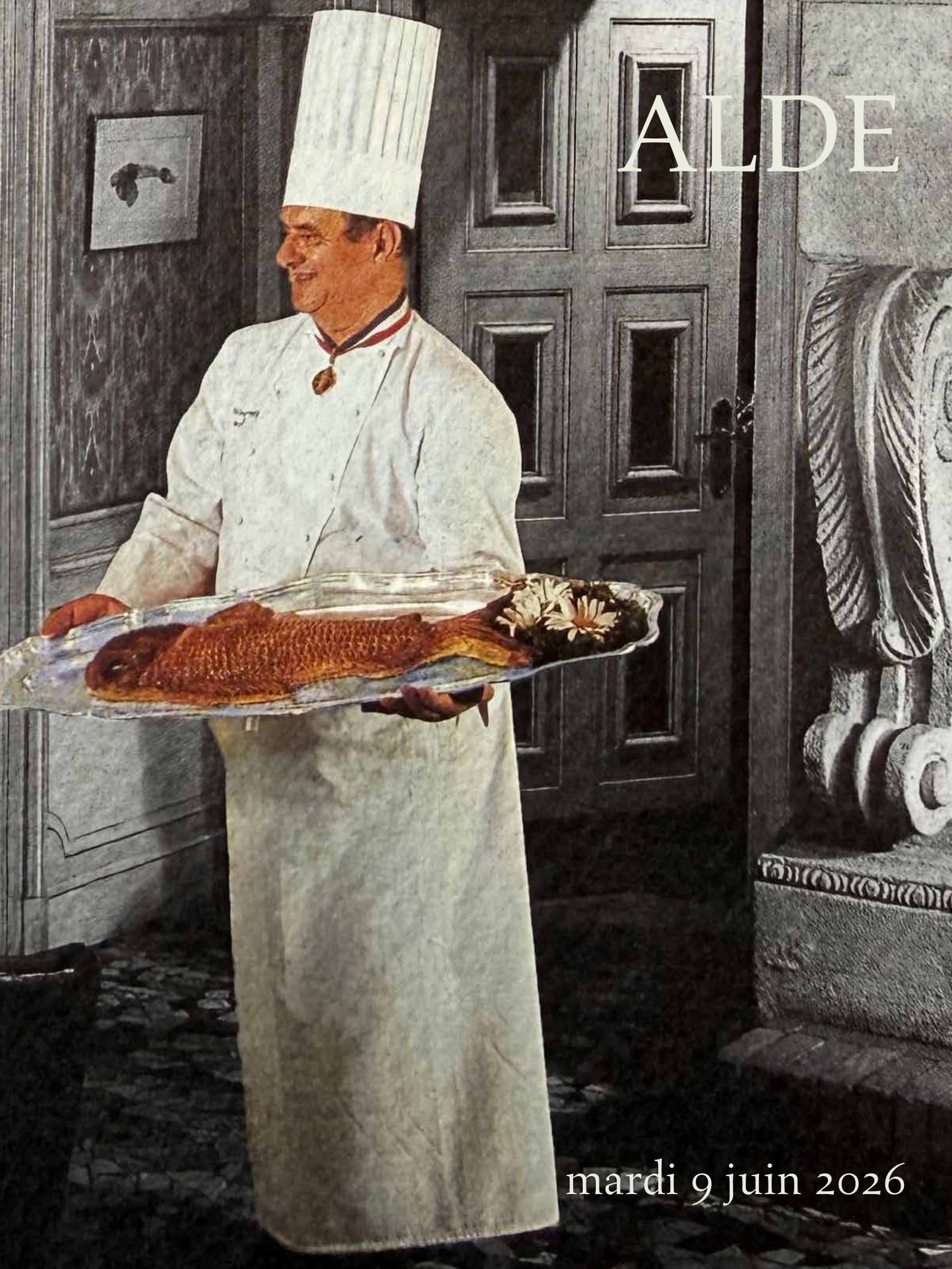


ALDE



mardi 9 juin 2026

Gastronomie
Une collection de menus



83

EXPERT

HENRI-PIERRE MILLESCAMPS

Galerie Daumesnil 6, rue Miséricorde - 24000 Périgueux
Tél. +33 (0)6 82 12 64 34 - millescamps.books@wanadoo.fr

EXPOSITION À LA LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

à partir du vendredi 29 mai 2026 de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h

SOMMAIRE

Généralités	n ^{os} 1 à 21
Livres de gastronomie	n ^{os} 22 à 73
Une collection de menus	
Menus officiels	n ^{os} 74 à 131
Sociétés, associations, compagnies & collectivités	n ^{os} 132 à 159
Restaurations & chefs	n ^{os} 160 à 184
Transports aériens, ferroviaires & maritimes	n ^{os} 185 à 197
Menus privés & divers	n ^{os} 198 à 223
Vins et spiritueux	n ^{os} 224 à 239
Sur internet uniquement	n ^{os} 240 à 385

Conditions de vente consultables sur www.alde.fr

Honoraires de vente : 25% TTC

Vente en direct sur [ALDE LIVE](https://www.alde.fr)

En couverture : le lot n°162 BOCUSE (Paul).

ALDE

*Maison de ventes spécialisée
Livres - Autographes - Monnaies*

Gastronomie Une collection de menus

Vente aux enchères publiques

mardi 9 juin à 14h

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

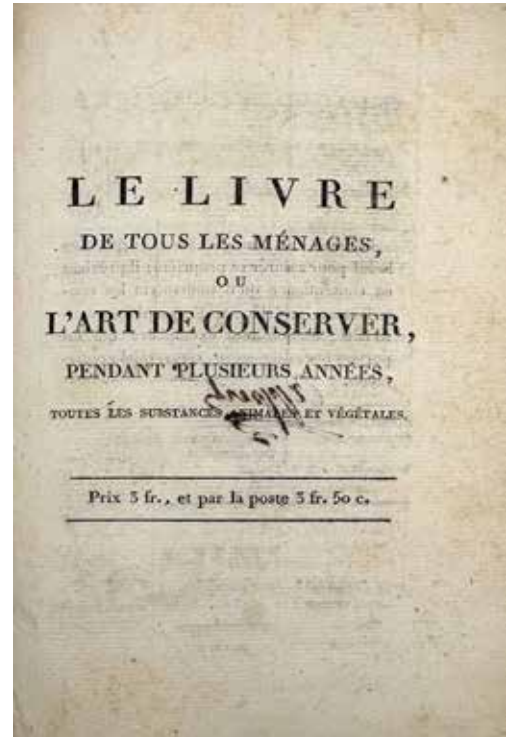
Agrément 2006-583



Généralités



1



2

1 ALPINI (Prospero). De medicina Ægyptiorum libri quatuor. Venise, Francesco dei Franceschi, 1591. In-4, veau brun, dos à nerfs orné d'un fleuron doré répété, titre doré, filet d'encadrement à froid sur les plats, tranches rouges (Reliure pastiche). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE IMPORTANT SUR LA PRATIQUE DE LA MÉDECINE EN ÉGYPTE.

L'ouvrage est imprimé en caractères romains et italiques, avec initiales gravées sur bois, vignette sur le titre et sept gravures sur bois, dont deux à pleine page.

ALPINI MENTIONNE LE CAFÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS DANS CET OUVRAGE. C'est un Turc du Caire nommé Bei, qui fit à l'auteur une dégustation (Livre IV, ch. III).

Ex-libris manuscrit : Nicolas Galtier. Étiquette de la Librairie Brieux, 1978.

Brunissure sur plusieurs feuillets.

Norman, 39 – Cushing A146 – Garrison-Morton 6468.

2 APPERT (Nicolas). L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales. Paris, Patris & C^{ie}, 1810. In-8, demi-basane fauve à petits coins, dos lisse orné, pièce de titre en long, tranches jaspées bleues (Reliure de l'époque). 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 cet 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 comportant la signature autographe de l'auteur au verso du faux-titre.

Coins émoussés.

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



4

3 [BOUCHERIE]. Dossier de plus d'une centaine de documents, concernant principalement Montpellier et alentours. 400 / 500

Ensemble 35 documents manuscrits anciens entre 1653 et 1865, 17 arrêts et ordonnances imprimés des XVII^e et XVIII^e siècles, et plus de 60 factures et documents divers du XIX^e siècle et du début du XX^e.

4 BOYER, HEYL & C^{ie} (puis Frédéric Heyl & C^{ie}). Archives de cette maison de confiseurs d'olives, câpres et truffes noires, etc., installée à Gignac, entre Montpellier et Lodève (département de l'Hérault). 1860-1920. 3 000 / 4 000

IMPORTANTE CORRESPONDANCE COMMERCIALE, constituée de plus de deux mille lettres, télégrammes, bons de livraisons, factures, récépissés de transports maritimes et comptes divers, en rapport avec les activités de l'entreprise : confisage d'olives et de câpres, fabrication de matières premières pour la parfumerie (essences) et l'industrie chimique (verdets, ou acétates de cuivre et crèmes de tartre employées dans la préparation de l'acide tartrique), prospectus, etc. Communication de prix, envois d'échantillons, offres chiffrées accompagnées éventuellement d'expéditions.

Boyer, Heyl & C^{ie} (puis Frédéric Heyl & C^{ie}) s'approvisionnait auprès de différents fournisseurs situés pour la plupart dans les Basses-Alpes, la Drôme et l'Aveyron. Elle commercialisait des produits en France et en Europe (Grande-Bretagne, Danemark, Allemagne) et possédait une filiale à Hambourg et une à New York, un comptoir en Argentine, etc. Titulaire de plusieurs distinctions obtenues à des concours agricoles ou régionaux, la maison Boyer obtint une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1867 à Paris. Peu après, son en-tête commercial portait la mention *Fournisseur de S.M. l'Empereur*.

Description détaillée sur www.alde.fr.

5 CALANO (Prospero). Traité de l'entretienement de santé, auquel est déclarée la nature de toutes sortes de pain, vin, eau, chair, poisson, et plusieurs autres choses qui sont en commun usage, pour la commodité de la vie d'un chacun. Paris, Pierre Thierry, 1556. In-16, vélin (*Reliure ancienne*). 600 / 800

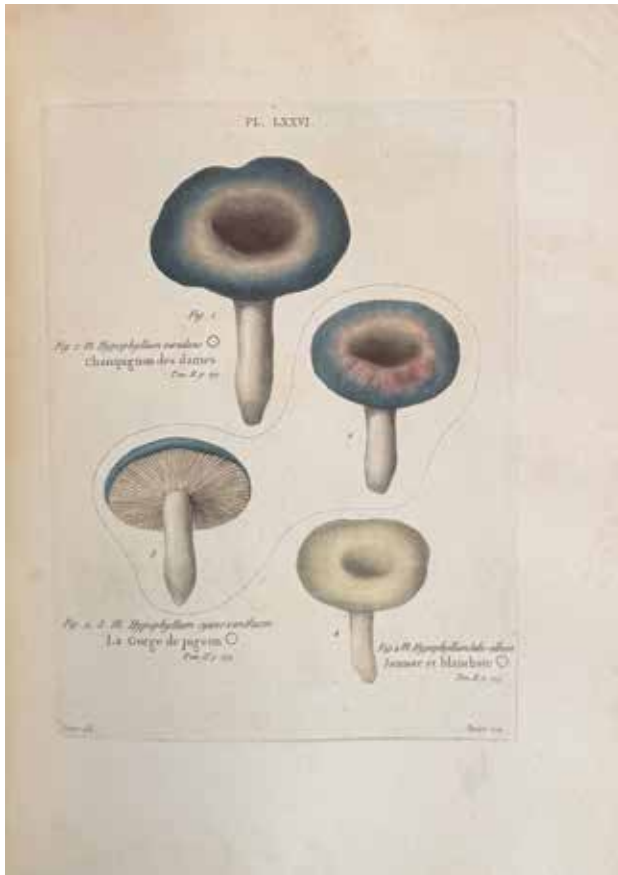
NOUVELLE ÉDITION, TRÈS RARE, de cet ouvrage paru en latin en 1549, traduit en français en 1550. Selon Du Verdier, cette traduction aurait pour auteur Jean Goeurot, médecin de François I^{er}.

EXEMPLAIRE DU BARON PICHON (1898, II, n°1936).

Mention manuscrite sur le titre ; annotations manuscrites sur les marges et passages soulignés.

Déchirure au f. 58 enlevant un peu de texte. Mouillure marginale sur les premiers feuillets.

Vicaire, 140 (édition de 1550).



8



9

8 [CHAMPIGNONS]. PAULET (Jean-Jacques). *Iconographie des champignons*. Paris, Baillière, 1855. In-folio, demi-veau vert, dos lisse orné de filet dorés (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

Édition revue par J.-H. Leveillé, contenant 216 (sur 217) PLANCHES GRAVÉES, EN COULEURS, qui ornent le *Traité des Champignons* de Paulet, paru en 1790-1793, ainsi qu'un portrait-frontispice de Paulet. Les planches sont numérotées I à CCIV, et 12 planches *bis* et une *ter*.

Il manque la planche 139. Dos en grande partie décoloré, rousseurs aux feuillets de texte, plus discrètes aux planches.

9 [CHAMPIGNONS]. ROQUES (Joseph). *Histoire des champignons comestibles et vénéneux*. Paris, Fortin, Masson, 1841. In-4, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure du XIX^e siècle*). 400 / 500

Ouvrage illustré de 24 PLANCHES HORS TEXTE TRÈS FINEMENT COLORIÉES À LA MAIN. Elles furent dessinées par *Hocquart & Bordes*, gravées par *A. Hocquart & Gabriel*.

Rousseurs éparses sur le texte.

Reproduction également page 4

10 [CHAMPIGNONS]. ROZE (Ernest) et Charles RICHON. *Atlas des champignons comestibles et vénéneux de la France et des pays circonvoisins*. Paris, Octave Doin, 1888. 2 volumes in-folio, demi-chagrin vert avec coins, dos orné, tête dorée (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE D'UN DES BEAUX ATLAS DE CHAMPIGNONS FRANÇAIS DE LA FIN DU XIX^e SIÈCLE. Elle a paru en dix livraisons de 1885 à 1887.

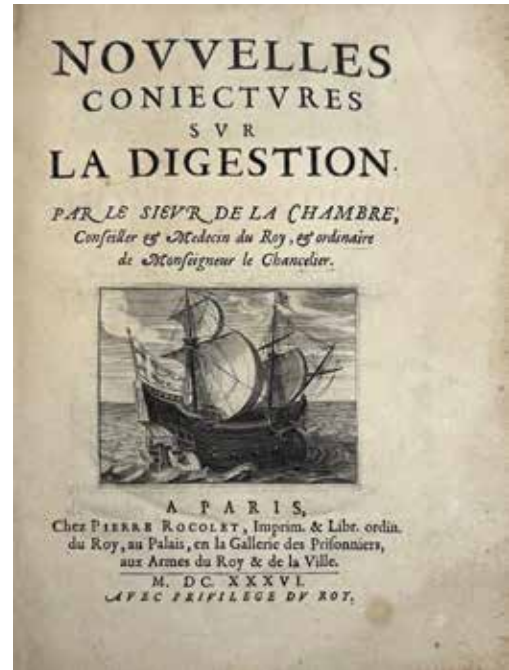
L'ouvrage décrit 229 espèces de champignons recherchées pour l'alimentation ou vénéneuses. Le volume de texte contient une histoire de la mycologie et les monographies d'Ernest Roze, illustrées de 62 photogravures dans le texte, tandis que l'atlas renferme 72 planches lithographiées en couleurs d'après *Charles Richon*, montées sur onglets, représentant chacune des espèces décrites.

Dos uniformément passés. Coins frottés et émoussés.

Volbracht, n°1753 – Nissen, n°1691 – Stafleu, n°9176 – Bitting, 398.



11



12

11 CHOMEL (Noël). Dictionnaire œconomique, contenant divers moyens d'augmenter son bien, et de conserver sa santé... Paris, veuve Étienne Ganeau, 1740. – Supplément au Dictionnaire œconomique. *Ibid.*, 1743. 4 volumes in-folio, veau brun, dos à nerfs orné de caissons et fleurons dorés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Quatrième édition du célèbre dictionnaire de Noël Chomel (1632?-1712), *revuë, corrigée, & considérablement augmentée par divers Curieux* et par J. Marret pour le *Dictionnaire œconomique* et par M. Pierre Roger pour le *Supplément*. La première édition de cet important dictionnaire encyclopédique d'agriculture est parue à Lyon en 1709.

L'édition est illustrée de nombreuses figures gravées sur bois dans le texte (dont 13 concernant la distillation).

Ex-libris armorié caviardé. Quelques épidermures et coins frottés, moullure très claire marginale aux derniers feuillets du tome I, taches d'humidité et deux petits trous de vers aux derniers feuillets du tome IV.

12 CUREAU DE LA CHAMBRE (Marin). Nouvelles conjectures sur la digestion. Paris, Rocolet, 1636. In-4, vélin, titre manuscrit au dos (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Taches à la reliure.

13 FOURNIER (S.-P.) et L. Sébastien LENORMAND. L'Art de préparer, conserver et désinfecter les substances alimentaires, suivi de la construction de différents fourneaux économiques. Nouvelle édition. Paris, Barba, [1832]. Fort in-8, broché, en partie non coupé, couverture imprimée. 400 / 500

TROISIÈME ÉDITION DE CE LIVRE RARE, dont la première édition parut en 1818 et la seconde de 1829.

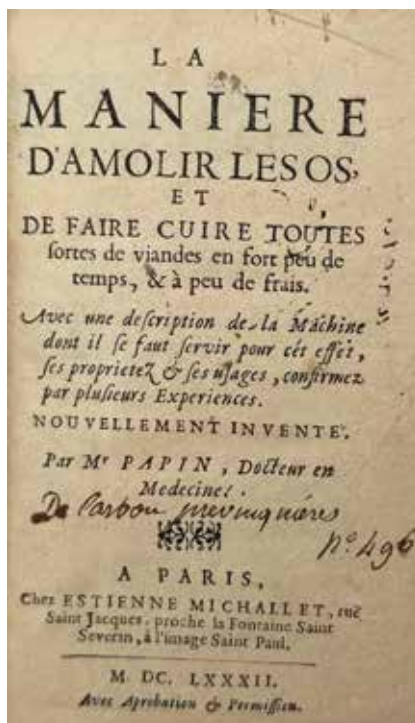
Elle est ornée de 3 planches dépliantes. Dans l'importante première partie, sont traitées les propriétés et les recettes des substances alimentaires végétales et animales. La deuxième partie est consacrée aux combustibles, fourneaux et vases de cuisson.

Rousseurs.

On joint : APPERT (Nicolas). *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. Paris, Patris & C^{ie}, 1810. In-8, broché. 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. Signature de l'auteur au verso du faux-titre. Moullure marginale, rousseurs.



14



15



16

14 [JARDINS FRUITIERS et CUISINE]. Ensemble 8 volumes in-12 entre 1664 et 1757. 500 / 600
Description détaillée sur www.alde.fr.

15 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. Avec une description de la machine dont il se faut servir pour cet effet, ses propriétés & ses usages, confirmés par plusieurs expériences. Paris, Estienne Michallet, 1682. In-12, veau brun, dos orné, tranches jaspées (Reliure de l'époque). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE FRANÇAISE DE CET IMPORTANT OUVRAGE SUR L'INVENTION DE L'AUTOCUISEUR.

Elle comprend 2 planches dépliantes.

EXEMPLAIRE DU PREMIER ÉTAT EXTRÊMEMENT RARE (mot « fin » en bas de la p. 158, sans les pp. 159-164 et les 6 ff. contenant les deux *Advis*).

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.

Ex-libris manuscrit : *Carbon de Prévenquières*.

Vicaire, 651-653 – *Bitting*, 355 – *Cagle*, 369 (2^e tirage) – *Cat. Messager*, n°230.

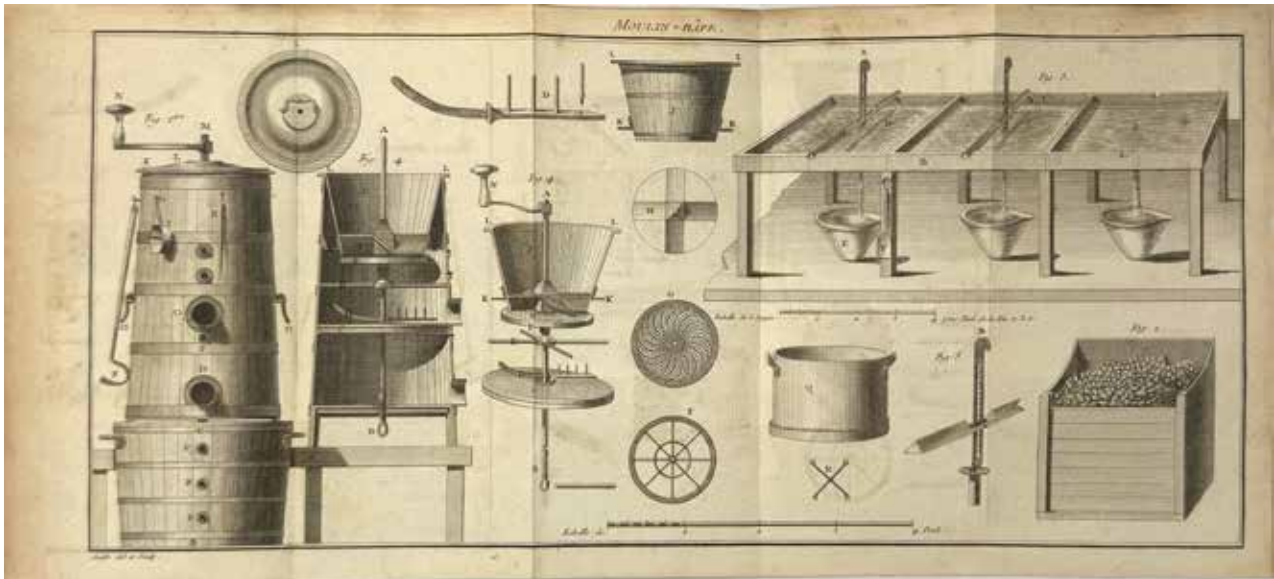
16 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Traité de la châtaigne. Bastia et Paris, Monory, 1780. In-8, broché, non rogné. 300 / 400

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

Le *Traité de la châtaigne* fait suite au célèbre *Parfait boulanger*, publié en 1778, et appartient à la série des travaux de Parmentier sur les aliments économiques et nourrissants pour le peuple, tels la pomme de terre, le maïs, le lait, les grains, etc. Parmentier est le premier, dans cette étude, à constater la présence de sucre dans la châtaigne. Il étudie le châtaignier et la châtaigne, sa conservation, la méthode de séchage pratiquée dans les Cévennes, la farine de châtaigne et son mélange avec celle de différentes céréales, le pain de châtaigne corse, la châtaigne cuite à la limousine, etc.

Petit ex-dono manuscrit sur la page de titre, dont la marge est salie.

Vicaire, 657.



17

17 PARMENTIER (Antoine-Augustin). *Recherches sur les végétaux nourrissans, qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre.* Paris, Imprimerie royale, 1781. In-8, basane fauve flammée, dos lisse orné (Reliure du début XIX^e siècle). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DU GRAND TRAITÉ DE PARMENTIER SUR LA POMME DE TERRE, L'UN DES PLUS COMPLETS SUR CE SUJET.

Elle est illustrée d'une représentation du « moulin-râpe » gravée par Gaitte sur une planche dépliant.

L'ouvrage est une refonte du *Mémoire qui a remporté le prix de Besançon de 1772*, qui portait sur la question : *Indiquer les végétaux qui pourraient suppléer, en temps de disette, à ceux qu'on emploie communément à la nourriture des hommes.*

Parmentier fut l'un des premiers à prôner les aliments végétaux.

Mors et coiffes restaurés, pièce de titre renouvelée, coins émoussés.

Vicaire, 657 – Oberlé, n°693 – En français dans le texte, n°173.

18 PARMENTIER (Antoine-Augustin). *Mémoire sur les avantages que la province de Languedoc peut retirer de ses grains, considérés sous leurs différens rapports avec l'agriculture, le commerce, la meunerie et la boulangerie.* Paris, Imprimerie des États de Languedoc, 1786. In-4, demi-basane fauve (Reliure moderne). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE TRÈS IMPORTANT.

L'ouvrage est illustré de dix magnifiques planches repliées.

Il se compose de trois parties : la première traite du blé, des diverses variétés, des maladies et de la conservation des grains ; la deuxième concerne la meunerie, les différentes moutures et la construction des moulins ; la dernière est consacrée à la boulangerie.

Exemplaire à toute marges.

Rongeur marginale aux trente derniers feuillets, empirant à la fin, sans atteinte au texte. Quelques rousseurs éparses.

Balland, 38 – Poggendorff, II, 362 – Muratori-Philip, 45.

On joint trois volumes :

- Un exemplaire des 10 planches dépliantes reliées à l'identique du volume précédant.

- [PARMENTIER]. *Avis aux habitans des villes et des campagnes de la Province de Languedoc, Sur la manière de traiter leurs grains & d'en faire du Pain.* Montpellier, Jean Martel, 1786. In-8 de 56 pp., 1 f. d'errata, bradel demi-percaline beige, pièce de titre en long (Reliure moderne). Édition originale. Oberlé 814 – Quérard VI, 604.

- CREUZE-LATOUCHE. *Rapport des Députés de la Convention Nationale réunis pour présenter leurs idées en faveur de la liberté entière du commerce des grains.* [Paris], Imprimerie Nationale, [1792]. In-8 de 48 pp., bradel demi-percaline beige, pièce de titre en long (Reliure moderne).



20 [TRUFFES]. BOYER, HEYL & C^{ie} (puis Frédéric Heyl & C^{ie}). Archives de cette maison de confiseurs d'olives, câpres et truffes noires, etc., installée à Gignac, entre Montpellier et Lodève (département de l'Hérault). 6 000 / 8 000

ENSEMBLE DE 690 LETTRES ET DOCUMENTS DE 1856 À 1920 CONCERNANT LE COMMERCE DE TRUFFES, triés et classés dans 6 chemises avec rabats de papier dans 4 étuis toilés et recouverts de papier imitant le noyer, étiquettes de titres imprimées sur le dos de chaque chemise, dates à froid en pied des dos.

– 141 DOCUMENTS ET LETTRES DE LA MAISON MARTIN RAVEL, LOUIS MONGES SUCCESSIONS, Commerce de Truffes sèches, fraîches et en conserves en boîtes & en bouteilles, fondée en 1818, adressées à Boyer et Heyl. 1866-1905. Extraordinaire correspondance de Louis MONGES. La maison Martin Ravel, fournisseur de truffes, était installée à Montagnac près Riez dans les Basses-Alpes. Correspondance très riche en détails sur la production, les prix, le transport, etc. Louis Monges n'était pas avare de détails et ses lettres regorgent d'informations.

– 162 documents sous 2 chemises dans un étui, dont :

a). 12 lettres de la MAISON BONFILS à Carpentras. Lettres et documents de format in-4, parfois avec en-tête illustré. – Plus de 50 lettres ou documents in-4 de la MAISON BAUDOIN, avec quelques en-têtes illustrées.

b). 100 lettres et documents manuscrits de divers formats adressés à la Maison Heyl, par des chercheurs divers de l'Aveyron (Millau, Nant, Villefranche, Saint-Jean-de-Bueges). 1860-1891.

– 182 documents et lettres avec en-tête illustré, adressées pour la plupart à cette maison, le plus souvent in-4 ou in-8. Gignac, Montagnac (Basses-Alpes), Nant (Aveyron), Nyons (Drome), Bordeaux, Montpellier, Londres, etc. 1858-1920. Importante correspondance en rapport avec les activités de l'entreprise.

– 205 documents sous 2 chemises dans un étui :

a). 125 documents en majorité des connaissements en partie imprimés, avec description détaillée des denrées transportées – principalement des truffes. Ils sont tous illustrés de fort jolies vignettes représentant pour la plupart des voiliers. Quelques lettres de voitures y sont jointes. 1856-1881.

b). Plus de 80 télégrammes, bons de livraisons, comptes divers et quelques étiquettes cartonnées manuscrites qui étaient fixées sur les paniers de truffes et envoyés par voiture au destinataire Frederic Heyl. 1858-1907.

Installée à Gignac, entre Montpellier et Lodève, la maison Boyer s'approvisionnait auprès de différents fournisseurs pour la plupart dans les Basses-Alpes, la Drome et l'Aveyron. Elle commercialisait ses produits en France et en Europe. La maison Boyer obtint une médaille d'or à l'exposition universelle de 1867. Peu après son en-tête commercial portait *Fournisseur de S.M. l'Empereur*.

21 [TRUFFES]. CICCARELLI (Alfonso). Opuscule sur les truffes. *Montpellier, J.-G. Tournel, 1813*. In-8, broché, couverture papier rose. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE PEU COMMUNE de la traduction du *Opusculum de tuberibus*, avec des annotations sur le texte et un préambule historique par P.-J. Amoureux.

Ce traité publié en 1564 à Padoue concerne le nom, les formes, les couleurs, les diverses sortes de truffes, la façon de les semer, de les « caver », de les manger, leur usage médicinal...

Manques en tête et en pied du dos.

BISCUITS

LEFÈVRE-UTILE




V. P. H.

Livres de gastronomie



22

22 AFFICHES, aquarelles, maquettes de restaurants, maisons de ventes de spiritueux, champagnes, etc. 400 / 500

 23 [AFFICHES]. LU (LEFÈVRE-UTILE). Ensemble 4 panonceaux lithographiés et une photographie. 400 / 500
Description détaillée sur www.alde.fr.

24 APICIUS. De Re culinaria Libri X... Praeterea P. PLATINÆ Cremonensis... *Bâle*, [Johannes Herwagen], 1541.
In-4, demi-velin à la bradel, plat de toile ocre (*Reliure moderne*). 600 / 800

Édition de Bâle, donnée en mars 1541 par l'humaniste et médecin suisse Alban Thorer ou Torinus (1489-1550), qui l'a dédiée à Georges de Wurtemberg.

L'ouvrage est divisé en dix livres, qui traitent de la conservation, du pain, des produits du jardin, des légumes, des volailles, des abats, des quadrupèdes, des fruits de la mer, de la pêche, etc.

Au chef-d'œuvre d'Apicius, Alban Torinus a joint quelques traités relatifs à la cuisine et la diététique : *De Condituris variis* de Jean de Damas ; *De Facultatibus alimentorum*, extrait d'un traité de Paul d'Égine, médecin grec du VII^e siècle ; *De Tuenda valetudine* de Platine, le plus important traité de cuisine du XV^e siècle, dont l'influence fut énorme tout au long de la Renaissance.

Deux feuillets d'un calendrier liturgique à l'usage de Clermont sont reliés en tête et en fin de l'ouvrage. Ils sont complets des 12 mois. Imprimés à Limoges par Claude Garnier et vendus à Clermont chez François Lupin, 1541, ces deux feuillets étaient insérés dans le carton du deuxième plat de la reliure originelle. Les armes non identifiées sur le premier plat de la reliure moderne n'ont rien à voir avec le volume. (Note du dernier possesseur de l'ouvrage sur un feuillet volant).

Mouillure. Restauration angulaire aux 12 premiers feuillets.

Vicaire, 30 – Bitting, 11 – Soete Cat. 39, n°138 – Oberlé, Fastes 5 et 6 (édition de Lyon).

25 ARCHIVES DIVERSES des XVII^e-XX^e siècles. Plus de 160 pièces et 12 dessins et gravures. 400 / 500
Description détaillée sur www.alde.fr.

26 ATHÉNÉE. Les Quinze livres des Deipnosophistes d'Athénée de la ville de Naucrâte d'Égypte, écrivain d'une érudition consommée, & presque le plus sçavant des Grecs. Paris, Jacques Langlois, 1680. In-4, demi-chagrin vert, dos lisse orné de faux-nerfs, initiales L.P. dorées en pieds. (Reliure du XIX^e siècle). 800 / 1 000



ÉDITION ORIGINALE, DE LA PLUS GRANDE RARETÉ, DE LA PREMIÈRE TRADUCTION FRANÇAISE D'ATHÉNÉE, due à Michel de Marolles.

Elle est ornée de son portrait gravé sur cuivre par Nanteuil et de 2 figures gravées sur bois dans le texte, représentant la coupe de Nestor et le jeu du cottabe.

Marolles explique dans son épître dédicatoire au duc de Montausier que, n'ayant pu trouver d'éditeur pour son ouvrage, il dut financer lui-même l'édition pour 25 exemplaires seulement. De Bure donna une explication plus probante selon laquelle « Marolles, déçu de l'accueil peu favorable qu'on en faisoit, fit retirer tous les exemplaires que son libraire possédait et en supprima la plus grande partie » (cf. *Bibliographie instructive*, n°3916).

Ce *Banquet des savants* représente une véritable encyclopédie de la gastronomie antique pleine d'enseignements précieux qu'on chercherait vainement ailleurs.

Michel de Marolles (1600-1681) est connu pour avoir constitué un fonds de 123 000 estampes, racheté en 1667 par Colbert pour Louis XIV.

De la bibliothèque Léon Penchinat, avec ex-libris et initiales dorées en pied.

27 ATHÉNÉE. Banquet des savans. Paris, Lamy, De l'Imprimerie de Monsieur, 1789-1791. 5 volumes in-4, basane marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomainon verte, dentelle dorée d'encadrement sur les plats, tranches dorées (Reliure de l'époque). 400 / 500

Édition originale de la traduction française du *Deipnosophistes* du grammairien et rhéteur grec Athénée par Lefebvre de Villebrune. La première édition, en grec, était parue chez Alde en 1514.

Ce *Banquet des savants*, véritable encyclopédie de la gastronomie antique livre de nombreuses informations sur les coutumes de table des Anciens : aliments, fruits, coquillages, menus, vaisselle, vins, cuisiniers et gourmands célèbres, courtisanes et libations, etc. Cette mine d'érudition contient des extraits de 800 pièces, des citations de 1500 ouvrages perdus et les noms de 700 auteurs dont la plupart seraient restés inconnus sans le travail d'Athénée.

Vicaire, 51 – Oberlé, n°6.

28 BALINGHEM (Antoine de). Après-dinées et Propos de table contre l'excez au boire, et au manger, pour vivre longuement, sainement... Avec douze propositions pour passer plaisamment & honnestement les jours des Quaresmeaux... Saint-Omer, Charles Boscard, 1624-1625. Petit in-8, demi-veau brun, dos à quatre nerfs orné et doré, tranches rouges. (Reliure du XIX^e siècle). 300 / 400

SECONDE ÉDITION, EN PARTIE ORIGINALE.

Elle est augmentée d'une seconde partie : *Douze propositions pour passer plaisamment et honnestement les jours des quaresmeaux*, précédée d'une page de titre et datée 1625. L'auteur y dénonce les plaisirs sensuels qui transforment l'homme en bête, voire « en sale porceau » et conduisent à la peine éternelle dans l'autre monde, en stigmatisant l'intempérance et les excès de table.

De la bibliothèque gastronomique Jean-Paul Lacombe (2004, n°517).

Tête courte avec quelques fois atteinte à la première ligne.

29 BEAUVILLIERS (Antoine). L'Art du cuisinier. Paris, Pilet, 1814 [1816]. 2 volumes in-8, demi-veau vert à petits coins, dos à nerfs ornés (*Reliure du XIX^e siècle*). 300 / 400

Exemplaire de seconde édition. Dans ces exemplaires, la veuve Beauvilliers a changé la date du tome I de 1814 en 1816 (à l'encre, avec sa signature à côté) de même au tome II (sans signature) et y a ajouté un supplément de 38 pp.

2 vignettes de titre et 9 planches dépliantes de Tables avec couverts.

Cachet ex-libris : *Favarger-Matthey*.

Rousseurs.

Bitting, 31 – *Vicaire*, 78.

30 BLEGNY (Nicolas de). Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & la guérison des maladies. Lyon, Thomas Amaury, 1687. In-12, basane brune, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE.

L'illustration comprend un frontispice par *Bouchet* et treize figures à pleine page par *Johann Hainzelmann*. La première figure reprend, avec des variantes, le sujet du frontispice : un Chinois cueillant les feuilles et buvant la liqueur de thé ; les autres montrent les plantes dont on tire le thé, le café et le chocolat, des thésières et des cafetières, la préparation de la pâte de cacao et les instruments du chocolatier.

Sur Nicolas de Blegny (1643-1722), « personnage curieux qui peut se ranger dans la catégorie des charlatans », on consultera l'intéressante notice de Gérard Oberlé dans *Les Fastes de Bacchus et de Comus*.

Le présent traité est son meilleur ouvrage. Il comprend quatre parties dont les trois premières sont respectivement consacrées au thé, au café et au chocolat, tandis que la quatrième renferme l'explication des figures et un catalogue assez singulier des « marchandises qui sont actuellement dispensées par les artistes du laboratoire royal des Quatre-Nations », telles l'eau d'oignon, le diabolium, l'orviétan catholique et jusqu'aux bésicles à ressort pour redresser les yeux bigles.

Ex-libris manuscrits sur le titre Du Verger (raturé) et Borel.

De la bibliothèque Olivier de Gourcuff, avec ex-libris.

Tache d'encre marginale pp. 33-34, déchirure sans manque p. 223-4, tache sur le premier plat.

Vicaire, 97 – *Oberlé*, n°734 – *Cagle*, n°83 – *Bitting*, 44 – *Hunt*, n°376.

31 BRUN (Maurice). Groumandugi. Réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal. Préface de Charles Maurras. Marseille, Chez l'auteur, 1949. In-folio, veau, mosaïque de pièces géométriques multicolores, dos lisse, couverture illustrée et dos conservés. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE, tirée à 1026 exemplaires numérotés.

Illustrée de bois gravés de *Louis Jou*, certains en couleurs.

L'ouvrage est dû au célèbre cuisinier du Quai de Rives neuve, à Marseille.

Frottements sur les coiffes, les coins et les mors.

32 [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Paris, Capelle et Renaud, 1809. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE.

La mention portée au titre de *Seconde édition, dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne, séante au Rocher de Cancale*, est fallacieuse. En réalité, le volume n'avait 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 lequel ils essaient également de faire croire que l'auteur est déjà mort.

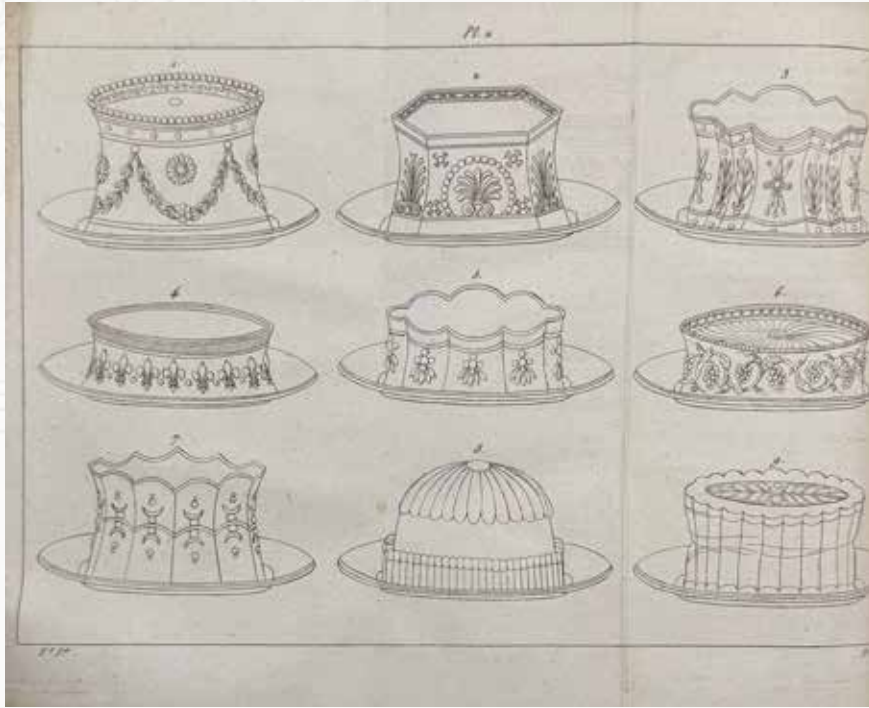
Cadet de Gassicourt (1769-1821) était le neveu d'Antoine-Alexis Cadet de Vaux. En 1809, il fit la campagne d'Autriche comme premier pharmacien de Napoléon. Son livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque. Il est rédigé sous forme de dialogues qui traitent tous du boire et du manger dans tous les pays et à toutes les époques.

LA BELLE ET GRANDE CARTE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE EST LA PREMIÈRE DU GENRE. À côté du nom des villes sont représentées les spécialités culinaires qui s'y fabriquent et s'y vendent : une poularde à Bourg, des pâtés de bécassine à Abbeville, des jambons à Bayonne, des truffes à Périgueux, de la moutarde à Dijon, des huîtres à Cancale, etc.

C'est aussi une carte des vins dont l'explication est donnée au chapitre 28.

Note manuscrite sur la page de titre attribuant cet ouvrage à Cadet de Gassicourt ou Colnet. La carte a été doublée de papier très fin et remontée sur un onglet. Coins de la reliure usés.

Vicaire, 137 – *Bitting*, 71 – *Viel*, 343 – *Oberlé*, n°171.



34

33 CARÊME (Marie-Antoine, dit Antonin). Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. Antonin Carême, de Paris... 3^e édition, revue et augmentée. Paris, Firmin Didot, 1828. In-8, demi-veau glacé bordeaux à la bradel (Reliure moderne). 400 / 500

TROISIÈME ÉDITION EXTRÊMEMENT RARE. Elle porte la signature de Carême au verso du faux-titre.

L'illustration comprend un titre gravé et 125 planches hors texte, gravées au trait, DONT CENT DIX REPRÉSENTENT UNE VARIÉTÉ DE MODÈLES DE PAVILLONS, DE ROTONDES, DE TEMPLES, DE RUINES, DE TOURS, DE BELVÉDÈRES, DE FORTS, DE CASCADES... ET D'ERMITAGES...

Édition inconnue à Vicaire, Bitting, Drexel, Goerg, Westbury, Schraemli, qui citent l'édition de 1842 comme étant la troisième.

Oberlé la décrit (*Fastes*, n°186).

Rousseurs.

34 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, basane fauve racinée, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE, illustrée de 69 (sur 70) planches gravées au trait d'après les dessins de l'auteur.

Signature de l'auteur sur la page de titre du premier tome.

Il manque la planche 57. Des rousseurs et petites mouillures claires. Infime travail de vers marginal pp. 23-32 au T.1. Petites épidermures sur un plat.

Vicaire, 144.

35 CARÊME (Marie-Antoine, dit Antonin). Le Maître-d'hôtel français. Paris, Didot, 1822-1823. 2 volumes in-8, brochés. 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CE LIVRE IMPORTANT.

L'illustration comprend un titre gravé au tome I et au tome II, un frontispice, 25 menus dépliant et 8 planches dépliantes.

L'ouvrage 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 autographe de Carême au premier faux-titre.

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

LE

MAITRE D'HOTEL

FRANÇAIS,

36 CARÊME (Marie-Antoine, dit Antonin). Le Pâtissier royal parisien, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne ; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Paris, Chez l'auteur et Galerie de Bossange père, 1828. 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Seconde édition, ornée d'un titre frontispice et de 40 planches dépliantes (numérotées 2 à 41).

Signature de Carême sur le faux-titre.

Déchirure sans manque pl. 16. Planches 40 et 41 reliées avec la planche 15. Quelques rares rousseurs.

37 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 et Renouard, Tresse, Mansut, Maison ; Londres, Jeffs, 1833-1835. 3 volumes in-8, demi-vélin avec coins, dos lisse, pièce de titre maroquin bordeaux (*Reliure moderne*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE, illustrée d'un portrait-frontispice, de 2 titres gravés et de 22 planches hors texte.

Nombreux feuillets brunis, rousseurs, mouillures.

On joint, du même : *Le Cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle*. Paris, Firmin Didot, 1828. In-8, demi-vélin avec coins, dos lisse, pièce de titre maroquin bordeaux. Deuxième édition illustrée d'un titre gravé, et 25 planches dépliantes. Rousseurs, mouillure en fin de volume.

38 CARÊME (Marie-Antoine, dit Antonin). Le Cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Paris, Au dépôt principal, 1842. In-8, demi-basane noire, dos lisse orné de fers dorés romantiques (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

« Troisième édition revue, corrigée et augmentée », qui serait en réalité la seconde de l'ouvrage, la « première édition » n'ayant jamais existé, sauf avec la mention « deuxième édition » (1828) d'après Morcrette.

25 planches gravées au trait, d'après les dessins de Carême, par Normand fils, Hibon et Thierry (titre-frontispice et 24 planches dépliantes).

Quelques rousseurs, mouillure claire marginale sur les derniers feuillets.

On joint, du même : *Le Cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Deuxième édition*. Paris, Chez l'auteur et Galerie de Bossange père, 1828. Demi-veau, dos lisse orné, supra libris en pied du dos (*Reliure de l'époque*).

Titre et 24 planches dépliantes, plus une planche venant d'un autre ouvrage. Ex-libris manuscrit et supra libris d'Isidore Fleury. Reliure grossièrement restaurée, plusieurs feuillets restaurés, page de titre et titre gravé en fac-similés, nombreux feuillets brunis, rousseurs et mouillures.

Vicaire, 146 – Oberlé, 188.

39 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. [1844-1847]. 3 volumes in-8 demi-basane fauve, dos lisses orné de caissons et filets dorés, filets gras à froid et palette dorée en pied. 400 / 500

Nouvelle édition illustrée d'un portrait-frontispice, 2 titres gravés et 23 planches hors-texte.

Nombreux feuillets brunis. Accroc à une coiffe. Coins et mors frottés.

On y joint : PLUMERIEY (Armand). *Le Principal de la cuisine de Paris, traité des entrées chaudes, des rôts en gras et en maigre, des entremets de légumes, entremets sucrés et autres*. Paris, Renouard, Tresse, Mansut, Maison, 1843. 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets et palettes dorés. ÉDITION ORIGINALE, illustrée de 2 portraits, 2 titres gravés hors-texte. Suite indispensable composée par Plumerey, chef de cuisine de l'Ambassade de Russie à Paris, comprenant les 4^e à 7^e parties de l'ouvrage de Carême. Feuillets roussis, mouillures.

40 [CARÊME (Marie-Antoine, dit Antonin)]. PLUMERIEY (Armand). L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. traité des entrées chaudes, des rôts en gras et en maigre, des entremets de légumes, entremets sucrés et autres. Tomes IV et V [VI et VII] de l'ouvrage de Carême. Paris, Dentu, Tresse, Renouard, Mansut, Maison, Amyot, 1843-1844. 2 volumes in-8, demi-basane bleue, dos lisse orné de fers dorés romantiques (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de ces deux volumes qui complètent l'ouvrage de Carême.

Ils sont illustrés de 4 portraits et 3 titres gravés. Rousseurs.

Vicaire, 700.

41 CERVIO (Vincenzo). *Il Trinciante ampliato, et ridotto a perfettione dal cavalier Reale Fusoritto... Con diverse aggiunte. Roma, Giulio Burchioni, 1593. In-4, vélin ivoire (Reliure de l'époque).* 500 / 600

RARE ET PRÉCIEUX TRAITÉ DE L'ÉCUYER TRANCHANT, dont les soixante-quatorze chapitres, consacrés à la découpe et la présentation des viandes, volailles, poissons et fruits, constituent une source de première importance sur l'art de la table et la gastronomie de cour dans l'Italie du Cinquecento. Il est suivi de : *Aggiunta fatta al Trinciante del Cervio dal Cavalier Reale*, puis de : *Il Maestro di casa, ragionamento del Cavalier Reale*, chaque partie ayant une page de titre propre. Pagination continue pour tout l'ouvrage.

L'illustration comprend 4 gravures à pleine page et 2 planches dépliantes, qui représentent des couteaux pour l'une, des fourchettes pour l'autre.


La première édition a paru en 1581 à Venise, une seconde en 1593, à Venise également, avec une planche dépliant supplémentaire mais sans la section finale (*Il Maestro di casa*). Celle-ci parut simultanément à la seconde édition de Venise.

Quelques feuillets brunis.

Westbury, 46.

42 [CLASSIQUES DE LA GASTRONOMIE]. Ensemble 4 ouvrages en éditions rares. 400 / 500

Description détaillée sur www.alde.fr.

43 [CLUB DES CENT]. Historique, Bulletins, etc. *Paris, 1931-1956. 7 volumes in-4 brochés, 3 volumes in-8, 2 volumes et 3 pièces diverses.* 3 000 / 4 000 

BEL ENSEMBLE DE PUBLICATIONS DE CE CLUB GASTRONOMIQUE.

Ce club très élitiste fut créé en 1912 par trois compères, Lamberjack, Caspari et Forest, qui « mirent en commun, sur un petit livret, quelques renseignements sûrs, qui ne devaient rien à la publicité, à la mode, au chiqué » ; très vite, l'idée de le développer prend forme, et il devint le « Club des Cent ».

Louis Forest (1872-1933) sera président perpétuel du Club. On retiendra quelques-unes de ses maximes qui servirent à l'établissement des statuts du club : « Il faut sauver le goût », « à bas la gélatine », « pas d'extraits chimiques », « un cuisinier n'est pas un ouvrier, c'est un artiste », « celui qui ne conserve pas, derrière les fagots, quelques bonnes bouteilles pour les connaisseurs n'est qu'un vil gargotier », etc.

Tirée entre 150 et 300 exemplaires seulement, sur beau papier, cette revue de grand luxe fut fondée, au début de l'année 1928, par Étienne Chiron, puis continuée par René Millaud.

Le but avoué de ce club de « touristes automobilistes sérieux » était de délivrer ses adhérents « de toutes les fausses indications des guides qui [...] recommandent des boîtes infâmes et des gargotes innommables. » En fait, cette publication constitue aujourd'hui une excellente documentation, en particulier iconographique (des milliers de photographies), sur les activités culturelles et gastronomiques du club : manifestations et voyages, cuisiniers, restaurants, vignobles, caves, tables servies, groupes et personnalités les plus remarquables ; chansons pour animer les banquets ; textes des discours et allocutions, recettes inédites, et reproductions de très beaux menus originaux (Maxim's, Prunier, Ritz, Claridge, Tour d'argent, Lucas-Carton, paquebot Normandie, Pré Catelan, Café de Paris, Lapérouse, Meurice, Crillon, Plaza Athénée, etc.), illustrés en couverture par les meilleurs artistes du moment (*Sem, G. Arnoux, Yves Brayer, J.P. Rémon, Mathurin Méheut, Charles Martin, Louis Icart, etc.*).

Cet ensemble comprend les volumes suivants :

PARTIE HISTORIQUE :

- René MILLAUD (Archiviste du Club). *Histoire d'un club gastronomique au XX^e siècle. I. Manifestations. Propagande.* [Exemplaire n°183 (sur 200), imprimé sur papier d'Arches.]

- MARTEAU (Paul) et René MILLAUD. *Justin Laurens Frings président du Club des Cent...* 1950. [Exemplaire n°84 sur 87, spécialement imprimé pour Emile Vuillermoz.]

Bulletins du Centiste (7 volumes sur 15). Tous les volumes sont illustrés de figures en couleurs, de tirages photographiques collés et de nombreux menus dans le texte ou hors texte. Bulletin(s) n° 4 (1931), 5 (1932), 6 (1933), 8 (1935), 12 (1939-1946), 13 (1947-1951), 14 (1952-1956).

Carnet-Annuaire(s). 1939 – 1948 – 1951. 3 volumes in-8, reliure éditeur bordeaux.

DOCUMENTS DIVERS :

- Le Petit Centiste. N°1 – *Théâtre. Avril 1936. La Revue du Club des Cent, 1 acte et un prologue.* Fascicule in-4, 38 pp., photographies.

- JEAN MARIE. *La Cuisine à la mer. Allocution prononcée par M. Jean Marie, Président de la C^e Transatlantique au dîner d'honneur du Club des Cent dans les Salons de l'Hôtel Crillon, le 28 juin 1947.* Petit in-8, [32] pp., illustrations, broché.

- La Revue du Club des Cent. *Sur le « Liberté ».* [8 décembre 1950]. 68 pp. dactylographiées avec des rajouts manuscrits.



43

44 [CUISINE]. Ensemble 9 volumes reliés du XIX^e siècle.

300 / 400

Description détaillée sur www.alde.fr.

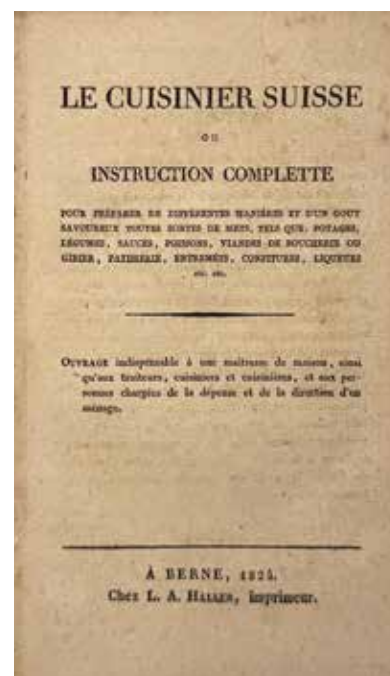
45 CUISINIER SUISSE (Le), ou instruction complète pour préparer de différentes manières et d'un goût savoureux toutes sortes de mets, tels que : potages, légumes, sauces, poissons, viandes de boucherie ou gibier, pâtisserie, entremets, confitures, liqueurs, etc. Berne, L. A. Haller, 1824. In-8, cartonnage muet marbré (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE EN FRANÇAIS.

Ce livre, qui semble très rare, est inconnu de Vicaire, Bitting, Oberlé, Cagle, etc. Un seul exemplaire repéré dans les bibliographies et catalogues consultés, dans la vente Lacam de 2012.

Dans l'avant-propos, l'auteur (demeuré anonyme) dit : « L'ouvrage que j'offre ici au public n'est pas absolument nouveau, puisque déjà, la troisième édition en langue allemande se trouve à peu près épuisée ; mais la grande vogue qu'il a obtenue (...) ont décidé l'éditeur de le faire traduire en français... » G. Oberlé considère qu'il pourrait s'agir d'une traduction du *Berner Kochbuch* publié par le même éditeur, et dont Weiss 323 signale une édition de 1803.

Ex-libris manuscrit : *Adèle de Werdt*. Étiquette du libraire Nourry à Paris.



45

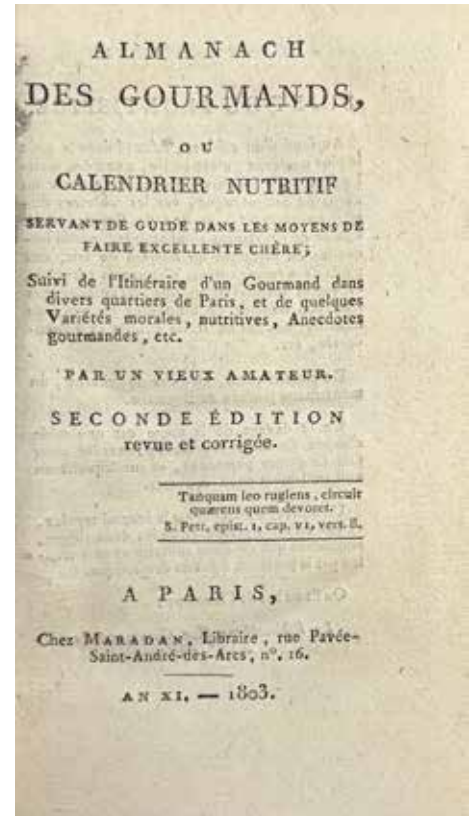
46 [CURNONSKY (Maurice Edmond Sailland, dit)]. Ensemble de portraits de Curnonsky réalisés par *Georges Villa*, de lettres, manuscrit et documents.

400 / 500

Description détaillée sur www.alde.fr.



47



51

47 DUFOUR (Philippe-Silvestre). *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat*. Lyon, Jean-Baptiste Deville, 1688. In-12, veau fauve moucheté, dos orné, tranches rouges (*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 chocolate entre un médecin, un indien et un bourgeois* a été traduit de Bartolome Marradón par René Moreau.

Vicaire, 293 – *Bitting*, 134 – *Oberlé*, n°733 (éd. 1685) – *Livres en bouche*, n°130 (éd. 1685).

48 [FACÉTIES]. Ensemble 7 ouvrages anciens rares. 600 / 800
Description détaillée sur www.alde.fr.

49 FRANCE À TABLE (La). *Tables, tourisme, santé*. Magazine sous la direction littéraire de Curnonsky. Du n° 21 (décembre 1949) au n° 168 (décembre 1973). 148 fascicules grand in-8. 300 / 400

50 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. Troisième édition. Paris, Garnier, 1887. 2 volumes in-4, veau bordeaux, dos à nerfs orné, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 300 / 400

UN DES PLUS GRANDS TRAITÉS DE CUISINE DU XIX^e SIÈCLE : 5000 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*, 386).

51 [GRIMOD DE LA REYNIERE (Alexandre-Balthazar)]. Almanach des gourmands ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *Paris, Maradan, 1804-1810*. 7 tomes en 8 volumes in-18, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièce de titre et de tomaison basane rouge et verte, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE, excepté le tome premier qui est en seconde édition.

L'ensemble est orné de 7 frontispices gravés par *Maradan* et *Mariage* d'après *Grimod* lui-même selon *Vicaire*.

Collection quasi complète de cet almanach paru durant huit années et qui connut un grand succès, dû en partie à la réputation de l'auteur, connu pour ses excentricités gastronomiques. Précieux témoignage sur la vie parisienne, les marchands de comestibles et les restaurateurs du début du XIX^e siècle.

Sans le dernier tome paru en 1811.

Vicaire, 424-427.

M A N U E L DES AMPHITRYONS;

52 [GRIMOD DE LA REYNIERE (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 & Renand, 1808*. In-8, broché. 250 / 300

ÉDITION ORIGINALE RECHERCHÉE DU MEILLEUR OUVRAGE DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE, LE CRÉATEUR DE LA LITTÉRATURE GOURMANDE, dans lequel il met au point une « théorie de la bonne chère » (p. 5).

L'illustration comprend un frontispice et 16 planches hors texte relatives à l'art de trancher viandes et poissons, dessinés et gravés par *Jean-François Tourcaty*.

« Indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres », vante le sous-titre, l'ouvrage est divisé en trois parties. La première est un traité sur la manière de trancher les viandes ; en effet, lit-on p. 25, « 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. 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.

La seconde table manque, comme très souvent dans les exemplaires reliés à l'époque (Table alphabétique et raisonnée, pp. 357-384). Minimales frottements à la reliure ; piqûres éparses ; petite cassure en marge du faux-titre.

Vicaire, 427 – Simon, 805 – Bitting, 203 – Cagle, n°233 – Oberlé, n°135 – En français dans le texte, n°217.

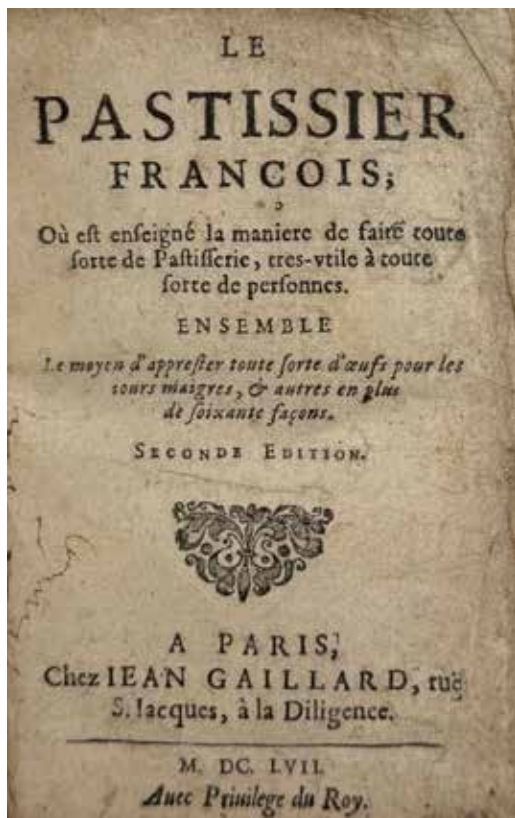
53 LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent. *Luzarches, Daniel Morcrette, 1984*. 5 volumes in-8, mouton vert olive, dos lisse orné d'un treillage polychromé et doré, grande plaque dorée sur les plats, dentelles dorées sur les coupes et intérieures, tranches dorées sur marbrure, gardes dessinées spécialement et tirées en cinq couleurs, étui bordé (*Reliure de l'éditeur*). 300 / 400

Réédition à l'identique de la première édition en français (1762), la seule complète, du plus rare et du plus important des grands traités français du XVIII^e siècle (plus de 1600 pages et de 2000 recettes, 13 planches et 5 tableaux). La première édition anglaise, en un volume, date de 1733.

Tirage à 220 exemplaires, celui-ci n°2 numéroté et signé par D. Morcrette.

« La Chapelle est le seul cuisinier de l'Ancien Régime qui soit à la fois Franc-Tireur et Franc-Maçon. Notre auteur s'édite lui-même, échappant totalement au trafic des libraires !... Les exemplaires de ce livre ont presque tous été détruits après la mort de l'auteur, survenue quelques années seulement après sa parution... » (Daniel Morcrette).

Vincent La Chapelle est le premier cuisinier international. Il a voyagé en Angleterre, en France, en Hollande, au Portugal, probablement en Allemagne, et aux Indes orientales. Il est l'inventeur du coulis moderne et de la basique sauce espagnole.



54



60

54 [LA VARENNE (François-Pierre de)]. *Le Pastissier français ; où est enseigné la manière de faire toute sorte de Pâtisserie, très-utile à toute sorte de personnes. Ensemble Le moyen d'apprester toute sorte d'œufs pour les jours maigres, et autres en plus de soixante façons. Seconde édition.* Paris, Gaillard, 1667. In-8, vélin (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

Le Pastissier français est LE PREMIER TRAITÉ FRANÇAIS ENTièrement CONSACRÉ À LA PÂTISSERIE, c'est-à-dire à toutes les préparations à pâte, les salées et les sucrées. Toutes les éditions sont rares depuis la première de 1653, celle des Elzevier de 1655 et celle-ci, de 1657, déclarée seconde édition.

Exemplaire défraîchi remboîté dans une reliure de l'époque.

Vicaire, 663.

55 LACAM (Pierre) et Antoine CHARABOT. *Le Glacier classique et artistique en France et en Italie. Première édition - Premier mille.* Vincennes et Paris, En vente chez les auteurs, 1893. In-8, demi-chagrin vert, fleurons dorés (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE.

De la bibliothèque Léon Lambert, avec ex-libris Deuzel. Ex-libris manuscrit : *Bloedberger*.

Dos bruni, coiffe émoussée.

Cagle, 255.

56 LAROCHE (Henry-Jean). *Cuisine. Recueil de 117 recettes.* Paris, Arts & Métiers graphiques, 1935. In-4, en feuilles, couverture rempliée, chemise et étui. 500 / 600

Six lithographies originales d'Édouard Vuillard et 12 eaux-fortes originales gravées par A. Dunoyer de Segonzac (6) et André Villeboeuf (6).

Tirage à 170 exemplaires, celui-ci sur vélin d'Arches (n°65).

Petits frottements sur la chemise, étui légèrement sali.

57 [MANUSCRITS]. *Livres de raison. Ensemble 7 manuscrits des XVIII^e et XIX^e siècles.* 300 / 400
Description détaillée sur www.alde.fr.

58 [MANUSCRITS]. *Cahiers de recettes. Ensemble 3 manuscrits du début XIX^e siècle.* 300 / 400
Description détaillée sur www.alde.fr.

8. Macarons au chocolat

59 [MANUSCRITS]. WEISS (Louise). Recueil de recettes de pâtisseries. *Baden-Baden, Filiale der Grossherzogin Luise Haushaltungsschule, 1910*. MANUSCRIT AUTOGRAPHE. In-8 carré, demi-percaline grise avec coins. 300 / 400

RECUEIL MANUSCRIT DE RECETTES DE PÂTISSERIE DE LA JOURNALISTE, FÉMINISTE, AUTRICE ET FEMME POLITIQUE LOUISE WEISS (1893-1983), alors âgée de dix-sept ans et domiciliée en Lorraine. Son père, peu favorable à l'éducation des filles, l'avait envoyée à l'école ménagère de la Grande Duchesse Louise à Baden-Baden (cf. Louise Weiss, *Une petite fille du siècle, 1893-1919*, p. 95 et suivantes). Les recettes sont rédigées en français et en allemand.

Cartonnage usé, coins râpés, perte de percaline en haut du dos.

60 [MENON]. *La Nouvelle cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus. Paris, David père, 1751*. 3 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

PREMIÈRE ÉDITION COMPLÈTE, réunissant le *Nouveau traité de la cuisine* (1739, 2 volumes) et *La Nouvelle cuisine* (1742).

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.

Une coiffe râpée. Quelques frottements, en particulier sur le dos du premier volume. Quelques rousseurs éparses.

Vicaire 588 et 589 (pour la première édition).

61 [MENON]. *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. Paris, Le Clerc, 1759*. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage qui ne fut jamais réimprimé. L'approbation est datée du 30 octobre 1758 et le privilège royal du 30 novembre.

Coins et coiffes usagés, un mors fendu, des rousseurs et des feuillets légèrement brunis.

Vicaire 593 – Bitting, 321 – Livres en bouche, n°216.

62 [MENON]. *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Paris, Guilllyn, 1775*. In-12, veau fauve marbré, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 250 / 300

Nous joignons deux autres exemplaires de ce livre :

Édition de Paris, Chez Guillaume Cavelier, 1771. Basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Édition de Bruxelles, Chez François Foppens, 1772. Basane flammée, dos à nerfs orné, tranches marbrées (*Reliure pastiche*).

63 [MENON]. Ensemble 3 volumes in-12, veau fauve, dos à nerfs ornés. 300 / 400

La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office. Nouvelle édition. Paris, Guillaume Cavelier, 1775.

La Science du Maître d'hôtel cuisinier. Paris, Compagnie des Libraires, 1768.

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. 4 planches dépliantes. Il porte la mention *Troisième tome*. Conforme à la description de Vicaire. Pièces de titres renouvelées.

Défauts d'usage.

64 [MŒURS DE TABLE]. Ensemble 7 volumes bien reliés. 300 / 400

Description détaillée sur www.alde.fr.

65 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*). 800 / 1 000

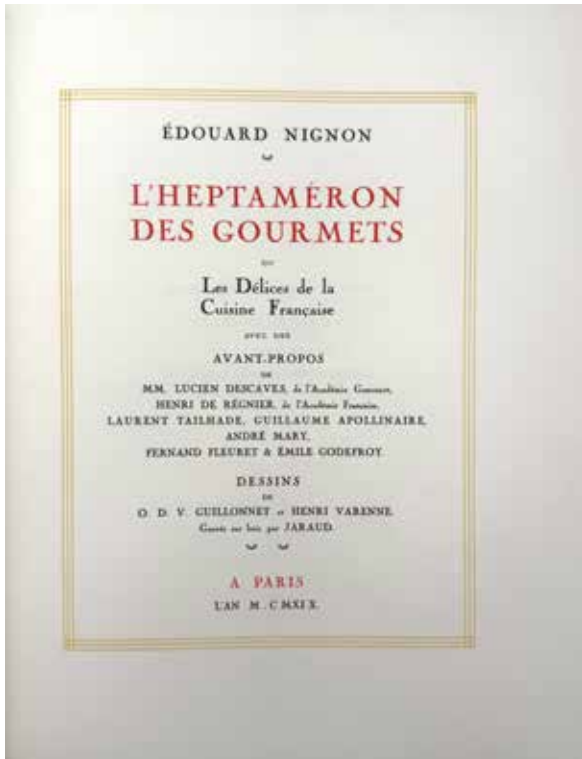
Seconde édition définitive et en grande partie originale.

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

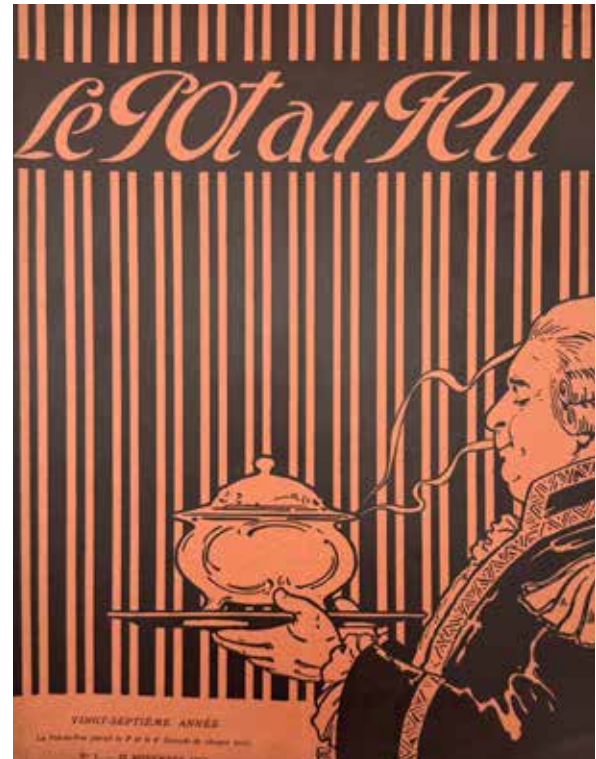
Tirage à 250 exemplaires, celui-ci un des 10 exemplaire hors commerce signés et numérotés par D. Morcrette (HC 2).

Envoi autographe signé de D. Morcrette « Pour notre cher Christian Ignace en le remerciant d'avoir révisé les recettes nouvelles. / Affectueusement, / M(orcrette) ».





65



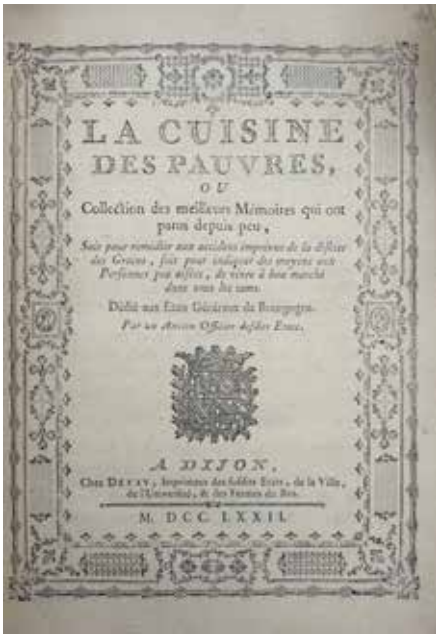
68

66 NIGNON (Édouard). *L'Heptaméron des gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Paris, Nunchi, 2017. In-4, cartonnage en papier washi traditionnel, boro brodé à partir de tissus anciens du Japon, boîte en bois signée et numérotée, emboîtement en papier washi et paille de riz peinte, signée et numérotée (*Reliure de l'éditeur*). 600 / 800
 LUXUEUSE RÉÉDITION DE CE MONUMENT DE L'ART CULINAIRE du XX^e siècle reproduisant à l'identique l'édition originale de 1919.
 Un des 70 exemplaires sur grand papier japonais washi traditionnel, sur un tirage total de 777 exemplaires.
 Exemplaire accompagné de l'album *La Dive Cogne* (in-4, 61 pp., cartonnage bleu illustré), les fac-similés de l'avant-propos manuscrit de l'*Heptaméron*, des menus du restaurant Larue, ainsi que des menus manuscrits d'Édouard Nignon.
 Emboîtement fendu.

67 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 revorim, 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 dans la reliure révorim spécialement conçue par Jean de Gonet pour ce tirage, signé de l'auteur et du relieur.

68 POT AU FEU (Le). *Journal de cuisine pratique et d'économie domestique*. Première année 1893 (n° 1) à 21^e année 1913 (n°24). Paris, Duphot, 1893-1913. 21 volumes, demi-toile, couverture de la revue montée sur les plats (sauf 1899-1902, reliés demi-veau). 300 / 400
 IMPORTANTE TÊTE DE COLLECTION de cette célèbre revue dirigée en grande partie par Ch. Driessens, auquel succéda A. Colombié.
 AVEC LA RARISSIME PREMIÈRE ANNÉE débutant le 15 avril 1893 (le premier numéro étant un spécimen).
 Nous y joignons : *Table de 1893 à 1902*. Fascicule in-4. – 22^e année 1914. 14 fascicules in-4, du n°1 (3 janvier) au n°14 (18 juillet). – 27^e et 28^e année[s] 1919-1920. 27 fascicules grand in-4, du n°1 (22 novembre 1919) au n° 27 (25 décembre 1920).
 L'ensemble formant une COLLECTION COMPLÈTE du premier numéro de 1893 au dernier de 1920.

69 [RÉIMPRESSIONS]. Ensemble 8 ouvrages en 9 volumes publiés par Daniel Morcrette. 300 / 400
 Description détaillée sur www.alde.fr.



71



73

70 ULYSSE-ROY (Jean). Marmiton. HUILE SUR TOILE du XIX^e siècle (vers 1890). 54 x 65 cm. Signée Roy Jean. 400 / 500

Jolie composition à l'huile représentant un marmiton épluchant une pomme au-dessus d'une casserole en cuivre.

Jean Ulysse-Roy est né à Bordeaux en 1858 et serait décédé après 1896.

Bel état, malgré deux petites restaurations.

71 [VARENNE DE BÉOST (Claude-Marc-Antoine)]. La Cuisine des pauvres. Dijon, Defay, 1772. In-4, demi-basane fauve marbrée, dos orné (Reliure moderne). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE.

Ce recueil, novateur par son caractère social, vise à promouvoir la culture de la pomme de terre et donne un certain nombre de recettes pratiques : méthode pour faire du pain de pomme de terre, manière d'apprécier le riz économique, culture des pommes de terre, etc.

Deux planches représentent des machines permettant de « réduire en pâte des pommes de terre cuites pour en faire du pain. »

De la bibliothèque gastronomique Jean-Paul Lacombe (2004, n°336).

Vicaire, 224 – Livre en bouche, n°163 – Cat. de Crombrugghe, n°201.

72 VIARD (André). Le Cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes. Paris, Barba, 1806. In-8, cartonnage gris-bleu, pièce de titre basane rouge (Reliure moderne). 400 / 500

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.

Marge des premiers feuillets salies, restauration marges de tête des derniers feuillets, mouillures.

On joint trois rééditions signées Viart (*sic*), Fouret et Delan :

Le Cuisinier royal. Dix-neuvième édition. Paris, Tresse et Barba, 1844. In-8, demi-maroquin rouge, dos à nerfs, couvertures conservées (Reliure moderne). Édition augmentée de 1200 articles nouveaux. Rousseurs et mouillure angulaire aux premiers feuillets.

Le Cuisinier impérial. Vingt-deuxième édition. Paris, Barba, 1854. In-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, couvertures conservées (Reliure moderne). Édition augmentée de 200 articles nouveaux. Rousseurs sur les premiers feuillets.

Le Cuisinier national et du Glacier national par Bernardi. Trentième édition. Paris, Tresse et Barba, 1872. In-8, demi-veau caramel à la bradel, dos orné de filets à froid (Reliure moderne). Édition augmentée de 300 articles nouveaux.

73 VIDAL (Pierre). Terrasse de café. [Paris], 1903. Gravure sur japon, 30 x 39 cm dans un cadre de 90 x 75 cm. 300 / 400

Bel exemplaire de cette gravure de Pierre Vidal représentant une terrasse animée de café sur les boulevards à Paris.

Exemplaire spécialement imprimé pour M. Albert Hornung et signé par l'artiste.

Ci-dessous dans le cadre : ébauche du sujet (30 x 39 cm) signé par P. Vidal.

Dîner

offert en l'honneur de

La Majesté la Reine Elizabeth II
et de Son Altesse Royale le Prince Philip,
Duc d'Edimbourg

par

Monsieur le Président de la République
et Madame François Mitterrand



Dîner
offert en l'honneur de
Son Excellence Monsieur le Président
de la République du Sénégal
et
de Madame Abdou Diouf
par
Monsieur Henri Emmanuelli
Président de l'Assemblée Nationale
le Mardi 2 Juin 1992



Monsieur Nicolas Sarkozy
Président de la République

offert en l'honneur de

Son Excellence

Monsieur David Cameron
Premier Ministre du
Royaume-Uni de Grande-Bretagne
et d'Irlande du Nord

ougets farcis Ramatuolle

Selle d'agneau persillée

Petits légumes Choisy

Salade

le 2011



D I N E R
en l'honneur de
LEURS MAJESTÉS
LE ROI ET LA REINE DES BELGES
Château de Versailles
26 mai 1961



Une collection de menus

Descriptions complètes sur www.alde.fr.



76

Menus officiels

74 AURIOL (Vincent). Menu du repas offert le 30 mai 1949 au Palais de Mustapha [à Alger]. 4 pp. in-8 sous couverture illustrée en couleurs de motifs orientaux par *Racim*, programme en vis-à-vis du menu. 80 / 100

75 BIDEN (Joseph). Dîner d'État offert par Monsieur le Président de la République et Madame Brigitte Macron en l'honneur de son Excellence Monsieur Joseph R. Biden, Jr., Président des États-Unis d'Amérique et de Madame Jill Biden. *Samedi 8 juin 2024*. 4 pp. in-8, sous couverture ornée du faisceau de licteur en relief, menu et programme musical, cordon tricolore. 80 / 100

76 BOUDET (Paul). Ensemble 6 menus réunis dans deux cadres. 400 / 500
Paul Boudet (1800-1877) fut sénateur (1865) et ministre de l'Intérieur (1863-1866) sous Napoléon III.
ENSEMBLE TRÈS DÉCORATIF. Les encadrements sont particulièrement soignés.

77 CARNOT (Sadi). Menu du banquet offert au Président Sadi Carnot par le Conseil municipal de Lyon et Conseil général du Rhône le 24 juin 1894 à l'occasion de l'Exposition universelle, internationale & coloniale de Lyon. In-12 oblong, 8 pp. imprimées sur 2 pièces de soie dorée et crème à larges franges, reliées par un cordon tricolore et illustrées de vues des pavillons de l'exposition et des monuments emblématiques de Lyon, programme musical à la suite. 150 / 200

LE MENU DU BANQUET OFFERT AU PRÉSIDENT SADI CARNOT LE SOIR MÊME DE SON ASSASSINAT par l'anarchiste italien Caserio, qui le poignarda mortellement alors qu'il sortait du palais du Commerce de Lyon.

On joint un portrait sur soie ovale de Sadi Carnot (9,5 x 7,3 cm) tissé en 1890 et monté sur carton.

78 CHIRAC (Jacques). Ensemble 39 menus de dîners et déjeuners présidentiels donnés par Jacques Chirac au Palais de l'Élysée, à la Maison Nizâm de Damas, à la Résidence de France à Dakar, au Château des ducs de Savoie de Chambéry, à l'Opéra National de Lyon, etc., dont quelques doubles. 150 / 200

79 CHIRAC (Jacques). Ensemble 7 menus et 3 cartes de vœux. 200 / 300

80 CHIRAC (Jacques). Ensemble 37 menus de la Présidence de la République sous le mandat de Jacques Chirac entre 1995 et 2007, dont le déjeuner de la Réunion France-Océanie à Tahiti. 800 / 1 000



92



95

90 GAULLE (Charles de). Ensemble 12 programmes de soirées présidentielles en l'honneur de Chefs d'État. 1960-1967. Dont Krouchtchev en 1960 et Kennedy en 1961. 400 / 500

91 GAULLE (Charles de). Ensemble 42 menus de la Présidence de la République sous le mandat du Général De Gaulle entre 1959 et 1968, dont repas en l'honneur du Chahinchah et l'Impératrice d'Iran, Adenauer, Hassan II. Les menus comprennent la liste des vins. 600 / 800

92 GISCARD D'ESTAING (Valéry). Ensemble 37 menus relatifs à des visites officielles sous la présidence de Valéry Giscard d'Estaing entre 1975 et 1981. 1 000 / 1 200

93 GISCARD D'ESTAING (Valéry). Jimmy Carter à Versailles. Menu du dîner du 5 janvier 1978 au Palais du Grand Trianon offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur le Président des États-Unis d'Amérique et de Madame Carter par Monsieur le Président de la République et Madame Valéry Giscard d'Estaing. Menu et liste des vins imprimés sur les presses de l'Imprimerie nationale. 4 pp. in-4 sous couv. illustrée d'une LITHOGRAPHIE ORIGINALE DE MARC CHAGALL de 1977, cordon aux couleurs des États-Unis. 500 / 600

94 HOLLANDE (François). Menu du déjeuner du mardi 15 mai 2012 au Palais de l'Élysée, offert par Monsieur François Hollande, Président de la République, et Madame Valérie Trierweiler à l'occasion des cérémonies d'installation du Chef de l'État. 4 pp. in-8, sous couverture ornée du faisceau de lecteur en relief, menu et liste des vins, cordon tricolore. 80 / 100

95 HOLLANDE (François). Ensemble 14 menus de la Présidence de la République sous le mandat de François Hollande, de 2012 à 2017, dont un dîner avec Shinzo Abe, un déjeuner avec Felipe VI d'Espagne, Dîner du 70^e anniversaire du débarquement en Provence, Dîner d'État avec Felipe VI du 30 novembre 2015 annulé le jour même (Crash Airbus de la Germanwings), Déjeuner de la COP21, Dîner avec Barack Obama. Etc. 600 / 800

96 LEBRUN (Albert). Ensemble 23 menus de repas et un programme imprimés sur carton in-12 à en-tête monogrammé AL doré. On joint un menu sur soie. 150 / 200



100



102

97 LOUBET (Émile). Menu du Banquet des maires le 22 septembre 1900, auquel est joint plan de table et de nombreux documents concernant ce banquet. 400 / 500

98 LOUBET (Émile). Ensemble 5 menus. 250 / 300

99 MACRON (Emmanuel). Ensemble 10 menus de la Présidence de la République sous le mandat de Emmanuel Macron, de 2017 à 2024, dont un dîner avec Cheikh Mohamed Bin Zayed Al-Nahyan, un souper avec Xi Jinping, le souper suivant la cérémonie de réouverture de la cathédrale Notre-Dame de Paris. 300 / 400

100 MENUS BRITANNIQUES. Bel ensemble de 113 menus. 600 / 800

101 MENUS ÉTRANGERS. Ensemble 86 menus anciens étrangers in-12 et in-8 (Anglais 1903, Rome 1922, Expo Anvers 1930, Casablanca, Montreux, Américains, etc.), réunis dans un classeur. 200 / 300

102 MENUS SUR SOIE. Ensemble 21 menus brodés sur soie. *Saint-Étienne*, [années 1960-1970]. 200 / 300

103 MENUS SUR SOIE. Ensemble 4 menus de banquets offerts aux Présidents de la République. *Lyon et Saint-Étienne*, 1898-1933. 400 / 500

104 MENUS SUR SOIE. Ensemble 7 menus de banquets offerts aux Présidents de la République. *Lyon*, 1897-1933. 400 / 500

105 MENUS. Ensemble 10 menus. 1894-1912. 200 / 300

106 MENUS. Ensemble 15 menus présidentiels. 1922-1938. 100 / 120

107 MENUS. Ensemble 20 menus de 1861 à 1941, dont : la visite de l'Escadre italienne à Toulon en 1901, 2 MENUS SUR SOIE, la visite du Maréchal Pétain à Clermont-Ferrand en 1941. 200 / 300

108 MENUS. Ensemble environ 70 menus entre 1954 et 2010, dont : première visite officielle de la Princesse Diana, Reagan, Émir du Koweït. 300 / 400



109

109 MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES. Ensemble 42 menus. 1916-1980. Dont les dîners et déjeuners offerts aux Présidents des républiques du Chili, de Turquie, d'Irak, de Somalie, du Liban, des Vice-Présidents de Chine, R.A.U., etc. 300 / 400



110

110 MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES. Ensemble 53 menus. 1984-2014. Dont les dîners et déjeuners offerts à M. Thatcher, Lady Di, les Présidents du Benin, Pologne, Mozambique, Argentine, le Premier Ministre de la Fédération de Russie, etc. 400 / 500

111 MINISTÈRES et DIPLOMATIE. Ensemble 33 menus. 300 / 400

112 MITTERRAND (François). Chasses et réceptions présidentielles à Rambouillet et à Marly. Ensemble 45 menus. 1991-1993. Dont le déjeuner du 29 octobre 1990 avec Gorbatchev. 300 / 400

113 MITTERRAND (François). Ensemble 17 menus relatifs à des visites officielles de François Mitterrand à l'étranger ou hors métropole entre 1982 et 1992 en Suède, Inde, Japon, Maroc, Italie, Syrie, Allemagne, Île de La Réunion, Martinique, Tahiti, Roumanie. 300 / 400

114 MITTERRAND (François). Ensemble 28 menus de repas présidentiels dans les hauts-lieux de l'État et dans les villes de province, dont les repas offerts à B. Eltsine, H. Kohl, J. Major, M. Tatcher, Bicentenaire de la Révolution française. 250 / 300

115 MITTERRAND (François). Ensemble 42 menus relatifs à des visites officielles sous la présidence de François Mitterrand entre 1981 et 1987 au Palais de l'Élysée dont des repas en l'honneur de Kohl, Gorbatchev, Shimon Peres, Moubarak. 500 / 600

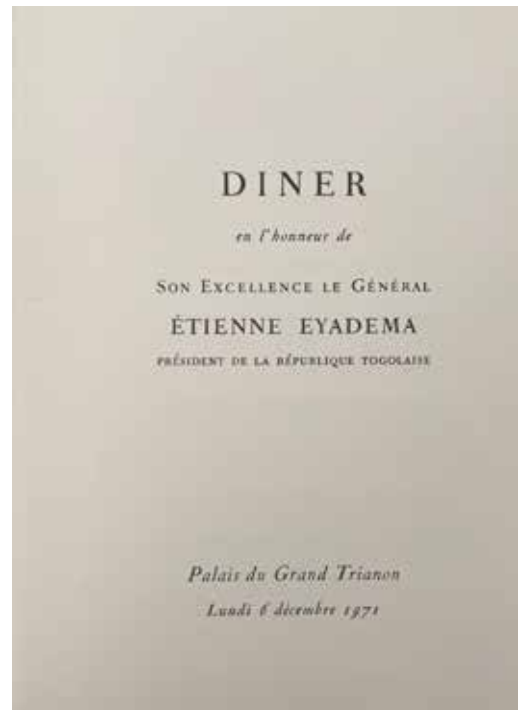
116 MITTERRAND (François). Ensemble 46 menus relatifs à des visites officielles sous la présidence de François Mitterrand entre 1988 et 1995 au Palais de l'Élysée dont des repas en l'honneur de Kohl, Vaclav Havel, Lech Walesa, De Klerk – Mandela, le déjeuner du 8 mai 1995 le lendemain de la victoire de Jacques Chirac à l'élection présidentielle. 600 / 800



112



117



121

- 117 NAPOLÉON III. Menus manuscrits de la maison de l'Empereur. 1859-1860. 16 pages in-8 attachées par une ficelle. 200 / 300
- 118 PARIS (Mairie de), PRÉFECTURE DE POLICE, EXPOSITIONS. Ensemble 25 menus. 1902-1938. 200 / 300
On joint 39 menus de la Mairie de Paris, 1962-2001. Soit au total 64 menus.
- 119 PARIS (Mairie de). Ensemble 6 menus. 1905-1975. 100 / 120
- 120 POINCARÉ (Raymond). Ensemble 5 menus (dont un sur soie) et quelques documents s'y référant. 1913-1914. 200 / 300
- 121 POMPIDOU (Georges). Ensemble 24 menus de la Présidence de la République sous le mandat de Georges Pompidou entre 1971 et 1973. Dont les repas offerts à W. Brandt, M. Traoré, H. Bourguiba, au Général Soeharto. 300 / 400
- 122 POMPIDOU (Georges). Ensemble 11 programmes de soirées présidentielles en l'honneur de Chefs d'Etats. 1971-1972. Dont la soirée offerte à Brejnev, à Soeharto avec couverture et planche hors texte de Chagall. 200 / 300
- 123 PRÉFETS, SÉNATEURS et MINISTRES. Ensemble 93 menus. 1904-1996. Montés dans un classeur. 250 / 350
- 124 PREMIERS MINISTRES. Ensemble 21 menus offerts par les Premiers ministres et les Présidents de l'Assemblée Nationale. 1976-1996. Raymond Barre, Laurent Fabius, Michel Rocard, Henri Emmanuelli, Édouard Balladur, Henri de Charrette. 100 / 120
- 125 PRÉSIDENTENCE FRANÇAISE. Ensemble 8 pièces. 1922-1961. 150 / 200
- 126 REVUE NAVALE. Menu du repas offert par le Président le 10 avril 1901 à l'Arsenal de Toulon à l'occasion de la visite d'une escadre italienne commandée par le duc de Gênes, commandant en chef de la Marine italienne. 4 pp., sous couverture illustrée reliée par 2 cordons tricolores aux couleurs de la France et de l'Italie. 200 / 300

127 ROYAUME-UNI (Famille Royale). Ensemble 13 pièces. 1911-1995. 300 / 400

128 SARKOZY (Nicolas). Ensemble 4 menus de la Présidence de la République sous le mandat de Nicolas Sarkozy, de 2008 à 2011 : un dîner avec Shimon Peres, un dîner avec George W. Bush, un déjeuner avec Abdullah Gül, un dîner avec J. G. Zuma. 150 / 200

129 SARKOZY (Nicolas). Ensemble 27 menus sous la présidence de Nicolas Sarkozy (2008-2012). 600 / 800

130 SÉNAT et ASSEMBLÉE NATIONALE. Ensemble 34 menus. 150 / 200

131 XI JINPING. Dîner du 26 mars 2014 au Palais de l'Élysée, offert en l'honneur de Xi Jinping, Président de la République populaire de Chine et de Madame Peng Liyuan. 4 pp. in-4, sous couverture. 150 / 200

Couverture illustrée d'une reproduction en couleurs d'un tableau de *Maximilien Luce* figurant une vue du quai de Saint-Michel et de Notre-Dame, menu et liste des vins, cordon aux couleurs de la Chine, programme musical joint.



130

Sociétés - associations - compagnies & collectivités

132 ACADÉMIE DES PSYCHOLOGUES DU GOÛT (L') Fondée par Curnonsky, «Prince des Gastronomes». Ensemble 68 menus de 4 pp. in-4, illustrés par des peintres-graveurs. Dîners 39 [1929] (2 exemplaires), 57, 62, 63 (2 exemplaires), 64, 70, 72, 76, 83, 84, 85, 88, 90, 96, 97, 143, 147, 149 à 173, 175 à 197, 200, 201 [1982]. 400 / 500

133 ASSOCIATIONS et CLUBS DIVERS. Ensemble 70 menus. 1961-1985. 100 / 120

134 BERRY. Album contenant 41 menus, des cartons de bal et des photographies. Montés sur les feuillets, in-4 à l'italienne, demi-chagrin havane, dos à nerfs orné de filets à froid. 200 / 300

135 BORDEAUX ET SA RÉGION. Ensemble 134 menus. 1880-1950. Montés dans un classeur. 250 / 300

136 CHÂTEAUX. Ensemble 79 menus rangés dans un classeur entre 1970 et 2014. Principalement Versailles. 200 / 300

137 CHENONCEAU (Château de). Ensemble 8 menus. 1990-2000. 300 / 400

138 CLOS-VOUGEOT, CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DU TASTÉVIN. Ensemble 196 menus in-4, couvertures illustrées, cordons. 1953-2011. 500 / 600

Illustrations *Peynet, Villemot, Morvant, Sennep, Gus, Jean Lurçat, Andrew Vicari, Bellus, Savignac*, etc.

On y joint 53 menus en doublons, et 6 menus divers de dîners au château du Clos Vougeot.



138



141

139 CLUB DES CENT. Ensemble 75 menus entre le 4 juin 1922 et 2012, plus 14 menus divers (Dîner et déjeuner des Purs-Cent, cinquantenaire de Maxim's, etc.). 600 / 800

L'Ambroisie, Ledoyen, Lenôtre, Maxim's, Tour d'Argent, Le Pré Catelan, etc., dont le menu du 22 mars 1929 illustré par Sem. BELLE COLLECTION.

140 CONFRÉRIE DES MAÎTRES PIPIERS. Ensemble 9 menus illustrés par *Jacques Faizant*. 100 / 120

141 COUTURIERS, PARFUMEURS, JOAILLIERS. Ensemble 60 menus. Réunis dans un classeur. 200 / 300

142 MENUS SUR SOIE. Ensemble 33 menus sur soie, montés dans un classeur. 400 / 500

143 MENUS. Collection de 479 menus sous chemises en 6 classeurs. 1861-1971. 500 / 600

144 MENUS. Ensemble 110 menus publicitaires, écrits et vierges. Dans un classeur. 200 / 300

145 MENUS. Ensemble 128 menus des XIX^e et XX^e siècle dans un classeur. 250 / 300

BELLE COLLECTION DE MENUS EN DIVERS FORMATS, MANUSCRITS ET IMPRIMÉS, NOMBREUX ILLUSTRÉS.

146 MENUS. Ensemble 32 menus de Sociétés littéraires et gastronomiques in-4 et in-folio. 200 / 300

147 MENUS. Ensemble 42 menus de formats in-4 de 1880 à 1948, dans un classeur. *Ritz-Carlton de New York, 31 Décembre 1912*. 4 pp. et couverture illustrée d'une vue de l'hôtel survolé par un aéroplane de nuit, cordon bicolore. 200 / 300

148 MENUS. Ensemble 44 menus vins, champagne. Dans un classeur. 150 / 200

149 MENUS. Ensemble 54 menus divers. Réunis dans un classeur. 100 / 120

150 MENUS. Ensemble 66 menus. 1883-1927. Dans un classeur. 150 / 200



155



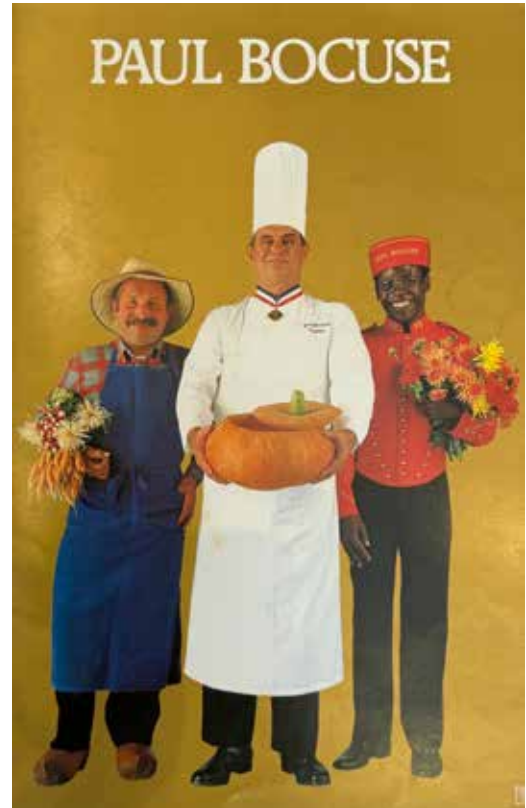
158

- 151 MENUS. Ensemble 74 menus illustrés réunis dans un classeur. 500 / 600
- 152 MENUS. Ensemble 83 menus entre 1868 à 1963. Sous chemises, réunis dans un classeur. 250 / 300
- 153 MENUS. Ensemble de 46 menus. Dans un classeur. 100 / 120
- 154 PROGRAMMES. Ensemble 48 programmes sous chemises dans un classeur. 100 / 120
- 155 SIÈGE DE PARIS, 1870-71. Grand Dîner Parisien. 52 x 39 cm, monté sur carton, sous encadrement moderne. 300 / 400
 Dessin de C. Blocquel lithographié par Jean Gauchard.
 Certifié conforme ; Le Maître d'Hôte, Cl. Blocquel (signature manuscrite).
 Menu satirique encadré d'une allégorie de la ville assiégée et de figurations d'animaux de zoo consommés pendant le Siège (éléphant, chameau, girafe, hippopotame, morse ; et chien, cheval, rat...) et du prix exorbitant des denrées. Bien complet du morceau de pain incorporé dans le médaillon en pied.
 TRÈS RARE.
 Rousseurs.
 Ref. Musée d'Argenteuil M0432000399 ; Musée Carnavalet.
- 156 SOCIÉTÉ DES AMIS DES LIVRES. Ensemble 14 menus illustrés. 200 / 300
- 157 SOCIÉTÉ DU VIEUX PAPIER. Ensemble 92 menus. 1907-1976. Rangés dans un classeur. 300 / 400
- 158 SOCIÉTÉS DE BIBLIOPHILES. Ensemble 26 menus 4 pp. in-4 et in-folio. 300 / 400
- 159 SOCIÉTÉS GASTRONOMIQUES et ASSOCIATIONS. Ensemble 78 menus. 200 / 300

Restaurants & chefs



160



162

160 ALBUM de 124 menus. 1899-1983. Divers formats.

300 / 400

161 ALBUM de 70 menus 1966-1986. In-12 et in-8.

150 / 200

162 BOCUSE (Paul). Bel ensemble de 29 grands menus, dont 4 signés ou dédiés. On joint un Guide Michelin et un dépliant.

1 200 / 1 500

Reproduction également en couverture du catalogue

163 BOCUSE (Paul). Menu du déjeuner offert par Monsieur le Président de la République et Madame Valéry Giscard d'Estaing à l'occasion de la réception de Monsieur Paul Bocuse dans le grade de Chevalier de la Légion d'Honneur, 25 février 1975 au Palais de l'Élysée, 4 pp. in-4 sous couverture illustrée d'une reproduction d'un dessin de Nicolas Poussin figurant des arbres dans une prairie, menu avec nom des chefs ayant réalisés les plats et liste des vins, cordon tricolore.

800 / 1 000

UN DÉJEUNER GASTRONOMIQUE HISTORIQUE.

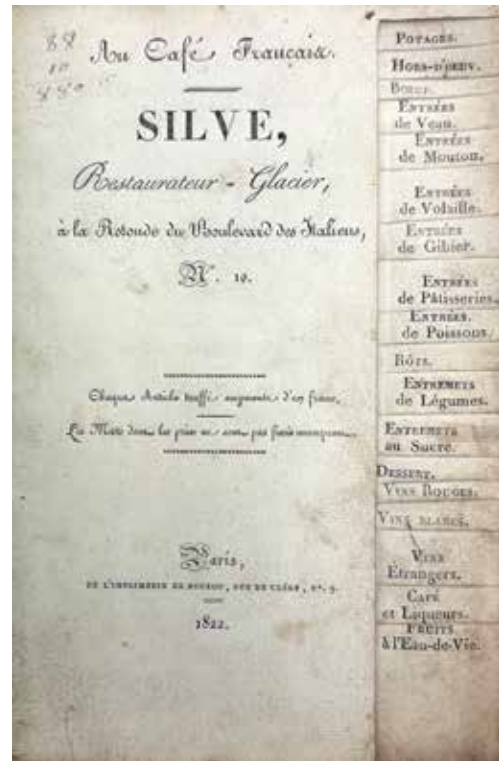
164 BOCUSE (Paul). Menu du déjeuner offert par Monsieur le Président de la République et Madame Valéry Giscard d'Estaing à l'occasion de la réception de Monsieur Paul Bocuse dans le grade de Chevalier de la Légion d'Honneur. 25 février 1975 au Palais de l'Élysée. 4 pp. in-4, sous couverture, cordon tricolore.

150 / 200

Couverture illustrée d'une reproduction d'un dessin de Nicolas Poussin figurant des arbres dans une prairie.

165 CAFÉ DE PARIS, LE PRÉ CATELAN, ARMENONVILLE, FOUQUET'S. Ensemble 10 menus lithographiés en couleurs.

150 / 200



166

166 CAFÉ DE PARIS, SILVE. Carte du restaurant, 1822. SILVE, Restaurateur-Glacier à la Rotonde du Boulevard des Italiens N°10. Paris, Imprimerie de Nouzou, 1822. 20 feuillets in-8 (19,7 x 13 cm.) sous forme de répertoire avec 18 onglets, relié par un cordon vert, reliure de cuir de Russie vieux-rouge, dentelle dorée d'encadrement sur chaque plat, titre doré sur le premier plat « Silve / Au Café Français / Carte du Restaurant » surmontant une couronne de laurier dorée.

1 000 / 1 200

IMPRESSONNANTE CARTE, comprenant 14 potages, 26 hors d'œuvre, 19 entrées de bœuf, 36 entrées de veau, 19 entrées de mouton, 41 entrées de volaille, 19 entrées de gibier, 13 entrées de pâtisseries, 41 entrées de poissons, 29 rots (volailles et gibiers à plumes), 43 entremets de légumes, 22 entremets au sucre, 44 desserts (dont 7 fromages), Tout cela suivi par les vins : 23 vins rouges (Ordinaire, 13 Bourgogne, 7 Bordeaux et 2 Côtes-du-Rhône), 19 vins blancs, 10 vins étrangers (Espagne et vins du Rhin), 23 cafés et liqueurs, et enfin 10 sortes de fruits à l'eau-de-vie.

RARISSIME CARTE DESTINÉE AUX CONVIVES POUR FAIRE LEURS CHOIX.

Onglets salis, coins râpés.

167 CARTES DE CHEFS. Ensemble 29 cartes in-4 et in-folio de 2 à 6 pages. Dédicaces signées des chefs. 200 / 300

168 CARTES. Ensemble 51 cartes in-folio et in-4. 400 / 500

169 CHEF ÉTOILÉS, SIGNATURES. Ensemble 81 menus in-8 et in-4 de repas préparés par des Chefs étoilés. 1979 – 2012. Montés sur feuilles Canson, sous chemise dans un classeur. 200 / 300

170 HÔTELS. Ensemble 94 menus. 2000-2015. 200 / 300

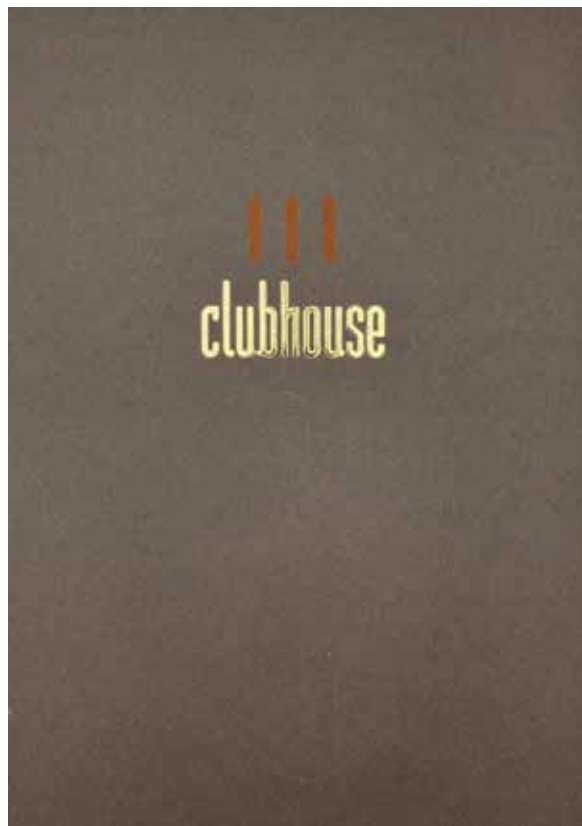
171 MENUS. Ensemble 149 menus in-12 et in-8 : Opéra Garnier, Musées, Pyramide du Louvre, etc. (70 menus) ; salons divers : Bourget, Lacombe, etc. (79 menus). 200 / 300

172 MENUS. Ensemble 150 cartes et menus de Restaurants et Brasseries. 1920-1950. 150 / 200

173 MENUS. Ensemble 219 menus de restaurants. 1905-2023. Formats in-12 et in-8, montés sur feuilles Canson, sous chemise dans deux classeurs. 250 / 300



178



181

- 174 MENUS. Ensemble 80 menus 1895-2003 et 70 menus 1980-2009. 250 / 300
- 175 MENUS. Ensemble 85 menus de restaurants. 1980-2010. Formats in-4 et in-folio. 150 / 200
- 176 NOËL et JOUR DE L'AN. Ensemble de 82 menus. 1912-2012. 150 / 200
- 177 OLIVER (Raymond). Archives et menus. 1959-1982. 300 / 400
- 178 PROGRAMMES. Ensemble 55 cartes et menus in-4 et in-folio, et 12 cartes de vins in-folio. 250 / 300
- 179 RESTAURANT LE PRÉ CATELAN-LENÔTRE. Ensemble 24 menus in-8. 1978-2016. 80 / 100
- 180 RESTAURANTS et DIVERS. Ensemble 198 menus. 100 / 120
- 181 RESTAURANTS. Ensemble 622 menus dans 11 boîtes A3, recensés par boîte. 1 500 / 2 000
 Grandes brasseries parisiennes et province, restaurants, palaces, et étrangers. Nombreuses dédicaces autographes de chefs, annotations et dessins de chefs et/ou de critiques gastronomiques. *Listes sur demande.*
- 182 RESTAURANTS. Ensemble de 25 menus 1891-1931 et 36 menus 1953-2000. 200 / 300
- 183 TABLES BOURGEOISES ET RESTAURANTS. Ensemble 210 menus sous pochettes rhodoïds dans un classeur. 200 / 300

<p align="center">VERY FRERES, Restaurateur, <i>Palais-Royal, N° 83, et rue Beaujolais, N° 11.</i> <i>Cette Maison est ouverte pour les Djeuners et Soupers.</i></p>														
<p>POTAGES.</p> <p>De Po, à la poire..... 15 De Pomme de terre en la poire..... 15 De la Trappe..... 15 A la Chair..... 15 Pomme de terre..... 15 Pomme de terre..... 15 Pomme de terre..... 15 Pomme de terre..... 15 Pomme de terre..... 15 Pomme de terre..... 15</p>	<p>ENTREES DE VOLAILLES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>ENTREES DE POISSONS.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>ENTREMENTS SUCRES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>HORS D'ŒUVRES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>ENTREES DE BOEUF.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>ENTREES DE VEAU.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>ENTREES DE MOUTON.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>ENTREES DE PATISSERIES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>VINS ROUGES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>VINS BLANCS.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>VINS DE LIQUEURS.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>VINS DE LIQUEURS.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>LIQUEURS FINES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>	<p>LIQUEURS FINES.</p> <p>De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15 De la Trappe..... 15</p>

184 VÉRY FRÈRES. Restaurateur Palais-Royal (n° 83) et rue Beaujolais (n° 11). Cette Maison est ouverte pour les déjeuner et soupers. Affiche présentant la carte du célèbre restaurant vers 1820, *imprimeur de Gillé fils*. 52 x 39 cm. 2 000 / 3 000

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 Véry les provinciaux à qui l'on voulait donner une haute idée de la capitale. Table de gruit 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 9 espèces de potages et 15 hors-d'œuvre, (dont un rajouté manuscrit), 17 entrées de bœuf, 13 entrées de mouton, 33 entrées de volailles (dont 2 rajoutées manuscrites), 21 entrées de veau (dont 1 rajoutée manuscrite), 10 entrées de pâtisseries, 27 sortes de poissons, 15 mets en rôtis, 26 entremets de légumes (dont un rajouté manuscrit), et 47 plats de desserts. Les vins rouges proposés sont au nombre de 19, vins blancs et champagnes 18, 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.)
 Petite coupure de 2 cm en tête.

Transports aériens - ferroviaires & maritimes



187



188

- 185 AIR FRANCE. Ensemble 108 menus, plus 45 menus diverses compagnies. 200 / 300
- 186 AVIATION. Ensemble 100 menus. 1952-2011. 150 / 200
- 187 AVIATION. Ensemble 81 menus et 10 couvertures de menus Air France, 19 menus du Concorde, etc. 200 / 300
- 188 BATEAUX-MOUCHES, AUTOMOBILES, TRAINS. Ensemble 68 menus. Dans un classeur, sous pochettes. 150 / 200
- 189 MESSAGERIES MARITIMES. Ensemble 14 menus « Première Classe » illustrés par *A. Vimar*. 1901-1905. Format 24 x 16 cm. 100 / 120
Dont 8 menus du paquebot « Sénégal » du 11 avril au 16 avril 1901.
- 190 PAQUEBOT FRANCE. Ensemble 70 menus, dont 48 in-folio (Première classe) et 22 in-4, illustrés par *Jean A. Mercier, Mac-Avoy, Carzou, M. Ciry*, etc. (principalement de Mercier). 300 / 400
- 191 PAQUEBOT MERMOZ. 30 menus de la Première Croisière Transatlantique de Gastronomie Diététique. Chef de cuisine Pierre Chaze. 1971. 100 / 120
- 192 PAQUEBOT NORMANDIE. Ensemble 21 menus de la Compagnie Générale Transatlantique. 300 / 400
- 193 PAQUEBOT NORMANDIE. Ensemble 5 menus illustrés. 100 / 120
- 194 PAQUEBOTS DE LA TRANSATLANTIQUE. Ensemble 52 menus. 250 / 300
- 195 PAQUEBOTS. Ensemble 20 menus. 1900-1955. Réunis dans un classeur. 100 / 120
- 196 PAQUEBOTS. Plus de 60 menus. 300 / 400
- 197 PAQUEBOTS. Ensemble 110 menus entre 1922 et 1988. 200 / 300



189



196

Menus privés & divers

198 BORDEAUX ET SA RÉGION. Foire internationale de Bordeaux, 1950-1962. Ensemble 58 menus et 12 menus de la Fête des vendanges (plusieurs dédicaces). 300 / 400

199 CHAGALL (Marc). Menu préparé par le Carlton de Cannes en « Hommage à Marc Chagall pour son Anniversaire ». Saint-Paul -de-Vence, Fondation Maeght, le 7 août 1967. 2 ff. de 30 x 36 cm. 150 / 200

Une lithographie en couleurs de Marc Chagall imprimée par Sorlier en couverture.

PEU COMMUN.

Salissures.

200 ÉDITEURS DE MENUS. Ensemble 2 albums in-4. 100 / 120

201 FÊTES FAMILIALES. Ensemble 160 menus de baptêmes, communions, mariages. 1890-2015. Rangés dans un classeur. 300 / 400

202 FÊTES FAMILIALES. Ensemble 187 menus de baptêmes et de communions. 1920-1990. Montés dans un classeur. 300 / 400



199



206



212



220

203 FEUILLASTRE (Albert). Ensemble 24 menus manuscrits de divers formats, illustrés de dessins originaux à l'encre aquarellés, entre 1933 et 1953, signés de son monogramme. 300 / 400

Très bel ensemble de menus de receptions familiales, dont un certain nombre comportent les signatures des convives.

Le peintre et architecte Albert Feuillastre (1896-1976) a été l'élève de Jean-Louis Pascal, d'Alfred-Henri Recoura et d'Henri-Paul Nénot aux Beaux-Arts de Paris, et membre de la Société des artistes français. Il est le père du peintre et architecte Albert Guy Feuillastre (1932-2022).

204 GIACOMETTI (Alberto). Menu Fondation Maeght, 8 juillet 1978. 4 pp. in-4, lithographie originale sur papier vélin. 300 / 400

Dîner (p. 3) créé par Roger Vergé – Moulins de Mougins.

Quatrième plat (blanc) insolé.

205 HIPPISEME. Ensemble 33 menus. 1934-2015. Réunis dans un classeur. 100 / 120

206 MAILLARD (Léon). Les Menus & Programmes illustrés. Invitations – Billets de faire-part – Cartes d'adresse – Petites estampes. Du XVII^e siècle jusqu'à nos jours. Paris, G. Boudet, Ch. Tallandier, 1898. In-4, demi-marquain rouge, dos lisse orné d'un bouquet de myosotis et pièce de titre mosaïqué beige et vert, tête dorée, non rogné, couvertures (L. Magnin). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RECHERCHÉE de cette luxueuse publication dédiée à Henri Beraldi.

Elle est ornée de 460 reproductions in et hors texte en noir et en couleurs, d'invitations, billet de faire-part, cartes d'adresse, petites estampes du XVII^e au XIX^e siècle dûs aux plus grands artistes, tels *Choffard, Cochin, Toulouse-Lautrec, Job, Mucha, Robida, Rops*, etc.

Bitting, n°304 – *Oberlé* : *Fastes*, n°873.

207 MENUS ANCIENS. Ensemble 168 menus de 1864 à 1961. 200 / 300

Dont de nombreux menus du XIX^e siècle, dont une dizaine au nom du Baron de Reynold (1867-1882) ; 3 menus des Cent Bibliophiles (1897-1898) ; Inauguration du pont sur la Moselle le 8 octobre 1905 ; etc.

208 MENUS VIERGES ILLUSTRÉS DU XIX^e SIÈCLE. Ensemble 40 menus in-4. Réunis dans un classeur. 100 / 120

209 MENUS. Album de 180 menus de fêtes familiales. 1890-1962. Petits formats. La plupart illustrés. 150 / 200
Intéressante collection.

210 MENUS. Album de 96 menus. 1879-1958. Petits formats. 100 / 120

Bel ensemble de menus de tables bourgeoises, la plupart illustrés.

- 211 [MENUS]. Ensemble 130 menus divers des XIX^e et XX^e siècles. 400 / 500
- 212 MENUS. Ensemble 16 menus du XIX^e siècle dans un portefeuille de feutrine lie-de-vin « Carte des Vins ». 200 / 300
- 213 MENUS. Ensemble 274 menus du XIX^e et du début du XX^e siècle. 1879-1948. Montés dans 3 albums in-8 à l'italienne. 500 / 600
 Jolie collection de petits menus imprimés, manuscrits, illustrés.
- 214 MENUS. Ensemble 8 menus du XIX^e siècle, encadrements modernes. 100 / 120
- 215 [MUCHA (Alfons), d'après]. Menu sur soie du banquet offert au Président Félix Faure par la Chambre du commerce et de l'industrie de Saint-Étienne, *le 30 mai 1898*. 1 pièce de soie ivoire (13,5 x 24,5 cm) à franges. Sous verre. 400 / 500
- 216 MUCHA (Alfons). Menu sur soie brodée, signé dans la planche en bas à droite. [vers 1900]. 32,5 x 13 cm. 100 / 120
- 217 PARIS ET LA VIE PARISIENNE, TOUR EIFFEL. Ensemble 22 menus. 1967-2015. 150 / 200
- 218 PÊCHE et PISCICULTURE. Ensemble 37 menus. 1962-1985. 100 / 120
- 219 PICON (Guillaume). De Gaulle à table. *Paris, Éditions Dilecta, 2021*. 3 volumes in-4, relié à la suisse 96 pages sur papier Munken Lynx Rough 170 g, pleine toile bleue, blanc et rouge, coffret. 300 / 400
 Cette publication, sous la plume de l'historien Guillaume Picon, est réalisée grâce à la précieuse collection de menus historiques de Jean-Maurice Sacré et la collaboration du secrétaire perpétuel de l'Académie des gastronomes, Nicolas Kenedi.
 Tirage à 300 exemplaires, celui-ci n°5.
- 220 SACRÉ (Jean-Maurice). Menus de Légende. *Paris, Éditions Dilecta, 2019*. In-4, toile bleue de 56 pp. et 30 dépliants de 4 pp., sous coffret. 300 / 400
 Tirage à 250 exemplaires, celui-ci n° 5/200, nominatif.
 Chaque coffret est réalisé avec estampage à chaud du titre, numéroté et dédié personnellement par Pascal Boucquey, calligraphe à l'Élysée.
- 221 SHAH (Vijay). Invitation aux cérémonies et réceptions du double mariage de son fils et de sa fille, du 29 août au 2 septembre 2002. 1 volume 24 x 30 cm, reliure de soies écru, rouge, beige et dorée, richement brodées, cordon bicolore rouge et or terminé par un riche pompon de perles dorées, étui de carton doré. 6 ff. illustrés. 150 / 200
- 222 SPORT. Tennis, football, rugby, escrime, etc. Ensemble 58 menus. 200 / 300
- 223 VILLA (Georges). Ensemble 6 menus lithographiés in-4. 100 / 120





J. Croncy

Vins & spiritueux

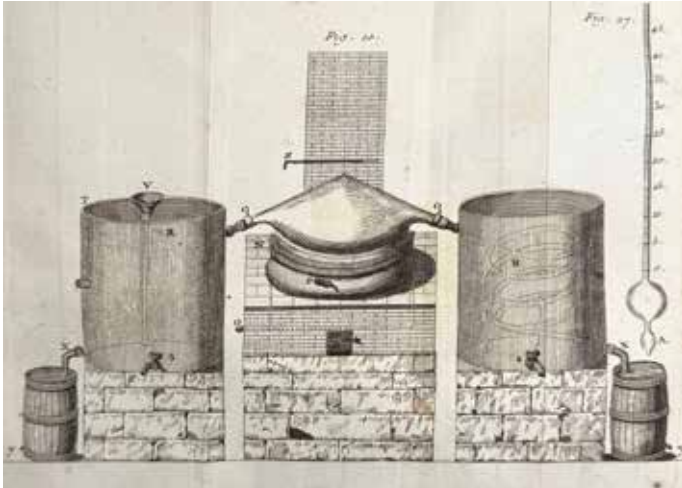


224

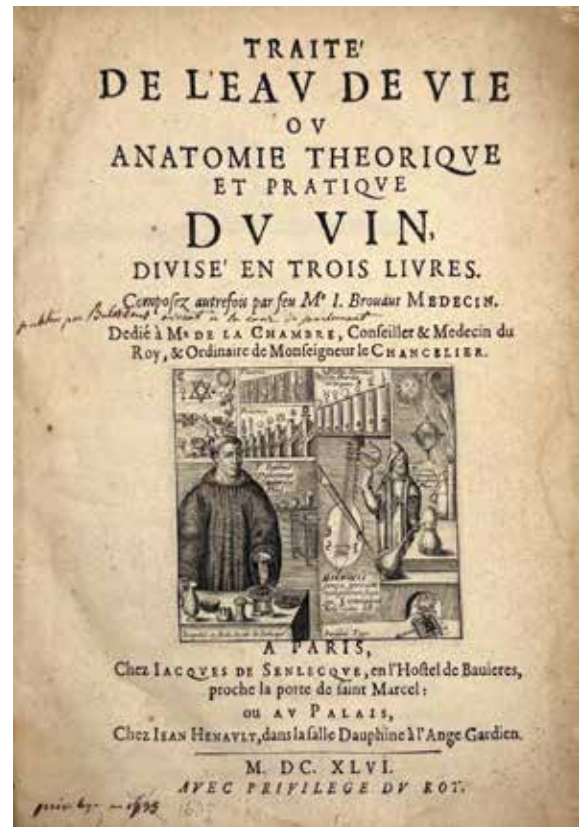
- 224 [AFFICHES]. COGNAC, CHAMPAGNE, BIÈRE. Ensemble 8 panonceaux lithographiés. 400 / 500
 BIÈRE ALLARY, signé Jean d'Ylen. *Imp Ets Vercasson*. 35 x 55 cm. Illustré d'un Lémovice brandissant un verre géant.
 BIÈRE DANAÏDE. Le Pain liquide, signé Auzolle. *Af. Edia*. 35 x 51cm. Panonceau lithographié, illustré du jeune garçon dans la Chope. Coins émoussés.
 CHAMPAGNES DE VENOGES & Co. Epernay. 1920, pour Blue et Red Shield (export). 33 x 43 cm. Représente le marquis et la marquise de Mun dégustant le champagne après 1898.
 COGNAC AUDOUIN, signé John Onwy. *Etabl. Vercasson*. 42 x 31 cm. Illustré d'un enfant couronné de deux grappes de raisin, à cheval sur une mule une bouteille de cognac dans un bras, un verre à la main.
 COGNAC JACQUET. *Impr. Champenois*. 42,5 x 32,8 cm. Illustré d'un charrois de tonneaux mené par trois chevaux et le conducteur en blouse. Un coin abîmé.
 G. TESSIER. Méthode champenoise. Grand vin de la Couronne. *Impr. L. Mauguière*. 41,8 x 31,8 cm.
 GARNIER FRÈRE. Château de Rocheville. *Impr. Sidaine*, [vers 1900]. 42 x 33 cm. Illustré de deux bouteilles, une caisse et un panier de vin mousseux.
 J. POCHET. Mousseaux du pays de Brillat-Savarin. Champagne-en-Valromey (Ain), signé Jean Cuzin. *Impr. Affiche Alias*. 35 x 24,2 cm.

- 225 ARCHIVES. Ensemble plus de 120 pièces sur les vins, eaux-de-vie, boissons. 300 / 400
Description détaillée sur www.alde.fr.

- 226 AUSONE. Omnia quæ adhuc in veteribus bibliothecis inveniri potuerunt opera. *Bordeaux, Simon Millanges*, [1580]. In-4, peau retournée fauve, dos à nerfs, tranches rouges (*Reliure moderne*). 300 / 400
 Première édition de ce riche commentaire des œuvres du poète bordelais Ausone par l'humaniste Élie Vinet.
 Figures dans le texte, dont deux à pleine page (un plan de Bordeaux notamment) et deux planches dépliantes (amphithéâtre et piliers de Tutelle).
 Des feuillets brunis, restaurations avec petits manques de papier en pied du titre et du f. Ppp.



227



228

227 BAUMÉ (Antoine). Mémoire sur la meilleure manière de construire les alambics et fourneaux propres à la distillation des vins pour en tirer les eaux-de-vie. Paris, Didot jeune, 1778. In-8, demi-maroquin rouge, dos lisse orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de 3 planches gravées et d'un tableau replié.

On a relié à la suite : SIEUVRE (de Marseille). *Mémoire et journal d'observations et d'expériences sur les moyens de garantir les Olives de la piqure des insectes. Nouvelle méthode pour en extraire une huile plus abondante & plus fine...* Paris, Michel Lambert, 1769. [2] ff., 126 pp., [1] f. et 3 planches dépliantes. Édition originale. – PONCELET (Abbé). *Mémoire sur la Farine.* Paris, Pissot, 1776. 82 pp. et une planche hors texte.

228 BROUAUT (Jean). *Traité de l'eau de vie, ou anatomie théorique et pratique du vin.* Paris, Jacques de Senlecque, Jean Henault, 1646. In-4, cartonnage demi-papier fauve, plats de papier marbré (Reliure du début du XIX^e siècle). 1 500 / 2 000

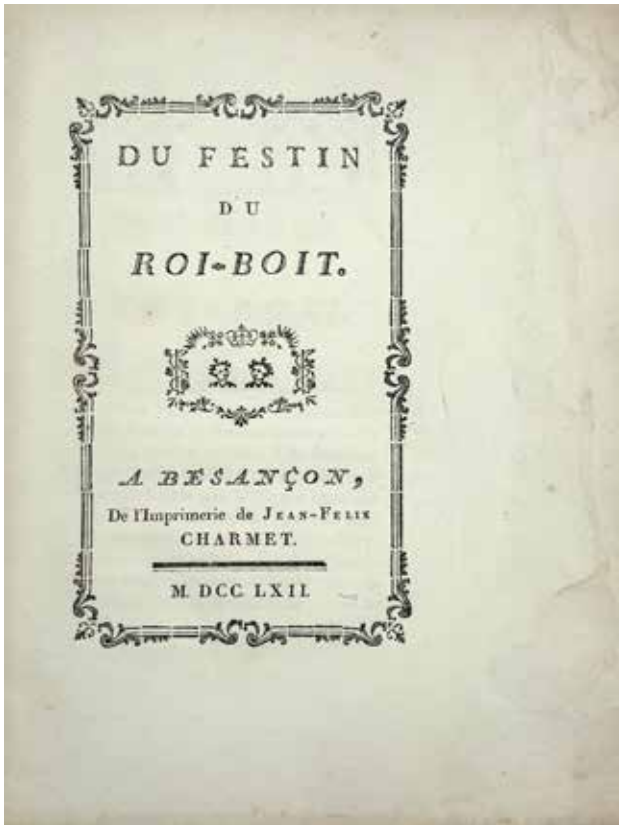
ÉDITION ORIGINALE ET SEULE PARUE DE CE RARISSIME TRAITÉ GASTRONOMIQUE ET ALCHIMIQUE, publié posthume par Jean Balesdens, avocat au Parlement et au Conseil d'État et privé du roi, d'après le manuscrit de l'auteur. Celui-ci a dédié l'ouvrage à Cureau de La Chambre, médecin du roi. Parmi les pièces liminaires, on trouve une lettre du physicien Jean Chartier à Balesdens sur cet ouvrage.

L'illustration comprend une vignette sur le titre, gravée en taille-douce par Jacques de Senlecque, présentant Basile Valentin et Hermès Trismégiste avec des attributs alchimiques, des instruments de chimie et de musique, 12 figures gravées sur bois dans le texte montrant des alambics et divers outils alchimiques, une planche gravée en taille-douce par Senlecque, montrant 7 médaillons emblématiques, et une planche avec la marque alchimique.

Jean Brouaut (vers 1540-1604) était médecin alchimiste normand protestant. Il est mort en prison où il avait été jeté à la suite d'une importante controverse, en 1603, qu'il soutint au sujet du sacrement de la Cène contre le cordelier François Feu-Ardent. La première partie de l'ouvrage, paginée séparément, est une sorte de manifeste rédigé par l'imprimeur, graveur et fondeur de caractères et de planches d'imprimerie Jacques de Senlecque, à qui Balesdens a cédé le privilège. Ce dernier, fervent adepte des sciences occultes, tente de donner une explication alchimique à sa devise, avec d'intéressantes digressions sur l'art de la typographie.

Petit travail de vers en pied et en fond de quelques feuillets. Mouillure.

Vicaire, 123 – Duveen, 102 – Crahan, 23 – Simon : Gast



229



230

229 [BULET (Abbé J.-B.)]. Du festin du Roi-Boit. *Besançon, Jean-Félix Charmet, 1762 [1808].* Plaquette in-4, brochée. 300 / 400

Réimpression faite à Besançon en 1808, tirée à 50 exemplaires d'après Vicaire. L'édition originale de 1762 ne serait connue qu'à 2 exemplaires d'après Barbier, qui semble en exagérer la rareté.

Longue notice bibliophilique manuscrite sur le feuillet de garde, qui indique que cet exemplaire provient de la bibliothèque de M. Guillaume, de Besançon.

Exemplaire à toutes marges, au format in-4, complet du dernier feuillet blanc.

230 BUSH et MEISSNER. Catalogue illustré et descriptif des vignes américaines. *Montpellier, Camille Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1885.* Grand in-8, demi-toile noire. 300 / 400

Seconde édition française, traduite par Bazille et revue et annotée par Planchon, illustrée de 3 planches en chromolithographie et de près de 150 figures dans le texte.

Description détaillée sur www.alde.fr.

231 CHAPTAL (Jean-Antoine). L'Art de faire, gouverner, et perfectionner les vins. Édition originale, seule avouée par l'auteur. *Paris, Delalain fils, de l'imprimerie Marchant, An X – 1801.* In-8, demi-veau havane à coins, tranches jaspées (Reliure de la fin du XIXe siècle). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DU PREMIER GRAND TRAITÉ D'ŒNOLOGIE ET DE VITICULTURE DE CHAPTAL.

UN DES RARES EXEMPLAIRES DE PREMIER TIRAGE, conforme aux remarques de Gérard Oberlé (*Fastes*, n°949) et portant l'indication « donné par l'auteur » manuscrite sur la page de titre.

La première page du texte est titrée *Essai sur le vin par le C. Chaptal* et porte dans la marge inférieure la mention « tome II ». Cet état semble donc être un tiré à part du début du 2^e tome du *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* de Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux paru chez le même éditeur la même année.

Ex-libris Broussonet (mss. et cachet). Ex-libris manuscrit en haut de la p. 1 « Bousquet distillateur Narbonne ».

232 CHAUVET (M.). La Route du Vin. *Les Éditions des Arceaux*, 1950. In-4, dos de chagrin bordeaux, plats de papier imitant le bois, couvertures conservées. 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE numérotée sur vélin de Rives (n°25).

Illustré d'un frontispice de *Dubout*, de compositions de *Suzanne Ballivet* et de *Bernard Lignon*, et d'une carte en couleurs à double page.

Exemplaire enrichi d'un second tirage du frontispice et d'une lettre imprimée de l'Union Régionale des Coopératives Agricole du Midi.

Description détaillée sur www.alde.fr.

233 GERVAIS (Jean-Antoine). Opuscule sur la vinification, traitant des vices des méthodes usitées pour la fabrication des vins, et des avantages du procédé de Mademoiselle Elizabeth Gervais, breveté du gouvernement par ordonnance de Sa Majesté Louis XVIII pour la même fabrication. *Montpellier, Impr. Tournel, 1820*. In-8, cartonnage bradel, papier rouge à longs grains, encadrement de guirlandes dorées, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.

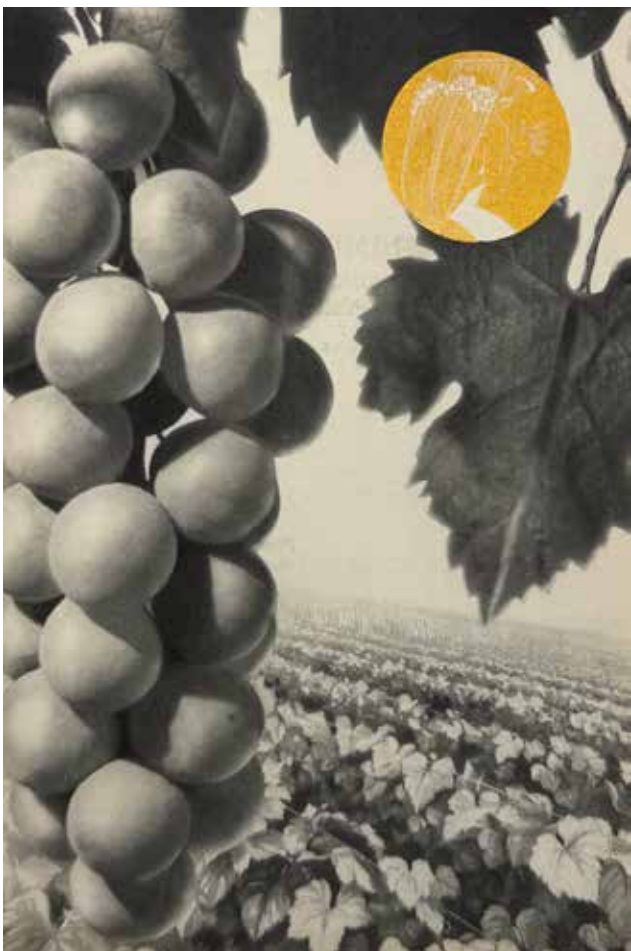
Celle-ci ne contient pas, à la fin, les lettres de F. de Neufchateau et de Chaptal.

Ex-libris Robert Viel.

Quelques brunissures en pied.

Nous y joignons, dans une reliure identique : GERVAIS (Jean-Antoine). *Opuscule sur la vinification*. Montpellier, Impr. Tournel, 1820. In-8. Seconde édition, parue le même année que l'originale. Elle contient, à la fin, les lettres de F. de Neufchateau et de Chaptal.

Simon Vinaria, 19 – Lambert, 441 – Quérard, III, 336 – Oberlé/Fritsch, 163.





234 [NICOLAS (Établissements)]. Collection de catalogues, plaquettes et dépliants des Établissements Nicolas parus de 1929 à 1973. 1 500 / 2 000

Description détaillée sur www.alde.fr.

235 [NICOLAS (Établissements)]. Collection de 18 catalogues. 1930-1960. 300 / 400

Description détaillée sur www.alde.fr.

236 PONCHON (Raoul). La Muse au cabaret. *Paris, Fasquelle, 1920*. In-8, demi-maroquin rouge à coins, dos à nerfs orné d'une feuille de vigne de veau vert mosaïquée, tête dorée, non rogné, couverture et dos. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE.

Ce tirage in-8 n'a été fait qu'à 1000 exemplaires numérotés (n°246). Le reste de l'édition est de format in-12. C'est le plus célèbre des recueils de Raoul Ponchon, poète et chansonnier né à La Roche-sur-Yon en 1848, mort à Paris en 1937. Marges jaunies.

On y joint : RODIER (Camille). *Le Vin de Bourgogne. (La Côte d'Or)*. Dijon, Damidot, [1920]. In-8 carré, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, couverture illustrée et dos conservés. Édition originale de ce beau livre illustré de 10 cartes dépliantes en couleurs et de nombreuses figures et dessins in texte en noir et en couleurs. Joint : un tirage d'épreuve d'une gravure de *Louis Graux* représentant une vendangeuse. - Du même : *Le Clos Vougeot*. Dijon, L. Venot, 1931. In-8 carré, demi-maroquin bordeaux avec coins, dos lisse orné, tête dorée, couvertures conservées. Édition originale. Frontispice et illustrations hors texte.

M É M O I R E
S U R
LA MEILLEURE MANIERE
D E F A I R E E T D E G O U V E R N E R
LES VINS,

237 ROZIER (Jean Baptiste 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. Ouvrage utile à tous les pays de vignoble, qui a remporté le prix, au jugement de l'Académie de Marseille, en l'année 1770. *Paris, chez Ruault, 1772*. In-8, demi-veau moutarde, dos lisse orné de filets à froid, pièce de titre basane rouge (*Reliure moderne*). 500 / 600

Nouvelle édition, considérablement augmentée, illustrée de trois planches gravées sur cuivre.

Édition définitive à laquelle Rozier a joint trois dissertations qui complètent son travail. La première édition parut à Marseille, chez F. Brebion, 1771. La seconde à Marseille, chez François Brebion, 1772.

Le faux titre porte : *Mémoire sur les vins*.

Le *Mémoire* occupe les 169 premières pages. L'augmentation significative du nombre de pages par rapport à l'édition originale (88 pp.) provient essentiellement de la typographie utilisée. Il est suivi d'une « Dissertation sur les moyens employés pour renouveler une vigne », puis d'une « Dissertation sur les usages économiques des différentes parties de la vigne », et enfin d'une « Dissertation sur les vaisseaux propres à contenir, à perfectionner le vin, et sur les objets qui y ont rapport ».

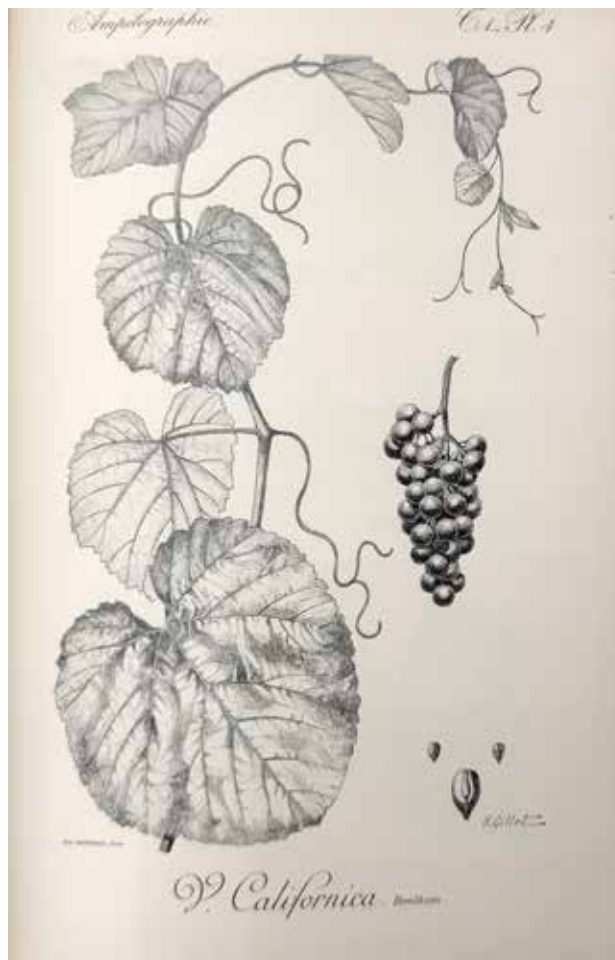
Renforts sur les marges extérieures du f. de fx-titre, et de table. Mouillure angulaire en fond du pied des 4 premiers ff.

Oberlé 936 – Simon Vinaria, 16.

On y joint : 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, Marchant, 1805. In-8, broché. Édition originale. 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.

Quelques rousseurs éparses.

Fritsch, n°123 (2^e édition) – Cat. Chwartz, 2011, n°81.



238

238 VIALA (Pierre) et Victor VERMOREL. *Traité général de viticulture. Ampélographie. Paris, Masson & C^{ie}, 1901-1910. 7 volumes in-4, cartonnage toile chagrinée bordeaux, dos décoré à froid (Reliure de l'éditeur). 4 000 / 5 000*

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE MONUMENTAL dont la publication nécessita, pendant près de dix ans, le travail de plus de 80 collaborateurs du monde entier : propriétaires, exploitants, professeurs d'agriculture, œnologues, ingénieurs agronomes, etc., d'Europe, des États-Unis et d'Amérique du Sud.

MAGNIFIQUE ILLUSTRATION COMPRENANT 570 LITHOGRAPHIES HORS TEXTE, DONT 500 EN COULEURS, peintes par Alexis Kreyderet et Jules Troncy, ainsi que 820 gravures dans le texte.

C'est certainement LE PLUS BEAU LIVRE CONSACRÉ AUX CÉPAGES, ET DE LOIN LE MEILLEUR SUR LE SUJET. Le premier tome traite des questions d'ampélographie générale : étude de la famille des Ampélidées, les genre *Vitis* et ses espèces, les vignes américaines, la biologie de la vigne. Les cinq volumes suivants décrivent minutieusement les cépages les plus importants des vignobles de France et de l'étranger, avec des notices sur de toutes petites vignes, presque confidentielles. Les cépages secondaires sont également étudiés. Le dernier volume contient un dictionnaire ampélographique.

Fritsch, n°276 – Cat. Chwartz, 2011, n°121.

Reproduction également page 46

239 [VIN et VIGNES]. Ensemble 8 volumes in-8 reliés.

300 / 400

Description détaillée sur www.alde.fr.

Les lots n^{os} 240 à 385 sont décrits sur www.alde.fr uniquement.



Gastronomie

Sur Internet uniquement

240 [AFFICHE]. « À LA CUISINE ». Impr. *Gaillac-Monrocoq, Éditions Hachette*, s.d. (vers 1900). 72 x 106 cm., encadrée. **200 / 300**
Affiche scolaire d'après *Fernand Raffin*.

241 [AFFICHE]. AUZOLLE (M.). Pastilles VALDA. Jeune fille offrant des pastilles à un bonhomme de neige. Impr. *Vercasson*, (1919). 80 x 56,5 cm., encadrée. **100 / 120**

242 [AFFICHE]. BRASSERIE ROLAND BELCEIL. Buvez les limonades B.R.B. Purs fruits les plus fines et rafraichissantes. Affiche lithographiée signée Victor T'SAS. *Framerics, Affiches d'Art Bourguignon-Goidefroid-Poulet & C^e*, [vers 1920]. 55 x 71,5 cm, encadrement. **200 / 300**

243 [AFFICHE]. Confédération Générale des Vignerons. Syndicat Régional de Narbonne. 31 aout 1919. 95 x 64 cm. Mise en garde aux fraudeurs. Pliures_ **50 / 60**

244 [AFFICHE]. PÂTES G. BESSON. Yverdon & Ste Apoline. Macaroni La timbale. Affiche lithographiée, Impr. Eidenbenz & Seitz, St-Gallen, vers 1930. 94 x 67,5 cm. sous cadre. **100 / 120**

245 [AFFICHE]. Proclamation. Le Comité de salut Public aux Cultivateurs. Sur la culture de la Pomme de terre. Paris, Floréal, An III (1795). 53 x 41 cm. Pliures. **30 / 40**

246 [AFFICHE]. YERMEL. Un Ricard bien frais... c'est si bon, c'est si doux, quand ça glisse... S.l., *Impr. spécial. des distilleries Ricard*, s.d. (vers 1936). Affiche 42 x 39 cm. Encadrée. **100 / 120**
Une des toutes premières affiches pour le Ricard, la première campagne remontant à 1936.

247 [AFFICHES]. [BOISSONS DU SUD-OUEST]. Ensemble 4 affiches lithographiées, encadrées. **100 / 120**
. Beauvallon. Un vin rouge exquis... FLOUCH Fils Ainé, Bordeaux. Impr. Wettewald, Bordeaux, 45 x 36 cm. Tirage d'épreuve, coins coupés.
. (Cognac). RODDE & MONTANGON. Segonzac près Cognac. Impr. Mariage et Angibaud à Cognac, 41 x 32 cm. pliures horizontales, petit accident au coin inférieur gauche.

. Fabrique de boissons gazeuses J. ALLARY Brive. Bière Schneider, Brune Blonde : [carton publicitaire]. Impr. Lang, 1910 (petite carte datée agrafée). 48 x 33 cm.
. TISSOT & Co. Cognac. Impr. Mariage et Angibaud à Cognac, 49 x 39 cm.

248 [AFFICHES]. [BOUCHERIE-CHARCUTERIE]. Ensemble 2 affiches lithographiées, entoïlées, sous cadres.
200 / 300

« À moi vos épilures – À vous ma viande », signée G. de Rechter. Impr. papeterie de Genval pour l'Office des Déchets Alimentaires, vers 1930, 57 x 38 cm hors entoïlage.
« Mangez moins de viande pour ménager notre cheptel » par Marthe PICARD 16 ans. Comité National de Prévoyance et d'Économies [1918]. 53,5 x 36 cm hors entoïlage.

249 [AFFICHES]. [CHOCOLAT]. Ensemble 4 affiches et panonceaux et 3 ouvrages. **100 / 120**

. CHOCOLAT MENIER. Panneau bois publicitaire formé de 4 planches, traces de clous de fixation.
. Chocolat Menier. Tablette-factice. Ca 1900, très bel état. 16 x 8 x 2.2cm.
. Affiche « A.P.I. Cioccolato Torrone Voghera ». 70 x 50 cm.
. « Vénitia chocolat granetias » panneau carton 32 x 19 cm, vue de Venise en bleue, entourage doré.
. 3 livres : PERRY & WEILL. Chocolate posters. New York, 2002. In-4, rel. édit., jaquette. – CONSTANT (Ch.). Du chocolat. Discours curieux. Paris, 1999. Petit in-4, rel. édit., jaquette. – JOLLY (M.) Le chocolat, une passion dévorante. Paris, 1984. In-8 carré, cart. édit.

250 ALMANACH DES GOURMANDS. 1904. Fondé par Grimod de la Reynière en 1803 et continué par F.-G. Dumas. *Paris, Nilsson, 1904*. Grand in-8, demi-veau fauve, dos à quatre nerfs, pièces de titre et date basane noire, première couverture illustrée conservée. **150 / 200**
Illustrations par RIBOT, LEPERE, MORIN, MUCHA, LELOIR...

On y joint :

. GASSIES DES BRULIES (Georges). La farce de Maître Pierre Pathelin. Comédie du Moyen age. Avec seize compositions en taille-douce par Boutet de Monvel. (suivi de) La farce du Paté et de la Tarte. Comédie du quinzième siècle. Avec neuf compositions en taille-douce par J. Geoffroy. Paris, Delagrave, s.d. (1890). 2 ouvrages reliés en un volume grand in-8, demi-maroquin vert à coins, dos lisse orné, tête dorée, couvertures conservées. 16 h.t. de Boutet de Monvel et 9 h.t. de Geoffroy. Un mors partiellement fendillé avec trace d'adhésif.

. CHEVIGNÉ. Les Contes rémois. Précédée de la Muse champenoise par Louis Lacour. Paris, Librairie des bibliophiles, 1877. In-12, plein vélin, titre et fleuron calligraphiés aux encres bleue et rouge, couvertures conservées. Illustré de dessins de Jules Worms gravés à l'eau-forte, hors-texte.

251 [AMOREUX (Pierre-Joseph)]. Traité de l'olivier, contenant l'histoire & la culture de cet arbre, les différentes manières d'exprimer l'huile d'olive, celles de la conserver, &c. Seconde Édition, augmentée & corrigée. *Montpellier, Gontier, 1784*. In-8, broché. xii-356 pp., 1 f., 1 planche dépliant et un tableau dépliant. **200 / 300**
PREMIERE EDITION SEPARÉE. Lauréat du concours de l'Académie de Marseille de 1782, l'anonyme auteur du second mémoire couronné à Marseille est le médecin Pierre-Joseph Amoureux (Bernard [Premier prix de ce concours] écrit : Amoureux), membre de la Société royale des sciences de Montpellier. Amoureux avait repris son mémoire pour le publier à Montpellier, dès 1784.

252 ANDRY (Nicolas). Le Régime du caresme considéré par rapport à la nature du corps et des alimens. En trois parties, où l'on examine le sentiment de ceux qui prétendent que les alimens maigres sont plus convenables à l'homme que la viande ... et où l'on éclaircit plusieurs questions, touchant l'abstinence, et le jeûne, suivant les principes de la physique et de la médecine ... *Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1710*. In-12, veau fauve granité, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). **200 / 300**

Ce livre de Nicolas Andry est une réponse au *Traité des dispenses de Carême* par Ph. Hecquet qui avait paru en 1709.

Ex-libris héraldique J. F. Charles, ex-libris manuscrit sur titre M. Charles.
Vicaire 24. Maggs 206.

253 ART DE FAIRE LE BEURRE et les meilleurs fromages d'après les agronomes qui s'en sont occupés tels que Anderson, Twamley, Desmarests, Chaptal, Villeneuve, Huzard Fils, etc. Avec 5 planches. *Paris, Huzard, 1828.* In-8, broché. **100 / 120**

Edition originale de ce manuel traitant particulièrement des fromages de Hollande, gruyère, le brie, le roquefort. 5 planches hors-texte.

Quelques rousseurs éparses.

Vicaires 47.

On y joint : CHRESTIEN (J.A.). De l'utilité du lait administré comme remède et comme aliment dans le traitement de l'hydropisie ascite. Paris, Janvier 1832. In-8 de 33 pp., suivi de *Rapport par le Prof. Magendie sur l'ouvrage du Dr. A. Legrand.* 1832. 7 pp., broché. (couv. réparée à l'adhésif).

254 BERTALL (Albert d'Arnoux dit). La Vigne. Voyage autour des vins de France. *Paris, E. Plon et Cie, 1878.*

In-8, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). **100 / 120**

Édition originale et premier tirage des illustrations de Bertall: un frontispice, 94 planches et de nombreux dessins dans le texte.

Dessinateur, caricaturiste et photographe, Albert d'Arnoux dit Bertall (1820-1882) "était un disciple fervent de Bacchus (...). Voici donc narrées avec beaucoup d'humour de nationalisme gouleyant (le seul supportable) de nombreuses anecdotes sur nos vignerons, nos dégustateurs, nos aubergistes..." (Oberlé).

Coins émoussés.

Vicaire 87 - Bitting 38 - Oberlé, Bachique, 138.

255 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 FRAICHEUR DANS UNE MAGNIFIQUE RELIURE DE L'EPOQUE.

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 Biarnéz qu'il lui propose, « devenue très rare ».

256 [BIBLIOGRAPHIE]. Ensemble 2 volumes. **80 / 100**

VICAIRE (Georges). Bibliographie gastronomique. La cuisine, la table, les aliments, les vins, les cuisiniers, les cuisinières, avec des fac-similés. Paris, Rouquette & fils, 1890. In-8, vélin marbré, couverture conservée. Edition originale tirée à 500 exemplaires. Importante bibliographie, plus de 2500 ouvrages décrits. Quelques annotations à l'encre. Ex-libris Robert Viel.

OXFORD (A.W.). Notes from a Collector's Catalogue. With a Bibliography of English Cookery Books. London, John and Edward Bumpus, 1909. In-8, reliure de l'éditeur demi-toile écrite. Première édition. Envoi autographe de l'auteur daté de juillet 1909.

257 [BIBLIOGRAPHIE]. Ensemble 4 volumes. **100 / 120**

WEISS (Hans U.). Gastronomica : Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Zurich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. In-4, reliure éditeur, rodhoïd, étui. Tirage à 1050 exemplaires numérotés.

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 éditeur, jaquette. Édition originale de cette bibliographie essentielle décrivant près de 1200 ouvrages sur la gastronomie publiés en Europe du XVIe au XXe siècle, avec de nombreuses illustrations en noir et en couleurs.

Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français. Paris, Bnf, 2001. In-4, broché.

SCHLUP (M.). À bouche que veux-tu. Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Époque. Neuchâtel, Patrimoine de la Bibliothèque publique, 2004. In-4, broché.

258 [BIBLIOGRAPHIE]. Ensemble 5 volumes. **150 / 200**

VICAIRE (Georges). Bibliographie gastronomique. London, Derek Verschyle, 1954. In-8, reliure éditeur, jaquette.

BITTING, Katherine Golden. Gastronomic Bibliography. London, Holland Press, 1981. Grand in-8, reliure éditeur toile bleue, jaquette. Tirage en fac-similé à 500 exemplaires numérotés (n° 324). Cachet ex-libris B. Noby.

CAGLE (William R.). A Matter of Taste. A Bibliographical Catalogue of International Books on Food and Drink in the Lilly Library, Indiana University. New Castle, Oak Knoll, 1999. Fort volume grand in-8, reliure éditeur, jaquette. Second edition, revised and expanded.

SIMON (André L.). Bibliotheca gastronomica. A catalogue of books and documents on gastronomy. London, The Wine and Food Society, 1953. Grand in-8, cartonnage éditeur. Première édition.

WEISS (Hans U.). Gastronomica : Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Zurich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. In-4, reliure éditeur, rodhoïd, étui. Tirage à 1050 exemplaires numérotés (n° 296). Envoi autographe signé de l'auteur.

259 [BIBLIOGRAPHIE]. [CATALOGUES]. Ensemble 6 volumes. **150 / 200**

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 éditeur, jaquette. Édition originale de cette bibliographie essentielle décrivant près de 1200 ouvrages sur la gastronomie publiés en Europe du XVIe au XXe siècle, avec de nombreuses illustrations en noir et en couleurs, index.

OBERLÉ (Gérard). Une Bibliothèque Bachique. Collection Kilian Fritsch. Paris, Loudmer, 1993. In-4, reliure éditeur, jaquette. 617 lots, illustrations, estimations.

WILLAN (Anne). The Cookbook Library : Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook. Los Angeles, 2012. In-4, reliure éditeur, jaquette. Ouvrage qui s'inspire de la bibliothèque de livres de cuisine d'Anne Willan et de son mari Mark Cherniavsky. Illustrations.

CRAHAN (Marcus et Elizabrth). Collection of books on food, drink and related subjects. New York, Sotheby, 1984. In-4 broché. 786 lots, illustrations. Deux feuillets des résultats.

CRAHAN (Marcus). One hundred sixteen uncommon books on food and drink. Berkeley, Bancroft Library, 1975. Grand in-8, broché.

MOSIMANN (Anton). Five centuries of culinary history. The Anton Mosimann collection of books and documents on European cookery and gastronomy. Bibliographie – Biography. (Zurich) Privately Printed H. Weiss – Bibliotheca Gastronomica, 2012. Grand in-8 broché. Tirage à 330 exemplaires, celui-ci n° 147 enrichi d'un envoi autographe signé de l'éditeur.

260 [BIBLIOGRAPHIE]. [FRITSCH (Kilian)]. Ensemble 3 volumes. **200 / 300**

WEISS (Hans U.). Gastronomica : Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Zurich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. In-4, demi-veau bleu-nuit, plats de percaline bleue, étui. Un des 50 exemplaires de tête (n° IX) enrichi d'un envoi autographe signé de l'auteur à Kilian Fritsch. Ex-libris en maroquin bleu de celui-ci au contreplat.

OBERLÉ (Gérard). Une Bibliothèque Bachique. Collection Kilian Fritsch. Paris, Loudmer, 1993. In-4 relié demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné. Un des 50 exemplaires de tête numérotés sur papier mat du Périgord, n°16, signé par K. Fritsch et G. Oberlé, relié par Jean-Paul Laurenchet. Nombreuses illustrations en noir et en couleurs. Important catalogue bibliographique sur le vin et la viticulture.

YVINEC (P.-A.). Collection Kilian Fritsch. Modes & Manières. Paris, Librairie Pierre-Adrien Yvinec, 2023. In-4, reliure éditeur. Tirage à 1250 exemplaires, celui-ci un des 250 de tête numérotés et signés par K. Fritsch et P. A. Yvinec (n°5). Envoi autographe signé de K. Fritsch à H. D. Wibaut.

261 [BIBLIOGRAPHIE]. [VINS & ŒNOLOGIE]. Ensemble 5 volumes. 100 / 120

SIMON (André Louis). Bibliotheca Bacchica. Bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1800 et illustrant la soif humaine sous tous ses aspects, chez tous les peuples et dans tous les temps. London, Holland Press, 1972. In-4, cartonnage de l'éditeur. Tome 1 seul : Incunables. Reprint de l'édition de 1927.

SIMON (André Louis). Bibliotheca Vinaria. London, Holland Press, 1979. In-8, reliure éditeur toile grise, pièces de titre rouges. Reprint de l'édition de 1913.

OBERLÉ (Gérard). Une Bibliothèque Bachique. Collection Kilian Fritsch. Paris, Loudmer, 1993. In-4, reliure éditeur, jaquette. 617 lots, illustrations, estimations.

GABLER (James M.). Wine into words. A history and bibliography of wine books in english language. Baltimore, Bacchus Press, 1985. Grand in-8, reliure éditeur, jaquette. Première édition.

FROIDEVAUX (M.). Éros Bacchus. L'amour et le vin. Lausanne, Humus, 2014. Petit in-4, broché. Importante iconographie.

262 [BIBLIOGRAPHIE]. [ZSCHILLE]. Catalogue de l'importante collection de coutellerie d'art ... provenant de M. Richard Zschille de Grossenhain. *Lundi 5 ... vendredi 9 novembre 1900 / Hotel Drouot*. In-4, demi-marquain rouge, dos à nerfs, tête rouge, couvertures conservées. 136 pp., 8 planches hors-texte. (Bitting 510).

100 / 120

263 [BIERE]. Ensemble 2 ouvrages et un manuscrit. 200 / 300

. Recette manuscrite du 18^e siècle pour fabriquer de la bonne bière. (vers 1750), 2- 4 pp. in-12. Sur le premier feuillet cachet ex-libris Ex museo j. Buisson doct medici. Recette détaillée et très curieuse pour l'époque, ceux-ci sont fort rares.

. BAUBY (G.). Guide pratique de la fabrication de la Bière d'après les procédés les plus récents, suivi du code des contributions indirectes en ce qui concerne la brasserie. Strasbourg, Le Roux, 1867. In-4, toile beige (reliure de l'époque).

Edition originale de cet ouvrage peu courant. Il est illustré de 20 planches hors-texte.

Rousseurs, salissures, quelques pp. froissées, déchirures réparées sans manque à deux ff., restauration avec manque de texte p. 77-78, reliure fanée.

. PASTEUR (Louis). Etudes sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procède pour les rendre inalterable, avec une théorie nouvelle de la fermentation. Paris, Gauthiers-Villars, 1876. In-8, bradel demi-chagrin havane à coins, dos lisse orné, tête dorée.

Edition originale. Elle est illustrée de 85 figures dans le texte et 12 planches gravées hors-texte. Quelques rares piqures éparses.

264 BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs... *Paris, SEATS, 1920*. In-4, demi-marquain vert à grain long, à petites bandes. (*reliure moderne*). 200 / 300

Édition originale (achevée d'imprimer le 15 février 1920), tirée à 550 exemplaires (n° 539), illustrée de 15 planches (dont 2 eaux-fortes et 13 reproductions, la plupart en couleurs) et de 21 vignettes en couleurs montées, certaines à pleine page.

Dernier feuillet taché.

Thiébaud 97.

On y joint : GERARD (Charles). L'ancienne Alsace à table. Paris, Berger-Levrault, 1877. Grand in-8, demi-marquain vert à coins, dos à nerfs, tête dorée. (reliure de l'époque).

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.

265 [BOISSONS]. Ensemble 5 volumes. 200 / 300

RODIER (Camille). Le vin de Bourgogne (La Cote-d'Or). Dijon, Damidot, [1920]. In-8 carré, demi-chagrin havane, os à nerfs, tête dorée, couvertures et dos conservés.

Édition originale de ce beau livre illustré de 10 cartes dépliantes en couleurs et de nombreuses figures et dessins in et hors texte en noir et en couleurs.

VOULOIR (Georges). Nectar. L'industrie des hydromels, des eaux de vie de miel, des vinaigres de miel. Paris, Maurice-Mendel, 1935. Grand in-8, pleine toile moutarde, pièce de titre basane grise, couvertures conservées.

LAFFORGUE (Germain). Le vignoble girondin. Paris, Larmat, 1947. In-8 carré, broché.

SEPANGUEUL. Les vins de chez nous. Orléans, (1937). In-8 broché.

GRAND-CARTERET (John). Raphael et Gambrinus ou l'art dans la brasserie. Paris, Westhasser, 1886. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs.

2 ff.-xxii pp.- 1 f.- 326 pp., frontispice et 7 planches,

Edition originale très recherchée. Un des meilleurs ouvrages sur les brasseries, tavernes, cafés et caboulots de France, Allemagne, Suisse, Alsace. Il contient les monographies des principales brasseries de Paris, des études sur la bière, les clients célèbres, les caves allemandes, les poêles à faïences historiées, les décorations des brasseries et cafés de Lyon, Rouen et Strasbourg... Le frontispice est une belle eau-forte de Marcel Desboutin, fameux pilier de la bohème parisienne.

Dos frotté et passé.

266 [BOUCHERIE]. Ensemble 9 volumes.

150 / 200

CHAUDIEU (G.). *La Route (mémoire et anti-mémoire d'un boucher)*. Paris, Sofiac, 1972. Petit in-4, broché.

DELAHAIS (H.). *Histoire de la boucherie d'Orléans*. Orléans, Derenne, 1928. Grand in-8, demi-veau rouge, dos à nerfs, première couverture conservée (Tiessen).

GIRARD (J.P.). *Technique de la viande et ses produits carnés*. 1988. In-8, cartonnage éditeur.

JEAN-BLAIN (M.). *Les Aliments d'origine animale destinées à l'homme*. Paris, Vigot, 1948. Grand in-8, toile brique, couv. cons.

MAERTEL (H.). *Les Viandes (qualités et catégories)*. Maris, Lajeunesse, 1937. In-4, toile grise, pièce de titre basane havane, première couverture conservée (Tiessen). Cachet-ex-libris J.P. Daul.

MENIAUD (J.). *La Race bovine charollaise. Reine des races bovines*. Mâcon, 1921. Petit in-8, bradel papier coquille, pièce de titre basane havane, couvertures conservées. E.A.S. de l'auteur.

NAGEL, SCHLIPF, FRENTZ. *L'Art de la Viande*. Paris, Erti, 1984. In-4, reliure éditeur, jaquette.

SALVETTI (F.). *Rue des bouchers*. Paris, Hermé, 1986. In-4 reliure éditeur, jaquette.

PONTHIEU (G.) et E. PHILIPP. *La Vilette, les années 30*. Paris, Atlas, 1987. In-4, cartonnage éditeur.

267 BOUILLARD (Paul). La gourmandise à bon marché. Tapuscrit in-4 de 116-(3) ff. cartonnage vert-lierre.

100 / 120

Cet ouvrage paru en 1925 chez Albin-Michel.

Joint un ensemble de 4 volumes de documentation :

. OBERLE (G.). G. 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 éditeur, jaquette. - VICAIRE (G.) Bibliographie Gastronomique. London, 1954. In-8, percaline éditeur, jaquette. - GUY (Ch.). Une histoire de la cuisine française. P., Les Productions de Paris, 1962. In-8 carré, percaline éditeur, jaquette. - ROWLEY (A.). Les Français à table. Atlas de la gastronomie française. Paris, Hachette, 1997. In-4, cartonnage éditeur, jaquette. -

268 BOUTET (Henri). Le Petit café blanc. Contenant plus de soixante-six dessins et une eau-forte de l'auteur. *Paris, Libr. Barboteaux, 1913*. In-8, broché, couv. rempliée ill. en coul. 100 / 120

43 pp., nombreuses illustrations en couleurs. Tiré à 300 ex. signés et num. par l'auteur.

Un des 50 exemplaires sur papier sur Japon enrichi d'une suite des illustrations en noir (n°45). L'eau-forte est sur la couv. et le tirage en noir en frontispice.

269 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Just Tessier, 1834*. 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisses ornés de palettes et filets dorés, fleuron à froid et monogramme « RM » doré aux centres des dos, pièces de titre et de tomainson verte. (*reliure XIX^e s.*). 150 / 200
[4]-384 pp. et [4]-412 pp.,

Quatrième édition publiée huit ans après l'édition originale.

270 [BRILLAT-SAVARIN]. Ensemble 5 volumes et une plaque émaillée.

200 / 300

Physiologie du goût. Suivie de La Gastronomie par Berchoux. Paris, Charpentier, 1847. In-12, demi-basane fauve, dos lisse. (rousseurs). – PAYEN. Brillat-Savarin (...) Conférence. Paris, Peyronnet, 1925. In-12 broché. Joint plusieurs articles de presse. – LES DISCIPLES DE BRILLAT-SAVARIN. Les aphorismes du maître. Lyon, Alippe, 1953, petit in-8 broché. – TENDRET (L.). La table au pays de Brillat-Savarin. Belley, Louis Bailly, 1892. In-12 broché. Ex-libris au stylo sur la p. de t. – OMBIAUX (Maurice des). La physiologie du goût de Brillat-Savarin. Paris, Sfelt, 1937. In-12 broché. – Plaque émaillée bleue « AVENUE / BRILLAT SAVARIN / LAAN », 31 x 59 cm. Traces de rouille et éclats sur les bords. Nous n'avons trouvé qu'une seule avenue à ce nom : à Ixelles, Belgique.

271 CADET DE VAUX (Antoine-Alexis). Dissertation sur le café. Suivie de son analyse par Charles-Louis Cadet.

Paris, 1806. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure moderne*). 200 / 300

Rare édition originale de cette intéressante étude sur le café dont Vicaire et Bitting n'ont connu que la réimpression parue l'année suivante.

Du café, elle considère « son historique, ses propriétés, et le procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable, la plus salubre et la plus économique » et détaille plusieurs préparations et recettes de boissons dérivées. Une étude de Charles-Louis Cadet de Gassicourt lui fait suite.

Petite trace de mouillure marginale en tête des feuillets.

Hünersdorff : Coffee, 240-241. Mueller, 37.

272 CAILLAU (J.-M.). Manuel sur les eaux minérales factices dues aux travaux de MM. Triayre et Jurine. *Bordeaux.*

De l'imprimerie d'André Racle, 1810. Cuir de Russie rouge, dos lisse orné de fers spéciaux dorés, filet et frise dorés d'encadrement sur les plats, hachures dorées sur les coupes, tranches dorées. (*Reliure de l'époque*).

200 / 300

Édition originale. Contient un intéressant catalogue des eaux minérales existantes à cette époque avec la description de leurs particularités.

On y joint : SAVY. Notice sur les propriétés des eaux minérales d'Avène. Montpellier, Jean-Germain Tournel, 1818. In-8, bradel cartonnage marbré, pièce de titre basane rouge. (reliure moderne). – BOUDET (Jean-Edouard). Quelques vues chimiques et médicales sur l'eau. Montpellier, Jean Martel, 1807. In-8, bradel demi-percaline fauve, pièce de titre basane rouge en long. Envoi autographe signé de l'auteur sur la page de titre. – LESCHENAULT (Eugène). Essai sur les bains hygiéniques ou propres à conserver la santé. Montpellier, Auguste Ricard, s.d. In-8, bradel demi-percaline fauve, pièce de titre basane rouge en long. – [TEULON-VALIO]. Uriage (Isère). Source chlorurée sodique, sulfureuse et arsenicale. Paris, Duval, 1879. Brochure in-8, bradel demi-percaline bleue, pièce de titre en long basane rouge. Joint une lettre du propriétaire du Grand Hotel du Rocher à Uriage (1905).

273 CARÊME (Marie-Antoine dit Antonin). Le pâtissier royal parisien, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne ; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. *Paris, Firmin Didot, 1828.* 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisses ornés, pièces de titre basane rouge, ranches jaspées (*reliure de l'époque*). 200 / 300

Seconde édition ornée d'un titre frontispice et 40 planches dépliantes (Notées 2 à 41). Exemplaire similaire au précédent mais diffusé par Firmin Didot qui a fait imprimer une page de titre à son adresse.

Signature de Carême sur le faux-titre.

Mors frottés et fendillés. Page 199 courte de marge. Rousseurs et brunissures.

274 [CHAMPIGNONS]. Ensemble 2 volumes. 200 / 300

ROLLAND (Léon). Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique, 120 planches coloriées représentant 283 espèces comestibles, vénéneuses ou remarquables par leur abondance ou leur forme, avec leur description et l'indication de leurs propriétés alimentaires. Aquarelles d'A. Bessin, [Paris, Klincksieck, 1910], Grand in-8, demi-veau vert, dos lisse orné de filets dorés (reliure de l'époque), 120 belles planches en couleurs montées sur onglets. Exemplaire sans le texte (titre et 126 pp.).

SICARD (G.). Histoire naturelle des Champignons comestibles et vénéneux. Préface par Ad. Chatin. Paris, Librairie Delagrave, 1883.- Grand in-8, toile noire. (modeste reliure).

xv-272-3 pp., 75 planches hors-texte dont 73 en couleurs.

275 CHAPTAL (Jean-Antoine). L'art de faire le vin. *Paris, Deterville, 1807*. In-8, demi-vélin à la bradel, pièce de titre basane rouge (*Reliure moderne*). 200 / 300

xix-382 pp. et 1 planche dépliant. Catalogue Deterville de 16 pages relié en tête.

Seconde édition très rare. L'ouvrage est dédié à P. C. Laplace.

Chaptal avait développé sa doctrine sur la vinification dès 1799 lorsqu'il composa l'article Vin du Dictionnaire d'Agriculture de l'abbé Rozier. Immédiatement, les propriétaires de vignobles s'emparèrent de son travail et des savants tels que Cadet de Vaux et Roard publièrent cette doctrine avec de nouvelles observations.

Fort de tous les renseignements que lui fournirent ceux qui ont adopté ses principes, Chaptal a développé son sujet dans ce traité qui a révolutionné l'art de la vinification et qui fut plusieurs fois réimprimé.

Mouillures claires.

On y joint : CADET-DE-VAUX (Alexis). L'art de faire le vin d'après la doctrine de Chaptal. Instruction destinée aux vigneron. Paris, bureau de la Décade Philosophique, Thermidor An IX (1801). In-8 broché.

vi-80 pp.

Édition originale de cette Instruction destinée aux vigneron, publiée et distribuée par ordre du gouvernement. Mouillures, marges effrangées.

276 [CHARCUTERIE]. Ensemble 10 volumes : 150 / 200

HENNEL (L.). Pratique et technique en charcuterie, salaison, conserve. Paris, 1966. Grand in-8, cartonnage éditeur. - HENNEL (L.). Pratique et technique en charcuterie, salaison, conserve. Paris, 1977. In-4, cartonnage éditeur. - MICHEL (F.). Le Répertoire de la charcuterie. Paris, Flammarion, 1933. In-12, toile grise, pièce de titre basane havane. (Tiessen). - LEROY (A.). Le Porc. Paris, Hachette, 1942. In-12, cartonnage éditeur. - Le Petit élevage du porc, par une réunion d'Éleveurs. Paris, Le Prat, 1945. In-12 broché. - NAGEL (Kurt). Rund um die Wurst: Ein Spezialitätenkochbuch. 1978. De forme rond (23,5 cm.), relié en demi-veau rouge, chemise et étui. - LANDRIEU (F.). Produits tripiers. 2003. In-4, reliure éditeur, jaquette, étui. Ex-Libris J.P. et G. Daul. - VERROUST, PASTOUREAU et BUREN. Le Cochon. Histoire, symbolique et cuisine du porc. 1987. In-4, reliure éditeur, jaquette. - LABORDE-BALEN (L.). Le jambon de Bayonne. 1991. In-4, reliure éditeur. - ALEN (F.), JACOBS (J.), DE CLERCQ (M.). Jambon Ganda. De la production traditionnelle aux hautes voltiges culinaires. S.d. In-4, cartonnage éditeur. Ex-Libris J.P. et G. Daul.

277 [CHARCUTERIE]. Ensemble 5 volumes. 200 / 300

HENNEL (L.). *Pratique et technique en charcuterie, salaison, conserve*. Paris, L'Ami du Charcutier, 1954. Grand in-8, toile grise, pièce de titre basane havane, première couverture conservée (Tiessen).

LALOUE (P. E.). *Le Guide de la charcuterie*. Paris ; Montreuil-sous-bois, Chez l'auteur, 1950. In-4, reliure éditeur, étiquette papier de titre.

PALLU (R.). *Charcuterie – Salaisons*. Paris, R. Pallu, 1949. In-4, demi-toile bleue. Dos passé.

PALLU (R.). *Décoration en charcuterie. Charcuterie culinaire*. Paris, R. Pallu, 1953. In-4, broché.

PALLU (R.). *La Charcuterie en France. Tome II : Charcuterie cuite*. Paris, R. Pallu, 1956. In-4, broché.

278 CLASSIQUES DE LA TABLE (Les), à l'usage des praticiens et des gens du monde, avec les portraits, gravés au burin par nos premiers artistes, etc... 2^o tirage très augmenté ... *Paris, Martinon, 1844*. In-8, demi-chagrin vert à coins, dos lisse orné, couvertures conservées, non rogné (*relieuse moderne*). 120 / 150

22 portraits et illustrations hors-texte d'Isabey, Vernet, Johannot, Debucourt, grenier, Mazois, Pauquet, Daubigny, protégées par des serpentes. Textes de Brillat-Savarin, Berchoux, Grimod de La Reynière, Cussy, Carême, etc.

279 COLOMBIÉ (Auguste). Nouvelle encyclopédie culinaire. La pâtisserie bourgeoise, la cuisine bourgeoise. *Meulan, Retz, 1906-07*. 3 volumes in-4, demi-chagrin brun, dos à nerfs, couvertures conservées (*Relieuse postérieure*). 200 / 300

Portrait, 367 pp. – 541 pp. et 2 ff. – pp. (9) à 632.

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.

280 COLUMELLE. Les douze livres des choses rustiques, traduits du Latin en François. *Paris, Jacques Kerver, 1552.* In-4, demi-veau marron à coins, dos à nerfs. (*reliure moderne*). 200 / 300

Édition originale en français du *De re rustica*, le plus grand traité d'agriculture de l'Antiquité, dans la traduction de Claude Cotereau, illustrée d'un titre gravé, de lettrines et de quelques diagrammes et schémas gravés sur bois in-texte.

Titre de relais à la date de 1552, achevé d'imprimer à la date du 25 septembre 1551.

Mouillures, restauration de la marge de pied du titre, et des angles inférieurs des huit derniers feuillets.

281 [COMBES]. Traité de la culture des pêcheurs. Troisième édition, revue, corrigée et augmentée. *Paris, P.-A. Le Prieur, 1759.* In-12, basane fauve, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 80 / 100

« La première monographie française du pêcher, avec toutes les informations nécessaires à sa culture » (Oberlé). On la doit à un agronome lyonnais nommé de Combesou de Combes, auteur également de *L'École du jardin potager*.

Très pâle mouillure en tête du volume, trous de ver sur les mors.

Barbier IV p. 755 – Oberlé, n°621 (2édit.).

282 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, broché. 100 / 120

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 n°629.

Dos cassé.

On y joint :

283 [CUISINE & GASTRONOMIE]. Ensemble 4 ouvrages en 5 volumes. 100 / 120

URBAIN-DUBOIS et Émile BERNARD. *La cuisine classique*. Seizième édition. Paris, Dentu, s.d. (vers 1890). 2 volumes in-4 reliés toile beige. Ouvrage illustré de 80 planches gravées et un frontispice. (mors fendus, coiffes et coins usés, quelques rousseurs sur les planches hors-texte).

GOUFFÉ (Jules). *Le livre de cuisine* comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, Hachette, 1874. Grand in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné, tranches dorées. Troisième édition illustrée de 25 planches en chromolithographie et de 161 vignettes gravées sur bois. (Restauration ancienne des mors et coins, rousseurs, coiffes frottées, faiblesse des coutures au milieu du volume).

GUÉROT (Alfred) - *La cuisine et la pâtisserie françaises*. Paris, Flammarion, 1953. Grand in-8, cartonnage éditeur.

BRETEUIL (Jules). *Le Cuisinier Européen*. Paris, Garnier, 1860. In-8, demi-toile rouge chagrinée. Planche dépliant. Rousseurs.

284 [CUISINE et CHASSE]. Ensemble 5 volumes. 100 / 120

VAULTIER (Roger). *Chasseurs et gourmets, ou l'Art d'accueillir le gibier*. Paris, Crépin-Leblond et Cie, 1951. In-4 broché. Exemplaire numéroté sur Fleur d'Alfa.

OBERTHUR (J.). *Gibiers de notre pays. Histoire naturelle pour les chasseurs*. Paris, Librairie des Champs-Élysées, 1936, 1937, 1941. 4 volumes in-4 brochés. Exemplaires numérotés. T.1 : Gibiers d'eau douce, le marais ... - T.2 : Gibiers marins ... - T.4 : Les chiens d'arrêt, gibiers à plume ... - T.5 : Gibiers de montagne.

285 [CUISINE FAMILIALE]. 44 volumes in-12 et in-8. Etats divers. 200 / 300

URBAIN DUBOIS. Le Livre de la Ménagère. 1926. - Tante MARIE. La Véritable cuisine de famille. - SAINT-ANGE. Le Livre de cuisine, 1927. - GIRON. La Bonne Cuisine pour tous. - AUDOT. La cuisinière de la campagne, 1872. - Le Cordon Bleu parisien. - DUMONT. La bonne cuisine française, 1889. - Le Grillon du Foyer. La Cuisine familiale. - MARIETTE. La cuisine familiale, 1968. - Mique GRANDCHAMP. Le cuisinier à la bonne franquette, 1883. - Baron BRISSE. La Cuisine des familles, 1926. - Tante CLAIRE. A table. - JOUFFROY D'ABBANS. Cuisine simplifiée. - Françoise BERNARD. Les recettes faciles. - CASTILLA. La cuisine par l'électricité. - Recettes e cuisine. Manuel général 1929-1930. - GARLIN. La Bonne cuisine, 1898. - LAJAMME. Huit jours sans cuisinière. E.A.S. de l'illustrateur. - MARTINE. Recettes alimentaires et ménagères pour les temps de restrictions, 1942. - FRANK-PUAUX. La cuisine économique. - Baronne STAFFE. Traditions culinaires, 1894. - CONSTANTIN-WEYER. Les secrets 'une maitresse de maison, 1932. - etc.

286 [CUISINIERS DE PARIS]. Recueil d'arrêts, ordonnances, statuts et reglemens concernant la communauté des Maitres 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*).

200 / 300

Première édition.

Coins rapés, un mors partiellement fendu, coiffes restaurées.
Vicaire, 731.

287 CURNONSKY et ANDRIEU. Les Fines gueules de France. Gastronomes, Gourmets, Grands chefs, Grands cordons bleus, Grands relais. *Paris, Firmin-Didot, 1935*. In-8 demi-percaline verte à la bradel, pièce de titre basane rouge, couvertures conservées. 150 / 200

Édition originale de cet ouvrage à la gloire de la cuisine française.

Toutes les Sociétés gourmandes, alors à leur apogée, notes sur les bonnes tables et les vins ; très nombreux portraits ; menus et tables célèbres.

Nous y joignons :

VAULTIER, Roger. Chasseurs et Gourmets ou l'Art d'accommoder le gibier. Préface de Curnonsky. Paris, Crépin-Leblond, 1951. In-8 carré, percaline moutarde à la bradel, couvertures et dos conservés.

EDITION ORIGINALE ornée de vignettes sur le titre et sur les têtes de chapitres, reproductions d'illustrations anciennes. Tiré à 2 500 exemplaires, un des 2490 ex. num. sur Fleur d'Alfa (n°1480).

288 CURNONSKY et Marcel ROUF. La France Gastronomique, Guide des merveilles culinaires des bonnes auberges françaises. *Paris, Rouff, 1921-1928*. 20 volumes in-12, brochés, couvertures imprimées et illustrées. 200 / 300
Collection de 20 volumes sur 27 comprenant : Périgord, Anjou, Normandie (adhésif au dos), Bresse-Bugey-Gex, Alsace, Touraine, Béarn, Bretagne, Savoie, Bordeaux et Landes, Environs de Paris (2 volumes), Franche-Comté, Nivernais et Bourbonnais, Bourgogne, Aunis-Saintonge-Angoumois, Lyon et Lyonnais (2 volumes), Paris (2 volumes).

289 CURNONSKY (Maurice-Edmond SAILLAND, dit). Défense et illustration de la gastronomie française. *Paris, Violetay, 1953*. In-4 en feuilles, couverture, chemise et étui. 120 / 150

Édition originale et premier tirage des 25 lithographies originales de Georges Villa, aquarellées par François Wils.

Tirage à 350 exemplaires, celui-ci un des 23 exemplaires d'artiste sur Rives.

290 CURNONSKY, ANDRIEU (Pierre). 50 / 60

Les Fines gueules de France. Paris, Firmin Didot, 1935. Grand in-8, broché. Édition originale. Étiquette de la librairie Quereuil encollée. Carte de visite de Pierre Andrieu jointe.
CURNONSKY. Souvenirs Littéraires et Gastronomiques. Paris, Albin Michel, 1958. In-12 broché. Édition originale.
Lettres de Noblesse. Paris, Les Éditions Nationales, 1935. Petit in-8 carré, broché. Illustrations d'Edy Legrand. 3 exemplaires.
Joint : Deux lettres autographes adressées à Cur : Georges Chailleau, château La Clotte Saint-Emilion, et, Maxime Bord, Deroide, Beguin, etc. pour une invitation (Hotel du Grand Cerf à Coulonge sur l'Autize).

291 [CURNONSKY]. 14 volumes et brochures. 150 / 200

. Bons Plats, Bons vins. Paris, Maurice Ponsot, 1950. In-4, reliure éditeur demi-toile bleue, plats décorés en couleurs. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNE DE CURNONSKY.
. Cuisine et vins de France. Paris, Larousse, 1953. In-4, reliure éditeur bordeaux, premier plat décoré.
. et Gaston DERYS. Souvenirs de tables parisiennes. Paris, Office d'éditions d'art, sd (c.1930). 2 fascicules grand in-8 brochés. (2 exemplaires dont un défraîchi).
. La France paradis du vin. 1931. Grand in-8 broché. (couverture salie).
. et Gaston DERYS. Anthologie de la Gastronomie française. Paris, Delagrave, 1936. In-16 broché. (rousseurs sur la couverture). ENVOI AUTOGRAPHE SIGNE DE CURNONSKY.
. Lettres de Noblesse. Paris, Editions Nationales, 1935. In-8 carré, broché.
. et A. de CROZE. Le Trésor Gastronomique de France. Paris, Delagrave, 1933. Petit in-8 broché. (Dos fendillé).
. et BIENSTOCK. T.S.V.P. (et) Le Livre de chevet. Paris, Crès, 1926 et 1927. 2 volumes in-12, demi-percaline violette.
. ARBELLOT (Simon). Curnonsky Prince des Gastronomes. Paris, 1965. In-8 broché.
. Amis de Curnonsky. Curnonsky et ses amis. Paris, E. Soète, 1979. In-8 broché. Envoi autographe du préfacier A. Vrinat.

292 DALI (Salvador) - DRAEGER. Ensemble de 2 ouvrages. 150 / 200

Les diners de Gala. Paris, Draeger-Vilo, 1973. Petit in-4 (31x22 cm), reliure toile illustrée de l'éditeur et jaquette dorée.
Les vins du divin. Paris, Draeger-Vilo, 1977. Petit in-4 (31x22 cm), reliure toile illustrée de l'éditeur et jaquette dorée.

293 DEJEAN. Traité raisonné de la distillation ; ou la distillation réduite en principes. Troisième édition. *Paris, Guilly, Saugrain, Bailly, 1769*. In-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges. 150 / 200
Légers frottements aux coins.

On y joint : DEJEAN. Traité des odeurs, suite du Traité de la distillation. Paris, Nyon, Guilyn et Saugrain, 1764. In-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches marbrées. Édition originale. Premiers feuillets brunis.

294 DUBOIS (Urbain). Cuisine artistique. Études de l'École moderne. *Paris, Dentu, 1888*. 2 volumes in-4 demi-chagrin marron, dos à nerfs (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Troisième édition.

« LE PLUS BEAU LIVRE DE CUISINE D'URBAIN DUBOIS. Il est orné d'un frontispice et de 166 planches gravées hors-texte sur cuivre et sur bois, certaines sur double page. Elles comptent parmi les plus belles illustrations de l'art culinaire. » (Oberlé).

Dos passés. Petite auréole angulaire au tome I.

Oberlé, 249 (pour l'édition de 1882) – Vicaire, 290 – Bitting, 131.

295 [DURAND (Charles)]. Le Cuisinier Durand. *Nîmes, P. Durand-Belle, 1830*. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés. (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Édition originale de cet ouvrage important pour la cuisine méridionale.

On trouve en tête un poème composé pour l'éloge de l'auteur, Durand, premier traiteur de Nîmes, qui a été publié dans le Journal du Gard le 5 janvier 1810. Ce manuel, comprenant près de 900 recettes, contient également un glossaire des termes culinaires et des indications sur la Mise de Table. Un Avis (p. 480) informe les lecteurs que « les personnes qui ne voudraient pas se donner la peine de confectionner le sel épice, en trouveront chez l'auteur, rue Notre-Dame, à Nîmes ».

Charles Durand, né en 1766, fut un cuisinier exceptionnel. Il fut au service de grandes maisons et le roi d'Espagne lui proposa même de diriger ses cuisines, mais Durand refusa de s'expatrier. Il reprit à Nîmes établissement du fameux Audibal. Ces recettes sont innovantes : pâtés chauds de bécassines, lièvre haché, etc.
Joint un feuillet signé du cuisinier adressé à « M Dugaller » le 7 aout 1804, pour « un fricandeau / une fricassé de poulles (sic)/ un fricandeau/ un paté chaud » l'ensemble pour 12
10, « pour acquis Durand ».
Gardes renouvelées. Mors fendillés, coins frottés. Rousseurs. Manque le faux-titre, et, en fin d'ouvrage l'Errata.
Vicaire, 831-832 – Oberlé, n°204 (1837).

296 ELIZABETH II. INAUGURATION DU TUNNEL SOUS LA MANCHE - Menu du déjeuner offert en l'honneur de Sa Majesté la Reine ELIZABETH II et Son Altesse Royale le Prince PHILIP, Duc d'Edimbourg, par Monsieur le Président de la République et Madame François MITTERRAND, *le 6 mai 1994 à Coquelles*, 4 pp. in-4 sous couverture illustrée d'une reproduction en couleurs d'une œuvre de Maurice ESTÈVE, menu et liste des vins en français, cordon tricolore. 200 / 300

Un déjeuner historique offert au terminal ferroviaire de Coquelles dans le Pas-de-Calais.
"L'Angleterre n'est plus une île !" Le 6 mai 1994, le tunnel sous la Manche est inauguré par François Mitterrand et Elizabeth II. Juste avant de couper le ruban de l'inauguration, deux rames d'Eurostar se sont rejointes : une est arrivée de l'Angleterre avec Elizabeth II et le prince Philip à son bord. L'autre est venue de France, avec le président François Mitterrand et son épouse Danielle.

297 ESCOFFIER (Auguste). Ensemble 4 ouvrages. 150 / 200
. Le Guide Culinaire. Aide-mémoire de la cuisine pratique. Paris, Flammarion, [1930]. In-8, reliure éditeur percaline bleu-nuit. Exemplaire manié, bord des marges brunis.
. Le livre des menus. Complément indispensable du Guide culinaire. Paris, Flammarion, [1929]. In-8, reliure éditeur percaline bleu-nuit. Bord des marges brunis.
. Ma Cuisine. Paris, Flammarion, [1935]. Petit in-8, reliure éditeur percaline verte.
. La Morue. 82 recettes pour l'accomoder. Paris, Flammarion, [1929]. In-12 broché. (dos abimé).

298 ESCOFFIER (Auguste). Les Fleurs en cire. *Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1910*. In-12, broché. 200 / 300

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 et d'illustrations dans le texte.
Envoi autographe signé de l'auteur.
Oberlé, n°260.

299 EYLAUD (J. M.). Mémoires d'Esculape. *Bordeaux, Éditions de Guyenne et Gascogne, 1971*. 4 volumes petit in-4 en feuilles, chemises demi-vélin écru, plats de velour bordeaux ornés, sous 2 étuis. 200 / 300
82 et 91 pp., et 83 planches lithographiées de *Raymond Gauthier-Constant*, et deux suites en 2 volumes.
Tirage à 600 exemplaires. Un des 26 exemplaires sur vélin d'Arches contenant un dessin original de l'artiste et un envoi autographe signé de l'auteur à Raymond Oliver, 2 suites des illustrations sur vélin d'Arches dont une signée par l'artiste. Signatures de l'auteur, l'illustrateur et l'éditeur à la justification.
Exemplaire n° 5, tirage de tête après les 4 exemplaires réservés aux auteur, illustrateur et éditeur.
Étuis endommagés.
Joint : Menu du XI^e Rallye Esculape. Dîner de Gala, 10 mai 1964. 4 pp. in-8 (sous couverture Air France).

300 FAVRE (Joseph). Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. *Paris, imp. des Halles*, s.d. [1894]. 4 tomes reliés en 2 vol. in-4, demi-chagrin noir, dos à nerfs (*Reliure de l'époque*). 120 / 150
Première édition, Deuxième tirage de « la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée » (Oberlé). Ce dictionnaire, préfacé par Charles Monselet, comprend l'étymologie, la synonymie, l'histoire, l'analyse de tous les aliments naturels, les eaux-minérales, la cuisine végétarienne, étrangère, la biographie des cuisiniers célèbres, plus de 600 recettes, ainsi qu'un glossaire culinaire. L'illustration comprend près de 2000 vignettes dans le texte.
Complet des deux feuillets d'en-tête : Sous-titre illustré par V. Blatter « Dédié à la ville de Paris », et, Dédicace.
Frottements sur la reliure et les coupes.
On y joint :
* MONSELET (André). Charles Monselet. Sa vie, son œuvre. Paris, Testard, 1892. In-8, demi-percaline kaki, pièce de titre basane blonde, couvertures conservées (reliure moderne). Edition originale tirée à 650 exemplaires, celui-ci un des 600 sur vélin teinté (n° 294), orné de 71 illustrations. Coiffes, coins et coupes frottés.
* URBAIN-DUBOIS. La Cuisine de tous les pays. Dixième édition. Paris, Flammarion, s.d. Fort volume in-8 percaline rouge éditeur. Exemple maniché.

301 FOURNIER (J.B.) et L. Sébastien LENORMAND. L'Art de préparer, conserver et désinfecter les substances alimentaires, suivi de la construction de différents fourneaux économiques. Nouvelle édition. *Paris, Barba*, [1832]. Fort in-8, demi-velin (*Reliure moderne*). 150 / 200
Rare ouvrage, troisième édition, dont la première édition parut en 1818 et la seconde de 1829. Elle est ornée de 3 planches dépliantes. Dans l'importante première partie, sont traitées les propriétés et les recettes des substances alimentaires végétales et animales. La deuxième partie est consacrée aux combustibles, fourneaux et vases de cuisson.
Rousseurs.
On y joint :
[FORTIA DES PILES]. Omniana, ou Extrait des archives de la société universelle des Gobe-mouches. Dédié à S.S. le Président, Fondateur et Général en chef par C. A. Moucheron. Paris, Maradan, 1808. In-12, broché.
Frontispice, titre, xvi-424 pp.
Édition originale. Recueil d'anecdotes et facéties de la société badine des Gobe-Mouches dont Jourgniac-Saint-Méard était le président et Grimod de la Reynière le secrétaire général. C.A. Moucheron est ici le pseudonyme de Fortia de Piles (1758-1826) et Guys de Saint-Charles (1758-1828?).
Curieux frontispice gravé par Mariage, représentant un diner de la société des Gobe-Mouches.
Rousseurs.
Aude, Bibliographie critique et raisonnée des Ana, p. 77.
CADET-DE-VAUX. L'ami de l'économie aux amis de l'humanité, Sur les pains divers. Paris, colas et Huzard, Décembre 1816. In-8, 64 pp., broché. (dos factice).
[DURAND (Charles)]. Le Cuisinier Durand. Cuisine du midi et du nord. Troisième édition. Nîmes, l'auteur, décembre 1837. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés. (Reliure de l'époque). Portrait frontispice.

302 FOURNIER (J.B.) et L. Sébastien LENORMAND. L'Art de préparer, conserver et désinfecter les substances alimentaires, suivi de la construction de différents fourneaux économiques. Nouvelle édition. *Paris, Barba*, [1832]. Fort in-8, demi-velin (*Reliure moderne*). 150 / 200
Rare ouvrage, troisième édition, dont la première édition parut en 1818 et la seconde de 1829. Elle est ornée de 3 planches dépliantes. Dans l'importante première partie, sont traitées les propriétés et les recettes des substances alimentaires végétales et animales. La deuxième partie est consacrée aux combustibles, fourneaux et vases de cuisson.
Rousseurs.
On y joint :
[FORTIA DES PILES]. Omniana, ou Extrait des archives de la société universelle des Gobe-mouches. Dédié à S.S. le Président, Fondateur et Général en chef par C. A. Moucheron. Paris, Maradan, 1808. In-12, broché.
Frontispice, titre, xvi-424 pp.
Édition originale. Recueil d'anecdotes et facéties de la société badine des Gobe-Mouches dont Jourgniac-Saint-Méard était le président et Grimod de la Reynière le secrétaire général. C.A. Moucheron est ici le pseudonyme de Fortia de Piles (1758-1826) et Guys de Saint-Charles (1758-1828?).
Curieux frontispice gravé par Mariage, représentant un diner de la société des Gobe-Mouches.
Rousseurs.
Aude, Bibliographie critique et raisonnée des Ana, p. 77.

303 [FRUTTS – MIEL]. Ensemble de 4 volumes et 2 connaissements de navires. 150 / 200
. CADET de VAUX (A.-A.) *Le Ménage ou l'Emploi des fruits dans l'économie domestique*. Paris, Colas, 1810, in-12, broché.
Edition originale bien complète de la planche de la glacière. Rousseurs sur la planche, exemplaire manié.
. FRANÇOIS DE NEUFCHÂTEAU (Nicolas-Louis). *Lettre sur le robinier, connu sous le nom impropre de faux acacia ; avec plusieurs pièces relatives à la culture et aux usages de cet arbre*. Paris, Meurant, an XI (1803). Frontispice gravé. (Suivi de) :
LEMOINE (Léonor). *Cours complet de la taille du pêcher et autres arbres à fruits*. Paris, Marchant, An XII (1804). (Suivi de) LA
BROUSSE (M. de). *Traité de la culture du figuier*. Amsterdam, se trouve à Paris, Valade, 1774. 1 planche dépliant. (Suivi de)
FILLASSIER. *Culture de la grosse asperge dite de Hollande*. Paris, Méquignon, 1815. (Suivi de). *Recueil de faits, d'expériences sur a culture et les avantages du sainfoin*. Paris, Marchant, 1806. *Recueil de 5 ouvrages reliés en un volume in-12 demi-toile rouge (reliure du 20° s.)*. Cachet ex-libris Emile Taillebois sur le premier titre.
. LACENE. *Mémoire sur les abeilles et principalement sur la manière de faire des essaims artificiels*. Lyon, Barret, 1822. In-8, broché, couverture imprimée.
Une planche dépliant et illustr. à pleine page. Envoi autographe signé de l'auteur. – Taches sur la marge inférieure de quelques pages.
. BERTRAND (Ed.). *Conduite du rucher*. IX° édition. Paris, Bruxelles, Genève, s.d. (1904). Petit in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs. Ex-libris Domaine d'Entrevingne.
. *Connaissement pour le navire russe « Anna & Olga », au port de Cette pour aller à Copenhague, chargement de balles de racines de gentiane, un baril de miel, etc, 25 mars 1858.*
. *Connaissement pour le bateau à vapeur « Exxcelsior », au port de Bordeaux pour aller à Glasgow, chargement d'une caisse de miel, 5 novembre 1862.*

304 GOUFFÉ (Jules). Ensemble de 2 volumes in-4. 150 / 200
. *Le Livre des Conserves ou Recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fruits, les confitures...* Paris, Hachette, 1869. Reliure éditeur.
Portrait-frontispice de l'auteur et 34 vignettes sur bois. ÉDITION ORIGINALE. De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.
. *Le Livre de Cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*. Paris, Hachette, 1902. Relié toile marron, plats et dos de la reliure de l'éditeur remontés, tranches rouges.
25 planches en chromolithographie et 161 vignettes sur bois dessinées d'après nature par E. Ronjat.

305 [GRIMOD DE LA REYNIERE (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 les éléments de politesse gourmande...* Paris, Capelle et Renand, 1808. In-8, demi-basane fauve racinée, dos à nerfs, pièce de titre mar. Rouge (*reliure moderne*). 200 / 300
Édition d'un des plus célèbres textes gastronomiques du début du XIXe siècle. Il est illustré de 17 planches gravées sur cuivre par Tourcaty ; et est incomplet de la seconde table comme très souvent dans les exemplaires reliés à l'époque (Table alphabétique et raisonnée, pp.357-384).
Quelques rousseurs.
On y joint : DESNOIRESTERRES (Gustave). *Grimod de la Reynière et son groupe d'après des documents entièrement inédits*. Paris, Didier, 1877. In-12, portrait, 399 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs, couvertures conservées.
Rousseurs.

306 [GRIMOD DE LA REYNIERE (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 les éléments de politesse gourmande...* Paris, Capelle et Renand, 1808. In-8, demi-vélin, pièce en papier (*reliure moderne*). 200 / 300
Édition d'un des plus célèbres textes gastronomiques du début du XIXe siècle. Il est illustré de 17 planches gravées sur cuivre par Tourcaty ; et est incomplet de la seconde table comme très souvent dans les exemplaires reliés à l'époque (Table alphabétique et raisonnée, pp. 357-384).

On y joint : [MONTBRISON (B. de)]. Propos de table suivis des Contes pour la veillée et de Fables nouvelles. 1807 ; in-8 demi-vélin pièce en papier (reliure postérieure).
Première édition tirée à petit nombre. Nombreuses notes et élucubrations sur les propos de table ; l'une relative au célèbre cuisinier Aufran raconte la rivalité de ce dernier envers un autre cuisinier établi dans une ville voisine.

307 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. Almanach des Gourmands, ou calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Suivi de l'itinéraire d'un Gourmand dans divers quartiers de Paris (...). Par un vieux amateur. *A Paris, chez Maradan (puis Chaumerot), 1805-1810*. 5 vol. petit in-12, cartonnage rouge (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

3ème à 7ème année. Ornés d'un frontispice à chaque tome. (usures aux cartonnages. Des rousseurs).

On y joint : Almanach des Gourmands, 1803, petit in-12 demi-basane fauve à coins de vélin. Première année, seconde édition. (coiffes arasées).

Almanach des Gourmands, Paris, Maradan, 1803. Première année, seconde édition. Suivi de : Almanach perpétuel des pauvres diables, pour servir de correctif à l'Almanach des Gourmands, dédié à M. d'Arnaud Baculard. Paris, Chez Madame Caillot, an XI (1803). 2 ouvrages en un volume petit in-12, basane fauve, dos lisse orné. Coins, coiffes, coupes usées, manque aux premier f. de garde et f. de faux-titre.

Ensemble 7 volumes.

308 GUEGAN (Bertrand). La fleur de la cuisine française. *Paris, La Sirène, 1920-1921*. 2 volumes in-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, couvertures conservées. 150 / 200

Édition originale de ce monumental ouvrage sur la cuisine, présentant les meilleures recettes des « meilleurs cuisiniers, pâtisseries et limonadiers de France, du XIIe au XIXe siècle », avec notices et commentaires, et les meilleures recettes des grands cuisiniers français de 1800 à 1921.

309 GUÉGAN (Bertrand). Le Cuisinier français. *Paris, Émile-Paul Frères, 1934*. Grand in-8, demi-chagrin gris à bandes, 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.

310 GUÉGAN (Bertrand). Le Cuisinier français. *Paris, Émile-Paul Frères, 1934*. Grand in-8, demi-chagrin bleu, 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.

Couverture papier différente de celle de l'exemplaire précédant (plus sobre).

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

311 HOUSSAYE (J.-G.). Monographie du thé. Description botanique, torréfaction, composition chimique, propriétés hygiéniques de cette feuille. *Paris, l'Auteur, 1843*. In-8, percaline éditeur, décor doré sur le premier plat.

80 / 100

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de 17 planches hors texte et d'une planche de publicité.

J.-G. Houssaye était le propriétaire du magasin de thés *À la Porte chinoise*.
Brunissures.
Vicaire, 447 - Simon, 866.

312 LA VARENNE (François de). Le Cuisinier (sic) François, ou L'École des ragouts. Lyon, François Sarrazin, 1699.
In-12, maroquin rouge, dos à nerfs orné, double encadrement de filets dorés et fleurons d'angles sur les plats. (Reiure pastiche). 150 / 200
Titre, (5)-456 pp.-4 ff. n.ch.
Le Cuisinier occupe les pages 5 à 166, le Pâtissier François les pages 167 à 372, et, Le Confiturier François suivi de La Manière de plier toutes sortes de linge de table, pages 373 à 456. Les 4 feuillets non chiffrés sont occupés par les Tables de ces trois ouvrages.
Ex-libris F. Renard.
Mouillures sur les premiers et derniers feuillets. Manque le feuillet A2.
Vicaire 504.

313 LA VARENNE (François 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. *Amsterdam, Mortier, s.d. [vers 1690]*. In-12 veau brun granité, dos à nerfs orné de filets, fleurons et pièce de titre, tranches jaspées (*Reiure de l'époque*).
200 / 300
Frontispice, (11) ff., 380 pp., (2) ff., 7 planches dépliantes.
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.
Petit trou de vers marginal en tête des 6 premiers feuillets, Petite galerie de vers en fond des deux deniers feuillets et le contre-plat de la reliure.

314 [LIGER (Louis)]. Le ménage des champs et le jardinier François... avec un traité de la chasse & de la pêche... *Paris, Damien Beugnié, 1711*. In-12, veau fauve moucheté, dos à nerfs orné (*Reiure de l'époque*). 150 / 200
4 ff., 536 pp., 4 ff., 5 planches dépliantes.
Compilation par Liger du Jardinier François et des Délices de la campagne de Nicolas de Bonnefons. Divisé en quatre livres, les trois premiers sont relatifs à la cuisine.
Coins émoussés, petit travail de vers marginal en pied de plusieurs feuillets
Vicaire 522-23.

315 LIGER (Louis). Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville... *Paris, Pierre Ribou, 1715*.
2 tomes en un volume in-4, veau brun, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reiure de l'époque*). 200 / 300
VI + 436 pp. & 1 f., 400 pp.
Edition originale.
Mors partiellement fendus, coiffes et coins râpés. Mouillures et taches. Thiébaud 595.

316 LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE. Ensemble de 20 volumes brochés et 2 lettres signées. 200 / 300
POMIANE (Édouard de). 8 ouvrages en 9 volumes brochés : La cuisine pour la femme du monde. P., Société du Gaz de Paris, 1933. In-12. (dos factice, rousseurs). – La cuisine en plein air. P., Laboratoires Zizine, 1935. In-12. – Vingt plats qui donnent la goutte. Paris, Pipérazine Midy, 1938. In-8. – Manger ... quand-même. P., Corréa, 1941. In-12. – Conserves familiales et microbie alimentaire. P., Albin-Michel, 1943. In-12. – Bien manger pour bien vivre. P., Albin-Michel, 1948. In-12. – Radio Cuisine.

Chroniques gastronomiques. P., Abin-Michel, 1949. 2 vol. in-12. – 365 menus 365 recettes. P., Albin-Michel, 1951. In-12. – REBOUX (Paul). Plats du jour. Encore 300 recettes nouvelles. P., Flammarion, 1936. Petit in-8. Joint : Article dans « Femme de France » sur Les Nouveaux Regimes de P. Reboux ; Revue Visages, Paul Reboux, Avril 1931 ; Petition signée de P. Reboux contre les poursuites pour cause d'immoralité ; Article dans Paris Soir, 5/10/23 sur P. Reboux ; Lettre dactylographiée signée de P. Reboux à G. Picard pour un article sur J. Renard ; Texte dactylographié signée de P. Reboux (1928) Son plus mauvais souvenir gastronomique. - BOUILLARD (Paul). La Gourmandise à Bon Marché. P., Albin-Michel, 1927. In-12. Bel envoi autographe signé de l'auteur. - BOUILLARD (Paul). De la cuisine et ... voilà tout. P., Albin-Michel, 1934. In-12, couv. illustrée. Bel envoi autographe signé de l'auteur. – CROZE (Austin de). La Psychologie de la Table. P., Au Sans Pareil, 1928. In-12. – Almanach de Cocagne pour l'an 1920 (et 1921). Paris, Edition de la Sirène. 2 volumes petit in-12, cartonnages modernes à la bradel, couvertures conservées. – MURET (Albert). Propos gastronomiques et conseils culinaires. Lausanne, Payot, 1922. In-12 broché, couvertures imp. et illustrée. – FOLLAIN (Jean). La table. Fata Morgana, 1984. In-8 broché couv. rempliée. Tirage à 800 exemplaires, celui-ci un des 20 sur Pur Fil Johannot (n°14). – ROBERT-ROBERT. Le guide du gourmand à Paris. P., Grasset, 1922. In-12. Edition originale. – PRESSAC (Pierre de). Considérations sur la cuisine. P., Gallimard, 1931. In-12.

317 [LOT]. Ensemble 41 volumes. **400 / 500**

PONCELET. Nouvelle chymie du gout, 1774. – Idem An VIII (1800) 2 tomes en un vol.
MERNON. Science du maitre d'hotel, 1750.
Dictionnaire portatif de cuisine, 1770.
Ecole parfaite des officiers de bouche, 1682.
MASSIALOT. Nouveau cuisinier royal, 1740, T.1.
COLNET DE RAVEL. L'art de diner en ville, 1813, br.
Journal des gourmands, 3 trimestres 1806.
Petit-Pot, ou Les bouchers ... 1804, brochure.
L'Alsace à Table, 1935.
NUSSBAUM. Science et cuisine, 1930, cart. ill.
Les Conserves, couv. de J. Hémar.
Le Livre de la Cuisine, couv. de J. Hémar.
TANTE MARIE. La véritable cuisine des familles.
Les recettes de Philomène.
DEGOULANGE. La course aux perdreaux aux cèpes en cocotte lutée.
Dictionnaire humoristique de la gastronomie.
MONTAGNE. Le trésor de la cuisine du bassin méditerranéen.
AURISCOTE. Cuisine messine.
FILIPPINI. La cuisine corse.
REBOUL. La Cuisinière provençale, etc.

318 [LOT]. Ensemble 87 volumes. **300 / 400**

TOYE et ADAIR / Petits et grands verres. – DAGOURET / Le barman universel. – La Table du végétarien, 1928. – Almanach de Cocagne 1920 et 1921. – MURET / Propos gastronomique. – MONTAGNE / Tresor cuisine bassin méditerranéen. – MARRE / Problème juridique du camembert. – Les Doigts d'Or, Cuisine. 11 volumes. – Grandgousier, fascicules et 2 volumes reliés. – FOUCON / Cuisine et pâtisserie. – PELLAPRAT / 300 recettes, La Cornue, etc.

319 [LOT]. Ensemble de 27 volumes en reliures ou cartonnages éditeur. **150 / 200**

GOUFFE / Le Livre de Cuisine, éditions de 1874, 1877, 1884 (3 volumes, 25 planches, reliures de l'époque). – MONTAGNE et SALLE / Le Grand Livre de Cuisine, 1929, rel. toile éditeur. – URBAIN-DUBOIS / Ecole des cuisinières, ca 1910, cart. édit. – LEBAULT / La table et le repas, 1911, br. – Dictionnaire de cuisine française, 1866, rel. – JOURDAN-LECOINTRE / Le cuisinier des cuisiniers, ca 1890. – DUMONT / La bonne cuisine, ca 1890. – MAILLARD / La cuisine pratique. – URBAIN-DUBOIS / Nouvelle cuisine bourgeoise. – TANTE MARIE / La véritable cuisine des familles. – BRETEUIL / Nouveau cuisinier européen. – SAINT-ANGE / Le livre de cuisine, etc.

320 [LOT]. Ensemble de 8 volumes et 3 menus. **150 / 200**

. GUÉGAN (Bertrand). La fleur de la cuisine française. Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 vol. grand in-8, brochés. (2 exemplaires). Les dos des tomes 2 sont cassés.
. Dictionnaire de l'Académie des gastronomes, Paris, Editions Prisma, 1962, 2 volumes grand in-8, reliure papier gaufré. Frontispice de Segonzac dans chaque volume. Charnière intérieure du T.2 faible, un étui sur deux.
. 3 menus, illustrés d'en-têtes par Sem « Maxim's » : Diner du Cinquantenaire de l'Académie des Gastronomes, 13 novembre 1978. 4 pp. in-8 sous couverture. (2 exemplaires). – Diner en l'honneur du 150° anniversaire d'Auguste Escoffier. 4 pp.
. NAGASAKA (Sanae) et Yoshihiko UEDA (Photographe). The Seasonal Beauty of Japanese Cuisine. Tokyo, Inter-Culture, 2019. Petit in-4, reliure à la bradel papier de riz ivoire, sous boîtier. Envoi autographe signé de l'auteur.
. RIVAL (Bed). Grimod de La Reynière, Gourmand gentilhomme. Paris, Pré aux Clercs, 1983. In-8 broché. Edition originale, un des 200 exemplaires numérotés.

321 [MANUSCRIT]. Cahier de recettes du XVIIIe siècle. Petit in-4 relié veau brun moucheté, dos à nerfs orné, double filet doré d'encadrement et fleurons dorés d'angle sur les plats, avec aux centres « Anno » un cartouche « VVGCA entrelacé » et « 1754 » dorés. **100 / 120**
28 pages manuscrites de recettes de cuisine et nombreux feuillets blancs.

322 [MANUSCRIT]. Cahier de recettes illustrées. S.l.n.d. (début XXe siècle). Grand in-8, 234 feuillets manuscrits et illustrés recto verso, sous cartonnage ivoire. **150 / 200**
Très joli cahier de recettes, parfaitement calligraphiées et illustrées à chaque page de dessins en couleurs représentant principalement des lutins en pleine action. La seconde partie porte sur la pâtisserie. Recueil malheureusement anonyme. Quelques recettes attribuées à « Vinsas », « Mme de Rostang », « Mme de Malijoy »...

323 [MANUSCRIT]. Diners. S.l., **1905-1921**. Petit in-8, broché, cartonnage bleu. 30 pages manuscrites sur 200, menus à coins arrondis et bordures dorées montés sur onglets. **150 / 200**
Intéressant cahier manuscrit d'instructions, de menus, de listes de convives et de plans de table du Baron et de la Baronne Théophile de JAMBLINNE DE MEUX (1905-1914). Y figurent la mise en place de différents diners, l'agencement de la table suivant le nombre de convives, la manière de placer les assiettes, etc. Le cahier comporte une vingtaine de petits menus surmontés des armes dorées de la famille. 5 menus datés de 1919 à 1921 sont joints sans être accompagnés de précisions concernant les convives.
Cahier déformé par l'épaisseur des documents ajoutés. Quelques piqûres éparses.

324 [MANUSCRIT]. Étude sur la Pomme de terre. 29 pages manuscrites d'un cahier de 34 pp., broché. **80 / 100**
Joint : 2 feuillets du *Moniteur*, mars 1815, contenant un éloge de Parmentier par Cuvier (en mauvais état).

325 [MANUSCRIT]. Koch-buch – Fleisch-Speisen und Suppen (I. Teil) [et] Mehl-Speisen und Bäckereien (II. Teil). S.l.n.d. [Autriche, vers 1900]. 2 volumes in-4, toile lie-de-vin chagrinée, titre doré sur les premiers plats. **200 / 300**
Beaux cahiers de recettes manuscrites (en allemand) portant sur les viandes et les soupes (1er volume) et sur la pâtisserie (2ème volume). Texte parfaitement lisible, jolies letrines, ils sont illustrés de deux compositions aquarellées en frontispice, pages de titre illustrées de compositions en noir.

326 [MANUSCRIT]. Prix du pourvoyeur, du marchand de vin et du boulanger. Années 1732-1737. Petit in-4 de 10 feuillets brochés. **200 / 300**
Précieux document manuscrit présentant les prix de la grosse viande, du gibier et du poisson, le tarif du vin de table et du vin commun, de même que le tarif des bouteilles, ainsi que le tarif du pain. Les produits sont présentés par ordre alphabétique. Tarif

pour la région parisienne (« Le Paris à 20 lieues de Paris / Le Poisson mesuré en œil et bat / La chaîne mesure du Chatelet / Les doigts sont pouces du Roy »).

327 [MANUSCRIT]. Recettes diverses. S.l.n.d. (XVIII^e siècle). In-16 plein vélin à rabat, cordon de cuir, titre manuscrit sur le premier plat. **100 / 120**
150 pp., (seules les 42 premières pages et 2 pp. de table en fin d'ouvrage sont manuscrites). Recueil d'une quarantaine de recettes variées : ratafiats, sirops, gelée de pommes à faire aux environs du 25 septembre ... ou élixir de longue vie !

328 [MANUSCRIT]. Recettes pour traiter les maladies des chevaux, bœufs, vaches, bêtes à laine... faits par I. P. Bois, 1817. *Petit in-4, plein vélin ivoire, cordons de fermeture.* **150 / 200**
202 pages manuscrites concernant les maladies des animaux et 20 pages (pp. 229 à 248) de recettes « pour les personnes » ; suivi des tables des matières (pp.251 à 271). Recueil de remèdes vétérinaires et de recettes d'élixirs divers.

329 [MANUSCRIT]. Les Trente-cinq salades du général Roulet. *Lyon, juin 1893.* In-8, moleskine noire, tranches rouges, papier quadrillé. **100 / 120**
76 pp. dont une dizaine sont vierges. Recueil manuscrit de recettes de salades consignées par le général Alfred Joseph Roulet (1833-1911) à la demande de ses amis. Texte très clairement calligraphié. Table des matières in-fine comportant en vérité 45 salades. Manuscrit signé par l'auteur.

330 [MANUSCRIT]. GOUFFE (Armand). Le 20 – Ronde bachique. S.l. (Paris), *décembre 1806.* In-8 carré, 5 feuillets manuscrits recto-verso. **150 / 200**
Manuscrit original de la chanson « Le 20 » composée par Armand Gouffé à l'occasion du banquet des gourmands du 20 décembre 1806 (ce dîner avait lieu le 20 de chaque mois).
Cette ronde bachique figure à la page 67 du Journal des gourmands et des belles de 1807. Document signé d'Armand Gouffé. Quelques taches marginales.
On y joint : [Manuscrit]. Choix de chansons. 1809 (à la fin, une dernière chanson « destinée à être chantée au mariage d'Adèle ... décembre 1823 »). In-12 broché de 126 pp. manuscrites et 26 blanches.
On y joint : [Manuscrit]. Métamorphoses des Légumes. Avis aux ménagères. Cuisine bourgeoise. In-64, broché. Curieux petit manuscrit, daté de 1852, illustré de 22 dessins originaux au crayon (non signés), dans une note très humoristique, dans le genre des dessins de Grandville.

331 [MANUSCRITS]. Ensemble 2 pièces. **200 / 300**
. Henriette SPRUNGLI. Carnet de recettes de format in-12, 4 pp. blanches, 86 pages manuscrites et 26 pp. blanches, cartonnage et fourreau pour crayon, étiquette manuscrite sur le premier plat. Recettes en allemand, Suisse, vers 1880.
. « Souvenir (de pensionnat) ». Manuscrit in-8 relié demi-basane rouge, dos lisse orné de filets dorés et à froid, filet doré d'encadrement sur les plats. Ouvrage pour « l'éducation » d'une jeune femme : Economie domestique, comptabilité, direction d'une maison, recettes, cours de littérature, cours d'histoire de France, quelques détails biographiques sur Léopold 1^{er}, suivi de copies de lettres signées d'une « Mimie », datées de Tournai entre 1845 et 1866. Ce manuscrit, rédigé d'une belle écriture débute par « Vous me demandez, ma Chère Enfant de vous servir de guide et de conseil dans les devoirs de maîtresse de maison ... ». Les recettes de nettoyage des ustensiles, sirops, boissons, confitures, gâteaux, légumes, viandes... couvrent 100 pages.

332 [MANUSCRITS]. Ensemble 4 cahiers et carnets de recettes du début XX^e siècle. **100 / 120**
. Recettes de cuisine. Yvonne Pache. Classe ménagère AI, Saint-Roch. Cahier in-8, couv. cart. 116 pp. d'une belle écriture. Recettes manuscrites plus tardives et recettes imprimées sur les gardes et 7 dernières pages.

- . Recettes de cuisine. 1884. Cahier petit in-4, 12 pages manuscrites suivies de p. banches. Quelques recettes supplémentaires sur feuilles volantes.
- . Recettes de cuisine. Carnet format in-12, 112 pp. manuscrites. Vers 1930 ou 1950. Au crayon « Carnet de Mme Deville » au verso de la couverture.
- . Carnet de recettes. Format petit in-12, 62 pp. manuscrites et feuillets blanc. Vers 1930.

333 [MANUSCRITS]. Ensemble 9 pièces. **50 / 60**

- . Gelée de citron ou d'orange. Vers 1840, 1 f. in-8.
- . Recette pour la confiture au mou. Vers 1810. 3 pp. in-8. Joint transcription dactylographiée.
- . Recette pour faire des recuites. Octobre 1788. 1 p. in-4. Joint transcription dactylographiée.
- . Confiture de coing et de prune. Vers 1820. 1 page in-4. Joint transcription dactylographiée.
- . Gelée de groseilles cuites. Vers 1790. 1 p. in-8.
- . Compote de gros muscat. Vers 1790. 1 p. in-4.
- . Recette pour mariner le thon. Vers 1800. 1 p. in-4.
- . Recette de bouillon de poulet. Vers 1840. 1 p. in-16.
- . Manière de faire les soupes de blettes. Vers 1780. 1 p. in-4.

334 MANUSCRITS. Ensemble 2 volumes Pâtisserie-Confiserie. **200 / 300**

- * [PATISSERIE (Manuscrit). Album du XVIII^e siècle, in-12 à l'italienne (11,5 x 18 cm.) relié plein maroquin rouge, dos à nerfs orné, dentelle dorée d'encadrement avec fleurons d'angles sur les plats, grand fleuron floral doré au centre, tranches dorées. Volume d'environ une centaine de feuillets, dont les 14 premiers sont occupés par des recettes de pâtisseries manuscrites au XIX^e siècle.
- * [CONFISERIE (Manuscrit)] « Manuscrit de Monsieur Benard Confiseur ». Fin 18^e-Début 19^e s. Volume petit in-folio relié en velin de réemploi. Constitué de 19 feuillets de recettes de crème de moka, pastilles à la menthe, gobelets de glace, etc. ; débutant à « Art(icle) 16 (Manque les premiers feuillets) à Art(icle) 139 (manque également les feuillets comportant les articles 74 à 96, et la moitié des feuillets comportant les articles 74 – 98 à 103), suivi d'un feuillet blanc, puis de 13 ff. : Sur le sucre (dont le sucre de bettraves) et les liqueurs (Rhum à 21 degrés, extraits d'absinthe). Après de nombreuses pages blanches, les 5 derniers feuillets sont consacrés à des remèdes.

335 [MANUSCRITS]. BOUILLEURS DE CRU, LIQUEURS. Ensemble 8 manuscrits des XVIII^e et XIX^e siècles.

150 / 200

- [Les bouilleurs de cru]. Méthode pour la fabrication du Rosolios d'Italie (du noyau de Salzbourg, de l'anisette de Bordeaux, du marasquin imitant le zara). S.l.n.d. (milieu XIX^e), 8 pp. in-folio. Joint transcription dactylographiée.
- Traité des liqueurs. S.l.n.d. (fin XVIII^e). 5 pages in-8. Transcription dactylographiée jointe.
- Des liqueurs. Le 6 aout 1825. Cahier in-8 de 28 pp. dont les recettes couvrent les 19 premières.
- Recette pour faire des liqueurs à la manière de celle qu'on fait à la Cote-St André. S.l.n.d. (XVIII^e), 2 pp. in-8. « Cette recette qui était jadis presque inconnu et dont on ne voulait pas communiquer le secret m'a été donnée par le Sr. Philippon de Preville grand amateur de liqueur ... »
- Recettes de liqueurs, XVIII^e. 8 pages in-8. Recueil incomplet. (Essence de Fenouillette, Genièvre, eau de Coriandre, de Celery, eau de Fleurs, Percicot, eau de Noyau, de Clairette, etc.
- Recette de sirop de groseille. (fin XIX^e). 1 page in-4.
- Manière de faire la Malvoisie. (fin XVIII^e / début XIX^e). 1 page in-4.

336 [MANUSCRITS]. LONGUEVILLE (M. de). « Copie d'une lettre que j'ai affranchie, que j'ai envoyé directement aux auteurs du Journal de Paris ... ». *Nantes, le 24 juin 1780.* **100 / 120**

Longue lettre autographe signée de Longueville, écrivain public, qui a quitté Paris (trop cher), son arrivée à Nantes, ou il est très bien reçu et a table ouverte chez les jeunes négociants, son voyage à pied (Paris-Orléans-Nantes), et « L'ode à l'océan, sur la guerre » qu'il vient de faire imprimer à ses frais.

Y sont joints deux billets priant Monsieur (Grimod) De La Reynière, avocat, de remettre le ballot des exemplaires de (son) *Ode* à la personne qui aura l'honneur de lui présenter (le) billet. 8 juillet 1780, 2 feuilles in-12.

337 MARRE (E.). La Race d'Aubrac et le Fromage de Laguiole. 2^e édition. Ouvrage illustré de 86 gravures. *Rodez, Carrère, 1904*. In-4, dos de chagrin blond à la bradel, plats de papier imitant le bois, couvertures conservées.
200 / 300

L'ouvrage est suivi de 8 ff. de publicités. Petit manque à la couverture d'origine.

Nous y joignons :

DES OMBIAUX (Maurice). Les fromages. Dijon, Budry, 1926. In-4, demi-chagrin rouge à bandes, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (note mss : Reliure de Janssens).

Beau frontispice en couleurs. Tirage à 400 exemplaires (n° 185).

LE CORDIER (Hélie). Le pont l'Évesque, poème précédé d'une notice par P. Le Verdier. Rouen, Leon Gy (pour Les Bibliophiles Normands), 1906. In-8, demi-chagrin bleu, dos à nerfs, première couverture conservée.

Réédition d'un poème du XVII^e siècle dont seuls quatre exemplaires sont connus. Tirage à petit nombre sur papier vergé.

[LUGEON (Maurice)]. Recette de la Fondue Vaudoise. Lausanne, Kohler, 1945. Plaquette in-8, percaline grise à la bradel, pièce de titre en long, couvertures conservées.

338 [MARTIN (Louis) et Remy BELLEAU]. L'Eschole de Salerne en vers burlesques ; et poema macaronicum de bello huguenotico. *Paris, Jean Henault, 1653*. In-4, vélin ivoire. (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Frontispice, [10] ff., [1] f. blanc, 74 pp., [1] f.

Deuxième édition strictement identique à la première de 1650, et le privilège porte la même date du 30 octobre 1649 pour l'achevé d'imprimer.

Suivant les traces macaroniques de Merlin Cocaie ou de Antoine de Arena, l'auteur s'est amusé à traiter à sa façon les préceptes de santé de l'École de Salerne.

Ex-libris Leon de Lyon/Jean-Paul Lacombe. (

733 Vte Vte Mars 2004).

Traces de mouillures et rousseurs, tache d'encre bleue marginale sur la gouttière pp. 32 à 52, gardes renouvelées.

Vicaire 334, Oberlé/Fastes pour la première édition.

339 [MASSIALOT (François)]. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, Ou l'on apprend à confire toute sortes de fruits. *Paris, Claude Prudhomme, 1731*. In-12, veau brun granité, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Nouvelle édition, corrigée et augmentée, de ce classique de la littérature gastronomique originellement paru en 1692.

Deux planches dépliantes hors texte représentent des tables chargées de victuailles.

Mors fendillés, coiffes et coins restaurés.

340 [MASSIALOT (François)]. Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois ou cuisinier moderne. *Paris, Claude Prudhomme, 1733-34*. 3 volumes in-12, basane fauve granitée, dos à nerfs ornés, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

[6] ff.-500 pp.-[12] ff. ; [1]f.-496 pp.-[15] ff.-[1] f. ; [2] ff.-374 pp.-[9] ff. ; 23 planches gravées.

Coiffes et coins rapés. Quelques rares rousseurs éparées.

Vicaire 575.

341 [MASSIALOT (François)]. Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois ou cuisinier moderne. *Paris, Claude Prudhomme, 1720*. 2 volumes in-12, basane fauve granitée, dos à nerfs ornés, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

[6] ff.-500 pp.-[12] ff. et [1]f.-496 pp.-[15] ff.-[1] f., 11 planches gravées.

Privilège pour Claude Prudhomme le 13 mai 1719. Collation identique à l'édition de 1728 citée par Vicaire.

Célèbre livre de cuisine, illustré de 23 planches montrant les tables dressées.
Déchirure sans manque planche 10. Coiffes et coins rapés.
Vicaire 575.

342 [MASSIALOT]. Le Confiturier royal, ou Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs et les Fruits. *Paris, Veuve Savoye, 1776*. In-12, veau fauve marbré, dos à nerfs orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).
150 / 200

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.
Coins frottés, petit accroc à la coiffe de tête.
Vicaire 455.

343 [MAZARINADES]. 100 / 120

. Le Pâtissier en colère sur les boulangers et les taverniers, en vers burlesques. Paris, Nicolas de la Vigne, 1649. Bradel cartonnage bleu, pièce de titre en long. (G. Gauché Rel. Paris). 8 pages. Mazarinade liée à l'alimentation. Ex-libris Rouvier de Vulgran (Raymond Oliver). Moreau, n°2738.

. Le court-bouillon de Mazarin, assaisonné par toutes les bonnes villes de France. (suivi de) Catechisme des courtisans de la Cour de Mazarin. Paris, Claude Morlot, 1649. Bradel demi-toile chagrinée havane, pièce de titre en long (reliure moderne).

344 [MEDECINE & ALIMENTATION]. 4 thèses de médecine *publiées à Montpellier, chez Jean Martel*, in-4, 4 volumes reliés à la bradel demi-toile beige chagrinée, pièces de titre en long de basane bordeaux. 150 / 200

. MAURE (Paul-Fortuné). Essai sur la santé des gens de lettres. 1819. 34-(1) pp.

. LAVILLE (Bernard). Essai sur l'attaque régulière de goutte. 24 pp.

. FORTANIER (Hyppolite). Quelques considérations sur la digestion chez l'homme. 1820. 32 pp.

. DARISTE (F. J.). Des moyens que fournit la médecine pour modifier le moral de l'homme. 1820, 55 pp.

345 [MENON]. 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*. In-12, veau fauve, dos à nerfs. 200 / 300

Edition originale rare de ce volume, continuation parue trois ans plutard du Nouveau traité de cuisine.

Conforme à la description de Vicaire. Exemplaire ne portant pas de tomaisson sur la page de titre. Complet de ses 4 planches dépliantes.

Dos et coins fortement restaurés.

Vicaire 589.

346 [MENON]. La cuisinière bourgeoise suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons.

Comprenant la manière de connoître, disséquer & servir toutes sortes de viandes. *Paris, Guillyn, 1752*. 2 volumes

in-12, veau fauve, dos à nerfs ornés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Coiffes et coins émoussés.

Vicaire 236.

347 MONSELET (Charles). Gastronomie. Récits de table. *Paris, Charpentier, 1874*. In-12, demi-marroquin bordeaux, dos lisse orné de filets dorés et à froid, couvertures conservées, non rogné (*reliure moderne*). 150 / 200
Edition originale. Un des 50 exemplaires sur papier de Hollande, seul grand papier (n° 4).

Charmant livre sur les joies de la table, rare et très recherchée. Exemplaire à toutes marges.

Exemplaire de l'auteur, ex-libris Bibliothèque Charles Monselet.

Vicaire 606, Bitting 329, Oberlé/Fastes 220).

On y joint : MONSELET (André). Charles Monselet. Sa vie, son œuvre. Paris, Testard, 1892. In-8, demi-chagrin havane à la bradel, dos lisse, tête dorée, couvertures conservées (reliure moderne).

Edition originale tirée à 650 exemplaires, celui-ci un des 600 sur vélin teinté (n° 369), orné de 71 illustrations.

348 MOREL (Robert, éd.). Ensemble de 10 volumes. **150 / 200**

Collection des Célébrations, 8 volumes, reliures de l'éditeur :

LELONG (Maurice). Célébration du fromage. 1961. – HELLENS (Franz). Célébration du pissenlit. 1963. – LELONG (Maurice), Célébration de l'andouille. 1964. – COURTINE (Robert J.). Célébration de l'asperge. 1965. (Exemplaire H.C.). – CLAUDE (Michel), Célébration du petit pois. 1966 (Edition originale) – GANACHAUD (Guy). Célébration de la sardine. 1970 (Réédition en bleu). 2 exemplaires. – LELONG (Maurice). Le pain, le vin & le fromage. 1972. (Nouvelle édition). –

Collection Le Livre, 2 volumes, reliures de l'éditeur : LIEUTAGHI (Pierre). Le livre des bonnes herbes. 1966. (sur la gouttière est dessinée une fleur). – LAGRIFFE (Louis). Le livre des épices, des condiments & des aromates. 1968. (Edition originale. Sur la gouttière est dessinée une plante de safran).

On y joint : VAUDOYER (Jean-Louis). Eloge de la gourmandise. Hachette, 1926. In-16 carré, broché. Ensemble 12 volumes.

349 NHA (Cô). La Cuisine de Cô Nha. Pour manger sain, pour manger bon, pour manger à bon marché. *Qui-Nhon, Imprimerie de Quinhon, 1944*. In-8, 140 pp. et 10 ff., broché, couverture imprimée. **100 / 120**

Imprimé sur papier de riz.

Marges des premiers feuillets et premier plat de couverture légèrement froissés.

Nous y joignons : LECOURT (H.). La Cuisine chinoise. [Pékin 1925]. Reprint 1968. Petit in-4 broché, couverture illustrée.

350 NICOLAS (Catalogues). 9 publications. **200 / 300**

- 1961. « Sous le signe des fruits de la terre de France » . 36 pp., 2 ff., couverture en couleurs et 11 peintures de Georges ROHNER reproduites en couleurs.

- 1965. Profondeurs Marines. 34 pp., 3 ff., Couverture et 8 aquarelles de CHAPELAIN-MIDY reproduites en couleurs.

- 1966. Gens du Voyage. 36 pp., 3 ff., Couverture et 10 peintures de GUIRAMAND reproduites en couleurs. Joint « Choix de vins ».

- 1969. « Le Paradis Terrestre ». 32 pp., 3 ff., couverture et 9 peintures de LORJOU reproduites en couleurs.

- 1970. « Les saisons ». 34 pp., 2 ff., couverture et 7 peintures de GHIGLION-GREEN reproduites en couleurs. (2 exemplaires).

- 1971. « Des Alpilles à la mer ». 34 pp., 2 ff., couverture et 5 peintures de SARTHOU reproduites en couleurs.

- 1972. DERAÏN (André). Le Génie du Vin. Paris, Nicolas, Grand in-4 broché, couverture illustrée en couleurs par Derain et 13 ill. couleurs. Edition à l'occasion du cent cinquantième de la fondation des établissements Nicolas 1822.

- 1973. Liste des Grands Vins. 34 pp., 2 ff., Couverture et 7 peintures de GUERRIER reproduites en couleurs.

- 1995. Carte Fines Bouteilles. Grand in-4, Couverture et 28 pp., 9 peintures de Fiora TREMBOWCZ. Tirage à 600 exemplaires signés par l'artiste.

Nous y joignons :

. ROUSSAU (Jacques). De Vigne en Chai, Dessins animés. Bordeaux, Delmas, 1942. In-4 broché.

. CROZE (Austin de). Comment boire nos bons vins de France. Illustrations de Bret-Koch. Paris, Félix Potin, 1934. In-4 cartonnage éditeur, jaquette.

. Un demi-siècle de Grands Millésimes. 4° exposition, 1960. Illustration de CARZOU. 6° exposition, 1962. Illustrations de TOUCHAGUES. 2 brochures in-4.

. MONTAGARD (André). Anis, esprit de joie et de santé. Illustrations de YERMEL et Henry COUVE. Marseille, Distilleries Ricard, 1954. In-4, cordelette jaune.

351 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 8 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger et 1 brochure. **100 / 120**

- Kiosque à journaux publicitaire pour Nicolas à la Madeleine. 27,5 x 22 cm.

- Allo... ici Nectar ! je recommande le Chevalier StGeorges. Illustration de Charles Genty. 32 x 23 cm.

- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée. 30 x 23 cm.
- Prix champagne Doyen. Rangées de vigne par Alfred Latour, 1935. 30 x 23 cm.
- Catastrophe. Elle m'a commandé un cocktail, Paul Iribé. 30 x 23 cm. (2 exemplaires).
- Prix courant champagne Doyen. Esquisse coupe de champagne sur fond doré avec des bulles. 30 x 23 cm.
- Doyen. Le champagne élégant. Vendangeuse dans les vignes. Format à l'italienne 23 x 30 cm.
- Curnonsky prince des gastronomes, ou es petites histoires de la grande cuisine. 1971. In-8 oblong broché.

352 [NICOLAS]. MONTORGUEIL (Georges) et Louis FOREST. Monseigneur le Vin. *Paris, Établissements Nicolas, 1924-1927*. 5 volumes in-8, brochés, couverture en feutrine marbrée 150 / 200
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).

Exemplaire avec les lettres d'accompagnement des t. 1, 2, 4 et 5.

Trace de mouillure en pied du premier volume.

353 [NICOLAS]. MONTORGUEIL (Georges) et Louis FOREST. Monseigneur le Vin. *Paris, Établissements Nicolas, 1924-1927*. 5 volumes in-8, demi-veau à coins, couvertures en feutrine marbrée conservées. (*Reliures de teintes différentes*). 200 / 300
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).

Un mors du cinquième volume accidenté, frottement sur les nerfs de ce même volume, dos passés pour les deux premiers volumes. Quelques rousseurs.

354 NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. *Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1933*. Petit in-4, demi-chagrin havane, dos à nerfs, tête dorée, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de cette histoire de la gastronomie suivie du récit de 24 déjeuners et dîners servis en 1876, autant "d'épreuves" décrites par un jury confirmé.

Dos passé.

355 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, plein chagrin ardoise, dos à nerfs, dentelle dorée intérieure, roulette dorée sur les coupes, tête dorée, couvertures conservées (*Fritz Gahr, Munchen*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers. Ex-dono manuscrit sur p. de garde. Dos passé, légers frottements sur les coiffes et les coins.

356 NIGNON (Édouard). Les Plaisirs de la Table. *Paris, chez l'auteur et Meynial, [1926]*. In-8 carré, relié pleine toile moutarde, pièce de titre basane havane, première couverture conservée. 100 / 120
Édition originale, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers.

Envoi autographe signé de l'auteur.

357 NIGNON (Édouard). 3 volumes petit in-4, brochés. 200 / 300

. Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1933.

Édition originale de cette histoire de la gastronomie suivie du récit de 24 déjeuners et dîners servis en 1876, autant "d'épreuves" décrites par un jury confirmé.

. 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].

Édition originale, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers.

. 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.

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

358 NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. *Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1933*. Petit in-4, demi-maroquin rouge, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (*Reliure moderne*). 200 / 300

Édition originale de cette histoire de la gastronomie suivie du récit de 24 déjeuners et dîners servis en 1876, autant "d'épreuves" décrites par un jury confirmé.

Ex-dono sur un des premiers feuillets de garde.

359 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*. Petit in-4, demi-maroquin rouge à bandes, dos à nerfs, couvertures et gardes conservés (*reliure moderne*). 200 / 300

Seconde édition, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers. Justification de tirage. Bel exemplaire.

360 OLIVER (Raymond). Ensemble 4 ouvrages. 150 / 200

. Cuisine insolite. Paris, Edilux, 1969. In-4, reliure de reps noir, premier plat orné d'un large décor frappé en blanc et de peluche grise. (Reliure de l'éditeur).

Édition originale, 22 recettes humoristiques très bien présentées et illustrées de spirituels dessins de Mose. Complet du menu et de la facture. 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.

. Les 5 sens. Ornaments gravés sur cuivre par R. Gautier-Constant. Paris, chez l'artiste, 1959. In-4, en feuilles. Édition originale tirée à 115 exemplaires. Celui-ci un des quelques exemplaires hors commerce marqué « H.C. ».

. La cuisine. Sa technique, ses secrets. Paris, Bordas, 1965. Fort volume petit in-4, reliure toile éditeur.

. La bouillabaisse. Paris, Tiranty, 1960. Coffret 28 x 28 cm. contenant un fascicule de 22 ff., un disque 33 tours et 18 diapositives de Charles Dosdat. (Mque le fascicule de 22 pp. et 22 diapositives).

361 OLIVER (Raymond). Recettes pour un ami. *Paris, Galerie Giraudoux, 1964*. In-4, toile écrue illustrée, emboîtement à dos orange, 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 Jean Cocteau.

Bel envoi autographe de Raymond Oliver à Didier Duvieux.

Nous y joignons le volume de présentation contenant des extraits du livre, relié en toile écrue illustrée.

362 PARMENTIER (A.) & DEYEUX (N.). Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait, considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale. *Strasbourg, Levrault & Paris, Barrois, An 7 [1799]*. In-8, veau fauve, dos lisse orné, double filet doré d'encadrement sur les plats. *(Reliure de l'époque)*. 150 / 200

Coiffes et coins restaurés. Rousseurs. Maggs 319.

On y joint : PARMENTIER (Antoine Augustin). Code pharmaceutique à l'usage des hospices civils, des secours à domicile et des infirmeries des maisons d'arrêt ; publié par ordre du ministre de l'Intérieur. Paris, Méquignon l'aîné, 1811. In-8, demi basane havane à petits coins e vélin, dos lisse orné de fleurons et de croisillons dorés, avec pièce de titre noire (reliure de l'époque).

Quatrième édition revue, corrigée et augmentée de ce code.

Coin de la page de titre déchirée. Le morceau est conservé.

363 PASTEUR (Louis). Etudes sur la biere, ses maladies, causes qui les provoquent, procede pour les rendre inalterable, avec une theorie nouvelle de la fermentation. *Paris, Gauthiers-Villars, 1876*. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs orné. 200 / 300

Edition originale. Elle est illustrée de 85 figures dans le texte et 12 planches gravées hors-texte. "Pasteur resumes his studies on fermentation in 1876, and in this book takes into account the developments in this field since his previous publications on the subject. He described a new and perfected methode of preparing pure yeast and acknowledged that a limited quantity of oxygen was important for brewing." Garrison-Morton 2485. Ex-libris J.A. Pabst. Quelques rousseurs sur les premiers feuillets. Petits frottements.

On y joint : PASTEUR (Louis). Etudes sur le vin et ses maladies MALADIES, causes qui les provoquent et procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir. Paris, Savy, 1873. In-8, demi-chagrin brun, dos à ners orné (reliure de l'époque).

Seconde édition très augmentée, ornée de 32 planches imprimées en couleurs et de 25 gravures dans le texte.

364 PAULET (Jean-Jacques). Traité des champignons. *Paris, Imprimerie nationale exécutive du Louvre, 1793*. 2 volumes in-4, demi-veau rouge, dos lisses ornés e filets dorés *(reliure du XIXe siècle)*. 200 / 300

Faux-titre, titre, xxxvi-629 pp. – Faux-titre, titre, prospectus de 1808 (titre et 88 pp.), viii-476 pp., (1) f. d'additions.

Deuxième édition, en partie originale, de cet important traité de mycologie (le tome I avait d'abord paru en 1790).

Médecin et botaniste, Paulet (1740-1826) aborde l'histoire des découvertes et des travaux sur ces plantes, et donne la description, les qualités, les effets et les usages des champignons et des truffes, agarics, etc.

Le tome II contient le prospectus présentant une nouvelle édition de ce traité en 1808.

Texte seul. Manquent les 6 feuillets d'index. L'atlas in-folio, contenant 217 planches en couleurs, paraîtra en livraisons, entre 1808 et 1835.

Cachets ex-libris Emile Taillebois.

Quelques rousseurs ou feuillets brunis.

Vicaire, 666 - MykoLibri, 1555.

365 [PERIGORD (Cuisine du)]. 4 volumes et une brochure. 150 / 200

GUINAUDEAU-FRANC (Zette). Les secrets des fermes en Périgord Noir. Paris, SERG, 1978. In-4, toile décorée de l'éditeur, étui. – ROCAL (G.) et BALARD (P.). Science de gueule en Périgord. Périgueux, Fanlac, 1971. Grand in-8, toile décorée de l'éditeur. Illustrations de Maurice Albe. –DUMONTEIL (Fulbert). La France gourmande. Chroniques, balades, anecdotes et menus célèbres. Paris, Librairie Universelle, 1906. In-12 broché. Portrait de l'auteur. (Exemplaire manié). Fulbert Dumonteil était originaire de Vergt en Perigord. – SAINT-GERMAIN (Jacques). Le Foie Gras, Suivi de l'art de le servir et de l'appareiller. Paris, Compagnie des Bibliophiles Gastronomes, 1985. In-4, demi-veau rouge, dos à nerfs, première couverture conservée. (Tiessen). –

Rotisserie Périgourdine Rouzier frères. Journées régionales des Frères Rouzier. Ca 1933) brochure in-12 de 36 pp.

366 PICON (Guillaume). Versailles. La Révolution gastronomique [version française]. *Paris, Éditions Dilecta, 2023*. In-4 relié pleine toile noire de 400 pp. + 5 tirés à part, sous coffret. 200 / 300

Tirage à 900 exemplaires, celui-ci un des 400 en français (n°5). Les 5 tirés à part reproduisent des gravures, une pour chaque siècle analysé dans le corps de l'ouvrage, le dernier tiré à part figurant une œuvre de l'artiste contemporain Philippe Cognée.

Cette publication, sous la plume de l'historien Guillaume Picon est réalisée grâce à la précieuse collection de menus historiques de Jean-Maurice Sacré et la collaboration du secrétaire perpétuel de l'Académie des gastronomes, Nicolas Kenedi.

367 [POISSONS]. Ensemble 4 volumes. 100 / 120

CAILLAT (Apollon). 150 manières d'accommoder les sardines. Luzarches, éd. Daniel Morcrette, 1980. In-8, reliure éditeur percaline bleue ornée d'un décor argenté, tranches argentées. Fac-similé de l'édition originale de 1898 extrêmement rare, tiré à petit nombre.

DEHERRYPON (Martial). La boutique de la marchande de poissons. Paris, Hachette, 1867. In-12, toile bleue moderne. (rousseurs éparses).

MUREAUX (Jean de). La cuisine au poisson. Paris, Editions Cep, 1946. Petit in-8, cartonnage illustré par J. Hémard de l'éditeur. Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages. Paris, Blondel La Rougerie, 1927. In-8 broché. (dos renforcé à l'adhésif).

368 [POISSONS]. Ensemble 5 volumes. 100 / 120

BOUZY (Michel). Les Poissons, coquillages, crustacés et leur préparation culinaire. Paris, chez l'auteur, 1929. In-8, broché, couverture illustrée. Edition originale ornée de 5 planches hors texte. L'un des meilleurs ouvrages sur le sujet publié par Michel Bouzy, chef de cuisine chez Prunier.

RANSON (G.). La vie des huitres. Paris, Gallimard, 1943. In-8 broché. (mouillure claire angulaire).

MUREAUX (Jean de). La cuisine au poisson. Paris, Editions Cep, 1946. Petit in-8, cartonnage illustré par J. Hémard de l'éditeur. (un cahier jauni).

Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages. Paris, Blondel La Rougerie, 1927. In-8 broché. (dos abimé).

BREVIAIRE des huitres. Zurich, CEM, 1979. Petit in-8, cartonnage éditeur. Ex-dono autographe à C. Ignace.

369 RECETTES ORIGINALES (Collection). *Paris, Robert Laffont, 23 volumes in-8, cartonnages illustrés de l'éditeur.*

Collection comprenant : BARDET. Recettes pour Sophie, 1988. E.A.S. de l'auteur. – BILLOUX. Recettes pour Alexis 1990. – Georges BLANC. Ma cuisine des saisons, 12984. E.A.S. de l'auteur. – Alain CHAPEL. La Cuisine c'est beaucoup plus que des recettes, 1980. – Patrice DARD. La cuisine de plein air, 1984. E.A.S. de l'auteur. – Michel GUERARD. La cuisine gourmande, 1977. – Michel GUERARD. La cuisine minceur, 1981. – Michel GUERARD et Alain COURMONT. Minceur exquise, 1989. – Pierre GAGNAIRE. La cuisine immédiate, 1988. E.A.S. de l'auteur. – GIRARDET. La cuisine spontanée, 1982. E.A.S. de l'auteur et de Catherine Michel – Jacques LE DIVELLEC et Céline VENCE. La cuisine de la mer, 1984. – Michel et Jean-Michel LORAIN. La Cuisine, une passion de père en fils, 1987. E.A.S. des auteurs. – Gualtiero MARCHESI. La cuisine italienne réinventée, 1984. – Jacques MAXIMIN. Couleurs, parfums et saveurs de ma cuisine, 1984. E.A.S. de l'auteur. – Marc MENEAU. La cuisine en fête, 1986. E.A.S. de l'auteur. – Joël ROBUCHON. Ma cuisine pour vous, 1986. E.A.S. de l'auteur et de Catherine Michel. – Alain SENDERENS. La grande cuisine à petits prix, 1984. E.A.S. de l'auteur. – Pierre et Michel TROISGROS. Les petits plats des Troisgros, 1985. E.A.S. des auteurs. – Idem, Second exemplaire non dédié. – Roger VERGE. Ma cuisine du soleil, 1978. – Eckart WITZIGMANN. La nouvelle cuisine allemande et autrichienne, 1984. E.A.S. de l'auteur. – Pierre WYNANTS. « Comme chez soi », 1985. E.A.S. de l'auteur. – Relais Gourmands, avec la collaboration de Martine JOLLY, 1985. Les exemplaires dédiés le sont à Henri VIART.

Robert Laffont propose en 1976 une collection « Les recettes originales de », dirigée par le critique gastronomique Claude Lebey, qui accueille une vingtaine de chefs différents : Michel Guérard, Pierre et Jean Troisgros, Roger Vergé, Alain Chapel, etc. Même si les recettes sont compliquées, difficile, voire impossibles à réaliser par le néophyte, elles distillent du rêve, sont source d'inspiration pour le lecteur/la lectrice et c'est bien là la mission essentielle qui leur est assignée.

370 [RÉIMPRESSIONS MORCRETTE]. Ensemble de 6 volumes. 200 / 300

. SPORLEIN, Marguerite. La Cuisinière du Haut-Rhin à l'usage des ménagères et des jeunes personnes qui désirent acquérir les connaissances indispensables à une Maîtresse de maison. (Mulhouse, 1842). 1981. 2 tomes en 1 vol., reliure d'édition chagrin paille ornée de motifs polychromes et dorés, premier plat décoré d'une vignette collée et colorisée, tranches dorées. 7 planches dépliantes. Tirage à 350 exemplaires (n°5).

. CROZE (Austin de). Les Plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises. (Paris, 1928). 1977. reliure d'édition chagrin fauve orné d'un décor à froid, tête dorée.

. MERIGOT. Éloge de la pomme de terre et de Madame Merigot. IX pp. sur papier teinté bleu [suivi de] La cuisinière républicaine qui enseigne la manière simple d'accommoder les Pommes de terre ; avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver. Paris, Mérimot, l'An III. 42pp. [suivi de] De quelques façons antérieures d'accommoder les " truffes ". 18 pp. sur papier teinté rouge. 1976. Réunion de 3 textes dont un en fac-similé. In-16, basane fauve marbrée, dos lisse, étiquette de titre noir en long, titre entouré d'une couronne de lauriers surmontée d'un bonnet phrygien doré sur le premier plat doré.

. GOLOUB (Hélène). 100 recettes de cuisine Russe. S.l., 1924. In-8, bradel, percaline verte, pièce grenat, couverture conservée (36 p.).

. JOBARD. Essais sur la moutarde de Dijon. (1854), 1978. In-12, 32 pp., basane fauve, dos lisse décor à froid d'un plan de moutarde sur les plats, couvertures conservées.

. MORATEUR. Le bréviaire de la cuisine, présenté pour le restaurant Morateur de Lyon. Genève 1931. Petit in-12 carré, bradel de percaline orange, pièce verte, couverture illustrée. (45 pp.).

371 REVAL (Gabrielle) et Maria CROCIC. Les recettes des belles perdrix. *Paris, Albin Michel, 1930*, In-12, broché. **80 / 100**

Dos recollé.

On y joint : HERON DE VILLEFOSSE. Aux beles de Paris. Avec huit eaux-fortes. Paris, Union Bibliophile de France, 1948. In-12 broché. – GAYELORD HAUSER (Bengamin). Mangez pour être belles. Paris, Fayard, 1937. In-12 broché. – Le Livre de Cuisine des Petites Filles. Paris, Paul Duval, 1932. Petit in-8, broché. (dos passé). – A.B. De PERIGORD. Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison. Paris, Garnier, (1922). In-12 broché, couverture illustrée. Ensemble 5 volumes.

372 REVUES ET CATALOGUES. **100 / 120**

LENOTRE. Catalogues Cadeaux Gourmands, Plats de fêtes, Matières à s'évader, Fin d'année, Carte des Cocktails, etc.. 1992 à 2025, 57 catalogues.

OPINIONS GOURMANDES. Revue de presse gastronomique. Rédacteur Henry Viard. N° 0 (Juillet 1977) à 35 (Février/Mars 1981). Manque les n° 2 et 4. 34 fascicules in-4 sous pochettes dans un classeur.

POT AU FEU. 24 numéros entre 1897 et 1907, sous pochettes dans un classeur.

BON MARCHE, HEDIARD, etc. 35 catalogues Fêtes de Noël et de fin d'année.

DALLOYAU 29 catalogues. FAUCHON 21 catalogues. 50 catalogues Fêtes de fin d'année, cadeaux, boutiques, repas.

REVUE DES VINS DE FRANCE. Du n°241 (Novembre/Décembre 1972) au N° 283 (Mai/Juin 1981).

373 ROQUES (Joseph). Nouveau traité des plantes usuelles, spécialement appliqué à la médecine domestique, et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade. *Paris, P. Dufart / Saint-Petersbourg, J.-F. Häuer, 1837-1838*. 4 volumes in-8, demi-chagrin vert, dos à nerfs ornés. **200 / 300**

Edition originale. Ce livre n'est pas uniquement un ouvrage de sciences naturelles, c'est aussi et surtout un livre de « science de gueule ». Son auteur, Joseph Roques était un ami et souvent le convive de Grimod De La Reynière et du Marquis de Cussy. (Desnoiresterres pp 279-286). Il renferme des anecdotes comme celle sur les « haricots blancs à l'huile, régal de l'Empereur Napoléon » et de très nombreuses recettes de cuisine parmi lesquelles les Tomates farcies à la Grimod, la Soupe aux choux et au fromage, la Soupe à l'oignon à la Cussy. La dernière partie est consacrée aux champignons, dont un chapitre sur les truffes. Rousseurs.

374 SAINT-GEORGES (André de). Éloge de la table. *Paris, Confrérie des chevaliers du Tastevin, 1947*.

In-4, en feuilles, couverture, non rogné, chemise et étui de l'éditeur. **100 / 120**

Édition originale, conçue et illustrée par Hervé Baille, qui l'a ornée de 47 compositions en couleurs, 18 hors-texte en noir et 6 eaux-fortes inédites.

Tirage à 500 exemplaires, celui-ci un des 400 sur pur chiffon (n°416).

375 SAINT-GEORGES (André). Éloge de la table. *Paris, Édité pour la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 1947*. In-4, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, couvertures conservées. 150 / 200

Édition originale éditée spécialement pour la confrérie des Chevaliers du Tastevin. Tirage à 500 exemplaires, celui-ci sur vélin pur fil non numéroté. Vignette en couleurs sur la page de titre, 65 cuivres originaux, dont 18 hors texte en noir et couleurs de Hervé BAILLE, préface de CURNONSKY.

376 SAVONAROLE (Giovanni Michel) et Bartolomeo BOLDO. Libro della Natura et Virtù dell e Cose, che nutriscono, & dell e Cose non naturali , con alc une Osservazioni per conservar la Sanita. *Venezia, Domenico & G.B.Guerra, 1576*. In-4, vélin ivoire (*Reliure pastiche*). 200 / 300

8 ff. lim., 299 pp. (Le 4° f. lim. est relié par erreur après le titre).

M. Savonarole publia en 1508 son fameux traité de diététique qui eut un succès durable. Cette dernière édition vénitienne éditée et complétée par le médecin de Brescia, Bartolomeo Boldo illustre, en vingt-six chapitres, la nature et les propriétés des aliments, avec des références à Galen et à Avicenne et des observations sur les usages alimentaires répandues à Padoue et à Ferrare.

Un f. mal relié (4° f. lim.), mouillures, travail de vers ff. 39 à 55, quelques soulignements de mots au crayon rose, cachet ex-libris en pied de titre. Ex-libris manuscrit ancien sur le dernier f. de garde.

Vicaire 770-771.

377 SCRIBE (Eugène). Le Gastronomes sans argent. Vaudeville en un acte par MM. Scribe et Brulay, représenté sur le théâtre du Gymnase dramatique, le 10 mars 1821. *Bruxelles, Ode et Wodon, 1828*. In-16 d'un frontispice et 42 pp., cartonnage bordeaux, titre doré sur le dos (*Reliure moderne*). 80 / 100

Troisième édition de ce petit volume qui connu beaucoup de succès.

De la bibliothèque Jean-Paul Lacombe (2004, n°850), avec ex-libris.

Petites traces claires de salissures sur le titre.

Vicaire, 780 (*ne cite pas cette édition*).

378 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, Madame Huzard, An XII-An XIV (1804-1805)*. 2 volumes in-4, demi-basane à coins, dos lisses ornés de filets et palettes dorées, tranches marbrées. (*reliure du XIX° s.*). 200 / 300

excii- 672 pp. et xlv- 948 pp., planches h.t.

Nouvelle édition de ce remarquable traité d'Olivier de Serres (1539-1619) précurseur de l'agronomie moderne. 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.

Il est illustré d'un portrait en frontispice au T.1, un frontispice au T.2 et de 17 planches hors-texte.

Ex-libris Bibliotheca J.F.X. Lunaret

Annotations manuscrites T.1, p. 639 – mouillure angulaire tome 2 – Départ d'un mors fendillé.

379 [TRUFFES] Ensemble de 6 volumes. 100 / 120

. MOYNIER. De la truffe. Traité complet de ce tubercule. Préface de Robert Courtine. Marseille, Laffitte Reprint, 1979. In-8 reliure éditeur. – CHATIN (A.). La truffe. Avec 15 planches en couleurs. Genève, Slatkine, 1984. In-8, reliure éditeur, jaquette. (Reprint Edit. 1892).

. PAGNOL (J.). La Truffe. Préface de Sylvain Floirat. Aubanel, 1973. In-4 broché.

. BONTEMPELLI (G.). La Truffe et les mystères du Diamant noir. Aix-en-Provence, Edisud, 1988. In-4, reliure éditeur, jaquette.

- . PEBEYRE (P.J. et J.). Le grand livre de la truffe. Toulouse, Briand et Laffond, 1987. Petit in-4, cartonnage éditeur.
. JULLIAN (P.). La Truffe du Ventoux. Carpentras, Edit. du Mont-Ventoux, 1941. Petit in-8, toile grise, couvertures conservées.

380 [VIGNERONS]. Ensemble 2 volumes et 3 brochures. 150 / 200

[PLAIGNE (Chevalier de)]. Le Parfait vigneron, ou l'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins, contenant la meilleure manière de les préparer, de prévenir et de remédier aux altérations auxquelles ils sont sujets et de reconnaître ceux qui sont frelatés. Paris, Servierre, an XI – 1803. In-12, broché. Rousseurs.

. LOIZELIER Le Nouveau parfait vigneron ou l'art de cultiver la vigne, de faire et soigner les vins, le vinaigre et la bière. Paris, Lebigre, 1836, orné de 2 planches dont 1 dépliant, (Suivi de) LOIZELIER. Le nouveau parfait jardinier. Paris, Lebigre, 1836, orné de 2 planches sur un feuillet dépliant. Les deux ouvrages en un volume in-12, demi-basane brune, dos lisse. Rousseurs.

. [ANONYME]. Mémoire sur la plantation des vignes. Montpellier, Picot, 1786. In-12, 21 pp., suivies d'un dépliant « Avis pour la plantation des vignes ».

. COINTERAUX. Le Joyeux Vigneron à ses vendanges et à sa production de sucre de raisin. Paris, Mlle Cointereaux, Aout 1810. Plaquette in-8 de 38 pp., broché, couverture imprimée. 2 planches dépliantes, et, L'agriculture, l'architecture rurale. Souscription à douze conférences. 4 pp. in-4 repliées.

. Supplément du Pressoir portatif ... Grenoble, Faure, 1773. In-12 de 63 pp., cartonnage moderne.

381 VILMORIN-ANDRIEUX. Les meilleurs blés. Description et culture des principales variétés de froments d'hiver et de printemps. *Paris, Vilmorin-Andrieux et Cie, sd [c. 1880].* In-folio, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné (*reliure de l'époque*). 200 / 300

Ouvrage illustré de 66 planches lithographiées en couleurs par Eugène Graff.

"Ouvrage rare et recherché. Monographie fort complète sur les variétés de blés : à grain nu, à grain vêtu, tendre sans barbe, d'automne, de printemps, poulards, dures, épeautres, amidonniers ... On doit à la famille Vilmorin les premières variétés de céréales produites par hybridation." Oberlé 831.

Petits frottements sur la reliure.

382 [VIN]. Ensemble 2 volumes. 100 / 120

CHAUVET (M.). La Route du Vin. Paris, Les Éditions des Arceaux, 1950, in-4, broché. Frontispice de Dubout, carte repliée en couleurs et nombreuses illustrations de Suzanne Balivet. Tirage numéroté sur Vélin pur fil blanc de Rives.

PONCHON (Raoul). La Muse gaillarde. Illustrations de Dignimont. Paris, Éditions Rieder, 1939. In-8 broché. Exemplaire numéroté sur vélin. Compositions en couleurs dans le texte et hors-texte de Dignimont et frontispice de Raoul Serres.

383 [VINS & ALCOOLS] Ensemble 5 volumes. 100 / 120

. BIANQUIS (Isabelle). L'Alsace, de l'Homme au Vin. Edit. Gérard Klop, 1988. In-folio, reliure éditeur, coffret. Tirage numéroté.

. BERTALL. La Vignes (Paris 1878). Luxembourg, Vinvest, 1989. In-4 plein maroquin brun, dos orné, plats décorés à froid, tranches dorées, coffret. Tirage à 500 exemplaires numérotés.

. REMON (Jean-Pierre). Mers et merveilles. Editions Cépéc 1983. In-folio en feuilles, couverture rigide, chemise et étui.

LENOIR (Jean). Le nez du Cointreau. 1991. Coffret de 12 aromes, livret joint. 2 exemplaires. Quelques flacons vides (3 dans l'un, 5 dans l'autre).

384 [VIRET (Pierre)]. Satyres chrestienes de la cuisine papale. Imprimé par Conrad Badius, 1560. *Genève, J.-G. Fick pour G. Revilliod, 1857.* In-8, demi-maroquin rouge avec coins, filets dorés, dos à nerfs, tête dorée (*AD Bertrand*). 150 / 200

385 [VITICULTURE]. Ensemble de 4 volumes reliés. 100 / 120

. VIALA (Pierre). Les Maladies de la Vigne. Troisième édition entièrement refondue. Montpellier, Camille Coulet & Paris, Georges Masson, 1893. Grand in-8, toile bordeaux, pièce de titre basane noire, couvertures conservées (reliure moderne). Troisième édition "la meilleure et la plus complète des éditions de ce livre important" selon Oberlé, 204. Elle est illustrée de 20 planches en chromolithographie et de 290 figures dans le texte.

Envoi autographe signé de l'auteur.

Brunissures causées par les décharges au verso des planches.

. VIALA (Pierre). Les Hybrides-Bouschet. Essai d'une monographie des vignes à jus rouge. 1886. In-8, cartonnage bradel moderne.

. FABRE (Esprit) et DUNAL (Félix). Observations sur les maladies régnantes de la vigne, mises au jour par Félix Dunal. Montpellier, Grolier, 1853. In-4, 48 pp. et 6 planches dépliantes en couleurs, demi-toile grise, pièce de titre en long de basane bordeaux.

Petit cachet sur la p. de titre, feuillets froissés.

. MILLARDET (A.). Pourridié et phylloxera. Etude comparative. Avec 4 planches. Paris et Bordeaux, 1882. – (Suivi de) MILLARDET (A.). Essai sur le mildiou. Communication. Paris et Bordeaux, 1882. 2 brochures reliées en un volume in-8 demi-basane brune, dos à nerfs orné.