignement domestique. Il couvre les finances et la gestion de l'argent, la fourniture de provisions, la planification des funérailles, les Pères de l'Église et le clergé catholique, etc. Le troisième livre (à partir de la p. 248) concerne les provisions de nourriture, huile, vins, etc.

Note manuscrite ancienne sur la première garde : *Bizzaro libro... scivere i costumi romani*. Annotation au crayon : *Exemplaire Walterspiel, n°319*.

Quelques rousseurs.

Pas dans Westbury, qui mentionne les cinq premières éditions.

30 LINNÉ (Carl von). Dissertatio medica de Acetariis præside... Doct. Carolo Linnæo... Publice ventilendam sistit Hieronymus von der Burg. Uppsala, L.M. Hojer, 1756. Petit in-4, cartonnage papier granité (*Reliure ancienne*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.

Cette dissertation sur les avantages et désavantages de la consommation des légumes crus et sur les différentes sortes de salades est LE PREMIER TRAITÉ SUÉDOIS SUR LE SUJET.

Imprimé à tout petit nombre d'exemplaires, comme toutes les thèses présentées à Upsal, qui sont pratiquement toutes dirigées par Linné. À cette époque, la coutume était de faire traduire ces thèses en latin par l'élève, qui payait les frais d'impression à quelques exemplaires, lesquels sont maintenant très recherchés. Ici, le responsable est H. von der Burg.

La lettre finale du professeur C. Fred. Scheffel est en français (p. 16).

Bel exemplaire malgré un cerne clair angulaire.

31 MACBRIDE (David). Essais d'expériences. I. Sur la Fermentation des mélanges alimentaires II. Sur la nature & les propriétés de l'Air fixe III. Sur les vertus respectives de différentes espèces d'antiseptiques IV. Sur le Scorbut, avec un moyen de tenter de nouvelles méthodes de s'en préserver & de le guérir sur Mer V. Sur la vertu dissolvante de la Chaux vive. Paris, Cavelier, 1766. In-12, veau fauve marbré, dos à nerfs, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Seule édition française, traduite de l'anglais par Abbadie et illustrée de 4 planches hors texte et de 6 tableaux dépliant.

De la bibliothèque Boisrenard, avec ex-libris.

Brunissure en pied des marges aux pp. 109-112.

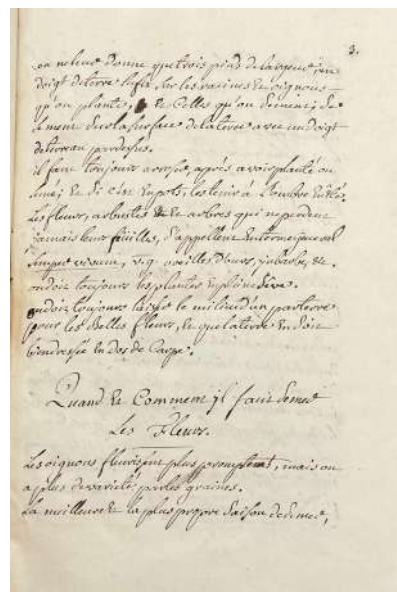
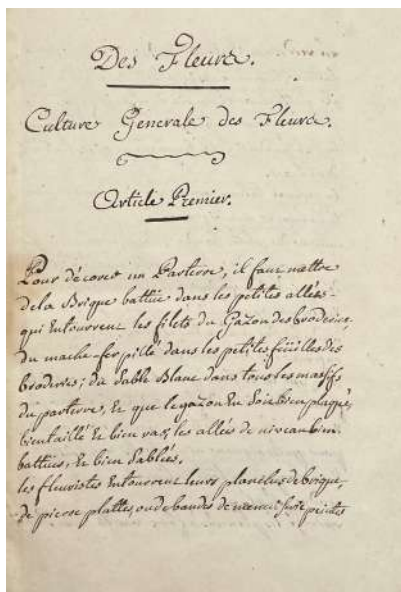
Vicaire, 1 (Abadie).

32 MAGNIEN (Vivent) et Louis-Joseph DEU DE PERTHES. Dictionnaire des productions de la Nature et de l'Art, qui font l'objet du commerce de la France, soit avec l'étranger, soit avec ses colonies, et des droits auxquels elles sont imposées. Paris, Bailleul, 1809. 2 tomes en 3 volumes in-8, demi-veau bleu-nuit à coins, dos lisses ornés, pièces de titre rouges et de toison vertes (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Cet ouvrage peu commun donne la définition exacte de tous les produits agricoles et industriels du pays, ou encore des usages d'un grand nombre de plantes sauvages et de denrées exotiques. Les boissons, et particulièrement le vin, y tiennent une bonne place.

Vivent Magnien (1745-1811) était administrateur des douanes et économiste, il publia en 1786 un *Recueil alphabétique des droits de traite* dans lequel il plaidait pour la suppression des barrières douanières entre provinces françaises. Il fut aussi l'un des rédacteurs du *Code douanier* de 1791, qui demeura la base législative pendant plus d'un siècle. Joseph Deu de Perthes (1738-1818) a collaboré à l'*Encyclopédie*, et officiait comme directeur des douanes.



33 [MANUSCRIT]. Des Fleurs. 1764. In-4, demi-basane fauve, dos lisse orné d'une pièce de titre beige encadrée d'un filet doré (Reliure de l'époque). 800 / 1 000

JOLI MANUSCRIT BIEN LISIBLE recueillant des conseils pratiques relatifs à la culture des fleurs, mais aussi des oignons, des orangiers et de la vigne.

Il contient également des recettes variées pour ôter au vin le goût de moisi, faire de la pâte d'amande liquide, tirer le suc des plantes, cuire un œuf sans feu ou prendre les poissons à la main. On y trouve enfin aussi des informations sur le gibier ou sur les colles !

Ex-libris armorié du XVIII^e siècle gravé par Roy. Ex-libris armorié moderne de E. L. de Champs.

Légers frottements à la reliure.

34 MARTIN (Bernardin). Traité de l'usage du lait, du choix qu'on en doit faire & de la manière d'en user. Paris, Laurent d'Houry, 1706. Petit in-12, veau fauve granité, dos à nerfs, tranches rouges (Reliure de l'époque). 300 / 400
Seconde et dernière édition, corrigée et augmentée, de ce traité rare paru pour la première fois en 1684.

Ce traité contient des chapitres sur le beurre, les fromages, les laits de plantes, le petit-lait et leurs usages médicaux. C'est le premier ouvrage d'ensemble sur le lait et ses dérivés. Apothicaire au service du Grand Condé, Bernardin Martin est aussi l'auteur d'une *Dissertation sur les dents* parue en 1679.

De la bibliothèque A.-L. Deschamps de La Villeneuve, avec ex-libris armorié.

35 MERLET (Jean). L'Abrégé des bons fruits, avec la manière de les connoître et de cultiver les arbres... augmenté de plusieurs expériences sur le fait du jardinage, et de quantité de nouveaux fruits. Paris, Charles de Sercy, 1690. In-16, basane fauve racinée, dos à nerfs orné, tranches jaspées (Reliure de l'époque). 200 / 300

Troisième édition, après celles de 1667 et 1675.

Merlet, dans son *Abrégé*, a la volonté d'y mettre les bons fruits ; avec leurs sinonimes et différences particulières.

« Un siècle avant la *Pomologia* de Jean-Herman Knoop, il y décrit et classe suivant la maturité de consommation des fruits, vingt-huit pêches, quarante-trois prunes, cent trente-six poires, trente-trois pommes [...]. Merlet fait clairement œuvre de pomologue en utilisant comme critère la forme, la couleur de la peau et de la chair, et l'époque de maturité » (Florent Quellier, *Des fruits et des hommes*, Presses universitaires de Rennes, 2003, p. 31).

Ex-libris manuscrit : Charbonnier.

36 MILLET-ROBINET (M^{me} Cora). Maison rustique des Dames. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1845. 2 volumes in-12, demi-veau blond, dos lisse orné (Reliure de l'époque). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

« Cet ouvrage qui est devenu absolument classique est une petite encyclopédie très complète et qui rend de grands services à bien des ménagères. »

Vicaire, 599 (éd. de 1888).

37 MIZAULD (Antoine). Epitome de la maison rustique. Comprenant le jardin medecinal, et jardinage. Esquels sont enseignez plusieurs remedes medecinaux fort utiles & experimentez pour subvenir aux maladies des hommes & des femmes... des matieres principales, auquel se trouveront en leur ordre, les herbes, plantes & vins, avec leurs remedes selon l'ordre alphabetique. *A Villefranche, pour Jean Arnaud, 1605*. Petit in-8, demi-veau fauve (*Reliure du XIX^e siècle*). 200 / 300

OUVRAGE TRÈS RARE.

La dernière partie du *Jardin medicinal* est entièrement consacrée aux vins, et surtout aux vins aromatiques et médicinaux avec des recettes tirées des ouvrages de Caton et Dioscoride.

Antoine Mizauld, né à Montluçon en 1510 et mort à Paris en 1578, était astrologue et médecin.

Des bibliothèques Pochet-Deroche (1882, n°49) et Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Rogné dans la marge supérieure, mouillures.

38 NOGUEIRA DA GAMA (Manoel Jacinto). Memoria sobre a cultura do Loureiro Cinamono vulgo Canelleira do Ceilão. *Lisboa, Na Officina Patriarcal, 1797*. In-8, maroquin vert, pièce de titre en long de veau vert mosaïqué sur le dos, couvertures de papier marbré ancien, tranches dorées, étui de veau vert bordé de maroquin de même (*Reliure moderne*). 400 / 500

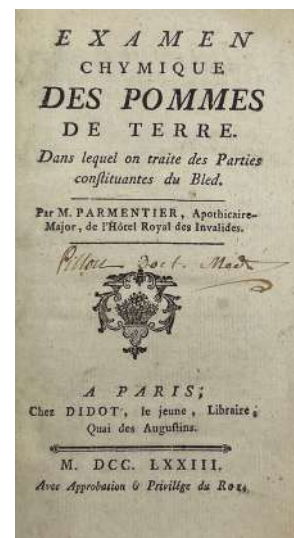
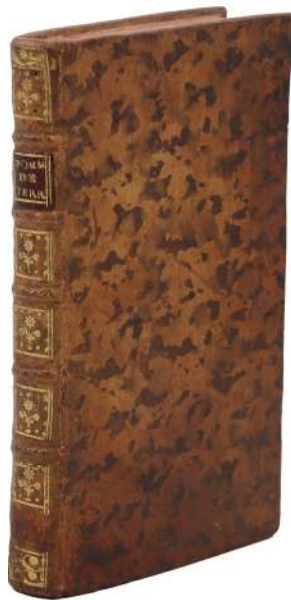
ÉDITION ORIGINALE, ornée d'une gravure colorisée en frontispice.

Ce mémoire traite de la cannelle, abordant sa culture, ses caractéristiques et ses implications économiques au Brésil.

Borba de Moraes signale que toutes les premières éditions des ouvrages de Nogueira de Gama sont difficiles à trouver.

Exemplaire lavé.

Borba de Moraes, I, 342.



39 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Examen chymique des pommes de terre dans lequel on traite des parties constituantes du bled. *Paris, Didot, 1773*. In-12, veau marbré, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 3 000 / 4 000

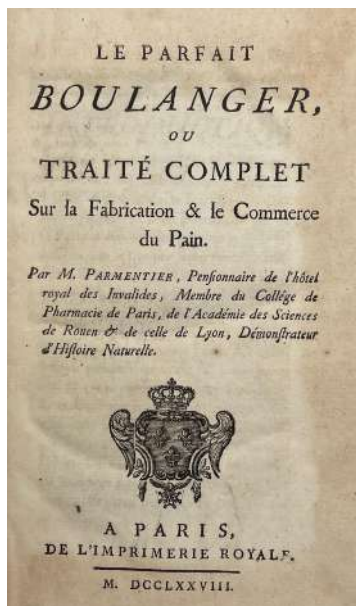
ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE DU PREMIER OUVRAGE IMPORTANT PUBLIÉ PAR PARMENTIER.

« C'est le simple examen d'une racine longtemps méprisée et sur laquelle il existe encore des préjugés » (*Avertissement*, p. vi). Parmentier réfute que la pomme de terre soit nuisible pour la santé, et y expose tous les emplois possibles : macaronis, bouillons, alcool, conserves, pain, cuite sous la cendre ou à pleine eau, en hachis (qui portera son nom).

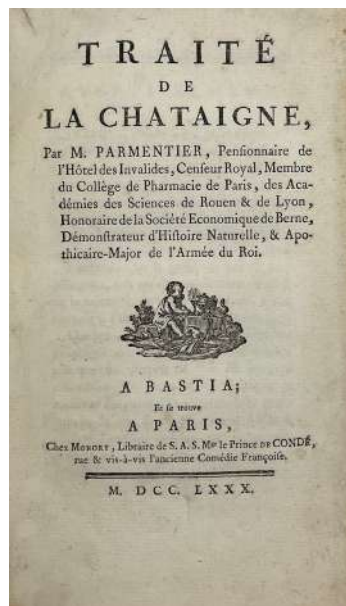
Dans le fameux repas « tout en pomme de terre » (pp. 225-227), il est fait mention d'une « friture », donc POUR LA PREMIÈRE FOIS AU MONDE DE LA FRITE.

BEL EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.

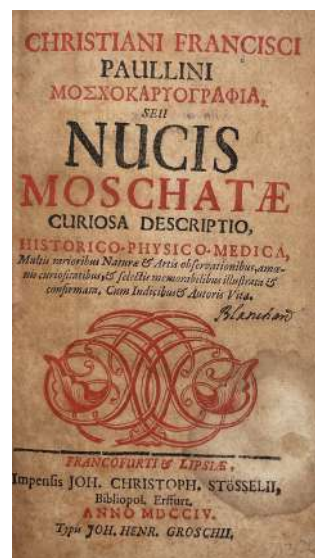
De la bibliothèque Raymond Oliver, avec son ex-libris gravé dû à *Gautier-Constant*.



40



41



42

40 PARMENTIER (Antoine-Augustin). *Le Parfait boulanger ou Traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*. Paris, Imprimerie royale, 1778. In-8, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000
ÉDITION ORIGINALE RARE.

Ce traité très complet et très pédagogique part du blé pour étudier dans l'ordre tout ce qui concourt à la distribution de la principale subsistance des Français de l'époque : farine, levain, pâte, cuisson et commerce. Le rôle de Parmentier dans la vulgarisation de cultures nouvelles ne doit pas faire oublier que son principal souci de nutritionniste est toujours demeuré de faciliter l'alimentation générale, ce qui, en ce XVIII^e siècle, passe d'abord et ordinairement par les « bleds » (c'est-à-dire les céréales panifiables).

Reliure habilement restaurée.

Vicaire, 656 – Oberlé, n°813.

41 PARMENTIER (Antoine-Augustin). *Traité de la châtaigne*. Bastia et Paris, Monory, 1780. In-8, broché, étiquette manuscrite sur le dos. 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE D'UN TRAITÉS DE PARMENTIER LES PLUS RARES.

Il fait suite au célèbre *Parfait boulanger* publié en 1778, et fait partie de la série des traités ou mémoires que Parmentier a publiés sur les aliments économiques, bon marché et surtout nourrissants pour le peuple, tels la pomme de terre, le maïs, le lait, les grains, etc.

Dans cette étude, il est le premier à avoir constaté la présence de sucre dans la châtaigne. Il étudie d'abord le châtaignier et la châtaigne en elle-même, puis aborde sa conservation, en donne une analyse, présente la méthode de séchage pratiquée dans les Cévennes, traite de la farine de châtaigne, de son mélange avec la farine de différents grains, de la châtaigne sans mélange, du procédé utilisé en Corse pour faire du pain de châtaigne, sans mélange d'aucune autre substance, de la préparation usitée dans le Limousin pour cuire la châtaigne et des avantages de ce fruit préparé à la limousine.

Vicaire, 657.

42 PAULLINI (Christian Franz). *Nucis moschatæ curiosa descriptio, historico-physico-medica*. Francfort et Leipzig, Stosselius, 1704. In-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

UNIQUE ET RARE ÉDITION DU SEUL TRAITÉ ANCIEN SUR LA NOIX DE MUSCADE ET SES USAGES CULINAIRES ET MÉDICAUX.

La planche représente les diverses variétés de muscade.

Célèbre polygraphe allemand, C. F. Paullini (1643-1712) a voyagé à travers toute l'Europe et était en correspondance avec de nombreux savants. De cet auteur, Vicaire ne cite que le livre sur l'anguille.

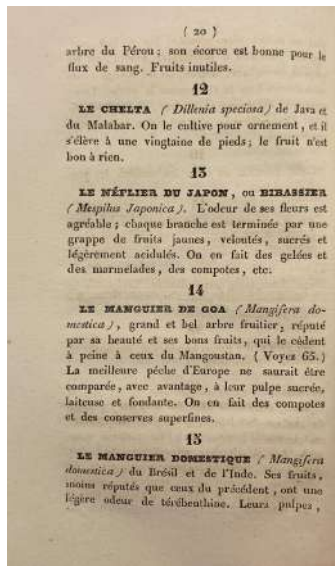
Fine restauration de la reliure ; feuillets roussis.

43 [PLANTES ALIMENTAIRES]. Ensemble 4 ouvrages très rares. 800 / 1 000

Description détaillée sur demande et sur www.alde.fr.

44 [POMME DE TERRE]. Recueil factice. 1814-1868. 34 pièces en 4 volumes in-8, demi-basane fauve marbrée, dos lisses, pièces de titres et de tomaisons vertes (*Reliure moderne*). 300 / 400

Description détaillée sur demande et sur www.alde.fr.



43



45



46

45 PRADE (Jean Le Royer de). Histoire du tabac, où il est traité particulièrement du tabac en poudre. Paris, M. Le Prest, 1677. In-12, veau moucheté, dos orné (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE RECHERCHÉ SUR LE TABAC.

Elle fait suite au *Discours sur le tabac*, publié en 1668 par un certain Edmé Baillard, qui aurait utilisé à son insu le manuscrit de Prade.

L'ouvrage porte sur la culture et la préparation du tabac, les moyens de le consommer, son usage médical, les plantes et les fruits qui peuvent aider à l'aromatiser, ainsi que diverses anecdotes à son sujet.

Ex-libris manuscrit en partie effacé.

Bragge, 81.

46 [QUÉLUS]. Histoire naturelle du cacao et du sucre. Amsterdam, 1720. In-12, demi-basane blonde (*Reliure ancienne*). 500 / 600

Seconde édition, revue et corrigée, de cet ouvrage rare et remarquable, composé par D. Quélus ou de Chélus, d'après Barbier. L'ouvrage est divisé en deux traités, qui contiennent plusieurs faits nouveaux & beaucoup d'observations également curieuses et utiles, consacré à la manière de cultiver le cacaoyer, aux propriétés du cacao et à son utilisation en médecine et en cuisine (confiture de cacao, notamment), puis à la culture des cannes à sucre, à la sucrerie, au sucre candi et à l'utilisation du sucre. L'édition originale est parue chez d'Houry en 1719.

L'ouvrage est orné de 5 planches (dont 4 dépliantes).

Dos refait, pièce de titre d'origine remontée, plats frottés.

Vicaire, 444.

47 RAMAIN (Paul). Mycogastronomie. Paris, Les Bibliophiles gastronomes, 1954. In-8, broché. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage recherché sur les champignons et leur préparation.

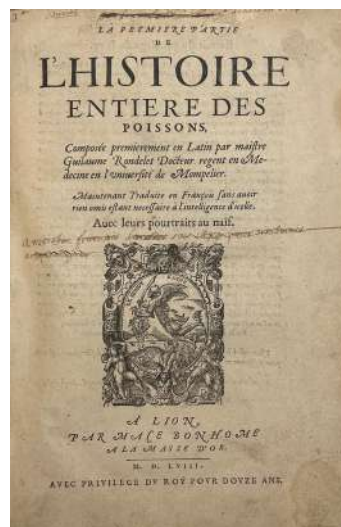
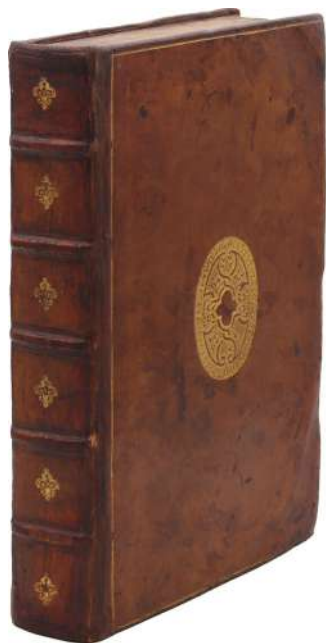
Il est illustré de 8 planches en couleurs et de bois de J.-V. Prost dans le texte.

Tirage à 500 exemplaires numérotés, celui-ci sur vergé d'Ingres gris.

Volbracht, n°1703.

48 [ROME D'ARDENNE (Paul)]. Année champêtre. Florence & Paris, Vincent ; Marseille, Jean Mossy, 1769. 3 volumes in-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

EXCELLENT OUVRAGE CONSACRÉ À LA CULTURE DU POTAGER, orné de 3 vignettes de titre et de 7 planches dépliantes présentant les outils du jardinier, des machines et des plans de jardin.



49 RONDELET (Guillaume). L'Histoire entiere des poissons. Lyon, Macé Bonhomme, 1558. 2 parties en un volume in-folio, veau fauve, filet doré, médaillon d'arabesque azuré au centre, dos orné de fleurons dorés, tranches lisses (Reliure de l'époque). 3 000 / 4 000

ÉDITION ORIGINALE DE LA SEULE TRADUCTION FRANÇAISE DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ D'ICHTHYOLOGIE PUBLIÉ JUSQU'ALORS.

La traduction est due probablement à Laurent Joubert, l'élève de l'auteur. Cette édition française est bien plus prisée que l'originale latine, sortie des presses du même imprimeur lyonnais en 1554-1555, les deux éditions étant d'ailleurs « également remarquables par la belle exécution des gravures sur bois », selon Brunet.

SUPERBE ILLUSTRATION GRAVÉE SUR BOIS, COMPRENANT PLUS DE 420 FIGURES D'ANIMAUX AQUATIQUES, POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, INSECTES, BATRACIENS ET ZOOPHYTES, dont Baudrier attribue la composition, très fine, à l'artiste lyonnais Georges Reverdy. Un beau portrait de l'auteur placé dans un cadre à enroulements est imprimé dans les feuillets liminaires et répété dans la seconde partie ; il est attribué au célèbre Pierre Eskrich, dit Pierre Vase.

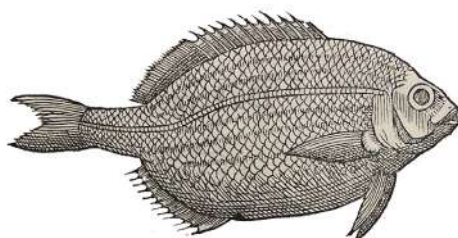
Le choix du matériel typographique et des ornements gravés sur bois range l'ouvrage parmi les plus beaux livres de l'imprimerie lyonnaise du temps de l'humanisme. Les titres sont ornés de la marque de Macé Bonhomme (Silvestre, n°209), gravée par Eskrich.

L'ouvrage décrit 244 espèces aquatiques de la Méditerranée. Fondamental pour l'histoire naturelle, par son texte et son illustration, il est l'œuvre du médecin et naturaliste Guillaume Rondelet (1507-1566), le père de l'ichtyologie française. Celui-ci enseigna la médecine durant plus de vingt ans à la faculté de Montpellier, où il eut comme élèves François Rabelais, auquel il inspira le personnage du docteur Rondibilis dans le *Tiers livre*, mais aussi Léonard Fuchs, Conrad Gesner, Pierre Belon, Charles de L'Écluse, etc.

Ex-libris manuscrit raturé sur feuillet de titre des première et deuxième parties : *maistre François (?) suis acheté à regnier pour six livres 1655*, sur un feuillet de garde : *à Monsieur Duval demeurant à Treguiller (Treguier), qui l'aurait acheté en 1754*.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Restauration aux coins, coiffes et mors ; petite mouillure angulaire claire aux trois premiers feuillets ; cerne clair en tête des feuillets.



50 ROUGIER DE LA BERGERIE (Jean-Baptiste). Manuel des étangs, ou Traité de l'art d'en construire avec économie et solidité. Paris, Audot, 1819. In-12, basane racinée, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, pièce de titre maroquin rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de deux planches gravées dépliantes et d'un tableau replié, relatif au nombre et à l'étendue des étangs à l'époque de la loi du 14 frimaire an II.

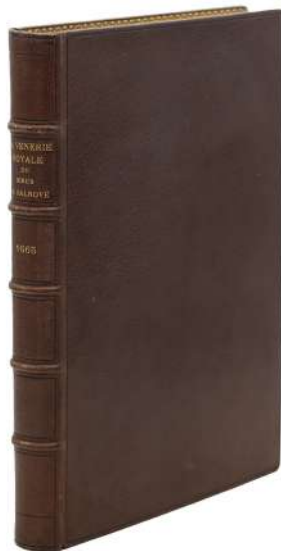
L'ouvrage évoque l'origine historique des étangs, puis indique : 1° les meilleurs moyens pour les empoissonner ; 2° les modes les plus sûrs pour en faire la pêche et transporter au loin les poissons ; 3° leur utilité publique sous le rapport des irrigations et des lois ou usages de la police publique rurale.

51 SAINT-ÉTIENNE (Dom Claude). Nouvelle instruction pour connoître les bons fruits, selon les mois de l'année. Avec une methode facile pour la connoissance des arbres fruitiers, & la façon de les cultiver. Paris, Charles de Sercy, 1678. Petit in-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

PETIT TRAITÉ CLASSIQUE.

Il porte particulièrement sur les poires et les pêches, indiquant leurs variétés, les mois durant lesquels on les consomme, les façons de les cultiver, et se termine par une petite partie sur les pommes.

Ex-libris *Pincemaille de Launoy*.



52 SALNOVE (Robert de). La Venerie royale. Paris, Antoine de Sommaville, 1665. In-4, maroquin brun janséniste, dentelle intérieure, tranches dorées, étui bordé (*Dupré*). 600 / 800

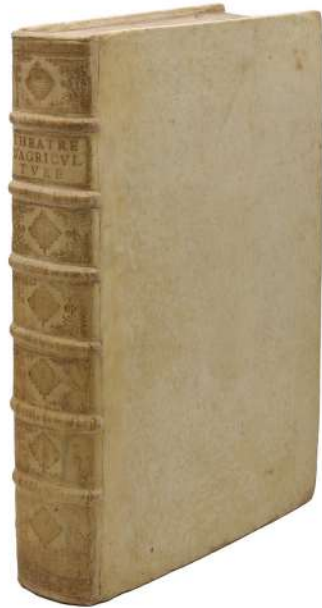
SECONDE ÉDITION DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ DE VENERIE DU XVII^e SIÈCLE.

C'est une « réimpression exacte de l'édition de 1655 ; elle est toutefois mieux imprimée que la première, sur meilleur papier et d'un format un peu plus grand », écrit Thiébaud. Elle est ornée du même majestueux frontispice gravé en taille-douce.

Robert de Salnove, conseiller et maître d'hôtel ordinaire de la maison du roi, fut escuyer de Christine de France duchesse de Savoie, et gentilhomme de la chambre du roi de Savoie.

Son traité de vénerie, qui supplanta celui de Du Fouilloux, est extrêmement complet sur les chasses au cerf, au lièvre, au chevreuil, au sanglier, au loup et au renard, sur le comportement de ces gibiers et sur la manière d'élever et de soigner les chiens. Il renferme également un *Dénombrement des forests et grands buissons de France* listant les bois de chasse du royaume et un intéressant lexique cynégétique, intitulé *Dictionnaire des chasseurs*, qui occupe 38 pp. à part en fin de volume. Thiébaud, 824.





53 SERRES (Olivier de). Le Theatre d'agriculture et mesnage des champs. Paris, Jamet Métayer, 1600. In-folio, vélin rigide, dos à six nerfs orné aux petits fers dorés, tranches jaspées (Reliure du XVIII^e siècle). 4 000 / 5 000

ÉDITION ORIGINALE, D'UNE INSIGNE RARETÉ, DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ D'AGRONOMIE PARU JUSQU'ALORS.

« Cette première édition est la plus belle de toutes », d'après Thiébaud. Elle est illustrée d'un titre-frontispice à portique mettant en scène Henri IV, le dédicataire de l'ouvrage, gravé sur cuivre par Charles de Mallery, de 8 vignettes en-tête montrant des scènes de la vie rurale et de 16 grandes figures de parterres gravées sur bois.

LE PREMIER GRAND TRAITÉ FRANÇAIS D'AGRONOMIE, OUVRAGE MONUMENTAL ET D'INTÉRÊT UNIVERSEL. Comme *Les Essais* de Montaigne, son contemporain, *Le Théâtre d'agriculture* est une des premières grandes conquêtes de l'esprit de clarté du monde moderne. Toute personne qui aime la terre, ou qui veut la comprendre, se plonge avec délices dans cette lecture si agréable.

L'ouvrage, divisé en huit « lieux », décrit toutes les matières agricoles. Maintes fois réimprimé, il eut une grande influence dans la production de la soie et la culture du maïs, de la betterave et de la pomme de terre.

Il renferme de très nombreux chapitres et passages consacrés à la nourriture et aux boissons, traitant dès le second lieu du pain et des légumes, « qui servent beaucoup à l'entretienement du mesnage champêtre » ; dans le troisième, il aborde la fabrication du vin et, dans le quatrième, celle du beurre et des fromages ; enfin, dans le huitième et dernier lieu, les deux premiers chapitres concernent « l'usage des aliments » et donnent de nombreuses recettes de pain et de vin.

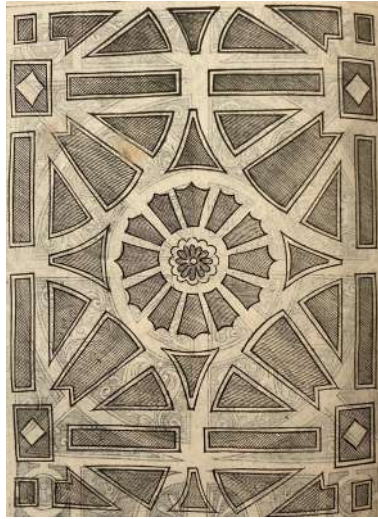
« Agronome et non gastronome, Olivier de Serres ne s'intéresse pas à l'apprêt culinaire lui-même, mais aux modes de conservation des aliments [...] : techniques de salaison des différentes viandes d'une part, de l'autre, procédés de mise en conserve des fruits (au sel, au vinaigre, au moût, au vin cuit, au sucre, au miel). Le second chapitre du livre VIII constitue ainsi un véritable traité de confiture » (*Livres en bouche*).

Enfin, l'ultime chapitre du livre traite *De la chasse et autres honnestes exercices du gentilhomme*.

Issu d'une famille de protestants militants, Olivier de Serres (1539-1619), le père de l'agronomie française, acquit en 1557 les moulins du Pradel, dans le Vivarais, qu'il aménagea en ferme modèle. En 1598, à la mort de son frère Jean, pasteur et historiographe du roi Henri IV, il fut nommé co-tuteur de ses neveux et nièces et gagna la cour pour obtenir l'argent promis par le roi à leur père. Mais Henri IV ne voulut pas le recevoir ; il s'installa cependant à Paris pour s'occuper de l'édition de son *Théâtre d'agriculture*. Un chapitre en est publié en février 1599 sous le titre de *La Cueillette de la soye par la nourriture des vers qui la font*, suivi de la première édition du livre le 1^{er} juillet 1600. Olivier de Serres n'obtint satisfaction qu'en 1604, alors que le roi avait fait du *Théâtre d'agriculture* son livre de chevet. Il put alors rentrer définitivement sur ses terres.

Exemplaire lavé et encollé (travail particulièrement soigné).

Vicaire, 788 – Bitting, 428 – *Livres en bouche*, n°88 – Oberlé, n°612 – Simon : *Bacchica*, II, 619 – Thiébaud, 840 – *En français dans le texte*, n°79.



53



54 SERRES (Olivier de). Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs, dans lequel est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique. Paris, M^{me} Huzard, an XII-an XIV [1803-1805]. 2 volumes in-4, demi-basane bleu-nuit violet, dos à faux-nerfs ornés de filets dorés et à froid, tranches jaspées (Reliure légèrement postérieure). 150 / 200

TRÈS BONNE ÉDITION FORT ESTIMÉE.

Elle est ornée d'un portrait et de 18 planches (et non 16 comme indiqué par Vicaire).

Vicaire, 789.

55 VARRON. Opera quæ supersunt. [Genève], Henri Estienne, 1573. 5 parties en un volume in-8, vélin à rabat, titre manuscrit en long sur le dos (Reliure de l'époque). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION COLLECTIVE RARE DES ŒUVRES DE VARRON, publiée par Henri Estienne avec les commentaires de Joseph-Juste Scaliger et ceux d'Adrien Turnèbe, Pietro Vettori et Antonio Agustín.

Elle contient entre autres les deux plus importants traités de Varron : le *De lingua latina* et le *De re rustica*, le plus ancien traité d'agriculture.

Quelques annotations manuscrites en marges du *De re rustica* et du texte de Scaliger. Ex-libris manuscrits sur le feuillet de titre.

Mouillures angulaires.

Schreiber, n°186.

56 [VIVENS (François de Labat de)]. Observations sur divers moyens de soutenir et d'encourager l'agriculture, principalement dans la Guyenne : où l'on traite des cultures propres à cette province, & des obstacles qui les empêchent de s'étendre. S.l.n.n., 1756-1759. 4 parties en 2 volumes in-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (Reliure pastiche). 200 / 300

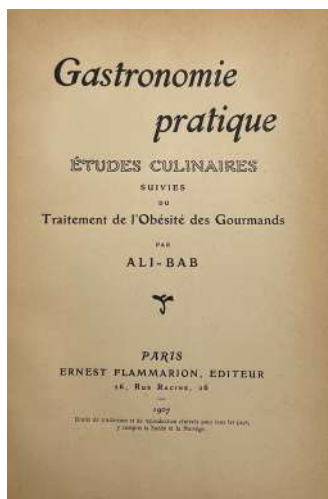
ÉDITION ORIGINALE bien complète des quatre parties.

Belle reliure pastiche de grande qualité. Gardes de papier marbré du XVIII^e siècle.

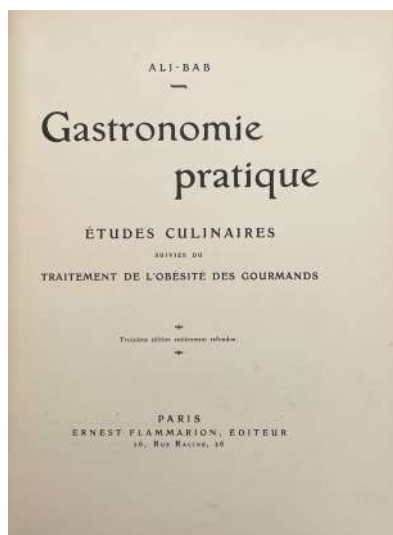
Andrieu, *Bibliographie générale de l'Agenais*, II, 369.



Gastronomie



57



58



59

57 ALI-BAB (Henri Babinski dit). *Gastronomie pratique, étude culinaire suivie du Traitement de l'obésité des gourmands*. Paris, Ernest Flammarion, 1907. In-8, percaline souple rouge, titre doré sur le plat supérieur et le dos (Reliure de l'éditeur). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE.

Ce célèbre traité de gastronomie composé par l'ingénieur Henri Babinski (1855-1931) contient non seulement des recettes détaillées, mais aussi des textes sur l'histoire de l'art culinaire, les aliments et les boissons, ainsi qu'un mémoire sur le *Traitement de l'obésité des gourmands*. Cet ouvrage de référence pour la cuisine française du début du XX^e siècle fut constamment étoffé par son auteur jusqu'à la cinquième édition, publiée en 1928.

Reliure légèrement frottée, jaunissures marginales mais intérieur frais.

58 ALI-BAB (Henri Babinski dit). *Gastronomie pratique, étude culinaire suivie du Traitement de l'obésité des gourmands*. Paris, Flammarion, 1923. In-4, veau havane, dos à nerfs, septuple filet à froid d'encadrement sur les plats, sept filets dorés et à froid en encadrement intérieur, tranches dorées, couvertures et dos conservés (Gruel). 400 / 500

Troisième édition, entièrement refondue.

UN DES 20 EXEMPLAIRES SUR PAPIER PUR FIL LAFUMA (n°17) spécialement imprimé pour M. Philippe-Marie Crozier.

Il est enrichi d'une lettre dactylographiée signée d'Henri Babinski, du 22 octobre 1922, montée sur un des feuillets de garde. L'auteur envoie à son correspondant les premières feuilles de la troisième édition.

Fines craquelures sur le dos.

59 ANDRY DE BOISREGARD (Nicolas). *Traité des alimens de caresme, où l'on explique les différentes qualitez des légumes, des herbages, des racines, des fruits, des poissons, des amphibies, des assaisonnemens : des boissons même les plus en usage, comme de l'eau, du vin, de la biere, du cidre, du thé, du caffè, du chocolat. et où l'on éclaircit plusieurs questions importantes sur l'abstinence & sur le jeûne, tant par rapport au carême, que par rapport à la santé*. Paris, Coignard, 1713. 2 volumes in-12, basane fauve granitée, dos à nerfs ornés, tranches jaspées (Reliure de l'époque). 200 / 300

Nicolas Andry de Boisregard, né à Lyon en 1658 et mort en 1742, est un médecin précurseur en parasitologie et en orthopédie. Il est aussi reconnu pour ses compétences en matière de diététique. Il préconise notamment la consommation de morue, « bœuf des jours maigres », pendant le Carême.

Ex-libris manuscrit : Barrière.

Vicaire, 24.

60 ATHÉNÉE. Banquet des savans. *Paris, Lamy, De l'imprimerie de Monsieur, 1789-1791*. 5 volumes in-4, maroquin bleu, dos lisses ornés de filets et fleurons dorés, encadrement roulette à froid sur les plats, frise dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Première édition de la traduction française de J.-B. Le Febvre de Villebrune de l'œuvre principale d'Athénée, *Les Deipnosophistes ou le Banquet des Savants*.

« SOURCE INÉPUISABLE POUR LES HUMANISTES OU LES ÉRUDITS. On y note des noms de gourmets ou de cuisiniers tels Arcestrate, contemporain de Périclès, ou Apicius, on y décrit la qualité des mets tant du point de vue du plaisir que de la santé [...] L'organisation de la table y est fixée, ainsi que les sujets de la conversation à aborder ou à éviter ». (*Livres en bouche*, n°39).

TRÈS BEL EXEMPLAIRE SUR GRAND PAPIER VÉLIN, GRAND DE MARGES (31,5 x 23,5 cm).

De la bibliothèque Francis Thomas de Grey, comte Cowper, avec l'ex-libris de sa bibliothèque de Panshanger.

Discrètes restaurations à la reliure.

61 [AUDIGER]. La Maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur. *Paris, Nicolas Le Gras, 1700*. In-12, veau granité, dos orné, pièce de titre de maroquin rouge (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

SECONDE ÉDITION FRANÇAISE DE CE LIVRE RARE ET RECHERCHÉ sur *l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne, et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général, avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essences, d'eaux de liqueur, fortes et rafraîchissantes, à la mode d'Italie*.

La première édition a paru chez le même libraire en 1692. Vicaire décrit celle-ci à l'adresse de Brunet.

L'ouvrage est illustré de 6 planches dépliantes de plans de table.

Ex-libris *Sacchetti*.

Accrocs minimes à la reliure, papier légèrement bruni.

Livres en bouche, 141 – *Vicaire*, 53 – *Bitting*, 19 – *Cagle*, 50.

62 AULAGNIER (Alexis-François). Dictionnaire des alimens et des boissons en usage dans les divers climats et chez les différens peuples. *Paris, Cosson et Cousin ; Bruxelles, Mertens, 1839*. In-8, demi-marocquin bleu nuit à long grain, dos lisse orné de motifs dorés et à froid, couverture (*Laurenchet*). 300 / 400

Seconde édition, remaniée et augmentée, de cet excellent dictionnaire constituant « une mine de renseignements très précieux sur les produits alimentaires du monde entier, avec des notices historiques, littéraires, anecdotiques, gastronomiques et médicales. Il contient aussi des recettes » (Gérard Oberlé).

Les 64 pages initiales, consacrées à des généralités sur l'alimentation humaine, ne figuraient pas dans l'édition originale parue en 1830 sous le titre de *Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques, et de leurs propriétés*.

Bel exemplaire lavé.

Vicaire, 56 – *Oberlé*, n°466.

63 BAERST (Baron Eugen). Gastrosophie. *Leipzig, Avenarius et Mendelssohn, 1851*. 2 tomes en un volume in-8, percaline grise estampée à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur l'alimentation, les farines (tome I) et les boissons (tome II).

L'auteur (1792-1855), ancien militaire, s'attache à la description des trois sortes de gourmets : le gourmand, le gourmet et le gastrosophe. L'ouvrage n'a jamais été traduit.

Des bibliothèques Édouard Nignon, avec ex-libris, et Emmanuel d'André (2006, n°39).

Rousseurs.

64 [BERCHOUX (Joseph)]. La Gastronomie, ou l'Homme des champs à table. *Paris, Guiguet, 1801*. Petit in-8, demi-veau havane, dos lisse orné, non rogné (*J.-P. Laurenchet*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CE GRAND CLASSIQUE DE L'ART DE LA TABLE.

Cette première édition, tirée à petit nombre, est d'une grande rareté. Elle est d'autant plus émouvante que le mot de « gastronomie », créé par l'auteur, y est imprimé pour la première fois.

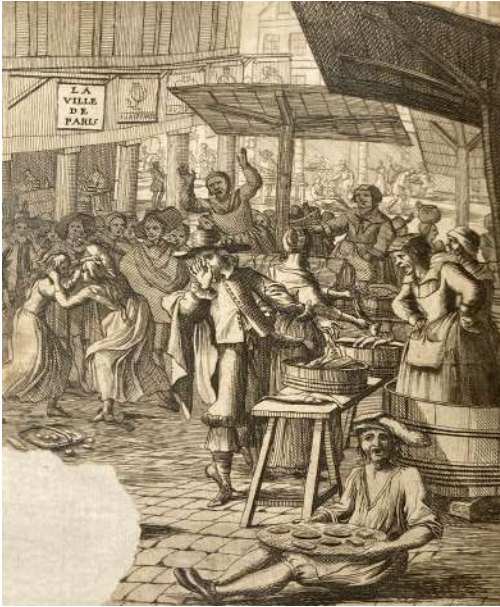
Bitting, *Oberlé* et *Cagle* ne décrivent que la deuxième édition.

Exemplaire grand de marges en jolie reliure pastiche.

Cachet rose aux initiales H.G. couronnées sur le titre.

Vicaire, 83.

LA GASTRONOMIE



65



66

65 BERTHOD. La Ville de Paris en vers burlesques, contenant toutes les Galanteries du Palais, la Chicane des Plaideurs, les Filouteries du Pont-Neuf, l'Éloquence des Harangères de la Halle, l'Adresse des Servantes qui serrent la Mulle, l'Inventaire de la Friperie, le haut Style des Secrétaires de S. Innocent, et plusieurs autres choses de cette nature. Paris, Veuve Guillaume et Jean-Baptiste Loyson, 1654. In-4, vélin ivoire (Reliure de l'époque). 1 000 / 1 200

SECONDE ÉDITION DE CE RARE RECUEIL ILLUSTRÉ DE DEUX FAMEUSES PLANCHES GRAVÉES D'APRÈS FRANÇOIS CHAUVEAU.

Le frontispice montre une harangère s'en prenant à un client qui, se bouchant le nez, met en doute la fraîcheur du poisson ; l'autre planche est une version modifiée du frontispice gravé pour l'*Ovide bouffon* de 1649.

La première édition de ce recueil de poèmes gaillards évoquant les lieux pittoresques de Paris était parue chez les mêmes éditeurs en 1652. Le tirage daté de 1654 est particulièrement rare.

RARE EXEMPLAIRE EN VÉLIN DU TEMPS.

Manque angulaire au frontispice, déchirures restaurées aux gardes et sur quelques feuillets, petites mouillures, reliure légèrement fripée et tachée.

Vicaire, 88.

66 [BREVET DE GASTRONOME]. Vérone, Société gastronomique de Vérone, 18... [vers 1805]. Impression typographique sur papier complétée à la plume (27 x 40 cm, non décadrée) ; cadre en bois peint moderne, sous verre et marie-louise. 1 000 / 1 200

TRÈS RARE BREVET DE GASTRONOME DÉCERNÉ DANS L'ÉPHÉMÈRE ROYAUME D'ITALIE PAR LA « JOYEUSE ET FRIANDE SOCIÉTÉ GASTRONOMIQUE ÉTABLIE À VÉRONE ».

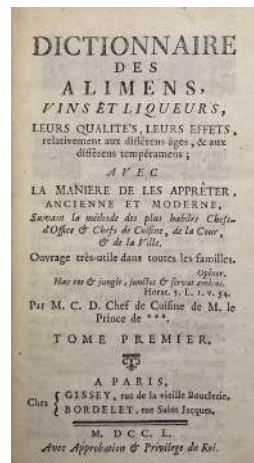
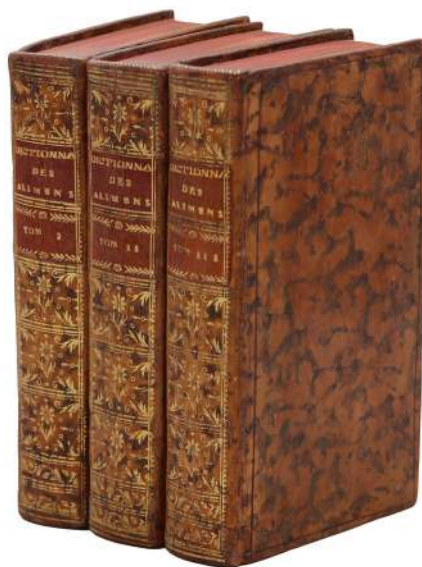
La Société gastronomique, fondée au commencement du XIX^e siècle, « délivrait des diplômes après les épreuves ordonnées par l'article 4 de son Code, épreuves consistant à soumettre le récipiendaire à trois heures pleines employées aux dépèchements, dégustations et libations usitées dans une réfection complète », écrit Dinaux, qui reproduit textuellement le présent brevet, en laissant pourtant en blanc l'indication de la ville – ce qui nous incline à penser que ladite Société gastronomique eut d'autres lieux de congrès que Vérone.

TRÈS BELLE PIÈCE, ornée d'une vignette gravée en taille-douce à l'effigie de Lucullus et d'un large encadrement de fleurons et de filets typographiques contenant des distiques gastronomiques et bachiques tirés de Berchoux, ainsi que la mention Sous la protection de Comus et de Bacchus en lettres capitales.

Elle est scellée du cachet de cire rouge de la société et signée de neuf de ses membres, y compris du récipiendaire.

Ce dernier, nommé M. Demonts, a été recommandé à la Société gastronomique de Vérone par un de ses membres, M. Pouisot, capitaine au 4^e régiment d'artillerie à cheval dans la Grande Armée. Ces éléments permettent probablement d'identifier ce gastronome en la personne de Bernard Demonts (1782-1846), originaire de Tarbes, officier au 25^e régiment de chasseurs à cheval, qui prit part à la bataille de Vérone et de Caldiero en octobre 1805 et s'illustra dans la campagne d'Italie de cette date à 1809, avant de suivre l'empereur en Russie. Il termina sa carrière maréchal de camp.

Dinaux, 367 – Saint-Maurice Cabany, « Bernard Demonts », *Le Nécrologe universel du XIX^e siècle*, 1847, IV, pp. 301-377.



67 [BRIAND]. Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différents âges, et aux différents tempéraments ; avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'offices et chefs de cuisine, de la Cour, et de la Ville... Paris, Gissey, Bordelet, 1750. 3 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos lisses ornés, pièces de titre et de tomaisson de maroquin havane, tranches rouges, dans un étui moderne papier marbré bordé de basane blonde (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE RARE ET UNIQUE ÉDITION ANCIENNE DE CET OUVRAGE TRÈS COMPLET SUR LA GASTRONOMIE DU XVIII^e SIÈCLE, avec de très nombreuses recettes culinaires présentées par ordre alphabétique.

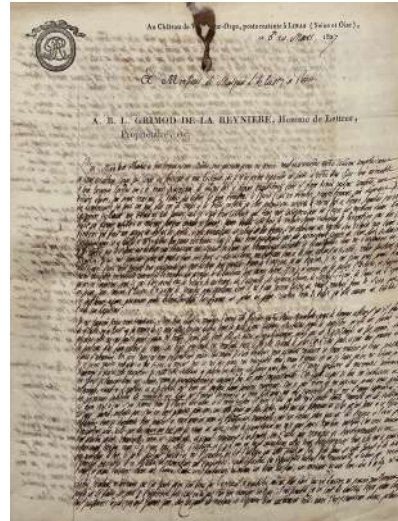
L'auteur se réclame de la « Nouvelle Cuisine » comme Marin, Menon, La Chapelle et Massialot, qui, « établie sur les fondements de l'Ancienne, se fait avec moins d'appareil, d'embaras et ne coûte pas tant. Elle est plus simple, plus propre, plus délicate, plus savante, et même plus variée » (Préface).

Il est désigné au titre par « M.C.D., Chef de Cuisine de M. le prince de *** », et il s'agirait d'un certain Briand, mais l'ouvrage fut également attribué à Aubert de La Chesnaye Des Bois.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Vicaire, 276 – Bitting, 59 – Simon, 250 – Cagle, 96.





68 [BRILLAT-SAVARIN (Jean-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, A. Sautelet et C^{ie}, 1826. 2 volumes in-8, brochés, couvertures imprimées, chemises en demi-marouquin chamois au dos à nerfs ornés de caissons de filets et fleurons dorés, étuis bordés de même (Semet & Plumelle). 4 000 / 5 000

ÉDITION ORIGINALE.

Exemplaire du premier tirage avec le «E» de Bourse à l'horizontale dans l'adresse de l'éditeur sur le titre du premier tome, complet des deux faux-titres.

La 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.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE BRILLAT-SAVARIN AU DOCTEUR RICHERAND :

*Dilecto Doctori Richerand
Brillat-Savarin in Suprema
gallia curia judex*

Anthelme-Balthasar Richerand, né en 1779 à Belley et mort en 1840 à Paris, était physiologiste et chirurgien consultant des rois Louis XVIII et Charles X.

On joint une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE [orthographié *Grimaud de la Regnière*] sur la *Physiologie du goût*, 20 et 21 mars 1827, 3 pages in-4 de son écriture fine et serrée. Grimod écrit au marquis de Cussy qu'il s'agit « d'un livre de haute gastronomie » supérieur à son *Almanach des gourmands*. Toutefois, il reproche à l'auteur de n'avoir pas cité son nom...

On joint aussi DEUX LETTRES AUTOGRAPHES SIGNÉES DE BRILLAT-SAVARIN :

1. L'une adressée au Baron de (Rostaing ?) non datée, signée « B d S ». « Cher baron j'approuve d'avance toutes vos remarques et corrections et je vous en remercie... », 2 pages in-8. –

2. L'autre, adressée à sa nièce Élixa Brillat « de tous les correspondants que j'ai lu dans le départ. de l'Ain, tu es, ma chère Élixa, le seul qui ait mis un peu de suite dans ses lettres, je te félicite, j'aime l'ordre... », 3 pages in-4 datées du « vendredi 13 ».

BEL EXEMPLAIRE, NON LAVÉ, DANS DE TRÈS BEAUX EMBÔITAGES DUS AUX CÉLÈBRES RELIEURS SEMET ET PLUMELLE, ENRICHIS DE LETTRES AUTOGRAPHES DE L'AUTEUR ET DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Quelques rares rousseurs éparses.

69 [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. *Physiologie du goût*. Paris, A. Sautet & C^{ie}, 1828. 2 volumes in-8, demi-veau blond, dos lisse orné de résilles dorées, lettre H dorée sur la pièce de tomail, tranches jonquille (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Seconde édition d'un des chefs d'œuvres de la littérature gastronomique, augmentée d'une notice sur l'auteur par le baron Bicherand.

JOLIES RELIURES DE L'ÉPOQUE.

Petite épidermure sur une coiffe, pâles rousseurs éparses, travail de ver épargnant le texte au second volume.

Vicaire, 117 – *Oberlé*, n°145 – *Simon* 253.

70 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût*. Paris, *Librairie des bibliophiles*, 1879. 2 volumes in-8, bradel maroquin rouge à long grain, multiples filets dorés droits et pointillés en encadrement ornés de fleurons rocaille dans les milieux, dos lisse orné de même, filets intérieurs droits et pointillés, non rogné, étuis (*E. Carayon*). 500 / 600

Luxueuse édition bibliophilique imprimée à petit nombre, avec une préface de Charles Monselet.

Premier tirage du portrait de Brillat-Savarin et des 52 vignettes dans le texte gravés à l'eau-forte par *Adolphe Lalauze*.

Un des 170 exemplaires réimposés sur hollande, avec les gravures en double épreuve, avant et avec la lettre.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE LUXUEUSEMENT RELIÉ PAR CARAYON.

Léger report des gravures sur la page en regard.

Vicaire, 120.

71 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Les Aphorismes*. Paris, *Blaizot*, s.d. [1905]. Grand in-8, demi-marocquin havane avec coins, dos lisse, tête dorée, non rogné (*René Kieffer*). 300 / 400

TRÈS RARE SUITE TIRÉE À 55 EXEMPLAIRES SEULEMENT de 20 spirituelles illustrations d'*Albert Robida* gravées sur bois, auxquelles on a joint une eau-forte originale de l'artiste servant de titre, gravée spécialement pour ce tirage.

Un des 43 exemplaires sur japon, numéroté et signé par l'éditeur, avec l'eau-forte en double état, sur hollande et sur japon.

De la bibliothèque du chef *Christophe Marguin*, avec ex-libris.

Brun, 1.012 – *Carteret*, IV, 82 – *Talvart & Place*, II, 239, n°7.

72 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût*. Paris, *Louis Carteret*, 1923. 2 volumes in-8, demi-marocquin rouge avec coins, dos orné de de guirlandes de fleurs et feuilles finement mosaïquées, tête dorée, couverture (*F. et M. Maligne*). 600 / 800

Une des plus belles éditions de l'ouvrage, illustrée de 33 compositions d'*Henri Pille* gravées par *Louis Monziès* et de 34 compositions de *Maurice Leloir* gravées par *Louis Boisson*.

UN DES 75 EXEMPLAIRES DE TÊTE SUR JAPON, celui-ci un des 25 accompagnés d'une suite à part sur japon.

Envoi autographe signé de l'éditeur au D^r Bontemps.

73 BRUN (Maurice). *Groumandugi*. [Marseille], chez l'auteur, 1949. Grand in-4, broché, chemise et étui ornés de motifs floraux. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CE BEAU RECUEIL de « réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal », préfacé par *Charles Maurras*.

L'ouvrage est illustré de jolis bois de *Louis Jou* et de 6 planches hors texte en couleurs.

Un des 1000 exemplaires sur Auvergne pur chiffon.

On joint : menu des Mets de Provence de *Maurice Brun*.



74 BRUYERIN-CHAMPIER. De re cibaria libri XXII, omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, et usu probata complectentes. Prima editio. Lyon, Sebast. Honoratum, 1560. Petit in-8, vélin à rabat, titre manuscrit en long sur le dos (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE, dédiée au chancelier Michel de L'Hôpital.

L'auteur de ce traité très important sur les aliments est un médecin lyonnais, neveu de Symphorien Champier. Il fut appelé à la Cour de François I^{er} et devint ensuite médecin de Henri II. Dans l'épître dédicatoire, il nous apprend que son ouvrage était composé dès 1530.

« En vingt-deux livres, il passe en revue toutes les espèces d'aliments dont chacun fait le sujet d'un chapitre. Il y rassemble les avis des auteurs anciens qu'il discute avec discernement ; y compare les différents usages, surtout ceux des Français, et y ajoute de nombreux commentaires personnels sur la manière de vivre au XVI^e siècle. Un livre entier est consacré au pain, plusieurs autres aux légumes, aux épices et condiments, aux fruits, aux viandes (il détaille le bas morceaux, abats, rognons, cervelle, cœur, tripes, moelle, os, etc., gibier, volailles, etc.). Et, comme il s'occupe de la nourriture de tous les peuples du monde, on trouve ici des mets exotiques et bizarres : serpent, chameau, ours, lion, éléphant, etc. Un chapitre traite du lait, du beurre et du fromage. Les livres XVI et XVII sont consacrés aux boissons et surtout au vin, les derniers livres parlent des poissons, mollusques et fruits de mer » (Gérard Oberlé).

Cachet ex-libris sur le titre représentant un chapon (?) couronné.

Petites restaurations au feuillet de titre, au premier plat de la reliure et à la coiffe de tête.

Vicaire, 124-125 – Oberlé, n°66.

75 BUC'HOZ (Pierre-Joseph). L'Art alimentaire, ou Méthode pour préparer les aliments les plus sains pour l'homme. Paris, chez l'auteur, 1783. In-12, maroquin rouge, dos à nerfs très orné, encadrement de filets dorés gras et maigres avec fleuron floral doré aux angles sur les plats, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure pastiche*). 300 / 400

TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE.

Buc'hoz donne ses principes de santé : frugalité, sobriété, nocivité des sauces, excellence des fruits et des légumes. Le livre était ambitieux.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE.

Vicaire, 128 – Livre en bouche, n°223.

76 [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition dédiée à la Société Épicurienne du Caveau moderne. Paris, Capelle et Renand, 1809. In-8, basane fauve flammée, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE.

La mention de *seconde édition* sur le titre est abusive, le volume n'était jamais paru auparavant. Seuls quelques chapitres avaient été donnés dans le journal *L'Épicurien français*. Les éditeurs s'en expliquent dans un avertissement placé en tête du volume. Dans le même avertissement, ils essaient de faire croire que l'auteur du livre est mort.

Cadet de Gassicourt (1769-1821) était fils unique de Louis-Claude, le célèbre pharmacien, et neveu de Cadet-de-Vaux. Son livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque. Il est rédigé sous forme de dialogues sur le boire et le manger, dans tous les pays, à toutes les époques.

L'ouvrage contient une GRANDE CARTE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE, dessinée et gravée par *Tourcaty*. À côté des noms de villes, sont représentés les produits qui s'y fabriquent : à Bourg une poularde, à Abbeville des pâtés de bécassines, des jambons à Bayonne, des truffes à Périgueux, de la moutarde à Dijon, des huîtres à Cancale, des pieds de porc à Sainte-Ménéhould et des asperges à Vendôme. C'est aussi une carte des vins dont l'explication est donnée au chapitre 28.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Très fines et discrètes restaurations à la reliure.

Vicaire, 137 – Bitting, 71 – Oberlé, n°171.

77 CODE CULINAIRE. Paris, Roret, 1830. In-12, demi-basane bleu nuit, dos lisse orné, tranches jonquille (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE, illustrée d'un frontispice gravé représentant dans une salle à manger : un maître d'hôtel, une cuisinière et un sommelier, et, d'une CARTE GASTRONOMIQUE DÉPLIANTE DE LA FRANCE très proche de celle ayant paru en 1809 dans le *Cours gastronomique* de Cadet de Gassicourt.

Ex-libris manuscrit du XIX^e siècle : *Nov. 84 Théo Drexel* (Cat. bibl. Drexel, 1885, n°153).

Brunissure marginale.

78 COLNET DE RAVEL (Charles-Joseph). L'Hermite de Belleville, ou Choix d'opuscules politiques, littéraires et satiriques. Paris, au bureau de la Gazette de France, Le Normant, Dentu, 1833. 2 volumes in-8, basane bleu nuit, quintuple filet doré en encadrement, dos lisse orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE PEU COMMUNE DE CE RECUEIL CONTENANT DE « NOMBREUSES GÂTERIES GASTRONOMIQUES » (Oberlé).

Il débute par un savoureux poème culinaire intitulé *La Rissoléide* et comprend ensuite, entre autres chroniques publiées par l'auteur dans la *Gazette de France* et d'autres revues, une critique de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin et du *Gastronome français* paru en 1828.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE EN FINES RELIURES DE L'ÉPOQUE.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

Coiffes légèrement frottées, piquères et rousseurs éparses.

On joint, du même : *L'Art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres*. Paris, Colnet & Delaunay, 1810. In-16, demi-basane fauve, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*). Édition originale, parue sans nom d'auteur, de cet « innocent badinage » (Oberlé).

À la suite du poème se trouve un Extrait d'un grand ouvrage intitulé : "Biographie des auteurs morts de faim". Pâles rousseurs éparses, reliure légèrement frottée.

Vicaire, 191 – Oberlé, n°s 391 et 393.



79 COQUIOT (Gustave). *La Terre frottée d'ail*. Paris, André Delpeuch, 1925. In-4, broché. 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE de ce « bel hommage à la Provence et à ses parfums, à l'ail qui parfume toute sa cuisine » (Oberlé).

UN DES 100 EXEMPLAIRES RÉIMPOSÉS SUR VÉLIN D'ARCHES, ornés de 101 dessins inédits de *Raoul Dufy*, dont 20 à double page. L'édition courante au format in-12 ne comporte que 77 dessins.

EXEMPLAIRE PERSONNEL DE L'AUTEUR, avec son cachet, enrichi de : quatre photographies en noir et blanc (17 x 23 cm) de l'appartement de Gustave Coquiot ; une carte postale représentant une rue de Marseille (dessin extrait de l'ouvrage) ; deux lettres autographes signées de l'éditeur André Delpeuch adressées, l'une, à l'auteur en 1925 (2 pp. in-8), l'autre, à son épouse en 1928 (2 pp. in-4).

Oberlé, n°287.

80 CUISINIER NATIONAL (Le), ou *L'Art du gastronome français*. Paris, [Imprimerie Balzac pour] *Martial Ardant*, 1841 [1840 sur la couverture]. In-8, broché. 300 / 400

Réédition du *Gastronome français* sous un autre titre, douze ans après la parution de l'édition originale. C'est un recueil de textes sur la cuisine des Anciens, l'année gourmande, l'éducation gastronomique, l'hygiène de la table et les produits de l'industrie gourmande.

CETTE ÉDITION A ÉTÉ IMPRIMÉE PAR HONORÉ DE BALZAC. Le discours préliminaire, signé de « l'auteur de cet article », est de Balzac.

Joli frontispice intitulé *Promenade nutritive*.

Infimes piqûres et rousseurs éparses.

81 CURION (Jean). *De conservanda bona valetudine*. Opusculum Scholae Salernitanae, ad regem Angliæ, Germanicis rhythmis illustratum. *Francfort, Christian Egenolff, 1557.* – KATSCH (Johann). *De gubernanda sanitate*. *Francfort, Chr. Egenolff, 1557.* – PICTORIUS (Georges). *Tuendae sanitatis ratio, VII. dialogis... per autorem... locupletior reddita...* *Bâle, Henricus Petri, 1554.* 3 ouvrages en un volume petit in-8, vélin à rabat, titre manuscrit sur le dos, lacets (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

RÉUNION DE TROIS TRAITÉS DU XVI^e SIÈCLE.

Le premier comprend le texte en vers latins du *Regimen sanitatis Salernitanum* alternant, chapitre par chapitre, avec une traduction en vers allemands et des commentaires en latin.

Une pagination manuscrite ancienne suivie apparaît en tête des feuillets. L'exemplaire est court de marge (rogné postérieurement à la pagination manuscrite), feuillets de garde renouvelés.

84 CURNONSKY et Austin de CROZE. Le Trésor gastronomique. Répertoire des spécialités gourmandes des 32 provinces françaises. Paris, Delagrave, 1933. Petit in-8, demi-chagrin poli chamois, pièce de titre de maroquin brique, le cuir des plats avance en angle vif vers la droite, coins en demi-rond, bande étroite au milieu des bords extérieurs des plats, le tout cerné de jeux de filets dorés, tête dorée, couvertures et dos conservés (*D. Jaquillard*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE, avec 32 cartes et 32 notices.

UN DES 50 EXEMPLAIRES SUR PUR FIL LAFUMA (n°3).

Envoi autographe signé de Curnonsky au *Patron des Gastronomades, au pèlerin passionné... Robert-Robert, au cher ami Burnand...*, contresigné d'A. de Croze.

Relié en tête une belle lettre autographe de *Cur*, datée de Meymac le 10 juillet 1933 « Mossieu, vieux frère et ami (le docteur Chauvelot), En arrivant céans, après un périple gastronomique ... à travers une partie du territoire de la Principauté ... ce jour là je déjeunais chez l'admirable traiteur Beaune, à Gouzon... As-tu reçu le *Trésor gastronomique* que j'ai publié chez Delagrave avec Austin de Croze... » 3 pages in-8.

Joint une lettre autographe signée de Curnonsky à Austin de Croze, Meymac 10 octobre 1929 « Vieux frère, merci du précieux viatique de cent balles ... je te demande quelques jours pour les notices Anjou, Normandie, Orléanais ... » 2 pages in-12.

On y joint :

CURNONSKY. *Souvenirs littéraires et gastronomiques*. Paris, Albin Michel, 1958. In-12 demi-chagrin havane à coins, dos bien orné, tête dorée, couv. et dos cons. (*Lanore*). Édition originale. UN DES 60 EXEMPLAIRES NUMÉROTÉS SUR ALFA. Joint une carte postale autographe signée de Curnonsky « Kürhn » Riec-sur-Belon du 10 décembre 1942 « Cher bon confrère et ami, Hep ! Hep ! Hurrah ! Heil ! Allehuia ! Banzai ! ... je reçois ce matin votre bonne lettre du 9... ».

CURNONSKY. *À travers mon binocle. Cahier d'un Mercenaire des lettres*. Paris, Albin Michel, 1948. In-12, broché. Édition originale. Un des 60 exemplaires numérotés sur vélin. Envoi autographe signé à André Gavoty.

CURNONSKY et DERYS. *Gaietés et curiosités gastronomiques*. Paris, Delagrave, 1933. In-12, bradel cartonnage marbré. Édition originale. Signature et passages soulignés au crayon de Harry Schraemli, avec son ex-libris.

On joint une photographie originale de Curnonsky (155 x 115 mm), montée sur carton (230 x 175 mm) et dédiée *Au bon Maître de Gueule et de Plume Pierre Andrieu ... Cur I^{er}*.

Ensemble 4 volumes.

85 CURNONSKY et G. DERYS. Souvenirs de tables parisiennes. Paris, 1933. – CURNONSKY. La France paradis du vin. Paris, 1931. – CURNONSKY. Le Bien-manger. Paris, 1931. 3 ouvrages en un volume grand in-8, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos (*Reliure moderne*). 400 / 500

UN DES 600 EXEMPLAIRES SUR SIMILI-JAPON (n°225), enrichi d'un envoi autographe signé de G. Derys à Raymond Oliver daté du 1^{er} septembre 1951, d'une lettre autographe signée de G. Derys sur son papier à en-tête, concernant plusieurs articles qu'il souhaite publier, datée du 7 janvier 1942. (2 pp.), et d'une lettre autographe signée de Curnonsky à Pierre Andrieu : il ne pourra être au diner du *Grand Perdreau* le 30 avril (1935) et aux « H.B.C. » (M^{me} Chevaliere), puis il liste les notices à ne pas oublier la publication des *Fines Gueules de France*.

Exemplaire offert par le restaurant Le Bœuf à la mode (carte) et le menu en couleurs du 16 juillet 1933.

La France paradis du vin est enrichi de deux gravures originales de André Hofer sur japon, signées de l'artiste, tirées à 40 exemplaires (n°32).

86 DURANTE (Castore). Il Tesoro della sanità... nel quale si insegna il modo di conservare la sanità e prolongar la vita. Venise, Cestari, 1668. In-16 bradel cartonnage granité, pièce de titre basane brune (*Reliure du XIX^e siècle*). 200 / 300

Nouvelle édition de cet important traité du médecin italien Castore Durante de Gualdo (1529-1590).

Exemplaire court de marge au fond du volume, mais parfaitement lisible.

Westbury, p. 85, B.23.

87 [FACÉTIE]. Histoire comique du roy des masques. [Paris, 1724]. – Le Sanglant combat de Mardi-Gras et de Carême dans la plaine de Vaugirard. S.l.n.d. Petit in-8, maroquin havane, dos à cinq nerfs, titre et date dorés, filet à froid d'encadrement sur les plats, filet doré sur les coupes, double filet doré intérieur, tranches dorées. (*Reliure de la fin du XIX^e siècle*). 200 / 300

FACÉTIES RARES.

Des bibliothèques Auguste Veinant (1855, I, n°788), Morel (Lyon, 1873, n°362) et Édouard Moura (1932, n°822), avec ex-libris et étiquette *Les Éclusettes* sur pièce de cuir.

88 [FACÉTIE]. La Maltote des cuisinières, ou la manière de bien ferrer la mule : dialogue entre une vieille cuisinière et une jeune servante. *Paris, Guillaume Valleyre, 1711*. Plaquette in-12, cartonnage papier marbré, titre en long sur le dos (*Reliure du XIX^e siècle*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME de ce dialogue facétieux en vers sur les vieilles pratiques ancillaires relatives, entre autres, au sou pour livre, à faire danser l'anse du panier, c'est à dire faire payer aux maîtres plus que les servants n'ont payé les denrées achetées pour eux.

Vicaire ne cite que l'édition de 1713, en 12 pp., imprimée chez le même typographe.

De la bibliothèque du comte Emmanuel d'André (2006, n°371).

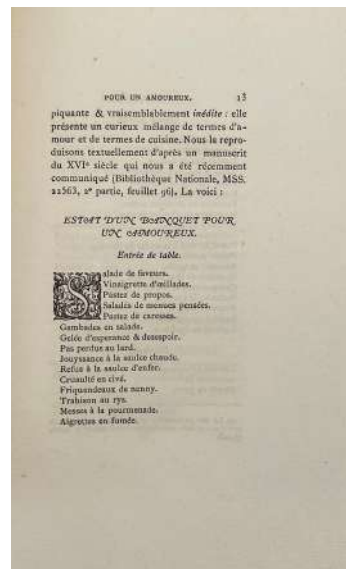
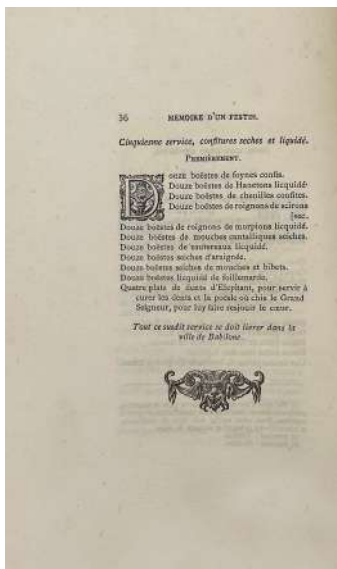
Rousseurs, salissures au titre légèrement découpé sur la marge inférieure et réparations infimes.

89 [FACÉTIE]. La Maltote des cuisinières, ou la manière de bien ferrer la mule : dialogue entre une vieille cuisinière et une jeune servante. *Rouen [Lyon], J. F. Behourt [Imprimerie de L. Perrin], [1863]*. In-8, maroquin aubergine, dos à cinq nerfs richement orné, triple filet doré d'encadrement sur les plats, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Capé*). 300 / 400

TRÈS RARE RÉIMPRESSION PUBLIÉE PAR GUSTAVE VÉRICEL.

Tirage limité à 32 exemplaires non mis dans le commerce, celui-ci UN DES 5 SUR PAPIER DE COULEUR (JONQUILLE).

Envoi autographe signé de Gustave Véricel au collectionneur Paul Desq (1816-1877).



90 [FACÉTIE]. L'Ordre et cérémonie du plaisant festin fait à Messieurs les savetiers le jour de leur fête. *Paris, 1637*. Petit in-8 de 7 pp., demi-veau vert à coins, titre doré en long, fleurons dorés. (*Reliure du XIX^e siècle*). 1 000 / 1 200

RARISSIME ÉDITION ORIGINALE DE CE MENU FANTASTIQUE ET BOUFFON AU TON RABELAISIEEN.

Le menu de cinq services « à sçavoir Bouilly, Rosty, Entre-mets d'estuvées et fricassées, Pastez, Tartinages et Confitures. Avec la recherche des viandes les plus rares se trouvèrent iamais au monde... » est un chef-d'œuvre de fantaisie surréaliste où tout est par 12 (sauf : « 4 douzaines de Roitelets à la sauce d'Ypocras ; 4 pastez d'éléphant à la sauce d'Angleterre ; 4 plats de dents d'éléphants, pour servir à curer les dents et 4 cruches d'eau des pleurs de Gargantua pour laver la bouche »).

Ce texte rabelaisien vise sans nul doute la façon, déjà présente, dont les cuisiniers usent pour sublimer les mets et anoblir la moindre chose préparée de leur main.

De la bibliothèque Armand Bertin, secrétaire de Chateaubriand et un des fondateurs du *Bulletin du Bibliophile*, avec ex-libris. On y joint : *La Vie de puissante et très-haute dame Madame Gueline par Monsieur Frippesauce... publiée d'après l'édition de Rouen 1612 et précédée de l'Estat d'un banquet pour un amoureux...* Paris, Claudin, 1875. In-8, 36 pp., 2 ff., demi-veau glacé noir à coins, titre doré en long. Rare, tiré à petit nombre.

91 FOUQUIER (Marcel). Paris au dix-huitième siècle. Ses folies. – Paris au dix-huitième siècle. Ses divertissements, ses mœurs. Paris, *Émile-Paul frères*, s.d. [1912-1916]. 2 volumes in-folio, demi-chagrin avec coins, dos lisse richement orné et mosaïqué, tête dorée, couverture (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE COMPLÈTE DES DEUX VOLUMES.

Magnifique iconographie in et hors texte en noir et en couleurs.

Tirage à 550 exemplaires sur vergé d'Arches.

92 GASTRONOMIANA, ou Recueil d'anecdotes, réflexions, maximes et folies gourmandes. Dédié aux amateurs de la bonne-chère. Paris, chez tous les marchands de nouveautés, [Lille, Imprimerie de Blocquel], s.d. In-32 (101 x 67 mm.), bradel demi-maroquin bordeaux, titre doré sur le dos, couvertures et dos conservés. (*Reliure moderne*). 150 / 200

Le frontispice est colorié et reprend le bois illustrant le second plat de couverture avec le titre *Les Gastronomes à l'ouvrage*. Celui-ci est différent de l'exemplaire décrit par Vicaire.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran. Note au crayon sur feuillet de garde de Daniel Morcrette : *ex. Michel de Bry. DM.*

Vicaire, 390.



93 GAZIO (Antonio). Corona florida medicinae, sive de conservacione sanitatis. [colophon:] Venise, Johannes & Gregorius de Gregoriis, de Forlivo, 20 juin 1491. In-folio (315 x 212 mm), veau brun, dos à nerfs orné de filets à froid, plats estampés à froid composés de fleurons et rinceaux en encadrement, rectangle central décoré d'un semé de fleurs de lys et grands fleurons dans des compartiments losangés au double filet (*Reliure ancienne*). 3 000 / 4 000

PREMIÈRE ÉDITION DE L'IMPORTANT TRAVAIL DE GAZIO SUR L'HYGIÈNE ET LA SANTÉ, avec quelques sections consacrées à la nourriture et aux boissons.

PRÉCIEUX ET RARE INCUNABLE IMPRIMÉ EN CARACTÈRES ROMAINS, sur deux colonnes de 55 à 57 lignes. Le titre est imprimé en rouge, de même que les letrines et initiales du texte. Marque d'imprimeur et colophon au verso de l'avant-dernier feuillet (t7). Le dernier feuillet blanc (t8) manque.

Reliure renouvelée à l'identique, plats finement remontés. Petite trace de mouillure en tête des feuillets.

Hain-Coppinger, 7501* – Goff, G111 – GW, 10563 – BMC, V, 341 – ISTC ig00111000.

94 [GOURIET (Jean-Baptiste)]. *L'Anti-gastronomie, ou l'homme de ville sortant de table*, poème en IV chants. Manuscrit trouvé dans un pâté, et augmenté de remarques importantes. Paris, Hubert, 1806. In-16, basane mouchetée, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches jonquille, étui bordé de basane havane (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE de ce poème anonyme qui fait suite à *La Gastronomie* de Berchoux.

Elle est ornée d'un frontispice gravé par *Bovinet* d'après *Desrais*.

De la bibliothèque Maurice Sailland, dit Curnonsky, et Émile Roussillon, avec ex-libris.

Vicaire, 27 – *Bitting*, 196 – *Oberlé*, n°388.

On joint : [BERCHOUX (Joseph)]. *La Gastronomie, ou l'Homme des champs à table*. Paris, Giguet et Michaud, 1803. In-12, basane fauve racinée, dos lisse orné aux petits fers spéciaux (*Reliure de l'époque*). Seconde édition, revue et augmentée, ornée d'un frontispice gravé par *Bovinet* représentant la scène du Turbot. Ex-libris manuscrit du XIX^e siècle : *Maurice Billand*.

Des bibliothèques Curnonsky, avec ex-libris, signature au titre et note manuscrite insérée dans les derniers feuillets de garde : *Cur te cède ce truc* et quatre lignes absconses ; Michel de Bry, avec ex-libris ; Raymond Oliver, avec ex-libris. Rousseurs.

95 GRANDI (Ferdinando). *Les Nouveautés de la gastronomie princière*. Paris, Audot – *Librairie gastronomique*, 1866. Grand in-8, demi-veau aubergine à petits coins, dos à nerfs richement orné, tranches marbrées (*Tenhaeff*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE, avec 14 planches hors texte.

Envoi autographe signé de l'auteur à Émile Bernard, avec son ex-libris imprimé.

Rousseurs.

Vicaire, 421-422.

96 GRIMAUD (Jean-Charles-Marguerite-Guillaume de). *Mémoire sur la Nutrition*. Montpellier, Jean Martel Ainé, 1787. In-8, basane fauve racinée, pièce de titre sur le dos (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

L'auteur, disciple de Barthez fut le maître de Dumas. Cette étude très particulière de la digestion, du goût et de l'odorat, qu'il rallie aux fonctions digestives, renferme les bases fondamentales de sa doctrine physiologique. Une seconde étude suivit en 1789.

CE TRAITÉ TRÈS RARE LE MONTRE PRÉCURSEUR DE PINEL.

Petites réparations à la reliure.

97 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar)]. *Réflexions philosophiques sur le plaisir*, par un célibataire. Lausanne et Paris, chez l'auteur, e.a., 1784. In-4, demi-cartonnage vert, dos lisse orné d'une pièce de titre en long en maroquin rouge (*Reliure postérieure*). 200 / 300

TROISIÈME ÉDITION DE LA PREMIÈRE PUBLICATION DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE, revue avec soin, corrigée avec docilité, et augmentée de cinq ou six petits morceaux qui n'avaient point encore paru – augmentée d'un tiers par rapport à la précédente.

L'ouvrage est un traité sur le plaisir, les femmes, les jeunes gens, le mariage, le célibat, mais encore très peu sur la gastronomie, si ce n'est dans le premier dialogue, où il est question de soupers (et notamment de son fameux souper du 1^{er} février 1783).

Cachet *De la part de l'auteur* sur le faux-titre.

98 GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar). *Moins que rien*. Suite de *Peu de chose*. Ouvrage d'un genre assez neuf & plus moral qu'on ne pense. Lausanne, et se trouve à Paris, Belin, e.a. ; Lyon, Faucheux, e.a., 1793. In-8, demi-basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tête rouge. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.

Ce recueil, qui fait suite à *Peu de chose* (1788), renferme *Réflexions sur l'art dramatique* et *Idées sur Voltaire considéré comme écrivain dramatique*, *Histoire de Mousseline (histoire persane)*, etc.

ENVOI AUTOGRAPHE DE L'AUTEUR signé de son paraphe.

99 HESSUS (Heliuss Eobanus). De Tuenda bona valetudine... commentariis doctissimis a Joanne Placotomo... illustratus. *Francfort, apud Haered. Chr. Egen(olf), 1582.* – CURION (Joh.). Conservandæ bonæ valetudinis praecepta... *Ibid., 1582.* 2 ouvrages en un volume petit in-8, vélin à rabats, chaînette et fleurons d'angles dans un double encadrement de triple filet à froid, encadrement central de fers spéciaux et grande fleur de lys dorés sur les plats. Petits fleurons et chaînettes dorés sur le dos, tranches ciselées et dorées (*Reliure du XVIII^e siècle*). 500 / 600

RÉUNION DE DEUX IMPORTANTS ET RARES TRAITÉS DU XVI^e SIÈCLE.

Le premier contient les commentaires très développés de Jean Placotomus, médecin de Königsberg (1514-1576), conférant une valeur scientifique au poème d'Eobanus. La seconde moitié du livre contient deux traités importants de Placotomus sur la bière et sur l'hydromel.

Cette édition est ornée de 21 GRAVURES SUR BOIS, la plupart ayant servi à illustrer le traité de Curion. Les plus remarquables représentent l'ébriété, les bains, le sommeil, les plaisirs de la table, les divertissements vénériens. Un des bois est scatologique. On a relié à la suite une rare édition des célèbres préceptes de l'École de Salerne donnée par les héritiers de Christian Egenolf, dans la version de Jean Curion et de Jacques Crellius.

Elle est illustrée de 58 BOIS GRAVÉS, dont plusieurs sont l'œuvre de *Hans Sebald Beham*.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

Oberlé, Bibliothèque bachique, n°54 – Simon, Bibliotheca Bacchica, 221.



100 LE HOUX (Jean). Les Vaux de Vire de Jean Le Houx, publiés pour la première fois sur le manuscrit autographe du poète, avec une introduction et des notes, par Armand Gasté. *Paris, Lemerre, 1875.* Petit in-12, demi-maroquin fauve à coins, dos très agréablement orné d'entrelacs, palmettes et grappes de raisins dorés, tête dorée (*Ruban*). 200 / 300

EXEMPLAIRE SUR PAPIER DE HOLLANDE TRÈS BIEN RELIÉ PAR PÉTRUS RUBAN DANS LE STYLE DES ÈVE.

On joint : LE CHANDELIER (Baptiste). *La Parthénie ou Banquet des Palinods de Rouen en 1546. Poème latin du XVI^e siècle. Avec une introduction et des notes par F. Bouquet.* Rouen, E. Cagniard, 1883. In-8 carré, demi-chagrin brun, dos à nerf, couvertures et dos conservés. *clxxxv-(14)-150-(1) pp.* Réimpression de cet ouvrage rare, sur papier vergé, par la Société des bibliophiles normands. Exemplaire nominatif de M. L'Hôpital (n°42).

101 LEBAULT (Armand). La Table et le repas à travers les siècles. *Paris, Laveur, s.d.* Grand in-8, demi-maroquin vert à coins, dos à nerfs, filets dorés (*Reliure moderne*). 300 / 400

Seule édition de la meilleure histoire de l'alimentation et des mœurs épiques depuis l'antiquité jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

Elle est illustrée de 116 figures.

Enrichi d'une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE L'AUTEUR au directeur du *Courrier de la Presse* du 19 novembre 1910, le remerciant pour les articles de presses communiqués, et lui demandant de surveiller ceux à paraître dont la (longue) liste est au verso.

102 [LEEUEWENHOEK (Antoni Van), Nehemiah GREW, Robert BOYLE]. Recueil d'expériences et observations sur le combat, qui procède du mélange des corps. Sur les saveurs, sur les odeurs, sur le sang, sur le lait, etc. *Paris, Estienne Michallet, 1679.* In-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION.

Dans son introduction, Louis Le Vasseur décrit les trois articles et explique leur inclusion dans l'ouvrage. L'article de Grew, initialement publié en anglais, a été traduit en français de l'importance de ses expériences. Le traité de Boyle comprend des informations sur 24 expériences, 12 traitant des saveurs et 12 traitant des odeurs. Le Vasseur explique qu'il a décidé d'inclure l'article de Leeuwenhoek parce que ses expériences et observations sur le sang et le lait sont dignes de la curiosité des chercheurs. Le traité de Leeuwenhoek contient cinq articles écrits entre avril 1674 et février 1678, fournissant des observations pour les expériences menées en avril, juin et juillet 1674, août 1675 et février 1678. Le cinquième article, apparemment non enregistré dans Dobell, pourrait être publié ici pour la première fois. Dans ces articles, Leeuwenhoek décrit en particulier la déformabilité et l'agglutination des globules rouges.

TRÈS RARE.

Ex-libris : *Jos. Mar. Ama. Corréard* ; et ex-libris manuscrit : *Grimcet (?) 1696.*

Exemplaire sans le frontispice et la planche gravée.

103 LEGRAND D'AUSSY (Pierre Jean-Baptiste). Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Paris, Imprimerie de Ph.-D. Pierres, 1782. 3 volumes in-8, demi-veau blond, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE MAJEUR SUR LA NOURRITURE ET LES USAGES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS : blé, pain, légumes, fruits et chasse (vol. 1), gibier, poissons, pâtisseries et boissons (vol. 2), vins, liqueurs, meubles et ustensiles, festins et banquets (vol. 3). Le Grand d'Aussy (1737-1800) avait l'intention de poursuivre son étude avec l'habillement et l'habitation, mais Wil n'en eut guère le temps.

EXEMPLAIRE SIGNÉ PAR LES TROIS FRÈRES ROCA, de la célèbre Celler de Can Roca, à Gérone (sur le faux-titre du tome second).
Vicaire, 510 – Bitting, 280 – Livres en bouche, n°6.

104 LEGRAND D'AUSSY (Pierre Jean-Baptiste). Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Paris, Laurent-Beaupré, 1815. 3 volumes in-8, basane fauve flammée, dos lisses ornés, pièces de titre rouges, et de tomaisson vertes, tranches marbrées. (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION LA PLUS COMPLÈTE, augmentée et annotée par l'historien et philologue Jean-Baptiste- Bonaventure de Roquefort-Flaméricourt (1777-1834). C'est la troisième édition de cet ouvrage originellement paru en 1782.

« Une vaste fresque historique de tout ce qui touche à la nourriture de l'homme. [Le livre] est divisé en sept chapitres: nourriture tirée du règne végétal, du règne animal, mets apprêtés, boissons, meubles et ustensiles propres aux repas, festins, et banquets, usages particuliers des repas » (*Livres en bouche*). Selon Katherine Bitting, « un des meilleurs ouvrages sur la vie en société des Français. » Cette œuvre est due à l'instigation du Marquis de Paulmy : il conçut le projet d'une vaste *Histoire de la vie privée des Français* qui aurait compris plusieurs parties concernant le logement, les vêtements, les divertissements, et en premier lieu la nourriture.

Quelques rousseurs éparses.

On joint une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE LE GRAND D'AUSSY (à Beaumarchais ?), 12 octobre (1779 ?), 3 pages 1/2 in-8. Il propose à son correspondant d'écrire une pièce sur le ridicule de l'anglomanie qui faisait fureur à cette époque, racontant avoir été invité par un de ces « prétendus beaux-esprits qui pour avoir appris l'anglais, ou traduit de cette langue quelques ouvrages ennuyeux (...) le déjeuner était du thé et des tartines ». Lettre très amusante. Il termine en lui offrant un exemplaire des *Fabliaux du Moyen Âge* qu'il vient de publier.

Bitting, p. 280 – Vicaire, 510-511 – Livres en bouche, p. 27.

105 [LORRY (Antoine Charles)]. Essai sur les aliments pour servir de commentaires aux livres diététiques d'Hippocrate. Paris, Vincent, 1757. 2 volumes in-12, veau fauve marbré, dos lisses ornés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE de ce traité sur la physiologie de l'alimentation et les propriétés nutritives des aliments.
Vicaire, 342.

106 [MANUSCRIT]. Préceptes médicaux et culinaires. [Italie, XV^e siècle]. In-12, demi-chagrin noir à coins, dos à trois doubles nerfs, titre doré (*Reliure du XIX^e siècle*). 600 / 800

Texte en italien d'environ 29 lignes par page.

Reliure frottée. Mouillure ayant délavé quelques lettrines rouges, réparation au f. 73.

107 MOFFET (Thomas). Health's Improvement; or Rules... of Preparing all sorts of Foods. *London, T. Osborne, 1746*. In-12, veau brun, dos à nerfs, pièce de titre. (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Deuxième édition (l'édition originale parut en 1655, après la mort de Moffet, 1553-1604).

L'ouvrage donne les noms scientifiques des légumes et fruits, l'histoire de leur usage dans les autres pays, les façons de les préparer mais aussi les bienfaits qu'ils procurent.

DES BIBLIOTHÈQUES ÉMILE BERNARD, CÉLÈBRE CUISINIER DU ROI DE PRUSSE, avec ex-libris manuscrit ; RAYMOND OLIVER, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran ; ET DU COMTE EMMANUEL D'ANDRÉ (2006, n°418).

Reliure restaurée.

108 MONSELET (Charles). La Cuisinière poétique. *Paris, Michel Lévy frères, 1859*. In-16, demi-maroquin bronze, dos à nerfs orné, tête dorée, couvertures conservées (*Lefort*). 200 / 300

UNIQUE ÉDITION DE CE CÉLÈBRE RECUEIL, écrit en collaboration avec Méry (*La Bouille-abaisse*), Banville (*Les Soupers de Paris*), Gautier (*Gastronomie britannique*), Duranty (*Les Boudins*), Dumas (*Le Poulet rôti*), etc.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR : à mon bon camarade Georges Silva, servez chaud ! Charles Monselet.

Joli exemplaire relié à Lille par Lefort vers 1890.

Vicaire, 603.

On joint : RENARD (Jules). *Le Vigneron dans sa vigne*. Paris, Mercure de France, 1894. In-16, bradel percaline grise, pièce de titre et fleuron sur le dos, couv. et dos cons., non rogné (*Durvand*). ÉDITION ORIGINALE tirée à 300 exemplaires sur vergé de Hollande. On joint une petite LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE JULES RENARD À ALFRED VALETTE, fondateur du Mercure de France, datée Paris, 21 mai 1908.

109 MOUCHERON (C.-A.) [Comte FORTIA DE PILES]. Omniana, ou Extrait des archives de la société universelle des gobe-mouches. *Paris, Maradan, Petit et Delajonchère, 1808*. In-8, demi-basane fauve, tête dorée (*Reliure légèrement postérieure*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE CURIEUX SUR LA SOCIÉTÉ DES GOBE-MOUCHES.

Tour d'horizon anecdotique des repas organisés dans la société française (notamment par Grimod de la Reynière) au XVIII^e siècle. Cette société recrutait des intellectuels et des bibliophiles gourmets qui se livraient à de joyeux canulars.

Frontispice représentant plusieurs convives attablés, par *Louis-François Mariage*.

Exemplaire signé de l'éditeur provenant de la bibliothèque Jules Bobin, ami et exécuteur testamentaire de l'écrivain Joris-Karl Huysmans, avec ex-libris manuscrit.

Les pp. 121-124 se trouvent entre les pp. 132 et 133.

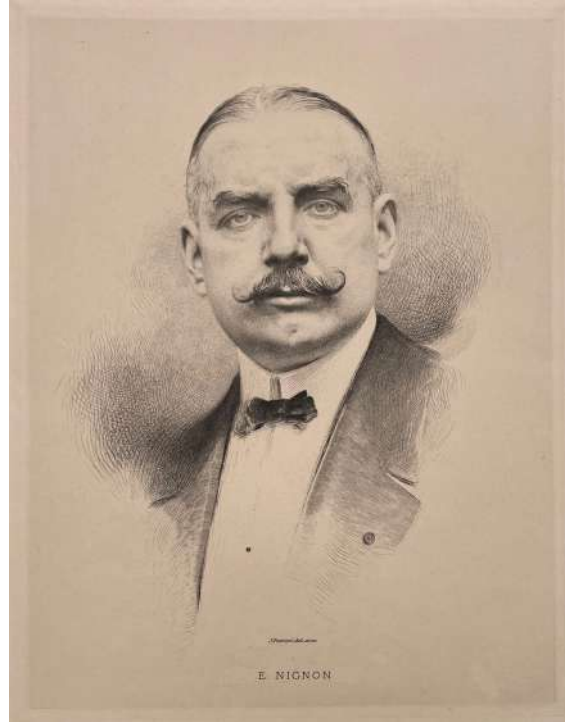
110 MURET (Pierre). Traité des festins des anciens. *Paris, Desprez, 1682*. In-12, broché, couverture muette. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE de ce traité des repas où l'on vient « pour se réjouir les uns avec les autres, se faire feste » : festins de naissances, des noces, festins militaires, d'hospitalité, rustiques...

Muret aborde également les confréries, se penche sur la qualité des invités et leurs soucis vestimentaires et les règles de bienséance. À la fin, un chapitre donne « des réflexions chrétiennes pour éviter tous les désordres des festins ».

Vicaire, 614.

ÉDOUARD NIGNON
(1865-1934)



Fils d'un journalier et d'une lingère, il naît à Nantes le 9 novembre 1865. Édouard Nignon se fait embaucher dès 15 ans chez Potel et Chabot, la maison la plus renommée de Paris. Il devient le chef du Terminus Hôtel à 26 ans, puis file à Vienne Au Trianon (1892), maître-chef des cuisiniers de l'hôtel Claridge's à Londres (1897-1901), chef au Grand Hôtel Métropole, Moscou où il travaille à partir de 1905.

Appelé à Paris pour l'ouverture de l'hôtel Majestic (actuel Peninsula), avenue Kléber, Nignon quitte la Russie en 1908. Il achètera le restaurant Larue face à l'église de la Madeleine.

Au cours de sa carrière, il aura servi le tsar Nicolas II et l'empereur d'Autriche François-Joseph. On lui attribue l'invention de la Beuchelle tourangelle, du homard à l'armoricaine et des huîtres au camembert. Il meurt le 30 octobre 1934.

La Première Guerre mondiale bouleversant tout, les fêtes s'abolissent. Nignon, qui avait assuré pendant des années le service de l'Élysée pour les grandes réceptions, est promu chef pour le président Wilson, lors de ses deux séjours à Paris au Palais Murat. Profitant de son temps libre, il réunit et classe ses notes et ses recettes et publie, en 1919, L'Heptameron des Gourmets, qui fut réputé être durant des décennies « le plus beau et le plus cher des livres de cuisine ». Reprenant et continuant ses travaux, il publie Les Plaisirs de la Table en 1926 et, en dernier, les Éloges de la Cuisine Française en 1933. Cet ouvrage sera repris par Daniel Morcrette, qui fit connaître l'Heptaméron en publiant une nouvelle édition en 1979.

111 NIGNON (Édouard). Archives d'Édouard Nignon réunies par Daniel Morcrette, conservées dans 18 boîtes à archives (38 x 24,5 x 9 cm), papier de couverture imitation peau de lézard, bordeaux ou brun. 15 000 / 20 000

L'ENSEMBLE REPRÉSENTE PLUS D'UN MILLIER DE FEUILLETS AUTOGRAPHE D'ÉDOUARD NIGNON.

Daniel Morcrette ayant eu l'intention d'éditer et de rééditer l'œuvre complète de Nignon, et, travailleur acharné depuis 1978 sur ce projet, il y a inclus (dans ses cartons) des photocopies de recettes de Nignon, imprimées ou manuscrites, afin de comparer les différentes versions données. Nous avons conservé le classement méthodique qu'en a fait Daniel Morcrette.



Celui-ci se décompose comme suit :

- *Recettes*. Elles sont classées par sujets : « Potages » (1 boîte) ; « Hors-d'œuvre. Froids et chauds » (1 boîte) ; « Sauces, gelées, farces, fumets, ... » (1 boîte) ; « Les Œufs » (1 boîte) ; « Les poissons » (2 boîtes) ; « Veau » (1 boîte) ; « Agneau » (1 boîte) ; « Porc » (1 boîte) ; « Gibier » (1 boîte) ; « Volailles » (1 boîte) ; « Légumes, farinages, salades » (1 boîte) ; « Desserts » (1 boîte).
 - *L'Heptameron des Gourmets*. Exemplaire « Guillonnet ». MANUSCRIT DACTYLOGRAPHIÉ, (incomplet de 43 ff. sur les 433). Plus d'une centaine de feuillets autographe de Nignon, in-folio, de recettes (quelques-unes de format in-4 sur papier à en-tête du Restaurant Larue).
 - *Les Plaisirs de la table*. MANUSCRITS AUTOGRAPHE ET DACTYLOGRAPHIÉ, avec une préface de Nignon écrite antérieurement à celle de Robert de Flers. Tous les morceaux de cette préface ont été utilisés dans les textes de présentation des chapitres. Y sont compris le tirage des 39 bois gravés de *P. F. Grignon* (dont un qui semble inédit).
 - *À la gloire de la cuisine française*. MANUSCRIT AUTOGRAPHE INÉDIT. Projet d'une sorte de roman breton dont la trame aurait servi de support à des repas et à des jugements culinaires. Chaque ouvrage a donné lieu à de multiples rédactions, parmi lesquelles l'auteur parvenait à choisir. Ce manuscrit ne fait pas exception. L'ensemble est trié et classé dans 2 boîtes.
 - *Biographie de Nignon*. INÉDIT. Travail préparatoire et documents réunis et classés par D. Morcrette. Photocopies classées par chemises (Préface, biogr., Avant Moscou, Moscou, Larue, Larue après Nignon, suivent les différents ouvrages de Nignon). Puis, dans une grosse enveloppe, 12 DESSINS ORIGINAUX À LA PLUME de pièces montées, signés « Bon à tirer E. Nignon ». – Une chemise contenant des menus 1885-1938 (Légation de Chine 1885 ; 7 Menus à la Cour Impériale de Russie 1897-1903 ; Club des Cent ; Palais de l'Élysée ; Paillard ; Maison Dorée ; etc. (25 avant 1915 et 10 de 1924 à 1938)). – Une chemise contenant 3 photographies originales de Nignon, des coupures de presse et divers documents. – Une chemise contenant quelques documents « Nignon – Télévision » et une chemise contenant les contrats d'acquisition des droits par Daniel Morcrette sur l'œuvre de Nignon (1978-1980).
 - Un carton contenant de NOMBREUSES RECETTES AUTOGRAPHEs, que nous n'avons pas osé reclasser dans les boîtes lorsque celles-ci le permettaient.
 - 5 carnets de *Menus et de Recettes* (17 x 22 cm. sauf un : 10 x 16 cm.) : « Livre de Menu des Soupers 1893 » ; « Recettes de cuisine. A Édouard Nignon. 1897 » ; Cahier des menus (de Larue ?), 18 décembre 1918 à (fin mai 1919 ?) ; menus des Déjeuners en regard de la page du menu du Dîner ; Cahier de recettes ; Carnet-repertoire : Recettes.
- On joint un dossier *Daniel Morcrette* : Articles de presse, correspondances et photos (*Philip Hyman*, *S. G. Sender*), cartes postales, etc.



112 NIGNON (Édouard). Bois gravés originaux de *L'Heptameron des Gourmets*.

3 000 / 4 000

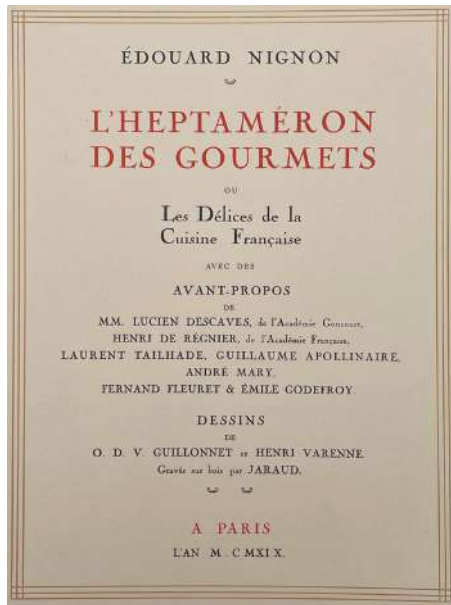
COLLECTION COMPLÈTE DES 53 BOIS GRAVÉS ORIGINAUX : 8 grands bois des dessins de *Guillonnet*, 8 encadrements des menus, 9 en-têtes, 13 culs-de-lampe, 9 lettrines par *Henry Varenne*.

Sont joints 6 bois [Encadrement (x2), Auteur, Titre, Illustrateurs, Cul-de-lampe] qu'à fait réaliser Daniel Morcrette pour la couverture de son édition.

Celui-ci, dans une note, dit que le grand bois d'encadrement prévu pour le titre de *L'Heptameron*, par Édouard Nignon, se brisa dès le premier essai, ce qui amena à renoncer au décor prévu pour la page de titre.

À noter : le bois de la page 41 de l'édition originale n'a pas été réutilisé par D. Morcrette dans son édition.





113 NIGNON (Édouard). *L'Heptaméron des Gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Paris, Imprimerie Malherbe, 1919. Grand in-4, en feuilles, couverture rempliée, premier plat imprimé, chemise et étui. 4 000 / 5 000

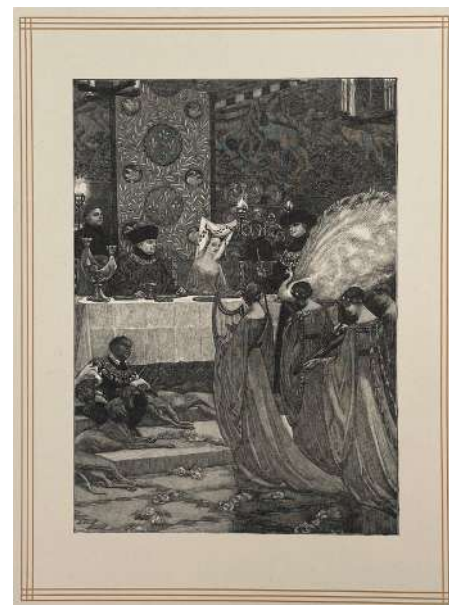
ÉDITION ORIGINALE DE GRAND LUXE DU PLUS PRESTIGIEUX LIVRE DE CUISINE FRANÇAISE, TIRÉ À 150 EXEMPLAIRES NUMÉROTÉS.

L'ouvrage, dédié à la mémoire du fils de l'auteur, tué le 8 octobre 1914 dans la Somme, est illustré d'un portrait de Nignon gravé à l'eau-forte par J. Patricot et 7 bois à pleine page d'après O.D.V. Guillonnet et Henry Varenne, gravés sur bois par Jaraud ; texte réglé et ornements en sanguine.

Les sept journées sont présentées par André Mary, Émile Godefroy, Laurent Tailhade, Guillaume Apollinaire, Henri de Régnier, Lucien Descaves et Fernand Fleuret. Chaque texte est suivi de recettes (620 répertoriées à la table).

UN DES 20 EXEMPLAIRES DE TÊTE SUR PAPIER ANCIEN DU JAPON (n°X).

Chemise et étui endommagés.





114 [NIGNON (Édouard)]. Concours des meilleures recettes de cuisine. 1922. Intéressant ensemble autour de ce concours culinaire organisé par le journal *Ouest-Éclair* sous la direction d'Édouard Nignon. 600 / 800

Le journal *Ouest-Éclair*, sous les auspices de son rédacteur L'Oncle Claude, organise le *Concours des meilleures recettes de cuisine*, ouvert à tous entre le 26 octobre et le 11 novembre 1922, et présidé par le grand cuisinier breton Édouard Nignon. Le jury a dû départager les 64 633 recettes reçues. Le résultat est annoncé le 22 février 1923. De ce patrimoine culinaire de l'Ouest un livre fut publié sous la direction d'Édouard Nignon.

Le présent ensemble comprend :

- le brouillon autographe d'une longue lettre de Nignon à L'Oncle Claude : *Monsieur l'oncle Claude, Votre concours en faveur d'une future renaissance de la cuisine en Bretagne, en Anjou, en Vendée et en Normandie m'a ému à tel point que j'ai accepté d'être président du jury...* (1922), 3 pp. 1/4 in-folio ;
- une centaine de recettes manuscrites des participant(e)s au concours, avec leurs coordonnées ;
- l'ouvrage : *Le Livre de cuisine de l'Ouest-Éclair*. [1924]. In-8, cartonnage imprimé de l'éditeur. 268 pp. Édition originale de ce recueil de 800 recettes illustré de quelques bois de L. Garin. Mention fictive de troisième édition.

115 NIGNON (Édouard). *Les Plaisirs de la Table*, où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints secrets et recettes de bonne cuisine, transcrit les précieux avis des fins gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et surs en l'art du bien-manger. Paris, chez l'auteur et J. Meynial, [1926]. In-8 carré, demi-chagrin brun à coins, tête dorée, couverture et dos conservés (*Reliure moderne*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers.

Envoi autographe signé de l'auteur.

116 NIGNON (Édouard). *Les Plaisirs de la Table*, où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints secrets et recettes de bonne cuisine, transcrit les précieux avis des fins gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et surs en l'art du bien-manger. Paris, chez l'auteur et Lapina, 1930. In-4, maroquin rouge, décor noir et doré sur les plats reprenant celui de la couverture, double filet doré d'encadrement intérieur, double garde de satin rouge, feuillets de garde marbré doré, tranches dorées, chemise demi-maroquin de même couleur à bandes doublée de veau rouge, étui bordé (*Franz*). 600 / 800

Seconde édition, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers.

SOMPTUEUX EXEMPLAIRE NUMÉROTÉ SUR VERGÉ.

Exemplaire d'Édouard Nignon, avec son ex-libris.

Une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE d'Édouard Nignon, datée du 10 avril 1932, est montée sur un feuillet de garde : « Cher Monsieur Louis, Voyez donc ce qu'il est possible de faire pour entrer en possession des clichés et empreintes confiés à Monsieur Lapina et C^{ie} pour l'impression de la seconde édition de mon livre *Les Plaisirs de la Table* ; s'ils les ont perdus j'ai droit à une indemnité, le tout ayant couté 4500 fr.. »

On joint : *Les Plaisirs de la Table. The Delights of the Table*. Préface de R. de Flers. TRADUCTION MANUSCRITE EN ANGLAIS de 2, 544 ff. au format in-8, sous chemise, dos livre de chagrin rouge à nerfs, titre doré, étui bordé de même. Traduction complète en anglais du célèbre ouvrage de Nignon, d'une écriture très lisible, avec plusieurs corrections. Le nom du traducteur n'apparaît pas. On joint un ex-libris d'Édouard Nignon.



117 NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. [1933]. MANUSCRITS AUTOGRAPHES ET ÉPREUVES. 3 000 / 4 000

« La première édition parue aux Éditions Piazza et préfacée par Sacha Guitry, qui n'était pas ce jour-là au meilleur de sa forme, n'est pas très respectueuse du manuscrit d'Édouard Nignon. Elle éliminait sans motif plusieurs dizaines de recettes. Nignon était alors très malade et n'avait qu'une envie : que le livre paraisse... » (Yvon Garnier).

NOUS PROPOSONS ICI LA TOTALITÉ DU TRAVAIL DE NIGNON, rangée en sept volumes :

MANUSCRITS : plus d'un millier de feuillets in-folio en quatre chemises à rabats de demi-chagrin orangé, dos à nerfs, plats de percaline orangée, étuis bordés de même : *Textes littéraires des 24 dîners*. – *Textes gastronomiques*. – *Recettes* – *Notes diverses*.

ÉPREUVES : elles sont reliées en trois volumes in-4, demi-chagrin orangé, dos à nerfs, plats de percaline orangée, têtes dorées, étuis bordés de même : *Épreuves dactylographiées corrigées*. 367 pages. Corrigées par Nignon et Robillard. – *Premières épreuves corrigées*. 368-26 pages. Corrigées par Marcel Robillard. – *Secondes épreuves corrigées* (et dernier). 426 pages (manque la page 12).

BEL ENSEMBLE RICHEMENT PRÉSENTÉ DU DERNIER OUVRAGE D'ÉDOUARD NIGNON, qu'il indique avoir commencé à rédiger en septembre 1926 (sur le feuillet de titre des manuscrits *Recettes*).

118 NIGNON (Édouard). *L'Heptaméron des Gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Luzarches, D. Morcrette, 1979. In folio, mouton havane, grand décor du XVI^e siècle noir et or, gardes de peau havane ornées de rinceaux or et brun, tête dorée, couverture illustrée conservée, chemise demi-mouton havane à bandes et étui bordé (*Reliure de l'éditeur*). 20 000 / 30 000

SECONDE ÉDITION DÉFINITIVE ET EN GRANDE PARTIE ORIGINALE.

Elle contient 883 recettes, dont 263 inédites (plus d'un tiers). La première, en 1919, n'avait été tirée qu'à 150 exemplaires.

C'EST LE PLUS IMPORTANT TRAITÉ MODERNE DE CUISINE. Il est illustré d'un grand encadrement de couverture, un cul-de-lampe en 4^e de couverture, de 3 bois de texte [Auteur, Titre, Illustrateur] (ceux-ci inédit), 8 grands dessins (1 inédit) et de 38 encadrements, en-tête, culs-de-lampe et lettrines (dont 5 inédits) tirés sur les bois originaux ; une suite des 8 dessins originaux de Guillonnet tirés en grand format.

Tirage à 250 exemplaires celui-ci (exemplaire de D. Morcrette) non numéroté ni signé.

On y joint : LE MANUSCRIT AUTOGRAPHE DE DANIEL MORCRETTE de son texte et de la copie des recettes de Nignon qu'il a ajouté à cette seconde édition, 252 feuillets in-4 ; ainsi qu'une version photocopiée de ce manuscrit avec des notes au stylo rouge. – Y est joint le tirage de 8 gravures et 3 cahiers du texte imprimés en 1979, cet ensemble sous chemise et étui de l'édition de 1979.

On y joint également : Le tirage d'épreuve, une version manuscrite du texte de D. Morcrette, les photocopies des 263 recettes par Nignon, cet ensemble sous chemise et étui de l'édition de 1979.

On y joint : MANUSCRIT DACTYLOGRAPHIÉ À L'ENCRE VIOLETTE D'ÉDOUARD NIGNON, 433 pages in-4. Les corrections manuscrites sont de Bertrand Guégan. Version dans sa première forme, c'est-à-dire sans l'appareil littéraire qui l'accompagnera. Cet état est également entièrement différent du manuscrit : MANUSCRIT AUTOGRAPHE. Ce tout premier état, bien différent de l'édition est titré « Manuel de la Volupté » rayé, et remplacé par « L'Heptaméron des Gourmets » et « ou les délices de la Cuisine Française dédié à Mr Varenne statuaire du Temps par E. Nignon de Nantes. Ouvrage tiré à 100 (rayé, remplacé par 120, et de la main de Guégan « sur Japon Impérial et 20 sur Vieux Japon ») La Fabulation de Messieurs H. de Reignier (sic) de l'académie Française, E. Descaves de l'académie Goncourt, L. Taillade, A. Mary, Godefroy, F. Fleuriot, G. Apolinaire ». Manuscrit de 438 pages (p. blanches comprises). Cela suivi dans 2 chemises du tirage des illustrations sur papier de Chine. Et enfin un petit ensemble de tiré-à-part et documents : Lettre Autographe Signée d'E. ESCOFFIER à M. Viriot (24 février 1920) qui l'a transmise à Nignon en y ajoutant « Mon cher ami, ci-joint la lettre Escoffier. Le bruit de vos succès est celle (?) jusqu'aux bords de la Riviera » . – LES MANUSCRITS AUTOGRAPHES SIGNÉS DE LAURENT TAILHADE (3^e journée), 18 ff. in-8, ET DE HENRI DE RÉGNIER (5^e journée), 6 ff. in-8. – Les photographies originales de 13 sculptures réalisées par Henry Varenne pour réaliser les dessins des bois illustrant le livre.

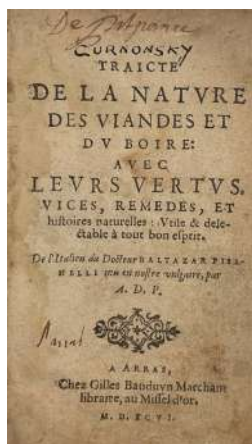
EXCEPTIONNEL ET EXTRAORDINAIRE ENSEMBLE SUR UN DES OUVRAGES, SI CE N'EST LE LIVRE DE CUISINE LE PLUS BEAU PUBLIÉ JUSQU'À NOS JOURS.

Concernant le manuscrit dactylographié, Daniel Morcrette note : « Cette épreuve dactylographiée (dont il n'existe qu'un seul autre jeu d'épreuve fort incomplet) est le seul témoignage de l'ouvrage que Nignon projetait avant la réalisation de *L'Heptameron des Gourmets* et de la tournure que lui donna Bertrand Guégan. J'avoue que je préfère cette forme à celle qui a été adaptée. Ce recueil de recette est fort intéressant et les parties en sont assez équilibrées. Tout ce qui concerne les canapés, les sauces, les essences, les glaces de viandes (...) a été abandonné comme trop indigne d'un Keepsake de luxe. Ceci, qui forme un tout, donne une idée de ce qui aurait été le premier traité de cuisine de Nignon. » (note jointe à cet ensemble. Le Second jeu dactylographié, est celui de Guillonnet qui se trouve dans une des boîtes d'archives.).

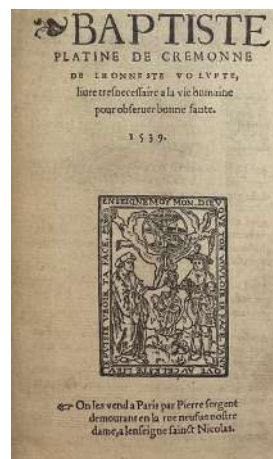




119



120



121

119 PETIT (A.). La Gastronomie en Russie. Paris, chez l'auteur et Émile Mellier, 1860. In-12, veau fauve, plats couverts d'un décor floral aux pointillés dorés dans un cadre doré, dos à nerfs orné d'un fleuron doré entre chaque nerfs, tranches dorées, chemise à rabats demi-basane verte à bande, étui bordé de même (D. Jaquillard). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

L'auteur était chef de cuisine du comte de Panine, ministre de la Justice en Russie. Il a exercé durant douze ans à Saint-Petersbourg. C'EST LE PREMIER LIVRE EN FRANÇAIS SUR LA TABLE RUSSE.

Cachet de J. Dupont, 1 rue Coquillière, sur le faux-titre. Dupont a publié la seconde édition en 1890.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Une charnière de la chemise fendillée.

120 PISANELLI (Baldassare). Traicté de la nature des viandes et du boire : avec leurs vertus, vices, remèdes et histoires naturelles : utile & delectable à tout bon esprit. Arras, Gilles Bauduyn, 1596. In-16, vélin (Reliure de l'époque). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE FRANÇAISE RARE D'UN DES PLUS GRANDS TRAITÉS DE GASTRONOMIE ITALIENS.

Elle est due à Antoine de Pouillon (1560-1606), chanoine de Saint-Auber de Cambrai : « sa traduction est précédée d'une épître où il se défend de traiter d'un sujet «peu convenable à son habit», soulignant que ce texte, bien plus diététique que gastronomique, n'est qu'une «continue instruction à la sobriété» » (Livres en bouche).

La première édition parut à Rome en 1583 et n'est pas connue de Vicaire. La première traduction en latin parut en 1592 (Genève).

« L'auteur de ce célèbre traité sur l'alimentation et les boissons était un médecin de Bologne. Son livre est un des plus importants traités de gastronomie italiens du XVI^e siècle... Y sont décrits les usages, les qualités des fruits, des liqueurs, des viandes, du gibier, du poisson, du lait, du fromage... » (Oberlé).

DES BIBLIOTHÈQUES MAURICE SAILLAND, DIT CURNONSKY (1872-1956), avec ex-libris, ET MICHEL DE BRY (1970, II, n°319), avec ex-libris.

Exemplaire patiné et manié, brunissure à quelques feuillets, mais en condition d'époque.

Vicaire, 684 – Livres en bouche, n°57 – Oberlé, nos 70-71 (autres éditions en italien).

121 PLATINE DE CRÉMONNE (Bartolomeo Sacchi, dit). De l'Honneste volupté. Livre très nécessaire à la vie humaine pour observer bonne santé. Paris, Pierre Sergent, 1539. In-12, veau brun, dos et plats de l'époque remontés ; double encadrement de filets, fleuron au centre d'un grand losange de filets et roulette sur les plats, le tout à froid, dos à cinq nerfs orné de filets à froid (Reliure de l'époque). 1 000 / 1 200

CINQUIÈME ÉDITION DU PLATINE EN FRANÇAIS, IMPRIMÉE EN LETTRES RONDRES.

Divisé en dix livres, l'ouvrage traite des fruits, des épices, des vertus des légumes et des herbes à faire potage ; des poissons, des « oyseaux à manger, des œufs, des fritailles et boignettes, des condiments vulgairement appelés sauces », etc.

Bel exemplaire, malgré la marge supérieure un peu courte. Reliure restaurée, gardes renouvelées.

Vicaire, 695.

122 POINT (Fernand). *Ma gastronomie*. Paris, Flammarion, 1969. In-4, toile ocre décorée, rhodoïd (*Reliure de l'éditeur*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de neuf compositions de *Dunoyer de Segonzac* et de reproductions photographiques.

Exemplaire enrichi : d'une lettre de Raymond Thuilier (cité dans l'ouvrage) à Mado Point, après la mort de Fernand Point, 2 pp. in-4 dactylographiées, signées ; d'une lettre de J. Nandron, 31 juillet 1948, 2 pp. in-8 ; d'une lettre de Gabriel Ripatot à Fernand et Mado Point, 25 mai 1952, 1 p. in-4 ; et d'une lettre de A. Mambre, 13 septembre 1948, 2 pp. in-8.

On joint :

– POINT (Auguste). *Registre des copies des lettres des fournitures de la cuisine du Buffet de Louhans, 1883-1886*. In-4, 36 ff. manuscrits sur les 500 du registre, in-4 relié. Cachets du restaurant La Pyramide et F. Point. On joint une photographie d'Auguste Point et une carte postale de la brigade. Étui en demi-marouquin chamois à coins, étui de marouquin de même, plats de papier peigné.

– 4 photographies de F. Point (1928 à 1952). 2 photographies de la brigade de La Pyramide. – Série de 8 photographies de Mado Point avec Bocuse, G. Lenotre, Blanc, Troisgros, Bise, Chapel + 1 d'une fête à la Pyramide. – 1 lettre dactylographiée signée de Henri Flammarion, 3 lettres autogr. sign. de A. Jacquemin (peintre), toutes à F. Point.

– Cahier petit in-4 : *Devoirs de vacances imposés à Monsieur Point par sa fille Marie-Josée*. 11 juillet 1954. 35 recettes manuscrites à réaliser. Joint 3 photos (2 Point avec Paul Mercier, 1 Mado Point et la brigade). L'ensemble dans une chemise demi-marouquin noir à bandes, plats de marouquin bordeaux, étui de même.

TOUCHANT ENSEMBLE AUTOUR DE LA PYRAMIDE ET F. POINT.

123 PORPHYRE. *Traité de Porphyre, touchant l'abstinence de la chair des animaux, avec la vie de Plotin par ce philosophe et une dissertation sur les Génies par M. de Burigny*. Paris, De Bure l'aîné, 1747. In-12, veau fauve, dos à nerfs orné, filets à froid sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Édition originale de la traduction française de Lévêque de Burigny.

C'EST UN OUVRAGE CAPITAL : LE PREMIER LIVRE SUR LE VÉGÉTARISME et un des traités d'occultisme les plus profonds, selon Stanislas de Guaita. On y trouve de singulières notions sur l'attache des âmes à leur corps charnel, sur les maléfices et la haute magie. Ce livre avait déjà été traduit du grec par le sieur de Maussac en 1622. Cette édition est d'un esprit plus « moderne ».

De la bibliothèque Raymond Oliver (1986, n°50), avec ex-libris.

Vicaire, 704.

124 [RAISSON (Horace)]. *Code gourmand. Manuel complet de gastronomie contenant, les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre*. Paris, Ambroise Dupont, 1827. In-18, demi-chagrin rouge (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE.

Ex-libris de Camusat de Vaugourdon.

Mors fendu, manque sur le premier plat, coupes frottées, pâles rousseurs.

Vicaire, 729.

125 REIBER (Émile). *Les Propos de Table de la vieille Alsace*. Paris, Launette, 1886. Petit in-4, broché, non coupé. 200 / 300

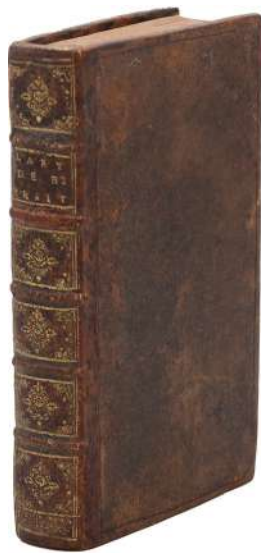
Édition originale de cette traduction des contes de Johannes Pauli, du couvent de Thann en Alsace.

SUPERBE IMPRESSION DE ROBERT ENGELMANN, en trois couleurs, contenant 400 dessins et bois d'anciens maîtres alsaciens.

Tirage à 700 exemplaires numérotés, celui-ci un des 600 sur vergé des Vosges à la forme.

On joint le bulletin de souscription de l'ouvrage ; un brouillon de lettre adressée par l'auteur au chevalier von Beck, directeur de l'Imprimerie royale de Vienne, le 16 octobre 1884, afin de solliciter la fourniture de caractères en usage au XVI^e siècle, et la réponse autographe signée du chevalier von Beck, datée du 19 février 1885, dans laquelle celui-ci déplore ne pouvoir fournir les caractères souhaités.

Vicaire, 736.



126 [ROBERT ou ROLLAND]. L'Art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions. Exactement recherché, & mis en lumière, par L.S.R. Paris, Frédéric Léonard, 1674. In-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE, partagée entre deux libraires parisiens : Jean Du Puys et Frédéric Léonard.

Les initiales L.S.R., au titre, désigneraient *Le Sieur Robert* (d'après Barbier) ou bien, selon une note portée dans le second exemplaire Pichon, *Le Sieur Rolland*, officier de bouche de la princesse de Carignan.

MANIFESTE DE LA CUISINE AU XVII^e SIÈCLE, c'est le premier ouvrage français qui considère la « Gastronomie » dans son ensemble (description d'une cuisine, d'une salle à manger, de l'office, des provisions, des festins...), décrivant une cuisine raisonnée, « par son ton polémique montre encore que l'art de la préparation culinaire (est) désormais entré dans l'âge d'une véritable législation du goût » (*Livres en bouche*).

250 RECETTES REMARQUABLES.

Mors finement restaurés ; exemplaire réemboîté ; feuillet de titre, feuillet liminaire et feuillets de tables (pp. 409-414) sur un papier fort.

Vicaire, 43-44 – *Livre en bouche*, n°115.

127 RÔTI-COCHON, ou méthode très facile pour bien apprendre les enfans à lire en latin et en françois. Paris, Morgand pour la Société des Bibliophiles français, 1890. Grand in-8, maroquin bleu roi, large dentelle et rocailles dorées sur les plats, dos à nerfs orné, dentelle intérieure dorée, tranches dorées sur témoins, couvertures et dos (*Chambolle-Duru*). 400 / 500

LUXUEUSE RÉÉDITION EN FAC-SIMILÉ D'UN LIVRE INTROUVABLE, paru à Dijon au XVII^e siècle, chez Claude Michard. Ce « merle blanc » de la bibliophilie n'est connu que par le seul exemplaire conservé à la Bibliothèque de l'Arsenal.

128 [RUSCELLI (Girolamo)]. Les Secrets du Seigneur Alexis Piemontois. Rouen, François Vaultier, 1662. In-12, vélin, étiquette de titre manuscrite au dos, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Publié en italien en 1555, l'ouvrage de Girolamo Ruscelli connut un franc succès et fut traduit dans toute l'Europe. On en dénombre une vingtaine d'éditions en français entre 1557 et le XVII^e siècle.

Les innombrables recettes portent sur les divers aspects de la vie quotidienne : hygiène, ménage, horticulture, médecine (24 remèdes ou préservatifs contre la peste !), mais aussi distillation, liqueurs et eaux-de-vie (une recette apprend même à « dissoudre et réduire l'or en liqueur potable, laquelle conserve la jeunesse et la santé » !).

Étiquette du libraire N. J. Docquet, de Mons.

129 SALAZAR (Ambrosi de). Thesoro de diversa licion, obra digna de ser vista por su gran curiosidad ... Trésor de diverses leçons, œuvre digne d'être veüe, pour sa grande curiosité. Paris, L. Boullanger, 1637. In-8, veau brun, dos à nerfs orné à froid, titre doré (*Reliure ancienne*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE, imprimée sur deux colonnes en espagnol et en français et ornée d'un portrait à pleine page.

Les pages 158 à 199 sont consacrées à la nourriture (légumes, animaux, oiseaux, épices) donnant maintes recettes domestiques et médicinales. L'ouvrage se termine par un lexique des expressions espagnoles.

Salazar était l'interprète du roi de France Louis XIII. Des douze ouvrages qu'il a publiés, Brunet (V, 70) ne cite que *Les Ceillets de récréation*.

Ex-libris manuscrits *Delagrangé* et *Boileau*. Vignette ex-libris sur le contreplat au monogramme « AP ».

Titre sali et doublé, rousseurs, fines restaurations au coiffes et coins de la reliure.

130 SANCTORIUS (Santorio Santorio, dit) et Martin LISTER. De Statica Medicina Aphorismorum Sectiones Septem cum commentario Martini Lister. Londres, G. Bowyer, 1716. In-12, veau brun janséniste, dos à nerfs (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Beau frontispice gravé sur cuivre montrant un homme placé sur une sorte de balance devant une table chargée de mets. Cette étrange machine inventée par Lister permet de manger le strict nécessaire.

Sanctorius (1561-1636) enseignait à Padoue et était l'un des plus grands représentants de l'école d'athlétisme. Cet ouvrage est un classique sur le métabolisme, l'alimentation, etc. Il est accompagné du commentaire de Martin Lister (1638-1712), célèbre médecin ordinaire de la reine Anne, et traducteur d'Apicius.

Ex-libris du Prof. Louis-Charles Deneux (1767-1846). Note de l'époque sur le contre-plat : « L.B. Guérard de La Quesnerie dono du Vervev. L'auteur de ce livre protestant est par conséquent ennemi du jeûne. Voyés page 86 » et, d'une autre main, « Quand le pouz est capillaire, c'est-à-dire délicat... 22 sept. 1749. »

131 SOYER (Alexis). Soyer's Culinary Campaign : Being Historical Reminiscences of the Late War, with the Plain Art of Cookery for Military and Civil Institutions, Army, Navy, Public, etc. Londres, G. Routledge & Co., Saville & Edwards, 1857. In-8, veau bleu, grand décor de filets, dentelles, fers et fleurons dorés sur les plats, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin rouge, tranches dorées, hachures dorées sur les coupes, dentelle dorée intérieure (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

PREMIÈRE ÉDITION DU CÉLÈBRE MANUEL DE SOYER SUR LA CUISINE MILITAIRE, dans lequel il décrit de nombreux progrès en science culinaire nécessaires dans des conditions difficiles de guerre. Soyer a rédigé cet ouvrage à son retour de la guerre de Crimée. Il est illustré d'un frontispice, d'un titre gravé, de sept planches hors texte et de figures dans le texte par *Henry George Hine*. Exemplaire dans une belle reliure.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

132 SPRAT (Thomas). The History of the Royal Society of London for the Improving of Natural Knowledge. Third edition, corrected. London, Printed for J. Knapton, J. Walthoe, B. and S. Tooke, D. Midwinter, et al., 1722. In-4 demi-veau brun à coins, dos à nerfs orné à froid, pièce de titre maroquin rouge, tranches marbrées (*Reliure vers 1820*). 150 / 200

En trois sections : la philosophie (pp. 1-51), l'histoire de la Société (pp. 52-192) et l'expérimentation (pp. 193-438). Comprend des articles sur : *A proposal for making wine by Dr Goddard* (p. 193) ; L'histoire de la génération et de l'ordre du vert Huîtres, communément appelées huîtres de Colchester ; etc.

Cachet ancien *Philosophicæ Society of London* et mention manuscrite de don. Ex-libris de Robert Stevens et note sur son achat. Longue note manuscrite élogieuse sur le dernier feuillet blanc.



133



135

133 TAILLEVENT (Guillaume Tirel, dit). *Le Viandier*. Paris, Techener, 1892. In-8, maroquin havane, filet à froid, dos orné d'encadrements de filets à froid, filet à froid d'encadrement sur les plats, doublure et garde de maroquin grenat, sextuple filet doré intérieur, tranches dorées sur témoins, couvertures et dos conservés, étui de maroquin grenat (D. Jaquillard). 600 / 800

BELLE ÉDITION D'UN DES PLUS ANCIENS TRAITÉS CULINAIRES FRANÇAIS, composé au XIV^e siècle, avec un avant-propos et des notes par le baron Pichon et Georges Vicaire. Elle est ornée d'un frontispice.

Exemplaire enrichi du supplément publié à la même date, dont la pagination est suivie, ainsi que des reprints de quatre articles parus dans le *Bulletin du Bibliophile* concernant *Le Viandier*, en 1843, 1892 et 1895, et deux tirages de « Deux nouvelles pièces relatives à Taillevent » dont l'un est sur peau de vélin.

Tirage à 350 exemplaires, celui-ci un des 300 sur vélin du Marais.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE GEORGES VICAIRE :

et une lettre autographe du même, adressée à H. Lecesne, imprimeur à Chateaudun, le 15 août 1892.

On joint une lettre de Jean Vicaire, petit-fils de Georges Vicaire, du 16 avril 1967, à Daniel Morcrette, au sujet de la nouvelle édition de Taillevent que ce dernier publie. On joint également les fiches de Léon Lambert pour *Le Viandier* et son supplément (brochés), avec son cachet « collection Deuzel ».

SUPERBE EXEMPLAIRE.

Vicaire, 827-828 – Cat. Emmanuel d'André, 2006, n°544.

134 TENDRET (Lucien). *La Table au Pays de Brillat-Savarin*. Belley, Louis Bailly fils, 1892. Petit in-8, maroquin vert d'eau, triple encadrement de filets dorés, fers spéciaux dans le cadre mitoyen : poissons à froid, coupes, tête de cerf, coquille Saint-Jacques dorés ; rappel du décor sur le dos avec coquille Saint-Jacques dorée, pièce de titre de maroquin noir, doublure de basane kaki et garde de tissu, tranches dorées, couvertures et dos conservés, chemise à rabats veau vert d'eau, étui bordé (D. Jaquillard). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un portrait-frontispice.

Bel envoi autographe signé de l'auteur : *Mon cher Monsieur Rosier je me rappelle de vous, de notre maître Cayron, même de Merlot qui faisait la cour à la malheureuse femme de ce vieux pédagogue dont un œil pleurait sans cesse. Je me souviens aussi de l'infecte cuisine que nous mangions.*

TRÈS BEL EXEMPLAIRE LUXUEUSEMENT RELIÉ.

135 THRÉSOR DE SANTE (Le), ou Mesnage de la vie humaine divisé en dix livres, lesquels traictent amplement de toutes sortes de Viandes & Breuvages, ensemble leur qualité & préparation. *Lyon, Jean-Antoine Huguetan, 1607.* In-8, maroquin olive, dos à nerfs orné de caissons aux petits fers dorés, triple filet doré d'encadrement sur les plats, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (Hardy). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DE CE TRAITÉ DE DIÉTÉTIQUE rédigé par « un célèbre médecin de ce siècle » dont l'identité est restée inconnue. De précieux renseignements sur les aliments sous le règne d'Henri IV et le développement des spécialités régionales et diverses recettes pour les accommoder.

Le dernier feuillet comporte l'achevé d'imprimer et, au verso, la marque typographique.

Vicaire, 834-835.



136 VADÉ (Jean-Joseph) et L'ÉCLUSE. Œuvres poissardes. *Paris, Defer de Maisonneuve, an IV – 1796.* In-folio, demi-marquain rouge à long grain avec coins, filet doré sur les plats, dos lisse richement orné (Mercier, successeur de Cuzin). 1 500 / 2 000

CHEF-D'ŒUVRE DE L'ILLUSTRATION GRAVÉE EN COULEURS, dont l'éditeur Defer de Maisonneuve fut un des pionniers.

Cette belle édition typographique de Pierre Didot, tirée à 300 exemplaires, est ornée de quatre superbes figures dessinées par Monsiau, gravées par Clément et coloriées à la poupée, montrant des scènes de cabaret, guinguette, vente à la prisée, etc.

UN DES 100 EXEMPLAIRES DE TÊTE SUR GRAND PAPIER AVEC LES GRAVURES EN ÉPREUVES AVANT LA LETTRE.

Précieuses pour l'étude du bas langage parisien au XVIII^e siècle, les poésies poissardes de Jean-Joseph Vadé (1720-1757), le créateur du genre, sont suivies d'œuvres diverses de Louis de Thillay, dit L'Écluse (1711-1792), acteur, dentiste du roi de Pologne et « poète du monde de bas étage ». Le mot *poissard* évoque les marchandes de poissons des Halles.

Exemplaire enrichi d'une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE VADÉ (4 pp. in-8° avec trace de cachet de cire, datée d'octobre 1743), qui contient notamment un long poème inédit, intitulé Le Beure [sic]).

De la bibliothèque André Vautier, avec ex-libris.

Cohen, 1005 – Oberlé, 382 – Sander, 1945.

Trachten zu machen.



I.

Vm Braten.

2. Zubacken.

3. Gelb mit Zwibeln eyngemacht / vnd fein saur.

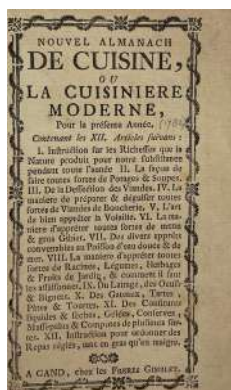
4. Weiß saur mit Limonien seind sie auch gut.

Von Krebsen seind drey vnd zwanzigerley Speiß
vnd Trachten zu machen.



I.

Cuisine



137



138

137 ALMANACH DE CUISINE, ou La Nouvelle cuisinière bourgeoise, pour la présente année. Gand, frères Gimblet, s.d. [1782]. In-16, broché, couverture de papier dominoté. 200 / 300

TRÈS RARE.

C'est le seul exemplaire répertorié que nous ayons trouvé pour l'année 1782.

La date de 1782 correspond à la liste des ouvrages indiqués en bas de la dernière page.

De la bibliothèque Léon Lambert, avec son ex-libris *Deuzel*.

138 AYMES (J.). La Gastronomie provençale, ou Catalogue raisonné des denrées de Provence... dédié au trois frères provençaux... Paris, A l'entrepôt, 1828. In-12, en feuilles, couverture illustrée (ici en deux états). 400 / 500

UNIQUE ET RARISSIME ÉDITION DE CE PETIT LIVRE QUI N'EST DÉCRIT PAR AUCUN BIBLIOPHILE CONSULTÉ.

Il renferme trois planches dépliantes coloriées à l'époque. La première représente la cueillette des olives et un moulin à huile ; la seconde des jarres de terre cuite ; la troisième la propriété de l'auteur.

Le texte est d'un grand intérêt, donnant des renseignements de première main : l'huile d'Aix, l'eau de fleurs d'oranges, les vins du Roi René du coteau Cuque (c'est un des premiers vins dont les bouteilles portent une étiquette), le thon, les filets de soles, les rougets, les sardines, les anchois de Fréjus et de Catalogne, olives farcies au thon et aux truffes, etc.

ON JOINT, DU MÊME :

– *Bazar provençal, rue du Bac n°104*. Paris, Poussielgue, 1835. In-16 de 59 pp., en feuilles, couverture illustrée. RARISSIME CATALOGUE décrit par Vicaire (col. 57) « tout à l'ancienne mode et à la bonne foi antique » exposant aussi un programme social. Huile d'Aix, calissons, figues fraîches, vinaigre de vin, etc. Recettes des plats gras et maigres les plus renommés de la cuisine provençale : bœuf à la mode, carbonade, morue aux épinards, bouille-baisse, confitures aux raisins, etc.

– *La Provence à Paris, ou Guide des visiteurs aux Bazar Provençal. Bulletin mensuel n°1*. Paris, Pillet, 1842. In-8 de 32 pp. et 1 planche dépliant, couverture bleue illustrée. SEUL NUMÉRO PUBLIÉ. Il donne l'historique de cette maison, un article sur ses caves et un catalogue.

– Deux feuillets in-12 imprimés en bleu sur papier teinté : (J. Aymes) *Chocolats – Elixir de Grande Chartreuse*. Vers 1840.

SOIT 5 BROCHURES PRÉSENTÉES DANS UNE CHEMISE ET UN ÉTUI TOILE-SOIE VERTE, pièce de titre en long maroquin rouge.

J. Aymes était propriétaire d'oliviers et de vignes (*le vin du Roi René* provenant du coteau Cuque) fut le promoteur des produits provençaux à Paris, où il exerçait encore sous le Second Empire.

139 BARRETTA (Charles-Joseph). Manuel complet théorique et pratique du chocolatier, limonadier, distillateur-liquoriste confiseur, pâtissier suisse, suivi d'un traité sur l'art de faire et de conserver les vins et les vinaigres de table et de toilette... Paris, Mathias, et Lyon, Savy jeune, 1841. In-8, demi-veau havane marbré, dos à nerfs (*Reliure moderne*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARE, illustrée de 8 planches.

Une recette d'Anisette de Bordeaux, manuscrite, a été reliée en regard de la p. 634 (« Crème d'absinthe »).

Les feuillets de faux-titre et dernier de table ont été lavés et encollés sans avoir fait totalement disparaître des traces d'adhésif ; idem pour le 4^e f. de table (p. 801-2), sans traces d'adhésif. Le papier, à partir du cahier 28 (p. 433), est plus blanc. Rousseurs.

140 BISIER (Louis). *Der geschulte Conditor. Berlin, 1884*. In-8, percaline grise ornée à froid, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

TRÈS RARE.

« Célèbre confiseur-pâtissier polonais, [Bizier] vint à Berlin travailler comme extra à la Cour, sous les ordres de MM. Émile Bernard et Urbain Dubois. C'est à Bizier que sont dus en partie les magnifiques originaux qui ont servi à la reproduction des dessins qui font le plus bel ornement des ouvrages de M. Dubois » (Favre, *Dictionnaire universel de cuisine*).

Exemplaire d'Émile Bernard, avec son ex-libris, provenant de la bibliothèque Raymond Oliver, avec son ex-libris.

On joint, du même : *Die russische und polnische Gastronomie*. Berlin, Selbstverlag, 1884. In-8, demi-basane brune, dos à faux nerfs (*Reliure de l'époque*). UNIQUE ÉDITION DE CE LIVRE RARE SUR LA CUISINE RUSSE ET POLONAISE. Exemplaire d'Émile Bernard, avec son ex-libris, provenant de la bibliothèque Raymond Oliver, avec son ex-libris.

Weiss/Gastronomia, 408-409.

141 BRINGER (Rodolphe). *Les Bons vieux plats du Tricastin. Pierrelatte, Les Amis du Tricastin, 1930*. In-8, demimaroquin rouge à coins, dos lisse, couvertures conservées, tête dorée, étui bordé de même (*D. Jaquillard*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.

R. Bringer était le fondateur du très célèbre *Canard déchaîné* l'ancêtre du *Canard enchaîné*.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR À PIERRE ANDRIEU, critique gastronomique français et collaborateur de Curnonsky, auteur de nombreux ouvrages dans le domaine du vin et de la gastronomie.

De la bibliothèque de la Bastide Pomme, avec ex-libris.

On joint un exemplaire de l'édition en fac-similé donnée par D. Morcrette vers 1980, sur papier blanc, couverture bleue. Celui-ci relié à la bradel percaline ocre avec une pièce de titre de maroquin vert.

142 [BUC'HOZ (Pierre-Joseph)]. *Les Secrets de la nature et de l'art développés pour les aliments, la médecine, l'art vétérinaire et les arts et métiers, auquel on a joint un traité sur les plantes qui peuvent servir à la teinture et à la peinture. Paris, Durand, 1769*. 4 volumes in-12, cartonnage de papier beige moucheté, pièce de titre havane sur les dos, tranches jaspées (*Reliure du XIX^e siècle*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, RARE COMPLÈTE DES QUATRE VOLUMES.

L'ouvrage est divisé en quatre parties dont « la première est exclusivement consacrée aux aliments ; on y trouve des recettes de cuisine, d'office et de pâtisserie, la manière de préparer les gelées, les sirops et les confitures, de faire le café, de soigner les vins, etc. » (Vicaire).

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Vicaire, 127.

143 BURNET. *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère. Paris, Librairie Usuelle, 1836*. Grand in-8, demi-basane moutarde, dos à faux nerfs de filets dorés et à froid (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

UNIQUE ÉDITION DE CE DICTIONNAIRE, illustrée d'un frontispice, de 9 planches de plans de table et de quelques gravures dans le texte. Vicaire ne signale que 8 planches.

De la bibliothèque Léon Lambert, avec son ex-libris Deuzel.

Vicaire, 132.

144 CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis). *De la gélatine des os et de son bouillon, précédée de considérations sur le vice du régime alimentaire des classes populeuses, et la nécessité ainsi que les moyens de leur assurer la subsistance la plus salubre et la plus économique. Paris, L. Colas fils, 1818*. In-8, broché. 100 / 120

RARE MÉMOIRE SUR LA GÉLATINE, « l'aliment par excellence » selon l'auteur, qui avait déjà publié un *Mémoire sur la gélatine des os et son application à l'économie alimentaire* en 1803.

De la bibliothèque de la Société des amis de Guérande, avec cachet.

145 CAILLAT (Apollon). 150 manières d'accommoder les sardines. *Marseille, Imprimerie Colbert, 1898*. In-8, broché. 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE, DE TOUTE RARETÉ, DE CETTE MONOGRAPHIE SUR LA PRÉPARATION DE LA SARDINE SOUS TOUTES SES FORMES : à la Cacane, sartagnade de sardines, allaches fumées, salade de nonnat à l'indienne, etc.

Le frontispice, reproduit sur la couverture, représente une poissonnière de Marseille criant « *Qué souu bello ! Qué souu vivo !* ». Quelques vignettes en noir illustrent le texte.

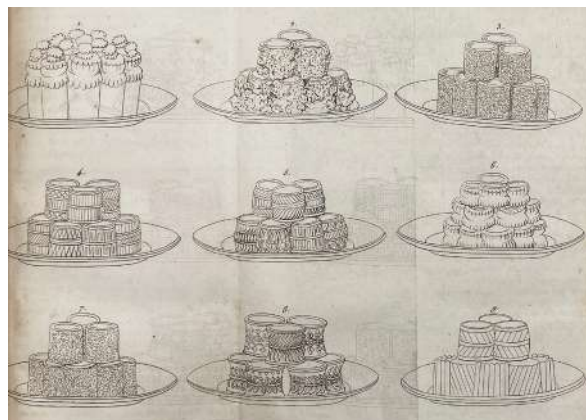
Chef de cuisine à l'Hôtel de l'Europe d'Aix-les-Bains et à l'Hôtel du Louvre de Marseille notamment, Apollon Caillat (1857-1942) ne publia que cet ouvrage. Il participa en revanche à l'élaboration du *Guide culinaire* d'Escoffier.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR.

Légères salissures sur la couverture, pâles rousseurs sur les gardes.



146



147

146 CARÊME (Marie-Antoine dit Antonin). *Le Maître-d'hôtel français*. Paris, Didot, 1822. 2 volumes in-8, demi-basane noire, dos lisses ornés de filets dorés et fleurons à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CE LIVRE IMPORTANT.

Il est dédié aux frères Robert, qui étaient les doyens de la grande cuisine française. Comme son nom l'indique, c'est un recueil de menus anciens et modernes. Le frontispice représente côte à côte les cuisiniers ancien et moderne.

Signature et note autographes de Carême au verso du premier faux titre.

Rousseurs comme toujours.

Oberlé, n°187 – Cagle, 122 – Maggs, n°388 – Vicaire, 145.

147 CARÊME (Marie-Antoine dit Antonin). *Le Pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*. Paris, J. G. Dentu, 1815. 2 volumes in-8, veau fauve raciné, dos lisses ornés de fleurons et filets dorés (vase et grappe de raisin), filet à froid sur les plats, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 4 000 / 5 000

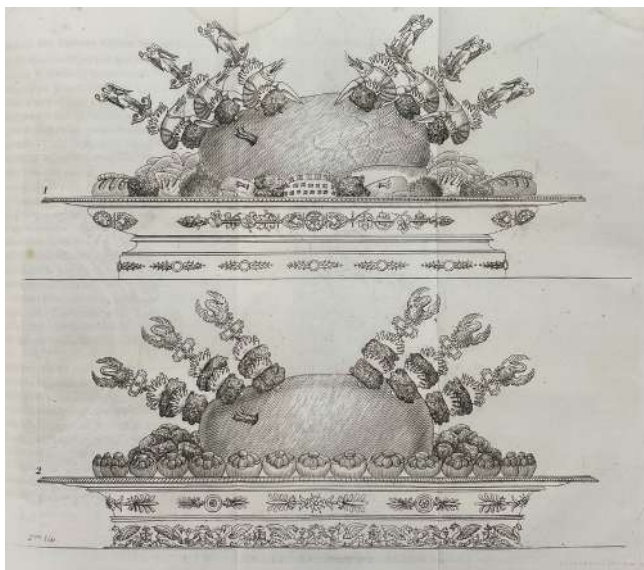
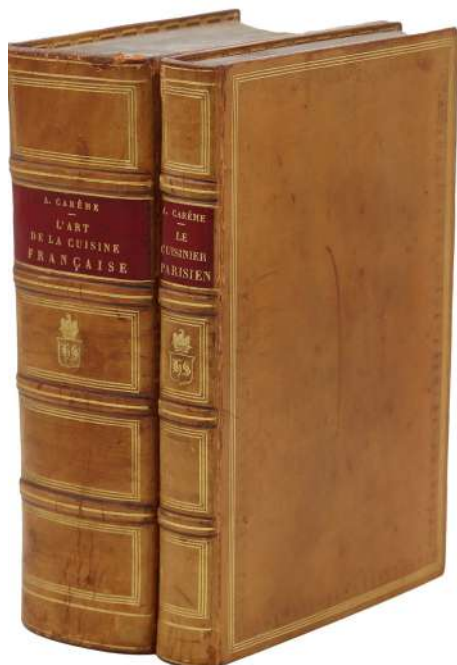
ÉDITION ORIGINALE RARE, illustrée d'un titre gravé et de 70 planches gravées au trait d'après les dessins de l'auteur.

Note manuscrite sur la première garde : *Recettes des Glaces*, et, sur la dernière garde, les recettes de glaces à la vanille, citron, framboise, fraise, pêche et abricot, d'une écriture de l'époque.

Des rousseurs et petites mouillures claires.

Nous y joignons une note autographe signée d'Antonin Carême : *Je reconnais avoir reçu deux exemplaires de papier vélin du Pâtissier Royal le 2 mars 1815, Carême.*





148 CARÊME (Marie-Antoine dit Antonin). *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des bouillons en gras et en maigre. Paris, chez l'éditeur, rue Thérèse, et chez MM. Renouard, Tresse, Mansut, Maison ; Londres, Jeffs, s.d.* 3 tomes en un volume in-8, basane fauve, dos à nerfs orné d'un triple filet doré d'encadrement entre les nerfs, pièce de titre de maroquin rouge, supralibris, triple filet doré d'encadrement et dentelle à froid sur les plats, roulette dorée sur les coupes, encadrement de motifs géométriques dorés intérieur, tranches marbrées. 1 500 / 2 000

Un portrait-frontispice, 3 titres gravés et 21 planches hors-texte, dont 20 dépliantes.

Faux titres et titres brunis, mouillure en tête des premiers feuillets du tome I, plusieurs ff. brunis au tome III, rousseurs, petites craquelures sur les dos des reliures, mors frottés.

On joint : CARÊME (Antonin). *Le Cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle.* Paris, au dépôt principal, 1842. In-8, basane fauve, dos à nerfs orné d'un triple filet doré d'encadrement entre les nerfs, pièce de titre mar. rouge, supralibris, triple filet doré d'encadrement et dentelle à froid sur les plats, roulette dorée sur les coupes, encadrement de motifs géométriques dorés intérieur, tranches marbrées. Troisième édition revue, corrigée et augmentée, illustrée de 25 planches gravées au trait, d'après les dessins de Carême, par Normand fils, Hibon et Thierry (titre-frontispice et 24 planches dépliantes). Mouillure marginale en tête des premiers feuillets, quelques rousseurs, mors frottés.

CES DEUX VOLUMES SONT RELIÉS AU CHIFFRE DE LORD HENRY SEYMOUR (1805-1859) célèbre dandy, fondateur du Jockey Club et promoteur des sports équestres.

149 CARÊME (Marie). Lettre autographe signée adressée à M. E. Marmais, du 15 septembre 1835. 2 pp. 1/2 in-8. 300 / 400 *S'il a laissé de la fortune ? Non Monsieur, il ne s'est même jamais soucié d'en acquérir [...] une ambition plus noble que celle de la fortune a occupé toute sa vie...*

« Cette pièce rédigée par la fille de Marie-Antoine Carême est de la plus grande importance. Elle permet d'établir définitivement la biographie du célèbre cuisinier, né à Paris le 8 juin 1783 et mort le 12 janvier 1833. » (D. M.).

Cette lettre fut exposée au Musée Destrée à Charleroi en 1992 et à l'Exposition Carême à Paris en 1984 (Cat. N°5 et pp. 26-28). Voir aussi : Marie-Pierre Rey, *Le Premier des chefs. L'exceptionnel destin d'Antonin Carême*, Flammarion, 2021.

150 COLOMBIÉ (Auguste). *Nouvelle encyclopédie culinaire. La pâtisserie bourgeoise, la cuisine bourgeoise.* Meulan, Retz, 1906-07. 3 volumes in-4, demi-chagrin bordeaux à coins, dos à nerfs, couvertures conservées (J. Faki). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE D'UN DES PLUS IMPORTANTS OUVRAGES DE LA CUISINE FRANÇAISE.

Colombié fut le plus grand professeur de cuisine. Il s'attache à rédiger ses recettes avec une grande clarté et de les prolonger par de précieux commentaires.

Ouvrage très recherché, une grande partie de stock ayant été détruite après la mort de l'auteur ; d'autre part, bien des cuisiniers, nos contemporains, qui se sont amplement servi de ce travail, n'ont jamais tenu à en promouvoir la valeur.

L. A. Gala.

151 COQUELET et TISSIER (Mesdames). Régime végétalien. Recettes de cuisine. Illustrations de Henri Bellery-Desfontaines et de H. Rapin. *Paris, Édouard Pelletan, R. Helleu, [1914].* Petit in-4, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE ET PREMIER TIRAGE D'UN DES MEILLEURS TRAITÉS FRANÇAIS DE CUISINE VÉGÉTALIENNE, avec de remarquables recettes de potage, légumes farineux, légumes herbacés, salades, entremets sucrés, etc.

L'ouvrage fut réalisé par l'Imprimerie nationale à 1133 exemplaires numérotés, CELUI-CI SUR PAPIER JAPON (n°5).

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Oberlé, Fastes, n°717.

152 CROZE (Austin de). Les Plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises. *Paris, Éditions Montaigne, [1928].* Petit in-8, broché. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE.

On joint un dossier comprenant TROIS LETTRES AUTOGRAPHES SIGNÉES DE CURNONSKY à AUSTIN DE CROZE. 4 décembre 1928 « Mon pauvre vieux frère, Désastre sur toute la ligne [...] je pars pour Lille, Douai, Arras (exposition arrangée depuis quinze jours avec des amis). Merci d'avoir si gentiment pensé à moi. » 2 pp. in-16. – 17 décembre 1928 « Cher secrétaire perpétuel, Il faut commencer à s'occuper du déjeuner académique du 9 janvier chez Carton [...] » 2 pp. in-12 signées « Nonsky ». – 12 février 1931 « Non, cent mille fois non, mon pauvre vieux frère. Je ne veux plus que mon nom soit mêlé à aucune affaire. Je porte la g... (touche du bois !) et rien ne me réussit [...] » 3 pp. in-12 signées « ton lamentable Curnonsky ».

Correspondance de janvier 1928 à février 1929 entre Jean-Desthieux, le créateur de l'Institut Gastronomique de France, et Austin de Croze (et Blot-Darmonde, le directeur de *La Bonne Chère*). En tout deux longues lettres autographes signées de Jean Duthieux de 6 pp. chacune à A. de Croze, quatre extraits de lettres de Blot-Darmonde à Jean Desthieux, deux lettres de Blot-Darmonde à J. de C. et copies de quatre lettres (particulièrement violentes) d'Austin de Croze à Blot-Darmonde.

Correspondance de Austin de Croze à Pierre Andrieu : 14 lettres dactylographiées signées, 1934-1937.

Lettres d'une femme à Austin de Croze, 1934.

On joint des notes de Daniel Morcrette au sujet d'Austin de Croze.

153 [CUISINE PERSANE-IRANIENNE]. The Khwan Niamut, Or, Nawab's Domestic Cookery: Being a Selection of the Best Approved Recipes, of the Most Flavoured and Savoury Dishes, from the Kitchen of Nawab Qasim Uli Khan, Buhadur Qâum Jung. *Calcutta, Columbian Press, 1839.* Petit in-12, cuir souple brun doublé de maroquin kaki, couvertures conservées. 500 / 600

TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE.

Traduit par « Table des richesses », le *Khwan Niamut* propose une collection de recettes alléchantes de la somptueuse maison de Qasim Uli Khan, qui a en effet permis aux colons transplantés de dîner comme des chahs.

Tous les raffinements de la cuisine persane, des copieux pilaus aux currys et aux kababs en passant par les délicats confortits aux amandes et les accessoires obligatoires comme les cornichons à la mangue et au citron. Le *Khwan Niamut* comprend également de nombreuses façons traditionnelles de conserver les viandes, les œufs, les fruits, les jus et les produits laitiers, de cultiver des champignons, parfumer le lin avec des feuilles de rose, des clous de girofle et du macis, et préparer « une fine teinture de café ».

Une longue annexe s'adresse aux papilles gustatives britanniques, permettant aux colons nostalgiques de préparer des plats moins exotiques mais plus familiers tels que le hachis de mouton, le bouillon de veau, la tarte à l'anguille, la crème au citron et la bière au gingembre.

SEULEMENT 2 EXEMPLAIRES DANS DES BIBLIOTHÈQUES AMÉRICAINES, selon WorlCat.

Vignette colorisée représentant un chasseur persan à cheval, encollé sur un feuillet de garde.

Petit mot manuscrit sur papier au timbre du *Reform Club* de A. W. Oxford.

De la bibliothèque Arnold Whitaker, Oxford, avec son ex-libris.

1839.



154



155

154 CUISINIER DES CUISINIERS (Le), ou L'Art de la cuisine, enseigné économiquement d'après les plus grands maîtres ... suivi d'une chimie appliquée à la cuisine, par Accum, de l'art de soigner les vins, de conserver les substances alimentaires. Par A. M. V...y. Paris, Audin, 1825. In-8, demi-basane blonde à coins, dos lisse orné de filets et rocailles à froid, encadrement de filets dorés, pièce de titre maroquin gris, non rogné, tête dorée, couverture illustrée conservée (D. Jaquillard). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE D'UN LIVRE CURIEUX, ET SURTOUT D'UN GRAND INTÉRÊT. On ne sait pourquoi Vicaire en attribue la paternité à Jourdan Lecointre.

Le livre est étrange pour bien des raisons : c'est le premier ouvrage qui donne une recette (avec le nom de son auteur, souvent de *La Cuisinière bourgeoise*, en passant par Carême, Raimbaud) suivie des correctifs, appartés par les cuisiniers alors bien connus : Beauvilliers, Archambaud, Viard, Albert, Cardelli, Raimbault, etc. On conçoit l'intérêt tout particulier de cette méthode qui permet au lecteur de choisir une orientation selon l'emploi qu'il veut faire du mets qu'il prépare. Cette présentation est originale.

Mais en plus du titre et de la préface (cf. p. xxix), ronflante et littéraire, l'auteur, ou plutôt le compilateur, se sert de noms de cuisiniers dont l'existence est tout à fait problématique. Laguipière n'existe qu'au travers de Carême, Balaine n'était pas cuisinier mais restaurateur... Tous ces gens dont il cite les recettes n'ont jamais rien écrit, que nous sachions !

Ce livre, qui a demandé un très sérieux effort de comparaison, semble être en partie une mystification.

BEL EXEMPLAIRE.

Vicaire, 508.

155 [CUISINIER ÉCONOME]. Le Petit Cuisinier économe, ou l'Art de faire la cuisine au meilleur marché ; mis à la portée de chacun... Paris, Janet, s.d. [1796]. [Relié à la suite :] Suite du petit cuisiner économe... Supplément ou seconde partie contenant de nouvelles formules de cuisine économique... *Ibid.*, an IV-1796. 2 parties en un volume petit in-12 (12 x 7,5 cm), demi-basane fauve, dos à nerfs ornés de filets dorés, tête dorée, étui moderne bordé de même (Reliure du XIX^e siècle). 1 000 / 1 200

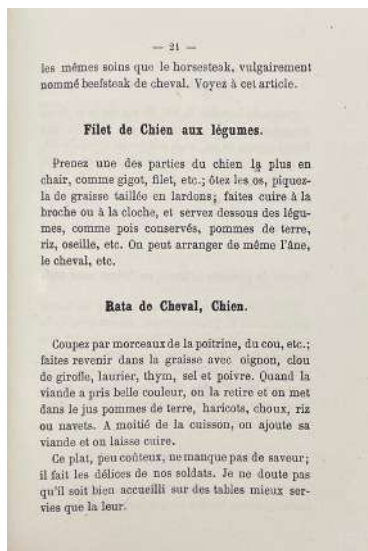
PREMIÈRE ET UNIQUE ÉDITION, TRÈS RARE COMPLÈTE DES DEUX PARTIES.

Un des rares manuels de la période révolutionnaire. Vicaire est, semble-t-il, le seul bibliographe à en donner une description. ON A JOINT, SOUS LE MÊME EMBOÛTAGE : *Le Manuel de la friandise, ou les Talents de ma cuisinière Isabeau mis en lumière*. Paris, Janet, an V (1796-1797). Petit in-12 (12 x 8 cm), reliure uniforme. Première et unique édition, bien complète de son joli frontispice.

DE LA BIBLIOTHÈQUE PAUL LACROIX, dit « Le Bibliophile Jacob », avec son ex-libris dessiné et gravé par Marius Perret dans chaque volume.

Vicaire, 232 et 562.





156



157

156 CUISINIÈRE ASSIÉGÉE (La), ou l'Art de vivre en temps de siège, par une femme de ménage. Paris, A. Laporte, 1871. In-8 de 36 pp., demi-marquain brun à coins, dos lisse, titre doré en long, tranches dorées, couvertures et dos conservés (*Reliure moderne*). 1 500 / 2 000

RARISSIME ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE SUR LA GASTRONOMIE PARISIENNE LORS DE « L'ANNÉE TERRIBLE ».

Ce petit volume donne de nombreuses recettes utiles en cas de pénurie : le chat en civet, le gigot et les côtelettes grillées de chien, le cheval en miroton, les crêpes sans oeufs, etc. Mais également des recettes plus exotiques : Il est également fait mention, pages 8 et 9 des « prix presque fabuleux qu'ont atteint certains articles de notre alimentation. »

Victor Hugo se remémorera dans *L'Année terrible* 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.* « Cette plaquette est assez curieuse ; on y trouve une liste des rares comestibles que l'on pouvait se procurer pendant le siège, avec leur prix et des recettes pour accommoder le chien, le rat et le cheval » (Vicaire).

TRÈS BEL EXEMPLAIRE.

Vicaire, 235.

157 CUISINIÈRE DE GENÈVE (La), enseignant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons du Lac Léman, de légumes, de fruits, &c., la façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, &c., et de composer divers sirops, glaces, crèmes, essences, &c., à la genevoise. Particulièrement à l'usage des jeunes cuisinières qui veulent se pousser pour des repas un peu recherchés, comme pour des tables bourgeoises. Nouvelle édition, revue, corrigée et augmentée. Genève, Bonnand, 1803. In-12 demi-vélin à coins, titre manuscrit en long sur le dos. 3 000 / 4 000

RARISSIME SECONDE ÉDITION.

La première édition, parue en 1798, n'est connue qu'à trois exemplaires, conservés à la Bibliothèque nationale suisse de Berne, à la Library of Congress ; le troisième faisait partie de la collection Pierre de Combrugghe (2023, n°76).

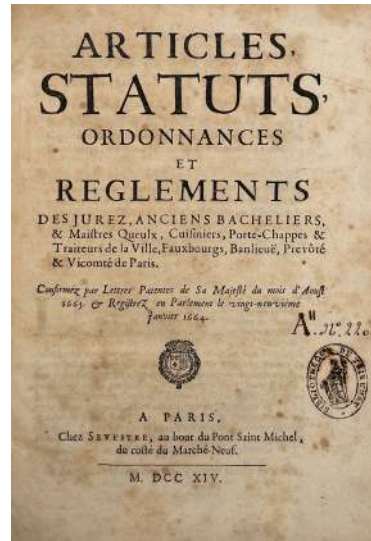
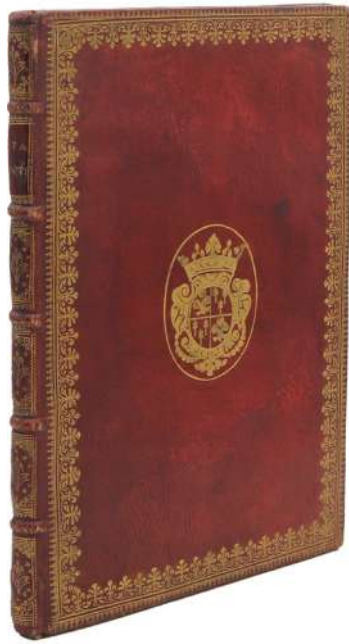
WorldCat ne répertorie que trois exemplaires de cette deuxième édition dans les institutions publiques : à la Bibliothèque de Genève, à l'Indiana University et Museum of Islamic Art de Doha au Qatar.

TRÈS PROBABLEMENT L'EXEMPLAIRE DE L'AUTEUR, COMPRENANT PLUSIEURS CORRECTIONS DANS LE TEXTE ET UN COMPLÉMENT DE 20 PAGES MANUSCRITE IN FINE.

Sur le premier contreplat figure la mention manuscrite : À Mr. Brière de Lonny / P Mademoiselle [nom recouvert à l'encre] / Fournier 1804.

Des rousseurs, cerne sur les pages 63 à 79.

Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », in J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.



158 [CUISINIERS DE PARIS]. Articles, statuts, ordonnances et règlements des jurez, anciens bacheliers & maîtres queulx, cuisiniers, porte-chappes et traiteurs de la ville, fauxbourgs, banlieue, prévôté et vicomté de Paris. Paris, Sevestre, 1714. In-4, maroquin rouge, large dentelle dorée, armoiries au centre, dos orné, doublure et gardes de papier d'Augsbourg, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE DE CE RARE RECUEIL de textes officiels relatifs aux cuisiniers, maîtres queux et traiteurs de la capitale.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE EN MAROQUIN ROUGE AUX ARMES DE GABRIEL TASCHEREAU DE BAUDRY (1673-1755), lieutenant général de police de la ville de Paris de 1720 à 1722 et intendant des finances.

DES BIBLIOTHÈQUES LOUIS-HECTOR DE GALARD DE BRASSAC DE BÉARN, avec ex-libris ; Maurice Sailland dit CURNONSKY, avec avec ex-libris ; ET MICHEL DE BRY, avec ex-libris.

Vicaire, 731 (pour un ouvrage similaire de 1761) – OHR, 1550.

159 [CUISINIERS DE PARIS]. Recueil d'arrêts, ordonnances, statuts et reglemens concernant la communauté des Maîtres Queulx, Cuisiniers-traiteurs de la ville, faubourgs et banlieue de Paris ; fait en octobre 1761, par les soins, la diligence & pendant la comptabilité du sieur Marcille, & les sieurs Rouard, Lepretre & Coquin. Paris, Imprimerie de Le Breton, 1761. In-4, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Vicaire, 731.

160 [DESALLEURS]. Lettre d'un Pâtissier anglois au Nouveau cuisinier françois, 1739. – Précédé de : [MIRECOURT]. Étrennes badines, ou le Poète de cour. 2 ouvrages en un volume in-12, demi-basane fauve, titre doré en long, plats de papier marbré. 500 / 600

La *Lettre d'un pâtissier anglois* est une critique de la préface du *Cuisinier françois* intitulée *Les Dons de Comus*.

Exemplaire d'Olivier Barbier, fils et continuateur de l'auteur du *Dictionnaire des anonymes*, qui l'a annoté, puis de Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vulgran.

On y joint : [MEUSNIER DE QUERLON (Anne-Gabriel)]. *Les Soupers de Daphné et les Dortoirs de Lacédémone...* À Oxfort [Paris], s.n., 1740. In-12, demi-papier ciré vert pomme. Satire féroce des soupers ou orgies de Marly et de ceux que Samuel Bernard donnait à Passy. Les anecdotes, d'ordre essentiellement sexuel, auraient été fournies par Jean Monnet, l'auteur de *l'Anthologie françoise*, qui fit imprimer l'ouvrage à ses frais. Le nom des commensaux est indiqué d'une fine écriture au crayon dans les marges.

DEUX SATIRES PEU COMMUNES EN ÉDITIONS ORIGINALES.



163

161 DICTIONNAIRE PORTATIF de cuisine, d'office, et de distillation. Paris, Vincent, 1767. 2 volumes in-12, veau marbré, dos lisses ornés (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE DE CET EXCELLENT RECUEIL, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, etc., la façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de pastilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermicel, macaronis, etc., et de composer toutes sortes de liqueurs, de ratafias, de syrups, de glaces, d'essences, etc. Vicaire, 276.

162 DIOR (Christian). La Cuisine cousu-main. Paris, Christian Dior, 1972. In-4 (28 x 22 cm), reliure de l'éditeur, étui en plexiglass. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, tirée à 4000 exemplaires numérotés. Préface de R. Thuilier. Illustrations de René Gruau.

Bien complet du menu marque-page dessiné par Christian Dior, de l'étui en plexiglass et de son rarissime fermoir en plexiglass.

163 DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD. Bois gravés originaux ayant servi à l'illustration de *La Cuisine classique et Pâtisserie* (84 bois), *Le Grand Livre de la Pâtisserie* (81 bois), *L'École des cuisinières* (39 bois), ainsi qu'un ensemble de 71 bois illustrant les ouvrages de Dubois que nous n'avons pu identifier ; soit, en tout, 275 bois originaux gravés par H. GULDENSTEIN (Berlin), blanchis, dont 175 sont référencés de leur emplacement au dos. On joint un ensemble de 45 bois originaux blanchis (poissons, chasse illustrée, etc.), dont plusieurs gravés par PIERRON (Paris). 5 000 / 6 000

EXCEPTIONNEL ENSEMBLE DES BOIS ORIGINAUX QUI ONT SERVI À ILLUSTRER LES OUVRAGES D'URBAIN DUBOIS ET ÉMILE BERNARD. Bon nombre de ces matrices illustrant la pâtisserie ont été gravées d'après les réalisations de Louis Bixier.

En tout nous proposons 320 bois gravés.

Urbain Dubois fut le chef de bouche de la maison de Guillaume I^{er}, roi de Prusse et empereur d'Allemagne dès 1864, et le restera pendant plus de vingt ans jusqu'en 1885. Il interrompt toutefois sa collaboration avec la maison de Prusse lors de la guerre de 1870 pendant laquelle il est rentré en France. Auteur de nombreux ouvrages, encore célèbres, agrémentés de nombreuses planches explicatives très détaillées. Dans ses publications, il codifie l'ordonnancement des menus et des services, les rénovant par rapport à ce qu'avait pu prôner Antonin Carême qui lui même les avait simplifiés.

Il a propagé en France le service à la russe où les mets, préalablement découpés, étaient présentés à la table contrairement au service à la française où ceux-ci étaient présentés entiers et que l'on découpait ensuite. Il fut l'inventeur des mandrins, supports et tambours, il affectionnait particulièrement la présentation sur socle, toutes sortes de présentations que l'on retrouve dans ses planches d'illustrations.

Émile Bernard fut cuisinier de Napoléon III avant de servir avec Urbain Dubois chez Guillaume I^{er}, roi de Prusse et empereur d'Allemagne.

164 DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française appliquée au service à la russe. Paris, chez les auteurs, 1856. In-4, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné de caissons de filets, petits fers et fleuron dorés (K. Kaufmann). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DE CE TRAITÉ MAGISTRAL.

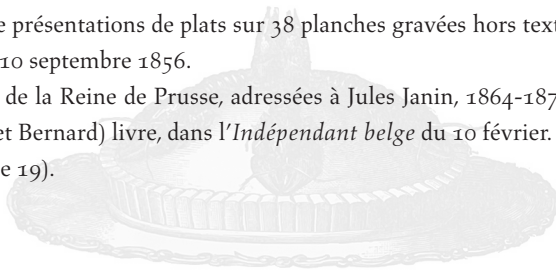
Beau frontispice lithographique et 215 illustrations de présentations de plats sur 38 planches gravées hors texte.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DES DEUX AUTEURS, daté du 10 septembre 1856.

Y sont jointes cinq lettres d'Urbain Dubois, cuisinier de la Reine de Prusse, adressées à Jules Janin, 1864-1874. La première est pour remercier Janin de l'article sur leur (Dubois et Bernard) livre, dans *l'Indépendant belge* du 10 février. La dernière est adressée à M^{me} Janin, le 27 juin (Jules Janin est mort le 19).

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Quelques rousseurs.



165 DUBOIS (Urbain). Cuisine artistique. Études de l'école moderne. Paris, Dentu, 1872-1873. 2 volumes in-4, demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs ornés (J. Pecheur, rel. à Dole-du-Jura). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE PEU COURANTE de cet ouvrage complémentaire de *La Cuisine classique*.

Exemplaire avec la signature de l'auteur (au crayon bleu) au tome I et sa griffe au tome II.

« LE PLUS BEAU LIVRE D'URBAIN DUBOIS » (Oberlé), complet des 133 planches (105 gravées sur acier dont un frontispice et une planche sur double page et 28 gravées sur bois pour l'appendice) qui comptent parmi les plus belles illustrations de l'art culinaire.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE D'ÉMILE BERNARD, co-auteur avec Urbain Dubois de *La Cuisine classique*, et, bien que son nom ne soit pas indiqué, collaborateur de Dubois pour ce livre.

Des bibliothèques Émile Bernard à Dole-du-Jura, avec ex-libris, et Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vulgran.

Des rousseurs éparses.

Vicaire, 290 – Bitting, 131 – Oberlé, n°245.

166 DUBOIS (Urbain). La Cuisine d'aujourd'hui. Service des déjeuners, plus de 250 manières de préparer les œufs. Paris, Flammarion, 1889. In-4, demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de 260 dessins, dont 40 planches gravées.

Envoi autographe signé de l'auteur à Georges Bernard.

Restaurations aux mors.

On joint 35 BOIS ORIGINAUX AYANT SERVI À L'ILLUSTRATION DE L'OUVRAGE, AINSI QUE LE CUIVRE ORIGINAL DE LA FIGURE 108.

167 DUBOIS (Urbain). Grand livre des pâtisseries et des confiseurs. Paris, Librairie Dentu, 1883. 2 volumes in-4, demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs ornés (Reliure de l'époque). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE de cet ouvrage, pendant de *La Cuisine artistique*.

C'est le traité magistral de la pâtisserie au XIX^e siècle, orné de 138 planches hors texte, dont une à double page : *Grand buffet de bal*.

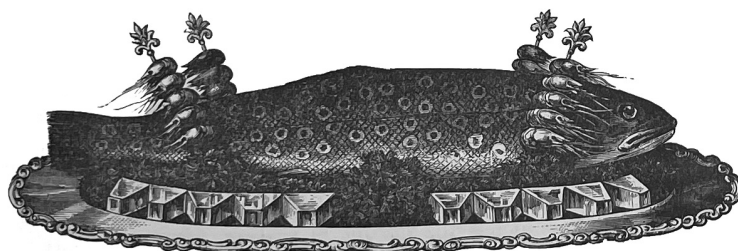
Exemplaire avec la griffe de Dubois au verso des feuillets de titre.

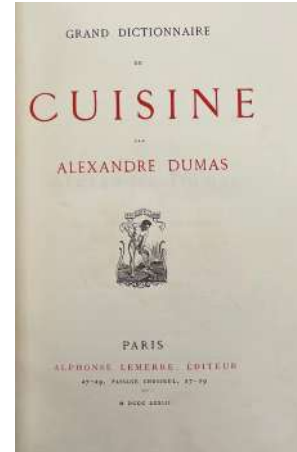
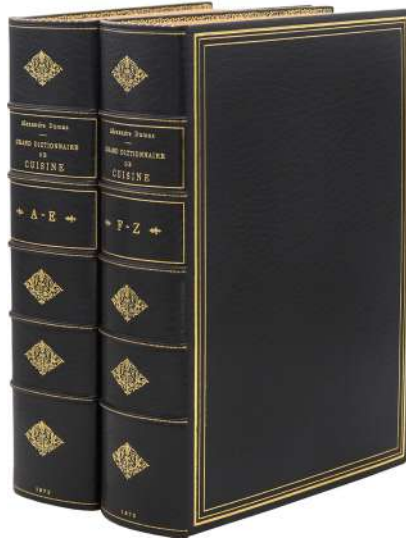
PRÉCIEUX EXEMPLAIRE D'ÉMILE BERNARD, coauteur avec Urbain Dubois de *La Cuisine classique*.

Des bibliothèques Émile Bernard à Dole-du-Jura, avec ex-libris, et Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vulgran.

Rousseurs.

Vicaire, 291 – Bitting, 131.





168 DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. Paris, Alphonse Lemerre, 1873. Un tome relié en 2 volumes in-4, maroquin bleu, dos à nerfs ornés de pointillés et fleurons dorés, triple filet doré d'encadrement sur les plats, dentelle dorée d'encadrement intérieure, double filet doré sur les coupes, têtes dorées, couvertures et dos conservés. Chemise à rabats, demi-marroquin bleu à bande, doublure de feutrine bleue ; étuis bordés (*G. de Séguier*). 3 000 / 4 000

ÉDITION ORIGINALE POSTHUME DE CE MONUMENTAL HOMMAGE À LA GASTRONOMIE, auquel le cuisinier Denis-Joseph Vuillemot, ami de Dumas, collabora pour certaines recettes.

Exemplaire complet des deux portraits gravés à l'eau-forte par *Rajon*, l'un d'Alexandre Dumas, l'autre de Vuillemot.

UN DES 50 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE, PREMIER PAPIER, numéroté et contresigné par Lemerre (n°1).

Il est enrichi de :

– TROIS LETTRES AUTOGRAPHES SIGNÉES D'ALEXANDRE DUMAS À SON AMI D.-J. VUILLEMOT, la première concernant les vers de la fille de Vuillemot, 3 pp. in-8 : « ... Mais comme je vous l'ai déjà dit aussi, mon ami, pour faire des vers il y a des règles poétiques desquels on a pas le droit de s'écarter fusse-t-on Corneille ou Victor Hugo. Dites cela doucement à notre petite July tout en l'encourageant car elle a ce qui ne s'apprend pas... ». La seconde, il a enfin pu obtenir une loge à Vuillemot, « après quarante-deux représentations ». 1 p. in-8. La troisième, et qui concerne directement son dictionnaire, 2 pp. in-8, Dumas demande à Vuillemot de lui préparer « un plat ou qui se mange froid ou qu'il put se réchauffer facilement (...) mais un plat signé, confectionné et mijoté par toi » pour un souper, au Havre, Hôtel Washington, après une représentation caritative lors duquel il souhaite « dire quelques mots de mon futur collaborateur ».

– UNE FACTURE DE VUILLEMOT, sur un des feuillets blancs du second volume : *Note dû par Mr Alexandre Dumas Père à Vuillemot*, du 28 mars 1859 : Vuillemot lui a prêté 3000 fr. et 1500 fr. le 30 avril, intérêts à 6%, et rappel de fournitures de vin en 1857, 1858 et 1859 chez lui, ainsi que du restaurant. Total 6279,50 fr. Au 27 août 1861, le solde était encore de 3979 fr.

– DEUX PHOTOGRAPHIES ORIGINALES DE PORTRAITS D'ALEXANDRE DUMAS, montées sur le premier feuillet blanc de chaque volume : 1° LE GRAY (Gustave). Alexandre Dumas en pied [vers 1860], 5,8 x 10 cm. – 2° PETIT (Pierre). Alexandre Dumas portrait de 3/4 droite [vers 1860], 10 x 14,3 cm.

SUPERBE ET EXCEPTIONNEL EXEMPLAIRE SUR GRAND PAPIER.

169 EMERY. Le Nouveau recueil de curiositez rares & nouvelles des plus admirables effets de la nature & de l'art. *Leyde, Pierre van der Aa, 1685. In-16, vélin rigide (Reliure de l'époque).* 300 / 400

Nouvelle édition, illustrée d'un titre-frontispice et de 5 gravures hors texte.

Ce recueil de recettes domestiques multiples et variées fut publié pour la première fois à Paris en 1674 : préparation du café des Turcs, recettes de beauté, limonade à peu de frais, secret inestimable pour ôter le poil de quelque partie du corps que ce soit etc. etc. (les pp. 252 à 297 concernent la cuisine).

170 EMY. L'Art de bien faire les glaces d'office ; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissemens. *Paris, Le Clerc, 1768. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (Reliure de l'époque).* 500 / 600

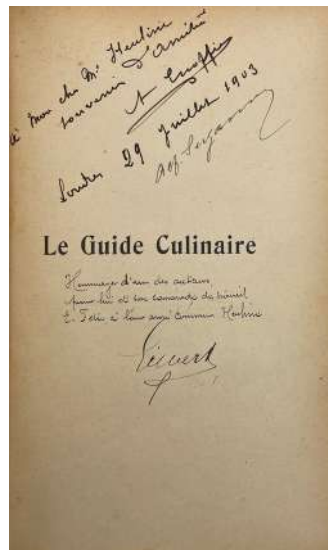
ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE DU PREMIER LIVRE CONSACRÉ EXCLUSIVEMENT AUX CRÈMES GLACÉES.

Elle est ornée d'un frontispice et de 2 planches d'ustensiles : sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glace.

Près de 150 recettes de glaces, sorbets et mousses à base de crème fouettée sont évoquées, avec la manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fruits, cannelons, et toutes sortes de fromages. La technique de coloration est expliquée.

Mors et coins restaurés, coiffes arasées.

Vicaire, 328 – Bitting, 144 – Cagle, n°182 – Livres en bouche, n°220.



171 ESCOFFIER (Auguste). Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. *Paris, 1903. In-8 demi-maroquin brun à coins, dos à nerfs (Reliure de l'époque).* 2 000 / 3 000

UN TRÈS GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE.

Auguste Escoffier (1846-1935) fut nommé « le roi des cuisiniers et cuisinier des rois ».

Le Guide culinaire fut écrit en collaboration avec d'autres très grands chefs de l'époque, tels Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich et A. Caillat, et illustré par Victor Morin.

Nombreux dessins en noir dans le texte et une planche dépliantée légendée *Garde-manger*.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ D'ESCOFFIER à Philippe Heuline, contresigné par Alfred Suzanne, E. Fetu et Philéas Gilbert en date du 23 juillet 1903.

TRÈS PRÉCIEUX EXEMPLAIRE DE PHILIPPE HEULINE, un des collaborateurs de *L'Art culinaire*, au même titre qu'Escoffier et ses amis, et qui devint cuisinier du roi de Siam. La reliure porte au dos le nom de Ph. Heuline et son ex-libris au contreplat.

172 ESCOFFIER (Auguste). Les Fleurs en cire. *Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1910. In-8, bradel cartonnage rouge et doré (Reliure moderne).* 300 / 400

Seconde édition, en grande partie originale, de cet ouvrage recherché sur l'art des bouquets artificiels que les cuisiniers apprenaient autrefois à confectionner. La première édition date de 1885 ; elle est très rare.

L'ouvrage est orné d'un portrait de l'auteur en frontispice et de la photographie du magnolia réalisé par lui pour l'Exposition culinaire de Londres de 1902.

Oberlé, n°260.

173 ESCOFFIER (Auguste). [Dîner d'Épique. 1912]. Deux recettes signées et un portrait photographique. 300 / 400
Recette de la *Dodine de Canard* polycopiée sur un feuillet à en-tête du Carlton de Londres (dont il dirigeait les cuisines), signature autographe.

Recette des *Fraises Sarah Bernhardt* polycopiée sur un feuillet 40,5 x 32,5 cm., signature autographe.

On joint une photographie d'Escoffier, avec sa signature autographe au verso, et quelques coupures de presse.

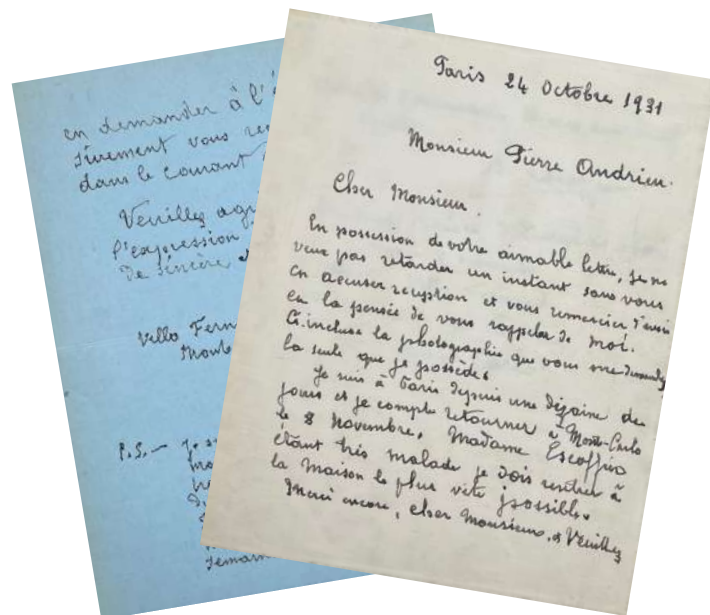
174 ESCOFFIER (Auguste). Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. Paris, Flammarion, s.d. [1921].
In-8, toile grise, pièce de titre de maroquin vert (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Quatrième édition de ce grand classique.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ D'AUGUSTE ESCOFFIER À ÉDOUARD DE POMIANE, daté de Paris, décembre 1924. On joint une carte autographe signée d'Escoffier au même en date du 30 mai 1928.

De la bibliothèque Édouard de Pomiane, avec son ex-libris manuscrit.

Réparation pp. 823-824.



175 ESCOFFIER (Auguste). Ma cuisine. Paris, Flammarion, s.d. [1934]. In-8, percaline verte, jaquette illustrée, présenté dans une chemise à rabat, dos chagrin bordeaux, étui percaline bordeaux bordé de même. (*Reliure de l'éditeur*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE.

Le dernier ouvrage d'Auguste Escoffier (1846-1935) qui fut qualifié de « roi des cuisiniers et cuisinier des rois ». Il renferme 2500 recettes destinées aux maîtresses de maison.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ D'ESCOFFIER À PIERRE ANDRIEU, daté de septembre 1934.

Exemplaire enrichi de :

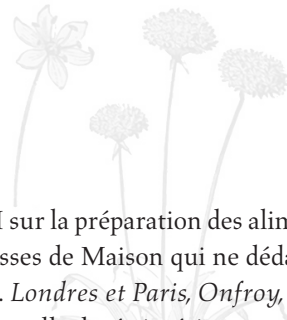
– une lettre autographe signée d'Escoffier à Pierre Andrieu, 21 septembre 1934, 2 pp. in-8. Escoffier lui fait envoyer un exemplaire de *Ma cuisine*, et lui parle de sa santé chancelante dans un P.S.

– une lettre autographe signée d'A. Escoffier à P. Andrieu, 24 octobre 1931, 1 p. 1/2 format in-12.

– une carte-photographie avec dédicace au même (portrait demandé par Andrieu, qu'Escoffier lui fait parvenir comme indiqué dans sa lettre)

– UN BROUILLON DE LETTRE D'ÉDOUARD NIGNON À A. ESCOFFIER : ... Je serai heureux lors de mon prochain voyage à Paris de vous serrer la main et de faire plus ample connaissance, n'êtes-vous cher Mr (mot raturé) l'emblème – princière (dans l'interligne) – la plus imposante de la gastronomie française... ; au dos : recettes de *Choux de Bruxelles à la bourgeoise* dactylographiée.

EXEMPLAIRE PARTICULIÈREMENT DÉSIRABLE VENANT DE LA BIBLIOTHÈQUE DE PIERRE ANDRIEU, critique gastronomique et auteur de plusieurs livres, entre autres sur les vins de Bourgogne, auquel est joint un brouillon de lettre d'un autre monument de la gastronomie, Édouard Nignon.



176 ESSAI sur la préparation des alimens, dont le but est la Santé, l'Économie, & la perfection de la Théorie. A l'usage des Maîtresses de Maison qui ne dédaignent pas de descendre jusqu'au détail de leur ménage, soit à la Ville, soit à la Campagne. *Londres et Paris, Onfroy, 1782*. In-12, maroquin rouge, dos lisse orné, triple filet doré d'encadrement sur les plats, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure pastiche*). 300 / 400

UNIQUE ÉDITION DE CET OPUSCULE ANONYME TRÈS RARE.

C'est un essai s'adressant aux médecins et aux maîtresses de maison. L'auteur commence par un aperçu historique de la cuisine française depuis 1730, où il regrette le schisme malsain de la décoration qui faisait que les aliments étaient trop longtemps dans les mains, « ce qui n'est pas d'une extrême propreté », et de ce fait « d'une digestion laborieuse » (pp. 4-5). Au cours de son étude, il reprend les étapes de la fricassée de poulet en y soulignant les erreurs, donne quelques conseils notamment sur la cuisson des légumes, sur les sauces, etc.

De la bibliothèque de Starhemberg au château d'Eferding, avec ex-libris. Ex-libris O.B.

Réparation angulaire au dernier feuillet.

Livres en bouche, n°190.

177 FAIDEAU (Ferdinand). Le Bien-manger en Aunis et Saintonge. *La Rochelle, À la Rose des Vents, 1936*. In-4, demi-maroquin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos conservés (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Très belle édition, ornée de 44 dessins aquarellés par *Louis Suire* dans le texte, dont un frontispice, une vignette sur le titre et une d'en-tête. Elle a été tirée à 480 exemplaires.

UN DES 25 EXEMPLAIRES SUR ARCHES, avec les illustrations en couleurs et une suite en noir (n° 7).

Bel exemplaire, enrichi d'une seconde suite des illustrations mises en couleurs à la main par l'artiste, signées ou paraphées au crayon ; de deux publicités pour ce livre, le catalogue de l'éditeur des livres illustrés par L. Suire ; et d'une lithographie originale en noir de L. Suire, *Moustiers Ste-Marie*.

Monod, n°4435.

178 FAVRE (Joseph). Dictionnaire universel de cuisine pratique, encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. *Paris, l'auteur, s.d. [1903]*. 4 volumes in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs (*Reliure moderne*). 400 / 500

« LA PLUS GRANDE ENCYCLOPÉDIE CULINAIRE JAMAIS RÉALISÉE » (Oberlé).

Seconde édition corrigée et augmentée, illustrée d'un portrait, de 3 planches teintées et de 2 planches en noir non comprises dans la pagination, et de 2000 figures dans le texte, dont 800 sont nouvelles.

Cet ouvrage indispensable comporte plus de 6000 recettes, renseignements et biographies.

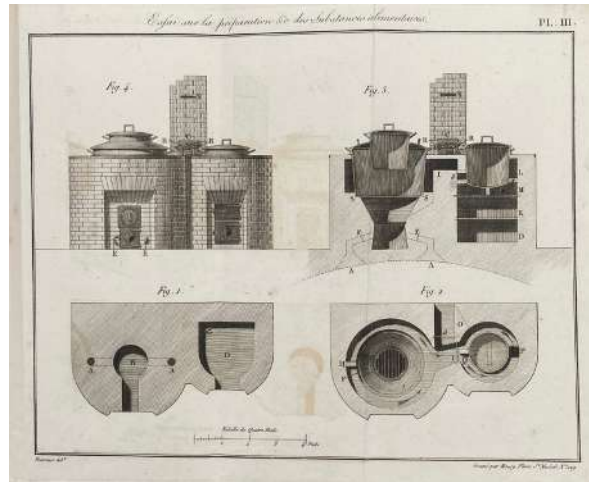
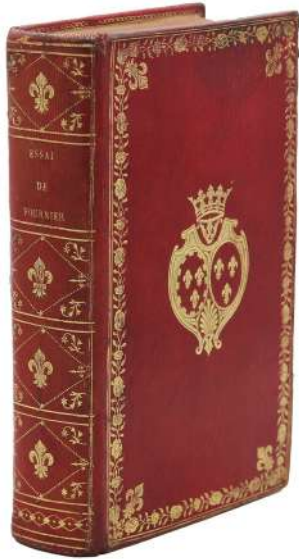
Exemplaire parfaitement complet (les exemplaires sont de compositions différentes, l'auteur étant décédé à 54 ans, le 17 février 1903, pendant l'impression de son livre, et ce fut sa veuve qui assuma l'achèvement de ce grand travail).

Cachets sur les titres : *Vestes de cuisine Thibaut, Maisonneuve et Duchemin*.

Dos uniformément légèrement insolé. Fente réparée au scotch à la p. 85-86 du tome I, 3 ff. jaunis au tome III.

Oberlé, Fastes, n°258.





179 FOURNIER (J.-B.) et L.-S. LE NORMAND. *Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires et sur la construction des fourneaux économiques*. Paris, chez l'auteur, Delaunay, Redon, e.a., 1818. In-8, maroquin rouge, encadrement floral doré avec fleurs de lys aux coins, armoiries centrales dorées, dos lisse orné de pointillés, fleurons et fleurs de lys dorés, pointillés dorés sur les coupes et frise dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE de cet ouvrage rédigé par le physicien Louis-Sébastien Lenormand (1757-1837), d'après Fournier. Celui-ci originaire de Toulon donne ici la recette de la bouillabaisse, plat qu'il « n'est pas rare » de déguster dans les familles de Toulon et de Marseille pour « deux centimes et demi par tête ».

« Cet ouvrage très important traite des soupes économiques, de la cuisine de ménage. Il explique les différentes formules de Helvetius, Vauban et Rumford et donne les propriétés, les usages et les recettes des céréales, légumes secs, herbes, fruits, légumes frais. Recettes de potages, soupes, pélaus, riz au lait. Un chapitre traite des tagliatelles, plusieurs autres donnent des recettes à base de pommes de terre et de maïs » (Oberlé). La seconde partie est consacrée aux différents fourneaux inventés par Fournier ; les trois planches dépliantes, gravées sur cuivre d'après ses dessins, représentent des fourneaux, sous le titre d'*Essai sur la préparation des substances alimentaires*.

L'exemplaire est authentifié du cachet de l'auteur-éditeur, Fournier, au verso du faux-titre.

EXEMPLAIRE AUX ARMES DE MARIE-THÉRÈSE DE FRANCE (1778-1851), DUCHESSE D'ANGOULÊME, DITE « MADAME ROYALE ».

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Oberlé, n°191 – Bitting, 164.

180 GACON-DUFOUR (Marie-Armande-Jeanne). *Recueil pratique d'économie rurale et domestique*. Paris, Fr. Buisson, an XII (1804). In-12, demi-basane fauve, dos orné de faux-nerfs dorés, tranches jonquille (*Reliure ancienne*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE, avec une planche dépliant.

M^{me} Gacon-Dufour (1753-1835), féministe engagée, publia plusieurs manuels d'économie domestique et agricole.

DÉDICACE MANUSCRITE DE L'AUTEUR : *Donné à mon cher Henri, Gacon-Dufour*.

De la bibliothèque A. Garrigues, avec ex-libris.

Mors frottés.

On joint, du même : *Manuel de la ménagère, à la ville et à la campagne, et de la femme de basse-cour*. Paris, Buisson, an XIII (1805). 2 tomes en un volume in-12, demi-basane brune, pièces de titre et tomaison noires (*Reliure ancienne*). Un portrait et une planche dépliant.

181 GARLIN (Gustave). Le Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. Menus, Haute Cuisine, Pâtisserie, Glaces, Office, etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Paris, Garnier, 1887. 2 volumes in-4, demi-marquain aubergine à coins, dos à nerfs orné, têtes dorées, couvertures conservées, non rogné (J. Faki). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DU PLUS RARE DES GRANDS TRAITÉS DE CUISINE DU XIX^e SIÈCLE : 5 000 titres et 700 observations, 330 dessins sur 60 planches, gravés par Blitz.

Cet ouvrage demeure, avec *La Cuisine classique* de Dubois et Bernard, le manuel type de la cuisine française. Il fut écrit pendant la détention de l'auteur, qui, socialiste, fut maintenu en prison plusieurs années après la Commune. « On peut dire que l'ouvrage de Garlin demeurera comme un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants de notre époque » (Vicaire).

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR AU DOCTEUR COUPARD.

Couvertures lavées et remontées, dos légèrement éclaircis.

Vicaire, 386.

182 GARLIN (Gustave). Carte illustrée. Paris, Libr. Garnier, 1889. In-4, percaline rouge, plats ornés d'encadrements en noir, titre et grand fer doré sur le premier plat, et, 4 petits cônes de laiton dorés sur chaque plat. Boite chagrin rouge extérieur et intérieur, plats intérieurs doublés de feutrine rouge (Reliure de l'éditeur). 600 / 800

MODÈLE DE CARTES ET DE MENUS DE TOUTE RARETÉ, à l'usage de MM. les restaurateurs, maîtres d'hôtels, établissements de comestibles, pâtisseries, glaciers, est illustré de 320 dessins en noir gravés par Blitz. Il est bien complet du cahier *Modèle de carte prête à remplir*.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

On joint une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE GARLIN, 2 pages in-12, Paris 16 janvier 1890. Il envoie à son correspondant (Georges Vicaire ?) la première feuille du *Petit cuisinier moderne* et lui demande de réclamer la *Carte illustrée* chez Dancourt « à qui je la remets aujourd'hui même, car elle n'était pas complète hier. »

Quelques rousseurs claires.

Vicaire, 902.

183 GÉRARD (Charles). L'Ancienne Alsace à table. Paris, Berger-Levrault, 1877. Grand in-8, demi-cartonnage blanc glacé avec coins, dos lisse, pièce de titre en marquain rouge, tête dorée. 500 / 600

Seconde édition de cette remarquable « étude historique et archéologique sur l'alimentation, les usages séculaires de l'ancienne province d'Alsace », dont l'édition originale de Colmar (quasiment introuvable) remonte à 1862. Cette édition est augmentée d'une nouvelle préface.

UN DES 50 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE.

Vicaire, 401 – Bitting, 181 – Oberlé, n°516.

184 GOGUÉ (Antoine). Les Secrets de la cuisine française. Paris, Hachette, 1856. In-12, demi-basane marquinée marine, dos lisse orné (Reliure de l'époque). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE RECHERCHÉ présentant des recettes très détaillées.

Le texte est illustré de 45 jolies gravures sur bois par Rouyer.

L'auteur était chef de cuisine du comte de Cayla, de Lord Melville etc.

Cartonnage frotté, quelques pâles salissures et rousseurs éparses.

Vicaire, 414.

185 GOUFFÉ (Jules). Le Livre des soupes et des potages, contenant plus de 400 recettes de potages français et étrangers. Paris, Hachette, 1875. In-12, demi-basane verte, dos à faux-nerfs de pointillés dorés (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE.

Ce recueil contient « plus de quatre cents recettes de potages français et étrangers. »

Des bibliothèques des chefs Émile Bernard à Dole-du-Jura et Raymond Oliver, avec leurs ex-libris.

Quelques légères rousseurs éparses.

Vicaire, 418.

186 GRANDI (Ferdinando). Les 700 potages ou l'art de préparer les soupes, consommés, bisques, purées, garbures, semoules, légumes, farineux, potages de toutes sortes et de tous les pays. Suivi de cent recettes des relevés de cuisine. Paris, P. Lacam, 1902. In-8, cartonnage imprimé, dos de toile rouge (*Reliure de l'éditeur*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, publiée par Pierre Lacam et préfacée par Fulbert Dumonteil.

Portrait de l'auteur en frontispice.

187 GUÉGAN (Bertrand). Le Cuisinier français. Paris, Émile-Paul Frères, 1934. Grand in-8, demi-chagrin brun, couverture (*Reliure moderne*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CE RECUEIL RARE ET RECHERCHÉ des *meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui*, présentant l'histoire des livres de cuisine, de nombreuses anecdotes sur le vin, et 1200 recettes de cuisine française ancienne et moderne, suivie d'une importante bibliographie.

Nombreuses illustrations de Dufy, Dunoyer de Segonzac, Laboureur, Moreau et d'autres, reproductions de gravures anciennes, et une carte gastronomique de la France.

Oberlé, Fritsch, n°239 – Oberlé, Fastes, n°299.

188 GUÉROT (Alfred). La Cuisine et la pâtisserie française. Paris, Flammarion, 1953. Grand in-8, cartonnage bordeaux de l'éditeur. – BOCUSE (Paul). La Cuisine du marché. Hommage à Alfred Guérot. Paris, Flammarion, 1976. In-4, reliure éditeur, jaquette. Ensemble 2 ouvrages dans un étui-double bordé de chagrin bordeaux, chemises demi-chagrin bordeaux, titres dorés. 200 / 300

ÉDITIONS ORIGINALES.

La Cuisine et la pâtisserie française est accompagnée d'une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE D'ALFRED GUÉROT sur papier en-tête des *Cuisiniers de Paris*, datée du 12 mars 1959. On joint aussi une lettre dactylographiée adressée à Daniel Morcette, avec la copie de l'article paru dans *50 millions de consommateurs* de juin 1982 (plagiat par Bocuse du livre de Guérot).

La Cuisine du marché est enrichie d'un ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE PAUL BOCUSE à RAYMOND OLIVER.

On y joint quatre photographies montrant F. Point et sa brigade (dont Bocuse) en 1949, une réception de diplôme par P. Bocuse en octobre 1972 et deux photographies de P. Bocuse lors de réceptions.

189 HAGDAHL (Charles Émile). Illustreret Kogebog. Med forfatterens tilladelse oversatt ved André Lütken. Gjennemset og forsynet med et tillæg ved P. J. Soyer. Kjøbenhavn: P. G. Philipsens forlag, 1883. Grand in-8, demi-maroquin blond à coins, dos à nerfs, pièce de titre de basane verte, tête dorée. (*Reliure moderne*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DANOISE DE CE CÉLÈBRE MANUEL DE CUISINE, illustré de 279 figures.

Soyer fut le chef de bouche du roi du Danemark.

190 HAGGER (Conrad). Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg, Johann Jacob Lotter, 1719*. 4 parties en un fort volume in-4, peau de truie estampée à froid sur ais de bois, tranches bleues, fermoirs (*Reliure allemande de l'époque*). 4 000 / 5 000

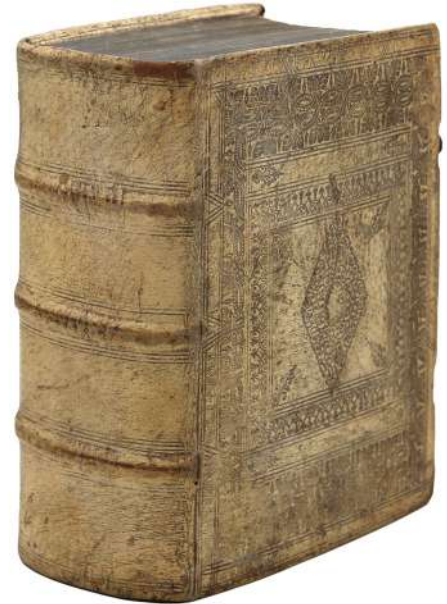
ÉDITION TRÈS RARE ET TRÈS RECHERCHÉE, imprimée en caractères gothiques et ornée de 305 planches.

« Les figures de ce livre fort rare sont des plus curieuses » (Vicaire). La collation que donne Vicaire est légèrement différente de celle ci-dessus. Notre exemplaire semble toutefois bien complet. Schraemli possédait un exemplaire similaire, mais incomplet (1971, n°225). La planche n°204 ne se trouve pas ici, et comme dans d'autres exemplaires connus, il y a à sa place un feuillet blanc. Deux cartons, p. 25 de la seconde partie et planche n°175.

Hagger était le chef du prince-archevêque de Salzbourg. Son travail est divisé en sections sur les soupes, les pâtisseries, les viandes et les plats de poissons.

BEL EXEMPLAIRE AVEC LES FIGURES EN TRÈS BON TIRAGE DANS SA RELIURE ALLEMANDE DE L'ÉPOQUE.

De la bibliothèque Pierre Orsi (1989, n°252), avec ex-libris.



191 HÉLOUIS (Édouard). Les Royal-Diners. Guide du gourmet contenant les menus pour chaque saison avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table. *Paris, Ch. Noblet et E. Dentu, 1878*. Grand in-8, bradel demi-chagrin noir avec coins, dos lisse orné de filets à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

UNIQUE ÉDITION DE CET OUVRAGE RARE, composé par l'ancien chef des rois d'Italie Charles-Albert et Victor-Emmanuel.

Hélouis se propose comme guide des tables des riches financiers, des hôtels aristocratiques et des offices des souverains. Il donne à la fin 235 menus servis à différentes époques chez le roi Louis-Philippe, la reine Victoria, à la Cour d'Italie, chez le prince Carignan.

L'ouvrage est illustré de 24 planches en couleurs représentant des ustensiles et des réalisations.

Plaisant exemplaire en reliure de l'époque.

Vicaire, 441 – Oberlé, n°242 – Bitting, 223 – Cagle, 238.

192 [KETTILBY (Mary)]. A Collection of Above Three Hundred Receipts in Cookery, Physick and Surgery; for the Use of All Good Wives, Tender Mothers, and Careful Nurses. By Several Hands. *London, Richard Wilkin, 1714*. In-8, veau fauve, dos à nerfs orné de filets à froid, décor géométrique à froid sur les plats (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

PREMIÈRE ÉDITION DE CETTE COMPILATION DE RECETTES PAR MARY KETTILBY.

Elle renferme la première recette imprimée de marmelade d'orange (une recette de base : « *it will be a lasting wholesome Sweet-meat for any use* »), et les premières recettes de puddings de prune et à la graisse.

Oxford, p. 54.

193 [KING (William)]. The Art of Cookery, in Imitation of Horace's Art of Poetry. With some Letters to Dr. Lister, and Others: Occasion'd Principally by the Title of a Book Publish'd by the Doctor, being the Works of Apicius Coelius, Concerning the Soups and Sauces of the Antients. *London, Bernard Lintott, [1708]*. In-8, veau fauve, dos à nerfs orné d'encadrements de filets dorés, double filet doré et petits fers d'angle sur les plats, monogramme couronné sur chaque plat, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

PREMIÈRE ÉDITION.

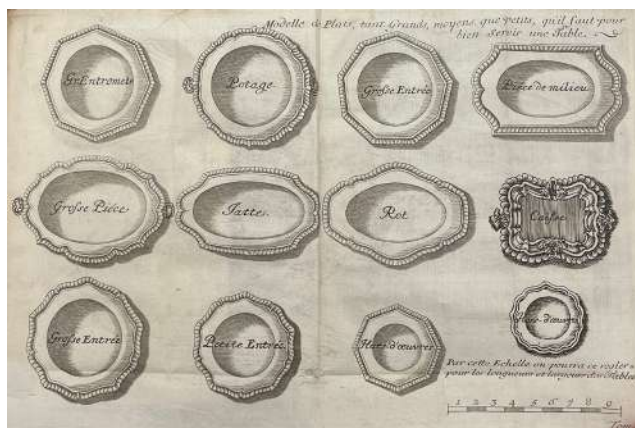
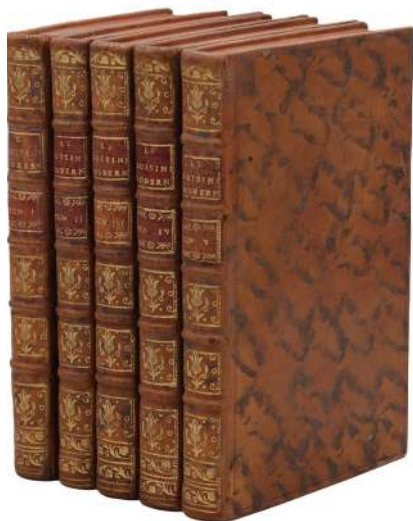
Bitting, 260 – Oxford, p. 51.

194 [KUCHMISTRZ]. Nadworny kuchmistrz polski czyli książka podręczna dla użytku dobrze zagospodarowanego domu i wygody wzorowych gospodyń. *Varsovie, Henrika Hirszel, 1847*. In-8 demi-marouquin rouge à coins, dos lisse orné de filets en long dorés et deux fleurons dorés, pièce de titre marouquin brun, tête dorée, couvertures (*Reliure moderne*). 150 / 200

Le Chef de Cour polonais, ou Manuel pour l'utilisation d'une maison bien développée et la commodité des femmes au foyer exemplaires.

Bel exemplaire, sans les quatre planches qu'indique Vicaire (par erreur ?). La collation est conforme à l'exemplaire de la Biblioteka Narodowa.

Vicaire, 484.



195 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... Seconde édition, revue, corrigée & augmentée. *La Haye, aux dépens de l'auteur, 1742*. 5 volumes in-8, veau marbré, dos à nerfs orné, pièces de titre marouquin rouge et de tomaisson marouquin havane, filet doré sur les coupes, tranches rouges, étui moderne bordé de veau fauve marbré (*Reliure de l'époque*). 3 000 / 4 000

ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE, RARE, D'UN DES PLUS IMPORTANTS TRAITÉS GASTRONOMIQUES DU XVIII^e SIÈCLE.

Il décrit plus de 2000 recettes. La première édition française, parue en 1735 après une édition anglaise en 1733, comportait 4 volumes (11 planches et 4 tableaux de menus). Pour cette édition, le cinquième volume comprend 327 recettes nouvelles, l'auteur l'annonce : « j'ai recueilli ce qu'il y a de meilleur dans mon livre, et on le trouve à la fin du V^e tome avec des remarques ».

Elle est illustrée de 13 grandes planches dépliantes représentant des modèles de plats, surtout et pots à oïlle, de tables dressées pour douze à cent couverts dont l'une mesure jusqu'à 122 m ; elle comprend également 7 menus imprimés sur 5 planches dépliantes.

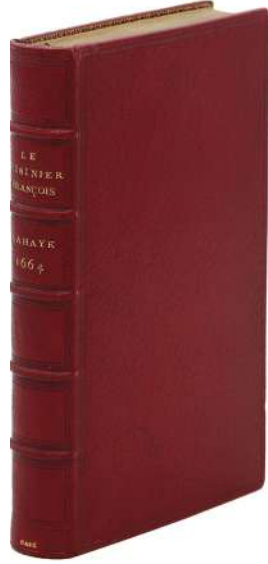
Vincent La Chapelle (1690 ou 1703-1745), après avoir servi Lord Chesterfield, homme d'état anglais, devint chef de cuisine de Guillaume IV, prince d'Orange-Nassau, dédicataire de cet ouvrage. L'auteur insiste sur la nécessité d'un raffinement nouveau dans le goût et dans la présentation, pour une cuisine moderne ; il introduit une ouverture vers les cuisines étrangères (anglaises, hollandaises, italiennes, polonaises et allemandes), et même les recettes exotiques, rustiques ou improvisées qu'il découvrit lors de ses voyages en Inde ou sur l'île Bourbon.

Critiquant fortement, dans l'Avertissement, un ouvrage paru en 1739 à Paris, en 3 volumes, le *Cuisinier royal et bourgeois* annonçant fièrement « augmenté des nouveaux ragouts par le Sieur Vincent La Chapelle », La Chapelle décrypte (tome V, chap. XV) quelques-unes des recettes de ce dernier en soulignant les erreurs : « j'ai eu soin que ce volume où je relève les bévues de ce Galant homme ne fut pas uniquement employé à un usage si frivole... l'auteur du *Cuisinier royal et bourgeois* verra des choses au-dessus de sa portée ».

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec son ex-libris sur chaque volume (qui est en sorte un second Vincent La Chapelle et à qui les moyens de fortune permettaient de n'acheter que des exemplaires exceptionnels).

Petite tache marginale sur les premiers ff. du tome III.

Vicaire, 868 – Livres en bouche, n°205.



196 LA VARENNE (François-Pierre de). *Le Cuisinier françois... Par le sieur de La Varenne, escuyer, &c.* Dernière édition augmentée et corrigée. *Ma Haye (sic), Adriaen Vlacq, 1664.* Petit in-12, maroquin rouge, dos à nerfs, caissons de filets à froid dans les entre-nerfs, double filet à froid d'encadrement des plats, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Capé*). 1 200 / 1 500

« Le libraire Adriaen Vlacq s'empara très tôt du texte de La Varenne et en publia deux éditions, aujourd'hui célèbres pour leur très grande rareté » (*Livres en bouche*).

« Cette édition, la plus estimée de toutes, se classe parmi les Elzéviros : elle forme en quelque sorte le pendant du *Pâtissier françois* » (Vicaire).

BEL EXEMPLAIRE BIEN RELIÉ PAR CAPÉ, IL EST CITÉ PAR VICAIRE.

Des bibliothèques C. Pieters, du baron de Belet et Léon Lambert, avec ex-libris.

Vicaire, 497 – Livres en bouche, n°107.

197 [LA VARENNE (François-Pierre de)]. *L'École des ragouts, ou Le Chef d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, et du confiturier.* Lyon, Jacques Canier, 1675. In-12, vélin ivoire à rabat, titre à l'encre au dos (*Reliure pastiche*). 300 / 400 ÉDITION RARE, qui n'est signalée par aucun bibliographe.

Peignot décrit une édition lyonnaise à la même date chez B. Deville.

La première édition est parue chez le même éditeur en 1668 et a la même pagination suivie : *Le Cuisinier méthodique*, pp. 1 à 166 – *Le Pâtissier françois*, pp. 167 à 372 – *Le Confiturier françois* (avec *La Manière de plier toute sorte de linge de table*), pp. 373 à 458.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

Vicaire, 503-504 (pour les éditions de 1668 et 1688).

198 LA VARENNE (François-Pierre de). *Le Vray Cuisinier François enseignant la manière de bien appreter et assaisonner toutes sortes de viandes, grasses et maigres, légumes et pâtisseries en perfection etc.* Augmentée d'un nouveau *Confiturier*, qui apprend à bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides, de Compostes, de fruits, de dragées, breuvages délicieux, et autres délicatesses de bouche. Le Maistre d'Hostel et le Grand Ecuyer-Tranchant, Ensemble d'une table alphabétique des matières qui sont traitées dans tout le livre. Nouvelle édition. Amsterdam, Mortier, s.d. [vers 1690]. In-12 veau brun granité, dos à nerfs orné de filets, fleurons et pièce de titre, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Ouvrage orné d'un beau frontispice gravé, de 7 planches dépliantes et de 12 figures à pleine page.

Il contient in fine *Le Sommelier royal, qui enseigne ce qui est de sa charge et la manière de bien plier le linge de table.*



199 LAROCHE (Henry-Jean). *Cuisine*. Paris, *Art et métiers graphiques*, 1935. Grand in-4, broché, couverture, chemise et étui d'éditeur en papier glacé imitant la toile cirée. 1 000 / 1 200

UNIQUE ÉDITION DE CE RECUEIL DE 117 RECETTES sélectionnées par l'auteur, originaire du Périgord, amateur d'art et de cuisine. Les recettes, en partie de sa cuisinière, Hélène Dumont, sont présentées sur des papiers de textures et de couleurs différentes. L'ouvrage est orné de 6 lithographies d'Édouard Vuillard, 6 eaux-fortes de *Dunoyer de Segonzac*, 6 eaux-fortes d'André Villebœuf.

C'EST UN DES RARES OUVRAGES – ET LE SEUL DE GASTRONOMIE – ILLUSTRÉS PAR VUILLARD. « Of the less than a dozen lithographs Vuillard produced between 1900 and 1940, six are contained in this cookbook by his friend Laroche. The Château de Clayes, which belonged to Jos Hessel, for many years Vuillard's dealer, served as a background for the lithographs characteristic of Vuillard's intimate style » (*The Artist and the Book*).

Tirage à 170 exemplaires, celui-ci un des 150 sur vélin d'Arches.

Étui légèrement frotté et fendillé.

200 [LEBAS (J.)]. *Festin joyeux, ou la Cuisine en musique*. Paris, *Lesclapart Père et Lesclapart Fils*, 1738. 2 parties en un volume in-12, veau fauve marbré, dos lisse orné, pièce de titre bordeaux, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE RARE DU PREMIER RECUEIL DE RECETTES EN CHANSONS.

« Cet ouvrage, écrit l'auteur, pourra servir d'amusement & de récréation, aussi utile qu'agréable, puisqu'en chantant vous pourrez, Mesdames, enseigner à faire des ragoûts & sausses à quelqu'uns de vos sujets subalternes pour vous réjouir. »

Ce livre offrant quelque 145 recettes est rédigé en vers et destiné à être chanté ; à cette fin, l'auteur a fait graver 24 pages de musique avec indication des airs sur lesquels entonner ses recettes.

La planche gravée et repliée représente une *table de quatorze à quinze couverts, servie de trois services à treize*.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran. Ex-libris de Goigne.

Vicaire, 360 – *Livres en bouche*, n°197 – *Bitting*, 277.

201 LECOINTE (Jourdan). *La Cuisine de santé, ou Moyens faciles et économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre*. Paris, *Briand*, 1790. 3 volumes in-12, brochés, papier marbré de l'époque, sous un étui moderne réalisé avec du papier marbré ancien. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CE TRAITÉ IMPORTANT par ses vraies découvertes autour des modes de cuisson et des assaisonnements.

Il a été republié sous le titre *Le Cuisinier royal* en 1792 !

Vicaire, 507 – *Livres en bouche*, 227 – *Bitting*, 278 – *Cagle* 246.

202 LECOINTE (Jourdan). La Santé de Mars, ou moyens de conserver la santé des troupes... d'assurer la salubrité des hôpitaux militaires et de produire un surcroît de population suffisant pour tenir complets tous les régimens du royaume. Paris, Briand, 1790. In-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE DU DERNIER OUVRAGE DE JOURDAN LECOINTE (dont il n'existe aucune biographie), l'auteur de *La Cuisine de santé* et de *La Pâtisserie de santé*, les derniers grands manuels de l'ancien régime.

C'est un livre d'un plus curieux, traitant, comme il se doit de la nourriture et de la boisson des soldats (ce doit être le premier manuel de cette importance), de la table des officiers, au pain de la viande, des marmites... mais aussi du libertinage.

Lecointe rejoint là Restif avec un système de maisons publiques (sérails) et de reproduction des beaux hommes nécessaires à l'armée (chaque année 30 000 enfants à l'État, pour faire la plus belle armée d'Europe !). La valeur militaire, les habillements, la formation d'un camp, les chariots pour les blessés, les pansements, les maladies de l'âme, le mal du pays (une sorte de Croix rouge avant la lettre, sur le champs de bataille – et l'organisation complète d'hôpitaux « modernes »).

L'exemplaire comporte bien la grande planche dépliant.

De la bibliothèque L. Guillemeau, 1789, avec ex-libris.

Quelques rousseurs.

203 LECOINTE (Jourdan). La Pâtisserie de santé, ou moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de pâtisseries de la manière la plus délicate et la plus salutaire. Paris, Briand, 1792. 2 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches marbrées. (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Deuxième édition, la première ayant paru en 1790. Elle est EXTRÊMEMENT RARE.

« En tête, on trouve en guise de préface, un Hommage à la beauté du sexe. L'auteur, un médecin, s'inquiète des nombreuses maladies nerveuses et vapeurs des femmes du monde, causées par l'ennui et la monotonie de leur existence. Il leur conseille de s'occuper l'esprit en réalisant des pâtisseries : « Femmes aimables et charmantes, que l'ennui ou les douleurs dévorent, sortez du fauteuil meurtrier qui consume le printemps de vos jours. Que ces moules destinés à former tant de friandises, cessent d'être maniés par des mains souvent dégoûtantes, que le sucre, le jasmin et les roses soient désormais mariées par la main des grâces... » (Cat. Lacam, n°118).

Grande planche dépliant gravée en taille-douce représentant la coupe d'un four et de nombreux ustensiles de cuisine.

Fines restaurations, feuillets de garde renouvelés avec du papier marbré de l'époque.

Vicaire, 506.

204 LEONARDI (Francesco). Apicio moderno. Edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta da l'autore. Roma, Nella stamperia dei Giunchi, presso Carlo Mordacchini, 1807-1808. 6 volumes in-8, demi-veau brun à coins, dos à nerfs ornés, tranches peignées. (*Reliure de la fin du XIX^e siècle*). 400 / 500

SECONDE ÉDITION, EN PARTIE ORIGINALE (la première date de 1790). Ce traité est un des plus rares de la littérature culinaire et une des œuvres majeures du XVIII^e siècle.

L'auteur (vers 1730-après 1816) devint chef du prince Grigorij Grigorevic Orloff et, à sa mort en 1783, chef personnel et maître de cérémonie de l'impératrice Catherine II. En 1791, il est de retour à Rome, travaillant comme chef personnel du cardinal de Bernis. En 1803, il est en Autriche, à la suite du prince Soltikoff, et en 1804, il est à Naples, comme chef du duc de Gravina, jusqu'à l'arrivée des Français et le départ de son maître pour la Sicile en janvier 1806. Il retourne ensuite à Rome où il travaille comme maître de cérémonie au somptueux banquet donné par le pape Pie VII au palais du Quirinal pour l'empereur d'Autriche, François Ier, à l'occasion de sa visite d'État à Rome au printemps 1816.

Leonardi a été le premier grand chef à utiliser régulièrement des tomates et il a revendiqué l'invention de la combinaison napolitaine classique de pâtes avec des tomates. Ce qui est certain, c'est que sa sauce, faite de tomates sans pépins mijotées avec des oignons, du céleri, de l'ail et du basilic, est encore utilisée de nos jours dans beaucoup de plats.

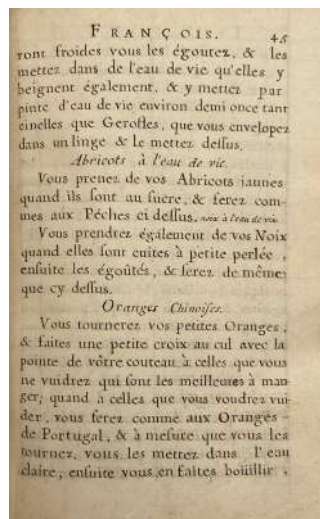
Accroc à la coiffe tome II ; mouillure au tome III ; quelques rousseurs éparées.

Pas dans Vicaire. – Westbury 132 (A2).

205 [MANUSCRIT]. [BRÉBANT (Théophile) et Édouard NIGNON]. Livre de recettes appartenant à Théophile Brébant. *Fait le 1^{er} novembre 1849. Paris 1849.* Registre (30,5 x 20 cm) relié en cuir retourné vert, dos muet. 500 / 600
 Manuscrit débutant par une belle page de titre calligraphiée par Brébant, suivie de un feuillet blanc orné d'une petite esquisse féminine, 43 feuillets de recettes de la main de Th. Brébant, 1 page : recette « Croissant des boulangers » de la main d'E. Nignon ; 1 page : *Recette de cuisine par E. Nignon de Nantes / Ce livre me fut offert par Monsieur Brébant lui-même dans une visite que je lui fit trois mois avant de mourir, en souvenir du temps que je passais chez lui en qualité de commis saucier en 1887. / Ce livre était pour lui un guide quand on lui demandait un menu. / E. Nignon / Entremetier chez Noel et Pelegri (?) 1889 et 1890.*

Suivent 18 recettes sur feuillets montés sur les ff. suivants la plupart datés de 1873-74, une liste d'opéras-comiques, avec l'indication « Casteltown » et 2 esquisses de femmes de profil, un f. « Castetown » couvert de noms de villes et de prénoms, ainsi que la date de 25 7^{bre} 1857 ; 2 petite notes en anglais ; menu pour un dîner de 18 couverts ; un brouillon de menu ; un petit cahier de 8 pages in-16 de recettes manuscrites ; Prix courant des vins en barrique 1878-79, Caudeyrans, fournisseur de l'ambassade britannique ; 7 petites notes sur 2 ff. ornés de fleurs de lys, et enfin, *Le Trombinoscope de Touchatout*, n°197, consacré à Paul Brébant.

Nous ne nous expliquons pas le prénom de « Théophile ». Les 16 premières pages ont des en-têtes soignés, comme l'est le titre. La note d'Édouard Nignon semble bien confirmer que ce recueil de recettes et menus est dû à Paul Brébant.



206 [MANUSCRIT]. *Le Confiturier françois où l'on apprend à confire toutes sortes de Fruits, tant secs que liquides ; & divers Ouvrages de Sucre qui sont du fait des Officiers et Confiseurs.* S.l.n.d. [vers 1750]. In-8, veau brun, triple filet doré avec fleurons d'angles, fine dentelle d'encadrement à froid, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 1 500 / 2 000

MANUSCRIT UNIQUE EN SON GENRE, son auteur l'ayant calligraphié en imitant scrupuleusement les caractères d'imprimerie (y compris justification du texte, bandeaux, lettrines etc.).

Ce type de manuscrit, parfois rencontré pour des ouvrages religieux, est SANS DOUTE UNIQUE DANS LE DOMAINE CULINAIRE. L'ouvrage est l'œuvre d'un confiseur-cirier (le papier est encore imprégné de l'odeur de cire), d'où la présence de plusieurs recettes relatives à la cire et aux bougies.

D'après nos recherches, même si le titre s'inspire du livre de Massialot sur le sujet, il ne s'agit pas d'une transcription de recettes figurant dans d'autres ouvrages, mais de recettes originales : cerises à mi-sucre, huile de Vénus, ratafia anglais bouilli, conserve de pied de chat, oranges chinoises, etc.

DE LA COLLECTION DU CÉLÈBRE CUISINIER NORVÉGIEN HROAR DEGE, dispersée en 2005.

Recettes prises à Châlons sur Marne Maison Bourguignon

207 [MANUSCRIT]. Petit Mémorial de Cuisine. S.l.n.d. [vers 1750]. In-8, basane brune, dos orné, chemise et étui (Reliure de l'époque). 600 / 800

TRÈS INTÉRESSANT MANUSCRIT INÉDIT, ÉCRIT VERS 1750 par un moine pour ses frères, « de ceux qui sont occupés au temporel ». La « façon simple et frugale » de préparer les mets est tout simplement celle d'un cordon-bleu, il ne fait, d'ailleurs pas en exagérer le coté économique. Ce frère devait avoir une grande réputation, il avait donné des cours et des recettes écrites qui avaient été recopiées par plusieurs. Notre moine a une grande habitude des marinades, des sauces simples, fricandeaux, boudins, andouilles, coulis de racines, potage aux grenouilles, aux écrevisses, aux moules, concombres fricassés, les pomme de terre « dont on fait plus d'usage à présent qu'autrefois », « bonne eau pure pour faire cuire le poisson », maquereaux aux groseilles, crème au giger (gésier de volaille), terrine à la paysanne... À la fin il énonce 12 axiomes concernant : la souoe grasse, les liaisons de jaune d'œuf, le bouquet garni, la viande rotie, le verjus, le beurre fondu.

RECUEIL TOUT À FAIT EXCEPTIONNEL : on ne signale aucun manuel à l'usage des couvents.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

208 [MANUSCRIT]. [Recettes grecques]. Fini le 24 juin 1897. Cahier de 172 recettes de cuisine grecque (21,5 x 16,5 cm), 145 pp. manuscrites, suivies de 42 pp. blanches, puis 9 pp. de « Table des Mets » et 11 pp. blanches et, sur le dernier feuillet, la « Note » transcrite ci-après. Couverture carton souple, présenté dans une chemise à petits rabats de cuir havane, intérieur doublé d'un tissu de bandes de couleurs et décorations différentes, le tout dans un étui de même cuir, dos « livre » avec auteurs, titre et trad. doré. 200 / 300

Note. La plupart de ces recettes ont été tirées du livre de Mr Stanatis Platis intitulé Grande cuisine et pâtisserie au Pirée (Grèce) en 1892 par l'éditeur Th. S. Phintakis. L'auteur du livre, très bon chef, mais littérateur médiocre, a pris part à plusieurs expositions alimentaires et culinaires et il y a obtenu entre autres récompenses trois médailles : une d'or, une de vermeil et une d'argent. D'autres recettes sont dues à l'amabilité d'un autre chef Mr Nikitas Vambas, d'une compétence et d'une supériorité beaucoup plus gracieuses que celles de M. S. Platis, dans tout ce qui concerne la cuisine et la pâtisserie orientale. Traduit du grec par Jean G. Xiradaky, 24 rue des Boulangers, Paris.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

209 [MANUSCRIT]. Trois cahiers de recettes. 150 / 200

Recettes d'apprentissage de Louis Bourguignon, 1880, Chalons-sur-Marne. Cahier in-8 de 50 pp. mss. de recettes. Louis Bourguignon fut le directeur de l'Écu de France dans les années 1930.

Douceurs de M^{me} Marel, à Chaumont. Cahier petit in-8 de 24 pp. mss. suivies de 3 recettes sur feuillets remontés. Recettes écrites par Rose Beffroy de Reigny, épouse Marel (1783-1857). Note de son arrière petit fils Georges Fontaine.

Recettes de Cuisine de guerre – 1914-1919 – allemandes, traduites sur l'unique exemplaires appartenant aux Archives du Musée de la Guerre (Fondation H. Leblanc). In-8 de 92 pp. mss., cartonnage à la bradel.

3

Brioche



210 [MARIN (François)]. *Les Dons de Comus, ou Les Délices de la table...* Paris, Prault fils, 1739. 2 ouvrages en un volume in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME DE CE TRAITÉ CAPITAL POUR LA CUISINE MODERNE, illustrée d'un frontispice gravé par Le Bas (non signé) : *Les Attributs de la bonne-chère*.

Épuisé dès sa sortie, cet ouvrage connaîtra plusieurs rééditions, considérablement augmentées. Elle comporte en avertissement, une intéressante histoire de la cuisine attribuée par Barbier et Vicaire à deux jésuites, les Pères Brumoy et Bougeant ; dans le catalogue *Livres en bouche*, elle est nouvellement attribuée à Meusnier de Querlon.

François Marin, protégé de Madame de Pompadour, dirigea les fourneaux de Madame de Gesvres avant de devenir le maître d'hôtel du maréchal Charles de Rohan-Soubise (1715-1787). C'est également UN DES PLUS IMPORTANTS RECUEILS DE RECETTES DU XVIII^e SIÈCLE, AVEC PLUS DE 1500 CRÉATIONS ; elles sont remarquables surtout par l'attention portée à la qualité de l'assemblage des goûts.

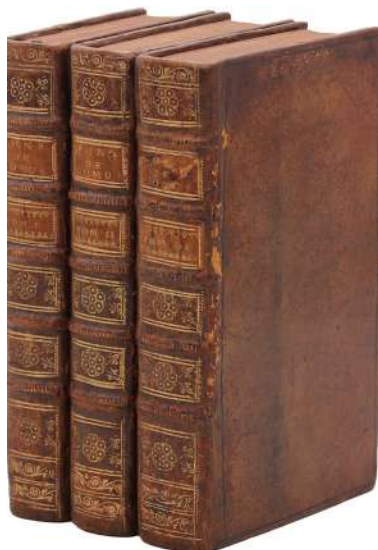
On a relié à la suite : [BOURBON (Louis-Auguste de)]. *Le Cuisinier gascon*. Amsterdam [Paris], 1740.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage anonyme dédié au prince de Dombes, Louis-Auguste de Bourbon (1700-1755), l'un des meilleurs cuisiniers de France d'après l'épître dédicatoire.

Selon la tradition, ce livre est sorti de la plume même de ce prince. Petit-fils de Louis XIV et de Madame de Montespan, Louis-Auguste de Bourbon a exercé ses talents de cuisinier à la table du roi Louis XV. *Le Cuisinier gascon* donne deux cent dix-sept recettes dont certaines sont « désignées sous des noms pittoresques » (Vicaire), tels les Bignets bachiques, les Yeux de veau farcis au gratin, le Poulet en Chauve-Souris, le Veau en crotte d'âne roulé à la Neuteau, etc.

DEUX ÉDITIONS ORIGINALES RARES RELIÉES EN UN VOLUME.

Le frontispice des *Dons de Comus* est un peu court de marge. Discrètes restaurations à la reliure.



211 MARIN (François). Suite des Dons de Comus, ou l'Art de la Cuisine réduit en pratique. Paris, Pissot, 1742. 3 volumes in-12, basane havane marbrée, dos à nerfs, compartiments ornés de fleurons dorés, pièces de maroquin rouge, tranche rouge (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE D'UN DES OUVRAGES LES PLUS IMPORTANTS DU RÈGNE DE LOUIS XV.

Il suffit de lire cet ouvrage et de lire *Les Dons de Comus*, volume publié 3 ans plus tôt, pour constater, contrairement à ce qui a été dit et écrit jusqu'alors, que cet ouvrage en 3 volumes n'est pas du tout une réédition du petit volume précédent, publié chez Prault fils. La boutique de la veuve Pissot est située juste en face de la sienne et il est impossible que la Prault ait ignoré la production des trois volumes. Cependant, et toujours contrairement aux dires de bibliographes et libraires, le frontispice a été regravé d'après celui de Le Bas (un personnage central a été ajouté au premier plan, offrant des légumes) ; l'éditeur n'a donc pas pu se procurer l'ancien tirage de la première planche.

On a seulement attribué « gratuitement » les deux ouvrages à F. Marin, lequel aurait été maître d'hôtel du Prince Charles de Rohan-Soubise (l'ami de cour du roi). La préface est attribuée à Meusnier de Querlon, l'auteur des *Soupers de Daphné*. Dans la préface du présent ouvrage (p. XLIX) est inscrit : « L'ouvrage que je donne aujourd'hui est exactement la suite des *Dons de Comus* ».

C'est un ouvrage très complet offrant un éventail de plus de 1 500 recettes bien décrites.

Quelques légères traces claires dues au papier employé et antérieures à l'impression, rendu un peu plus savoureux par 4 marques d'appartenance à la même personne, dont : *Ce livre appartient à moy Claude Pierre Mortier de Rive de Gié en Lionnais, bon garçon. Ceux qui le trouveront à lui le rendron, et il leur païra bien gracement leurs peines, fait à Verdun, ce 10 février mil sept cent quarante huit, Claude Pierre Mortier 1748.* Autre ex-libris manuscrit : *Ce livre appartient à moi qui m'appelle Claude Pierre Mortier, traiteur à Verdun le 14 aout 1748.*

Petites restaurations, très bien faites, à la reliure. Rousseurs et cernes claires.

212 [MARIN (François)]. Les Dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique. Nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur. Paris, Pissot, 1750. 3 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomaison maroquin brique, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

Cette nouvelle édition contient la préface rédigée par Meunier de Querlon.

Marin fut un précurseur de la cuisine moderne, « la cuisine moderne est une espèce de chymie. » (p. xxii). « Il faut qu'un bon cuisinier] connaisse exactement les propriétés de tout ce qu'il emploie, pour pouvoir corriger ou perfectionner les alimens... » (p. xxiii).

De la bibliothèque Léon Lambert, avec ex-libris Deuzel (1966, n°275).

Vicaire, 285.

213 [MASSIALOT (François)]. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, avec la manière de bien ordonner un dessert. Paris, Charles de Sercey, 1698. In-12, veau brun granité, dos à nerfs orné, tranches jaspées (Reliure de l'époque). 200 / 300

Seconde édition, corrigée et augmentée, de ce classique de la littérature gastronomique originellement paru en 1692.

Une planche dépliant hors texte représente une table chargée de victuailles.

Signature ancienne en pied de la p. 89. Reliure restaurée, gardes renouvelées.

Vicaire, 454.

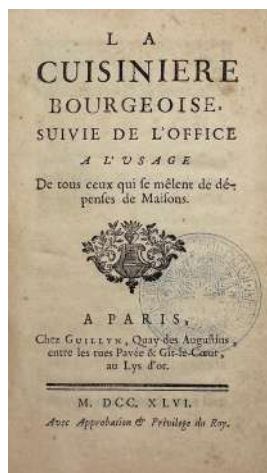
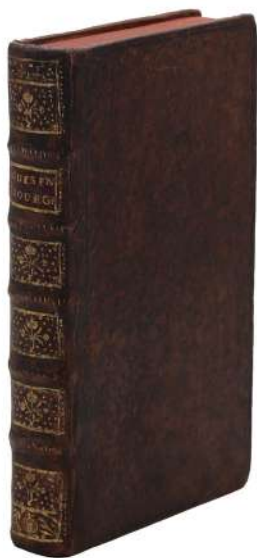
214 [MASSIALOT]. Le Confiturier royal, ou Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs et les Fruits. Paris, Veuve Savoye, e.a., 1776. In-12, veau blond, dos orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque). 200 / 300

Cinquième édition, revue et corrigée, de cet ouvrage de référence sur les confitures, les fruits confits, les compotes, les liqueurs, les gelées, les biscuits et autres caramels.

Ouvrage illustré de 3 jolies planches dépliantes.

DE LA BIBLIOTHÈQUE DE LA BARONNE DE HEUSCH DE LA ZANGRYE, CHANOINESSE DE NAMUR, avec ex-libris manuscrits et étiquette.

Vicaire, 455.



215 [MENON (Joseph)]. La Cuisinière bourgeoise, suivie de L'office a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Paris, Guillyn, 1746. In-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE DE CET IMPORTANT TRAITÉ dont le succès fut énorme au XVIII^e siècle. C'EST L'UN DES PREMIERS LIVRES DE CUISINE AU SENS MODERNE DU TERME.

Dans la Préface, l'auteur écrit : « Après avoir fini mon troisième tome du nouveau Traité de la cuisine, je ne comptois plus écrire sur cette matière ; cependant je n'ai pas pu refuser à la demande de plusieurs personnes de distinction qui m'ont engagé à donner au public une Cuisine Bourgeoise comme etante (sic) du goût de beaucoup de grands Seigneurs, principalement de ceux qui ont soin de leur santé ». Menon donne des instructions pour les quatre saisons de l'année suivies de recettes de potages, du bœuf, du mouton, du veau, du cochon, de l'agneau, des volailles, du gibier, du poisson, des légumes, des œufs, du beurre, du fromage, des laitages, de la pâtisserie, des coulis, de l'office, des compotes, des confitures, des ratafias, des glaces...

Paraphe de Menon en pied de la page 1 de texte.

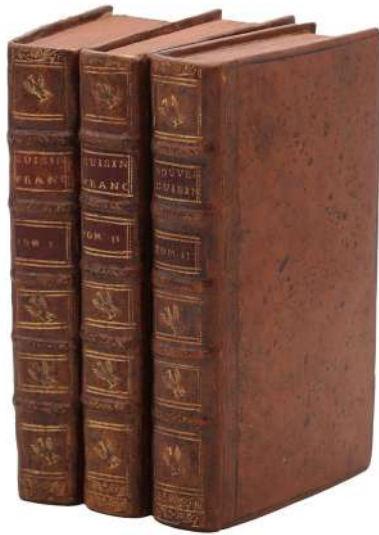
Cachet de collègue.

216 [MENON (Joseph)]. Le Manuel des officiers de bouche, ou le précis de tous les Apprêts que l'on peut faire des Alimens pour servir toutes les Tables, depuis celles des grands Seigneurs jusqu'à celles des Bourgeois... Paris, Le Clerc, 1759. In-12, basane fauve mouchetée, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage qui ne fut jamais réimprimé.

Exemplaire dont l'approbation est datée du 30 octobre et le privilège le 30 novembre 1758,

Vicaire 593 – Bitting, 321.



217 [MENON (Joseph)]. Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus ; où l'on apprend ce que l'on doit servir suivant chaque Saison, en gras, en maigre, & en pâtisserie... Paris, Michel-Etienne David, 1739. – La Nouvelle cuisine, avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année... Pour servir de continuation au Nouveau traité de la cuisine. Paris, David père, 1742. 3 volumes in-12, basane fauve flammée, dos à nerfs ornés de filets dorés et oiseau en vol dans les entre-nerfs, filet à froid d'encadrement sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.

Exemplaire complet du troisième tome, publié trois ans plus tard sous un titre différent, en reliure uniforme de l'époque. Il porte la mention *Troisième tome*. Conforme à la description de Vicaire.

On ne sait quasiment rien de la vie de Joseph Menon. Comme le titre l'indique, Menon incarne la nouvelle cuisine du XVIII^e siècle. Dans cet ouvrage, un millier de recettes sont précédées de 24 menus répartis par mois pour des tables de 14 à 80 couverts. Les 12 planches représentent des plans de table, où le décor central est mentionné.

Quelques très rares rousseurs éparses ; pp. 433-4 : petite restauration au coin sup. (ou défaut du papier, celui-ci, comme la p. 447-8 semble plus fin). Ancienne marque de pliure au coin supérieur du cahier Oo.

Vicaire, 588-589. – *Livre en bouche*, n^{os} 199 et 204.

218 [MENON (Joseph)]. La Science du Maître d'hôtel confiseur. Paris, Paulus-du-Mesnil, 1768. In-12, veau marbré, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

BEL EXEMPLAIRE DE CETTE SUITE DU MAÎTRE D'HÔTEL CUISINIER, « avec des observations sur la connaissance et les propriétés des fruits ».

L'ouvrage, très complet (plus de 600 recettes), présente les confiseries les plus variées : biscuits, gaufres, dragées, pralines, macarons, marmelades, sirops, liqueurs, ratafias, mousselines, biscotins, massepains etc. Il est divisé en quatre parties principales subdivisées selon les saisons. La fin du recueil est consacrée aux « ouvrages de toutes les saisons ».

Ouvrage illustré de 5 planches dépliantes représentant des plans de table.

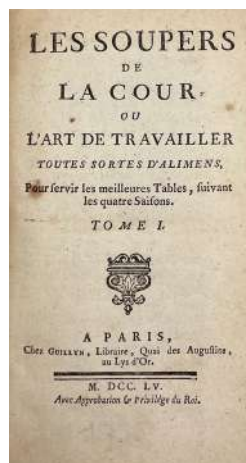
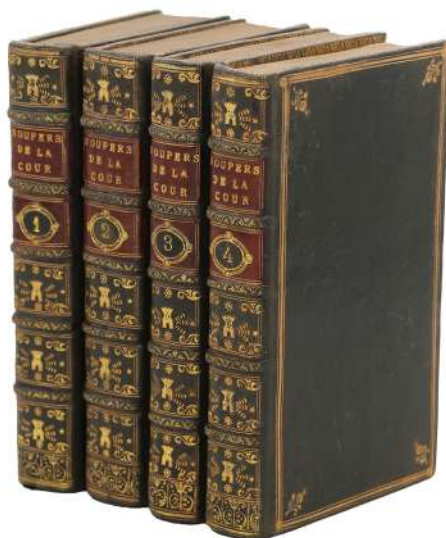
Vicaire, 590 – Oberlé, n^o120 – *Livres en bouche*, n^o209.

219 [MENON (Joseph)]. La Science du Maître d'hôtel cuisinier. Paris, Paulus-du-Mesnil, 1749. In-12, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de menus et de plus de 800 recettes, avec des observations sur la connoissance & propriétés des Alimens.

Signature autographe de l'auteur au début des pages de texte.

Vicaire, 590 – *Livres en bouche*, n^o208.



220 [MENON (Joseph)]. Les Soupers de la cour, ou L'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre Saisons. Paris, Guillyn, 1755. 4 volumes in-12 (165 x 95 mm), maroquin vert, dos à nerfs ornés de fleurons et tours dorés dans les entre-nerfs, dentelle dorée sur les nerfs, pièces de titre et de tomaïdon mar. brique, la tomaison est frappée sur une pièce de maroquin vert mosaïquée dans la pièce brique ; triple filet doré d'encadrement avec fleurons d'angles dorés sur les plats, dentelle dorée intérieure et sur les coupes, tranches dorées (Reliure pastiche). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE DE CE CHEF-D'ŒUVRE DE LA LITTÉRATURE CULINAIRE, dont Vicaire signale la rareté.

L'exemplaire comporte bien le paraphe autographe de l'auteur en pied de la première page de l'Avertissement.

BEL EXEMPLAIRE EN MAROQUIN VERT.

Ex-libris manuscrit F. Thornemann sur un feuillet de garde du tome IV.

Rahir, Bibliothèque de l'amateur, p. 535 – Vicaire, 591 – Cagle, 344 (erreur de collation pour le tome I) – Livres en bouche, n°212.

221 [MENON (Joseph)]. Les Soupers de la cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons. Paris, L. Cellot, 1778. 3 volumes in-12, vélin ivoire, tranches marbrées (Reliure de l'époque). 1 000 / 1 200

Seconde édition de cet important recueil, qui fut publiée pour la première fois en 1755 : « ses menus saisonniers [...] mentionnent la décoration des repas [...]. Plus de deux mille recettes concernent viandes, poissons, pâtisseries, huîtres, omelettes et l'office (conserves, confitures, pastillages et sables décoratifs). Le service est indiqué en marge. La diététique est absente. » (Livres en bouche).

Vicaire 591 – Bitting 321 – Livres en bouche, 212.

222 [MENON (Joseph)]. Traité historique et pratique de la cuisine, ou Le Cuisiner instruit... Suivi d'un petit abrégé sur la manière de faire les confitures liquides et autres desserts de toute espèce. Paris, Cl.-J.-B. Bauche, 1758. 2 volumes in-12, basane marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre rouges et de tomaïsons vertes, filet à froid sur les plats, tranches rouges (Reliure de l'époque). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE, anonyme, illustrée de 4 planches dépliantes.

Le premier tome s'ouvre sur une série de tables diverses et de menus ; suivent les parties consacrées à la dissection, les jus, les coulis, les ragoûts, les sauces, les roux, les farces ; les viandes ; et enfin les confitures et desserts. Le deuxième tome concerne les poissons, les pâtisseries, les œufs, et les légumes.

Vicaire, 592 – Cat. Emmanuel d'André, n°411.

223 MONTAGNÉ (Prosper) et Prosper SALLES. Le Grand Livre de la cuisine. Préface par Henri Béraud. Paris, Ernest Flammarion, 1929. Fort volume in-4, vélin ivoire, auteurs et titre en noir sur le dos, plats de couvertures remontées sur la reliure (Jac. Nuiver, boekbinder, Groningen). 400 / 500

Nombreuses vignettes gravées sur bois par Renefer.

Enrichi de : Une lettre autographe signée de Montagné « Je suis encore en vie, mon cher Varenne, mais c'est un miracle. ... » 2 pages in-8, datée du 9 mars 1948. – Une invitation à l'inauguration de la plaque à la mémoire de P. Montagné, 1954 – Le faire-part de décès de P. Montagné (28 avril 1948). – Une recette « Petits filets Curnonsky » paru dans L'Eventail, 23 novembre 1930 avec corrections manuscrites de P. Montagné. – Une lettre autographe de Curnonsky, signée « A vous deux de tout CUR » adressée à (Pierre Béarn).

De la bibliothèque R. G. Posthumus avec son ex-libris.

224 MONTAGNÉ (Prosper). Mon menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère. Précédé d'une étude sur les bases de l'alimentation humaine par le Dr. Gottschalk. Paris, Soc. des Applications Scientifiques, s.d. (circa 1930). Grand in-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos (Reliure moderne). 200 / 300

Ouvrage intéressant par les auteurs du *Larousse gastronomique*.

Envoi autographe signé de Gottschalk.

Exemplaire enrichi d'une lettre autographe signé de P. Montagné à Varenne, et d'une lettre dactylographiée de Gottschalk au même.

Nous y joignons : MONTAGNÉ (Prosper). *Recueil des menus dans le journal « Excelsior » du 29 septembre au 31 octobre 1911*. Ce carnet des menus imprimé, encollés sur 15 feuillets a été constitué par P. Montagné, et les notes manuscrites sont de sa main. Un volume in-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs (Reliure moderne).

225 MONTANGERAND (Joanny). La Cuisine mondiale. Bruxelles, Librairie Albert Dewit, 1919. In-4, demi-chagrin brun, dos à nerfs, pièce de titre, tête dorée. (Reliure moderne). 200 / 300

Édition originale.

De la bibliothèque Léon Lambert (1966, n°310), avec ex-libris Deuzel.

On y joint : GARLIN (Gustave). *Cuisine ancienne*. Paris, Garnier, s.d. [1893]. In-8, demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs, tête dorée, couvertures (Reliure moderne). Édition originale. Envoi autographe signé de l'auteur à Monsieur Néraud. Cachet de Jules Dupont.

226 [MOROT (René)]. BABET. 99 manières pratiques d'utiliser le bœuf bouilli et la recette authentique de la poule au pot. Paris, René Morot, 1892. – NIHILUS (Jean). 99 manières d'accommoder le gibier. *Ibid.*, 1892. – CARÊME petit-fils. 99 recettes pour accommoder le poisson et les plats maigres. *Ibid.*, 1892. 3 ouvrages en un volume in-16, toile grège, dos lisse, couvertures (Reliure postérieure). 300 / 400

Réunion en un volume de trois recueils de recettes publiés par l'éditeur René Morot.

Très pâle jaunissure marginale.

227 OLIVER (Michel). La Cuisine est un jeu d'enfants. Paris, Plon, 1963. 200 / 300

Envoi autographe signé de l'auteur : *Pour Daniel Morcrette grâce à qui j'ai pu réaliser ce petit chef d'œuvre...* et un grand dessin en couleurs. Joint une petite lettre de remerciements signée.

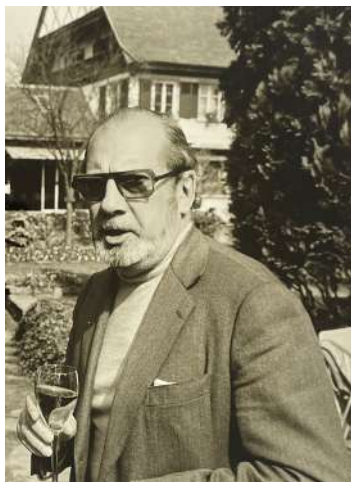
La Pâtisserie est un jeu d'enfant. Paris, Plon, 1964. Exemplaire spécialement imprimé pour Raymond Oliver.

On joint une série de recettes dactylographiées de Michel Oliver et 2 photographies de Michel Oliver lors de la remise du prix de la *Cuisine poétique*. Invitation (2 double feuillets) « Tel père tel fils » Challenge 1978 Kléber.

L'ensemble sous chemise demi-chagrin rouge à coins, étui bordé de même.

RAYMOND OLIVER
(1909-1990)

Restaurateur de l'illustrissime Grand Véfour au Palais Royal, tenu aujourd'hui par Guy Martin. Raymond Oliver (1909-1990) possédait une importante bibliothèque dont il vendit une petite partie en 1986 et 2016. Une importante part de sa bibliothèque fut acquise à l'amiable par Daniel Morcrette, présenté dans ce catalogue. Ce sont des souvenirs de grande valeur, comme ces dessins préparatoires du chef qui était aussi un excellent dessinateur. Il s'amusait à réaliser des décors pour ses assiettes en imitant le style de son ami Jean Cocteau. C'est à s'y méprendre.



228 OLIVER (Raymond) et Jean COCTEAU. Recettes pour un ami. Paris, Galerie Giraudoux, 1964. In-4 cartonné, chemise et étui de l'éditeur. 600 / 800

Unique édition, tous les exemplaires sont numérotés et imprimés en rouge et noir, sur la toile blanche des nappes de restaurants, pliage en double à la manière chinoise.

54 recettes écrites et réalisées par Raymond Oliver pour Jean Cocteau.

Préface, couverture et 30 grands dessins de Jean Cocteau.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE AVEC UN ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE RAYMOND OLIVER À DANIEL MORCRETTE ET SON ÉPOUSE.

On joint une note manuscrite signée de Raymond Oliver et agrémentée d'un dessin « Conseils à un ami » 1 p. in-4 sur un double feuillet ; une belle photographie (25,5 x 20,5 cm) de Raymond Oliver et une photographie (11,5 x 17,7 cm) de Jean Cocteau ; une lettre autographe signée de R. Oliver, 1 p. in-8 et son enveloppe ; une invitation et le double feuillet de présentation de ce livre à la Galerie Jean Giraudoux ; le menu du dîner du Jeudi 28 octobre 1976 (repas pour le Roi d'Espagne). OLIVER (Raymond). *Cuisine pour mes amis*. Paris, Albin-Michel, 1976. In-8 broché. Un des 6 exemplaires hors commerce (n° III), enrichi d'une L.A.S. de R. Oliver « Chers amis, La Cornue existe toujours... Ray, 28-6-82 ».

L'ensemble dans dans une chemise de chagrin bordeaux, filets à froid et fleuron doré sur le dos et les plats, papier marbré au centre des plat, avec caisson intérieur pour maintenir le *Cuisine pour mes amis* ; étui de chagrin bordeaux, bordé de même.

229 OLIVER (Raymond). Dossier archive-documentation. Ensemble comprenant une série de 46 photographies argentiques en noir et blanc ou en couleurs de Raymond Oliver et de sa femme. 500 / 600

Portraits, participation à des événements tel que Les Toques, 10 octobre 1972 en présence de Bocuse ; Traditions et Qualité du 1^{er} janvier 1974 à La Tour d'Argent ; voyages (Hong Kong, Tel-Aviv) ; Japon (marché aux légumes et poissons) – Coupures de presse.

COCTEAU, COLETTE, HERON DE VILLEFOSSE. *Bi-centenaire du Grand Vefour*. Paris, Mornay, 1949. E.A.S de Raymond Oliver. – Menu du repas en l'honneur de R. Oliver à La Pyramid, 17 nov. 1969 – Lettre à D. Morcrette, 4 sept. 65, 1 p. in-8 avec enveloppe. – 10 photographies argentiques Raymond et Mari Oliver – Menu accordéon du Mandarin Imperial Banquet : banquet de 3 jours à l'Hotel Mandarin à Hong Kong en octobre 1971, en présence de Christian Millau et Henri Gault. – Catalogue de la Vente Collections Raymond Oliver 18 sept. 2016.

Joint : Dossier Concours de « La Poêle d'Or », Rallye Baba, Prince des Pâtisiers, Les Gateaux de l'Amour, Mademoiselle Pâtisserie. 1962-1966. Correspondances, photographies, recettes des concurrents, etc. L'ensemble sous chemises de papier fort imprimées ; le tout dans un étui et chemise de « Recettes pour un ami ».

230 OLIVER (Raymond). Recettes pour un ami. *Paris, Galerie Giraudoux, 1964*. In-4, toile écriue illustrée, emboîtement à dos orange et étui (*Reliure de l'éditeur*). 300 / 400

Édition originale de ce recueil de recettes préfacé par Jean Cocteau, tiré à 875 exemplaires. Introduction d'Emmanuel Berl.

Ouvrage illustré de 30 dessins de Cocteau.

ON JOINT UN DESSIN AU CRAYON ROUGE DE RAYMOND OLIVER représentant un chef de cuisine brandissant une fourchette.

Dessin repris du livre, Raymond Oliver ayant simplement ôté le poisson que brandissait le chef au bout de sa fourchette.

Oberlé, n°306.

231 OLIVER (Raymond). Classic sauces and their preparation. *London, Wine & Food Society/Michael Joseph, 1967*. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. 500 / 600

On joint : le tapuscrit de *L'Histoire de la Table Française*, plus de 200 ff. en français, dactylographiés, notes et corrections manuscrites.

Il s'agit de la préparation d'une édition en japonais de cet ouvrage avec les modifications par rapport aux éditions française et anglaises.

Joint : 2 photographies de R. Oliver œuvrant en cuisine et 2 autres du même sur un marché japonais.

L'ensemble sous chemise en demi-chagrin rouge à coins, rabats, étui bordé de même.

232 OLIVER (Raymond). The French at Table. *London, Wine & Food Society/Michael Joseph, 1967*. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. 500 / 600

On joint : le tapuscrit/manuscrit de *L'Histoire de la Table française*, plus de 300 ff. en français, dactylographiés, notes et corrections manuscrites, et une dizaine de feuillets manuscrits.

Il s'agit de la préparation d'une édition en japonais de cet ouvrage avec les modifications par rapport aux éditions française et anglaise.

L'ensemble sous deux chemises de chagrin rouge à bandes, étuis bordés de même.

Y est joint : une grande photographie (23,5 x 20,5 cm.) de R. Oliver devant sa bibliothèque et tenant en main un exemplaire de *The French at Table*, un portrait photographique de R. Oliver (18 x 24 cm.), 2 photos de R. Oliver et *Japan Now* du 20 août 1977 consacré à R. Oliver.

Jaquette doublée.

233 OLIVER (Raymond). Cuisine insolite. *Paris, Edilux, 1969*. Grand in-4, reliure de 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. (*Reliure de l'éditeur*). 300 / 400

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.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, DANS UN ÉTUI DE QUALITÉ.

Envoi autographe signé de Raymond Oliver à Daniel Morcrette sur un feuillet de papier à lettre ; Envoi autographe signé de Raymond Oliver à Daniel Morcrette et son épouse orné d'un grand dessin en rouge et noir (Arlequin à la cocarde), photographie de Raymond Oliver dessinant.

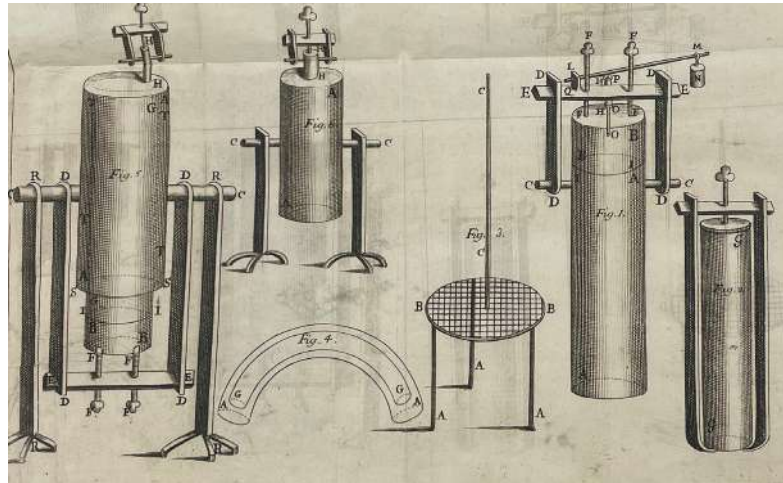
234 PAMPILLE (M^{me} Léon Daudet). Les Bons plats de France. Cuisine régionale. *Paris, Fayard, 1913*. Petit in-8, cartonnage, chemise à petits rabats de maroquin fauve doublée de feutrine bleu-clair, titre et date dorés sur le dos, étui de même (*Reliure de l'éditeur*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE.

Envoi autographe signé de l'auteur à Henri Vaugeois, daté du 27 février 1913.

On joint une lettre autographe signée M. L. Daudet du 24 juin 1919 (la partie vierge du bas de la lettre a été coupée).

Elle répond à sa correspondante qu'elle donnerait avec plaisir l'autorisation (d'utiliser des parties de son livre), mais doit avoir l'aval de Fayard. La réponse de ce dernier sera envoyée à Bertrand Guégan. – Une lettre autographe signée Pampille à la même, du 25 juin 1919 : Elle a l'autorisation de Fayard. – Un menu manuscrit et illustré d'une aquarelle « Banquet du Cercle Fustel de Coulanges ». Menu de Charles Maurras. Elle y a noté des commentaires peu amènes sur les convives, et, probablement plus tard, au crayon bleu « Parle-t-il de boulot ? / je ne pourrai pas applaudir ».



235 PAPIN (Denis). La Manière d'amolir les os, et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & a peu de frais. Avec une description de la machine dont il se faut servir pour cet effet, ses proprietez & ses usages, confirmez par plusieurs experiences. Paris, Estienne Michallet, 1682. In-12, veau blond, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin vert, encadrement sur les plats d'un triple filet doré et filet à froid, armes centrales, pointillés sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Ottman-Duplanil*). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE FRANÇAISE DE CET IMPORTANT OUVRAGE SUR L'INVENTION DE L'AUTOCLUSEUR.

Elle comprend 2 planches dépliantes.

Exemplaire du premier état (mot « fin » en bas de la p. 15, sans les pp. 159-164 et les 6 ff. contenant les deux « Advis » ; la seconde planche semble avoir été insérée après la réalisation de la reliure).

Papin publia d'abord cet ouvrage à Londres en 1681 ; dans cette édition française, il fait part des améliorations apportées depuis un an à sa machine. Cette invention permit d'extraire la gélatine des os pour s'en servir comme substance alimentaire, et de réaliser en 1707 un bateau à vapeur à quatre roues à aubes. Papin mourut à Londres dans la misère en 1714.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE AUX ARMES D'UN AMATEUR ISSU DE LA FAMILLE BOURGUIGNONNE DE FUSSEY.

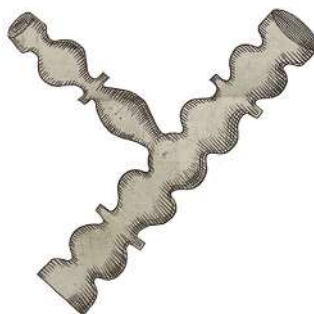
Vicaire, 651-653 – Bitting, 355 – Cagle, 369.

236 PAPIN (Denis). La Manière d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & à peu de frais. Amsterdam, Henry Desbordes, 1688. 2 parties en un volume in-12, veau moucheté, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

Seconde édition française, bien plus complète que la première, de cet ouvrage rare, publié en anglais en 1681 sous le titre *A New Digester, or Engine for softning bones*. La première édition française parue en 1681 ne comprenait pas la deuxième partie intitulée *Continuation du digesteur*. L'illustration se compose de quatre planches dépliantes.

L'auteur y décrit son autoclave, appelé *digesteur*, qui permet d'amollir les os et de les transformer en gelée, et les expériences qu'il a réalisées avec son autocuiseur.

Vicaire, 652 – Oberlé, 89 (*pour l'édition originale*).



237 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins. – Nouvel aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et conserves de raisins. *Paris, Imprimerie impériale, 1812-1813*. 2 volumes in-8, demi-veau vert, dos lisse richement orné (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Éditions originales de ces deux ouvrages complémentaires publiés par Parmentier à la demande de l'empereur, en quête de solutions pour que la France puisse s'approvisionner en sucre, face au Blocus continental.

Ouvrage illustré de 4 planches dépliantes au tome II.

Le second volume est enrichi d'une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE L'AUTEUR et datée du 14 May (1813) : «Je vous remercie mon cher Caplan (?) de l'accueil que vous avez fait à notre travail et je vous prie d'agréer la suite de mon travail sur les Sirops de Raisins. Je vous embrasse ainsi que votre compagne.»

238 POIRET (Paul). 107 recettes ou curiosités culinaires. Suivies de quelques pages de publicité gratuite par Sébastien Voirol. *Paris, Henri Jonquières et C^{ie}, 1928*. In-4, maroquin bleu couvert (dos et plats) d'un semi de points carrés argenté, sur le premier plat, grande pièce de veau crème mosaïquée au centre figurant un napperon dont la dentelle est reproduite aux petits fers à froid, titre doré au centre, semis des points carrés argentés en encadrement intérieur, gardes de tabis blanc, double garde de papier marbré, tranches dorées, couvertures et dos conservés. Chemise demi-marroquin bleu à bandes et rabats, doublée de basane marbrée ; étui bordé (*Franz*). 400 / 500

Illustré de 107 dessins de *Marie Alix*.

UN DES 100 EXEMPLAIRES SUR VÉLIN PUR FIL TEINTÉ LAFUMA (non numéroté).

On joint une LETTRE DACTYLOGRAPHIÉE SIGNÉE DE PAUL POIRET À JACQUES DEVAL (Théâtre du Gymnase) du 28 juillet 1928.

De la bibliothèque René Chauveau, ex-libris.

Oberlé, Fastes, n°291.

239 POMIANE (Édouard de). La Cuisine polonaise vue des bords de Seine. *Paris, Société Polonaise des Amis du Livre, 1952*. Grand in-8, broché. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE.

L'ouvrage est orné d'un frontispice de *Stanislas Grabowski*, de bandeaux et culs-de-lampe d'*Olesieswicz*, et d'un bois original de *Brandel* sur la couverture.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR.

240 POMIANE (Édouard de). [Œuvres]. Ensemble 22 volumes, demi-chagrin havane, dos à quatre nerfs, fleuron doré central, têtes dorées, couvertures et dos (*Reliure moderne*). 600 / 800

EXCEPTIONNELLE RÉUNION DES ŒUVRES D'ÉDOUARD DE POMIANE EN RELIURE UNIFORME, TRUFFÉE DE DÉDICACES ET LETTRES AUTOGRAPHES SIGNÉES.

Cet ensemble réunit quatorze envois et six lettres autographes signés de Pomiane, ainsi qu'une carte de P. Zizine, un brouillon d'Édouard Nignon, une lettre du D^r Lassale, une lettre de Benoît Renard et quatre lettres de G. Mathiot.

Édouard de Pomiane (1875-1964) était médecin, chercheur et chef de service à l'Institut Pasteur. Passionné de gastronomie et d'hygiène alimentaire, il publia de nombreux ouvrages traduits en plusieurs langues.

Papier jauni dans la plupart des livres.

Description détaillée sur demande et sur www.alde.fr.

241 POT-AU-FEU (Le). Journal de cuisine pratique et d'économie domestique paraissant le 1^{er} et le 3^e samedi de chaque mois. Paris, 1893-1913. 497 livraisons en 12 volumes in-4, toile café au lait illustrée, dos lisse (*Reliure postérieure*). 400 / 500

PREMIÈRE SÉRIE COMPLÈTE DU POT-AU-FEU, édité par Saint-Ange Ébrard, dont l'épouse, Marie Ébrard, tenait une rubrique de recettes publiées plus tard dans la célèbre *Cuisine de Madame Saint-Ange*. Une mine d'informations culinaires ! Le premier fascicule est daté du 15 avril 1893 et le dernier, du 20 décembre 1913.

242 RANHOFER (Charles). The Epicurean. A complete Treatise of analytical and practical studies on the Culinary Art (...) Making a Franco-American Encyclopedia. New York, Ranhofer, 1894. Fort volume in-4, cuir maroquiné prune, ornements dorés et à froid, titre doré sur le plat, tranches dorées (*Reliure de l'éditeur*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CE MONUMENTAL LIVRE DE RECETTES DÛ AU CHEF DU DELMONICO, qui était aussi le président de la Société culinaire philanthropique de New York.

3715 recettes illustrées d'un frontispice et 800 figures dans le texte, accompagnées de centaines de menus, une histoire des décors de table et des instructions pour les services à l'américaine, à la française et à la russe. Le Delmonico était un des plus célèbres restaurants de New York au XIX^e siècle ; il comptait parmi ses clients le Grand duc Alexis de Russie, Charles-Louis Napoléon, Oscar Wilde, Charles Dickens, etc.

BEL EXEMPLAIRE AVEC UN ENVOI AUTOGRAPHE DE L'AUTEUR : À Monsieur Louis Bouchard, Souvenir de bonne amitié, Ch. Ranhofer. New York 17 juillet 1894.

243 REULET. Le Cuisinier-praticien, ou la Cuisine simple et pratique. Paris, Dentu, Lacroix et Baudry, 1859. In-8, demi-basane fauve, dos lisse (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CET IMPORTANT LIVRE DE RECETTES, dédié à la Sainte Vierge Mère de Dieu.

L'auteur, enfant de Marie, fut cuisinier de la comtesse d'Auteroche et de la marquise Courtavelle. Les recettes sont très bien expliquées.

Des bibliothèques Émile Bernard et Raymond Oliver, avec ex-libris.

Rousseurs.

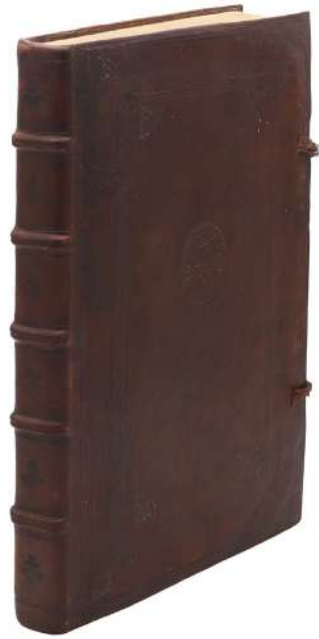
On joint : BESSET (J.). *L'Art culinaire dans le Midi de la France*. Albi, Imprimerie Nougues, 1878. In-8, demi-veau noir, dos à nerfs (*Reliure de l'époque*). Édition originale. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

244 ROSE (Mademoiselle). Cent façons... Paris, Flammarion, s.d. 10 volumes petit in-12, bradel percaline moutarde, pièce de titre brune, couvertures (*Reliure moderne*). 300 / 400

RÉUNION DE DIX TITRES DE CETTE COLLECTION : *Cent façons d'accommoder le mouton, d'accommoder les restes, d'accommoder les volailles, de préparer le Gibier, d'accommoder le veau, de préparer les œufs, de préparer les pommes de terre, de préparer les sauces, de préparer les potages et d'accommoder le bœuf.*



FIG. 564.



245 RUMPOLT (Marx). Ein New Kochbuch, das ist Ein grundliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüßigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel und Federwildpret, darzu von allem grünen und dürren Fischwerck, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, gebacken ... kochen und zubereiten solle ... Sampt einem gründtlichen Bericht, wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren... *Frankfurt am Main, Joh. Feyerabend für Rumpolt und Siegm. Feyerabend, 1581*. In-folio, veau brun, dos à nerfs, plats ornés d'encadrements, fleurons et plaques centrales à froid (traces de dorure), quatre lacets de soie (*Reliure de l'époque*). 8 000 / 10 000

PREMIÈRE ÉDITION DU PREMIER GRAND LIVRE DE CUISINE ILLUSTRÉ, publié par Marx Rumpolt, maître queux du prince-électeur Daniel de Hombourg. Marx Rumpolt, d'origine hongroise, a officié comme maître cuisinier dans plusieurs principautés avant de servir à Mayence, et est au fait d'usages culinaires variés. Il a travaillé notamment dans les cuisines de la reine de Danemark, à laquelle il a dédié l'ouvrage.

REMARQUABLE ICONOGRAPHIE composée d'une vignette de titre gravée sur bois et 149 gravures sur bois de *Jost Amman, Virgil Solis, H. Weiditz* et d'autres, ainsi que la grande marque du libraire au verso du dernier feuillet.

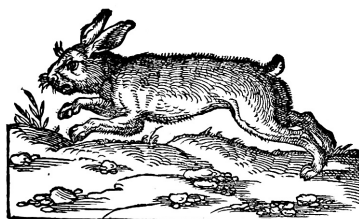
Son Kochbuch offre plus de 2000 recettes, ordonnées et numérotées, dont le mérite transnational est d'accueillir des préparations allemandes, hongroises, polonaises, italiennes, espagnoles et françaises.

« Cette œuvre monumentale éclipse d'un seul coup tout ce qui existait jusque-là dans ce domaine. Aucun autre pays ne pouvait se vanter d'avoir produit quelque chose d'équivalent. Ce livre est une connaissance professionnelle comme on ne peut pas mieux l'imaginer. Du point de vue de l'histoire culturelle, l'œuvre est très intéressante, car elle donne un aperçu complet de tout le domaine de la gastronomie... Pour la première fois, nous rencontrons la pomme de terre, avec une seule recette qui ressemble étrangement à notre 'rösti' » (*Schraemli*)

BEL EXEMPLAIRE DANS UNE RELIURE SUPERBEMENT RESTAURÉE.

Les plats d'origine ont été finement remontés. Des feuillets légèrement brunis, gardes renouvelées.

Weiss 3284. – Vicaire Sp. 762 – Schoene 5671 – Cat. Schraemli, 1971, n°430.



246 [RUNDELL (Maria Eliza)]. A New System of Domestic Cookery; formed upon Principles of Economy: and adapted to the Use of Private Families. By a Lady. A New Edition, Corrected. *London & Edinburgh, W. Wilson for John Murray, J. Harding and A. Constable & Co., 1807*. In-12, basane racinée, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre maroquin rouge (*Reliure ancienne*). 300 / 400

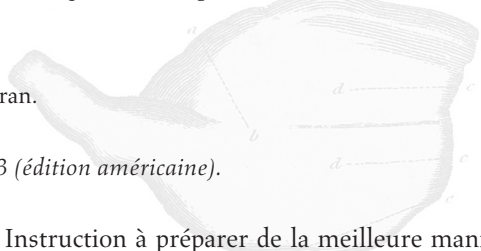
Maria Eliza Rundell (1745-1828) est l'auteur de ce livre très populaire sur la cuisine, paru pour la première fois en 1806. Son succès fut tel que Murray en utilisa les droits comme caution lorsqu'il déménagea dans ses nouveaux locaux dans Albemarle Street en 1812.

Bien complet des pp. 28*-29*, du frontispice et des 9 hors-texte.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Reliure restaurée.

Oxford 135 – Maggs Bros, Food and drink, 1937, n°339 – Bitting 583 (édition américaine).



247 RYTZ (Lina, née Dick). La Bonne cuisinière bourgeoise, ou Instruction à préparer de la meilleure manière les mets usités, soit dans la vie ordinaire, soit pour des occasions de fêtes, accompagnée d'un tableau représentant la manière d'arranger agréablement les plats sur la table. Traduit d'après la seconde édition allemande par G. de B. Berne, Ratzer, 1837. In-8 cartonnage papier vert marbré à la bradel, pièce de titre orangé (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE D'UNE GRANDE RARETÉ DE CETTE CUISINIÈRE BOURGEOISE BERNAISE, qui a la grande qualité de décrire exactement des mets traditionnels sans prendre de références dans les manuels antérieurs.

Un des meilleurs recueils de cuisine suisse avec des recettes remarquables : jardinage à la chaufferette, salade de Chambéry, noix confites pour manger avec le bœuf, grains de radis au vinaigre, andouilles à la couenne, pudding aux châtaignes, etc.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Rousseurs.

Vicaire, 764 (ne cite que la sixième édition de 1865).

248 RYTZ (Lina, née Dick). La Bonne cuisinière bourgeoise, ou Instruction à préparer de la meilleure manière les mets usités, soit dans la vie ordinaire, soit pour des occasions de fêtes, accompagnée d'un tableau représentant la manière d'arranger agréablement les plats sur la table. Traduit d'après la seconde édition allemande par G. de B. Berne, Ratzer, 1847. In-8 cartonnage papier vert marbré à la bradel, pièce de titre orangé (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Seconde édition très augmentée de ce rare livre suisse

Ex-libris manuscrit : *Stéphanie Ripport-Rouge*.

Nombreuses rousseurs.

Vicaire, 764 (ne cite que la sixième édition de 1865).

249 [SPOERLIN (Marguerite)]. Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter. *Mulhausen, Risler, 1832*. In-8, demi-basane fauve, dos orné de filet dorés et fleurons à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

CÉLÈBRE RECUEIL DE CUISINE RHÉNANE.

Édition imprimée à Mulhouse, bien complète du supplément (à la date de 1827) et illustré de 7 planches dépliantes.

Ex-libris manuscrits : *François Kalmbacher* et *Marie Weil*.

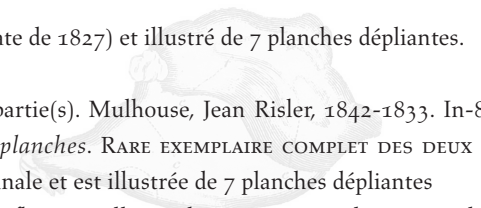
On y joint : La Cuisinière du Haut-Rhin. Première et deuxième partie(s). Mulhouse, Jean Risler, 1842-1833. In-8, demi-basane noire, dos orné de fers romantiques. 1 f., 285 pp., 165 pp., planches. RARE EXEMPLAIRE COMPLET DES DEUX PARTIES.

La première partie est en seconde édition, la seconde en édition originale et est illustrée de 7 planches dépliantes

Ce livre réunit plus de 700 recettes traditionnelles d'Alsace et d'influences allemande et suisse. Madame Spoerlin est la première à transmettre, par écrit, la recette du Kugelhopf. La première partie contient également une *Instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades*.

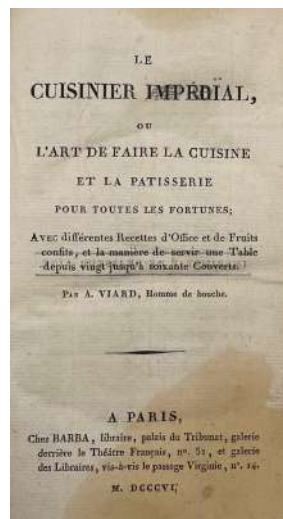
Nom de l'auteur manuscrit sur le titre. Rousseurs, travail de vers sur la seconde partie prolongé par trois trous de vers sur la première.

Vicaire, 239 – Bitting, 540 (« very rare, particularly the two parts together »).





250



256

250 STEFANI (Bartholomeo). Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole Professione. Dove anco si insegna à far Pasticci, Saponi, Salse, Gelatine, Torte, et altro. *Bologna, Peril Longhi, s.d.* Petit in-12, cartonnage beige, pièce de titre manuscrite (*Reliure du XIX^e siècle*). 1 500 / 2 000

TRÈS RARE ET CÉLÈBRE OUVRAGE DE BARTHOLOMEO STEFANI, cuisinier à la cour des Gonzague et créateur du célèbre plat mantouan *cappone alla Stefani*. Ce traité devint un texte de référence pour les autres cours italiennes.

Stefani s'intéresse à l'approvisionnement en produits locaux et l'utilisation des restes. Dans la seconde partie, il décrit le banquet baroque, donné par les Gonzague à l'occasion de la visite à Mantoue de la reine Christine de Suède en 1655.

Des bibliothèques Émile Bernard et Raymond Oliver, avec ex-libris.

Vicaire, 804 – Westbury, 209.

251 STILLE (Dominique). L'Album pratique du pâtissier moderne. Tome 3. Les Glaces. *Bruxelles, Stevens/Nova, 1942.* In-4 oblong, percaline brune, titre doré (*Reliure de l'éditeur*). 300 / 400

Rarissime exemplaire de ce recueil de recettes pour la confection des glaces, bien complet de ses 98 planches en couleurs.

UN DES EXEMPLAIRES COLORIÉS PAR LE COMTE ORLOFF.

« Ouvrage d'une grande rareté... œuvre du comte et de la comtesse Orloff, qui furent également les éditeurs de l'album. Pendant ses loisirs, le comte Orloff devait colorier à la main les 80 exemplaires, mais seuls quelques-uns ont pu être achevés, car la mort du comte empêcha la réalisation du projet et le livre ne fut jamais mis en vente », écrit Gérard Oberlé (*Fastes*, n°304) du premier tome de la série, *Quelques gâteaux en Belgique* par Armand Schaus.

252 SUZANNE (Alfred). La Cuisine et pâtisserie anglaise et américaine. Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique. *Paris, L'Art Culinaire et chez l'auteur, 1904.* Grand in-8 demi-chagrin vert, dos à nerfs orné, couvertures conservées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Seconde édition, illustrée de nombreux dessins dans le texte de *Gerard Tantet et Froment*.

Exemplaire enrichi d'une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE L'AUTEUR à Georges Vicaire, du 9 novembre 1888, proposant son aide en ce qui concerne la cuisine anglaise, 1 p. in-8.

On joint deux documents et deux invitations pour l'Exposition culinaire de Paris, 1890, dont A. Suzanne était le Commissaire général, ainsi qu'une photographie originale (9 x 6,5 cm) : *Suzanne dans sa cuisine anglaise en 1884*.

253 TRAITÉ DE CONFITURE, ou Le nouveau et parfait confiturier ; qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides... Avec l'instruction & devoirs des chefs d'office de fruiterie et de sommellerie. *Paris, Guillain, 1689.* In-12, vélin ciré ancien, titre manuscrit sur le dos (*Reliure pastiche*). 400 / 500

« EXTRÊMEMENT RARE » (Gérard Oberlé).

L'auteur de ce traité n'a pas été identifié. Il s'agit d'un des premiers traités sur les confitures imprimés en France depuis le célèbre ouvrage de Nostradamus.

Exemplaire conforme à la description de Vicaire : le frontispice signalé par Oberlé ne s'y trouve pas ; il ne figure pas non plus dans l'exemplaire de la BnF.

Vicaire, 839 – Oberlé, n°93 – Bitting, 609.

254 UDE (Louis-Eustache). *The French Cook; or the art of cookery developed in all its various branches. London, The Author and Ebers, 1813.* In-8, veau granité, dos à faux-nerfs orné et doré, pièce de titre de maroquin vert, roulette à froid encadrant les plats, roulette dorée sur les coupes, tranches mouchetées (*Reliure ancienne*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE.

Ce manuel écrit par le cuisinier de Louis XVI eut une influence importante en introduisant la cuisine française dans la haute société britannique.

Bel exemplaire, sans le portrait annoncé dans Oxford, mais dont Bitting ne parle pas, et bien complet des huit planches annoncées par cette dernière.

Des bibliothèques Charles Arthur Wynne Finch, Pierre Orsi (1989, n°464) et Raymond Oliver, avec ex-libris.

Oxford, p. 142 – *Bitting*, p. 471.

255 VAULTIER (Roger). *Chasseurs et gourmets, ou l'Art d'accommoder le gibier. Paris, Crépin-Leblond et C^{ie}, 1951.* In-4, bradel chagrin brun, couvertures et dos conservés. (*P. Mouchon*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, préfacée par Curnonsky.

Tirage à 2500 exemplaires, celui-ci UN DES 10 SUR PAPIER MADAGASCAR (n°7).

DE LA BIBLIOTHÈQUE PIERRE MOUCHON, avec son ex-libris héraldique gravé et la devise *Cave Muscam Pungit*. Pierre Mouchon (1897-1962), grand bibliographe des ouvrages français sur la chasse, a continué la *Bibliographie* de Thiébaud.

Thiébaud, Supplément, 1264.

256 VIARD (André). *Le Cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes. Paris, Barba, 1806.* In-8, veau raciné, dos lisse orné à la grotesque (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DE CE CÉLÈBRE LIVRE DE RECETTES qui connut trente-deux éditions entre 1806 et 1875, sous le titre de *Cuisinier impérial, royal* ou *national*, au gré des changements de régime qui agitèrent le XIX^e siècle. Le mot *impérial* est d'ailleurs partiellement caviardé sur la page de titre et changé en *royal*, comme sur la pièce de titre au dos.

Cette première édition est dédiée aux auteurs du *Journal des gourmands*, dont Grimod de La Reynière était l'éditeur.

Ex-libris manuscrit ancien de Jean-Pierre Pélissier, hôtelier à Ussat, dans l'Ariège, décédé en 1867, selon une note manuscrite jointe présentant sa descendance. On joint une carte de visite d'une descendante.

Petites taches et éraflures sur la reliure, quelques pâles salissures ou mouillures marginales.

Vicaire 860 – *Cagle*, 733.

257 VIARD (André). *Le Cuisinier royal. Paris, Barba, 1840.* In-8, demi-basane fauve marbrée, filets dorés sur le dos (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Dix-septième édition complétée par Fouret et Délan et illustrée de 9 planches.

On joint UNE LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE D'ANDRÉ VIARD à M. Ducray-Duménil, rédacteur des *Petites Affiches*, datée Paris, le 9 mars 1806, 1 p. in-8 : *Monsieur, Je crois que le vers latin suivant dont Juvenal a fait presque tous les frais contient le mot de la charade latine de M. Saurin ... André Viard, homme de bouche, auteur du Cuisinier Impérial.*

Vicaire 860.

258 ZENKER (F. G.). *Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln. Wien und Prag, Haas, 1824.* 2 volumes in-8, demi-toile grise. (*Reliure du XIX^e siècle*). 200 / 300

Seconde édition, augmentée et corrigée, ornée d'un frontispice en couleurs et de 23 planches hors texte.

Instructions théoriques et pratiques complètes sur la cuisine raffinée des tables seigneuriales et bourgeoises.

Des rousseurs.

Weiss/Gastronomia, 4327.

peut ainsi dire, plus il est éloigné du terme de la
decomposition, et de la corruption voyez les chapitres III
et IV. de L'Esprit indugas.

XXII. Il est temps de donner pour une Règle de la
plus grande importance, L'exception que nous avons annon-
cée dans ce chapitre XXVI. Nous avons reconnu qu'une fero-
mentation Simultane, vive, prompte, universelle étoit
La meilleure, et nous avons trouvé des moyens propres
à la rendre telle. Nous reconnoissons aussi que La
chaleur de la fermentation au dessus du degré de tempera-
ture de L'air ambiant et extérieur, est un effet de
L'effervescence, Sans considérer si cet effet est plus ou
moins immédiat, ni si il en est dû en partie au mouve-
ment occasioné par cette effervescence, ou à L'efferves-
cence causée par La sortie de la matière du feu, ou
de la Lumière disséminé dans les grains de raisins (R.)
il nous suffit de savoir que plus L'effervescence sera
vive, grande &c plus ses effets seront prompts, vifs,
grands &c et par conséquent la chaleur: mais cette
chaleur à certains degrés est très nuisible à la qualité
de la Liqueur fermentante: elle peut la porter à

(R.) On ne peut guères L'attribuer à L'effervescence
L'effet de L'effervescence, qui

Vins & Autres boissons

259 AMES (Richard). *The Search after Claret*. 1691. *Londres, Palmer, 1912*. In-4, basane blonde, triple filet doré sur les plats, dos à nerfs orné, pièces de titre de maroquin rouge, date dorée en pied, dentelle intérieure, tête dorée (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Réédition de la deuxième édition de 1691 publiée par André L. Simon.

TIRAGE À 50 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE, celui-ci justifié : *Copy 'hors série' bound by Rivière for presentation to : Melchior, Marquis de Polignac* [nom manuscrit].

De la bibliothèque Raymond Oliver (1986, n°5), avec ex-libris de maroquin havane.

260 ANDRIEU (Pierre). *Chronologie anecdotique du vignoble français*. Paris, Maurice Ponsot, s.d. [1944]. In-4, demi-chagrin rouge à bande, motif en couleurs au centre du premier plat représentant deux hommes foulant le raisin, dos orné de fers dorés, tête dorée, non rogné, couverture illustrée (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Sympathique ouvrage illustré de 16 compositions hors texte en couleurs et de 180 vignettes, lettrines et culs-de-lampe en bistre par *André Galland*.

Tirage à 800 exemplaires sur vergé Ingres.



261 ARNOUX (Claude). *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin...* *Londres, Samuel Jallasson, 1728*. In-8, maroquin rouge, encadrement de filets dorés et fleurons dorés aux angles, dos à nerfs orné, roulette dorée sur les coupes, dentelle dorée intérieure, gardes de papier marbré du XVIII^e siècle, couvertures de papier peigné du XVIII^e siècle (*Reliure moderne*). 1 000 / 1 200

Ce traité s'adresse à une clientèle anglaise autant qu'à l'autorité royale française : il loue la Bourgogne, ses vins et ses « climats », la manière de conduire la vigne, de vinifier le raisin, de tester le vin et de le commercialiser ; et, un plaidoyer pour que soit autorisée l'exportation du vin en bouteilles.

La planche dépliant est UNE CARTE DU VIGNOBLE BOURGUIGNON. (Cf. Loys d'Angel, *Une carte géographique inconnue du vignoble bourguignon...*, pp. 56-64).

CET OUVRAGE TRÈS RARE (4 EXEMPLAIRES RECENSÉS) MANQUE À LA PLUPART DES BIBLIOTHÈQUES.

En 1978, Daniel Morcrette a publié un fac-similé de l'édition d'après cet exemplaire.

Exemplaire lavé et soigneusement encollé.

262 BALLARD (Christophe). *Nouvelles parodies bachiques, mêlées de vaudevilles ou rondes de table*. Paris, rue S. Jean de Beauvais [Ballard], 1700-1702. 3 vol. – BALLARD (Christophe et Jean-Baptiste). *Tendresses bachiques, ou duo et trio mélez de petits airs, tendres et à boire, des meilleurs auteurs*. Paris, rue S. Jean de Beauvais [Ballard], 1712-1718. 2 vol. Ensemble 2 ouvrages en 5 volumes in-12, veau fauve pour le premier et basane marbrée pour le second, dos orné, tranches jaspées (*Reliures de l'époque*). 300 / 400

ENSEMBLE RARE de ces deux importants recueils de chansons à boire, avec la musique notée, réunies et publiées par le grand éditeur de musique Christophe Ballard puis son fils Jean-Baptiste.

Les *Nouvelles parodies bachiques* sont ornées de trois frontispices gravés, et les *Tendresses bachiques*, d'un frontispice de Sébastien Le Clerc gravé par Audran.

Défauts aux coiffes et aux coins, mors frottés et en partie fendus. *Vicaire, 63*.

263 BEAUDET (Félix). Les Dîners de M. Laguipière et mes déjeuners du lundi, précédés de notices sur la manière de soigner les vins, leur mise en bouteilles et la façon de les servir, sur l'organisation d'une table et la direction à donner à un dîner. *Troyes, Lacroix, 1883*. In-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

L'auteur fut pendant vingt ans titulaire du Buffet de la Gare de Troyes. Son autobiographie est en tête du livre. Tous les menus présentés avaient paru dans le journal *L'Aube* sous le pseudonyme de Laguipière (en 1871 et 1872).

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

264 BERTALL. La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. *Paris, Plon, 1878*. In-4, maroquin vert lierre, dos à nerfs richement orné, triple filet doré sur les plats, double filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées, couvertures et dos conservés (*Smeers*). 300 / 400

UNIQUE ÉDITION, ornée de 94 planches et de près de 400 dessins dans le texte.

Envoi autographe signé de l'auteur à Hippolyte Fournier.

SUPERBE EXEMPLAIRE, D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR, RELIÉ À L'ÉPOQUE PAR SMEERS.

Vicaire, 87 – Bitting, 38 – Oberlé, Fritsch, n°138.

265 BIARNEZ (Pierre). Les Grands vins de Bordeaux. *Paris, Plon, 1849*. In-4, maroquin bordeaux à long grain, filet doré et large dentelle en encadrement et médaillon central losangé estampés à froid, dos orné, dentelle intérieure, tête dorée, couverture (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de poèmes sur les vins de Médoc et le vin blanc de Bordeaux, précédés d'un exposé sur *L'influence du vin sur la civilisation* extrait d'un cours d'œnologie donné à Bordeaux par le Prof. J. Babrius (pseudonyme du D^r Arthaud).

EXEMPLAIRE D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR DANS UNE MAGNIFIQUE RELIURE DE L'ÉPOQUE.

Coiffes et coins très légèrement frottés.

On joint une lettre autographe signée et datée de 1898 du libraire Féret à M. Edmond Halphen, alors propriétaire du domaine Château Bataillet, à propos de l'exemplaire de l'édition originale du Biarnez qu'il lui propose, « devenue très rare ».

266 BIDET (Nicolas). Trattato sopra la coltivazione delle viti, del modo di fare i vini, e di governarli. *Venise, 1757*. In-12, basane marbrée, large dentelle d'encadrement, dos lisse orné, tranches dorées (*Reliure légèrement postérieure*). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION EN ITALIEN du *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne*, illustrée de trois planches dépliantes.

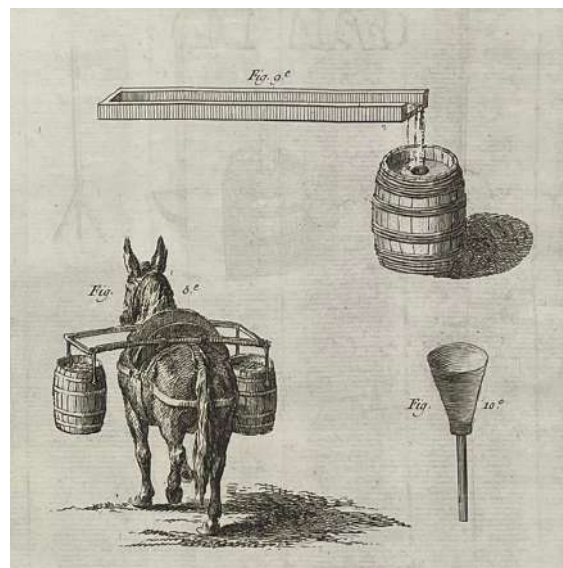
267 BIDET (Nicolas). Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire, et la manière de bien le gouverner à l'usage des différens vignobles du royaume de France. *Paris, Savoye, 1759*. 2 volumes in-12, veau raciné, dos orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

SECONDE ÉDITION, REVUE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE PAR HENRI-LOUIS DUHAMEL DU MONCEAU, D'« UN DES OUVRAGES CAPITAUX DU XVIII^e SIÈCLE SUR LA VITICULTURE » (Oberlé).

L'originale de 1752 ne portait que sur les vins de Champagne, de sorte que l'on peut considérer celle-ci comme une œuvre originale, due en grande partie à Duhamel du Monceau.

Elle est illustrée de 15 jolies planches et d'un tableau repliés. Nicolas Bidet (1709-1782), agronome et officier de la Maison du roi, fut aussi le sommelier de la reine Marie-Antoinette. Une coiffe en partie arrachée, angle d'un feuillet restauré à l'adhésif.

Vicaire, 93 – Fritsch, n°91.



- 268 BILLIARD (Raymond). La Vigne dans l'Antiquité. *Lyon, H. Lardanchet, 1913*. In-4, broché. 150 / 200
Édition originale de « l'étude la plus complète et la plus érudite jamais réalisée sur ce sujet » (Oberlé).
Elle comprend 181 illustrations dans le texte et 16 planches hors texte sous sergente.
Tirage à 900 exemplaires sur papier surglacé.
Tache sur la couverture.
Oberlé, 12.
- 269 BOULLAY (Jacques). Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans. *Orléans, J. Rouzeau, 1723*. In-8, veau moucheté, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure pastiche*). 300 / 400
Troisième édition, plus ample et plus exacte que les précédentes. La première est de 1712.
Cet ouvrage sur le vignoble d'Orléans est réputé « utile à tous les autres vignobles du royaume, où l'on donne les moyens de prévenir et de découvrir les friponneries des mauvais vigneron ». L'auteur, chanoine à Orléans, redéfinit les règles essentielles que doivent suivre les vigneron depuis la plantation jusqu'à la vinification. Il décéda en 1730, victime, dit-on, de vigneron rancuniers.
Léger ressaut de quelques cahiers.
Vicaire, 109 – Oberlé, n°922.
- 270 BRUNET (Raymond). Recueil factice. In-8 demi-chagrin rouge à coins, auteur doré sur le dos, tête dorée, couvertures (*Reliure moderne*). 200 / 300
Raymond Brunet, (1870-19..), ingénieur agronome, était professeur à l'École supérieure de commerce de Paris et rédacteur en chef du *Moniteur vinicole*.
Ce recueil contient : Une photographie originale Banquet avec R. Brunet. – Calque du titre et illustr. orig. à l'encre par A. Galland de l'ouvrage qui suit et un dessin à l'encre « Dumont-Lespine, R. Brunet, Derys » par Mars-Trick. - Le mariage des vins et des mets. Paris, Moniteur Vinicole, s.d. (ca 1930). – Le coupage des vins. Première (et) Seconde édition(s). – La dégustation des vins. (2 tirages différents). – (Avec Marie-Louise LAVAL. Ce qu'est le Bourgogne. – Ce qu'il faut savoir des vins de Corbières et de Fitou. – Le cassis de Dijon. -) La Présentation des vins. – La sole normande (enrichie de coupures de presse). – Le rôle gastronomique du rhum. – Saint-James, ses « Plantations », ses « Productions ». – Le Porto et la bonne chère. 1938. – 26 lettres signées et notes autographes de R. Brunet concernant son œuvre et une L.A.S. de William Garcin à Brunet montées et reliées à la fin.
- 271 CAVOLEAU (J. A.). Cénologie française, ou statistiques de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France... *Paris, Mme Huzard, 1827*. In-8, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné (*Reliure du XIX^e siècle*). 300 / 400
TRÈS RARE ÉDITION.
Cette excellente étude abonde en documents que l'on ne saurait trouver ailleurs : cépages, qualités et prix de tous les vins alors connus ; index de tous les vignobles. 6 tableaux dépliant. L'ouvrage est inconnu à Vicaire.
L'auteur est né au Légué, en Bretagne, en 1754 ; ordonné prêtre très jeune, il fonda une ferme modèle dans sa paroisse de Péault. Il déposa sa soutane en 1793 et se consacra au service public.
De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris doré sur pièce de maroquin havane. Ex-libris manuscrits.
Légèrement roussi.
Simon V-109.
- 272 CHAPTAL (Jean-Antoine), François ROZIER, Antoine-Augustin PARMENTIER et Louis DUSSIEUX. Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit-de-vin, vinaigres simples et composés. *Paris, Delalain fils, 1801*. 2 volumes in 8, basane racinée, dos lisse orné, pièces de titre basane rouge et verte, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 600 / 800
ÉDITION ORIGINALE DE CE RECUEIL CONTENANT LES TEXTES FONDAMENTAUX DE LA VITICULTURE ET DE L'ŒNOLOGIE MODERNE.
Rozier y enseigne l'art de cultiver la vigne, Dussieux y a ajouté des notes et observations nouvelles, Chaptal livre ici le premier de ses traités sur le vin, intitulé *Essai sur le vin*, qui occupe les pp. 1 à 380 du second tome.
L'ouvrage est illustré de 21 planches dépliantes gravées par *Hulk*, représentant diverses espèces de vigne et les machines et instruments servant à la fabrication des vins et eaux-de-vie. Elle contient de plus de nombreux tableaux, dont 3 dépliant.
AGRÉABLE EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.
Oberlé, Fritsch, n°116.

273 CHAPTAL (Jean-Antoine). *L'Art de faire, gouverner et perfectionner les vins. Paris, Delalain fils, de l'imprimerie de Marchant, an X – 1801*. In-8, broché, couverture bleue, non rogné. 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DU PREMIER GRAND TRAITÉ D'ŒNOLOGIE DE CHAPTAL.

Exemplaire de troisième tirage, conforme au troisième exemplaire de la collection Bernard Chwartz (2002, I, n°249).

Ex-libris gravé aux armes de la famille auvergnate de Champflour.

Exemplaire broché. Le dos de la couverture a été habilement restauré.

Oberlé, n°949.

274 CHAPTAL (Jean-Antoine). *L'Art de faire le vin. Paris, Deterville, 1807*. In-8, basane racinée, dos lisse entièrement orné de treillage dorés, pièce de titre (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

SECONDE ÉDITION TRÈS AUGMENTÉE par rapport à la première de 1801. Elle renferme une planche dépliant.

Cet ouvrage fondamental donna pour la première fois les bases d'une vinification scientifique.

DE LA BIBLIOTHÈQUE GUYTON-MORVEAU, avec sa griffe sur le titre. Louis-Bernard Guyton-Morveau (1737-1816), le célèbre chimiste, collaborateur de Lavoisier, est le père de la nomenclature chimique et l'inventeur de nombreux procédés chimiques, dont la désinfection. Les noms des deux grands chimistes se trouvent ici réunis.

275 CHAVERONDIER (Francisque). *La Vigne et le vin. Paris, Librairie agricole ; Roanne, Durand, 1876*. In-8, maroquin havane janséniste, couverture (*Reliure moderne*). 150 / 200

Seconde édition de ce guide théorique et pratique du vigneron destiné à l'amélioration des vins par le choix des cépages et la vinification raisonnée.

Elle est illustrée de 38 gravures dans le texte.



276 COCKS (Charles). *Bordeaux, ses environs et ses vins, classés par ordre de mérite. Bordeaux, Féret fils, 1850*. In-12, demi-veau aubergine, dos lisse orné de filets dorés, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE ET RECHERCHÉE DE LA PREMIÈRE VERSION FRANÇAISE DE LA « BIBLE DU BORDELAIS », publiée quatre ans après l'originale anglaise, Bordeaux: its wines and the claret country. Vicaire ne cite que les troisième et quatrième éditions de l'ouvrage.

Elle est illustrée de 4 lithographies en bistre et d'un grand plan dépliant de Bordeaux.

La première partie est historique, la seconde est une description géographique. Dans cette édition, les vins sont classés par ordre de mérite, on y trouve une classification des crus de Médoc qui préfigure le classement de 1855 établi par les courtiers de Bordeaux pour l'Exposition universelle.

Simon, BV, 264 – Chwartz, I, n°295 et II, n°135.

277 DANGUY (R.) et Ch. AUBERTIN. Les Grands vins de Bourgogne (la Côte d'Or). Étude et classement par ordre de mérite, nomenclature des clos et des propriétaires... *Dijon, Armand, [1892]*. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE REMARQUABLE ; excellente monographie du vignoble bourguignon, illustrée de nombreuses vues gravées (châteaux et clos).

Elle est illustrée de 2 planches dépliantes et d'une très grande carte dépliant (qui manque souvent).

On joint : BRÉJOUX (Pierre). *Les Vins de Bourgogne*. Paris, Larmat, 1967. In-8, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos. Nombreuses cartes et illustrations.

278 DESLYONS (Jean). Discours ecclésiastiques contre le paganisme des Roys de la Fève et du Roy-boit. *Paris, Guillaume Desprez, 1664*. Petit in-12, maroquin vert, filet à froid d'encadrement sur les plats, dos à cinq nerfs, titre et date dorés, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Duru, 1849*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DE CET OUVRAGE CURIEUX DIRIGÉ CONTRE LA COUTUME DE LA FÊTE DES ROIS.

« Dans le premier des deux discours qui le composent, l'auteur s'élève violemment contre les cérémonies des Roys de la Fève et du Roy-boit ; dans le second, il étudie le moyen de retourner les réjouissances de cette fête et de supprimer les repas auxquels elle donnait lieu, ces repas n'étant, selon lui, que de véritables orgies, rappelant les saturnales des anciens » (Vicaire).

« Jean Deslyons (Pontoise 1615 – Senlis 1700) fait partie des théologiens bizarres, écrit Gérard Oberlé. C'était un homme savant mais dominé par une humeur chagrine. Dans ce volume fameux, il s'élève contre les coutumes païennes qui subsistent dans le monde chrétien. Ce livre provoqua une véritable guerre à Senlis ; Barthélémy, avocat dans cette cité, répondit par une Apologie du banquet. L'ouvrage était déjà signalé comme très rare au catalogue de Bure. ».

Vicaire, 272.

279 DUBIEF (L.-F.). Guide pratique de la fabrication des vins factices et des boissons vineuses en général. *Paris, Librairie scientifique, industrielle et agricole Eugène Lacroix, 1874*. In-8, percaline verte décorée à froid, titre doré (*Reliure de l'éditeur*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage consacré à la préparation de diverses boissons vineuses, tels le vin de coings, la bière de quinquina ou le vin vieux, sans opérer de fermentation.

Pâles rousseurs éparses.

Vicaire, 288 (qui date l'édition originale par erreur de 1877) – Chwartz, D-159.

280 GAUBERT (Docteur Paul). Étude sur les vins et les conserves. *Paris, Madame Croissant, 1857*. In-8, demi-basane rouge (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

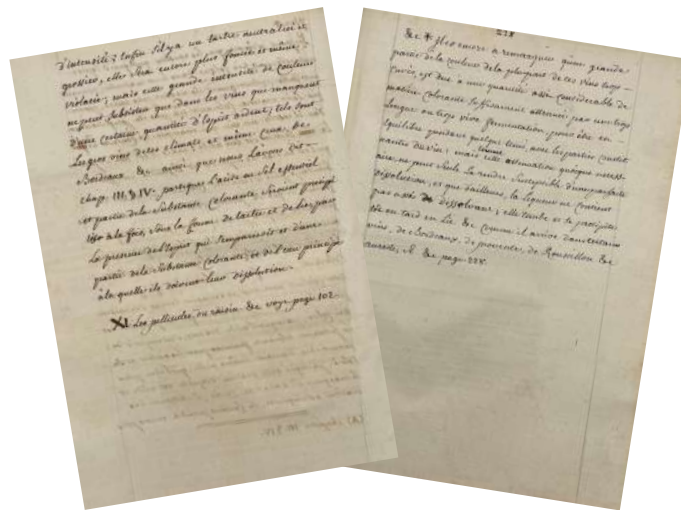
Vicaire, 392.

On joint deux volumes :

MOUILLEFERT (P.). *Les Vignobles et les vins de France et de l'étranger. Territoire, climat et cépages des pays vignobles. Avec la description, culture, et vinification des principaux crus*. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1891. In-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné, tranches peignées. ÉDITION ORIGINALE, illustrée de 7 cartes et 117 figures dans le texte. Table des cartes manuscrite sur un f. de garde.

Traité du Vin et des propriétés d'icelui (De vino et eius proprietate). Fac-similé du texte latin de 1480 et traduction d'André Berry, précédés d'un avant-propos par le Dr. A. Gottschalk. Paris, La Tournelle, 1939. In-8, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, couverture et dos. ÉDITION ORIGINALE DE LA SEULE TRADUCTION FRANÇAISE de cet incunable, dû peut-être à Philippe Béroalde l'aîné (vendanges, tromperies, corruption des vins, vinaigre). Bois ancien et ornements de V. *Le Campion*.

Ensemble 3 volumes.



281 GENTIL (Dom A., le dit Le Gentil, Prieur de Fontenet). Mémoire sur la question proposée par la société des sciences de Montpellier : « déterminer par un moyen fixe, simple et à la portée de tout cultivateur, le moment auquel le vin en fermentation dans la cuve aura acquis toute la force et toute la qualité dont il est susceptible ». In-4, cartonnage (*Reliure de l'époque*). 3 000 / 4 000

MANUSCRIT INÉDIT.

Ce volume est constitué des *Observation sur les Mémoires qui ont concouru...* par Mourgue (14 pp.), puis, le *Mémoire* de Le Gentil publié en 1782, paginé (57) à 236, ABONDAMMENT CORRIGÉ, complété en marges et avec des notes encollées ; et 27 feuillets manuscrits, suivi d'un *Supplément...* de 26 pages manuscrites, 1 f. blanc, 1 f. manuscrits, puis pp. 237 à 288 (*Expériences...*) imprimées, 2 ff. (Table) imprimés, 24 pages manuscrites : *Observations et expériences sur l'anomètre de Monsieur Bertholon*.

On joint : GENTIL (Dom A.). *Mémoire sur la question proposée par la société des sciences de Montpellier : « déterminer par un moyen fixe, simple et à la portée de tout cultivateur, le moment auquel le vin en fermentation dans la cuve aura acquis toute la force et toute la qualité dont il est susceptible »*. Paris, Marchant et Merlin, an XI (1802). In-8, broché. 4 ff., 232 pp.

PREMIÈRE ÉDITION SÉPARÉE.

L'ensemble est conservé dans une chemise de maroquin bordeaux à rabats, comportant un rangement pour l'édition de 1802, et un étui de maroquin chamois, plats de papier à décor liquoreux, dos orné d'un fleuron doré représentant un rameau terminé par un gland, 2 pièces de titre maroquin brun.

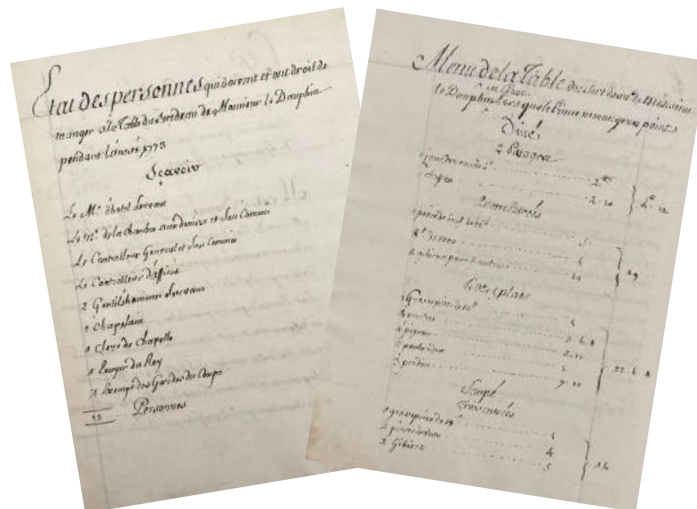
UN DES PLUS GRANDS TRAITÉS SCIENTIFIQUES DU XVIII^e SIÈCLE CONSACRÉS AU VIN. Il fut publié pour la première fois en recueil à Montpellier en 1781, bien que Dom Le Gentil n'ait pas obtenu le prix à la suite d'une cabale. Cependant, le texte fut tout de suite reconnu comme le traité d'œnologie le plus intéressant de tout l'Ancien Régime.

L'auteur fait table rase des anciens tabous et étudie le premier scientifiquement le vin : c'est le premier grand œnologue avant Chaptal, qui d'ailleurs le cite largement à propos de la fermentation : « le célèbre œnologue... ! ».

Le Gentil ne cessa de reprendre son texte y ajoutant plus de 150 pages manuscrites, mais la révolution l'empêcha de publier. Elle lui fit quitter tous ses avantages (directeurs des fermes de Clairvaux) ; il mourut à Paris dans la misère en 1800.

Son manuscrit fut retrouvé il y a seulement une vingtaine d'années et l'éditeur de 1802 ignorait qu'il existât un texte corrigé.

EXCEPTIONNEL DOCUMENT DANS UN SUPERBE ÉCRIN.



282 GUYOT (D^r Jules). Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. Paris, Imprimerie impériale, 1868. 3 volumes grand in-8, demi-basane basane granitée, dos à nerfs, pièces de titre vertes, couvertures et dos conservées (*Reliure moderne*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage, fruit d'études approfondies sur tous les vignobles de France.

Carte en couleurs et 974 figures.

Quelques légères rousseurs.

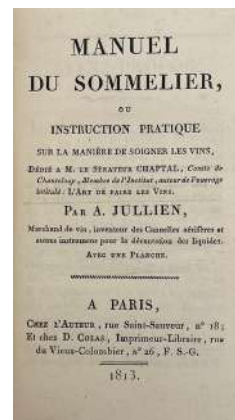
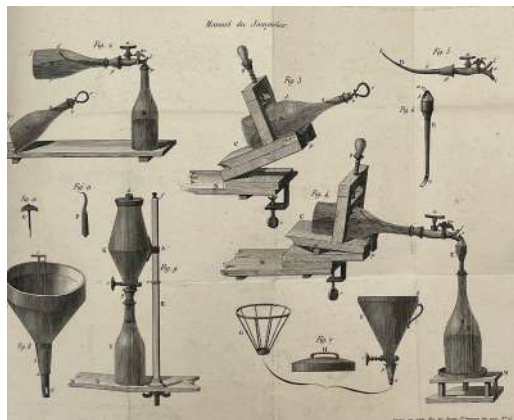
283 [HESSUS (Heliuss Eobanus)]. De generibus ebriosorum, et ebrietate vitanda. Cui adjecimus : De meretricum in suos amatores, & concubinarum in sacerdotes fide : quæstiones salibus & facetiis plenæ, laxandi animi, jocique suscitandi causa, nuper editæ. Francfort sur le Main, [Johann Feyerabend], 1599. Petit in-8, maroquin brun, triples encadrements de filets dorés sur les plats, le premier crénelé et encadrements de dentelles dorées, tortue et devise « Pauladium » doré aux centre, dos à cinq nerfs et caissons dorés, titre et date, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Cocheu relieur à Tours*). 300 / 400

RARE RECUEIL SUR LES DIFFÉRENTES ESPÈCES D'IVROGNES, rédigé en 1515 par un groupe d'érudits de l'université allemande d'Erfurt : Eobanus Hessus, Euricius Cordus, etc. Il parut pour la première fois en 1516.

Le texte débute par des poèmes latins, mêlant latin et allemand, où les ivrognes sont comparés à des animaux puis il « fait l'éloge de la vertu de tempérance et décrit les effets désastreux de l'ivrognerie ». Enfin, il « démontre que depuis les temps les plus anciens l'ivrognerie a été en honneur en Allemagne, et il rapporte quelques histoires peu édifiantes d'ivrognerie germanique » (Simon).

Le recueil est composé de trois parties avec des titres propres et en pagination continue : la première pièce, attribuée à Eobanus Hessus, est suivie des deux traités *De fide meretricum in suos amatores* (quolibets sur les femmes libres) de Jacob Hartlieb, et *De fide concubinarum in sacerdotes* (railleries sur les prêtres vivant en concubinage) de Paul Olearius, pseudonyme de Jakob Wimpheling d'après Brunet et F. Ritter.

De la bibliothèque Victor Luzarche, portant sur les plats de la reliure son emblème, une tortue dorée avec sa devise *Paulatim*. *Vicaire*, 398 – *Simon, Bacchica*, II, 296.



284 JULLIEN (André). 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. Paris, chez l'auteur, 1813. In-12, basane fauve, plats racinés, dos appliqué de maroquin rouge très orné de coupes, oiseaux, cep de vigne, feuilles et grappes de raisin, pièce de titre ardoise, roulette dorée sur les coupes, tranches jonquille (*Reliure pastiche*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE D'UNE GRANDE RARETÉ. Elle est dédiée à Chaptal.

Grande planche dépliant sur papier fort, gravée par *Gaillé* (elle manque souvent et est parfois remplacée par une des deux planches de la seconde édition de 1817, qui est un peu différente).

Jullien était marchand de vin, inventeur des Cannelles aérifères et autres instruments pour la décantation des liquides.

C'EST LE PREMIER MANUEL FRANÇAIS DESTINÉ AUX SOMMELIERS : du transport du vin, la cave, les tonneaux, bouquets des vins, les mélanges, les altérations, les vins de champagne (la planche concerne les manipulations du champagne avec les instruments de son invention).

285 JULLIEN (André). Manuel du sommelier ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. *Paris, chez l'auteur, L. Colas et M^{me} Huzard, 1822*. In-12, demi-veau blond, dos lisse orné, tranches jaunes (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Troisième édition, revue, corrigée et augmentée, de cet ouvrage dédié à Chaptal par l'auteur d'une célèbre *Topographie de tous les vignobles connus*, également marchand de vin en gros.

Ouvrage illustré de 3 planches et d'un tableau dépliant.

286 JULLIEN (André). *Topographie de tous les vignobles connus*. *Paris, l'auteur, Huzard, Colas, 1816*. In-8, demi-basane noire, dos lisse orné de filets dorés et fleuron à froid, tranches jaspées. (*Reliure pastiche*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Elle est suivie d'une classification générale des vins. La première partie traite des vins français, la seconde des vins étrangers.

Cet exemplaire possède à la fin un feuillet (2 pp.) sur le brevet des cannelles aérifères inventées par l'auteur.

De la bibliothèque George Guestier, de Bordeaux, avec ex-libris.

Vicaire, 470 – Fritsch, n°170.

287 JULLIEN (André). *Topographie de tous les vignobles connus*. Précédé d'une notice sur les vins anciens, et suivi d'une classification générale des vins. Deuxième édition. *Paris, Huzard, Bachelier, Colas, 1822*. In-8, demi-veau rouge, dos lisse, décor romantique doré, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

SECONDE ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE. La notice sur les vins de l'Antiquité est nouvelle.

Note manuscrite sur les vins de Savoie sur le dernier feuillet de garde.

JOLI EXEMPLAIRE DANS UNE RELIURE ROMANTIQUE.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Quelques cernes et brunissures.

Fritsch, n°171.

288 LARMAT (Louis). Atlas de la France vinicole. *Paris, Louis Larmat, 1942-1947*. 5 volumes in folio, en feuilles, sous chemise gaufrée illustrée. 500 / 600

Édition originale recherchée de ce magnifique survol des vins de France : *Les Vins de Bourgogne, de Champagne, des coteaux de la Loire, des côtes du Rhône, des Eaux-de-vie de France* (cognac).

Texte en français, anglais, allemand, espagnol et italien.

Ouvrages illustrés de grandes cartes dépliantes en couleurs et de planches photographiques en noir à pleine page.

Il manque à la série le premier numéro consacré aux vins de Bordeaux.

289 [LOUIS-PERRIER (Jean-Pierre)]. Mémoire sur le vin de Champagne. *Paris, Société des Bibliophiles, 1865*. In-8, demi-marquin ocre à coins, dos lisse orné d'une grappe de raisin avec deux feuilles de vigne dorées, tête dorée, non rogné (*Reliure moderne*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE, tirée à petit nombre sur beau papier vergé ; elle n'a pas été mise dans le commerce.

Intéressant mémoire se référant à des textes du XVIII^e siècle sur la culture de la vigne et le vin de Champagne.

On joint : HAMP (Pierre). *Le Vin de Champagne*. Paris, Union pour la Vérité, [1908]. Petit in-8, broché. ÉDITION ORIGINALE.

Ce livre est particulièrement bien documenté sur le vignoble champenois. Envoi autographe signé de l'auteur au docteur Jacques Mawas.

290 MAUPIN. Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume. *Paris, Musier fils, 1763*. In-12, demi-basane fauve marbrée, dos lisse, titre doré en long, tranches rouges (*Reliure pastiche*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME DU PREMIER LIVRE DE MAUPIN.

Elle est inconnue à Vicaire, Bitting et Cagle. Un exemplaire figurait dans la collection Kilian Fritsch (1993, n°99) et un autre dans la bibliothèque Jean-Paul Laurenchet (2019, n°243).

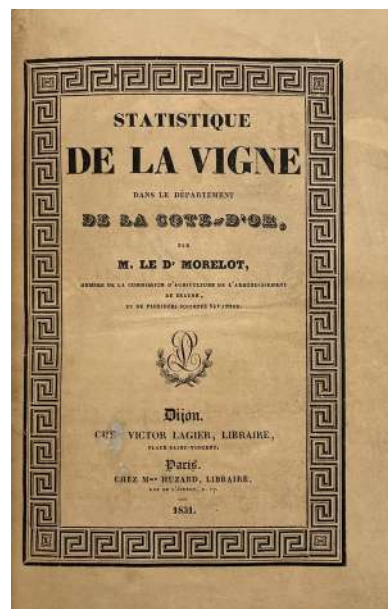
Ex-libris O.B.

291 MORELOT (Denis). Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or. *Dijon et Paris, Victor Lagier et Mme Huzard, 1831*. In-8, demi-basane fauve, dos orné de filets dorés, pièce de titre basane rouge, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE ET RECHERCHÉE.

Cet ouvrage est l'une des sources essentielles du classement des vins de Bourgogne.

In fine sont reliés deux feuillets manuscrits, *Médicamentations des vins*, datés de 1868 et 1869, et un feuillet *Extrait d'instruction... aux bans des vendanges...*, copie manuscrite de 1895.



292 [NICOLAS]. Collection des catalogues, plaquettes et dépliantes des Établissements Nicolas parus de 1928 à 1976, préservés sous 5 emboîtages et chemises dos livre demi-chagrin brun, dos à nerfs, plats de percaline rouge, emboîtages bordés de chagrin brun, plats de toile beige. 1 500 / 2 000

TRÈS BELLE COLLECTION, comprenant entre autres publications emblématiques des établissements Nicolas l'ensemble des catalogues de luxe édités par la maison, excepté le premier catalogue excessivement rare de 1927 (*Listes des Grands Vins Fins*, 1928-1973) ; *Monseigneur le Vin* (1924-1927), *Blanc et Rouge*, *Rose et Noir*, *Bleu Blanc Rouge* (1930-1932), *Le Génie du Vin* (1972), et de nombreux dépliantes et brochures.

Description détaillée sur demande et sur www.alde.fr.

293 [NICOLAS]. MONTORGUEIL (Georges) et Louis FOREST. Monseigneur le vin. Paris, Établissements Nicolas, 1924-1927. 5 volumes in-8, demi-maroquin bordeaux à bandes, couverture en feutrine marbrée (*Reliure moderne*). 400 / 500

COLLECTION COMPLÈTE.

Quatre volumes sont de Georges Montorgueil, *Le Vin à travers l'histoire* (illustré par Marcel Jeanjean), *Le Vin de Bordeaux* (illustré par Pierre Lissac), *Le Vin de Bourgogne* (illustré par Armand Vallée) et *Anjou-Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France* (illustré par Carlègle). Le cinquième volume, *L'Art de boire*, est de Louis Forest (illustré par Charles Martin).

BEL ENSEMBLE EN EXCELLENT ÉTAT, bien complet des lettres d'accompagnement.

On joint : DERYS (Gaston). *Mon Docteur le Vin*. Paris, Établissements Nicolas, 1936. Grand in-4, cartonnage décoré de feuilles vert et rose, pièce de titre en long noire, couverture Édition originale de cette plaquette imprimée par Draeger et illustrée de 19 aquarelles à double page de Raoul Dufy.

294 [NICOLAS]. MONTORGUEIL (Georges) et René BENJAMIN. Bleu-Blanc-rouge. – Bleu & Noir. – Blanc & Rouge. Paris, Imprimerie Draeger, 1930-1932. In-folio, chagrin noir, plats décorés d'une composition originale de papiers et de collages sur le thème du vin, dos lisse, couverture (*J. Ardouin*). 300 / 400

Prestigieuse réunion de ces trois plaquettes intitulées *La Belle au bois dormant*, *Le Mauvais génie* et *France*, illustrées par Paul Iribe.

Exemplaires non numérotés sur papier vélin, bien complets des divers dépliant et encarts, montés sur onglets.

295 PASTEUR (Louis). Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir. Paris, Imprimerie impériale, 1866. In-8, demi-basane brune, dos à nerfs orné de filets et roulettes dorés (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE FONDAMENTAL POUR L'ŒNOLOGIE SCIENTIFIQUE.

Elle est illustrée de 42 figures dont 32 planches hors texte, la plupart coloriées.

ON JOINT :

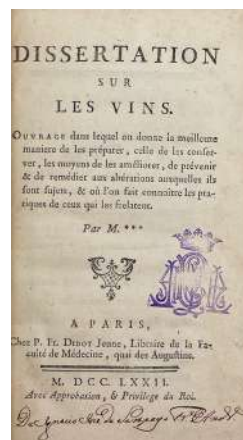
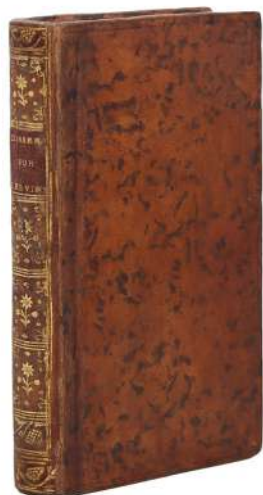
– Une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE de Pasteur à Jérôme Nicklès, professeur de chimie à Nancy, datée Paris, 14 octobre 1863 ; 4 pp. in-8 à en-tête de l'École Normale Supérieure : « Mon cher confrère, Mon savant confrère, M. Payen, me remet à l'instant une petite note dans laquelle il m'informe que je trouverais sans doute une confirmation de mes vues et expériences sur l'absorption de l'oxygène et des conséquences qui peuvent en résulter au sujet de la vinification dans un article de M. H. Barbezan [...] où il est question d'un vin pour la préparation duquel on brasse avec des pelles le raisin pendant 48 heures avant la fermentation en tonneau. Vous seriez bien aimable de prendre la peine de m'adresser un échantillon de ce vin, et je crois que vous rendriez service d'écrire à ce sujet une note pour l'Académie. Nul doute que vous contribueriez ainsi à provoquer les essais dont je parle, et qui amèneront peut-être des modifications très utiles dans les pratiques actuelles. La facilité d'absorption et de combinaison de l'oxygène, le changement dans la couleur, l'influence considérable sur la fermentation [...] il me paraît indispensable de le divulguer. Car vous ajouterez ainsi ma première notion qui manque à mon travail, celle de pratiques en grand et de ses heureux effets... » SUPERBE LETTRE INÉDITE, UNE DES PLUS BELLE CONSACRÉE AU VIN, provenant de la collection Louis Sergent (note autographe sur un feuillet séparé). Pasteur (p. 200 de son livre) relate cette « méthode très curieuse de faire le vin, usitée en Lorraine », citant l'article de Nicklès publié en 1863, qui est très proche des termes de cette lettre.

– Une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE de Pasteur du 4 janvier 1882 (1 p. in-8), dans laquelle il répond à son correspondant sur un point précis de traitement du vin.

– Un PORTRAIT PHOTOGRAPHIQUE DE L. PASTEUR par Truchelut (Paris), monté sur carton.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vulgran.





296 [PLAIGNE]. Dissertation sur les vins. Ouvrage dans lequel on donne la meilleure manière de les préparer, celle de les conserver, les moyens de les améliorer... Paris, Didot, 1772. In-12, basane fauve marbrée, dos orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE RARE.

C'est un des meilleurs traités anciens sur le travail des vins. L'auteur, qui avait travaillé chez les marchands de vins d'Angleterre et de Hollande, connaissait tous les procédés et trucages.

Deux ex-libris sur le titre.

297 [PLAIGNE]. L'Art de faire, d'améliorer et de conserver les vins ; avec la meilleure manière de les préparer... Paris, Lamy, 1781. In-12, basane fauve marbrée, dos orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque). 500 / 600

Édition originale de 1772, remise en vente sous un nouveau titre et sans privilège (pp. 253-254).

298 PRÉVERT (Jacques). Vignette pour les vigneron. Paris, Falaize, 1951. In-8 oblong, maroquin bordeaux, plats de papier à large décor automnal, tranches dorées, couvertures et dos conservés ; chemise et étui bordé de même (D. Saporito). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de ce poème lu par André Verdet le jour de la fête des raisins à Saint-Jeannet de Provence.

Dessins de Françoise Gillot et 31 belles photographies de Marianne.

UN DES 250 EXEMPLAIRES SUR VÉLIN MALACCA, SEUL GRAND PAPIER (celui-ci nominatif).

Très bel exemplaire bien relié par D. Saporito.

299 ROARD (J.-L.). Abrégé du traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés, par MM. Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux. Paris, Arthus-Bertrand, 1806. In-12, broché, couverture d'attente bleue, dos orné d'une étiquette de titre imprimée, non rogné (Reliure de l'époque). 300 / 400

Seconde édition de ce rare manuel pratique spécialement dédié aux vigneron, rédigé d'après l'ouvrage fondamental de Chaptal, Rozier, Parmentier paru en 1801. Il est illustré de 2 planches hors texte dépliantes.

C'est à la demande de Chaptal, alors ministre, que Roard, directeur des teintures des Manufactures Impériales, rédigea son ouvrage. Il y traite des nouvelles découvertes sur la fermentation, améliorations des vins médiocres, alambic et fourneaux de nouvelle construction, etc. La première édition avait paru en 1805 à l'adresse de Marchant.

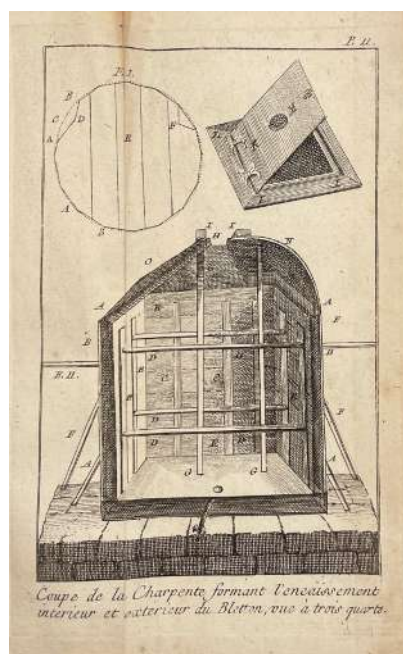
Mouillure claire marginale sur une trentaine de ff.. 7 ff. brunis, pâles rousseurs éparses.

Fritsch, n°123 – Chwartz, n°81 (1805).

300 ROUSSEL AÎNÉ. Connaissances des marchandises, ou, Dictionnaire analytique et raisonné des articles indigènes et exotiques. Drogueries, épicerie, peintures, teintures, liquides etc. Bordeaux, Imprimerie de Causserouge et Angaut, 1846-1847. 5 volumes in-8, demi-maroquin vert à grain long, dos à nerfs ornés, couvertures conservées (Reliure moderne). 200 / 300

PEU COURANT.

220 pages (tomes IV et V) sont consacrées aux vins.



301 ROZIER (François). De la fermentation des vins et de la meilleure manière de faire l'eau-de-vie. Mémoires qui ont concouru pour le Prix proposé en 1766, par la Société Royale d'Agriculture de Limoges pour l'année 1767. Lyon, Périsset, 1770. 2 ouvrages en un volume in-8, demi-maroquin rouge, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure pastiche*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DE CE RECUEIL DE TROIS TEXTES IMPORTANTS SUR LA DISTILLATION, à savoir : *De la fermentation des vins et de la meilleure manière de faire l'eau-de-vie*, par l'abbé Rozier (pp. 1-141) ; *Sur la manière de brûler ou de distiller les vins la plus avantageuse*, par M. de Vanne, apothicaire à Besançon (pp. 142-191) ; et enfin *Sur la manière de brûler ou de distiller les vins*, par Munier, ingénieur à Angoulême (pp. 195-266). L'ouvrage est illustré de trois planches gravées montrant des alambics.

ON A RELIÉ À LA SUITE : ROZIER (François). *Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins de Provence, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers*. Lausanne ; Lyon, Rosset ; Paris, Le Jay, 1772.

Seconde édition d'un livre très important qui avait d'abord paru en 1770. Il est illustré de 3 planches gravées qui montrent des instruments œnologiques ; la dernière est légèrement coupée dans le bord extérieur. Il existe deux états de cette édition, l'un à l'adresse de Paris, et l'autre de Lausanne.

Outre une étude sur les cépages rouges et blancs implantés en Provence, on y trouve une dissertation sur les moyens employés pour renouveler une vigne, une dissertation sur les usages économiques des diverses parties de la vigne, une autre sur les vaisseaux propres à contenir, à perfectionner le vin et sur les objets qui y ont rapport.

François Rozier, né à Lyon en 1734, fut un agronome célèbre. Successivement docteur en théologie, directeur de l'école vétérinaire de Lyon, il fut aussi curé constitutionnel sous la Révolution. Il est mort en 1793, tué dans son lit par une bombe.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE RELIÉ À L'IMITATION DE L'ÉPOQUE.

De la bibliothèque gastronomique Philippe Messager (2002, n°259).

I. Fritsch n°406 – Chwartz, n°356 – II. Fritsch, n°109 – Chwartz, n°83 – Oberlé, n°936.

302 SPEECHLY (William). A Treatise of the culture of the Wine, exhibiting new and advantageous methods of propagating, cultivating and training that plant, so as to render it abundantly fruitful. Together with New Hints on the Formation of Vineyards in England. York, for the Author, by G. Peacock [etc.], 1790. In-4, demi-veau blond à coins, dos à nerfs orné aux petits fers dorés, pièce de titre maroquin brun (*Laurenchet*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE RARE d'un traité qui reparaitra à Londres en 1805.

3 planches dépliantes et 2 vues hors texte.

Fritsch, n°115.



303 [TOURTON (Cave)]. Notice de vins de France, Espagne, Portugal, etc., etc., etc., des plus précieux et des plus rares par leurs qualités, âge et origine, composant la cave qui appartient à M. T*****, et dont la vente aux enchères publiques aura lieu le mercredi 12 avril, à midi, et jours suivants, rue de Richelieu, N° 106, par le ministère de M^o Moreau, commissaire-priseur. Paris, 1857. Plaquette in-8 de 22 pp., bradel veau bleu, large dentelle dorée d'encadrement sur les plats, tranches dorées (*Reliure pastiche*). 1 000 / 1 200

EXTRAORDINAIRE ET TRÈS RARE CATALOGUE DE LA VENTE D'UNE COLLECTION DE BOUTEILLES ET DEMI-BOUTEILLES des XVIII^e et début XIX^e siècles qui « remonte au père de M. T*****, mort en 1786 : il tenait une des meilleures maisons de Paris à cette époque, où il existait un si grand nombre de tables, qui toutes rivalisaient pour la qualité et la grande variété des vins. [...] M. [le général] T***** s'étant décidé à se défaire de sa cave [...] qui ne convenait plus ni à son âge ni à ses habitudes actuelles... ».

Les vins d'Espagne, très à la mode à l'époque, y sont décrits avec beaucoup de précision. Après des centaines de bouteilles de Taya Riam, Adella Garnaxe, Malvoisie, Xerès, Pedro Ximenès, Malaga, Madère, Peralta, Tokai, Santorin..., viennent les vins français : Rivesalte, Collioure..., Clos-Vougeot 1795 et 1791 (« ce sont les deux meilleures récoltes que le Clos-Vougeot ait produites pendant les 27 ans qu'il a appartenu à MM. T... et R... »), Bordeaux, Haut-Brion, vin du Cap Breton (envoyé à M. T. il y a 35 ans)..., Sillery, Aï, Pierry.

Sous les initiales de M. T. se cache le banquier Louis Tourton, propriétaire du Clos-Vougeot depuis 1818. (Depuis 1794, le Clos-Vougeot semble déjà appartenir aux Tourton).

TRÈS BEL EXEMPLAIRE LUXUEUSEMENT RELIÉ.

DE LA BIBLIOTHÈQUE BERNARD CHWARTZ (2011, n°442).

On joint : TOURTON. 11 LETTRES AUTOGRAPHES SIGNÉES et signées conjointement par Ravel, adressées à M. Caristié l'aîné à Gilly. 34 pp. in-4, toutes adressées de Paris, et datées du 10 nivôse an V au 19 nivôse an XI. Plus une lettre au Juge de paix du Canton de Nuyts, du 12 fructidor an X.

304 [TRAMBLY]. L'Œnologie, poème didactique en quatre chants. Paris, M^{me} veuve Nyon Jeune, 1820. In-12, cartonnage bleu, dos lisse, pièce de titre en maroquin rouge (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Bel exemplaire de ce poème, suivi de notes historiques, écrit par un citoyen de Mâcon.

De la bibliothèque Viollet-le-Duc (père de l'architecte), avec ex-libris. Bibliothèque Z. J. Berlaimont, à Maroilles, et J.L.C.

Coiffes, dos et coins frottés.

Vicaire, 841.

Autres boissons



305 [ANDRY DE BOISREGARD (Nicolas)]. Le Thé de l'Europe, ou les propriétés de la véronique. *Reims, Delaistre, 1746*. In-12, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

TROISIÈME ÉDITION DE CET OUVRAGE TRÈS RARE publié pour la première fois en 1704 et réédité en 1712 chez Boudot à Paris. L'auteur s'appuie sur les travaux du médecin allemand Francus, qui publia en 1700 un traité détaillant les vertus singulières de la véronique.

L'ouvrage comprend deux planches hors texte, ajoutées pour la première fois dans la seconde édition.

Manque le feuillet de titre, remplacé par une page manuscrite de l'époque. Coiffe supérieure et coins légèrement frottés, accidents minimes au second plat.

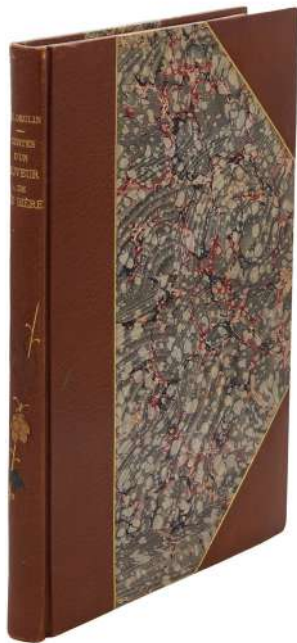
Vicaire, 25.

306 BARBIER (Victor). La Savoie thermale et minérale. Monographie des eaux minérales des deux départements de la Savoie et de la Haute-Savoie. *Chambéry, Imprimerie savoisienne Pierre Carron, 1878*. In-8, broché. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE RARE MONOGRAPHIE SUR LES EAUX MINÉRALES DE SAVOIE.

Elle est illustrée d'une carte dépliant en couleurs et de neuf photographies contrecollées sur papier fort.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR.



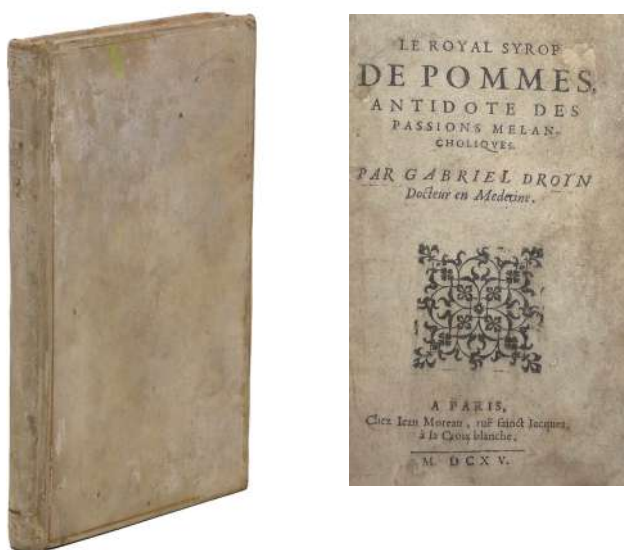
307 DEULIN (Charles). Contes d'un buveur de bière. *Paris, G. Boudet, s.d. [1891]*. In-4, demi-marroquin havane avec coins, filet doré en encadrement, dos lisse orné d'un motif floral et du titre doré, tête dorée, non rogné, couverture (*Ch. Meunier*). 800 / 1 000

Nouvelle édition de la légende de Cambrinus et autres Contes de Charles Deulin.

Elle est ornée de 100 illustrations dans le texte de *P. Kauffmann*.

UN DES 25 EXEMPLAIRES SUR CHINE.

Très bel exemplaire relié par Charles Meunier.



308 DROYN (Gabriel). Le Royal syrop de pommes, antidote des passions melancholiques. Paris, 1615. Petit in-8, vélin à recouvrement, filet doré en encadrement, dos lisse (*Reliure postérieure*). 1 500 / 2 000

ÉDITION ORIGINALE DE CET « OUVRAGE EXTRÊMEMENT RARE ET PRÉCIEUX » (Oberlé), qui est UN DES TOUT PREMIERS LIVRES À TRAITER DU CIDRE.

« Ce livre, qui n'est pas commun, ne manque pas d'originalité ; l'auteur y donne la recette pour faire plusieurs sortes de sirop de suc de pommes pour guérir les mélancoliques » (Vicaire).

Viолlet-le-Duc le classe dans la catégorie « astrologie médicale et physiologique », les recettes données étant destinées aux scientifiques, aux horoscopeurs, aux curieux, aux sages mondains, aux universels, aux panégyristes, etc.

Sans les deux feuillets de dédicace à Madame de Chevreton, qui sont de toute rareté et manquaient à tous les exemplaires cités par Cagle et à celui d'Oberlé. Page de titre pâlie, mouillure mineure sur quelques feuillets.

Vicaire, 287 – Oberlé, n°1070.

309 DUCHANOY (M.). Essais sur l'art d'imiter les eaux minérales. Paris, Méquignon l'aîné, 1780. In-12, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Édition originale de cet ouvrage sur la *connoissance des eaux minérales & la manière de se les procurer, en les composant soi-même, dans tous les tems et dans tous les lieux*. Il y est question des eaux gazeuses, alcalines, thermales, ferrugineuses, spiritueuses, salines et savonneuses.

Frontispice représentant deux alambics.

310 DUFOUR (Philippe-Silvestre). Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat. Lyon, Jean-Baptiste Deville, 1688. In-12, veau fauve, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

SECONDE ÉDITION COMPLÈTE DE CE LIVRE INCONTOURNABLE SUR LE CAFÉ, LE THÉ ET LE CHOCOLAT.

L'illustration, gravée par Mathieu Ogier, se compose d'un titre-frontispice figurant un Arabe, un Chinois et un Indien d'Amérique dégustant ces trois breuvages, de trois planches hors texte et de deux vignettes en-tête, dont une répétée.

Philippe-Silvestre Dufour (1622-1687), marchand-droguiste lyonnais, « était par ailleurs, comme son ami Jacob Spon, un amateur renommé de raretés et de curiosités. Son intérêt pour les boissons exotiques est donc à la fois celui du grand négociant et celui du grand curieux » (Jean-Marc Chatelain).

Allant au-delà du discours médical sur ces boissons, qu'il renouvelle néanmoins, il se montre curieux des manières de les accommoder et de les consommer.

En fin de volume, le Dialogue du chocolat entre un médecin, un indien et un bourgeois a été traduit de Bartolome Marradón par René Moreau.

Pâles rousseurs éparses.

Vicaire, 293 – Bitting, 134 – Oberlé, n°733 (éd. 1685) – Livres en bouche, n°130 (éd. 1685).

311 DUPLAIS (Pierre). *Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcools. Paris, Gauthier-Villars, 1876. 2 tomes en un volume in-8, demi-chagrin rouge, dos orné (Reliure de l'époque).* 100 / 120

Quatrième édition, revue et augmentée par Duplais Jeune, de ce traité classique de fabrication *des liqueurs françaises et étrangères, fruits à l'eau-de-vie et au sucre, sirops, conserves, eaux et esprits parfumés, vermouths, vins de liqueur... eaux et boissons gazeuses.*

L'ouvrage est illustré de nombreuses figures dans le texte et de 15 planches dépliantes.

Bord de deux planches du tome II légèrement effrangé et bruni.



312 MARSIGLI (Comte Luigi Ferdinando Marsili, dit). *Bevanda Asiatica, brindata all'Eminentissimo Bonvisi, Nuncio Apostolico appresso la Maesta dell'Imperatore... Vienna d'Austria, appresso Gio. Van Ghelen, 1685. Petit in-12 de 47 pp., basane fauve tachetée (Reliure ancienne).* 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.

Joli cuivre gravé sur le titre montrant le fruit, la feuille et les grains du café, avec en fond un paysage.

L'auteur né à Bologne en 1658, vécut 24 ans en Turquie. Il consacre cet ouvrage à l'histoire et aux propriétés du café.

6 pages sont imprimées en caractères turcs, donnant le texte de *Cosain Efendi, chiamato per soprano Hesar en...*

Westbury décrit cet ouvrage d'après l'exemplaire de la Bibliothèque Vaticane (*Copponi V-520 int.3*), le seul exemplaire qu'il semble avoir pu rencontrer.

Ex-dono manuscrit : *Robin Router from Fanny Trump.*

Quelques rares rousseurs éparses.

Westbury, 144 – Mueller, 140.

313 MEIER (Frank). *The Artistry of mixing drinks. Paris, Fryam Press, 1936. In-8 carré, broché, couverture illustrée et imprimée en vert.* 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CE RARE RECUEIL DE COCKTAILS, LA « BIBLE DE LA MIXOLOGIE ». L'auteur était barman au Ritz dans les années 1920 à 1940. Illustrations en noir dans le texte.

Un des 700 exemplaires sur papier crème.

Envoi autographe signé de l'auteur.

Dos un peu défraîchi, petites taches en bas du dos et sur la couverture.

314 OKAKURA (Kakuzō). *Le Livre du Thé. Paris, Léon Pichon pour les Bibliophiles du Faubourg, 1930. Petit in-4, monté en accordéon et cousu à la japonaise, couverture de toile fine portant deux idéogrammes brodés en rouge, chemise repliée et étui-boîte décoré (Canape & Corriez).* 400 / 500

CHARMANTE ÉDITION D'UN LIVRE DE RÉFÉRENCE SUR LE THÉ, publiée à la manière japonaise et tirée à 110 exemplaires numérotés sur papier impérial Annam à la cuve d'Hanoï ; exemplaire imprimé au nom de M. P. Binet.

Préface de Thomas Raucat, traduction de Gabriel Mourey.

Ouvrage orné de 18 compositions à pleine page de *Yassouhiko Tohno*, dorées et aquarellées au pochoir.



316

315 PASTEUR (Louis). Études sur la bière, ses maladies... avec une théorie nouvelle de la fermentation. *Paris, Gauthier-Villars, 1876*. Grand in-8, demi-maroquin brun, dos à nerfs orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

UNIQUE ÉDITION de cette célèbre étude sur la fermentation, les levures et la fabrication de la bière.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE LOUIS PASTEUR.

Ex-libris : *J. J. Simon, Arbois, 1912*.

Quelques rousseurs.

316 TOYE (Nina) et Alec Henry ADAIR. Petits et grands verres. Choix des meilleurs cocktails. *Paris, Au Sans Pareil, 1927*. In-4, demi-maroquin violet à larges bandes, dos orné, tête dorée, couverture (*Jacques Riffieux*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE PUBLIÉE PAR JEAN-ÉMILE LABOUREUR sous le pseudonyme de Philibert Le Huby. Il s'agit d'un des premiers ouvrages à divulguer de véritables recettes de cocktails, tels Velours noir, Splendeur du matin, Ouvre-l'œil et Huître de la prairie. L'édition originale américaine était parue en 1925.

L'illustration de *Jean-Émile Laboureur* comprend 10 eaux-fortes originales hors texte, dont le frontispice, et 14 croquis dans le texte.

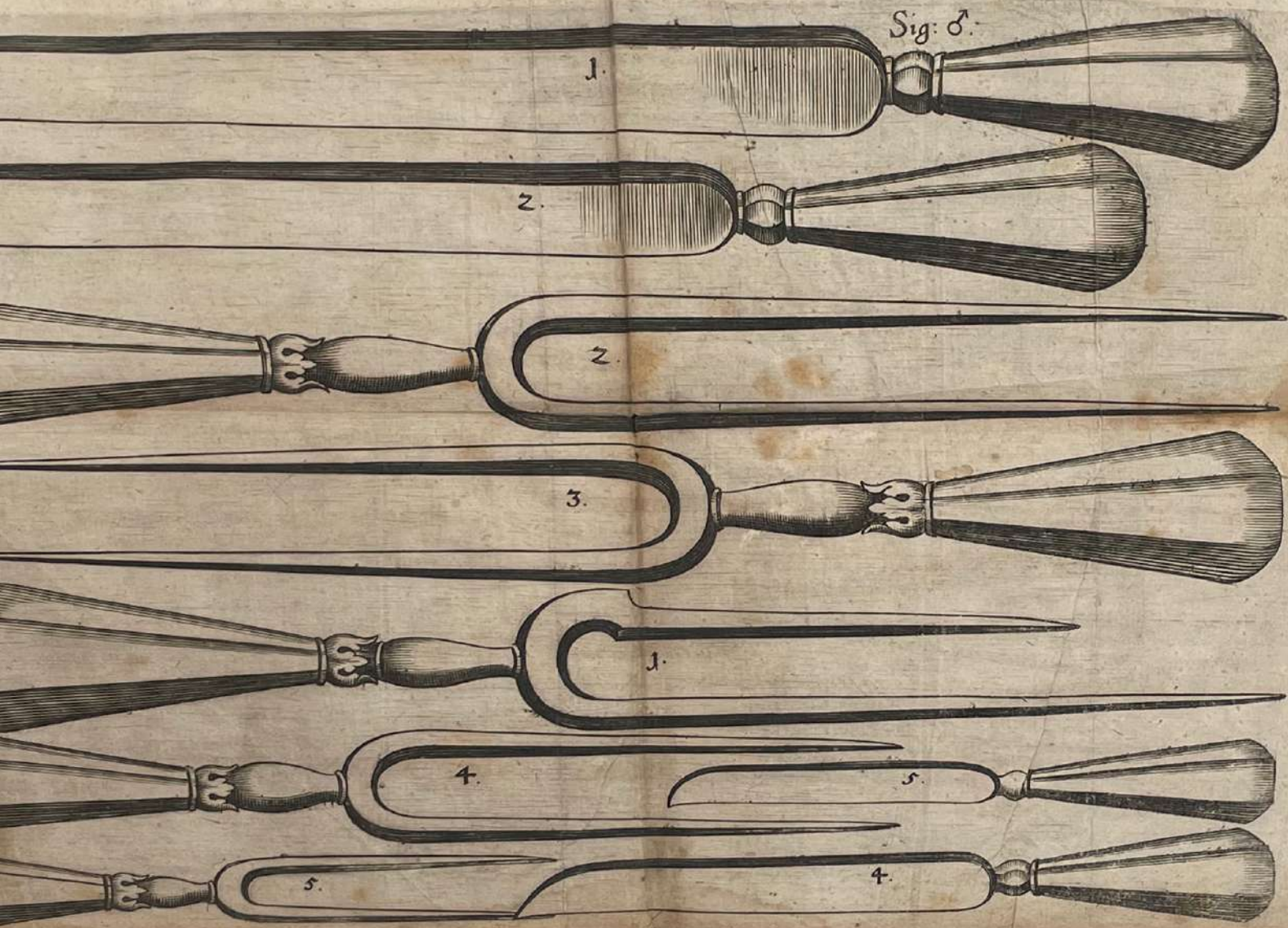
Tirage à 270 exemplaires numérotés, celui-ci UN DES 20 DE TÊTE SUR VERGÉ D'ARCHES AVEC UNE SUITE DES GRAVURES SUR JAPON.

Ces exemplaires étaient réservés aux Amis du Sans Pareil. Celui-ci est imprimé au nom de Suzanne Simon.

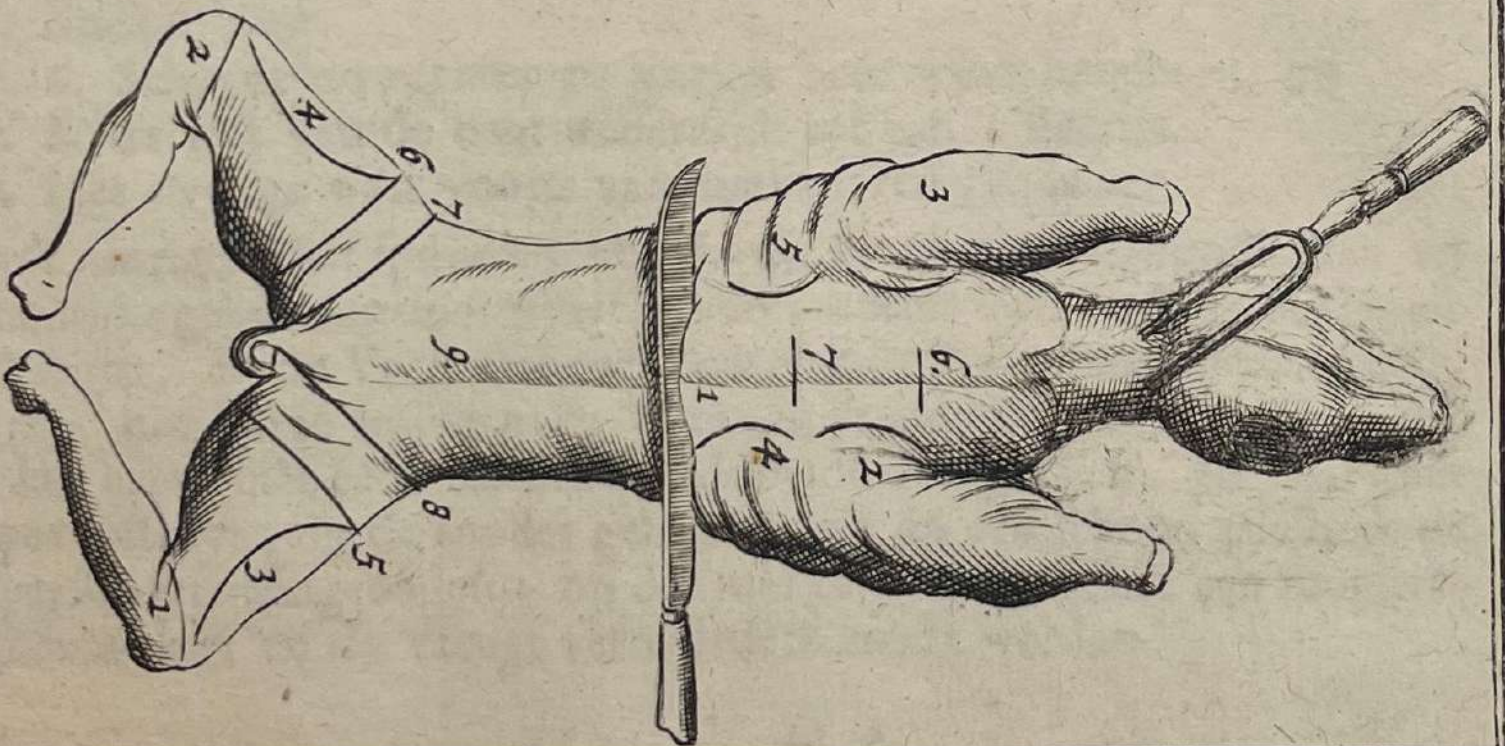
Dos passé.

Sylvain Laboureur, II, n°342 – Fouché, n°81.





't Konijn op de Vork.



L'Art de la Table


317 [ANGLETERRE]. A Collection of ordinances and regulations for the government of the Royal Household, made in divers reigns. From King Edward III to King William and Queen Mary. Also receipts in ancient cookery. *London, Printed for the Society of Antiquaries by J. Nichols, 1790.* In-4, demi-vélin ivoire à coins, dos muet (*Reliure pastiche*). 150 / 200

Important recueil d'ordonnances et de règlements sur l'intendance de la Maison royale d'Angleterre.

De la bibliothèque Edward Hailstone, avocat du Yorkshire, marguillier et bibliophile, avec ex-libris en cuir doré.

Trace de mouillure en tête de marges de plusieurs feuillets.

Bitting, 532 – Oxford, 119.

 318 [ART DE TRANCHER]. KLETTEN (Andreas). *Trenchir Büchlein, Wie man rechter Art und jetzigen Gebrauch nach, allerhand Speifen ordentlich auf die Tafel sezen, zierlich zerfchneiden und vorlegen, auch artlich wiederumb abheben soll. Iena, Gaspars Freischmied, 1657.* Petit in-8 oblong (101 x 155 mm), vélin ivoire (*Reliure de l'époque*). 6 000 / 8 000


ÉDITION EXTRÊMEMENT RARE.

Le frontispice représente un repas de 15 personnes dans une salle à manger, entourés de l'officier de bouche et du personnel de service. Une planche dépliant représentant couteaux et fourchettes, et 23 planches présentant la découpe du gibier et de la volaille, mais aussi du poisson, des crustacés et des fruits.

D'après Weiss (*Gastronomia*, n°1939), l'attribution à Klett est très douteuse, le texte est littéralement tiré du *Harsdorffer* paru la même année, et le cuivre identique à celui de Mathias Geigher.

Papier généralement roussi, cernes sur quelques feuillets.

Vicaire, 476 – Oberlé, 555 et 556 (autres éditions) – Weiss/Gastronomia, n°1939.

 319 [ART DE TRANCHER]. [SWEERTS (Hieronymus)]. *De cierlycke voorsnydinge aller tafel-gerechten. Amsterdam, Hieronymus Sweerts, 1664.* Petit in-8 oblong (92 x 149 mm), vélin ivoire (*Reliure de l'époque*). 6 000 / 8 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, illustrée d'un frontispice, de 32 planches hors texte, dont une dépliant, et de culs-de-lampe gravés.

Le célèbre frontispice représente un seigneur à table, son officier tranchant officiant à sa gauche à main levée. La première planche est repliée (couteaux et fourchettes) et deux planches portent chacune deux compositions. Elles présentent la manière de découper poule, dinde, faisan, canard, oie, tête de sanglier, tête de veau, cuissot d'agneau, jambon, homard, perche, brochet, artichaut, tarte, et pâté en croûte, entre autres.

Exemplaire de premier état, dont la préface n'est pas encore signée des initiales de l'auteur.

Sweerts souligne combien ce livre est nécessaire pour la Hollande, les Italiens, les Français et les Allemands ayant déjà été instruits dans l'art de trancher. Il annonce la publication d'une seconde partie, consacrée à l'art de trancher les fruits, qui n'a jamais vu le jour. Il se targue de faire connaître comment découper dans l'assiette et sans fourchette, ce qui, selon lui, n'a jamais été pratiqué auparavant.

OCLC en répertorie dans les bibliothèques publiques cinq exemplaires aux Pays-Bas et celui de la British Library.

Signature de l'époque *F. Schett* sur le premier f. blanc.

De la bibliothèque Bob Luza, avec son ex-libris *BL*.

Vicaire, 870 – Bitting, 530 – Cat. Pierre de Crombrughe, 2023, n°11.

320 BERNARDI. L'Écuyer tranchant, ou l'Art de découper et servir à table, complément indispensable du Cuisinier royal. Paris, Gustave Barba, 1845. Grand in-8, demi-basane blonde, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE RECHERCHÉ, contenant une multitude d'informations pratiques sur l'art de découper et de servir à table, mais aussi sur la manière de disposer le couvert, la composition des dîners, la manière de commander un déjeuner, un traité des hors-d'œuvre, des remarques sur les sauces, etc.

Elle est illustrée de 24 planches gravées donnant des plans de table et la manière de découper des pièces de viande, volaille et poisson.

De la bibliothèque B. Noby, avec cachet.

Quelques très pâles rousseurs ; bel exemplaire néanmoins.

Vicaire, 86.

321 BLAVIGNAC (Jean-Daniel). Histoire des enseignes d'hôtelleries, d'auberges et de cabarets. Genève, Grosset et Trembley, 1878. Grand in-4, demi-percaline olive, dos lisse, pièce de titre de maroquin rouge, couverture (*Reliure moderne*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, TIRÉE À 100 EXEMPLAIRE SEULEMENT.

Elle est illustrée de 7 planches hors texte relatives aux mitres des maquereaux et aux prostituées.

L'ouvrage comprend un chapitre sur les cafés et restaurants et un autre, dû à John Grand-Carteret, sur les maisons closes.

Blavignac (1817-1876) était un architecte et historien genevois de renom.

Coins frottés, un coin de la couverture restauré.

322 [BREVETS]. Ensemble trois pièces sur vélin. 500 / 600

LOUIS XIV. *Lettre du roi nommant Daniel-Augustin Blanchard de Lamondière Conseiller et Maître d'hôtel ordinaire.* Saint-Denis le 8 juillet 1652. Pièce de vélin (26,5 x 40 cm), signature du Roi (secrétaire) Louis, contresigné par Guénégaud. Rongeurs en marge. Transcription dactylographiée avec notes manuscrites jointe.

ORLÉANS (Philippe II, duc d'). *Provisions de l'Office de Garde Vaisselle de la Maison du duc d'Orléans en faveur de Claude David.* St.-Cloud, le 6 août 1704. Pièce sur vélin (31,5 x 54 cm), signature autographe du futur Régent de France Philippe Dorléans, contresigné par Doublet, portant une longue note signée de Matharel premier Maître d'hôtel du duc.

ARTOIS (Charles-Philippe, comte d'). *Brevet d'Aide de la Bouche de Monseigneur et de Madame Comtesse d'Artois et des Princes leurs enfants pour Nicolas Cornillon.* Versailles, le 3 mai 1789. Pièce sur vélin (25,5 x 39 cm), signature autographe du futur Charles X Charles Philippe.



323 CAVEAU MODERNE (Le), ou le Rocher de Cancalle. Chansonnier de table, composé des meilleures chansons de l'ancien Caveau, des Dîners du Vaudeville, de la Société épicurienne, dite des gourmands, etc. Paris, au bureau du Journal des gourmands, Capelle et Renand, Alexis Eymery, Delaunay, 1807-1817. 11 volumes in-18, demi-veau fauve, dos orné, tête mouchetée, non rogné (*Reliure moderne*). 1 000 / 1 200

COLLECTION COMPLÈTE DE CE PÉRIODIQUE MUSICAL publié par une société de gourmands et de littérateurs à laquelle appartenaient notamment Laujon, Armand Gouffé et Desaugiers.

Certaines chansons sont accompagnées de portées musicales et la série est bien complète de tous les frontispices.

Exemplaires très frais ; les tomes VI et VII (1813 et 1814) sont légèrement plus petits ; petit manque à la pièce de titre du troisième volume.

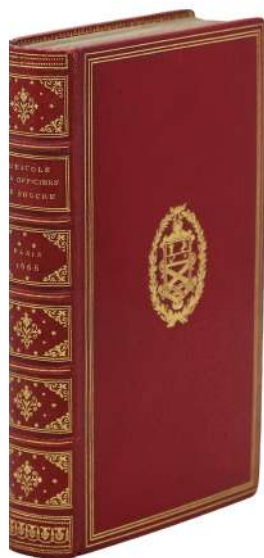
Grand-Carteret, n°1515.

324 DIPLÔME DES PURS-CENT. *Paris*, s.d. [vers 1930]. Diplôme vierge imprimé sur un feuillet (70 x 50 cm) illustré d'une superbe composition originale de *Raoul Dufy*, en couleurs, représentant un parterre de victuailles, d'où émanent des volutes sous forme de termes culinaires. 300 / 400

BEL ET RARE EXEMPLAIRE DE CE DIPLÔME DU CLUB DES PURS-CENT, créé par Paul Poiret en 1922 à la suite d'une scission avec le Club des Cent. On lit dans le *Figaro* du 20 mai 1938 : « Les Purs-Cent délivrent aux bonnes maisons un diplôme dont ils sont avares ».

325 [DOCUMENTATION]. 25 factures de denrées alimentaires par des Maisons célèbres, 1785-1877, (Acquit pour les droits de XXIV et XXX sols par Aime de Vin, 1794), et presque une centaine de documents, factures, étiquettes concernant les vins, XIX^e et début du XX^e siècle. L'ensemble sous deux chemises-classeurs de skaï noir. 150 / 200

On joint plus de 200 publicités, étiquettes, factures, etc., de restaurants, hôtels, épiciers, cafés, etc., des XVIII^e et XIX^e siècles, plus quelques pièces du XX^e siècle, sous deux classeurs de plastique vert chagriné. Nombreuses pièces rares tels que les *Prix courant de diverses marchandises. A Rotterdam* imprimé, date (1^{er} octobre 1763) et prix manuscrits ; *Prix des vins par M. Vicq, 1784* ; *Table Angloise Bourgeoise, Le citoyen Daix n'admet à sa table que des personnes connues, ou qui veulent bien se faire connaître...* ; etc.



326 ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE (L). Contenant le vray maistre d'hostel, le grand escuyer tranchant, le sommelier royal, le confiturier royal, le cuisinier royal, et le pâtissier royal. *Paris, Jean Ribou, 1666*. In-12, maroquin rouge, triple filet doré d'encadrement sur les plats, armoiries dorées au centre, dos à nerfs richement orné de caissons de fleurons et filets dorés, triple filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées sur marbrure (*Belz-Niedrée*). 3 000 / 4 000

SECONDE ÉDITION, REVUE ET CORRIGÉE, ORNÉE DE PLUS DE 80 BOIS ARCHAÏQUES illustrant la découpe des volailles, gibiers, viandes rouges et blanches, poissons, et la manière de découper, peler et servir les pommes, poires, oranges, citrons, artichaut, melons, etc.

« C'EST SANS DOUTE L'OUVRAGE LE PLUS COMPLET SUR L'ART DE LA TABLE ET DE LA CUISINE SOUS LOUIS XIV » (Gérard Oberlé). Le recueil suit dans ses grandes lignes l'ordre hiérarchique des fonctions et des dignités : on commence par exposer l'organisation générale des services de bouche d'une grande maison sous le commandement du maître d'hôtel, on poursuit par l'examen des fonctions qui s'attachent aux cérémonies du service (arts de l'écuyer tranchant et du sommelier), on finit par celles qui relèvent de la préparation culinaire. C'est incontestablement l'avantage pratique du rassemblement en un seul volume qui a assuré à l'ouvrage le durable succès qu'atteste une quinzaine d'éditions successives de 1662 jusqu'à 1742.

EXEMPLAIRE AUX ARMES DU BARON SEILLIÈRE, AU CHÂTEAU DE MELLO.

Des bibliothèques Paul de Cauville et de Sir Thomas Neame, avec ex-libris.

Vicaire, 339 – Livres en bouche, n°140 – Oberlé, n°88 (3^e édition).

327 ÉTIENNE. *Traité de l'office. Paris, chez l'auteur et au Comptoir des Imprimeurs-unis, 1847.* 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisses ornés de filets dorés et fleurons à froid (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Remise en vente de l'édition originale rare de ce traité complet sur l'office.

La collation est identique à celle de l'édition originale de 1845-1846 et conforme à l'exemplaire décrit par Katherine Bitting. Étienne était un ancien officier de l'ambassade d'Angleterre et officier de la princesse de Bagration à Paris.

Signature autographe de l'auteur au tome I.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Bitting, 147 – Vicaire, 347 (éd. de 1845).

328 [ÉTIQUETTES d'hôtels, cafés, casinos, brasseries, etc.]. Collection de 256 pièces imprimées illustrées ou lithographiées de formats divers, le tout monté sur 35 cartons noirs, sous cellophane. 500 / 600

TRÈS BELLES PIÈCES (du milieu à la fin du XIX^e siècle) PROVENANT DE LA COLLECTION LÉON LAMBERT (la présentation a été réalisée par lui-même, des cartons portent au dos son ex-libris).

Principalement souhaits de nouvel an, dont le Café Suisse à Bruxelles (1858), Café Neuf à Amsterdam, Casino de Gand (1851, 53, 54, 55), Cercle du Phare d'Ostende Carte d'admission permanente 1845, etc.

329 [ÉTIQUETTES de métiers de bouche, artisans, comestibles, boissons, etc.]. Collection de 248 pièces imprimées illustrées ou lithographiées de formats divers, le tout monté sur 29 cartons noirs, sous cellophane. 500 / 600

TRÈS BELLES PIÈCES (1800-1900) PROVENANT DE LA COLLECTION LÉON LAMBERT (la présentation a été réalisée par lui-même, des cartons portent au dos son ex-libris).

123 étiquettes sont consacrées aux vins, spiritueux, champagnes. La plus ancienne nous semble être une petite étiquette « Anisette Fine de Marie Brizard aîné & Roger, rue du Chapeau Rouge, près de la Bourse. A Bordeaux » probablement de la fin du XVIII^e siècle. On y relève les noms de Chambertin, Romanée, Vosne, Pommard, Chassagne, Moët et Chandon, Champagne Impérial, Dorf Joannisberger 1834, 1842, Malaga négociant Joseph Oberlé à Frankfurt, etc.

Nombreuses étiquettes de chocolatiers (27), pâtisseries (32), bouchers, poissonneries, denrées coloniales, brasseries, épiciers, etc.

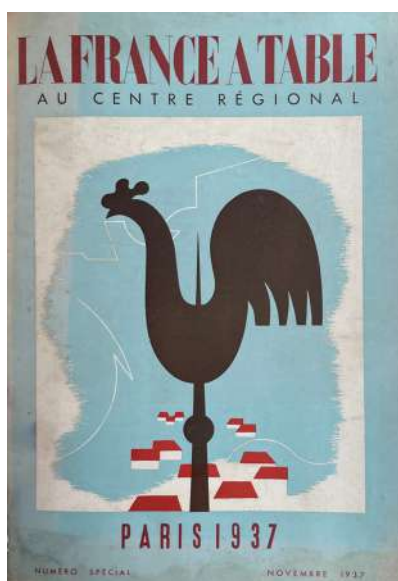
330 [FESTINS]. Ensemble de 5 vues d'optique en couleurs et 4 gravures sur bois. Tirages du XVIII^e siècle. 300 / 400

Festin donné par l'Ambassadeur de France au sujet du mariage de l'Infante (vers 1760). 2 exemplaires – Festin à Versailles en réjouissance de la paix en 1763 (2 planches). – Un des quatre réfectoires de l'Hôtel des Invalides (plusieurs différences avec la suivante). – Nicolas de Fer. Un des quatre réfectoires de l'Hôtel des Invalides. Tirage en noir avec légendes dans les marges (vers 1715). – Collation donnée dans le petit Parc de Versailles. – Festin donné dans le petit Parc de Versailles. 2 exemplaires.

331 [FLOTTE (Benjamin) et Victor BOUTON]. *La Table à Paris. Mystères des restaurants, cafés et comestibles. Promenade d'un Friand à travers les rues de la capitale. Paris, Victor Bouton, 1845.* In-12, mouton havane, dos lisse, titre doré en long, double encadrement de filets dorés et fleurons d'angles sur les plats, tête dorée, couvertures conservées ; étui peau de mouton (*Reliure moderne*). 200 / 300

Les auteurs étaient « des rédacteurs d'un périodique extrêmement original, *La Table*, qui était à la fois un journal gastronomique classique et l'organe de la corporation des cuisiniers, dénonçant les pratiques scandaleuses des bureaux de placement de la profession et les conditions faites aux cuisiniers dans certains établissements » (*Le Maitron, Dictionnaire biographique*).

EXEMPLAIRE SUR PAPIER DE CHINE.



332



333

332 FRANCE À TABLE (La). Table, tourisme et santé. Paris, mai 1934-février 1977. 207 numéros en 28 volumes, demi-toile bleue, plats ornés de trois bandes tramées bleu-blanc-rouge, dos orné d'une assiette et d'un couvert portant le numéro de tomaisson et d'un verre de vin rouge mosaïqué (Atelier Laurenchet). 2 000 / 3 000

EXCEPTIONNELLE COLLECTION COMPLÈTE DE CETTE REVUE GASTRONOMIQUE ILLUSTRÉE, À L'ÉTAT DE NEUF.

Établie sous la direction littéraire de Curnonsky, elle réunit des auteurs aussi célèbres que Pierre Andrieu, Jean-Louis Vaudoyer, Alexandre Dumaine, Henry Clos-Jouve, Prosper Montagne, Gaston Derys ou encore Marcel Rouff.

Nombreuses photographies en noir de Germaine Krull, André Kertesz, Jean Roubier et d'autres.

La publication a été interrompue de 1938 à 1948.

La collection est bien complète des publicités et encarts joints à la revue, ainsi que des tables des matières et du rarissime numéro spécial sur Paris, publié en novembre 1937 à l'occasion de l'exposition sur les Arts et techniques dans la vie moderne.

De la bibliothèque Kilian Fritsch, avec ex-libris.

333 GIEGHER (Mattia). Li Tre trattati. Padoue, Paolo Frambotto, 1639. In-4 oblong (19,7 x 14,4 cm), vélin ivoire ; protégé par une chemise à rabats de maroquin noir, doublé de maroquin grenat, dentelle dorée intérieure ; étui de maroquin noir à dos de livre, à nerfs, titre à l'ancienne, encadrements de filets dorés dans les entre-nerfs, double filet doré sur les plats, dentelle dorée intérieure. (Reliure de l'époque). 6 000 / 8 000

TRÈS RARE ÉDITION DE CET OUVRAGE DE GASTRONOMIE CÉLÈBRE ET IMPORTANT, COMPOSÉ DE TROIS TRAITÉS : le *Trattato delle piegature*, sur la façon de plier la lingée de table ; le *Trattato dello scalco*, consacré aux saisons de l'année et aux menus qu'il convient d'y servir ; et enfin, *Il Trinciante*, sur la découpe des mets.

L'ouvrage renferme un portrait de l'auteur et 48 planches gravées illustrant chacun des sujets traités. Exemplaire complet.

« De manière directe ou indirecte, la publication de 1639 eut un retentissement considérable. *Il Trinciante* tout particulièrement fit l'objet de très nombreux plagiat et ses planches servirent de modèle aussi bien aux ouvrages de même sujet publiés en France à partir du milieu du XVII^e siècle qu'à ceux qui se multiplièrent alors en Allemagne [...]. Aussi peut-on dire sans exagération que l'ouvrage de Giegher est la source commune de tout l'art de trancher européen des XVII^e et XVIII^e siècles » (*Livres en bouche*).

« LES TROIS TRAITÉS DE GIEGHER SONT FORT RARES ; on les trouve assez difficilement complets. » (Vicaire).

TRÈS BEL EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE, protégée par un remarquable étui et chemise pastiches.

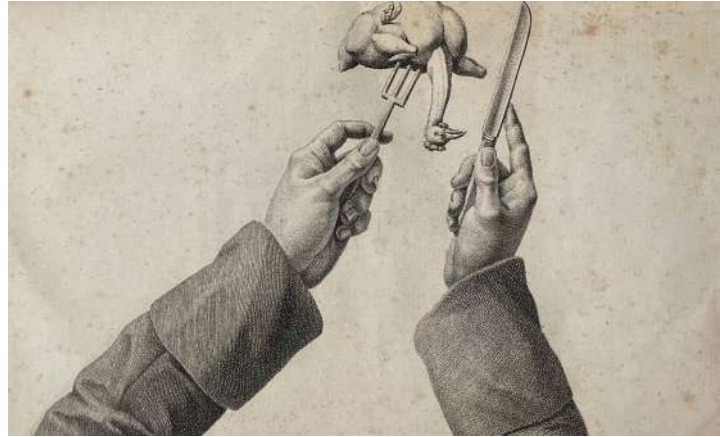
De la bibliothèque Hilda Leyel (1958, n°278), avec ex-libris.

Gardes renouvelées, quelques petites rousseurs, planches 17 et 18 déplacés entre les planches 20 et 21.

Vicaire 402 – *Livres en bouche*, n° 142 – *Bitting*, 182-183 – *Schraemli*, 203.



334



335

334 GILLIERS (Joseph). *Le Cannameliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire... par le sieur Gilliers... Nancy, Abel-Denis Cusson ; Lunéville, chez l'auteur, 1751. In-4 (27,5 x 22 cm), broché, couverture marbrée de l'époque. 2 000 / 3 000*

UN DES PLUS FAMEUX TRAITÉS DE CUISINE DU XVIII^e SIÈCLE.

L'ouvrage est dédié au duc de Tenczin-Ossolinski, premier grand officier de la Maison du roi de Pologne, « Mécène de la Cour d'un Nouvel Auguste ».

C'est un manuel à l'usage des débutants avec de nombreuses recettes de confitures, pâtes, biscuits, bonbons et nougats, autant de friandises pour lesquelles Gilliers avait mis à contribution ses confrères de Nancy, Cécile, Travers et Touchard.

L'ouvrage présente également un grand intérêt artistique, car, inspiré par les grands ornemanistes, il renferme un frontispice et 13 planches dépliantes de modèles de vaisselle, verres, gobelets, sourtouts de table, cafetières, pièces montées et coupes variées. Ces planches dessinées par Dupuis ont été gravées par Lotha.

Quelques rousseurs claires éparses. Feuillet blanc de garde renouvelés.

Vicaire 405 – Simon 759 – Bitting 185 – Cagle 215 – Oberlé 122.

335 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar)]. *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison et des éléments de politesse gourmande. Paris, Capelle et Renand, 1808. Grand in-8, broché, couverture d'attente bleue marbrée, dos orné d'une pièce de titre, non rogné 500 / 600*

ÉDITION ORIGINALE RECHERCHÉE DU MEILLEUR OUVRAGE DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE, LE CRÉATEUR DE LA LITTÉRATURE GOURMANDE.

L'illustration comprend un frontispice et seize planches hors texte dessinés et gravés par Jean-François Tourcaty, le condisciple de David, présentant des viandes et la manière de les trancher.

Indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres, d'après l'auteur lui-même, l'ouvrage est divisé en trois parties. La première est un traité sur la manière de trancher, classé par type de viandes ; en effet, écrit l'auteur, on peut comparer un amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne sauroit pas lire. La seconde partie traite des menus pour chaque saison et selon le nombre de couverts (quinze, vingt-cinq, quarante ou soixante).

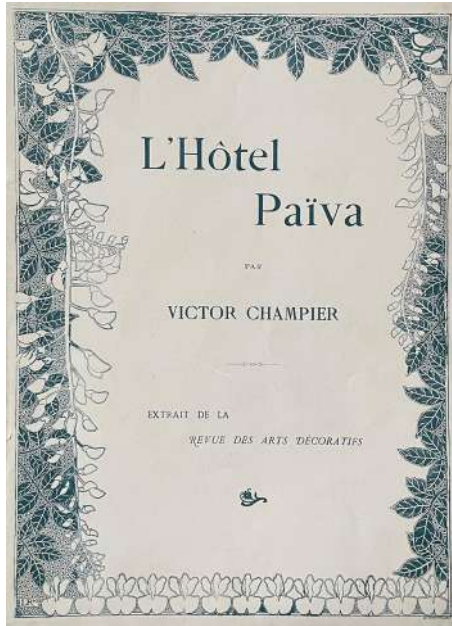
Enfin, la dernière partie contient les Éléments de politesse gourmande, véritable code de civilité discrètement adressé aux nouveaux riches issus de la Révolution. On y trouve des chapitres sur les invitations, les réceptions, le service de la table, des vins, les propos de table, les devoirs respectifs des convives et des amphitryons, etc.

Exemplaire à toutes marges, où les planches et les légendes ne sont donc pas rognées. Il est bien complet de la table alphabétique.

Ex-libris manuscrits de J. Van Huerne, ancien sénateur et bourgmestre de Bruges, de la baronne Jean de Pélichy-van Huerne, ex-bibliotheca du baron Charles Gillès de Pélichy.

Quelques feuillets cornés

Vicaire, 427 – Simon, 805 – Bitting, 203 – Cagle, n°233 – Oberlé, n°135.



336 HOUSSAYE (Arsène). Un hôtel célèbre sous le Second Empire, l'Hôtel Païva, ses merveilles. Précédé de L'Ancien Hôtel de la marquise de La Païva. Paris, Maison Cubat, [1896]. In-folio, demi-toile marron, titre doré sur le premier plat (*Reliure de l'éditeur*). 1 500 / 2 000

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE DE PIERRE CUBAT comme indiqué à l'intérieur du second plat de la reliure.

Celui-ci l'a « enrichi » des articles de *L'Éclair* du 25 mai 1901 au 22 octobre 1909 et du *Petit journal* du 23 mars 1902 encollés sur le premier f. blanc et sur les p. (2) à (5) de publicités.

On joint également : *Catalogue descriptif de l'hôtel de la Païva mis en vente le 25 mai 1901*. In-4, 12 pp. – *L'Hôtel de Païva et ses merveilles. Précédé de l'ancien hôtel de la Marquise de Païva*. Paris, Maison Cubat, s.d. In-12, demi-toile marron, titre doré sur le premier plat de reliure. – CHAMPIER (Victor). *L'Hôtel Païva*. Extrait de la *Revue des Arts Décoratifs* (1902). In-4, broché (paru pour la vente le 19 mars 1902). 22 pp. – Photographie vers 1896-1900 de Pierre Cubat et Édouard Nignon – Menu de l'Hôtel de la Païva. Dîner du 21 mai 1896. Ce menu représente le décor du plafond du grand salon. – DESSIN ORIGINAL SIGNÉ DE PAUL BAUDRY, au crayon (28 x 25 cm), représentant une des femmes du décor du plafond.

La Comtesse Henckel von Donnersmarck (La Païva) céda l'hôtel le 25 novembre 1893 au banquier Saloshin, lequel le loua en 1895 à Cubat.

Pierre Cubat, élève de Dugléré, ancien chef des cuisines impériales de Russie, s'installa dans l'Hôtel de la Païva, 25 avenue des Champs Élysées, en 1895, en gardant tout le décor. Précédé d'une grosse réputation, il comptait y organiser des fêtes splendides. Cependant la société parisienne ne s'accoutuma pas à payer aussi cher de fastueux repas, et Cubat ne put maintenir l'affaire. En 1902 le « palais » fut adjugé à la Société Bernheim et à la Compagnie d'assurance La Nationale pour 1 110 050 francs sur une mise à prix d'un million.

337 LISTER (Dr. Martin). *A Journey to Paris in the year 1698*. London, Jacob Tonson, 1699. In-8, veau fauve, dos à nerfs, pièce de titre maroquin rouge, décor de filets et fleurons à froid sur les plats (*Reliure de l'époque*). 200 / 300
Troisième édition, ornée de 5 (sur 6) planches hors texte.

EXEMPLAIRE DU CÉLÈBRE BIBLIOGRAPHE PARISIEN PAUL LACOMBE, avec ex-libris. Dans sa *Bibliographie parisienne*, n°67, il décrit longuement ce volume « Je possède le seul exemplaire que j'ai jamais vu de cette 3^e édition. Elle a sur ses devanciers l'avantage de contenir en seize endroits différents des passages plus ou moins importants... ». Paul Lacombe a noté discrètement au crayon ces additions dans les marges.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.

Manque la planche n°3. Rousseurs.

338 LIVRE D'OR du restaurant L'Auberge de la Truite. Paris, 1969-1982. 200 / 300
Signatures de Graham Greene, Danielle Darrieux, Françoise Sagan, Ingrid Bergman, le Chah d'Iran, Curd Jürgens, Marie-José Nat, Jean-Claude Brialy, Benny Goodman, Bob Hope, Félicien Marceau, Olivia de Havilland, Marie Laforêt, Annie Cordy, etc.

339 LOUIS-PHILIPPE. Nouveau tarif de l'entreprise. Pour la table des Princes, le même. Pour celle des enfans...
Mars 1828. Manuscrit autographe de 2 pp. in-4. 200 / 300

PIÈCE TRÈS CURIEUSE.

Détail, composition et prix des déjeuners, diners ou soupers... « en cas de suppression des deux tables, l'entrepreneur reçoit 2 fr. par jour par tête nourrie à la cuisine aussi bien qu'à l'office... il est exonéré du paiement du porteur d'eau, mais il ne reçoit plus les fixe, c'est-à-dire 12 fr. par diner et 6 fr. par déjeuner... » Suivent de véritables comptes d'apothicaire aboutissant à une différence de 100 fr. 96 centimes. Les opérations relatives à ces calculs du futur « roi bourgeois » figurent dans un coin. Théodore de Banville écrivait à ce propos que ce « roi-citoyen » faisait venir ses repas de chez un traiteur à raison de 6 fr. par tête. (*Les Salons d'autrefois*, t. III, p. 121).



340 [LU]. Album des célébrités contemporaines. Nantes, Lefèvre-Utile, 1901. 2 volumes in-4 oblongs, brochés, couverture ornée de motifs dorés et argentés en relief Art nouveau. 800 / 1 000

EXCEPTIONNELLE SÉRIE COMPLÈTE des 89 cartes chromolithographiques réparties sur deux albums et représentant des personnalités illustres de la fin du XIX^e siècle : de la Belle Otero à Benjamin Rabier en passant par Alphonse Allais, Georges Feydeau et Tristan Bernard. Chaque page, ornée d'un décor Art Nouveau, comporte trois chromos présentant un portrait de la personnalité et une illustration de Poulbot, Guillaume, Rabier ou Enjolras, pour ne citer qu'eux (un des albums contient 48 cartes et le second, 41).

Les deux dernières pages de l'un des albums contiennent 8 cartes postales représentant des vues de Paris, par Loir.

Mors et coins d'un des albums légèrement frottés. Albums sinon en très bel état.

341 [MANUSCRIT]. POULAIN (Guillaume), écuyer panetier du duc d'Orléans. Reçu manuscrit de la somme de cent francs or que Jehan Poulain, trésorier général du Duc d'Orléans lui a donné pour ses gages. 8 juillet 1392. Parchemin (6 x 34 cm). 100 / 120

342 [MANUSCRIT]. DESNEVAL (Robert), écuyer échanson du Roi. Reçu de Godefroy Lefevre, valet de chambre du duc d'Orléans, la somme de 40 £ que le duc lui a donnée. 19 avril 1395. Charte sur parchemin (8,5 x 26,5 cm), sceau de cire rouge sur queue de parchemin ; dans une chemise-boîtier de vélin ivoire, étui cartonnage marbré avec étiquette manuscrite sur le premier plat (*Étui et chemise moderne*). 300 / 400

Messire Robert d'Esneval ou Desneval, seigneur de Saint Mard, chambellan du roy, était écuyer et échanson du roi, maître d'hôtel et conseiller du duc d'Orléans (mentionné au manuscrit 5233 de la B.N.).

De la bibliothèque œnologique Bernard Chwartz (2011, n°410).

343 [MANUSCRIT]. SAINT-MESME (Guillaume de), échanson du duc de Bourgogne, confesse avoir reçu de Jehan de Velleri, Maître de la Chambre aux deniers, la somme de dix francs or. 8 octobre 1405. Parchemin (6,5 x 30 cm). Signature de *Saint-Mesme*. 150 / 200

En 1404, Jean sans Peur (1371-1419) succéda à son père Philippe le Hardi au duché de Bourgogne. Il vint à Paris célébrer à la fois les noces de sa fille Marguerite et les fiançailles de son fils aîné Philippe. En 1405, ses heurts avec le duc d'Orléans l'amènèrent à quitter Paris, où il menait le plus grand train. C'est en 1405 que pour la première fois, en Bourgogne, sur l'ordre de Jean sans Peur, les offices de notaires, huissiers, greffiers et officiers publics furent donnés à ferme.

Cachet de la collection A. Pavillon à Dijon (XIX^e siècle).

344 [MANUSCRIT]. [FRANÇOIS II]. Comptes de Maison du Dauphin (futur roi François II), du duc d'Orléans (futur Henri III), de Marie Stuart, fiancée du Dauphin, et des filles du roi, pour la journée du 19 décembre 1551 à Blois. Un rôle sur vélin (54 x 12,5 cm), signé *de Foresta* et *de Moussy*, maîtres d'hôtel. 200 / 300

TRÈS RARE DOCUMENT.

C'est une journée de maigre, et les poissons consommés sont de multiples espèces : brochets, lancerons, carpes, morues, saumons, turbots, soles, raies, merlans, tanches, brèmes, anguilles, perches, plies de Loire, grenouilles, loches, écrevisses, goujons, harengs blancs, tortues, huîtres en écailles, etc.

Si la chère était fournie, le confort n'était pas toujours bien grand : « ... audit La Fosse qui a payé pour paille qu'il a fournye en la chambre et garde-robe de Monseigneur d'Orléans, et pour ses dames et nourrices, XXVI sols VIII deniers... ».

345 [MANUSCRIT]. [FRANÇOIS II]. Comptes de Maison du Dauphin (futur roi François II) « et son train » pour la journée du mercredi 11 novembre 1556 à Saint-Germain-en-Laye. Un rôle sur vélin (65 x 17 cm), signé *de Foresta* (François Christophe) maître d'hôtel de Henri II. 200 / 300

RARE PIÈCE.

Ce rôle commence par les dépenses courantes de parmenterie, échansonnerie, cuisine et fruiterie.

L'apothicaire a fourni de l'ypocras, des épices, des clous (de girofle) et de la muscade, de l'anis, du safran, du sucre, de la cannelle et trois aunes d'étamine.

Les dépenses de linge sont spécialement importantes : ...à Jehan de Beauquesne, linger du Roy, demourant à Paris la somme de quatre cens cinquante six livres cinq solz tournois à luy donné pour le linge cy après déclairé de luy prins pour le service de Monseigneur, ainsy qui s'ensuict, scavoir pour douze tabliers ouvrez de trois aulnes de longueur, sept quartiers de large, tenant trente-six aulnes à quarante solz tournois l'aulne LXXII livres, pour XVI dizaines de serviettes ouvrees à XV livres X solz la dizaine pour servir à la table de Monseigneur CIIII livres, trente nappes de linge ouvrees de trois aulnes et une pièce tenant cent cinq aulnes à raison de XVII sols tournois l'aulne, valant IIII XX IX livres V sols pour XVII douzaines serviettes plumes à L sols la douzaine, valant XLV livres, pour XII coupellotz de toile de lin de deux aulnes pièce et douze port d'une aulne pièce de ladite toilette, qui sont XXXVI aulnes à raison de XI solz tournois l'aulne, LXXII sols, livré à Gilbert de Madières, François de Lulay et Simon Cadenet, sommeliers d'eschançonnerie pour servir icelle pour XII coupellots de aulnes pièce de toile grise à XI sols l'aulne, VII livres III sols, une douzaine de serviettes L sols, livré à Michel de La Guérinière, escuier de cuisine pour servir au garde-manger pour une douzaine de coupellots blancs contenant deulx aulnes chacun à XII sols, XIII livres IIII sols... Livrés aux gallopins pour servir à prendre la broche en cuisine à L sols la douzaine, cy C sols... Livrée aux bouchers pour servir à porter la viande de mondit seigneur au garde-manger IX livres...

346 [MANUSCRIT]. [FRANÇOIS II]. Comptes de Maison du Dauphin (futur roi François II) « et son train » pour la journée du dimanche 11 juin 1559 à Paris. Un rôle sur vélin (43 x 13 cm), signé *de Broly* et *Loys de Pas*. 200 / 300

TRÈS RARE DOCUMENT.

Pour la maison de cet adolescent de quinze ans, les consommations de vin et de viande sont particulièrement importantes : ...Eschançonnerie aux Religieux de Sainte-Croys pour VIII bouteilles et demy vin blanc bouche et table, LXX sols ... A Jean Pacteu pour VII bouteilles et demy vin blanc bouche et table, LXX sols ... A Michel Gouton pour XVI bouteilles et demy vin claret bouche et table, VII livres ... A Pierre Foule pour XIX bouteilles III quartes vin claret suitté et commun, VI livres VIII sols II deniers...

Les viandes sont très variées : bouillon de bœuf, pièce de bœuf royale, moutons, veaux, chevreaux, chapons, levraux, perdreaux, lapereaux, poulets et pigeons, ventre de bœuf, de mouton, pieds de veau, blanchets de veau... Et, pour les assaisonner, il a été acheté câpres, clous (de girofle), muscade et cannelle. La dépense de fruits et de légumes est beaucoup moins importante, et ne sont mentionnés que des oranges et des artichauts.

L'un des maîtres d'hôtel, Loys de Pas, était seigneur de Feuquières. Il servit Henri II et François II.

PIÈCE D'AUTANT PLUS EXCEPTIONNELLE QUE FRANÇOIS II EST MORT À SEIZE ANS, n'ayant régné qu'un an et cinq mois.

347 [MANUSCRIT]. [CATHERINE de MÉDICIS et LOUIS DE LORRAINE]. Comptes de la maison de la Reine-mère et de la Princesse de Lorraine, femme de Henri III, pour la journée du 6 mai 1583 à Paris. Un rôle sur vélin (55 x 15 cm), signé de *Marigny, Maître d'hôtel servant la reine-mère*. 200 / 300

TRÈS RARE DOCUMENT.

La Cour a fait maigre et a acheté au poissonnier des lancerons, une carpe, un saumon, des marsons, barbeaux, lamproie, truites, maquereaux, soles, dorades, raies, plies, vives, motrues, grand saumon salé, poissons plats, loches, écrevisses, merlues, cancre, garousses.

Les dépenses de fruiterie sont plus réduites : « ... Fruiterie. Aux fruitiers pour fruit ordinaire, extraordinaire, cire blanche et jaune pour la Roynne, Madame la princesse de Lorraine et train, XVIII livres, XIX sols, VIII deniers ... ».

Au chapitre « fourrière » sont notés les gages des membres de la maison, dont 50 sols payés au signataire de ce compte.



348 [MANUSCRIT]. État et menu général de la dépence ordinaire de la Chambre aux Deniers du Roy. Année 1710. In-8, veau brun, triple filet doré avec fleurs de lis aux angles, dos orné de fleurs de lis (*Reliure de l'époque*). 3 000 / 4 000

PRÉCIEUX DOCUMENT MANUSCRIT SUR LES RÈGLES DE TABLE ORDONNÉES PAR LE DUC DE BOURBON, PRINCE DE CONDÉ ET GRAND MAISTRE DE FRANCE.

Il contient également un *Etat et menu général de la dépence ordinaire de bouche de la maison de Monseigneur le Dauphin, Etat et menu de la dépence ordinaire de bouche de la maison de Monseigneur le Duc de Bourgogne et Dépence ordinaire de Monseigneur le Duc de Berry comme mangeant avec Monseigneur le Duc de Bourgogne*. Il comporte notamment l'*Etat des personnes qui doivent et ont droit de manger aux tables du Roy, le Menu du pain par jour, le Menu du vin de table, les divers Sommaires de fournitures, les Etats des augmentations, lorsque le Roy est à Versailles, ...à Fontainebleau, ...à l'armée ou en voyages*, etc.

Ex-libris manuscrit de *Charles Masson*, fils du jardinier de Versailles Hilaire Masson et filleul de Charles de la Chesnaye, premier valet de chambre du roi.

Reliure légèrement frottée et épidermée, dorures estompées, légères salissures sur certains ff., inscriptions manuscrites diverses sur les 3 derniers feuillets.

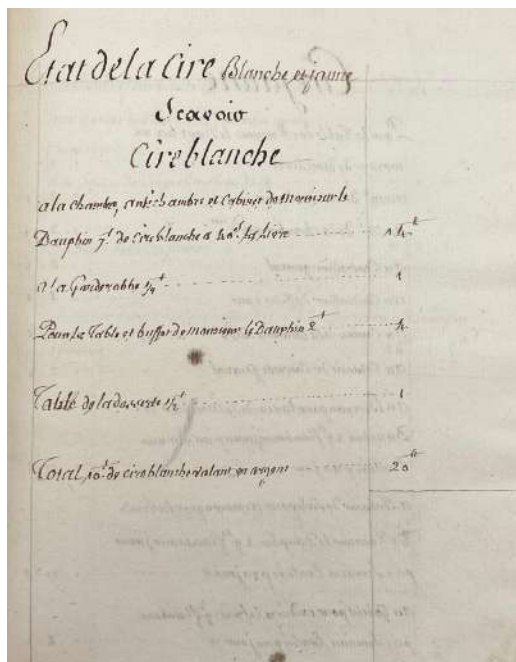
349 [MANUSCRIT]. État du menu général de la dépense ordinaire de Monsieur le Dauphin. Année 1773. In-4 de 80 pp., veau blond, dos orné, roulette sur les coupes, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

PRÉCIEUX DOCUMENT MANUSCRIT DES DÉPENSES EFFECTUÉES PAR LE DAUPHIN (FUTUR LOUIS XVI) DURANT L'ANNÉE 1773 : liste des personnes ayant droit de manger à la table du Dauphin, fournitures de viande, distribution de l'hypocras, Mais aussi dépenses en cire et en charbon.

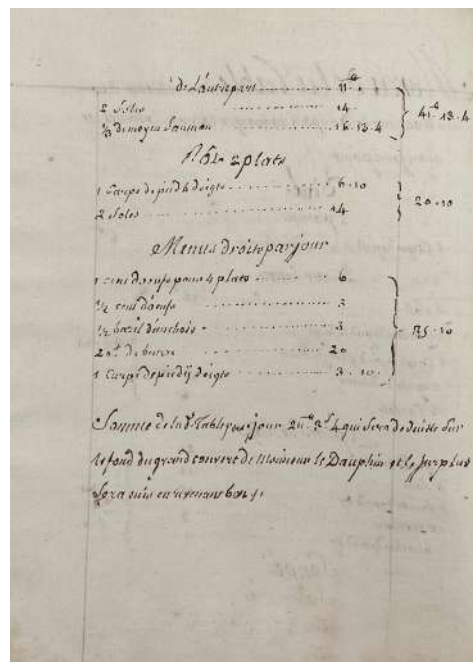
Fait et arrêté à Versailles le 1^{er} janvier 1773, SIGNÉ PAR LOUIS JOSEPH DE BOURBON, PRINCE DE CONDÉ, grand maître de la Maison du roi (1736-1818), et par Monseigneur Félix.

Ex-libris armorié A. *Le Mareschal, Beauvais*.

Reliure légèrement frottée et épidermée, intérieur très frais.



349



350 [MANUSCRIT]. Services du Chevalier d'honneur. Paris, Maison de S.A.R. Madame Duchesse de Berri. 25 mars 1830. Un feuillet in-4, cachet de cire aux armes de la duchesse de Berry au bas du document. 100 / 120

BEAU CERTIFICAT DE TRAVAIL MANUSCRIT accordé à Jean-Baptiste Jollois, sommelier auprès de la duchesse de Berry de 1816 à 1828. Le document est signé de Ph. Nichols, contrôleur général de la Maison de la princesse.

351 [MARCO DE SAINT-HILAIRE (Émile)]. L'Art de donner à dîner, de découper les viandes, de servir les mets, de déguster les vins, de choisir les liqueurs, etc. etc. : enseigné en douze leçons. Paris, Urbain Canel, 1828. Petit in-12, veau havane, plats ornés d'un double filet doré gras et maigre, fers rocaille doré aux coins, plaque centrale à froid, titre à froid en long sur le dos, dans un encadrement de filets dorés de même et deux petits fleurons dorés, tranches dorées sur témoins, garde de satin mauve, couvertures et dos conservés, chemise de veau fauve à rabats, étui bordé (D. Jaquillard). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE de cet amusant guide illustré du parfait amphitryon.

ELLE SORT DES PRESSES DE L'IMPRIMERIE D'HONORÉ DE BALZAC.

L'ouvrage est orné de 3 planches coloriées (dont 2 dépliantes) d'après Henri Monnier : *L'auteur dans ses fonctions*, *De l'intelligence des comestibles* et *Les inconvénients d'une trop longue histoire* (les deux dernières provenant de l'album *Rencontres parisiennes*) ; et de 15 planches en noir (dont 2 dépliantes) qui semblent avoir été dessinées d'après le *Manuel des amphitryons*, en sens inverse, illustrant l'art de trancher les viandes et poissons.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, LUXUEUSEMENT PRÉSENTÉ.

Vicaire, 46-47.

352 MATTEI (Venantio). Teatro nobilissimo di scalcheria. Rome, Giacomo Dragonelli, 1669. Petit in-4, vélin. (Reliure de l'époque). 400 / 500

PREMIÈRE ET UNIQUE ÉDITION DE CETTE ŒUVRE RARE du *Théâtre de l'écuyer* : compte rendu de l'activité pendant trente ans de l'auteur auprès des principales cours italiennes.

« Ce livre de cuisine n'est pas une simple collection de recettes mais décrit la liste des mets présentés lors de banquets princiers pour mariages, réceptions, fêtes, etc. et énumérés selon le mois au cours duquel ils furent tenus dans les années 1641-1668 » (Plantanida 144).

De la bibliothèque du célèbre bibliophile gastronome belge Léon Lambert, avec son ex-libris « Deuzel ». La fiche du livre qu'il avait rédigée avec son cachet « collection Deuzel » est jointe. Cachet » Bibliothecae V.E. », cachet monogramé et ex-libris manuscrits V... et Modest de Urfé.

Quelques feuillets légèrement brunis, mouillure claire en pied des 16 premiers et 7 derniers feuillets).

Vicaire, 858 – Westbury, p. 147 – Bagnasco, 1269.

- 353 MÉNAGIER DE PARIS (Le). Traité de morale et d'économie domestique. *Paris, Crapelet, 1846*. 2 volumes grand in-8, veau blond glacé, triple filet doré, dos orné, dentelle intérieure, tranches dorées (*Niédrée*). 500 / 600
Édition de luxe tirée à 300 exemplaires de ce traité composé vers 1393 par un bourgeois parisien et contenant des faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des informations sur la consommation du Roi, des princes et de Paris à la fin du XIV^e siècle, des conseils de jardinage, un traité de cuisine, etc.
EXEMPLAIRE SIGNÉ PAR LES TROIS FRÈRES ROCA, de la célèbre Celler de Can Roca, à Gérone.
Vicaire, 583.
- 354 [MENUS]. Lot de 10 menus-porcelaine, principalement de la famille royale belge. *1840-1860*. 800 / 1 000
Les menus «porcelaine» étaient courants en Belgique et dans le Nord de la France entre 1840 et 1865. Le papier bristol était recouvert d'un glaçage à base de céruse, qui lui donnait l'aspect de la porcelaine. Leur fabrication fut interrompue en raison de la toxicité des composants chimiques utilisés.
- 355 [MENUS]. Collection de 90 menus lithographiés en or et en couleurs, ou illustrés in-8 ou in-4 ; le tout monté sur 30 cartons noirs, sous cellophane. 500 / 600
TRÈS BELLES PIÈCES (1843-1869) PROVENANT DE LA COLLECTION LÉON LAMBERT (la présentation a été réalisée par lui-même, des cartons portent au dos son ex-libris).
A figuré dans la *Bibliothèque gastronomique et œnologique* dispersée à Enghien les 6 et 7 novembre 1983, n°297.
- 356 [MENUS]. Menus de Leurs Altesses Impériales (Russes), du 4 novembre 1866 au 28 février 1867. In-12, demi-basane rouge à coins (*Reliure de l'époque*). 600 / 800
1 f. blanc, titre, 220 pp. et 1 p. blanche.
Le nom de l'artiste cuisinier ne figure pas dans ce document rédigé d'une belle écriture.
De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.
- 357 [MENUS]. [CANAL DE SUEZ (Inauguration)]. Menu du Grand souper donné à Ismailia au bal de l'Inauguration du Canal de l'Isthme de Suez, le 18 novembre 1869. Menu sur carton-porcelaine portant l'inscription manuscrite *Carte placée près du couvert de S.M. l'Impératrice Eugénie et rapportée par elle*. 34 x 17 cm. 150 / 200
CURIEUSE PIÈCE DE COLLECTION provenant du marchand-collectionneur Saint-Hélion, qui a inscrit une longue note sur la chemise, datée de mars 1938.
- 358 [MENUS]. Lot de 47 menus de la Maison d'Antoine d'Orléans. *Bologne, Palazzo Montpensier, 1888-1889*. 600 / 800
Exceptionnel ensemble de deux séries de menus manuscrits issus de la Maison d'Antoine d'Orléans, duc de Montpensier : 23 menus (10,5x15 cm), aux coins arrondis, en partie datés (1889), portent les armes dorées en relief, surmontées de la couronne ducal ; 25 menus (10,5x16,5 cm), datés de décembre 1888 à mai 1889, portent les armes surmontées de la couronne ducal et, à partir de janvier 1889, la mention «Palazzo Montpensier Bologna».
Bel état.
- 359 [MENUS]. Banquet offert à Monsieur le Président de la République. *Lyon, Imprimerie B. Arnaud, 24 juin 1894*. In-12 oblong de 4 pp. imprimées sur soie, retenues par un cordon tricolore, emboîtage de cuir bordeaux. 300 / 400
BEL ET RARE MENU DU BANQUET À L'ISSUE DUQUEL LE PRÉSIDENT SADI CARNOT FUT ASSASSINÉ par un anarchiste italien du nom de Caserio. Un des 40 ex. de la table présidentielle.
Joint : Texte du dernier discours prononcé par le Président Sadi Carnot le 24 juin 1894.
- 360 [MENUS]. Banquet offert à Monsieur le Président de la République. *Lyon, Imprimerie B. Arnaud, 24 juin 1894*. In-12 oblong de 4 pp. imprimées sur soie, retenues par un cordon tricolore, emboîtage de cuir bordeaux. 300 / 400
BEL ET RARE MENU DU BANQUET À L'ISSUE DUQUEL LE PRÉSIDENT SADI CARNOT FUT ASSASSINÉ par un anarchiste italien du nom de Caserio. Un des 40 ex. de la table présidentielle.
Joint : Texte du dernier discours prononcé par le Président Sadi Carnot le 24 juin 1894.



354



362

361 [MENUS]. Déjeuner offert par le bourgmestre de Rotterdam, Frederick Bernard s'Jacob, en l'honneur de S. E. Li-Hung-Chang, grand chancelier de sa Majesté l'Empereur de Chine. *Rotterdam, 8 juillet 1896*. Petit in-8, carton à coins arrondis, bordure dorée, menu surmonté des armes de Rotterdam en couleurs et en relief. 150 / 200

Bel exemplaire du menu de cette réception, auquel sont joints plusieurs documents qui en font un ensemble rare et précieux : plan imprimé de la table ; billet d'invitation du bourgmestre de Rotterdam à M. J.J.M. Blankenheym ; deux petits cartons armoriés nominatifs ; carte de visite de M. Taen Hee tseu, mandarin de la 5^{ème} classe ; carton d'invitation du bourgmestre de Rotterdam à M. J.J.M. Blankenheym, pour une promenade en bateau et un déjeuner en présence de M. Li-Hung-Chang, grand chancelier de sa Majesté l'Empereur de Chine. Le tout sous une enveloppe manuscrite adressée à M. J.J.M. Blankenheym, Commandant de la garde civique.

362 [MENUS]. Lot de 30 menus du Cornet. 1 000 / 1 200

Goguette fondée en 1896 par Georges Courteline, Paul Delmet, Bertrand Millanvoye et Albert Michaut, l'association artistique Le Cornet rassemblait des hommes de lettres, des artistes et des notables autour d'un bon repas. Son nom vient du cornet à dès qui servit à désigner celui qui paierait l'addition lors de cette soirée inaugurale de 1896.

In-folio ou in-plano, illustrations de Maurice Neumont, Adolphe Willette, Maurice Millière.

363 [MENUS]. Lot de 40 jolis menus du XIX^e siècle (1843-1899). Principalement de Belgique et de Hollande. 100 / 120

364 [MENUS]. Ensemble 10 menus. 200 / 300

Banquet des Maires de France sous la présidence de M. Emile Loubet, 22 septembre 1900, dans le cadre de l'Exposition Universelle. Joint, Le programme (10 pages in-8), le Discours d'E. Loubet et le formulaire pour recevoir un diplôme commémoratif. – Sophomore Banquet, Ithaca Hotel (New York), 1908. In-12 de 12 pp. et couverture de cuir souple gaufré et réhaussé de couleurs. Nombreuses signatures autographe in-fine. – Menu d'inauguration du Lutetia, 27 décembre 1910, 4 ff. in-4, illustr. d'une taille-douce par Luigi Loir. – Menu pour la Société des Amis des Livres, 3 décembre 1912, Café de la Paix, 2 ff. in-4, illustr. d'un bois gravé de Laboureur. – Menu(s) de Reveillon au Bœuf sur le Toit. 1928 et 1929. 2 double feuillet in-8 chacun, illustrés d'une lithographie en couleurs de Valério. – La Tour d'Argent. 30 avril 1929. Menu manuscrit, illustré d'une pointe-sèche de Valério. Envoi-dédicace signé de celui-ci sous la gravure, et signature de Lucien Boucher à l'intérieur. Joint une carte publicitaire de la Tour d'Argent. – Déjeuner en l'honneur de Mohammed Reza Pahlavi Empereur d'Iran, 7 juin 1957, 2 feuillets in-8 illustr. d'une gravure signée d'Hermine David. – Menu Inauguration de la statue de Rabelais. Chinon 2 juillet 1882, double feuillet in-12 chromolithographié. – Menu, The Repulse Bay Hotel, Hong Kong, samedi 13 février 1926. 4 ff. in-4.

365 [MENUS]. Lot de 10 menus du Palais de l'Élysée sous Charles de Gaulle. 150 / 200

366 MICHEL (Auguste). Manuel des amphitryons au début du XX^e siècle. Paris, aux bureaux de L'Art culinaire, 1904. In-12, demi-marquain bleu marine, couverture (Ateliers Laurenchet). 150 / 200

Seconde édition, parue la même année que l'originale, de cet ouvrage rare composé essentiellement de deux parties : «petit traité théorique et pratique sur la manière d'inviter et de recevoir ; de dresser, garnir et décorer la table, faire le menu, choisir les vins, diriger le service ainsi que quelques conseils utiles aux invités» et 160 recettes «à l'usage des amateurs du véritable pâté de foie gras de Strasbourg» (spécialité de la maison Auguste Michel).

Ouvrage illustré de 56 gravures et dessins.

367 NICOLARDOT (Louis). Histoire de la Table. Curiosités gastronomiques de tous les Temps et de tous les Pays. Paris, E. Dentu, 1868. In-8, demi-marquain rouge vif à coins, dos à nerfs richement orné de fleurons dorés, tête dorée, couvertures conservées. (Reliure de l'époque). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE TRÈS DENSE ET TRÈS DOCUMENTÉ.

On y découvre que la chenille a le goût de l'amande et l'araignée celui de la noisette. Maintes anecdotes sur la table dans l'Antiquité et au Moyen Âge, celles des rois ou de Napoléon, les tables ouvertes du XVII^e siècle, les cordons bleus du XVIII^e, sur les festins qui se tenaient dans les prisons à la Révolution.

SUPERBE EXEMPLAIRE LAVÉ ET ENCOLLÉ À L'ÉPOQUE DANS UNE FRAÎCHE RELIURE.

Ex-libris de J. Jeanprêtre (aussi curieux que le livre).

Vicaire, 623.

368 [NIGNON (Édouard)]. [LARUE (restaurant)]. Menus et documentation. Ensemble 25 pièces. 200 / 300

Menu de 31 décembre s.d. (2 exemplaires) et des réveillons 1908, 1910, 1911 (2 exemplaires avec illustrations différentes), 1912, 1915, 1919 et 1934 ; menus des 22 octobres 1908, 29 août 1912, 2 février 1914, 27 avril 1917, 10 janvier 1928, 21 juillet 1928, 13 novembre 1928, 12 janvier 1931 et *Menu des mets russes* ; feuillet comptable *Situation journalière* du 8 X^{bre} 1911 ; photographie originale de l'intérieur de Larue et une carte postale (idem) ; *Le Club des Cent fête le cinquantième anniversaire des déjeuner du jeudi...* 1^{er} décembre 1932, 8 pp. in-4 en couleurs ; une lettre de Gustave Le Bon du 30 juillet 17 : « J'accepte provisoirement votre prix... il ne faut pas oublier qu'un des membres du déjeuner... vous a fait gagner pas mal d'argent... » ; un menu illustré *La Jardinière* ; lithographie de *Sem*.

369 NOUVEAU CUISINIER ROYAL (Le), ou l'Art de la cuisine, mis à la portée de tout le monde ... par un officier de bouche. Paris, Lagier, s.d. [vers 1816]. In-12, broché, couverture muette orangée, étiquette manuscrite au dos. 800 / 1 000

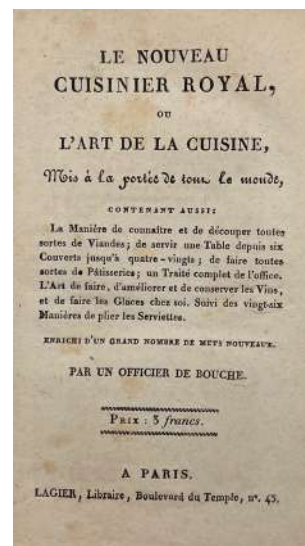
EXCELLENT MANUEL DE CUISINE contenant l'art de trancher, le service de la table et des vins, un traité de pâtisserie et d'office, l'art de plier les serviettes et de faire les glaces.

Ce volume est une remise en vente du *Nouveau cuisinier impérial* paru en 1813 : les feuillets de faux-titre et titre ont été réimprimés sur un papier différent. Les titres courants de l'ouvrage indiquent *Cuisinier impérial*, comme l'*Avertissement* en début du livre.

OUVRAGE TRÈS RARE, inconnu des bibliographes consultés, sauf Vicaire qui le mentionne (col. 234).

Un exemplaire à la BnF. Deux exemplaires sont passés en vente depuis dix ans, mais aucun avec le titre de *Nouveau cuisinier royal*.

De la bibliothèque Léon Lambert, avec son ex-libris Deuzel.



370 ROMOLI (Donenico). La Singolare dottrina di M. Domenico Romoli. Venise, presso Gio. Battista Bonfadino, 1593. In-12, demi-vélin à coins, pièce de titre, tranches jaspées (*Reliure du XIX^e siècle*). 800 / 1 000

Quatrième édition.

Grande marque typographique sur le titre.

Romoli exerça des fonctions de majordome auprès de plusieurs seigneurs, dont le Pape Léon X. Son traité, en douze livres, constitue une sorte d'encyclopédie de l'art gastronomique. Il décrit les tâches de maître d'hôtel, l'importance des relations avec le seigneur et ses employés, la nature des viandes et des poissons, le menu quotidien et le banquet. Vient ensuite la partie consacrée à la qualité des aliments, aux régimes à observer, aux effets que les aliments peuvent produire au détriment sur la santé.

Vicaire, 747 (pour la première édition de 1560) – Westbury, 190.

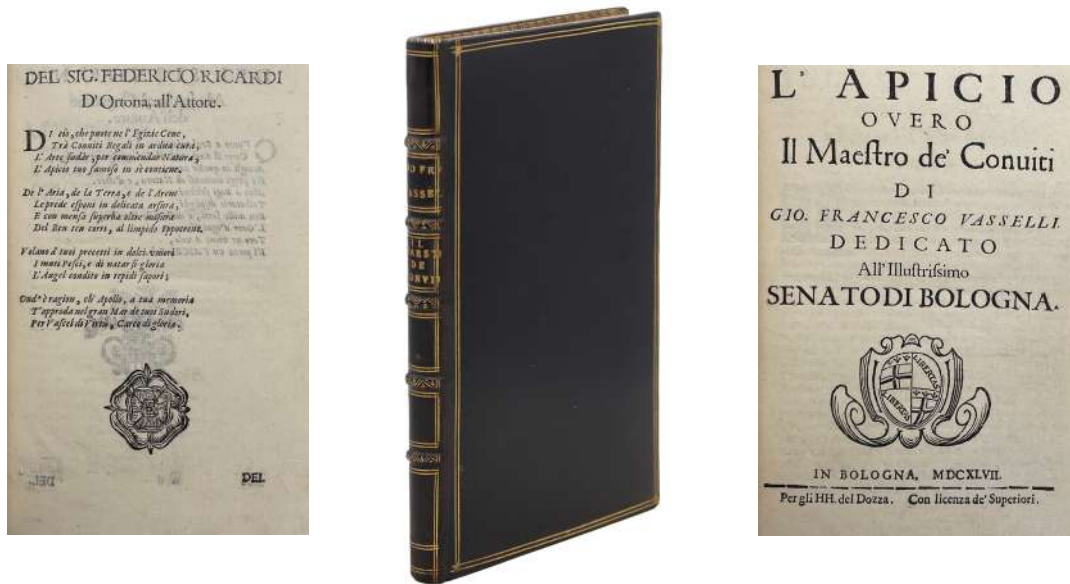


371 SAINT-FRANÇOIS (Léon de). Pathologie de l'épicier. Paris, Fiquet, 1841. In-18, demi-percaline grise avec coins, titre en long, couverture (*Reliure postérieure*). 150 / 200

Édition originale de cet ouvrage humoristique d'une insigne rareté sur l'épicier, sa boutique, son épouse, son comptoir, etc., dans l'esprit des physiologies de l'époque.

Le volume est illustré de petites vignettes en noir.

Ex-libris armorié A.S.



372 VASSELLI (Giovanni Francesco). L'Apicio, ouero il Maestro de' conuitti di Gio. Francesco Vasselli, dedicato all' Illustrissimo Senato di Bologna. Bologna, per gli HH. del Dozza, 1647. Petit in-4, maroquin noir, dos à nerfs orné de caissons de filets dorés ; double filet doré d'encadrement avec petit fer d'angle sur les plats, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure (*Reliure pastiche*). 1 500 / 2 000

Bien plus qu'un simple livre de recettes, l'Apicio de Giovanni Francesco Vasselli constitue le « compte-rendu d'une vie courtisane de trente ans, filtré à travers la description des banquets offerts ou assistés par Alexandre I^{er} » (Longo-Michelassi, 2001, p. 36). Vasselli avait acquis une longue expérience au service des princes et des nobles de la ville, pour lesquels il avait organisé de splendides banquets, dont certains décrits dans l'Apicio, dans une succession de cours, d'inventions et de triomphes baroques. Nombreuses recettes.

TRÈS RARE ET UNIQUE OUVRAGE ANCIEN SUR LA CUISINE BOLOGNAISE QUI MANQUE À LA PLUPART DES COLLECTIONS.

Ex-dono manuscrit en italien ancien sur le faux-titre (traduction : *Illustré par gloses et annotations de l'experte Margarita Cubattosi de San Cassiano avec l'autorisation et la faveur de Messieurs Papponi*).

Vicaire 857 – Westbury 222.

373 VÉRY FRÈRES. Restaurateur, Palais-Royal, n° 83. Salon particuliers – Déjeuners à la fourchette. Affiche présentant la carte du célèbre restaurant vers 1816, imprimeur de Gilli, 55,5 x 35,5 cm. 500 / 600

Le Lorrain Véry ouvre au début de l'Empire son restaurant aux Tuileries et en 1808, une succursale près du théâtre du Palais-Royal dont la renommée fait rapidement oublier le premier établissement. Grimod de la Reynière le décrit comme « le plus bel établissement de restaurateur qu'il y ait en France et peut-être en Europe. ». B. Guigan renchérit : « On menait chez Very les provinciaux à qui l'on voulait donner une haute idée de la capitale. Table de granit chargées de fleurs, candélabres de bronze doré... l'enchantement commençait... jusqu'à ce que vint une carte payante modérée... ». En effet cette maison célèbre est la première à afficher des prix fixes et Constantin d'ajouter « On y mangeait bien, mais on s'y ruinait... aussi n'y voyait-on que de grands personnages et de riches étrangers... ».

CETTE CARTE-FLEUVE EST IMPRESSIONNANTE PAR LA DIVERSITÉ DE METS PRÉSENTÉS. On y trouve 11 espèces de potages et 18 hors-d'œuvres, 16 entrées de bœuf, 15 entrées de mouton, 32 entrées de volailles, 18 entrées de veau, 25 sortes de poissons, 20 mets en rotis, 45 entremets de légumes, et 35 plats de desserts. Les vins rouges proposés sont au nombre de 16, vins blancs et champagnes 17, et nombreux vins de liqueurs et liqueurs fines.

Les Véry se retirent en 1920 en cédant l'établissement d'un prestige inégalable aux frères Meunier, leurs neveux. (P.V.) Exposition au Musée Jules Destrée, Charlevoix, en janvier 1992.

Bibliographie

374 DINAUX (Arthur). Les Sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes. Ouvrage posthume. Revu et classé par G. Brunet. Paris, Bachelin-Deflorenne 1867. 2 volumes in-8, demi-marquin moutarde, dos à nerfs ornés de caissons de filets à froid, têtes dorées, couvertures conservées (Léon Lemardeley). 200 / 300

De la bibliothèque Robert Nossam, avec ex-libris. *Vicaire, 278 – Bitting, 125.*

375 [LAMBERT (Léon) et Harry SCHRAEMLI]. Ensemble de catalogues de ventes, correspondance et documentation. 300 / 400

Description sur demande et sur www.alde.fr

376 [MUSSET-PATHAY (Victor-Donatien de Musset, dit)]. Bibliographie agronomique, ou Dictionnaire raisonné des ouvrages sur l'économie rurale et domestique et sur l'art vétérinaire, suivie de Notices biographiques sur les auteurs et d'une table alphabétique. Paris, Colas, 1810. In-8, basane fauve marbrée, dos lisse orné, roulette dorée sur les coupes (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE BIBLIOGRAPHIE TRÈS RARE.

377 OBERLÉ (Gérard). Les Fastes de Bacchus et de Comus, ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres. Paris, Belfond, 1989. In-4, reliure revorm, plats de polyuréthane noir moulé représentant une écumoire qui porte le titre et posée sur un torchon de cuisine, dos lisse de box cerise avec coutures apparentes et titre poussé en lettres grises, étui (*Jean de Gonet*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE BIBLIOGRAPHIE ESSENTIELLE décrivant près de 1200 ouvrages sur la gastronomie publiés en Europe du XV^e au XX^e siècle, avec de nombreuses illustrations en noir et en couleurs.

Un des 150 exemplaires de tête sur papier couché mat, signés de l'auteur et du relieur. Ils sont reliés en révorm d'après une maquette créée spécialement pour l'ouvrage et réalisée par Jean de Gonet.

Lots

Description détaillée sur www.alde.fr

Vendus sans garantie ni retour

378 [GASTRONOMIE]. Ensemble 16 ouvrages. 1 500 / 2 000

379 [GASTRONOMIE]. Ensemble 31 ouvrages. 2 000 / 3 000

Lots uniquement listés

Également mis aux enchères lors de la vente live

- 380 [AFFICHE KOHLER]. Chocolat Kohler. *Lausanne et Aarau, Müller & Trüb, s.d.* [vers 1890]. Affiche entoillée (103 x 77 cm). 400 / 500
RARE AFFICHE PUBLICITAIRE POUR LE CHOCOLAT KOHLER.
Plis, petites déchirures restaurées, légères taches.
- 381 [AFFICHE LU]. MUCHA (Alfons). Biscuits Madère. – Biscuits Muscadet. – Biscuits Mélange italien. *Paris, Imprimerie Champenois,* [vers 1900]. Ensemble trois chromolithographies sur papier (30 x 22 cm), dont une encadrée. 500 / 600
Réunion de trois publicités pour les biscuits LU illustrées de compositions d'Alfons Mucha.
TRÈS BON ÉTAT.
On joint une quatrième affiche LU attribuée à Mucha : *Gaufrettes Miarka*. Paris, Imprimerie Champenois, 1911. Chromolithographie sur papier (30 x 22 cm).
- 382 [AFFICHE LU]. MUCHA (Alfons). Flirt. *Paris, Imprimerie F. Champenois, 1899.* BEL ET RARE EXEMPLAIRE DE CE SUPERBE PANONCEAU PUBLICITAIRE CHROMOLITHOGRAPHIÉ (64 x 30 cm) pour les biscuits *Flirt* représentant une rencontre romantique dans un cadre floral. 1 500 / 2 000
UNE DES RÉALISATIONS LES PLUS RECHERCHÉES DE MUCHA (1860-1939), FER DE LANCE DU STYLE ART NOUVEAU.
L'illustrateur a représenté l'idéal du XIX^e siècle d'une rencontre romantique entre une jeune femme intimidée et un gentleman plein d'assurance. Le nom et les initiales de Lefèvre-Utile apparaissent discrètement dans la porte en fer forgé, ainsi que dans la robe de la jeune femme.
- 383 [AFFICHE RICARD]. YERMEL. Un Ricard bien frais... c'est si bon, c'est si doux, quand ça glisse... S.l., *Imprimerie spéciale des distilleries Ricard, s.d.* [vers 1936]. Affiche encadrée (42 x 39 cm). 100 / 120
Bel exemplaire d'une des toutes premières affiches publicitaires pour le Ricard, la première campagne remontant à 1936.
- 384 [ALIMENTATION]. Ensemble 14 ouvrages. 300 / 400
AULAGNIER. Dictionnaire des aliments et des boissons. Paris, 1885. In-8, bradel toile rouge, pièce de titre mar. noir, couv. cons.
[GARDETON]. Dictionnaire des aliments ... Par M. C*** G***. Paris, Naudin, 1826. In-8 broché (couv. de la seconde édit.).
BOURDEAU (L.). Histoire de l'alimentation. P., Alcan, 1894. In-8 bradel toile gris-bleu.
DUBARRY (A.). Le boire et le manger. P., Jouvett, 1884. In-12 demi-chagrin brun, dos à nerfs orné.
DEIGNEURIE (A.). Dictionnaire encyclopédique de l'Épicerie. P., L'Épicier, 1924. In-8, toile éditeur. (dos fané).
MACE (E.). Les substances alimentaires étudiées au microscope. P., Baillièrre, 1891. In-8, demi-chagrin bleu foncé, dos à nerfs orné. 24 pl. en coul.
MARTIN (St.). Physiologie des substances alimentaires. P., l'auteur, 1853. Petit in-8, demi-veau fauve, dos à nerfs, couv. cons.
GIRARD (Valentin-Marie). Influence de l'alimentation comme moyen organoplastique. Thèse pour le Doctorat en médecine. P., Rignoux, 1852. In-4, bradel papier marbré, pièces de titre rouges.
BLANC (Ant. Henri). Du Lait et des matières émulsives analogues. Thèse. P., Didot, 1832. In-4, bradel papier marbré. Joint 3 brochures (1802, 1915, 1931) sur le fromage de brebis.
MONOYER (F.). Des fermentations. Strasbourg, Silbermann, 1862. In-4, bradel toile verte, pièce de titre.
CAREL (René). Obésité, anté-hypophyse et métabolisme des lipides. Travail du laboratoire. P., Vigot, 1936. Grand in-8, bradel toile verte, pièce de titre.
VIREY (J.J.). Histoire naturelle des médicaments, des aliments et des poisons, tirés des trois règnes de la nature... Paris, Rémond & Ferra, 1820. In-8 relié demi-veau fauve à petits coins, plats de papier raciné, dos lisse orné, tranches marbrées. (1^{ère} édition). Ex-libris A. Garrigues. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).
BONNET (V.). Précis d'analyse microscopiques des denrées alimentaires. P., Baillièrre, (1890). In-12, cartonnage éditeur. E.A.S. de l'auteur.
GAUTIER (A.). Le cuivre et le plomb dans l'alimentation et l'industrie. P., Baillièrre, 1883. In-12, demi-basane noire. Rousseurs.

- 385 [ARRÊTS, LETTRES PATENTES ET ÉDITS DU ROI]. Ensemble 8 pièces in-4. 150 / 200
 Edit du Roi portant reglement sur la vente de Café, Thé, Sorbet, Chocolat, Cacao et Vanille. Grenoble, Giroud, 1692, 8 pp.
 Edit du Roi portant suppression de quatre cents six Charges-Bouche & Communs de la la Maison du Roi. Paris, Impr. Royale, 1780. 12 pp., bradel demi-maroquin bordeaux, titre doré en long.
 Edit du roi qui porte suppression de la charge de Contrôleur de la Cuisine-Bouche. Paris, Simon, 1782, 4 pp.
 Lettres patentes qui accordent la jouissance des Privilèges de Commensaux aux Officiers de Bouche. Paris, Simon, 1782, 4 pp.
 Lettres patentes qui accordent la jouissance des Privilèges de Commensaux aux Officiers de Bouche. Lyon, 1782, 4 pp.
 Reglement du Roi pour la Table, à bord des vaisseaux à la mer. Paris, Impr. Royale, 1782, 16 pp.
 Arrêt du Conseil du Roi qui fixe les droits que payeront les Fromages étrangers. Paris, Impr. Royale, 1785. 2 pp.
 Edit du Roi qui porte suppression de diverses charges de la Maison de la Reine. Paris, Cellot, 1788, 12 pp. (C'est le célèbre édit du 16 janvier 1788 réformant pour raison d'économies le train de vie du Roi et de la Reine, supprimant surtout des charges de Bouche.).
- 386 [ART ET COUTUMES DE LA TABLE]. Ensemble 8 ouvrages en 9 volumes. 150 / 200
 Avant de quitter la table. Causeries du dessert par X. T. D. Paris, Auguste Ghio ; Londres, A. Maurice, 1881. In-12, percaline bleue. Edition originale. Rousseurs.
 CHATILLON-PLESSIS. La Vie à Table à la fin du XIXe siècle. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne. Paris, Firmin-Didot, 1894. In-8, broché. (Dos factice, exempl. manié). Edition originale. Frontispice montrant La maison du gourmand, une planche dépliant montre La gastronomie et l'art culinaire au XIXe siècle avec une galerie de gastronomes et praticiens français.
 Les Classiques de la Table. Paris, Didot, 1882. 2 volumes in-12, demi-basane brique, dos à nerfs, pièces de titre verte, couv. cons.
 GALLIER (Humbert de). Usages et mœurs d'autrefois. La Table, les voyages, la conversation. Paris, Calmann-Levy, 1912. In-12, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couv. et dos cons. Edition originale. E.A.S. à Georges Lenotre, et, Lettre autographe signée de 3 pages in-8, du 23 aout 1911, au même.
 COFFIGNON (A.). L'Estomac de Paris. Paris, Libr. Illustr., (1887). In-12, bradel demi-papier ciré, couv. cons. Ex-libris Paul Lacombe. Marges brunies.
 ARIBAUD (A.). La cuisine image des civilisations. Bordeaux, 1968. Petit in-8, bradel toile bleue, pièce de titre, couv. cons.
 BOURGEAT (J.). Les plaisirs de la table en France. Paris, Hachette, 1963. Petit in-8, bradel toile bleue, pièce de titre, couv. cons. E.A.S. à Raymond Oliver, et, Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).
 Comus en Bresse. Exposition gastronomique 18 décembre 1932, Bourg-en-Bresse. In-4, bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre mar. bordeaux, couv. cons. Monté sur f. de garde une carte autogr. de Benoit Perrat (envoi du livre). Ex-libris Edouard Nignon. Joint une lettre du neveu de B. Perrat, 1984, 1 p. in-8.
- 387 [AUDOT (Louis-Eustache)]. Ensemble 5 volumes. 200 / 300
La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou la Nouvelle cuisine économique. Seconde édition. Paris, Audot, 1866. In-12, cartonnage illustré de l'éditeur. 300 figures, dont un frontispice colorié.
 AUDOT, GRANDI et MOTTON. *Supplément à La Cuisinière de la campagne et de la ville. Service de table à la française et à la russe. Art de plier les serviettes.* Paris, Audot et Lebroc, 1880. In-12, broché. Figures.
La Charcuterie ou l'art de saler, fumer, apprêter et cuire toutes les parties différentes du cochon et du sanglier. Pour faire suite à la Cuisinière de campagne. Paris, Chez Audot, 1826. In-12, 82 pp., basane racinée de l'époque.
 M^{lle} CATHERINE. *Manuel complet de la cuisinière bourgeoise.* Paris, Delarue, 1846. In-12, cartonnage imprimé de l'éditeur. Grande planche dépliant, imprimée recto-verso, en couleurs.
*Manuel de cuisine à l'usage de tous les ménages. Par Marie L***.* Mézières, Imprimerie de Trécourt et Defarge, s.d. [vers 1840]. In-12, cartonnage peigné moderne, étiquette de titre sur le plat, couverture conservée. Rousseurs.
- 388 [BEAUHARNAIS (François et Alexandre de)]. Facture de 50 barriques créoles de sucre brut de l'habitation de la Ravine appartenant à MM. de Beauharnais. *Le 12 mai 1778.* Pièce manuscrite d'une page in-folio. 150 / 200
 On joint : *Connaissance pour 18 barriques de Port-au-Prince à destination de Nantes-Paimbeuf.* Le 2 aout 1782. Une page in-8.
 La sucrerie de la Ravine, à Saint-Domingue, appartenait aux frères François et Alexandre de Beauharnais. Le second épousa Joséphine Tascher de La Pagerie en 1779, laquelle devint après sa mort en 1794 la femme du général Bonaparte puis l'impératrice Joséphine (cf. Éric Noël, *Les Beauharnais, une fortune antillaise*, Droz, 2003).
 On joint aussi : *Tous les Marins Pescheurs de la ville et commune de Granville à son excellence le Comte Dupont, Ministre de la Guerre.* 26 septembre 1814. 2 pages sur un double feuillet in-folio. Les marins de Granville se plaignent de ne pouvoir aller à la pêche car les portes de la ville sont ouvertes et fermées sans tenir compte des marées.

- 389 [BERCHOUX (Joseph)]. Ensemble 5 éditions de La Gastronomie. 300 / 400
 La Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table. Pour servir de suite à l'Homme des Champs. Paris, Giguet et cie, 1801 – (9). In-12, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièce de titre rouge. 108 pp. Première édition.
 La Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table. Pour servir de suite à l'Homme des Champs par J. Delille. Seconde édition, revue et augmentée avec figure. Paris, Giguet et Michaud, 1803 - (an XI). In-12 basane fauve marbrée, dos lisse orné filet et chaînette dorés d'encadrement sur les plats, tranches dorées. (reliure de l'époque). Frontispice et 176 pp. Frontispice gravé par Bovinet représentant la scène du Turbot.
 La Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table. Poème didactique en IV chants, par J.B.... du dép. de la Loire. Troisième édition, revue corrigée et augmentée avec figure. Paris, Giguet et Michaud, 1804 - (an XII). In-12 basane blonde, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, encadrement doré sur les plats, tranches dorées. (reliure de l'époque). Frontispice et 228 pp. Frontispice par Myris et Monsiau gravé par Bovinet représentant la scène du jambon de Bayonne.
 La Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table. Idem, exemplaire broché.
 La Gastronomie. Poème par J. Berchoux, suivi de poésies fugitives. Cinquième édition, corrigée et augmentée. Paris, Michaud, 1819. In-12, basane fauve, dos à nerfs orné de filets et fleurons dorés grecque dorée d'encadrement sur les plats, tranches dorées. (reliure de l'époque). Frontispice, xvii- 258 pp., 3 planches hors-texte. Frontispice et planches par Myris.
- 390 [BIBLIOGRAPHIE]. Ensemble 3 volumes. 200 / 300
 VICAIRE (Georges). *Bibliographie gastronomique*. London, Holland Press, 1954. In-8, cartonnage de l'éditeur. Quelques annotations en marges : paginations.
 HAZLITT (Carew). *Old Cookery Books and Ancient Cuisine*. London, Elliot Scott & Paternoster, 1866. In-8, demi-chagrin fauve, dos orné de filets dorés. Exemplaire grand de marges sur papier vergé.
 LOWENSTEIN (Eleanor). *Bibliography of American Cookery Books. 1742-1860*. New York, 1972. In-8, reliure de l'éditeur. Quatre courriers dactylographiés signés de Eleanor Lowenstein, datés de 1958 à 1979, sont joints.
- 391 [CHAMPIGNONS]. Ensemble 9 ouvrages accompagnés de lettres. 150 / 200
 RAMAIN (Paul). *Mycogastronomie*. Paris, Bibliophiles Gastronomiques, 1954. In-8 broché. 8 pl. h.t. en coul. Exemplaire enrichi de 5 lettres signées de l'auteur (2 autographes et 3 dactylographiées) 1961-1980. Joint 2 réponses de D. Morcrette ; descript. dactylogr. de « Mushrooms Russia », 5 ff. par P. Romain, et descript. Du présent livre, autogr., par P. Romain.
 EVANS (Patricia Ealy). *The Mycophagists' Book*. San Francisco, 1951. In-8 reliure éditeur. Ex-libris Thomas Serrugs et Mary Cook.
 RAMEAU. Intérêt et possibilité de l'approvisionnement d'une grande ville en Champignons sauvages. Paris, 1935. In-8, bradel percaline brune, couv. cons.
 NOEL (Paul). *Les Champignons comestibles du nord de la France*. Rouen, Girieud, 1910. Petit in-12 broché.
 LACHAUME (J.). *Le champignon de couche*. Paris, 1900. In-12 broché.
 LAIZIER. *Le champignon, sa culture*. Paris, E. Donnaud, s.d. brochure in-16 carré. Planches h.t.
 DE NOTER (R.). *Le champignon cultivé*. Paris, Bornemann, s.d. Brochure in-12.
 Recettes culinaires offertes par le Syndicat des Cultivateurs de Champignons. In-16 à l'italienne br.
 PAULET (Jean-Jacques). L.A.S., Fontainebleau 10 mars 1820 à une dame ; 2 pp. et demie in-8 ; au sujet de son ouvrage sur les champignons.
 RIVIERE. *Traité d'arboriculture fruitière*. Paris, 1928. In-4, demi-veau marbré, dos à nerfs. Page de titre réparée).
 BARRAL. *Dictionnaire d'agriculture*. Paris, Hachette, 1900. 4 volumes fort in-8, demi-toile marron chagrinée.
- 392 [CHANSONS ET FACÉTIES]. Ensemble 8 ouvrages et brochures. 200 / 300
 [MANUSCRIT]. « Recueil de Chansons » XVIIIème siècle, in-12, 161 pages de chansons manuscrites suivies de feuillets blancs. Relié veau marron marbré, dos lisse. (reliure de l'époque).
 Airs notés des quatre volumes des Chansons choisies. Londres, 1784. Petit in-12 carré, demi-basane fauve époque. Reliure usagée.
 BLANC du Fugeret. *L'Echo des Alpes, ou Bluettes gastronomiques et sentimentales*. Paris, 1827. In-12 demi-basane blonde de l'époque, dos lisse orné. Frontispice gravé.
 PREFONTAINE (César OUDIN, sieur de). *Le Poète extravagant avec l'Assemblée des filoux et des filles de joye*. Paris, Loyson, 1670. Petit in-12, demi-basane brune marbrée, dos lisse orné. Reliure du XIXème.
 VADE. *Bouquet poissard*. Amsterdam, 1758. Brochure in-8.
L'état de servitude ou la misère des domestiques. A Troyes, chez Garnier, (v. 1750), in 12, de 16 pp.

Tableau (Le) du Premier jour de l'an, ou Je vous la souhaite bonne et heureuse. A l'Île des Bonbons, chez Friandet, (v. 1816). In-16 broché. Frontispice gravé dépliant. Cet ouvrage donne la nomenclature des bonbons et friandises de cette époque. ROUFF (M.). La vie et la passion de Dodin-Bouffant. Paris, 1920. Brochure in-12 carré. E.A.S. à Henry Lavedan.

393 [CHEFS]. Ensemble d'ouvrages et documents. 300 / 400

DUMAINE. Ma cuisine. P., La Pensée Moderne, 1972. In-4, plein skivertex marron, étui de même. Un des 125 exemplaires numérotés constituant l'édition originale (n°64).

GUILLOT. La grande cuisine bourgeoise. P., Flammarion, 1976. In-4, cartonnage éditeur, rhodoïd. Bel envoi autographe signé à Raymond Oliver.

LENOTRE. Faites votre pâtisserie. P., Flammarion, 1975. In-4, cartonnage éditeur. E.A.S. de Gaston Lenotre. Joint 4 feuillets dactylographiés signés de Lenotre (Commande de livres à D. Morcrette).

BOCUSE. Une journée du cuisinier présenté par. Paris, Etudes Vivantes, 1980. Grand in-8, cartonnage éditeur. Envoi autographe signé de Bocuse à Raymond Oliver. Joint une photographie originale (Janelle, 1 Oct. 1972) représentant Bocuse avec ses confrères.

Nous y joignons :

SALMON (André) et Pierre CHARBONNIER. Les Noces exemplaires de Mie Saucée. P., Editions de la Fanfare de Montparnasse, 1926. Grand in-4 broché. Exemplaire sur vélin de Rives (n°79). Joint une « Carte pneumatique » autographe signée de A. Salmon à Louis Besse -Banquet de l'Intransigeant. On joint un second exemplaire (n°54).

Dessin (caricature) en couleurs 47 x 32 cm. « J. Legeron d'après Georges Dubosc. Septembre 1883 » signé J.D.

Palais Orsay. 6 photographies et une carte postale montées sur 2 feuillets de papier fort. Vers 1908.

[Gravure]. RAMPONAUX. Vue de l'intérieur du cabaret du Tambour-Royal. Gravure sur cuivre (217 x 340 mm.), vers 1760-1765. C'est la plus célèbre vue du fameux cabaret. Au bas portrait-médaille de « Jean Ramponaux » coiffé de son tricorne et flanqué de 2 « poésies ». (De Vinck 1236).

394 [CUISINE BOURGEOISE]. Ensemble 3 amusants petits volumes. 200 / 300

[MENON]. *La Cuisinière bourgeoise ; précédée d'un manuel prescrivant les devoirs qu'ont à remplir les personnes qui se destinent à entrer en service dans les maisons bourgeoises. 16^e édition, revue par une maîtresse de maison.* Paris, Moronval, 1847. In-12, demi-basane rouge à coins, dos orné de fers romantiques dorés. *Frontispice, iv-312 pp.* Vicairie attribue cet ouvrage à Menon. De la bibliothèque du comte Louis Tascher de La Pagerie, avec ex-libris. Titre et Avis sur un papier différent. Quelques feuillets brunis. *Vicairie, 237 (autres éditions).*

[RAIMBAULT, pseudonyme de COUSIN D'AVALLON]. *La Nouvelle cuisinière bourgeoise, contenant 1^o Les recettes générales et particulières pour faire une bonne cuisine à peu de frais... Huitième édition. Par l'auteur du Parfait cuisinier.* Paris, Locard et Davi, 1821. In-12 broché. *Frontispice, 286 pp.*

[RAIMBAUD]. *La Nouvelle cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office.* Paris, Vauquelin, 1822. In-12, demi-basane maroquinée vert lierre, étiquette de titre sur papier. *Frontispice dépliant, titre gravé, 334 pp.* Rousseurs.

395 [CUISINE DES MÉNAGES]. Ensemble 10 ouvrages. 300 / 400

Le Cuisinier méridional. D'après la méthode provençale et languedocienne. Avignon, Pierre Chaillot jeune, 1835. In-16, demi-basane fauve, dos orné. Edition originale. Le premier chapitre, sur la dissection, est orné de 7 gravures sur bois à pleine page. Ex-libris Maurice Lacroix.

[LIEBIG (Publicité)]. Menus et recettes de la Bonne ménagère. Paris, Almanach Vermot Editeur, (1892). In-16, 96 pp., nombreuses gravures in et hors-texte en noir, broché, couverture en chromolithographie, dont la quatrième est une publicité pour Liebig, chemise pleine peau brique, étui bordé.

HAVET (Armand, Etienne, Maurice). Le Dictionnaire des Ménages, ou Recueil de recettes et d'instructions pour l'Economie domestique. Paris, pierre Blanchard, (1822). In-8, bradel de papier olive et brique, étiquette papier rouge. Seconde édition. Signature d'Emile Bernard, et sa griffe sur le faux-titre.

RAMBAULT. Le parfait cuisinier, ou Le Bréviaire des Gourmands. Troisième édition. Paris, Baucé, 1814. In-12 broché. Frontispice gravé. (Vicairie 727-28).

[GARDETON (César)]. Nouveau dictionnaire des ménages, de santé, de cuisine et d'économie. Par C*** G***. Paris, Corbet, 1825. Fort volume in-12, demi-basane fauve, dos à faux nerfs dorés, pièce de titre, couv. imprimée et dos cons. (Vicairie 383).

[AUDOT]. Supplément à La Cuisinière de la campagne et de la ville. Sixième édition. Paris, Audot, s.d. In-12 broché. (défr.).

HERING (Richard). Dictionnaire de cuisine. Deuxième édition. Vienne, s.d. In-16, toile vieux-rose, pièce de titre verte. Ex-

libris Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).

BERTHE (T.). *Traité de l'office*. Paris, l'auteur, 1844. In-12, demi-basane verte.

CHAUVEAU (Mme Ve) et DUFOUR son associé. *Notice sur les pâtes féculentes*. Paris, 1811. Brochure in-8, 46 pp. Ex-libris Deuzel (Léon Lambert).

[Moutarde]. *Essais sur la moutarde de Dijon*. (Réimpression de l'édition de Jobard, 1854). Luzarches, D. Morcrette, 1978. In-12 reliure pleine peau, décor sur le premier plat, couv. Titre-frontispice lithographié et colorié 32 pp. et 1 planche hors-texte.

396 [CUISINE ET PÂTISSERIE]. Ensemble 12 ouvrages. 500 / 600

BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût*, illustrée par Bertall, précédée d'une notice biographique par Alphonse Karr. Paris, de Gonet, 1848. In-8, cartonnage éditeur orné d'une grande composition dorée sur le premier plat, tranches dorées. Premier tirage. Huit figures hors texte, dont un portrait, gravées sur acier par Ch. Geoffroy (6) et Bertall (2) et tirées sur chine monté. Gravures sur bois dans le texte par Midderigh. Quelques rousseurs, mors fendillés.

WATTEL (Sophie). *Les cent mille recettes de la bonne cuisinière bourgeoise à la ville et à la campagne*. [Paris, Fayard]. Grand in-8, demi-basane rouge, dos lisse orné de filets dorés. 450 gravures in-texte et 8 chromolithographies à double page montées sur onglets, texte sur deux colonnes. Manque la page de titre.

GRINGOIRE et SAULNIER. *Le répertoire de la cuisine*. P., Dupont et Malgat, 1962. Petit in-8, cartonnage éditeur. Ex-libris Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).

Cuisiniers de Paris. La Cuisine à l'usage des familles. Paris, Libr. Enseign. Technique, s.d. Petit in-8, cartonnage éditeur.

[REY (José)]. *Guide du Gourmet à table*. London et Paris, Le Soudier, (v. 1905). In-16, percaline ivoire, premier plat décoré d'une photographie. Rare guide publié à Londres et rédigé en français. Ex-libris Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).

DAGOURET (P.). *Abrégé de Cuisine*. Paris, Flammarion, (1957). In-16, cartonnage beige de l'éditeur, jaquette illustrée. E.A.S. de l'auteur à Raymond Oliver. Ex-libris Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).

REBOUX (Paul). *Nouveaux régimes*. Paris, Flammarion, 1931. Petit in-8 carré, bradel cartonnage gris, première couv. rel. in-fine. Ex-libris Harry Schraemli.

LACAM (Pierre). *Le Mémorial de la pâtisserie*. Vincennes, l'auteur, 1895. In-8 relié percaline rouge. Précieux exemplaire dédicacé par Lacam à Emile Bernard. Ex-libris E. Bernard.

LEQUEUX. *Le confiseur des ménages*. Paris, Delarue, (v. 1920). Petit in-8 carré, bradel cartonnage gris, première couv. rel. in-fine. Ex-libris Harry Schraemli.

ROUSSET (H.). *Bonbons*. Paris, Desforges – Girardot, 1926. Petit in-8, bradel percaline vert-jaune, pièce de titre, couv. et dos cons.

CAUDERLIER. *La pâtisserie et les confitures*. Cinquième édition. Gand, Ad. Hoste, s.d. Petit in-8, bradel percaline rouille, pièce de titre, couv. et dos cons.

ARNOU (L.). *Manuel du confiseur-liquoriste*. Paris, Baillière, 1920. In-12, bradel percaline brique, pièce de titre, couv. et dos cons.

397 [CUISINE ETRANGÈRE]. Ensemble 7 ouvrages et une gravure. 200 / 300

YUAN-MEI. *Livre de cuisine d'un gourmet poète (Le Brillat-Savarin de Chine)*. Traduit par Panking. Pékin, « La Politique de Pékin », 1924. In-8 broché.

(Gravure). *Le boucher Chinois*. Dessin de Pu-Qua, lithographié par Dudley. Epreuve coloriée à l'époque (36 x 24,5 cm.) ; publiée le 4 mai 1799 à Londres par W. Miller.

GOY (S.C.). *La cuisine anglo-américaine. La Cuisine de l'Amérique Centrale*. L'auteur, 1915. In-8, cartonnage toile marron imprimée.

EUSTIS (C.). *Cooking in old Creole days – La Cuisine créole à l'usage des petits ménages*. New York, Russell, 1904. In-8, cartonnage illustré de l'éditeur. Texte bilingue. Ex-libris Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).

SRERIADY (Ecatarina). *Buna menajera*. Galati, Otto Bielig, 1871. In-8, demi-veau fauve, dos à nerfs, première couv. cons. (Texte en roumain).

GOLOUB (H.). *100 recettes de cuisine russe*. 1924. In-8, percaline verte, pièce de titre basane bordeaux en long, couv. cons. (reliure édition Morcrette).

KORANYI (R.). *La cuisine hongroise*. Budapest, Edition Hungaria, s.d. Petit in-8 broché.

BARTHE et IMBERT. *La clé de la cuisine européenne*. Strasbourg, Editions Européa, 1959. In-16 broché.

- 398 [CUISINE RÉGIONALE]. Ensemble 6 ouvrages. 400 / 500
 AURICOSTE DE LAZARQUE (E.). *La Cuisine messine. 5^e édition.* Nancy, Sidot frères, 1927. In-8, demi-chagrin fauve à coins, dos à nerfs, couvertures et dos conservés. UN DES 30 EXEMPLAIRES SUR PAPIER MADAGASCAR (n°26).
 SPETZ (Georges). *L'Alsace gourmande. Poème gastronomique suivi de cent quarante recettes alsaciennes.* Strasbourg, Revue Alsacienne, 1914. Grand in-8, broché. Édition originale.
 CONTOUR (A.). *Le Cuisinier bourguignon.* Beaune, Imprimerie H. Lambert Fils, 1891. In-8, demi-veau marron, dos à nerfs. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran. Quelques rousseurs claires.
 SAHLER (Léon). *Montbéliard à table.* Montbéliard et Paris, 1907. Grand in-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (*Reliure moderne*).
 LAPAIRE (Hugues). *La Cuisine berrichonne, suivie de chansons à boire.* Paris, Helleu, 1925. In-16, demi-chagrin grenat, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés. Édition imprimée sur vélin du seul recueil de recettes de cuisine du Berry (soupes, fricandiau, gigot de sept heures, poulet en barbouille, œufs au vin, sanciaux, truffiat), décrites par le célèbre écrivain régionaliste. Jolis ornements gravés sur bois par *Émile Popineau*. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.
 EUDEL (Paul). *La Gastronomie à Nantes.* Nantes, 1908. In-8, demi-marouquin rouge à coins, titre doré en long, tête dorée, couverture conservée. De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

- 399 [DIÉTÉTIQUE] Ensemble 7 ouvrages et une brochure. 300 / 400
 ÉCOLE DE SALERNE (L'). Traduction en vers français par Ch. Meaux de Saint-Marc avec le texte latin. Paris, J.-B. Baillière et fils, 1880. Fort in-12, demi-marouquin brun, dos à nerfs. (Reliure de l'époque). Cet ouvrage, qui aurait été écrit par Jean de Milan à la fin du XI^e ou au début du XII^e siècle, décrit les règles pour une vie hygiénique. Les abondants commentaires relèvent essentiellement du domaine gastronomique : le meilleur vin, le café, l'eau, le vinaigre, les aliments nourrissants, les condiments...
 SCHAPIRO (Dr. D.). *L'hygiène alimentaire des Juifs devant la science moderne.* Paris, Erelji, 1930. In-8, demi-chagrin havane à coins, dos à nerfs, couvertures conservées. (J. Faki).
 MUNK (I.) et C.A. EWALD. *Traité de diététique.* Paris et Bruxelles, 1897. Grand in-8, demi-chagrin brun. Cachet/exlibris de Léon Lambert « Collection Deuzel ».
 LA PORTE (J.P.A. de). *Hygiène de la table. Traité du choix des aliments.* Paris, Savy, 1874. Grand in-8, demi-chagrin havane, dos à nerfs, tête dorée, couv. cons.
 LEJEAL (Dr. A.). *L'hygiène de la table.* Valenciennes, 1870. Brochure in-8.
 MARIANI. *La Coca et ses applications thérapeutiques.* Paris, 1888. (Suivi de) REENS (Mlle Emma). *La Coca de Java.* Monographie historique. Thèse. Lons-le-Saunier, 1919. 2 ouvrages en un volume in-8 relié toile verte.
 DU BOIS (Louis). *Des moyens de diminuer la consommation des subsistances.* Chatillon-sur-Seine, Cornillac-Lambert, 1817. In-8 broché, couv. muette.
 HELIE (Auguste). *Traité Général de la Cuisine maigre.* Paris, *L'Art Culinaire*, 1897. Petit in-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, tête dorée, couv. cons.
 CAUDERLIER. *L'économie culinaire.* Gand, De Busscher, 1861. In-8, demi-chagrin brun à petits coins. Edition originale. Reliure frottée.

- 400 [ESTOMAC]. Ensemble 4 ouvrages. 400 / 500
 Ausführliche Nachricht Von Der sehr nützlichen Magen-Bürste, Welche itzo zu bekommen Bey dem Bürsten-Binder in des alten Hoff-Sattlers Hause auf der Breiten Strasse. In Cölln an der Spree, 1713. Petit in-4, cartonnage marbré moderne. (Rarissime).
 [GARDETON (César)]. *Le Directeur des estomachs, ou instruction sur les alimens de toute espèce, dont chacun, selon son âge et son tempérament, peut se permettre, ou doit s'interdire l'usage, d'après l'avis des plus célèbres médecins, tels que Pisanelle, Boerhaave, Chomel, Lémery, Geoffroy, etc.* Paris, Impr. Garnier, (ca 1801/1802). In-32, broché, couv. imprimée. ix-255 pp. Edition originale rare. Bel exemplaire. (Vicaire 382).
 SPALLANZANI (Lazzaro). *Expériences sur la digestion de l'homme et de différentes espèces d'animaux. Avec des Considérations ...* par Jean Senebier. Genève, Barthelemi Chirol, 1784. In-12, bradel papier marbré ancien, pièce de titre mar. havane. (reliure moderne de Amertens). cxxviii-336 pp. Nouvelle édition parue l'année suivante de l'édition originale.
 PRON (Lucien). *Influence de l'estomac et du régime alimentaire sur l'état mental et les fonctions psychiques.* Paris, Rousset, 1901. Grand in-8, bradel percaline fauve, pièce de titre verte, couv. cons. – 189 pp. Edition originale.

401 [FRUITS ET VÉGÉTARISME]. Ensemble 8 ouvrages. 300 / 400

- BONNEJOY. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel. Paris, Baillière, 1891. In-12, demi-chagrin brun, dos à nerfs.
- BONNEJOY. La cuisine végétarienne. Principe d'alimentation rationnel. Paris, Vigot, 1899. In-12 relié pleine toile verte.
- COLLIÈRE (Henri). Le végétarisme et la physiologie alimentaire. Paris, Soc. Végétarienne de France, 1907. Grand in-8, cartonnage à la bradel papier marbré, pièce de titre maroquin noir, couv. cons.
- SMEE (Alfred). Mon jardin ... Paris, Michelet, (vers 1880). Grand in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné, tranches dorées. (reliure de l'époque).
- PAILLIEUX (A.) et D. BOIS. Le potager d'un curieux : histoire, culture et usages de 100 plantes comestibles peu connues ou inconnues. Paris, Maison Rustique, 1885. Grand in-8, toile verte, pièce de titre orangé, couv. cons. E.A.S. des auteurs. Joint Lettre autographe signée de D. Bois, 12 juin 1885, 1 p. in-12.
- COUVERCHEL. Mémoire sur la maturation des fruits. Académie des Sciences, 10 Mai 1830. In-4, bradel papier marbré, pièce de titre noire. 36 pp., 1 planche dépliant.
- NANOT et GATIN. Traité pratique du séchage des fruits et des légumes. Paris, Maison Rustique, 1913. In-12, demi-percaline verte, pièce de titre fauve.
- COURTOIS-GERARD. Manuel pratique de culture maraichère. Paris, H. Cousin, 1845. In-12 demi-basane fauve. 336 pp., 1 grand plan dépliant.

402 [GASTRONOMIE DÉCORATIVE]. Ensemble 3 ouvrages et 9 pièces. 300 / 400

- FRITZSCHE (L.). Illustriertes Servietten-Album. Autor Fritzsche, L. Buchdaten & Bucherhaltung. Frankfurt/M., A. Detloff Verlag, (1896). In-8 cartonnage bleu illustré d'éditeur. Ex-libris calligraphié sur la garde : Conrad Tanchbeck 1896.
- MORIN (Victor). La Cuisine décorative moderne. Cent pièces illustrées et annotés. Paris, Bibl. de l'Art Culinaire, 1913. In-4, demi-chagrin vert foncé, dos à nerfs orné, couv. et dos cons. Dos bruni. Ex-libris Edouard Nignon.
- FOELCKERSAHMB-KROPPEN (Baron de). Les Archives de la Gastronomie Française - La Champagne. Paris, Charpentier, 1883. In-4, demi-percaline anthracite à petit coins, première couv. cons. Edition originale rare. Consacré aux grands champagnes et au restaurant St.-Nicolas.
- Casino de Vichy. Gouache originale représentant le Casino de Vichy, avec au premier plan une table et des jeunes femmes élégantes (33 x 23 cm.). Cette jolie pièce, (signature illisible), a servi pour une publicité des liqueurs « Grand Marnier » dont deux épreuves en chromolithographie provenant de l'atelier Carlos Courmont sont jointes (30 x 19 cm.). 4 autres épreuves en chromolithographie, du même artiste, vues différentes. Joint également : 2 gouaches originales, non signées, époque 1900 (24 x 16,5 cm.) sur carton bleu. La première représente une table au bord d'un court de tennis ; la seconde au bord de la route. L'ensemble de ces œuvres devant servir de décors de menus.

403 [GRAVURES]. Lot d'estampes. 200 / 300

- MONSELET. Epreuve à l'eau-forte d'ex-libris gravé signé Devambez. – Photographie format carte de visite : Portrait de Monselet. Vers 1860. – Caricature de Monselet par E. Carjat, sur Chine collée.
- FORAIN. La « Marmite » est renversée. Feuillet du Courrier Français avec le dessin de Forain, accompagné d'un télégramme (bleu) de Forain à son ami sculpteur Bertholomé « Mon cher ami, Je viens d'avertir Degas que marmite renversée, bonne fout le camp. Amitiés et regrets Forain ».
- La Maison Dorée. Eau-forte attribuée à Martial. Première épreuve sur Japon mince, vers 1880.
- ROPS (Félicien). 2 eau-fortes : Illustrations pour des menus dont celui du banquet « La défense du budget » Invitation « Pott's et pottesses » 1907. N° 31/36
- Habit d'Épicier. Gravure attribuée à Nicolas II de Larmessin, fin XVII^{ème} siècle. (28,5 x 19 cm.).
- LABOUREUR (J.E.). L'Ecaillière. Gravure au burin sur vélin fort. 1927. Epreuve signée par l'artiste (19 x 14,5). Grandes marges.
- Gravure « Boulet – Restaurateur. Place de la Concorde, pavillon Peyronnet » d'après le dessin de Deshayes en 1837.

404 [IVROGNERIE]. Ensemble 4 ouvrages. 500 / 600

- LAIR (Pierre-Aimé). *Essai sur les combustions humaines, produites par un long abus des liqueurs spiritueuses*. Paris, chez Gabon, de l'imprimerie de Crapelet, an VIII–1800. In-12, broché. 100 pp. ÉDITION ORIGINALE RARE, TIRÉE À 130 EXEMPLAIRES, DE CE TEXTE EXTRÊMEMENT CURIEUX. Bien que dédié à Brongniart, cet ouvrage relate des cas effarant et nombreux de combustions spontanées d'ivrognes, surtout des femmes « plus spongieuses » ! Et pourtant l'auteur, ingénieur de la Marine invoque Vicq d'Azir et n'a écrit que des ouvrages sérieux. Voir la longue notice d'Oberlé (*Fastes*, n°1099). Envoi autographe signé de

l'auteur à Madame Houdetot, née Élisabeth Françoise Sophie La Live de Bellegarde (1730-1813), l'égérie de J.-J. Rousseau, héroïne des *Confessions* et de la *Nouvelle Héloïse*.

SALENGRE (A. H. de). *L'Éloge de l'ivresse*. La Haye, Gosse, 1714. In-12 broché. *Frontispice*, 3 ff., 216 pp., 1 f. Seconde édition de l'ouvrage le plus érudit et le plus plaisant qui soit en faveur des ivrognes. Exemplaire lavé, encollé et rebroché.

CUZENT (G.). *Les Boissons enivrantes en usage chez les différents peuples*. Paris, Masson, 1874. In-8, bradel cartonnage, pièce de titre en long, couverture (*Lobstein-Laurenchet*). 96 pp. ÉDITION ORIGINALE. Inconnu à Simon *Vinaria*. De la bibliothèque Kilian Fritsch (1993, n°495), avec ex-libris.

CARLES (D^r P.). *Le Bouquet naturel des vins et eaux-de-vie*. Bordeaux et Paris, 1897. In-8, bradel cartonnage ocre, pièce de titre en long, couverture (*Lobstein-Laurenchet*). Édition originale. De la bibliothèque Kilian Fritsch (1993, n°141), avec ex-libris.

405 [LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE]. Ensemble 4 ouvrages classiques. 200 / 300

MONTAGNÉ (Prosper). Larousse gastronomique, préface par Escoffier, 1938. In-4, demi-chagrin rouge de l'éditeur. Y est joint : Une lettre autographe signée de P. Montagné à Fernand Point, datée du 8 mars 1937, 1 page in-4 « ... je mets en ce moment la dernière main au Larousse gastronomique ... Jacques de Lacretelle ira jeudi déjeuner à la Pyramide ... ».

CHANCRIN (E.) et F. FAIDEAU. Larousse ménager. 1926. In-4, demi-maroquin prune à coins, couvertures conservées.

ALI-BAB. Gastronomie pratique. Études culinaires. Suivies de Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 1928. In-4, reliure toile ocre imprimée d'éditeur.

DUMAS (Alexandre). Le grand dictionnaire de cuisine. Paris, Tchou, 1965. In-4, reliure de l'éditeur de peau bordeaux, décor et titre dorés. Le précédent possesseur semble contester l'implication de Claude Tchou dans cette publication (Son nom est rayé de rouge au titre et à l'achevé d'imprimer).

406 [LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE]. Ensemble 6 ouvrages en 9 volumes. 400 / 500

[BRILLAT-SAVARIN]. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Paris, A. Sautet, 1826. 2 vol. in-8, demi-basane fauve de l'époque. Édition originale. - Pages 278 à 293 (cahier 18) reliées devant le cahier 14. Un dos cassé (séparé du volume), rousseurs.

COLLINGWOOD (Francis) et John WOOLAMS. Le Cuisinier anglais universel ou Le Nec plus ultra de la gourmandise. Paris, Tardieu, 1810. 2 volumes in-8, veau fauve, dos lisses, pièces de titre mar. rouge. Portraits-frontispice, x-284 pp. ; 2 ff., 284 pp., 3 ff., planches. - Manque planche sur la découpe des différentes viandes.

MORARD (Marius). Les secrets de la cuisine dévoilés. Cuisine exclusivement provençale. Cuisine nouvelle... Marseille, imprimerie générale Achard, 1886. Grand in-8, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné. 3 ff. non chiffrés - 504 pp. - Titre, portrait de l'auteur, vue de la cuisine, du Rosbif en photocopies.

CAREME (Antonin). Le Pâtissier Pittoresque. Paris, Imprimerie de Firmin Didot, 1828. In-8, demi-basane fauve époque. Titre grave, 2 ff., 64 pp., 125 planches. - Manque le dos; planches 113 à 125 reliées entre les pl. 103 et 104; rousseurs.

Les Classiques de la table, petite bibliothèque des écrits les plus distingués publiés à Paris sur la gastronomie et la vie élégante, ... (3e édition, augmentée). Paris, 1845. 2 volumes. Débrochés, enrichis de nombreux tirages supplémentaires de chacune des gravures. Joint une petite lettre autographe signée de Jules Janin.

[FORTIN DE GRANDMONT (François)]. Traité de toute sorte de chasse et de pêche. Amsterdam, Estienne Roger, 1714. In-12 relié veau époque endommagé. Tome Premier seul sur deux. xvi-343 pp. et 55 planches gravées. Ce volume contient le traité de chasse.

407 [LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE]. Ensemble 9 ouvrages. 300 / 400

DUMAS (E.G.). Almanach des gourmands 1904. Paris Librairie Nilsson 1904. Petit in-4, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, première couverture illustrée conservée.

TENDRET (Lucien). La Table au Pays de Brillat-Savarin. Belley, Louis Bailly fils, 1892. Petit in-8 relié demi-maroquin brun à coins, dos à nerfs ornés, couvertures et dos conservés, non-rogné. (Pagnant). Très bel exemplaire de l'édition originale, Un des 70 exemplaires sur papier de Hollande (n° 64). Ex-dono à Jacques (Liouville) de Jules Roche.

OMBIAUX (Maurice Des). La physiologie du goût de Brillat-Savarin. Paris, Malfère, 1937. In-12 broché. Édition originale, un des 30 ex. sur Pur Fil (n°9).

TAVENET (A.). Annuaire de la Cuisine Transcendante. Paris, l'auteur, 1874. In-12, bradel cartonnage papier décor végétal, pièce de titre noire, couv. cons. (Janssens).

DESNOIRESTERRES (G.). Grimod de La Reynière et son groupe. Paris, Didier, 1877. Petit in-8 broché. Édition originale, portrait gravé. Un des rares exemplaires sur papier Hollande. Envoi autographe signé de l'auteur.

GAUTRON DU COUDRAY. Un quarteron de rimes culinaires, suivies de Recettes morvandelles ... Nevers, Impr. Chassaing, 1938. Petit in-8 carré, drosse toile vert-mousse (la toile qui servait à la garniture des « tambours de dentellière »), tête rouge, couv. et dos cons. Unique édition. Joint : 2 cartes postales (blason du Morvan) autographes signées adressées à Pierre Andrieu (auteur de la préface) ; et, Une lettre autographe signée de Pierre Andrieu à D. Morcrette (1972) au sujet de ce livre.

MURET (A.). Propos gastronomiques et Conseils culinaires. Lausanne, Payot, 1922. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, tête dorée, couv. et dos cons.

HUBERT (Ad.). Morceaux extraits du Banquet des savants d'Athénée. Paris, Hachette, 1828. In-8, demi-basane noire. Texte grec en regard du français. Rousseurs.

HAREL (P.). A l'enseigne du Grand-Saint-André. Paris, Plon, 1906. Petit in-8, demi-chagrin poli bordeaux à coins, dos à nerfs, tête dorée. (Engel rel.). Ex-libris héraldique gravé de Pierre Mouchon avec devise Cave Muscam Pungit. Ex-libris de Raymond Oliver sur pièce de maroquin havane.

408 [LIVRES ALLEMANDS ET NÉERLANDAIS]. Ensemble 13 ouvrages. 400 / 500

AABEL (M.). Das Elegante Garnieren (Anrichten). 2 auflage. Regensburg, s.d. (1894). Petit in-8, demi-veau blond, dos à nerfs, pièce de titre, couv. cons. (Reliure moderne). Ex-libris manuscrit « Robert Gloor cuisinier ». Trace d'adhésif.

LOFFLER-BECHTEL. Großes Illustriertes Kochbuch. Ulm, Verlag J. Ebner, (ca 1903). In-8, cartonnage polychrome de l'éditeur, tranches rouges. 25 planches hors-texte, dont 18 en chromolithographies, et, 2 tableaux dont un en couleurs ; illustrations dans le texte.

BAMES (Dr. E.). Lebensmittel-Lexikon. Berlin, Heumann, 1933. In-8 relié toile éditeur.

SCHEICHELBAUER, Carl - GIBLHAUSER, Franz. - Gastronomisches Lexikon. Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch für Gastrosophen. Wien, C. Scheichelbauer 1908. Grand in-8, cartonnage éditeur. 3 pl. et 4 menus en coul. - Ex-libris Edouard Nignon.

BLUHERS. Rechtschreibung der Speisen und Getränke - Alphabetisches Fachlexikon, Deutsch, Französisch, Englisch. Nordhausen, Killinger, s.d. In-8, cartonnage décoré de l'éditeur. Planche dépliant. Ex-libris Schraemli.

DUCH (K.). Handlexikon des Küche. Wien, Mayer, (1950). Fort in-12, percaline Bordeaux, jaquette. E.A.S. à Harry Schraemli.

BUCHER (Th.) Kellerlexikon. Luzern, Muller-Kiefer, (ca 1920). In-12, cartonnage éditeur. Ex-libris Schraemli.

HERING (R.). Lexikon des Küche. Nordhausen, Killinger, (1929). In-8, cartonnage éditeur. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Bowlen und Pünsche zum Manöver und Feldgebrauch der deutschen Armee. (1910). In-12 carré, reliure éditeur percaline bleue décorée. Ex-libris Walther Miche.

Bowlen und Pünsche. Wohl bekomm's. Ein Rezeptbüchlein zur Bereitung von allerlei herzkärkenden Getränken. Leipzig, Weber, (ca 1900). In-12 carré, reliure percaline verte décorée. Ex-libris Schraemli.

Het eerste Nederlandsche gedrukte kookboek. (Brussel, Thomas van der Noot, c. 1510). Gravenhage, Martinus Nijhoff, 1925. In-8, bradel papier marbré, pièce de titre mar. noir, couv. cons. (Relié par Janssen). Fac-similé sur papier vergé. Y est joint : Lettre autographe signée de Carlos de Jaeghere « Je pense qu'il me serait impossible de faire ces traductions ... », 18/01/1980, 1 p. in-4 – Brouillon de lettre de D. Morcrette. – Lettre autographe signée de Philipp Hyman « Voici la traduction du petit livre de cuisine flamand (1510) de Madame Liliane Pouvier-Willez ... », 30 mars 1984, 1 ½ p. in-8 – Photocopie (113 ff. in-8) de la traduction. L'ensemble sous chemise à rabat demi-chagrin fauve poli à bandes et étui à dos de même.

MULTATULI (Eduard Douwes Dekker). Max Havelaar. of de koffij-veilingen der Nederlandsche Handel-Maatschappij. Amsterdam, J. de Ruyter, 1860. 2 parties en un volume in-8, demi-toile chagrinée à petit coins. Edition originale.

MULTATULI. Max Havelaar. Traduction (française). Rotterdam et Paris, 1876. 2 tomes en un volume in-12, demi-toile chagrinée. Papier jauni.

409 [LIVRES ANGLAIS]. Ensemble 7 ouvrages en 8 volumes. 400 / 500

FRANCATELLI (C.E.). The Cook's guide and Housekeeper's and Butler's assistant. London, Bentley, 1862. In-12, percaline verte éditeur. Seconde édition de ce célèbre manuel écrit par le Maître d'Hotel de la reine Victoria. Ex-libris du grand cuisinier Emile Bernard. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

SOYER (Alexis). The Gastronomic Regenerator: a Simplified and Entirely New System of Cookery. Seventh edition. London, Simpkin & Marschall, 1850. In-8, veau havane, dos à nerfs orné d'encadrements de double filet doré, et supra-libris doré, triple filet doré et à froid sur les plats, tranches marbrées. (mors fragiles). Portrait-frontispice, titre gravé, 12 planches h.t. (dont 2 dépl.), suivi de « Madame Soyer » illustr. d'un portrait et une planche dépliant. Exemplaire de Lord Seymour (« Milord l'Arsouille »).

SOYER (Alexis). *The Modern housewife, or Ménagère*. London, Simpkin & Marschall, 1850. Petit in-8, cartonnage percaline verte de l'éditeur estampé à froid. Portrait de A. Soyer, 3 planches h.t. et illustrations dans le texte.

CASELL. *New dictionary of cookery*. London – New York ... Cassell, 1909. Fort volume in-8, toile brique, pièce de titre rouge. Illustr. de 8 planches en couleurs. Ex-libris manuscrit sur le titre.

GOUY (L.P. De). *The derrydale cook book of fish and game*. New York, Derrydale Press, 1937. 2 volumes in-8, reliures de l'éditeur. Exemplaïre numéroté. Ex-libris Westbury. Ex-libris Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver).

MARTINEAU (Mrs Philip). *Cantaloup to gabbage. How to cook and serve vegetables*. London, Cobden-Sanderson, 1929. Petit in-8, cartonnage éditeur.

[MOORE (John)] *A Treatise on Domestic Pigeons*. London, Barry, 1765. In-8, demi-basane fauve époque. 14 planches hors-texte. (Exemplaïre manié).

410 [LIVRES ITALIENS ET ESPAGNOLS]. Ensemble 7 ouvrages en 8 volumes. 400 / 500

CAVALCANTI (Ippolito). *Cucina teorico-pratica*. Napoli, Tipo. Albergo dei Poveri, 1877. In-8, reliure éditeur. 445 pp. Ex-libris Emile Bernard.

GRANDI (F.). *Il cuciniere economico. L'arte di far la buona cucina*. Firenze, 1870. In-8, demi-basane noire à coins. 294 pp. – Ex-libris Carlo de Castello Havard, March. Di Caraglio; Ex-libris Edouard Nignon.

VIALARDI (Giovanni). *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*. Turin, Favale, 1854. In-8, demi-basane brune époque. 662 pp., 32 planches hors-texte. Le titre et les 16 premières pages sont reliés à la fin. Signature d'Emile Bernard.

FRATI (L.). *Libro di cucina del secolo XIV*. Livorno, Raffaello Giusti, 1899. In-12 broché. 92 pp. Tirage à 400 exemplaires. Envoi autographe signé de l'auteur à Lord Westbury. Ex-libris Westbury. (dos abimé).

BORGARELLO (E.). *Il Gastronomo moderno. Vademecum*. Milano, Ulrico Hoepli, 1904. In-16, cartonnage illustré de l'éditeur. 2 ff.-411 pp. suivi du cat. Hoepli : 64 pp. – Marque de pliure du premier plat. Ex-libris Harry Schraemli.

La cuciniera piemontese che insegna con facile metodo le igliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto. Milano, Giovanni Silvestri, 1831. In-16, broché, couverture imprimée. 132 pp. Ex-libris R. Oliver.

MURO (Angel). *Diccionario de Cocina*. Madrid, Faquineto, 1892. 2 volumes grand in-8, demi-basane rouge, dos à nerfs ornés. ix-1019 et 1031 pp. Illustr. de 2 frontispice et 12 planches en chromolithographie.

411 [MANUELS RORET]. Ensemble 6 ouvrages. 600 / 800

MORIN. *Manuel de l'amidonnièr et du vermicellier, auquel on a joint tout ce qui est relatif à la fabrication des produits obtenus avec la pomme de terre, les marrons d'Inde, les châtaignes et toutes les autres plantes connues pour contenir quelque substance amilacée ou féculente*. Paris, Roret, 1830. In-16, demi-basane fauve, dos orné, pièce de titre rouge. 2 ff., 299 pp., pl. dépliant. (Petites rousseurs marginales).

RAISSON (Horace). *Code gourmand manuel complet de gastronomie contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre*. Paris, Roret, 1828. In-16, bradel papier marbré bleu et jaune, pièce de maroquin grenat. Frontispice, 277 pp. Troisième édition en partie originale. Pour cette édition il ne faut pas de carte (qui figure seulement dans l'édition de 1829). Rousseurs.

RAISSON (Horace). *Code gourmand manuel complet de gastronomie*. Bruxelles, Wahlen, 1829. In-16, bradel papier marbré, pièce de titre mar. noir, couv. cons. (Janssen). 198 pp. « Quatrième édition ». Edition faite d'après la 4ème édition française. Rousseurs. Ex-libris Dartois.

CHEVRIER, A. *Nouveau manuel complet du maître d'hôtel*. Paris, Roret, 1842. In-16, basane brune, dos lisse orné de fers dorés romantiques. 306 pp., 4 planches dépliantes. Seconde édition. Rousseurs claires.

CARDELLI, P. (Henri Duval, dit). *Nouveau manuel complet des Gourmands, ou l'art de faire les honneurs de sa table*. Paris, Roret, 1842. In-16, demi-basane bleue, dos à faux-nerfs dorés. 280 pp., 4 planches dépliantes. Quelques rousseurs. Ex-libris Constant Nander Elst ; Ex-libris Rouvier de Vulgran (Raymond Oliver) ; Ex-libris Pierre Orsi (Vte 27/03/1990 n° 562).

GACON-DUFOUR (Mme). *Manuel du pâtissier et de la pâtissière*. Paris, Roret, 1825. In-16, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièce de titre maroquin rouge, tranches marbrées. 288 pp. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

412 [MATÉRIEL DE CUISINE]. Ensemble 9 documents et brochures. 200 / 300

AUDOT. Brevet signé d'Henri d'Orléans duc d'Aumale, contre-signé de Cuvillier-Fleury pour le sieur Audot, orfèvre de la charge de « Fournisseur de nécessaire d'orfèverie ». Paris, Les Tuilleries, 19 mars 1847, in-folio, avec cachet sec. On y a joint,

du même format un brevet d'invention pour le même Audot (1847) pour « un genre de pince propre à servir les os à table » ; et un dessin à la plume signé « Audot » représentant cette pince grandeur nature et la manière de s'en servir.
 Album des Fusils de Boucherie et de Table. Manufacture de coutellerie Rameau. 1902. In-4 de 16 pp. broché.
 Catalogue Felix Potin. Produits alimentaires. – Catalogue des Vins. 1 juillet 1876. In-4 de 8 et 4 pp.
 Idem. 15 avril 1892. 18 pp.
 Catalogue Grand Dépôt E. Bourgeois. Services de tables, couverts. Vers 1897, in-4 de 24 pp.
 Catalogue Grands Magasins du Printemps. Orfèvrerie Christofle. 1878. In-8, 12 pp.
 LEMARE. Notice détaillée sur le caléfacteur-Lemare. Paris, l'auteur, 1825 (+ second exemplaire, Paris, l'auteur, 1828).
 2 brochures in-8
 Catalogue Godin. 1934. Grand in-8, 253 pp. (pianos, cuisinières, poêles).

413 OLIVER (Raymond). Ensemble de 6 ouvrages. 200 / 300

Cuisine insolite. Paris, Edilux, 1969. Grand in-4, reliure de l'éditeur en reps noir, premier plat orné d'un large décor frappé en blanc et de peluche grise. Édition originale bien complète de son menu.
Les 5 sens. Ornements gravés sur cuivre par R. Gautier-Constant. Paris, chez l'artiste, 1959. In-4, en feuilles. Édition originale tirée à 115 exemplaires. Envoi autographe signé de Raymond Oliver.
La Cuisine pour les hommes. 1958. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. Envoi autographe signé de Raymond Oliver. On joint petite L.A.S. de R. et Mari Oliver avec enveloppe.
La Gastronomie à travers le monde. 1963. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. Envoi autographe signé de Raymond Oliver. On joint une C.A.S. de R. Oliver et un dessin (couscoussière et couscous).
Art et magie de la cuisine. 1957. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. Envoi autographe signé de Raymond Oliver. On joint 3 C.A.S. et une L.A.S. de R. Oliver, ainsi qu'un portrait photographique offert par Moulinex.
Célébration de la nouille. Robert Morel, 1965. In-12 carré, reliure de l'éditeur. Envoi autographe signé de Raymond Oliver à Xavier Tsumoda. Ex-libris Raymond Oliver doré sur pièce de maroquin rouge.
 Ensemble 6 volumes.

414 [PLACARDS]. Ensemble 3 pièces. 300 / 400

BOURDIN Vinaigrier – Distillateur du Roi ... Seul pour la composition des Vinaigres et Moutardes de santé. Vers 1818.
 Placard in-plano (36 x 53 cm.), en-tête aux armes royales, bordures gravées. Plus de 350 vinaigres, moutardes et fruits au vinaigre. Instructions au verso.
 HUGUES Ainé, Saleur à Toulon. (vers 1800), affiche sur papier vergé (41 x 27 cm.) décrivant plus de 150 denrées dont il dispose à la vente (sans les prix).
 WUESTER. Speisen-Tarif im Gasthose zum Konig von Ungarn ... Wien, 1826, carte de restaurant sur papier (40 x 25 cm.), imprimée et manuscrite sur 2 colonnes.

415 [POISSONS]. Ensemble de 6 livres. 500 / 600

OBERTHUR (Jean). *Poissons et fruits de mer de notre pays. Pêche, histoire naturelle, cuisine*. Paris, la Nouvelle Édition, 1944. In-4, broché. 328 pp. illustrées par l'auteur. Exemplaire numéroté.
Schweizerisches Fischkochbuch. Hrsg. bei Anlass der Zürcher Fischereiausstellung Juni 1894. Zürich, Hofer & Burger, 1894. Grand in-8, demi-toile brune, couverture illustrée en couleurs remontée sur le premier plat. 75 pp., 12 planches en couleurs. Étiquette de la collection H. Schraemli. Quelques rares rousseurs claires.
 BLANCHARD (E.). *Les Poissons des eaux douces de la France*. Paris, Baillièrre, 1866. In-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs. Première édition, illustrée de 151 figures dessinées d'après nature.
 GAUCKLER (Ph.). *Les Poissons d'eau douce et la pisciculture*. Paris, Baillièrre, 1881. Grand in-8, demi-chagrin noir, dos à nerfs. 294 pp. illustrées. Rousseurs.
 BOUZY (Michel). *Les Poissons, coquillages, crustacés, leur préparation culinaire*. Paris, Blondel La Rougerie, 1950. 287 pp., planches h.t. [Suivi de] : *Comité de la semaine du poisson de Boulogne sur mer. Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages*. Paris, Blondel La Rougerie, 1957. 104 p. illustrées. 2 ouvrages en un volume in-8, toile grise, couverture et dos conservés.
 DEHERRYPON. *La Boutique de la marchande de poissons*. Paris, Hachette, 1867. In-12, bradel cartonnage marbré, couverture conservée. 245 pp.

- 416 [RÉIMPRESSIONS]. Ensemble 3 ouvrages en 4 volumes. 200 / 300
 TAILLEVENT (Guillaume Tirel, dit). Le Viandier. Paris, Techener, 1892. [Luzarches, Morcrette, s.d.]. In-8, demi-chagrin bordeaux, dos à cinq nerfs, tête dorée, couvertures et dos conservés (*Reliure moderne*). Tirage limité à 100 exemplaires (n°1). *Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien. Réédition d'après celle de 1847.* Morcrette, s.d., 2 volumes in-8, demi-chagrin vert-olive à coins, dos à cinq nerfs, têtes dorées, couvertures conservées. Tirage limité à 100 exemplaires (n°7).
 APICIUS. *L'Art culinaire. Texte établi, traduit et commenté par Jacques André.* Paris, Les Belles Lettres, 1974. In-8, demimaroquin noir à coins, dos à cinq nerfs orné de caissons et fleurons dorés, tranches dorées, couvertures et dos conservés (*D. Saporito*). Un des 100 exemplaires sur pur fil Lafuma (n°7). Bel exemplaire sur grand papier, très bien relié par Daniel Saporito (MOF en 1982).
- 417 [RESTAURANTS ET RESTAURATEURS]. Ensemble 6 ouvrages. 500 / 600
 ARNAUD (Camille). Une carte de restaurateur en MDXXXIII. Marseille, Barlatier-Feissat et Demonchy, 1856. Plaquette in-8, bradel percaline fauve, pièce de titre noire, couv. cons. 23 pp. Edition originale. E.A.S.
 MORATEUR (Restaurant). Le Bréviaire de la cuisine. Présenté par le restaurant Morateur de Lyon. Genève, Édité par le Comptoir Français de la Fête Internationale de Bienfaisance au profit de la Ligue Genevoise contre la Tuberculose, 1931. Petit in-8 carré, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couv. et dos cons. Frontispice et (23) ff. Edition originale. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).
 COUILLARD (E.). La « Mère Poulard ». (Paris, Editions Pierre Bossuet, (1931). In-12 demi-chagrin fauve, dos à nerfs, couv. et dos cons. 63 pp. – Edition originale, un des 150 exemplaires numérotés sur Pur Fil Lafuma (n°86). Envoi autographe signé de l'auteur. Reliés en tête : Une carte autogr., la moitié de la première page des « Annales du Mont-Saint-Michel » et la partie de l'enveloppe contenant l'adresse et le timbre, le tout adressé au directeur du « Courrier de la Presse » en septembre 1906. (et) Lettre dactylographiée de Heyraud, direct. Du restaurant « La Mère Poulard », 2 juillet 1968 lui remettant sous pli l'exemplaire présent. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.
 RICHARDIN (Edmond). Tourisme gastronomique ; la géographie des gourmets au Pays de France. Paris, Touring Club de France, (1914). In-12, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couv. muette conservée. ix-143 pp., illustrations.
 REY (J.). Guide du Maître d'Hotel et du Restaurateur. Londres, Carmona & Baker, (1920). In-12, cartonnage éditeur. viii-345 pp., illustr. Septième édition.
 ALMANACH DU MASQUE D'OR. Seconde année. 1922. Illustré par Edouard Halouze. Petit in-8 relié soie jaune citron, décor peint sur les plats, chemise et étui-boîte. 107 pp. et 10 ff. – Un des 5 exemplaires de tête sur Japon impérial, numérotés et signés par l'artiste (n° 5), contenant une double suite des gravures en noir et en couleurs, signées par l'artiste. Petite décoloration au coin supérieur du premier plat).
- 418 [REVUES CULINAIRES]. Ensemble 3 séries. 200 / 300
 Le Gourmet. Du 1er janvier 1895 (Seconde année) au 10 octobre 1902 ; reliés en 7 volumes in-4. Reliures dépareillées.
 [TEDESCO]. Collection Citron, «cuisine - économie ménagère - hygiène». Du N° 1 au n° 34, Paris, Tedesco, (1930-1937), 34 publ. Reliées en un volume in-4 toile citron, pièce de titre basane verte, couvertures illustrées par B. Baucour conservées.
 [BARTHÉLÉMY]. La Cuisine française et étrangère. Du premier numéro, première année : 15 aout 1891 au numéro 17 de la seconde année : 31 décembre 1892. Relié en un volume in-4, 252 pp.-(4) pp. de table, demi-chagrin havane, dos à nerfs, plats de la couv. générale conservés.
- 419 [SALADES, LÉGUMES ET ÉPICES]. Ensemble 12 ouvrages. 200 / 300
 MUCKENSTURM (Louis J.). Louis' Salads and chafing dishes. Boston & New York, Caldwell, 1906. In-8 étroit, toile verte, grand décor Bordeaux et or sur le premier plat. Edition originale rare. Ex-libris Edouard Nignon.
 LEQUENNE (F.). Le livre des salades. Avec 16 images de Marion Sabran. Robert Morel éditeur, 1968. In8, reliure toile verte de l'éditeur, tranches ondulées, rhodoïd. Edition originale. Envoi autographe signé de l'auteur à Raymond Oliver.
 GREEN (Olive). One Thousand Salads – How to cook Vegetables. New York & London, Putnam, 1909. 2 volumes in-12 reliés toile à carreaux bleus et blancs, étiquettes décorées sur les premiers plats, têtes dorées.
 BENNETT WEAVER et COWLES LE CRON. Bettina's best salads and What to serve with them. New York, A.L. Burt, 1923. In-8 cartonnage marron de l'éditeur. Ex-libris Westbury.
 MCKENZIE HILL (Janet). Salads, Sandwiches and Chafing-Dish Dainties. Boston, Little & Brown, 1909. Petit in-8, reliure éditeur toile verte décorée. Ex-libris Westbury.

GATTEFOSSE et LAMOTTE. Culture et industrie des Plants Aromatiques. Paris, 1917. In-8, bradel cartonnage vieux rose, couv. cons.

GRIEVE (M.). Culinary Herbs and Condiments. London, Heinemann, 1933. In-12, cartonnage marron, étiquette de titre papier sur le dos et le premier plat.

LEYEL (C.F.). The Magic of Herbs. A modern book of secrets. London, Cape, 1928. In-8, reliure éditeur toile verte, jaquette illustrée.

SHERSON (Erroll). The book of Vegetable Cookery. Usual and Unusual. London, Frederick Warne, 1931. In-8, reliure toile bleue imprimée en rouge de l'éditeur. (décolorations sur la reliure).

LUCAS (Elizabeth). Vegetable cookery. London, William Heinemann, 1930. In-8, cartonnage bleu foncé.

ROGERS (John). The Vegetable cultivator (...) Culinary vegetables. Second edition. London, Longman – Brown – Green, 1843. In-12, reliure éditeur. (petites fentes aux mors).

420 [VIANDES]. Ensemble 5 volumes. 400 / 500

VIBORG (Erik). *Mémoires sur l'éducation, les maladies, l'engrais et l'emploi du Porc*. Paris, Madame Huzard, 1823. In-8 broché. 264 pp., 3 planches lithographiées.

DRONNE (Louis-François). *Charcuterie ancienne et moderne. Traité historique et pratique*. Paris, Eugène Lacroix, 1869. In-8, demi-chagrin bordeaux à coins, dos à nerfs orné, couv. cons. Frontispice, 2 ff., x-369 pp., planches h.t. Édition originale. Rousseurs sur le portrait.

La Charcuterie ou l'art de saler, fumer, apprêter et cuire toutes les parties différentes du cochon et du sanglier. Pour faire suite à la cuisinière de campagne. Paris, Chez Audot, 1818. In-12, 82 pp., broché, couverture d'attente. Édition originale. Rousseurs. Joint la fiche du livre rédigée par Léon Lambert, avec son cachet « collection Deuzel ».

CELNART. *Manuel du charcutier*. Paris, Roret, 1827. In-16, demi-basane fauve de l'époque, dos orné. Viii-251 pp. Rousseurs.

GROGNIER (M.). *Recherches sur le bétail de la Haute Auvergne et particulièrement sur la race bovine de Salers*. Paris, Madame Huzard, 1831. In-8 broché. 151 pp., 1 tableau dépliant. Trace de mouillure claire, rares piqûres.

421 [VINS]. Ensemble 2 ouvrages et une gravure. 400 / 500

DION (Roger). Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX siècle. Paris, Dion, 1959. In-8, bradel toile verte, pièce de titre mar. noir, couv. et dos cons.

SEPANGUEUL (Monsieur de). Les vins de chez nous. Orléans, La France du Centre, (1937). In-8, bradel de toile rouge, pièce de titre bordeaux, couverture de feutrine rouge conservée. Édition originale. Tirage à petit nombre sur vélin, numérotés et signés de l'auteur. Envoi autographe signé à Chanvallon.

[Gravure] Le Triomphe de Bacchus, gravé par Johannes POPELS d'après Peter Paul RUBENS. 34 x 48 cm. hors marges. Déchirures sans manque réparées.

