

# LIVRES

## GASTRONOMIE - VINS

### ARTS DE LA TABLE

Catalogue à Prix marqués.

# Paris Cookbook Festival

## Le CentQuatre

7, rue Curial  
75019 Paris

**12-15 Février 2010**

**Stand CS 11**

## Henri-Pierre Millescamps

Expert près la Cour d'Appel de Bordeaux  
Livres anciens et modernes

7, rue Saint-Front  
24000 Périgueux  
France

05 53 09 53 25

[millescamps.books@wanadoo.fr](mailto:millescamps.books@wanadoo.fr)  
[www.gourmand-millescamps.com](http://www.gourmand-millescamps.com)

**1. ADRIA - SOLER (Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià). *El Bulli. (version française). 1998-2002.*** Madrid, 2003; in-4, 496 pp., illustrations, dépliant et CD Rom, reliure éditeur, présenté dans un coffret, accompagné d'un guide du livre dépliant de 22 pages ainsi que d'un CD-Rom interactif. 144 €

*Cet ouvrage en trois volumes fête les 20 ans d'un travail d'équipe. En Août 1983, Ferran Adria a commencé à travailler avec Juli Soler, le Directeur du restaurant El Bulli à depuis 1981. Albert Adria les a rejoints en 1985. Les livres retracent étape par étape le travail de 20 ans de travail en cuisine. Le développement, les clés et les résultats de la création de Ferran Adria au cours des années y sont expliqués. C'est le premier livre de El Bulli traduit en plusieurs langues. C'est aussi la première fois qu'un chef expose la ou les sources d'inspiration de sa recherche, les influences sur sa création, les raisons de son choix de techniques et son sentiment sur les résultats. Le CD-Rom fourni avec le livre contient toutes les recettes, numérotées et classées. Tous les plats ont été photographiés pour le livre. Images du livre... .Contenu du Livre.*

**2. ADRIA - SOLER (Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià). *El Bulli, II: 1994-1997 (Version Française).*** Barcelona. in-4, 416 pp., illustrations, reliure éditeur, sous coffret. 140 €

*Second volume de la collection du "The Best Restaurant in the World". Exemplaire neuf de ce livre luxueux et de grande qualité.*

**3. ADRIA - SOLER (Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià). *El Bulli Volume 4: 2003-2004. (Version française).*** Barcelona, 2006; 2 volumes in-4, 330 et 330 pp. abondamment illustrées, dépliant cartonné "Evolution de l'analyse évolutive", 1 CDRom, reliures éditeur, jaquettes, coffret. 160 €

*Exemplaire neuf du 4<sup>e</sup> volume de cette prestigieuse série, avec son CDRom.*

**4. *Almanach des Gourmands . Paris, Fayard, 1929;*** in-8, 373 pp., nombr. illustrations, reliés demi-veau havane à coins, dos à nerfs, couvertures illustrées en couleurs conservées. 100 €

*Première année de cet excellent almanach populaire contenant des centaines de textes gastronomiques d'écrivains connus et de nombreuses recettes. Nombreuses illustrations humoristiques*

**5. *Almanach des Gourmands . 1930. Paris, Fayard, 1930;*** 2 volumes in-8, 375 pp., nombr. illustrations, reliés demi-veau havane à coins, dos à nerfs, couvertures illustrées en couleurs conservées. 100 €

*Seconde année de cet excellent almanach populaire contenant des centaines de textes gastronomiques d'écrivains connus et de nombreuses recettes. Nombreuses illustrations humoristiques*

**6. APICIUS. *The Roman cookery book, a critical translation of The Art of cooking... by Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum, with drawings by Katerina Wilczynski.*** London, Harrap, 1974; petit in-8, 240 pp., illustrations dans le texte et 4 planches hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 30 €

*Apicii, Artis magiricae, libri X. Translation of: De re coquinaria. Bibliography (in Introd. ): p. 36-38. Original cloth binding in dust jacket.*

**7. *Art de bien traiter divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux et fort galant, utile à toutes personnes et conditions.*** Paris, 1674, (Réédition Morcrette, 1978); in-12, 2 ff., 413 pp., 1 f., relié plein mouton bleu-nuit à grain de maroquin, dos à nerfs orné, plats décorés des armes de Louis XIV, tranches dorées. (Exemplaire neuf). 130 €

*Premier ouvrage français qui considère la "gastronomie" dans son ensemble, décrivant une cuisine raisonnée, avec 250 recettes remarquables. Parmi les livres anciens de cuisine, c'est celui qui est le plus agréable à lire, un des plus intéressants et certainement le mieux écrit par "L.S.R." qui pour certains seraient un cuisinier nommé Robert, et pour Vicaire un officier de bouche nommé Roland. Tirage à 250 exemplaires numérotés.*

**8. ARZEL & AUPIAIS. *Le Monselet gourmand. Recettes.*** Marseille, Jeanne Laffitte, 1988; in-8, 287 pp., illustrations, broché. 20 €

**9. AUDEBERT (Octave). *Défense rationnelle et pratique des Vignes contre le Mildew et les Rots.*** Bordeaux, Feret, 1911; grand in-8, 35 pp., broché. (couverture insolée). 10 €

**10. BAGLIONI ("Pin" of the Monseigneur Restaurant). *150 Hors d'Oeuvre Recipes.*** London, Herbert Jenkins Limited, 1939; petit in-12, 110 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €

*Second edition.*

- 11. BARBET (E.). *La Vinerie*.** Paris, Typographie Davy, 1907; in-8, 91 pp., 1 illustration dans le texte, broché. 40 €  
*Edition originale.*
- 12. BEARN (Pierre). *Grimod de La Reynière 2<sup>e</sup> édition*.** Paris, NRF, 1930; in-12, portrait, 214 pp., broché. (petits manques de papier à la page de titre sans atteinte au texte). 12 €  
*Biographie du célèbre premier journaliste et critique gastronomique.*
- 13. BEAUVILLIERS (A.). *L'Art du Cuisinier*.** Paris, Pillet, 1816; 2 volumes in-8, faux-titre, titre orné d'une vignette, (v)-xx, 388 pp. et 3 planches dépliantes, faux-titre, titre orné d'une vignette, 376 pp., 1 f., 38 pp., 6 planches dépliantes, basane marbrée de l'époque, dentelle dorée d'encadrement sur les plats, dos lisse ornés d'un décor doré, pièces de titre et de tomainson vert-lierre, tranches marbrée. (coins émoussés). 1.400 €  
*Seconde édition du plus fameux des recueils de recettes du siècle, avant Carême. Ancien cuisinier des Princes, Beauvilliers fut le premier grand restaurateur parisien. 1192 recettes situent très bien ce qui faisait les délices de l'Empire et ce que le classicisme va abolir pour plus d'un siècle. Cette seconde édition diffère de la première par les faux-titre, la surcharge 1816 sur la date 1814 et, le supplément renfermant un traité sur les vinaigres, conserves,...*
- 14. BEETON (Mrs). *Mrs Beeton's sixpenny cookery. Recipes for everyday dishes. Illustrated with 17 full-page plates*.** London, Ward, Lock & Co, 1910; in-8, 152 pp., 17 planches en couleurs, broché, couverture illustrée. 20 €
- 15. BELLAHSEN / DELMORAL / ROUCHE ( sous la direction de). *Délices de France. Tome III. Poissons & Crustacés*.** Paris, Editions Consulaires, 1989; in-4, 261 pp., nombreuses illustrations, reliure éditeur ton ivoire avec premier plat et dos décorés . 35 €
- 16. BILLIARD (Raymond). *La vigne dans l'antiquité. Introduction par M. P. Viala*.** Lyon, Lardanchet, 1913; grand in-8, VIII-560 pp., broché, couverture rigide rempliée, imprimée et illustrée en couleurs. 620 €  
*Edition originale au tirage limité à 1010 exemplaires. L'un des 100 sur papier couché fort (tirage de tête après 10 Japon). L'ouvrage comporte 137 illustrations dans le texte et 16 gravures hors texte. Livre peu courant, couronné par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres (Prix Bordin 1914), et par la Société Nationale d'Agriculture et la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. Pierre Viala, le célèbre ampélographe, considère dans sa préface que le mérite essentiel de cette œuvre fondamentale, qui reste encore aujourd'hui l'ouvrage de base sur la question, vient de ce que " M. R. Billiard a étudié la vigne dans l'antiquité en historien et en érudit, mais aussi en viticulteur ; ses analyses sont non seulement le résultat des connaissances de l'historien et de l'archéologue, mais aussi du technicien viticole et de l'économiste, propriétaire et viticulteur dans l'important vignoble du Beaujolais. En cela, son travail se distingue des œuvres de pure spéculation historique et philosophique qui forment la caractéristique essentielle des travaux du même genre " (Préface page VI).*
- 17. BOULESTIN & HILL. *Herbs, Salads and Seasonings, by X. Marcel Boulestin and Jason Hill, with illustrations by Cedric Morris*.** London, Heinemann, 1930; in-8, 72 pp., planches hors-texte, reliure percaline verte, jaquette. (jaquette fanée). 30 €  
*First English edition. 16 plates by Cedric Morris.*
- 18. BOUZY (Michel). *Les Poissons, crustacés, coquillages, les oeufs. Leur préparation culinaire. 2 édition revue et augmentée*.** (Paris, L'auteur, 1938); in-8, 287 pp., 5 planches hors-texte, demi-chagrin bleu-nuit, dos à cinq nerfs orné d'un fleuron doré dans les entre-nerfs. Reliure récente. (Page de titre remontée et restaurée, mouillure marginale). 200 €  
*Bel envoi autographe daté mars 1938, signé de l'auteur à M. Barnagaud patron de chez Prunier. Excellent recueil de recettes dues à l'un des chefs de la Maison Prunier. Préface d'Escoffier. (Bitting 52, Vte Lochner n 99 et Vte Orsi n 538 pour la première édition).*
- 19. BREMOND - ROUBERT - COURTOISIER. *Le plomb dans les mouts et les vins algériens. Essais sur l'emploi de la vitamine B1 en vinification. Essai d'utilisation d'une lampe à rayons ultra-violet pour la conservation des vins laissés en vidange*.** Alger, Ecole Nationale d'Agriculture d'Alger, 1958; in-8, 28 pp., illustrations, broché. 15 €  
*Premier fascicule du premier tome des Annales de l'école d'agriculture d'Alger.*

- 20. BRILLAT-SAVARIN.** *The Physiology of taste, or, Meditations on transcendental gastronomy: With an Introduction by Arthur Machen; and embellished with designs by Andrew Johnson.* London, Peter Davies, 1925; grand in-8, xx; 326pp. Illustrated with engravings, demi-velin, titre doré sur le dos, plats de papier marbré bleu.( quelques rares petites rousseurs sur le bord de quelques feuillets). 130 €  
*Original blue marbled boards with vellum spine with gilt lettering, some light foxing to edges of some pages. Fine copy.*
- 21. BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Jean de Bonnot, 1968; in-8, 459 pp., illustrations, reliure éditeur pleine peau décorée. 25 €  
*Portrait de l' auteur et reproductions des illustrations de Bertall.*
- 22. BRUNET (Raymond).** *Le mariage des vins et des mets.* Paris, Moniteur Vinicole, s.d. (ca 1930); in-8, 9 ff. (pub), 92 pp., 8 ff. (pub), broché. 30 €  
*Exemplaire à l'état neuf.*
- 23. BUCK (John).** *Take a little wine.* Auckland, Whitecombe & Tombs, 1969; in-8 carré, 160 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15 €  
*Original cloth binding in dust jacket. About New Zelanders' wines.*
- 24. BUFFAULT (Pierre).** *Pour le Châtaigner.* Aurillac, 1921, in-12, 15 pp., broché. 30 €
- 25. CAPUS (Joseph).** *Comment combattre le mildiou de la vigne.* Montpellier, Editions de la Journée Vinicole, 1941; in-16, 104 pp., broché. 10 €
- 26. CARDELLA (Antonio).** *Sicilia e le Isole in Bocca. Prefazione di Michele Perriera.* Palermo, Edikronos, 1981; grand in-8, 271pp. - [17] pp. (glossaire & index) , reliure éditeur carton, grande composition en couleur sur le premier plat. 150 €  
*Illustrations de Rodo Santoro. Première édition. Texte en italien et en anglais. Illustrations en noir et en couleurs. Bound in silk-screened, corrugated cardboard with an illustration by Rodo Santoro. Illustrated throughout in black and white and color. Text in Italian and English. One of the famous and much sought after 'in bocca' series. The second such devoted to Sicily, this volume includes the other isles. Recipes include noodles with raw garlic, fried brain, grilled Imperial shrimp, and more.*
- 27. Chablis.** S.l., s.d., in-16 carré, 12 pp. Illustrées par H. Rolley, broché, imprimé sur beau papier. 30 €
- 28. CHABOISSIER & JOST.** *Encyclopédie des décors. Pâtisserie, Confiserie, Glacerie. 2<sup>e</sup> édition.* Paris, Jérôme Villette, 1991; in-4, 405 pp. très abondamment illustrées en noir et en couleurs, reliure éditeur skivertex bordeaux, large titre doré sur le premier plat. 50 €
- 29. CINCINNATO DA COSTA (Bernardino Camillo).** *Le Portugal au point de vue agricole.* Lisbonne, Imprimerie Nationale, 1900; fort volume grand in-8, xxxviii-965 pp., cartes dépliantes en couleurs, planches hors-texte, illustrations dans le texte, relié demi-chagrin brun, dos à nerfs orné de fleurons dorés. 1.200 €  
*RARE ouvrage pub. sous la direction de B.C. Cincinnato da Costa et D. Luiz de Castro, exécuté et publié par ordre de la Grande commission de Lisbonne, organisatrice de la représentation portugaise à l'Exposition universelle de 1900.*
- 30. CIVRB.** Grand Concours Littéraire des Vins de la Région de Bergerac. Recueil des Oeuvres couronnées. Bergerac, Civrb, 1957; in-4, 16 pp., broché, couverture illustrée en couleurs. 15 €
- 31. CLAIRE (Tante).** *A table chez tante Claire. Conseils recettes menus ...* . Paris, Editions du Petit Parisien, s.d.; in-8, 410 pages, env. 40 dessins in-texte, Cartonnage original décoré, papier du dos détaché mais reliure solide. 15 €
- 32. COINTREAU.** *1849-1949. Angers.* Angers, 1948, plaquette in-16 carré abondamment illustrée en couleurs, broché. 40 €

- 33. CONIL (Jean).** *Gastronomic Tour de France*. London, George Allen & Unwin, 1959; in-8 carré, 376 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 23 €  
*First Edition. 24 b/w photos and 19 b/w maps. Original cloth binding in dust jacket.*
- 34. CONTOUR (Alfred).** *Le Cuisinier Bourguignon. Nouveau livre de cuisine pratique*. Dijon, Damidot, 1931; in-8, 296 pp., broché. (dos fendille, petite épidermure en tête de 4 ff.). 60 €
- 35. COQUELET ET TISSIER (Mmes).** *Régime végétalien. Recettes de cuisine. Illustrations de Henry Bellery-Desfontaines et de H. Rapin*. Paris, Edouard Pelletan, 1914; grand in-8, 406 pp., relié demi-marquain rouge, couvertures et dos conservés. 600 €  
*Edition originale à tirage limité. Celui-ci un des exemplaires sur papier du Japon, numéroté n° 21. Illustrations de Henri Bellery-Desfontaines et Henri Rapin. Voici un des meilleurs traités français de cuisine végétalienne, avec de remarquables recettes de légumes, fruits, champignons, pâtisseries. C'est également un livre superbement illustré, très typique de la décoration du début du XX<sup>e</sup> siècle. (Oberle 717, Carteret V, p. 55).*
- 36. CORNARO.** *De la sobriété et de ses avantages, ou le vrai moyen de se conserver dans une santé parfaite jusqu'à l'âge le plus avancé. Traduction nouvelle de LESSIUS et de CORNARO, avec des Notes par Mr D. L. B. ; (suivi de : ) Conseils et moyens faciles pour vivre longtemps dans une parfaite santé. Traduit de l'italien de Louis Cornaro, noble vénitien par Monsieur D.* Paris, chez Edme, 1772; 2 ouvrages en 1 volume in-12, xii-160 pp. et viii-163 pp., veau brun de l'époque, (reliure usagée). 220 €  
*"Rare réunion des deux ouvrages. Le premier est une nouvelle traduction, par La Bonodièrre du célèbre Hygiasticon de Lessius paru chez Plantin en 1613, avec le traité de Cornaro sur le régime de santé. Cette traduction, publiée pour la première fois en 1701 est enrichie de notes. La Bonodièrre est connu pour diverses traductions du latin et pour une pastorale en vers d'après le Cantique des Cantiques.- Vicaire 213 - Cagle ne décrit que l'édition de 1782. Encore jeune, Lessius avait été condamné par les médecins qui ne lui promettaient que deux ans de surcuis. A l'exemple de Cornaro, il étudia les principes de l'hygiène, résolut de se les appliquer et grâce à cela vécut 40 ans de plus. Son livre est le résultat de son expérience. Le deuxième traité, inconnu de Vicaire, Bitting, Cagle, est signalé par Barbier I, 701. Selon ce dernier, la traduction serait due à Prémont " (Gérard Oberlé).*
- 37. COSTE-FLORET (P.).** *Vinifications des vins blancs*. Montpellier & Paris, Coulet & Masson, 1895; in-8, 341 pp., 36 gravures dans le texte, demi-basane rouge, dos lisse à faux-nerfs marqués par des filets à froid (coiffe de pied légèrement frottée). 80 €  
*Edition originale. Contient : Vinifications intermédiaires - Vinification des blancs dans le Midi - Vinification de Saint-Adrien - Vinification régionale des blancs - Vins mousseux - Vins blancs spéciaux - Vinifications anormales - Maladies des vins blancs, moyens de les en préserver - Applications du calorique à la vinification - Installations mécaniques des celliers - Procédés de vinification en grand - Travail des marcs frais.*
- 38. COUPOLE (La).** *Textes de Pierre-Jean Rémy, Alain Weill et Emmanuelle Corcelet*. Paris, Albin-Michel, 1988; in-4, 40 pp. illustrées, reliure éditeur pleine percaline noire avec une assiette de La Coupole enchâssée dans le premier plat, garde reproduisant la mosaïque du sol d'après le carton original de l'architecte, étui percaline noire. 150 €  
*Ouvrage publié à l'occasion de la réouverture du restaurant La Coupole.*
- 39. CREUZE & HERON.** *Enquête de la Société des Agriculteurs de France sur les Hybrides Producteurs Directs. Rapports présentés à l'assemblée générale de 1922*. Paris, 1922; in-8, 32 pp., broché. 15 €  
*Rapports de la Section Viticulture.*
- 40. CUISINIER FRANCOIS.** *Textes présentées par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman*. Paris, Montalba, 1983; in-12, 543 pp., broché. 25 €
- 41. CURNONSKY.** *Cuisine et Vins de France. Nouvelle édition revue et corrigée par Robert J. Courtine, avec 90 illustrations en couleurs, 80 recettes en images et un atlas des vignobles de France*. Paris, Larousse, 1974; in-4, 670 pp., planches hors-texte, cartonnage éditeur, jaquette. 70 €  
*Nouvelle édition de ce grand classique. Nombreuses planches hors-texte en couleurs.*

**42. CURNONSKY. *Traditional recipes of the provinces of France.*** London, Allen, 1961; in-8 carré, 494 pages, planches en noir et en couleurs, reliure éditeur, jaquette. 30 €

*Original cloth binding in dust jacket. "...Confrere of the great Colette, journalist, world traveler.. one and only Prince des Gastronomes". A towering figure in the history of gastronomy.*

**43. CURNONSKY & A. DE CROZE. *Le Trésor gastronomique. Répertoire des spécialités gourmandes des 32 provinces françaises.*** Paris, Delagrave, 1933; petit in-8, 383 pp., 32 cartes, cartonnage moderne marbré, première couverture conservée. 75 €

**44. CURNONSKY) (Jeanne B. BARONDEAU). *L'Héritage de Maurice-Edmond Sailland dit Curnonsky élu Princes des gastronomes. Angers 1872 - Paris 1956. Tome 1: Curnonsky à la carte... Tome 2: Curnonsky en route ... Tome 3: Curnonsky souvenirs gastronomiques...*** Munchen, 2008; 3 volumes in-4, chaque tome comprend 312 pp. avec environ 300 illustrations en couleurs, photos, lettres et cartes de menu, reliure éditeur, jaquettes, dans un étui-boîte. 396 €

*Publication des archives de Curnonsky, abondante iconographie, textes de Jeanne Barondeau. Tirage de luxe à 500 exemplaires numérotés et reliés par l'éditeur. . La publication de l'ensemble de cette archive représentera 9 volumes (3 séries de 3 volumes sous coffrets). "Entre tous les gastronomes, il n'y a vraiment qu'un trait commun : la bonne humeur et le bon humour", aimait à dire l'Angevin Maurice-Edmond Sailland, dit Curnonsky, le prince des gastronomes. Pendant 60 ans, après ses études secondaires à l'externat Saint Maurille à Angers, Maurice-Edmond Sailland, venu à Paris, écrira plus de cent ouvrages, créera la chronique "Les lundis de Michelin" qui paraît pour la première fois dans le "Journal" le lundi 25 novembre 1907. Elle sera signée "Bibendum" le 2 mars 1908. Tout au long de sa vie, il ne cessa de faire connaître les merveilles culinaires de nos provinces. Grâce à lui, des recettes ont été ressuscitées et la gastronomie régionale, tout en restant fidèle à ses origines, a connu une nouvelle jeunesse qui a fait d'elle le complément indispensable du tourisme. La gastronomie fit son apparition au salon d'automne sous le nom du IX<sup>ème</sup> art. Curnonsky présidait les repas où défilait le Tout-Paris gourmand. En 1927, Curnonsky est élu prince des gastronomes et l'année suivante, il fonde l'Académie des gastronomes, réalisant le vœu de Brillat-Savarin. C'était une académie "établie sur les bases immuables du plaisir et de la nécessité". Les gourmands éclairés et les convives aimables en sont les membres. . La fourchette y tenait lieu d'épée. Curnonsky aimait à dire que son enfance avait été bien nourrie de la fine et délicate cuisine de son pays natal, cet "aimable Anjou" auquel il gardait, sur ses vieux jours, une dilection particulière, "car l'Anjou mérite qu'on l'appelle le paradis des digestions calmes". Pour lui, sa province natale "qui est l'âme de la vieille France", est "une des sources de son histoire, un battement de son cœur". Il aimait, en effet, s'attabler devant un plat empreint de "perfection simple" et souhaitait des plats odorants, mijotés, admirables. Il a su maintenir les traditions de la gastronomie française, qui ont fait la gloire et le charme de notre pays. Il voulait "que les choses aient le goût de ce qu'elles sont". Curnonsky fut un novateur, il a su prouver que la cuisine a besoin de création, de culture, d'intuition. L'Anjou peut être fier de lui et remercier son père, qui était Saumurois, de l'avoir créé. (Michel Sy, Président des amis de Curnonsky).*

**45. CURNONSKY) (Jeanne B. BARONDEAU). *L'Héritage de Maurice-Edmond Sailland dit Curnonsky élu Princes des gastronomes. Angers 1872 - Paris 1956.*** Munchen, 2007-2008; 3 volumes in-4, chaque tome comprend 312 pp. avec environ 300 illustrations en couleurs, photos, lettres et cartes de menu, brochés. 288 €

*Publication des archives de Curnonsky, abondante iconographie, textes de Jeanne Barondeau. Tirage à 3.000 exemplaires brochés .*

**46. DECORMEILLE (Docteur G.M.). *Maigrir sans larmes. Les 3 embonpoints, la cellulite.*** Paris, Collection Esthétique Médicale, 1949; in-12, 215 pp., broché. 23 €

**47. DELONDRE. *Quinologie des Quinquinas et des questions qui, dans l'état présent de la science et du commerce, s'y rattachent avec le plus d'actualité.*** Paris, London, Madrid, New York, Baillière, 1854, in-4°, (4)-48 pp. et 23 planches lithographiées, rel. demi-percaline modeste. (coupes supérieures râpées) 2.000 €

*Première et seule édition très rare de cet important ouvrage sur les écorces péruviennes, quinquinas ou cinchona, base de la quinine. La première partie est un historique de la quinquina, la seconde, la relation du voyage de Delondre en Amérique du Sud de 1846 à 1848, la troisième, la description des différentes variétés de quinquinas, et, la quatrième aborde l'utilisation de ces écorces. Une carte donne les localisations des plants de la Bolivie jusqu'au Venezuela, un diagramme sur un double feuillet montre les différentes altitudes, températures, culture, composition chimiques de l'air, la faune, etc. Les planches sont gravées par E. et F. Bion d'après Delondre. Envoi autographe signé de l'auteur.*

**48. DELTEIL (J.). *La Cuisine Paléolithique.*** Forcalquier, Robert Morel, 1972; in-12 carré, reliure toile de l'éditeur, complète de son anneau. 100 €

**49. DINAUX (Arthur). *Les sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes. Leur histoire et leurs travaux. Ouvrage posthume de M. Arthur Dinaux. Revu et classé par M. Gustave Brunet. Avec un portrait à l'eau-forte par G. Staal.*** Paris, Librairie Bachelin-Deflorenne, 1867; 2 volumes in-8, vi, 459; [iv], 410 pp.; portrait, demi-veau époque, dos à nerfs ornés de filets à froid, pièces de titre et de tomaison rouge et verte. (rousseurs claires). 600 €  
*Intéressant ouvrage rédigé sous forme de dictionnaire. Vicaire reconnaît y avoir puisé de nombreuses informations pour la rédaction de sa bibliographie gastronomique. (Vicaire 278.- Fritsch 464, Chwartz 392).*

**50. DOUAIRE (F.). *Guide pratique pour la lutte contre le Mildiou et la Cochylis.*** Gannat, Fontenay-Laruas, 1911; in-8, 32 pp., 2 ff., illustrations, broché. 10 €  
*Cachet "Hommage de l'auteur" et signature de l'auteur sur la page de titre.*

**51. DROUILLET (Frères). *Gastronomie Nivernaise.*** Moulins, Crépin-Leblond, 1939; in-8, 137 pp., 3 ff., broché, couverture illustrée. 220 €  
*Petite région en superficie, grande en cuisine; les bons plats et "fricanderies" de Nevers, La Charité, Cosne, Chateau-Chinon, etc.. Les vins de Pouilly, les blancs fumés, sont à l'honneur dans ce recueil de gastronomie régionale. L'histoire, la littérature et les chansons gourmandes nivernaises complètent agréablement cet ouvrage. Rare et recherché. (Oberlé/fastes 303).*

**52. DUBOIS (Urbain). *Ecole des Cuisinières. 16<sup>e</sup> édition.*** Paris, Flammarion, 1922; in-8, CXXXII-692 pp., reliure pleine toile éditeur, dos refait. 150 €  
*Méthodes élémentaires et économiques. 1600 recettes de cuisine, pâtisserie, office; illustrées de plus de 370 vignettes dans le texte.*

**53. DUBOIS (Urbain) et E. BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française. 15<sup>e</sup> édition.*** Paris, Dentu, 1890; 2 volumes in-4, LXIV-433 pp., 1 f., 537 pp., 1 f., et 77 planches, , demi-veau brun à coins de l'époque. (reliure endommagée). 1.700 €  
*Ex-libris de Elisabeth DAVID. Un des plus grands traités de cuisine moderne.*

**55. DUJARDIN-BEAUMETZ & AUDIGE. *Recherches expérimentales sur la puissance toxique des alcools.*** Paris, Doin, 1879; grand in-8, 3 ff. et 306 pp., relié demi-chagrin havane clair, dos à nerfs. 210 €  
*Edition originale très rare. Grande étude sur les alcools en général; les eaux-de-vie de marc de raisin, l'alcool de vin de Montpellier, les eaux-de-vie des Charentes, les alcools de poiré, ... "les eaux-de-vie des débits de boissons". Un journal de près de 300 expériences permet d'éclairer cette question essentielle et encore non résolue : "l'origine des alcools exerce-t-elle une influence appréciable sur la nature et l'énergie de ses effets". C'est la grande étude sur les alcools primordiaux; "l'alcool n'est pas un ..." (D. Morcrette).*

**56. DUPLAIS (P. Ainé). *Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcools... suivi d'un traité de la fabrication des eaux et boissons gazeuses... Quatrième édition, revue et augmentée par Duplais Jeune.*** Paris, Gauthiers - Villars, 1882; 2 volumes in-8, xiv-556 pp., 6 planches dépliantes; x-580 pp., 9 planches dépliantes, demi-chagrin bleu nuit, dos à nerfs. 300 €  
*Quatrième édition de ce fameux traité ; illustré de 15 planches dépliantes représentant différents types d'alambics et appareils distillateurs .*

**57. DURAND (Charles). *Le cuisinier Durand. Cuisine du Midi et du Nord.*** Nîmes, Hoel Durand, s.d.; in-8, portrait-frontispice, 412 pp. , demi-basane verte de l'époque, dos lisse orné de filets dorés et à froid. 330 €  
*Septième édition de ce recueil paru pour la première fois en 1830. Bon état, pratiquement sans rousseurs ce qui est rare vu la qualité du papier.*

**58. [Eloges]. *Lucien Tendret* par Justin Godart.- *Cardinal de Bernis* par Maurice des Ombiaux. – *François Rabelais* par Raymond Brunet. – *Gouffé* par Paul Gaultier. – *Dom Perignon* par Georges Villa. – *Marcel Rouff* par Maurice Heurteux. – *Paul Harel* par Maurice Brillant. 7 plaquettes d'une douzaine de pages, brochés. Chaque : 30 €**

- 59. ESCOFFIER (A.). *Le Guide Culinaire. Aide Mémoire de cuisine pratique.*** Paris, Flammarion, 1912; grand in-8, XVI-950 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs, fleuron doré entre les nerfs. 320 €  
Troisième édition, avec la collaboration de MM. Phileas Gilbert et Emile Fetu. Agréable exemplaire de cette "bible" des cuisiniers. Cachet sur le fx-titre et la page de titre "Dupont & Malgat".
- 60. ESCOFFIER (A.). *Le Guide Culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique.*** Paris, Flammarion, 1989; in-8, x-942 pp., cartonnage de l'éditeur. 25 €
- 61. ESCUDIER & FULLER. *True Provençal an Niçoise Cooking.*** London, Macmillan, 1971; in-8, 240 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 17 €  
*Original cloth binding in dust jacket.*
- 62. FEDDEN (Romilly). *Food and other frailties.*** London, Seeley Service & co, 1948; in-8, 145 pp., illustrations hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 20 €  
*Original cloth binding with dust jacket. "Best described as a gentle ramble through parts of rural France together with a few recipes. Delightfully illustrated by the author" (Janet Clarke).*
- 63. FENG (Doreen Yen Hung). *The Joy of Chinese Cooking. Written and Illustrated By Doreen Yen Hung Feng.*** London, Faber and Faber for the Cookery Book Club, 1967; in-8, 227 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €  
*From appetisers to Chinese Festival Dishes, including some for The Lantern Festival, The Herd Boy and the Weaver Maid, The Festival of the Winter Solstice, with full index of recipes. An attractive book.*
- 64. FENG (Doreen Yen Hung). *The Joy of Chinese Cooking.*** London, Faber and Faber, 1952; in-8, 257 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €  
*An amazing historical account of traditional Chinese Cooking. Based on Festivals and celebrations. Every item given correct chinese name and associated with a special time of year. Illusrtated with line drawings snd Chines characters.*
- 65. FERNIOT (Jean). *Carnet de croûte - Le tour de France d'un gastronome.*** Paris, Laffont, 1980; in-8, 275 pp., broché. 15 €  
*Envoi autographe signé de l'auteur au cuisinier Jacques Gautier.*
- 66. FINEBOUCHE (Marie-Claude). *Les Petits Plats de Madame. 233 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis.*** Paris, Gallimard, 1936; petit in-4, 197 pp., 2 ff., broché. (Couverture datée 1937). 250 €  
*Edition tirée à 893 exemplaires, celui-ci un des 123 sur vergé de Hollande van Gelder. Bel exemplaire de l'édition originale (décembre 1936) sous couverture datée de 1937.*
- 67. FONTAINGOUR (A. de).**  
Ma Cave. Choix, achat, dégustation, analyse, conservation, amélioration service des vins, cidre, bière, eaux-de-vie et liqueurs. Paris, Plon, (1894); in-16, xii-213 pp., broché. 280 €  
*Ce petit livre existe aussi sous le pseudonyme C. du Cellier. Il faisait pendant à "Ma Cuisine" par C. Asserolette, publié par le même éditeur. C'est un manuel complet et très instructif pour acheter, choisir, conserver et servir les vins... (Oberlé-Vente Lochner N°275). Inconnu à Bitting, Frisch, Simon/vinaria. Vte Orsi 1, N°203.*
- 68. FRANCATELLI (Charles Elmé). *A plain cookery book for the working classes.*** London, Whitstable and Walsall, Pryor Publications, 1993; in-16, frontispice, 105 pp., + 3 ff. de publicité XIX, broché. 17 €  
*Facsimile reprint of 1861 original edition, this charming collection of recipes including such wonders as knuckle of veal and rice, buttered eggs, hope tea and instructions to make soup and fish soup in large quantities for distribution to the poor. With advertissment leaves from 1861. (paperback).*
- 69. FRITSCH (J.). *Fabrication de la féculé et de l'amidon d'après les procédés les plus récents. Avec 80 gravures dans le texte.*** Paris, Editions Amedee Legrand, 1925; in-8, 422 pp., broché. 50 €  
*Troisième édition entièrement refondue et augmentée. Avec 80 gravures dans le texte.*



**70. GARDETON (M.C.).** *Des Substances alimentaires considérées comme causes de maladies et comme remèdes,...* Paris, Renard, 1830; in-12, 215 pp., demi-basane rouge de l'époque, dos lisse orné de fers romantiques dorés. (quelques rousseurs). 200 €

**71. GARWOOD & VOIGT.** *Food Mania, an Extraordinary Visual Record of the Art of Food. Péface by Anton Mosimann, with 482 illustrations.* London, Thames & Hudson, 2001; in-8, 400 pp. d'illustrations en couleurs et noir, broché. 17 €

*Unused, Fine copy. Original limp, pictorial paper-covered boards.*

**72. GAY (Charles).** *Vieux pots, saulces et rosts mémorables. Essai historique et meilleures recettes de la cuisine française.* Tours, Arraut, 1949; petit in-4, 400 pp., nombreuses illustrations, broché, jaquette illustrée (jaquette légèrement usée). 75 €

*Première édition.*

**73. GAY-LUSSAC.** *Instruction pour l'usage de l'alcoomètre centésimal et des tables qui l'accompagnent.* Paris, Collardeau, 1824; in-16 carré, [68] pp., 1 f. blanc, [40] pp., reliure demi-papier ciré vert de l'époque. (rousseurs, reliure usagée). 200 €

*Edition originale. L'alcoomètre de Gay-Lussac était l'instrument le plus sûr pour doser les quantités d'alcool contenues dans les liquides, et a servi à mesurer et à donner un degré alcoolique officiel en France. (Bernard Quaritch Ltd. Déc. 2008, Oberlé 969).*

**74. GILBERT (Philéas).** *La Cuisine de tous les mois. Deuxième édition.* Paris, Abel Goubaud, s.d.(1898); in-8, xiv-710 pp., relié demi-chagrin bleu nuit, dos à cinq nerfs orné d'un fleuron doré dans les entre-nerfs, première couverture conservée. Bel exemplaire. ( Première couverture sur percaline bleu-nuit, impression à l'or, remontée sur papier fort de couleur approchante, restauration au frontispice et page de titre) . 200 €

*Formidable recueil de recettes données par un des chefs de cuisine les plus compétents de cette époque. Nombreuses illustrations dans le texte. (Pas dans Bitting, ni Cagle. Vte Lochner n 189).*

**75. GOUFFE (Jules).** *Le Livre de cuisine, comprenant la Cuisine de ménage et la Grande Cuisine. Quatrième édition.* Paris, Hachette, 1877; grand in-8, 2 ff., XI-844 pp., cartonnage époque, dos refait en chagrin vert-olive, tranches dorées. 300 €

*Illustré de 4 planches en chromolithographie, 21 planches en noir et 182 vignettes sur bois .*

**76. GUILLET (Henri).** *Les vins de la Gironde illustrés.* Libourne-Bordeaux, Vincit Omnia Veritas, s.d. (1910), album in-4 à l'italienne, titre, 169 planches (conformément à l'Ordre de classement des planches dans l'ouvrage), reliure percaline rouge de l'éditeur, titre doré sur le premier plat. (trace de mouillure en tête des plats et sur les gardes). 1.000 €

**77. GUINAUDEAU-FRANC (Zette).** *Les Secrets des Fermes en Périgord Noir.* Paris, Serg, 1978; in-4, 317 pp., illustrations, reliure de toile écru, décorée, étui. (reliure éditeur). 100 €

*Très recherché.*

**78. HAUSCH (Bruno).** *The Culinary Chronicle. The Best of SOUTHERN FRANCE. Cuisine. N°5.* Burgdorf/Switzerland, Opt Art Lizenz AG - Hädecke., 2002; grand in-4 (31,5 x 25 cm.), 495 pp., illustrations, relié toile bleue, titre en jaune et orangé sur le dos le premier plat, grande composition en orangé sur le second plat, étui décoré. (exemplaire neuf). 128 €

*Traduction FRANCAISE et ANGLAISE de ce Cinquième volume de cette luxueuse publication de la grande cuisine du monde. 150 recettes et 500 illustrations. Texte Français et anglais. Sommaire : pour l'Aquitaine Les Prés d'Eugénie, Michel Guérard; Auberge de la Galupe, Christian Parra; Chateau Cordeillan-Bages, Thierry Marx; Centenaire, Roland Mazère; Relais de la Poste, Jean Coussau. Pour le Languedoc Jardin des Sens, Jacques et Laurent Pourcel. Pour la Provence Le Moulin de Lourmarin, Edouard Loubet; Le Clos de la Violette, Jean-Marc Banzo; L'Oustaù de Baumianièrre, Jean-André Charial. Pour la Cote d'Azur, Chateau de la Chèvre d'Or, Jean-Marc Delacourt; La Réserve de Beaulieu, Christophe Cussac; Chantecler, Alain Llorca; La Terrasse, Christian Morisset; La Bastide Saint-Antoine, Jacques Chibois; L'Oasis, Stéphane Raimbault; La Palme d'Or, Christian Willer; La Belle Otero, Francis Chauveau.*

- 79. HEATH (Ambrose). *Good Food Again*.** London, Faber & Faber, 1950; in-8, 164 pp., reliure édit, jaquette. 10 €
- 80. HEATON (Nell). *Cooking with Wine*.** London, Faber & Faber, 1950; petit in-8, 132 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €  
*Original cloth binding in dust jacket.*
- 81. HEATON (Nell). *Traditional Recipes of the British Isles*.** London, Faber & Faber, 1951; in-8, 215 pp., , reliure éditeur, jaquette. (trace de mouillure claire sur le dos bruni de la jaquette). 20 €  
*Original cloth binding in dust jacket. Ligth wet mark on the jacket's spine browned. Line illustrations by Berthold and Margaret Wolpe.*
- 81. HENDERSON (Alexander). *The History of Ancient and Modern Wines*.** London, Baldwin, Cradock, and Joy, 1824; in-4, fx-titre, titre, xvi pp., 1 f., 408 pp., 1 tableau dépliant, veau blond de l'époque, double filet doré et roulette d'encadrement sur les plats, dos à nerfs orné, pièce de titre, tranches marbrées. (pièce de titre endommagée, mors fendus). 1.700 €  
*A very important wine book, the first in English to describe the history of wine in detail. Gabler G-23790. First edition in a contemporary binding.*
- 82. HERME (Pierre). *La pâtisserie de Pierre Hermé - La pastelería de Pierre Hermé*.** Barcelone, Montagud, 1995; in-4 (26 x 29 cm.), 320 pp., illustrations en couleurs, Reliure de luxe en soie et jaquette plastifiée. 115 €  
*Texte Espagnol / Français. Cet ouvrage constitue un apport éditorial exceptionnel, où l'inspiration de Pierre Hermé se dirige particulièrement vers ses collègues. Toutes ses connaissances techniques, recettes, procédés originaux et conseils en tous genres, ainsi que ses astuces et ses idées surprenantes ont pour but l'obtention d'une pâtisserie d'une incomparable qualité. Mélanger le chocolat avec le cumin ou ajouter de la lavande ou des pétales de rose aux fruits frais, sont des exemples de sa recherche de nouvelles saveurs. On découvre ses 250 meilleures recettes de gâteaux, un ample répertoire de tartes, viennoiseries, cakes et petits fours, illustrés par de magnifiques photographies et croquis en couleur de chaque pièce. Les textes, en vis-à-vis, en français et espagnol ou anglais, permettent de capter la totalité des nuances et des connaissances que l'auteur souhaite transmettre aux professionnels. Pierre Hermé est le représentant de la pâtisserie de nouvelle création, fruit de l'évolution de la pâtisserie traditionnelle.*
- 83. HOM (Ken). *Hot Wok. Over 150 one-pan wonders*.** London, Ted Smart, 1996; in-4, 224 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15 €
- 84. HORSIN-DEON (Paul). *Traité théorique et pratique de la fabrication du sucre. Guide du chimiste-fabricant*.** Paris, E. Bernard et Cie, 1882; grand in-8, xvi-640 pp., 5 planches dépliantes, 128 figures dans le texte, demi-chagrin rouge de l'époque, dos à nerfs, caissons de filets dorés. (rares rousseurs claires). 160 €  
*Edition originale rare. (Bitting 234 pour "Nouvelle édition").*
- 85. ISNARD (Léon). *La gastronomie africaine*.** Paris, Albin-Michel, s.d. (circa 1930); in-12, 470 pp., relié pleine toile brique moderne, couvertures conservées. (papier jauni). 90 €  
*Ex-libris E. David. Recettes de cuisine Française et Nord-Africaine.*
- 86. JOHNSTON (Trude). *The Home Book of Viennese Cookery*.** London, Faber and Faber Ltd., 1977; in-8, 190 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €
- 87. JOSEPH (Robert). *The Art of the Wine Label*.** England, Windward, 1987; petit in-4, 160 pp., très nombreuses illustrations en couleurs, reliure éditeur, jaquette. 20 €  
*Original cloth binding in dust jacket.*
- 88. KLOBB & BRUNHES. *150 Recettes de Cuisine (avec prix de revient)*.** Lyon & Paris, Emmanuel Vitte, 1909; in-16 carré, 92 pp., broché. (tache sur le dernier feuillet). 50 €  
*Edition originale.*
- 89. KRANZ (Peter & Nancy). *The sauce cook book*£.** New York, Stay and Day, 1966; in-8, 192 pp., reliure éditeur, jaquette. *Original cloth binding in dust jacket. Long dedication signed by the authors.* 30 €

**90. LANCELOT DE CASTEAU. *Ouverture de Cuisine. Par Maître Lancelot de Casteau, montois, en son temps Maître Cuisinier de trois Princes de Liège.*** Liège, 1604, ( Réimpression Anvers, 1983); in-12, 306 pp., 2 ff., relié simili chagrin vert de l'éditeur. 50 €

*Réimpression à tirage limité d'après le seul exemplaire connu de ce traité de cuisine, bien que Hyman dans ses PPC assure qu'il existe "encore deux autres exemplaires dans des collections publiques". Celui-ci fut acquis en 1958 par la Bibliothèque Royale de Bruxelles. Cette réimpression contient en plus de l'"Ouverture", une "Présentation du livre par Herman Liebaers , Translation en français moderne et glossaire par Léo Moulin et des "Commentaires gastronomiques" par Jacques Kother. "C'est le premier livre de cuisine en langue française, qui ne soit pas une mouture des recettes médiévales; il regroupe un ensemble de recettes internationales..." Barbara Wheaton souligne son originalité dans son ouvrage "L'office et la bouche".*

**91. LANDECHE (Bernard). *L'Exportation des Vins de France et les difficultés qu'elle rencontre.*** Bordeaux, Feret, 1931; in-8, 173 pp., broché. 46 €

**92. [LAVRUT]. *Relais Gastronomique Paris-Est. Carte des Vins.*** 1958; in-folio, plein maroquin rouge, dos lisse orné du titre et quatre étoiles dorés, tête dorée, triple filet doré d'encadrement intérieur, gardes de satin moiré vert, première couverture illustrée en couleurs conservée, étui bordé de maroquin rouge. (reliure signé R. Blaizot). 450 €

*Tirage à 200 exemplaires de luxe sur vélin BFK de Rives. Gravures sur cuivre et au burin de R. Gautier-Constant, eaux-fortes gravées par L. Guidot. Envoi autographe signé de Gabriel Lavrut.*

**93. LAYTON (T.A.). *Five to a Feast.*** London, Duckworth, 1948; in-8, 219 pp., reliure éditeur, jaquette. (petite tache en haut de la jaquette). 20 €

*A wonderful book about food and travel, including the re-creation of a medieval banquet of 1356.*

**94. LE MESURIER (F.). *Sauces French and English. Sixty-five classic and traditionnal French and English sauces that any man can make at home.*** London, Faber & Faber, 1947; in-12, 80 pp., illustrations et un tableau dépliant, reliure éditeur, jaquette. (petits manques à la jaquette). 20 €

**95. LENGLEN (M.). *Faut-il appliquer des engrais à la vigne ?.*** S.l., Syndicat de Propagande pour développer les engrais c, s.d. (1924); in-8, 24 pp. (couv. comprise) imprimées en 2 couleurs, broché (coins sup. coupé). 5 €

**96. LETERRIER & XIRADAKIS. *Fricassée de Meurtres à la Bordelaise.*** Roman. Paris, La Table Ronde, 1994; in-8, 228 pp., broché. 7 €

**97. LIBERT (L.). *Les rations alimentaires en pratique.*** Paris, Mizeret, Ricqueberck et Rouviere, s.d. (circa 1950); in-8, environ 100 pp., broché. (forte mouillure angulaire). 10 €

*Carnet rédigé par L. Libert sous-économe au Lycée Saint-Louis de Paris. But de l'ouvrage : en partant des quantités par personne ( les rations alimentaires ) : faciliter les commandes, effectuer des distributions ou vérifier une feuille de consommation en collectivités. Plan : Boissons, condiments, fruits, lait et dérivés, légumes, oeufs, pain pâtisserie, pates, riz, semoules, poissons, sucre, viandes.*

**98. Liebig. *Carnet de la Bonne Ménagère.*** (1896), in-16, 80 pp., superbe couverture en couleurs. 35 €

**99. MACABIES (Dr. Jean). *Valeur alimentaire des Vins de 8° à 12°.*** Paris, Comité National de Propagande en faveur du vin, s.d.(1952); in-8, 79 pp., illustrations, broché. 15 €

*Doses quotidiennes pour lesquels l'alcool éthylique qu'ils contiennent est utilisable par l'organisme sans gaspillage d'énergie.*

**100. MACHET (J.). *Le Confiseur Moderne, ou, L'art du confiseur et du distillateur.*** Paris, chez Maradan, An XI - 1803; in-8, titre, (III)-XVI, 461 pp., basane havane de l'époque, dos lisse orné. (petites mouillures claires marginales, 1 feuillet de table restauré, charnières légèrement fendillées). 1.300 €

*Edition originale de la plus grande rareté d'un des grands classiques de la confiserie. Elle contient 1° un appendice, ou Recueil de recettes de médicaments, rendus agréable à la vue et au goût, par une préparation et une forme nouvelles, avec leurs doses et leurs vertus - 2° un petit historique de quelques substances simples les plus usuelles - 3° un vocabulaire des termes techniques. Vicaire décrit l'édition de 1846.*

**101. MAILLARD (Louis).** *La Cuisine des Familles*. 1893, Réimpression Editions Manucius, 2002; in-8, 620 pp., broché. 54 €

*Ecrit devenu classique où la cuisine bourgeoise et populaire entre en littérature.*

**102. MAIRAN (J.J. DORTOUS de).** *Dissertation sur la glace, ou explication physique de la formation de la Glace & de ses divers phénomènes*. Paris, Imprimerie Royale, 1749; in-12, frontispice, xix pp., 5 ff., 384-xx pp., 5 planches dépliantes, basane époque, dos lisse orné. (reliure usée, restaurée). 600 €

*Ex-libris Charles Atwood & E. David. C'est la meilleure édition et la plus recherchée de cet important traité qui avait d'abord paru en 1716 à Bordeaux. L'auteur a revu le texte et l'a augmenté de plusieurs chapitre importants pour cette édition. Outre les observations scientifiques sur la formation de la glace dans la nature et la congélation des liquides, l'ouvrage décrit de nombreuses expériences sur la glace artificielle qui trouvèrent leurs applications dans de nombreux domaines dont ceux de l'alimentation. (Oberlé 437).*

**103. MALVEZIN (Frantz).** *De la pasteurisation préalable de tous les vins*. Bordeaux, Gounouilhou, 1900; grand in-8, 8 pp., broché. 10 €

**104. MARIE (Tante).** *French Kitchen. Translated and adapted by Charlotte Turgeon*. London, Nicholas Kaye, 1950; in-12, ix pp., 1 f., 317 pp., illustrations, cartonnage éditeur, jaquette. 20 €

*One of the best cookbook.*

**105. MARIE (Tante).** *La Véritable Cuisine de Famille contenant 1000 recettes et 500 menus. Nouvelle édition revue et augmentée*. Paris, Taride, ( vers 1923); in-12, 480 pp., cartonnage éditeur, imprimé. 50 €

**106. MARIN (François).** *Les Dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique. (1742). Préface de Silvano SERVENTI*. Réimpression, Editions Manucius, 2002; 3 tomes in-8, 1664 pp., brochés. 75 €

Marin est le cuisinier du XVIII<sup>e</sup> siècle. Protégé par madame de Pompadour, il fut le maître d'hôtel du maréchal de Soubise. Les Dons de Comus constitue l'œuvre magistrale de l'un des principaux protagonistes de la révolution culinaire du Siècle des Lumières qui se cristallise sur le concept de "nouvelle cuisine". Pour la première fois, la cuisine est appréhendée comme une harmonie de différents mets. L'idée de la qualité surpasse enfin celle d'abondance, comme le dit lui-même l'auteur dans sa préface "la cuisine moderne est une espèce de chimie". Ce texte est par ailleurs remarquable parce qu'il montre combien les innovations culinaires sont enracinées dans une tradition ancienne.

**107. MARREC (François).** *Traité Général de l'Ornementation Artistique dans la Cuisine*. Paris, Culina, s.d.(v. 1911); grand in-8, 105-XII pp., 3 planches hors-texte et nombreuses figures dans le texte, relié demi-chagrin bleu, dos à cinq nerfs, joli fleuron doré dans les entre-nerfs. 300 €

*Edition originale. Ce traité très recherché, le seul connu sur ce sujet, est une étude des décors, couleurs, moules, pastillages, sucres, modèles ... utilisés en cuisine et pâtisserie. Ce livre est dédié au Marquis de Monteynard, un gastronome fameux pour lequel Marrec travaillait comme chef. (Lochner n 461, Orsi n 314, Bitting 310).*

**108. MARTIN (Peter & Joan).** *Japanese Cooking. Foreword by Sir John Filcher. Illustrations by Clifton Karhu*. London, André Deutsch, 1970; in-8, 192 pp., reliure éditeur, jaquette. 12 €

*Original cloth binding in dust jacket.*

**109. MATTHEWS (Patrick).** *Christie's Wine Companion*. London, Christie's, 1981; 20,5 x 21,5 cm., 191 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15 €

*Original cloth binding in dust jacket. Ex-libris J. Eric Tye.*

**110. MAUMENE (E.J.).** *Traité théorique et pratique du Travail des Vins. Leurs propriétés, leur fabrication, leurs maladies. Fabrication des vins mousseux. 2<sup>e</sup> édition avec 97 figures dans le texte*. Paris, Masson, 1874; in-8, VII-680 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs (reliure de l'époque). 280 €

*Seconde édition entièrement refondue de ce traité fondamental sur la vinification. Un quart du volume concerne les vins mousseux. Etude très complète sur cette vinification et les grands soins qu'elle exige. Une importante table des auteurs consultés termine l'ouvrage.*

**111. MAYET.** *Les insectes de la vigne.* Montpellier, Coulet, 1890; in-8, xxviii-470 pp., 5 planches en chromolithographie, 80 figures, broché. (quelques rousseurs). 150 €  
*Edition originale. Oberlé/Fritsch 180.*

**112. MENAGIER DE PARIS (Edition présentée par le Baron PICHON).** *Le ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien contenant des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la fin du quatorzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervier.* Lille, Lehoucq, 1992; 2 volumes in-8, LXXXVIII + 240 pages, 380 pages, brochés. 150 €  
*Tirage à 2000 exemplaires de ce fac-similé de l'édition donnée par le Baron Pichon en 1846; celui-ci un des 1350 sur vergé de Rives.*

**113. MENAGIER DE PARIS (Edition présentée par le Baron PICHON).** *Le ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien contenant des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la fin du quatorzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervier.* Lille, Lehoucq, 1992; 2 volumes in-8, LXXXVIII + 240 pages, 380 pages, relié plein velours vert olive de l'éditeur. 150 €  
*Tirage à 300 exemplaires sur vergé de Rives et reliés pour les "Amis de Valmonde" de ce fac-similé de l'édition donnée par le Baron Pichon en 1846.*

**114. MESTRE (P.-G.).** *Essais de Traitement des Vignes contre le phylloxéra. Rapport présenté à la Société Horticole et Viticole de la Gironde.* Bordeaux, Pech et Feret, 1907; in-8, 40 pp., broché. 10 €

**115. MICHEL (Aug.).** *Manuel des amphitryons au début du XXe siècle. Quatrième édition.* Paris, Art Culinaire, 1904; in-8, xii+171+(17)+139 pages, illustrations, relie pleine toile, plats des couvertures décorées par Laskowski encollées sur la reliure. 350 €  
*Ex-libris E. David. L'auteur était fabricant de pâtés à Schiltigheim-Strasbourg. 56 gravures et dessins dans le texte. Ouvrage rare qui manque à beaucoup de bibliothèques gastronomiques. Biting 323 ne mentionne que 139 pp., l'exemplaire de Christian Guy N° 352 de la vente ne possédait pas les feuillets publicitaires des Maisons de Bouche et spécialités alsaciennes recommandées par l'auteur, (Vte Comte Emmanuel d'André N°414 et Vte Orsi I/337).*

**116. MICHEL (Aug.).** *Manuel des amphitryons au début du XXe siècle ... Suivi de Cent Soixante recettes à l'usage des Amateurs du véritable Pâté de foie gras de Strasbourg. Préface de Chatillon-Plessis. Deuxième édition.* Paris, Art Culinaire, 1904; in-8, xii+171+(17)+139 pages, illustrations, relié pleine toile, pièce de titre (reliure moderne). 300 €  
*Envoi autographe signé du petit-fils de l'auteur. Sans les couvertures d'origine.*

**117. MONOD (Louis).** *La cuisine Florentine.* Lucerne, 1914, Réimpression Morcrette, 1977; in-8, 126 pp., percale vert-mousse, grand décor blanc sur les plats et le dos, tranches dorées. 40 €

**118. MONSELET (Charles).** *Gastronomie. Récits de table.* Paris, Charpentier, 1874; in-12, 2 ff., III-396 pp., relié demi-basane blonde de l'époque, dos à nerfs orné de filet dorés, pièce de titre maroquin vert-bouteille. 370 €  
*Edition originale rare et très recherchée de ce charmant livre sur les joies de la table. (Vicaire 606, Biting 329, Oberlé/Fastes 220).*

**119. MONTAGNE (Prosper).** *Larousse Gastronomique. Avec la collaboration du Dr. Gottschalk. Préface par Auguste Escoffier et Philéas Gilbert.* Paris, Larousse, 1938; in-4, 1087 pp., illustrations dans le texte, reliure éditeur, demi-chagrin brun. Bel exemplaire. 90 €  
*Edition originale de ce célèbre ouvrage.*

**120. MOUTARD-ULDRY.** *Saint Honoré. Patron des Boulangers.* Paris, 1942, in-12 carré, 22 pp., illustrations de Chieze, broché. Tirage à 1000 exemplaires numérotés. 40 €

- 121. MUNTZ (A.).** *Les Vignes. Recherches expérimentales sur leur culture et leur exploitation.* Paris & Nancy, Berger-Levrault, 1895; in-8, 577 pp., broché, non-coupé. 160 €
- 122. NEGRE (E.).** *Principes fondamentaux de Vinification et de Conservation des Vins.* Montpellier, Dehan, s.d. (vers 1950); in-8, 32 pp., illustrations, broché. 10 €
- 123. NICOLAS (Etablissement).** *Listes des Grands Vins Fins. - 1929. Troisième catalogue cartonné (15,8x23,8 cm), 24 pp.. Couverture noire avec une composition art-déco en rouge et or. Sur un feuillet non relié imprimé en rouge sur fond or, on trouve une annonce : "Pour la première fois les Etablissements Nicolas publient la nomenclature des prestigieuses bouteilles de leur "grande réserve" particulière... voir pages 12 et 13" Ces pages 12 et 13 sont imprimées sur fond doré. 4 photographies à pleine page.* in-8, broché. 380 €  
Très rare.
- 124. NICOLAS (Etablissement).** *Listes des Grands Vins Fins. - 1930. Premier catalogue de la série à dos spirale fer. A partir de 1930, les catalogues sont de format 18 x 24 cm. 24 pp., 2 compositions hors-texte collées: décor or sur fond bleu. Couverture or et bleu avec graphisme "Nectar" Dranzy. Superbe typographie avec ornements art-déco.* in-8, reliure ressort métallique. 300 €
- 125. NIGNON (Edouard).** *Les plaisirs de la table, où sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrits les précieux avis de Gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'art de bien manger.* Paris, L'auteur & Meynal, s.d.(1926); petit in-4, 333 pp., broché. (couverture légèrement abimée). 280 €  
 *Première édition de ce remarquable livre de recettes. Préface de Robert de Flers, vignettes, bandeaux et gravures dans le texte gravés par P.F. Grignon et tirés en violet. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNE DE L'AUTEUR.*
- 126. NIGNON (Edouard).** *Eloge de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry.* Paris, Piazza, 1933; petit in-4, 444 pp., broché, couverture illustrée. (minimes rousseurs). 200 €  
 *Edition originale dédiée à la mémoire de Robert de Flers. Ce livre est un des meilleurs recueils de recettes parus entre les deux guerres. Elles sont accompagnées de notes historiques et anecdotiques de premier ordre. Ornements décoratifs de Pierre Courtois, tirés en vert.*
- 127. NOLOT (Pierre).** *A la recherche des cuisines oubliées.* Nancy, Berger-Levrault, 1977; in-8 carré, 225-(10) pp., cartonnage éditeur. 10 €
- 128. Olida.** *Prix courant 1913.* in-12, 80 pp., jolie couverture en couleurs. (Joint) : **METIVET.** *Une soirée chez la Marquise de Saulcisse-Olida.* Olida, s.d., in-16 carré, (12) pp. illustrées, broché. 40 €
- 129. PAGES & BOEGLIN.** *L'Art et la Manière de Bien Manger.* Lexique Gourmand. Nimes, C. Lacour, 1991; in-8, 273 pp., broché. 12 €
- 130. PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Mémoire sur les avantages que la province du Languedoc peut retirer de ses grains.* Paris, Imprimerie des Etats du Languedoc, 1786; in-4, 447 pp., 10 planches dépliantes, relié demi-chagrin rouge, plats de toile bleue avec encadrements à froid et doré. (tache brune sur les premier feuillets, mouillure angulaire pages 97 à 119). 950 €  
 *Edition originale rare. Traité très important orné de 10 planches gravées dépliantes. La première partie traite du blé, la seconde de la meunerie, la troisième de la boulangerie.*
- 131. [BRILLAT-SAVARIN] PAYEN (Fernand) .** *Brillat-Savarin, Conseiller à la Cour de Cassation, gastronome et gastrologue.* Paris, J. Peyronnet & Cie, 1925, in-8°, 61 pp., broché, couv. imprimée. 100 €  
*Envoi autographe signé de l'auteur. Conférence donnée à Paris le 23 mars 1925 sous les auspices du Palais littéraire et sous la présidence de M. Raymond Poincaré.*
- 132. Périgord.** – BONNETOU ; Recettes de cuisine. – Les Bons Foies-Gras Champion. – Recettes Reyne frères à Eymet. – Foie-Gras Truffés Tournon. 4 publicités Périgourdines. 100 €

- 133. PHILIPPON (Henri).** *La cuisine provençale. Préface de Marie Mauron.* Paris, Laffont, 1966; in-8 oblong, 130 pp., illustrations en noir, reliure éditeur, jaquette. 8 €
- 134. PLATINE (Bartolomeo SACCHI, dit).** *Platine en françoys tresutile & nécessaire pour le corps humain qui traicte de hôneste volupté et de toutes viandes et choses que lôme menge. Lyon, 1505. Préface de J.L. Flandrin et S. Serventi.* Réimpression, Editions Manucius, 2003; in-4, 450 pp., broché. 57 €  
*La quête du plaisir gourmand est-elle conciliable avec le maintien du corps en bonne santé ? Cette question, toujours d'actualité, Bartolomeo Sacchi, dit Platine, fut le premier à la poser dans son De Honesta voluptate ac valetudine, qui parut d'abord à Rome en 1473 et dont la première édition en français parut en 1505. Alliant avec bonheur savoir médical et pratique de la cuisine, préceptes diététiques et considérations gastronomiques, l'œuvre s'imposa très vite comme la bible de la culture alimentaire européenne.*
- 135. POIRET (Paul).** *107 recettes ou curiosités culinaires. 107 dessins de Marie Alix.* Paris, Jonquières, 1928; in-8 carré, 212 pp., broché. 200 €  
*Edition originale. Beau livre de recettes collectées par le célèbre couturier.*
- 136. POMARET (Marie-Paule & Hélène CINGRIA).** *L'aventure est dans votre cuisine.* Paris, Horay, 1954; petit in-8, 300 pp., broché. (marges brunies). 12 €
- 137. POMIANE (Edouard de).** *Cuisine Juive, ghettos modernes.* Paris, Albin-Michel, 1929; in-12, 241 pp., demi-chagrin noir, dos à cinq nerfs, couvertures conservées. 200 €  
*Edition originale sur papier ordinaire. Bien relié.*
- 138. PRALUS (Georges).** *Une histoire d'amour. La Cuisine sous vide. La cuisine de l'an 2000. Tome 1.* Pouilly-sous-charlieu, Pralus, 1985; in-8, 447 pp., 22 planches hors-texte en couleurs, cartonnage éditeur. 20 €  
*Exemplaire à l'état neuf. Envoi autographe signé de l'auteur.*
- 139. PRESSAC (Pierre de).** *Considérations sur la cuisine.* Paris, Gallimard, 1931; in-12, 285 pp., broché. 25 €
- 140. PREVERT (Jacques).** *Vignettes pour les vigneron.* Paris, Editions Falaise, 1951; in-12 à l'italienne, broché, non coupé. 220 €  
*Edition originale, un des 250 exemplaires sur vélin Malacca. Bel exemplaire. (Oberlé/Fritsch 574).*
- 141. RAISSON ( H. ) (Auguste).** *Code gourmand, manuel complet de gastronomie. 4<sup>e</sup> édition revue et augmentée.* Paris, Roret, 1829; in-12, Frontispice, 342 pp., planche dépliant (carte gastronomique de la France), demi-basane, dos lisse orné de fleurons, palettes et filets dorés, tête jaspée. (reliure moderne dont les plats et les gardes ont été réalisés avec des papiers marbrés époque). 400 €  
*(Vicaire 729).*
- 142. RAVAZ (L.).** *Conférence faite par M. L. Ravaz le 30 Novembre 1925.* Bordeaux, Castera, 1925; in-8, 24 pp., broché. 5 €  
*Conférence sur les vignes et leur entretien à l'occasion de la 2<sup>e</sup> Réunion annuelle de l'Association des Ingénieurs Agricoles du Sud-Ouest.*
- 143. RAYES (Georges N.).** *L'art culinaire libanais.* Harissa (Liban), Imprimerie Saint Paul, 1957; grand in-8, 350 pp., nombreux feuillets de publicités intercalés dans le texte, relié toile brique, moderne, couverture conservée. 90 €  
*Plus de 500 recettes qui couvrent l'ensemble de la cuisine orientale telle qu'on l'accommode au Liban. Ouvrage parsemé de publicités pleine page sur papier couché : Club Soda, Phosphatine Falieres, Sabena, Laziza la bière sans rivale !... Ex-libris Elisabeth David.*
- 144. RAYNOUARD (F.J.M.).** *Discours sur les Boissons. Séance du 5 novembre 1814.* (Paris, Moniteur, 1814); in-12, 16 pp., sans reliure. 35 €  
*Tiré à part, extrait du Moniteur du 6 novembre 1814.*

- 145. REDDING (Cyrus).** *A History and Description of Modern Wines. Third Edition.* London, Henry G Bohn, 1851; in-12, frontispice, viii-440 pp., percaline verte de l'éditeur, titre doré sur le dos. (dos passé, mouillure marginale en tête de volume, coins émoussés). 75 €  
*The first edition was published in 1833. 'No other book written in English on the subject of wines has ever been more popular nor so copiously copied from by later writers'. (Simon/Vinaria 8. - Gabler/Wine into words 221. - Bitting 391). Original blind-stamped cloth binding, spine discoloured, moderate wear to extremities of spine and corners, some minor dampstaining.*
- 146. RENAUD (Serge).** *Le régime santé.* Paris, Odile Jacob, 1998; in-8, 228 pp., broché. 5 €
- 147. REVAL & CROCI.** *Les recettes des 'Belles perdrix'.* Paris, Albin-Michel, 1930; in-12, 326 pp., broché, couverture illustrée. 40 €  
*Les Belles Perdrix étaient une association de femmes gastronomes, baptisée par Curnonsky " les gourmettes". Couverture illustrée par Maitrejean.*
- 148. RIAnt (Docteur A.).** *Le café, le chocolat, le thé. Ouvrage contenant 30 gravures. Troisième édition.* Paris, Hachette, 1880, in-16, 160 pp., illustrations dans et hors-texte, cartonnage éditeur bleu. 150 €
- 149. RIEUX (Louis).** *La vie provinciale. Raguenauderies. Livre de cuisine albigeoise. Vieilles recettes recueillies et rimées. Avec une lettre de Edmond Rostand. Préface de Prosper Montagné.* Albi, Corbière et Julien, 1913; in-8, 3 ff.-108 pp., demi-chagrin, dos à nerfs (reliure moderne). Bel exemplaire malgré quelques légères rousseurs. 250 €  
*Edition originale rare. Un des 500 exemplaires sur papier bouffant, seul papier d'édition (celui-ci non numéroté). Recettes du pays albigeois mises en vers par Louis Rieux, propriétaire de l'hostellerie du Grand Saint Antoine : poulets à la Raguenaud, carpe à la broche, gigot au genièvre, culs d'artichauts à l'ancienne, veau aux mousserons, gras-doubles au safran, étuvée de lièvre à l'albigeoise et autres recettes alléchantes. Jolies illustrations de J. Rieux, Liozu, etc. .*
- 150. RIGAL (René).** *Le court-noue.* Casablanca, Fortin-Mouillot, s.d.; in-8, 21 pp., broché. 20 €  
*Joint une note imprimé de l'auteur (1 feuillet in-4) une note dactylographiée de l'auteur (1 feuillet in-8). Cachet de l'auteur sur le titre.*
- 151. RIVES (Louis).** *Recherches sur quelques formes de dépérissements de la vigne.* Toulouse, Impr. Régionale, 1926; in-8, 102 pp., broché. 45 €  
*1: Les Mycorhizes endotrophes de la vigne. 2: Les Greffons tarés par le Fusarium viticolum. 3: Contribution à l'étude de l'Esca. 4: Les dépérissements des Hybrides greffés.*
- 152. RIVES (Louis).** *Hybrides Producteurs directs pour le Sud-Ouest.* Toulouse, Maison de l'Agriculture, s.d. (vers 1920); in-8, 20 pp., broché. (pliure). 10 €
- 153. ROCAL ET BALARD.** *Science de gueule en Périgord. Illustrations de Maurice Albe.* Saint-Saud, Editions du Folklore, 1938; grand in-8, 112 pp., 3 ff., demi-chagrin rouge. 150 €
- 154. ROCAL ET BALARD.** *Science de gueule en Périgord. 2<sup>e</sup> édition. Illustrations de Maurice Albe.* Saint-Saud, Editions du Folklore, 1938; grand in-8, 112 pp., 3 ff., broché. Bel exemplaire. 70 €
- 155. ROCCHIA (Jean-Marie).** *Des Truffes en général & de la Rabasse en particulier.* Avignon, Editions Barthélémy, 2001; in-8, 175 pp., illustrations, cartonnage éditeur illustré (neuf). 20 €
- 156. RODIER (Camille).** *Le Vin de Bourgogne - La Cote-d'Or.* Dijon, Louis Damidot, 1948; petit in-4, xv-350 pp., planches et cartes hors-texte, demi-chagrin brun, dos à nerfs, couvertures illustrée en couleurs conservées. 280 €  
*Edition originale rare de ce beau livre très recherché. Illustré de planches hors-texte et de dessins en noir et en couleurs, et 10 cartes en couleurs. Cet ouvrage très complet traite de tous les vins de Bourgogne et de leurs histoires depuis l'antiquité.*
- 157. ROOS (L.).** *Wine-making in Hot Climates.* Melbourne, Robert S. Brain, 1900; in-8, 273 pp., planches hors-texte, illustrations dans le texte, reliure éditeur. 100 €



- 158. ROSE (Mademoiselle).** *Cent façons d'accommoder le mouton.* Paris, Flammarion, s.d. (1923); in-12, 197 pp., relié pleine percaline havane, pièce de titre sur le dos, couvertures conservées. ( papier légèrement jauni comme toujours). 80 €
- 159. ROUART & RIVES.** *Observations sur la culture des Hybrides Producteurs directs en Haute-Garonne et dans la région du Sud-Ouest.* Montpellier, Roumegous et Dehan, 1921; in-8, 12 pp., broché. 10 €
- 160. ROY-CHEVRIER (J.).** *Le sucrage des vendanges. Rapport présenté à la session générale de 1899.* Montpellier, Progrès Agricole et viticole, 1899; grand in-8, 23 pp., broché. 15 €
- 161. RUNDELL (Maria Eliza Kettelby).** *A new system of domestic cookery; formed upon principles of economy; and adapted to the use of private families. By A Lady. A new edition, corrected.* London, John Murray, 1823; in-8, lii-348 pp., 9 planches hors-texte, demi-basane moderne, dos lisse. 100 €  
*Frontispiece and nine plates. Modern quater calf. First published c.1807. Mrs Rundell's text was a household favourite in late Georgian England., running to many editions. "The first fully developed household encyclopedia and cookbook" (Beck/Two Loaf Givers, p. 119). This edition not traced in Cagle; 1810 and 1840 editions in Bitting.*
- 162. SCHLOESSER (Frank).** *The cult of the chafing dish.* London, Gay and Bird, 1904; in-12, 4 ff., 216 pp., 1 f., cartonnage illustré de l'éditeur. (dos bruni). 25 €
- 163. SCOTT (Consultant : David).** *Japanese cooking. Pure & simple.* Leicester, Windward, 1986; in-4, 120 pp., illustrations photographiques et figures, reliure éditeur, jaquette. 17 €  
*Original cloth binding in dust jacket.*
- 164. SHAP.** *Les Noces d'Argent de la Société Historique et Archéologique du Périgord (1874-1899)* . Périgueux, Imprimerie de la Dordogne, 1899; fascicule in-8, 19 pp. et un menu hors-texte à double page, broché. 30 €  
*Plaquette très rare, illustrée du menu du banquet (9 Novembre 1899) orné d'un dessin de Charles Durand ( grande tige fleurie d'églantier, château de Banne et lanternon de Carlux), monté sur un onglet.*
- 165. SHAW (Thomas George).** *Wine, The Vine, and The Cellar. Second édition.* London, Longman Green (etc), 1864; in-8, frontispice dépliant, xv-540 pp. + catalogue : 24 pp.; illustrations dans le texte et une carte hors-texte, reliure éditeur percaline rouge ornée de fers spéciaux. 500 €
- 166. SHERATON (Mimi).** *The Seducer's Cookbook. Illustrated by Shirley Lawn.* London, André Deutsch, 1964; in-8, 222 pp., reliure éditeur, jaquette. 12 €
- 167. SHULMAN (Martha Rose).** *Chez Martha Rose. Pleasures of Parisian Eating.* London, Macmillan, 1988; in-8, 312 pp., reliure éditeur, jaquette. *Original cloth binding in dust jacket.* 18 €
- 168. SIMON (André L.).** *Drink.* London, Burke Publishing Company Ltd. , 1948; in-8, 272 pp., illustrations dans et hors-texte, reliure éditeur, jaquette. (jaquette en état d'usage). *First edition.* 35 €
- 169. SIMON & HALLGARTEN.** *The great wines of Germany.* London, McGraw-Hill Book Company Ltd., 1963; in-8, 191 pp., illustrations et cartes hors-texte, reliure éditeur, jaquette. (petite mouillure angulaire sur le second plat de la reliure). 35 €  
*Original cloth binding with dust jacket. (little wet mark on the corner of the second cover).*
- 160. SPAYDE (Jon).** *Japanese cookery. A complete guide to the simple and elegant art of Japanese Cuisine. Introduction by Emi Kazuko.* London, Century Publishing, 1984; in-4, 223 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette. 18 €  
*First edition. A very good book with an introduction by the famous journalist and writer Emi Kasuko. Original cloth binding in dust jacket.*
- 161. SPETZ (Georges).** *L'Alsace gourmande. Poème gastronomique suivi de cent quarante recettes alsaciennes.* Strasbourg, Revue Alsacienne, 1914; grand in-8, 181 pp., broché, couverture illustrée. 180 €  
*EDITION ORIGINALE de ce beau livre orné de 20 encadrements et 40 vignettes de Jeanne Riss (artiste née à Colmar en 1887 et qui vivait à Strasbourg). 140 recettes alsaciennes parmi les plus fameuses ( choucroute, pâtés de*

foie gras, viandes et gibiers, volailles, poissons, écrevisses, escargots, grenouilles, pâtés, pâtisseries et gâteaux, légumes, champignons, fruits, liqueurs). Un chapitre concerne les vins : olver de Guebwiller, vin de paille, meilleurs crus d'Alsace. Le poème qui précède est une véritable épopée de la nourriture de cette fastueuse région. Bitting 445.

**162. SPOERLIN (Madame). *La Cuisinière du Haut Rhin*.** Mulhouse, 1842, Réimpression Morcrette, 1981; in-8, 285 et 165 pp., 7 planches dépliantes, reliure chagrin paille, largement orné de motifs polychromes et dorés. Premier plat décoré d'une vignette collée et colorée, tranches dorées. 150 €

*Le seul traité ancien qui fasse le point sur la cuisine de toute une région. 1021 recettes paysannes et bourgeoises d'Alsace, très bien décrites, avec les proportions. Réimpression tirée à 350 exemplaires, bien illustrée du portrait et des 7 plans de tables.*

**163. STEENBERGHE (Etienne Van). *Les Vins de Bordeaux*.** Brussels, Artoria, 1994; petit in-4 oblong, 176 pp., reliure éditeur, jaquette. 22 €

*Très beau livre illustré de nombreuses photographies en couleurs et cartes. Les trente dernières pages sont consacrées à des recettes gastronomiques pour accompagner les vins de Bordeaux.*

**164. STROUMILLO (Elisabeth de). *The tastes of travel. Western Loire and Aquitaine*.** London, Collins & Harvill, 1980; in-8, 250 pp., cartonnage éditeur illustré. 20 €

**165. SUZANNE (Alfred). *La Cuisine Anglaise et la Pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif. Illustré de nombreux dessins par Gérard Tantet & Froment*.** Paris et Londres, chez l'auteur & à L'Art Culinaire, 1894; in-8, 455 pp. et 5 ff. de publicité, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné de fleurons dorés. (reliure de l'époque). Trace de mouillures sur les plats de percaline rouge, mouillure demi brunissure marginale en pied des 20 dernières pages, ressauts de cahiers. 200 €

*Edition originale rare de ce recueil célèbre qui donne les recettes de cuisine, pâtisserie, etc, des restaurants et chefs anglais (Francatelli, Soyer, etc.). Nombreuses illustrations.*

**166. SYLVESTRE & PLANCHE. *Les bases de la cuisine*.** Paris, Lanore, 1982; grand in-8, 582 pp., 5 ff., illustrations, cartonnage illustré de l'éditeur. 12 €

**167. TAILLEVENT (Guillaume Tirel). *Le Viandier de Taillevent. Avant-Propos et Notes par le Baron Jérôme Pichon, Georges Vicaire et Paul AEBisher*.** Lille, Régis Lehoucq, 1991; fort volume in-8, lxxviii-376 pp., illustrations hors-texte, broché. 240 €

*Un des 200 exemplaires numérotés sur Ingres MBM Arches (n°002), tirage de tête (avec 20 exemplaires hors-commerce sur le même papier).*

**168. TENDRET (Lucien). *La table au pays de Brillat-Savarin*.** Chambéry, Dardel, 1934; in-8, frontispice et 283 pp., broché. (dos abimé). 80 €

*Edition entreprise sur l'initiative des descendants de l'auteur reproduisant celle de 1892. Recettes du Bugey.*

**169. TERNIER (Louis) & Fernand MASSE). *Les Canards sauvages et leurs congénères. Leurs migrations, leur description, et leur chasse de jour et de nuit, devant soi, en bateaux, à la hutte et au gabion*.** Paris, Emonet-Dupuy, 1904-1922; grand in-8, xxi-751 pp., nombreuses illustrations, relié demi-chagrin vert lierre, dos à nerfs orné de filets dorés, tête jaspée, première couverture conservée. Bel exemplaire. 230 €

**170. THIBAUT-COMELADE (Eliane). *La cuisine du Foie Gras*.** Montpellier, Presses du Languedoc, 2001; in-8, 188 pp., nombreuses illustrations, broché (neuf). 20 €

**171. TOUTEE (Général). *La crise du Vin, par un Vigneron*.** Paris, Imprimerie du Palais, 1922; in-12, 47 pp., broché. 25 €

**172. VALESSERT (Auguste). *Traité pratique de l'élevage du porc et de charcuterie. Suivi d'une étude sur les Truffes et les Truffières; par Albert LARBALETIER*.** Paris, Garnier, 1891; in-12, 380 pp. + 36 pp. Catal. Libr. Garnier, relié toile brique moderne, première couverture conservée. (quelques rousseurs et marges jaunies). 190 €

*Rare et très recherché entre autre pour l'étude sur les truffes. Illustrations en noir dans le texte. Ex-libris Elisabeth David.*

**173. VAUDOYER (Jean-Louis).** *Eloge de la gourmandise*. Paris, Hachette, 1926; in-16 carré, 59 pp., broché. 15 €

**174. VAUX HUGGETT (Henry edgar).** *'Rhenish': A paper on Rhine wines read before Ye Sette of Odd Volumes at ye 440th meeting of ye sette holden at ye Savoy hostelrie on Tuesday, March 19th, ... to members of Ye Sette of Odd Volumes*. London, Imprynted for ye author at ye Curwen Press, 1929; in-16, 41 pp., broché. (couverture légèrement salie). Tirage à 199 exemplaires. 200 €

**175. VERDIE (Henry).** *Effets pratiques du greffage*. Paris, Revue de Viticulture, 1909; grand in-8, 30 pp., broché. (rousseurs en marge de la couverture). 10 €

**176. VERDIER (Ernest).** *Dissertations gastronomiques, suivis de recettes*. Paris, Noël & Chalvon, s.d. (1916); in-8, 352 pp., broché. Envoi manuscrit de l'auteur. Ex-libris E. David. 50 €

**177. VERDOT (C.).** *Historiographie de la table, ou abrégé historique philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, mœurs, usages et coutumes de tous les peuples anciens et modernes...* Paris, Delannoy & l'auteur, 1833; in-16, vii-384 pp., relié pleine toile rouge moderne. 300 €

*EDITION ORIGINALE RARE. C'est un petit livre rédigé sous forme de dictionnaire, rempli d'anecdotes et de renseignements curieux puisés dans une prodigieuse documentation (livres anciens de voyages, récits divers, etc.). Vous y apprendrez qui a inventé le fromage, l'art d'encaquer les harengs, etc. Saviez-vous que la laitue romaine fut importée pour la première fois en France par Rabelais, à son retour d'Italie ? Que le plus extraordinaire punch fut servi, en 1694, par Edward Russel ? Que le pot-de-vin n'était point considéré comme immoral sous Charlemagne ? Qu'au XIII<sup>e</sup> siècle, au nombre des revenus de l'évêque d'Auxerre, on retrouve une redevance de 3000 maquereaux ? (Oberlé 511-2<sup>e</sup> édition). (Vicaire 859, Bitting 477, Georg 1056, Simon 1533, Lochner 670).*

**178. VICAIRE (Georges).** *Bibliographie gastronomique*. Paris, 1890, (Réimpression Edition Manucius, 2002); in-8, 486 pp., broché. 54 €

*Avec plus de 2500 ouvrages minutieusement décrits, cette bibliographie reste la plus importante sur le sujet. Elle était trop précieuse pour ne pas être réimprimée.*

**179. VILLEROY (Felix).** *Laiterie, Beurre et fromages*. Paris, Librairie Agricole, s.d.(1863); in-12, 2 ff.- 392 pp., 59 figures sur bois, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné. (Vicaire 865). 230 €

**180. (Vin).** *Le vin de Sauternes*. Bordeaux, vers 1930, 12 pp., et une superbe planche hors-texte, broché. 30 €

**181. (VIN).** *Confrérie des Chevaliers des Comtés de Nice et de Provence. Statuts*. Nice, Hotel Ruhl, 1966; fascicule in-8, 8 pp., broché. 7 €

**182. VINCENS (J.).** *Manuel pratique de vinification*. Marmande, Imprimerie E. Picot, 1921; in-12, 63 pp., broché. 25 €

**183. (VINS & MEDECINE).** *V<sup>e</sup> Congrès National des Médecins Amis du Vin de France. Bordeaux, 10-11 Septembre 1949*. Montpellier, Causse-Graille et Castelneau, 1949; in-8, 29 pp., broché. 10 €

**184. (Vins).** *Les grands vins de Bordeaux classées en 1855. Edition du Centenaire*. Bordeaux, 1955, in-12 à l'italienne, 92 pp. illustrées, broché. 40 €

**185. WARNER ALLEN (Herbert).** *White Wines and Cognac*. London, Constable, 1952; in-12, 278 pp., reliure éditeur (sans jaquette). 17 €  
*Hardcover Cloth. No Jacket. First Edition.*

**186. WARNER ALLEN (Herbert).** *Portwein und Madeira. Mit 24 Farbaufnahmen von Percy Hennell sowie 2 farbigen Landkarten*. Berlin, Ullstein, 1963; in-8, 144 pp., 24 planches et 2 cartes, reliure éditeur, jaquette. 18 €  
*First edition. A standard book on the subject.*

**187. WARNER ALLEN (Herbert).** *Number Three Saint James's Street*. London, Chatto & Windus, 1950; petit in-8, 269 pp., reliure éditeur, jaquette. 18 €

*First edition. A history of Berry's the wine merchants. Illustrated. Green cloth, fading on spine.*

**188. WEINMANN & GUITTONNEAU.** *Entretien et nettoyage du matériel vinicole*. Epernay, Institut Oenologique de Champagne, s.d. (vers 1920); in-8, 72 pp., broché. 30 €

*Envoi autographe signé des auteurs.*

**189. WOESTYN (Eugène).** *Le Livre des Conserves et Confitures*. Paris, Ploche, 1852; petit in-12, 62 pp., broché, couverture imprimée. (couverture effrangée). 65 €

**190. Affiche. Cognac Napoléon.** Affiche début 20<sup>e</sup> siècle, entoillée. 300 €

**191. (VINS) Etiquettes.** Ensemble de 3608 étiquettes de vins, 1950-1992, montées (agrafées) sur feuillets, l'ensemble dans une malle des années 50. 1.200 €

- Vins Français : 2810. - Vins Etrangers: 534. - Spiritueux : 364.

*Quelques étiquettes d'avant-guerre, peu de très grands vins. Ensemble particulièrement rare, les étiquettes de petits vins n'ayant quasiment jamais été collectionnées, contrairement à celles des vins prestigieux. Consultable au magasin*

**192. MENUS.** Ensemble de 160 menus des meilleurs restaurants français et une vingtaine en Europe ( Bocuse, Taillevent, Ducasse, Lasserre, Les Prés d'Eugénie, etc., etc. ). 1980-2006, divers formats, la plupart en grand format d'un ou plusieurs feuillets, certains sous couvertures cartonnées, la plus grande majorité illustrée. 1.000 €

*Exceptionnel ensemble, plusieurs sont dédiés, ou accompagnés de courriers de présentation du nouveau menu. Quelques notes critiques manuscrites. L'importance de cet ensemble ne nous permet pas de détailler les différents restaurants/chefs et les dates de chaque menu. Consultable au magasin.*

**193. Importante et volumineuse archive constituée par François CHABERT** dans les années 1925 à 1943, alors qu'il était secrétaire général de la fédération des vignerons du Maroc. Elle comporte des centaines de lettres, manuscrites et dactylographiées, carnets, notes, rapports, études, etc..., la plupart dans le cadre de ses fonctions à la Compagnie Chérifienne de Colonisation. Chabert, pendant toute sa période marocaine, s'est voué au développement de la viticulture et à l'amélioration de la qualité des vins. François Chabert, chimiste et oenologue, a été directeur de la station oenologique de l'Hérault puis de Lima entre 1900 et 1910 au Pérou, puis à Mendoza entre 1910 et 1914, et enfin au Maroc après la guerre de 1914-1918. Il a publié, entre 1897 et 1909, 5 ouvrages sur les vins dont les sujets sont la fermentation vinique, la vinification au Pérou, les caves de conservation et l'analyse chimique des vins, et collaboré à plusieurs ouvrages de son collègue et ami Lucien ROOS. 3 grosses chemises contenant plusieurs centaines de documents manuscrits et dactylographiés. 1.700 €

*I). - Dossier Association des Vignerons du Maroc.- Important dossier sur les jus de raisin non fermentés et la société "Grape Juice".- dossier sur le domaine des Ouled Thaleb. (forte mouillure sur la marge supérieure de la plupart des feuillets).- Etude de création d'un domaine agricole sur les fermes des Ouled Ayad, des Oueds et Ouled Benhchill et ferme du Mogra, bordées par les rivières Ouergha et Sebou d'une part, et, près de la route de Msaada à Hadkoust, d'autre part.- Catalogues, descriptions, devis pour acquisition de matériel .- Lettres, rapport, études, divers et domaine de Beni-Amar.- 3 brochures et 2 lettres autographes signées datées de 1944 de L. Chaptal.II). - Une quarantaine de cartes et plans, domaines, caves, cuveries, etc...III). Dossier comportant :- papiers militaires de F. Chabert (1917).- brouillons et notes (Etudes chimiques pour la plupart).- Affaire LALA (dossier juridique, financier et immobilier).- Etudes chimiques sur l'agro-alimentaire, rapports sur les productions fruitières et de coton de plusieurs domaines, produits de culture. - Dossier des rapports avec la Société Financière Franco-Belge de Colonisation sur les mêmes sujets que ci-dessus. Viticulture et viniculture n'ont pas même un siècle au Maroc. Pourtant on y faisait déjà, dans l'Antiquité, du vin dont une partie était envoyée à Rome. Mais avec l'invasion arabe et la prohibition islamique de tout breuvage alcoolique, on cessa d'y cultiver de la vigne à vin pour ne plus produire que du raisin de table. Tout changeât après l'établissement du protectorat français, en 1912. Les vignobles produisirent dès 1919, mais c'est seulement entre 1929 et 1935 que la viticulture marocaine connut, sous l'impulsion des colons français, une expansion telle que la vigne y couvrait plus de 45000 hectares. (Consultable au magasin).*