

LIVRES GASTRONOMIE - VINS ARTS DE LA TABLE

Catalogue à Prix marqués

FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE

Carrousel du Louvre
99, rue de Rivoli, 75001 Paris

22 – 24 Février 2013

Henri-Pierre Millescamps
Libraire-Expert
Livres anciens et modernes

7, rue Saint-Front
24000 Périgueux
France

05 53 09 53 25 - 06 82 12 64 34
millescamps.books@wanadoo.fr
www.gourmand-millescamps.fr

DESSERT
Biscuits Lefèvre-Utile



Henri-Pierre Millescamps

Libraire

Membre de la Compagnie des Experts de Justice

Livres anciens et modernes

**7, rue Saint-Front
24000 Périgueux
France**

Tél. 05 53 09 53 25 - Portable. 06 82 12 64 34

Mail. millescamps.books@wanadoo.fr

www.gourmand-millescamps.fr

***Catalogue à l'occasion du 4^o Festival du Livre Culinaire à Paris,
au Carrousel du Louvre.***

Ouverture de 10 heures à 19 heures.

*La réunion mondiale de l'édition culinaire
Avec la grande bibliothèque d'Édouard Cointreau*

*Des éditeurs venus d'une centaine de pays
Le centre des droits étrangers du secteur
Les dernières nouveautés et lancements en avant-première
Les plus grands chefs, auteurs, graphistes et photographes
Le sommet annuel des producteurs de télévision culinaire
Un espace consacré aux livres rares et anciens
Les États-Unis, pays invité de l'édition 2013
Une présentation des livres caritatifs
Conférences et débats
Grande cuisine de démonstration*

Catalogue

1. ABC culinaire. Marine Nationale. Paris, 1962, in-8, cartonnage éditeur. 25 €

2. ADRIA (Albert). *Natura. Barcelona, Restaurante elBulli*, S.L. , 2008; 31 X 25 cm., 152 pp., illustr. photograph. de Francesc Guillaumet, reliure éditeur. (exemplaire neuf). 75 €

Natura, el libro de el Bullibooks aparecido en octubre de 2008, es un proyecto en el que Albert Adrià y su equipo de cocina dulce ha trabajado durante más de dos años. Así han logrado crear 49 postres, todos ellos inspirados en la naturaleza. Los nombres de los platos son bien definitorios de las raíces de su inspiración: Paisaje de otoño, Tierra volcánica, Lana, Panal, Pino, Deshielo... Sus 23 años de profesión y su importante papel en el mítico restaurante y taller de elBulli se reflejan en este libro, cuya trascendencia debe ir más allá de lo visible para tratar de comprender la filosofía del trabajo desarrollado en estos postres de plato que, a muchos, les sorprenderán por su solidez creativa, alejada de la fatua espectacularidad que, quizás se esperaba de una obra de estas características.

3. 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.

4. 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.

5. 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 €

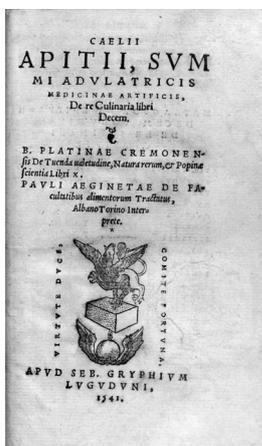
Exemplaire neuf du 4^e volume de cette prestigieuse série, avec son CDRom.

6. ALI-BAB (Henri Babinski). Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Ernest Flammarion, 1912. Seconde édition. In-4, 636 pp., reliure demi-maroquin blond à coins, dos à gros nerfs, pièce de maroquin marron mosaiqué orné d'un fleuron doré et encadrement aux petits fers dorés, tête dorée. (mors frottés). 250 €

7. Almanach de Cognition pour l'an 1920. Dédié aux vrais Gourmands et aux Francs Buveurs. Paris, La Sirène, 1919; in-16, 223 pp. et 3 ff., broché. (légèrement déboité, quelques rousseurs sur les premiers feuillets). 120 €

Illustrations en noir dans le texte. Ce premier des 3 almanachs publiés entre 1919 et 1921 par Bertrand Guégan est particulièrement copieux tant pour le texte que pour les illustrations : Dunoyer de Ségonzac, Signac, Matisse, Max Jacob, Cocteau, Apollinaire, Erik Satie, Darius Milhaud, Dufy, Max Jacob, Mac Orlan, etc.

8. AMERO (Justin). *Les Classiques de la Table. { Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière , Cussy, Berchoux, Colnet }*. Paris, Firmin Didot, 1855; 2 volumes in-12, xv-554 et 529 pp., 7 portraits hors-texte, reliés demi-chagrin brun, dos à nerfs. 250 €



9. APICIUS (Coelius). *De re Culinaria libri Decem. B. Platinae Cremonensis De Tuenda Valetudine, Natura rerum et Popinae scientia Libri X. Pauli Aeginetae De Facultatibus alimentorum Tractatus, Albano Torino Interprete*. Lyon, Sebastien Gryphe, 1541, in-8, 314pp., (7) ff., basane brune, dos à nerfs, tranches rouges. (reliure du XIX^e) Epidermures, mors fatigués. 2 000 €

Première édition lyonnaise, publiée pour la première fois, la même année, à Bâle en 1541 (Vicaire p. 31). Ce célèbre traité de cuisine n'a été écrit par aucun des trois romains célèbres qui portaient ce nom; « Gabriel Peignot a émis l'avis que (...) Coelius fut le nom de l'auteur et Apicius le titre » (Oberlé/Fastes p.20). Quoiqu'il en soit, l'ouvrage rend hommage à la gastronomie romaine et « c'est du livre d'Apicius que sont sortis tous les livres de cuisine que nous connaissons » (Oberlé). Thorer a joint à l'Apicius plusieurs autres textes anciens concernant la cuisine et la santé : « De facultatibus alimentorum » de Paul d'Égine, le « De tuenda valetudine » de Platine, mentionnés au titre, et le « De condituris variis », extrait de Jean de Damas, qui n'est pas annoncé au titre.

10. Apicius. *A critical edition with introduction and translation by Grocock & Grainger*. Totness, Prospect Books, 2006; in-8, 414 pp., reliure éditeur, jaquette. 20 €

11. ARBELLOT (Simon). *Tel plat... Tel vin*. Paris, Amphora, 1963; in-12, 125 pp., broché. 15 €

12. 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 serait un cuisinier nommé Robert, et pour Vicaire un officier de bouche nommé Roland. Tirage à 250 exemplaires numérotés.

13. ART CULINAIRE FRANCAIS (L'). *Les recettes de cuisine-pâtisserie-conserves des Maîtres contemporains les plus réputés : Ali-Bab, Darenne, Duval, Escoffier, Gilbert, Guerot, Montagné, Pellaprat, Urbain-Dubois, etc.. Cuisine Régionale - Cuisine Etrangère. 3750 recettes et conseils, 216 gravures en noir, 500 sujets en couleurs*. Paris, Flammarion, 1956; fort volume grand in-8, 1046 pp., cartonnage rouge de l'éditeur. 80 €

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

15. AURICOSTE DE LAZARQUE (E.). *La cuisine messine. 3^e édition*. Nancy, Sidot frères, 1898; in-8, 346 pp., relié demi-percaline moutarde de l'époque, pièce de titre et petit fleuron doré sur le dos, première couverture conservée. 300 €

Bitting 276-277 pour édition postérieure. Très bon ouvrage de cuisine en grande partie du pays lorrain; chasse, cuisine militaire, etc. Le trésor de la science ménagère lorraine étale à coté de plats des plus classiques quelques préparations inattendues au chapitre «gibiers d'aventure» : l'ours et ses pattes, le loup et le renard et, bien entendu, la cigogne.

16. AYLETT (Mary). *Country Wines*. London, Odhams Press, 1953; in-12, 192 pp., reliure éditeur, jaquette. 20 €

Original cloth binding in dust jacket.

17. AYLETT (Mary). *Country Wines*. London, Odhams Press, 1953; in-12, 192 pp., reliure éditeur. 20 €

18. AYRTON (Elisabeth). *English provincial cooking.* London, Mitchell Beazley, 1980 petit in-4, 224 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €

19. BABET-CHARTON (Henriette). *Utilisation des fruits.* Paris, La Maison Rustique, 1947; in-8, 272 pp., illustrations, broché, couverture illustrée (dos fendillé, premier plat de la couverture détachée). 55 €

20. 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.

21. BARBIN-LECREVISSE (Françoise). *Cognac et cuisine d'aujourd'hui. Recettes gourmandes et équilibrées, faciles à réaliser.* Saintes, Croit Vif, 2009; in-8 carré (21 x 21 cm), 160 pp., illustrations, cartonnage éditeur (neuf). 20 €

22. BERTALL. *La Vigne. Voyage autour des vins de France. Etude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique.* Paris: E. Plon, 1878 ; grand in-8; [iv], 659p.; frontispice, 94 planches hors-texte, plus de 400 illustrations dans le texte, relié demi-basane rouge. 500 €



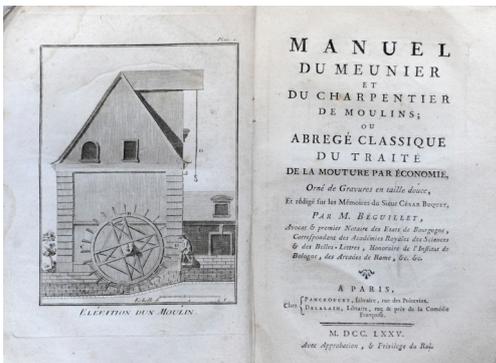
23. BEAUVILLIERS (A.). *L'Art du Cuisinier.* Paris, 1814-1816, (Réimpression Morcrette, 1980); 2 volumes in-8, relié plein mouton aubergine à grains longs et dos et plats ornés de motifs dorés, tranches dorées. 280 €

Le 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. Réimpression tirée à 300 exemplaires numérotés.

24. BELLOC (Hilaire). *Advice.* London, Harvill Press, 1960; in-4, 37 pp., illustrations, reliure éditeur. 40 €
First edition. Preface by Evelyn Waugh. Hilaire Belloc's advice on wine, food and other matters.

25. BEGUILLET (Edme). *Manuel du Meunier et du Charpentier de Moulins; ou Abrégé classique du Traité de la Mouture par Economie, orné de gravures en taille-douce, et rédigé sur les mémoires du Sieur César Buquet.* A Paris, chez Panckoucke et Delalain, 1775; in-8, XXIV. 171pp. 2ff. + 5 planches gravées (dont 4 dépliantes), broché. 700 €



Édition Originale. Important traité technique sur la conception des moulins et sur la mouture de la farine, composé par l'avocat bourguignon Edme Beguillet (mort en 1786) qui a notamment laissé plusieurs ouvrages à caractère technique et économique sur l'agriculture. Cet admirateur des physiocrates auxquels il rend hommage dans la préface, étudie ici les différentes variétés de moulins à eau, avec des indications

sur leur fonctionnement et la comparaison des divers mécanismes à roues. L'illustration comprend 5 planches gravées hors-texte, dont 4 dépliantes, représentant les dispositifs techniques mis en œuvre dans le fonctionnement des moulins. Taches et salissures, traces de mouillures claires par endroits.

26. BERNARD (Alain). *Cuisine et cinéma. Préface Xavier Darcos, postface Roland Giraud. Périgueux,* La Lauze, 2002; in-8, 188 pp., planches de photographies hors-texte en noir et en couleurs, broché. Etat neuf. 13 €

La cuisine et la restauration durant le tournage, avec en particulier « Perigord Gourmand » traiteur spécialisé des tournages, la cantine du cinéma.

27. BILHEUX & ESCOFFIER. *Professional French Pastry Series. Volume 2 : Creams, confections, and finished desserts.* New York, Van Nostrand Reinhard, 1988; in-4, 240 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette.

50 €

Chapters include Basic Creams (3 subchapters), Basic confections, Applications (6 subchapters), and a glossary appendix. Cloth binding in dust jacket.

28. BILHEUX & ESCOFFIER. *The Professional French Pastry Series. Volume 3: Petits Fours, Chocolate, Frozen Desserts, and Sugar Works.* Paris & New York, CICHEM/van Nostrand Reinhard, 1988; in-4, 240 pp. illustrées, reliure éditeur, jaquette.

50 €

There is a valuable glossary appendix. Cloth binding in dust jacket.

29. 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.

700 €

Édition originale au tirage limité à 1 010 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).

30. BLACHETTE & ZOEGA. *Manuel du fabricant et du raffineur de sucre de cannes, de betteraves, d'érable, de raisin, de féculé, de châtaigne, et généralement de diverses substances végétales et animales susceptibles d'en produire. Seconde édition, considérablement augmentée et enrichie par (J. S. E.) Julia de Fontenelle.* Paris, Roret, 1833; in-16, 442 pp., 6 planches dépliantes, broché.

90 €

31. BLANCARD (Eugène). *Souvenirs de villégiature. Mets de Provence. Cuisine provençale. 5e édition.* Grenoble, Arthaud, circa 1930; in-12, 135 pp., reliure moderne pleine toile brique, première couverture originale décorée montée sur le premier plat de la reliure.

180 €

Rare. (Vte Orsi I/054).

33. BLANDIN (Charles). *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs. Tome Second: Chasse.* Dijon, Damidot, s.d; (vers 1922); in-8, fx-titre, titre, XXI-83 pp., broché.

100 €

Cet ouvrage, à sa sortie, pouvait être vendu séparément. Nous possédons là le second tome concernant la chasse. Deuxième tirage de l'édition originale, abondamment illustré dans et hors-texte, en édition populaire.

34. BOESER (Knut). *The elixir of Nostradamus. Nostradamus's original recipes for elixirs, (...).* London, Bloomsbury, 1994; in-8, 162 pp., planches hors-texte en couleurs, reliure éditeur, jaquette.

12 €

35. BONAL (François). *Champagne Mumm. Un champagne dans l'histoire.* Paris, Arthaud, 1987; in-4, 191 pp., abondante iconographie, reliure, jaquette.

15 €

36. BORCH (Jean-Michel de). *Lettres sur les Truffes du Piémont.* Milan, 1780, (Réimpression Zazzera, 2001); in-8, viii-52 et 17 pp., 3 planches dépliantes, broché.

31 €

Réimpression de ce rarissime petit livre, tirée à 500 exemplaires numérotés, sur beau papier, avec ses 3 planches dépliantes au lavis. Le volume se termine par une très intéressante étude autour de l'auteur et des truffes, en italien.

37. [BORDEAUX (Vins de)]. *Documentations sur les Vins de Bordeaux.* Bordeaux, 1927; divers documents, sous chemise.

40 €

- 38. BOULESTIN & ADAIR. *Savouries and Hors-D'Oeuvres, One Hundred and Twenty Seven Ways of Preparing.*** London, William Heinemann, 1933; in-12, 75 pp., broché, couverture rigide. (couverture tachée, petite trace de mouillure en tête). 45 €
- 39. BOULESTIN (Xavier) & Suzanne LABOUREUR. *Petits et grands plats ou le trésor des amateurs de vraie cuisine.*** Paris, Au sans Pareil, 1927; in-8, 383 pp., cartonnage toile éditeur ornée d'une grande composition en couleurs. Ornaments de LABOUREUR. 90 €
- 40. BOURDAIN (Anthony). *A Cook's Tour in search of perfect meal.*** London, Bloomsbury, 2001; in-8, 274 pp., reliure éditeur, jaquette. 10 €
- 41. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du Gout, ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Troisième édition.*** Paris, A. Sautelet (et) Alexandre Mesnier, 1829; 2 volumes in-8, 2 ff., 410 pp. et 2 ff., 432 pp., demi-basane verte de l'époque. (frottements sur les dos, rousseurs dans le texte). 700 €
PREMIERE EDITION ILLUSTRÉE de ce grand livre. Elle contient 2 lithographies hors-texte de Henry Monnier. (Vicaire 117).
- 42. BROBECK (Florence). *The Good Salad Book.*** London, Dennis Dobson, 1953; in-8, 189 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €
Some foxing on endpaper pages but content pages clean .
- 43. BROWN (Sarah). *Vegetarian Cookbook* London.** London, Dorling Kindersley, 1984; petit in-4, 240 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette (Original cloth binding in dust jacket). 15 €
- 44. BUCHANAN-TAYLOR (W.) . *One more shake.*** London, Heath Cranton, 1945; in-8, 195 pp., illustrations hors-texte, reliure éditeur, jaquette. (jaquette abimée). 8 €
- 45. BUCK (John). *Take a little wine.*** Auckland, Whitecombe & Tombs, 1969; in-8 carré, 160 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15 €
- 46. BUISSON, LARROUMET, DENIS & MEUNIER. *Les industries alimentaires.*** Paris, 1900, in-8, cartonnage percaline gris clair, couvertures conservées. 20 €
- 47. BUNYARD (Edward). *The Anatomy of Dessert.*** London, Dulau & Company Ltd, 1929; in-8, viii-135 pp., reliure toile verte de l'éditeur, tête dorée. (sans jaquette). 120 €
First edition limited to 1000 numbered and signed copies (n° 732).
- 48. BUNYARD (Edward & Lorna). *The Epicure's Companion.*** London, Dent, 1937; petit in-8, 539 pp., reliure éditeur, jaquette. 25 €
First edition . With contributions from G B Stern, Andre L Simon, X Marcel Boulestin, G M Thomson, Marguerite Bunyard, Sir Francis Colchester-Wemyss, Martin Armstrong.
- 49. BURKE (Edmund). *Kippers to Caviar Cooking for All Occasions Wood Engravings By Zelma Blakely.*** London, Evans Brothers, 1965; in-8, 263 pp., reliure éditeur, jaquette. 15 €
- 50. CABANES (Docteur). *La Goutte et l'Humour. Anecdotes et curiosités sur la Goutte.*** Paris, Pipérazine Midy, 1926; petit in-8, 96 pp., broché. 10 €
- 51. CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis). *L'Art de faire le Vin d'après la doctrine de Chaptal, instruction destinée aux vignerons.*** Paris, D. Colas, s.d. (1801); in-8, xvi-80 pp., broché, couverture muette. 900 €
- 52. CARLES (P.). *Le Bouquet naturel des Vins et Eaux-de-vie.*** Bordeaux et Paris, 1897; brochure in-8, 20 pp. (+ 4 pp. de publicités), broché. 25 €
- 53. [CARNINE (La)]. *Le Boeuf dans l'Art, la Science et la Nature. Revue iconographique N°1.*** Villefranche, Jacquemaire, 1904 in-8 à l'italienne, 16 pp., broché. (derniers feuillets froissés). 10 €
Boisson energetique Carnine Lefranc

- 54. CASSAGNAC (Paul de).** *Les Vins de France*. Paris, Hachette, 1927; in-12 carré, 212 pp., broché (rouseurs sur la couverture).
- 55. CHANCRIN (E.).** *Le Vin*. Paris, Hachette, 1955; in-12, 398 pp., illustrations, broché. 8 €
- 56. CHANTRAINE (Charles).** *La cuisine chantraine*. London, Muller, 1967; grand in-8, 174 pages, planches en couleurs, reliure éditeur, jaquette. 10 €
- 57. CHARRETTON (Bernard & Christine).** *Les pâtes fraîches*. Paris, Télécuisine, 1985; petit in-4, cartonnage éditeur. 10 €
- 58. COLOMBIE (Auguste).** *Nouvelle encyclopédie culinaire - La Pâtisserie bourgeoise - La Cuisine bourgeoise. Première édition*. Meulan, Réty 1906-1907, 3 volumes in-4 cartonnage demi-toile rouge, plats imprimés (forte mouillure en coin du premier plat du Tome 3, s'estompant sur le feuillet de faux-titre). 450 €
Édition originale, portrait d'Auguste Colombié en frontispice du tome 1 qui s'intitule LA PATISSERIE BOURGEOISE. Les deux autres volumes concernent LA CUISINE BOURGEOISE.
- 59. CONIL (Jean).** *Oriental Cookery. Edited by Daphné MacCarthy*. London, Croom Helm, 1978; in-8, 205 pp., 4 ff.(index), planches hors-texte en couleurs, reliure éditeur, jaquette. 15 €
- 60. COUANON & CONVERT.** *Exposition universelle internationale de 1900. Classe 36 & 60. Viticulture, Vins et Eaux-de-vie de vin. Rapports*. (Paris, Exposition Universelle, 1900); grand in-8, 103 pp., broché. 40 €
- 61. COURTINE (Robert).** *Grand Livre de la France à Table. Cuisine des provinces de France. Photographies de Nicole Bordas*. Paris, Pierre Bordas, 1979; in-4, 604 pp., 8 ff., planches hors-texte, reliure éditeur. 68 €
- 62. CRACKNELL & KAUFMANN.** *The illustrated Escoffier. Recipes from the French Classic Tradition*. London, Heinemann, 1987; in-4, 192 pp., illustrations photographiques en couleurs hors-texte, reliure éditeur, jaquette. Original cloth binding in dust jacket. 25 €
- 63. CRACKNELL & KAUFMANN.** *The Complete Guide to the Art of Modern Cookery. The first translation into English in its entirety of Le Guide Culinaire*. London, Heinemann, 1990; petit in-4, xxvi-646 pp., reliure éditeur. Original cloth binding. 30 €
- 64. CRAEYBERCKX (J.).** *Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIIIe-XVIIe siècle)*. Paris, SEVPEN, 1958; in-8, xxxii-315 pp., une planche et une carte dépliant, broché. (dos cassé). 40 €
- 65. CROZE (Austin de).** *Les plats régionaux de France*. Paris, 1928, (Réimpression Morcrette, 1977); in-8, 433 pp., relié plein chagrin fauve, premier plat orné d'une grande composition à froid, tête dorée. 80 €
1400 recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises.
- 66. Ma cuisine. 365 jours, 730 recettes**. Paris, PML editions, 1992, in-4, cartonnage éditeur. 10 €
- 67. 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 €
- 68. CURNONSKY & ROUFF.** *Paris, the environs of Paris and Normandy (Yellow guide for epicures I)*. London, Butterworth, 1926; petit in-8, 320 pages, 38 plans (y compris les gardes), reliure originale pleine toile jaune imprimée. 50 €
- 69. DAVIS (Pat).** *Oysters & Champagne. Choice Morsels from Wheeler's Review. Foreword by Auberon Waugh*. London, Robert Hale, 1986; in-8, 254 pP., reliure éditeur, jaquette. Original cloth binding in dust jacket. 12 €

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

71. DEIGHTON (Len). *Ou est le garlic. French cook book.* London, Penguin, 1965 in-12 à l'italienne, broché. 8 €

72. DELONDRE. *Quinologie des Quinquinas et des questions qui, dans l'état présente 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., 23 planches lithographiées, reliure demi-percaline violette. (modeste reliure, quelques rousseurs). 1 800 €

Première et seule édition très rare de cet important ouvrage sur les écorces péruviennes, quinquinas ou cinchona, base de la quinine. Envoi d'auteur au vice-Consul de la Nouvelle Grenade. . Arnold Arboretum, p. 195; BMC NH, p. 439; Junk, Bibl. Bot. 1157; Nissen, BBI 466; Pritzel 2145; . IJmuiden, 0, Netherlands, cat. Nov. 2008.

73. DEMENGHEM (Emil e) - (Omar Ibn AL FARIDH). *L'éloge du vin (Al Khamriya). Poème mystique de Omar Ibn Al Faridh et son commentaire par Abdalghani an Nabolosi, traduits de l'arabe avec la collaboration de Abdelmalek Faraj, et précédés d'une étude sur le soufisme et la poésie mystique musulmane.* Paris, Véga, 1931; in-12, 266 pp., broché. (Quelques passages soulignés au crayon). 75 €

74. DICTIONNAIRE DE L'ACADEMIE DES GASTRONOMES. Paris, Editions Prisma, 1962; 2 volumes petit in-4, 463 et 461 pp., reliure éditeur papier gaufré. 200 €

Deux frontispices gravés de DUNOYER DE SEGONZAC. Nombreuses illustrations dans le texte d'après des documents reproduits. Ce dictionnaire considère la gastronomie à la fois comme un art et comme une science.

75. 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).



76. DUBOIS (Urbain) et E. BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française. Huitième édition.* Paris, Dentu, 1879; 2 volumes in-4, LXIV-433 pp., 1 f., 537 pp., 1 f., et 77 planches, demi-chagrin vert de l'époque, dos à nerfs orné aux petits fers et filets dorés dans les entre-nerfs, plats de percaline verte. 1 700 €

Estampille ex-libris de « Jes. DUPONT, 1 rue Coquillière, Paris. » sur les faux-titres. Bon exemplaire en très bon état dans sa reliure d'époque d'un des plus grands traités de cuisine moderne.

77. DUMAS (Alexandre). *Grand Dictionnaire de Cuisine,* Paris, Lemerre, 1873, grand in-8, vi-1155-24 pp., demi-vélin parcheminé à coins, tranches rouges, couvertures conservées. 450 €

Édition originale du dernier ouvrage d'Alexandre Dumas. Manque les 2 portraits.

78. DUMAY (Raymond). *Le Roquefort. Photos de Francis Jalain.* Editions Montalba, 1982, petit in-4, cartonnage éditeur, jaquette. 30 €

79. DUMONT-LESPINE (G.). *Entremets et boissons glacés par l'appareil Réfrigérateur. Illustrations de M.A.B. Campbell.* Paris, s.d. (circa 1930); in-8, 181 pp., cartonnage éditeur. (coiffes émoussées). 20 €

80. ESCOFFIER (Auguste). *Le Guide culinaire. Aide_mémoire de cuisine pratique.* Troisième édition. Paris, 1912, in-8, xvi-950 pp., relié demi-basane époque. (Exemplaire de travail). 200 €

81. ESCOFFIER (Auguste) . *Ma Cuisine. Translated from the French by Vyvyan Holland.* London, Paul Hamlyn, 1979; fort volume in-8, 884 pp., reliure éditeur, jaquette. 25 €

82. ETIENNE (Maxime) et A. ALLONSIUS. *Codétalloz. Encyclopédie méthodique à l'usage des transformateurs de sucre en cinq volumes.* Paris, Revue des Confiseurs, 1933 à 1949; 6 volumes in-8, cartonnage ou toile éditeur. 520 €

Cette somme de renseignements et recettes comprend six volumes. Tome 1: Matières premières, fort volume de 2 ff. de publicité, 640 pp., 2^o partie, 68 pp. Matière premières à l'usage des fabricants pharmaceutiques. 3^o partie xx pp. d'index, 1 f. de publicité. [Première édition 1933]. Tome 2: Législation, Réglementation, Jurisprudence, fort volume de 2 ff. de publicité, 640- 107 - 105 et 19 pp. [Première édition 1934]. Tome 3: La Confiserie industrielle, fort volume de 2 ff. de publicité, 583 pp., 2 ff. de publicité, figures dans le texte [Première édition 1937]. Tome 4: Chocolaterie industrielle, 2 ff. de publicité, 640 pp., 1 f. de publicité [Quatrième édition 1955]. Tome 5: Les farines. La fabrication industrielle de la Biscuiterie Pâtisserie. Pains d'épices. Gaufres et Gaufrettes. Pâtisserie fraîche de conserve. Biscotte. Pains et Farine de Régime. 2 ff. de publicité, 322 pp., 1 f. et 2 ff. de publicité. [Première édition 1943]. Tome 6: La confiture industrielle. iv pp. de publicité, 408 pp. figures dans le texte. [Première édition 1949]. Bons exemplaires. Rare réunion complète des six volumes de cette bible de la profession.

83. FEDDEN (Romilly) . *Food and other frailties.* London, Seeley Service & co, 1948; in-8, 145 pp., illustrations hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 20 €

84. FOEX . *Cours complet de viticulture.* Montpellier et Paris, 1891, in-8, xiv-988 pp., cartes en couleurs hors-texte, relié demi-basane de l'époque. (accroc à la reliure). 200 €

Troisième édition. « Le présent livre, qui résume sous une forme méthodique les matières de l'enseignement dont l'auteur est chargé à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, est le fruit de vingt ans de pratique et d'étude de la viticulture, poursuivies dans les vignobles et dans le laboratoire. » Illustré par 6 cartes en couleur hors-texte et 575 gravures dans le texte.

85. FONTAINGOUR (A. de) . *Ma Cave. Choix, achat, dégustation, analyse, conservation, améliorationservice 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.

86. FRANCE (Christine) . *The ultimate Low Cholesterol, Low Fat cookery. Over 220 delicious healthy recipes for all the family i n step-by-step colour.* London, Lorenz, 1996; in-4, 256 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15 €

87. FREELING (Nicolas) . *Kitchen book. Illustrated by John Lawrence.* London, Hamish Hamilton, 1970; in-8, 192 pp., reliure éditeur, jaquette. 10 €

88. FRICHOT (Emile) . *Etudes et recherches sur le grain de blé, suivies d'un Procédé de stérilisation et de blanchiment des céréales et de leurs farines.* Paris, Baillière, 1930; in-8, xii-238 pp., illustrations, broché. (cachet Chambre d'Agriculture sur le titre). 30 €

89. FRITSCH (J.) . *Fabrication de la fécule et de l'amidon d'après les procédés les plus recents. Avec 80 gravures dans le texte.* Paris, Editions Amedee Legrand, 1925; in-8, 422 pp., broché. 30 €

Troisième édition entièrement refondue et augmentée. Avec 80 gravures dans le texte.

90. (GABORIEAU) . *Cuisinière Lyonnaise. Préface de Stéphane Gaborieau, Hommage de Paul Bocuse.* Lyon, Editions Stéphane Bachès, 2001; grand in-8, 152 pp., reliure souple de l'éditeur. 30 €

Fac-similé d'un manuscrit de la fin du XIX^o siècle, suivi d'un hommage et d'une recette de la part de 15 grands chefs.

91. [GARDETTON (Cesar)] . *De l'abstinence des aliments , ou du jeûne, du carême et du maigre sous le rapport de la santé.* Paris, Guilleminet, 1821; in-8, xvi-274 pp., broché, couverture muette. 200 €

- 92. GAST & ADRIAN. *Mils et sorgho en Ahaggar. Etude ethnologique et nutritionnelle.*** Paris, AMG, 1965; in-4, 78 pp., 40 illustrations dont 35 photographiques, broché. 40 €
- 93. GAST, MAUBOIS, ADDA. *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar.*** Paris, AMG, 1969; in-4, 70 pp., 6 figures et 16 planches photographiques, broché. 35 €
- 94. GAY-LUSSAC. *Instruction pour l'usage de l'alcoomètre centésimal et des tables qui l'accompagnent.*** Bruxelles, Fattorini, 1833; in-16 carré, [132] pp., broché. (débroché, manque page de titre). 30 €
- 95. GERARD (Charles). *L'Ancienne Alsace à table. Deuxième édition.*** Paris, Berger-Levrault, 1877; grand in-8, vi-362 pp., 1 f., demi-chagrin vert, dos à nerfs, couvertures remontées. (quelques rousseurs éparses sur les premiers feuillets). 500 €
- Seconde édition, la plus complète de ce fameux traité sur les mœurs gastronomiques alsaciens.
- 96. GIRARD (Joseph). *La vigne et le vin en Franche-Comté : Les vignobles comtois devant le problème des appellations d'origine.*** Besançon, Impr. Jacques et Demontrond, 1939, in-8 carré, 233 pp., une carte dépliant, relié bradel demi-basane marbrée, dos muet, couvertures conservées. 35 €
- 97. GOLDSTEIN (Dara). *A taste of Russia. A Jill Norman Book.*** London, Robert Hale, 1985; in-8, 235 pp., reliure éditeur, jaquette. 20 €
- 98. GOODFELLOW (Amanda). *A Household Legacy with recipes from Brewhouse Traditional & Wole-food company. Drawings by Polly Mitchell.*** London, Saffron Walden, 1989; petit in-4, 408 pp., illustrations, broché, couverture illustrée. 20 €
- 99. GOUFFE (Jules). *Le Livre de cuisine, comprenant la Cuisine de ménage et la Grande Cuisine.*** Paris, Hachette, 1867; grand in-8, 2 ff., XI-826 pp., cartonnage éditeur. 700 €
- Édition originale de ce grand ouvrage, « un des plus complets et des plus sérieusement traités qui existent » dit Vicaire. Elle est illustrée de 25 PLANCHES EN CHROMOLITHOGRAPHIES et 161 gravures sur bois. Les exemplaires qui contiennent toutes les planches en couleurs sont rares; la plupart du temps 4 sont en couleurs et 21 en noir.
- 100. 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 .
- 101. GOUFFE (Jules). *Le Livre de cuisine, comprenant la Cuisine de ménage et la Grande Cuisine.*** Paris, Hachette, 1893, grand in-8, broché (couverture défraîchie, débroché). 100 €
- Exemplaire méritant une reliure. Complet des 25 planches dont 4 en chromolithographie.
- 102. GRAND-CARTERET (John). *Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la Brasserie. Frontispice de Marcellin Desboutin. Illustrations De Pille, G. Jeannot, Dantan, Félix Régamey, Mars, Jules Adeline, Auguste Viollier, Coll-Toc, Fernand Fau.*** Paris, Louis Westhausser, 1886; in-8, faux-titre, frontispice, titre, xxii-[1]-326 pp., 7 planches et de nombreuses illustrations dans le texte, dont plusieurs à pleine page coloriées, relié demi-chagrin vert-lierre, dosq à nerfs, pièces de titre maroquin blond. 260 €
- Édition originale. Bitting 197 - Maggs 550 - Oberlé-Fastes 1126: « Très recherché. Un des meilleurs ouvrages sur les brasseries, tavernes, cafés et caboulots de France, d'Allemagne, d'Alsace et de Suisse. Il contient les monographies des principales brasseries de Paris, des études sur la bière, l'art des brasseries, les clients célèbres, les caves allemandes, les poêles à faiences historiées, les décorations des brasseries et cafés ... ». En frontispice, une eau-forte originale de Marcellin Desboutin, 7 planches hors-texte, 71 illustrations et 51 vignettes dans le texte en noir et en couleurs.
- 103. [GRAVURE]. « Halte à l'auberge » d'après Meissonier (1878), gravée et signée par Alf. Boilot.** (Paris, vers 1890); 39 x 33 cm hors marges. 100 €

104. GRAY (Peter). *The Mistress Cook*. London, Faber & Faber, 1959; in-8, 344 pp., reliure éditeur, jaquette. 20 €

105. GRIGSON & BLACK. *Organic. A new way of eating*. London, Headline, 2001; in-4, 256 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 25 €

106. GUERARD (Michel). *Cuisine Gourmande Translated and adapted by Caroline Conran*. London, MacMillan, 1978; in-8, 448 pp., illustrations hors-texte en couleurs et en noir dans le texte, reliure éditeur, jaquette. 12 €

107. GUILLIN (R.). *Analyses alimentaires. Composition et analyse des produits alimentaires, recherches des falsifications*. Paris, Baillière, 1926; in-12, 429 pp., broché. 20 €



108. GUYOT (Jules). *Culture de la vigne et vinification. Deuxième édition*. Paris, Librairie Agricole, 1861; in-12, viii-418 pp., broché. 30 €

109. GUYOT (Jules). *Culture de la vigne et vinification. Deuxième édition*. Paris, Librairie Agricole, 1861; in-12, viii-418 pp., demi-basane verte de l'époque. (traces de mouillures claires et quelques rousseurs). 50 €

110. HANSI. *5 menus doubles. Vues d'Alsace. Fac-simile d'aquarelles par J.-Jacques Waltz*. Mulhouse, Ch. Bamy, vers 1920; 5 menus en couleurs, format 10,5 x 15,7 cm, pochette imprimée en rouge. 70 €

111. HANSI. *Six Menus Alsaciens dessinés par J. Jacques Waltz*. Mulhouse, Charles Bamy, vers 1920; 6 menus vierges en couleurs, format 11,5 x 19,8 cm, sous enveloppe imprimée en couleurs. 140 €

112. 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). 140 €

Version 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.

113. HAYWARD (G.). *Manuel de cuisine. A l'usage des cours professionnels, écoles ménagères, pensionnats et maitresses de maison*. Lausanne, Payot, 1927; in-8, 378 pp., cartonnage éditeur illustré. 20 €

114. HEATH (Ambrose). *New Dishes for Old. Food value & substitute recipes*. London, A. & C. Black, 1942; in-12, 95 pp., reliure éditeur, jaquette. 30 €

First edition. Original cloth binding in dust jacket.

115. HEDDLE (Enid Moodie). *Story of a Vineyard Chateau Tahbilk. Illustrated by Harold Freedman*. Melbourne, F.W. Cheshire, s.d. (1960); petit in-4, 74 pp., illustrations, reliure éditeur. 30 €

116. 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.

117. HERBODEAU (E.-A. & Paul THALAMAS). *Georges-Auguste Escoffier*. London, Practical Press, 1955; in-8, 128 pp., 30 planches hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 20 €

- 118. HERMANN (Marie-Thérèse). *La cuisine paysanne de Savoie. La vie des fermes et des chalets raconté par une enfant du pays.* Philippe Sers, 1982. In-4, 256 pp., 67 illustrations en noir et blanc, relié pleine toile ornée de l'éditeur. 40 €**
- 119. 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 €**
Édition originale rare. (Bitting 234 pour « Nouvelle édition »).
- 120. 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 €**
- 121. JAFFREY (Madhur). *Far Eastern Cookery.* London, London, Guild Publishing, 1989; in-8, 304 pp., planches en couleurs hors-texte, reliure éditeur, jaquette. (Original cloth binding in dust jacket). 15 €**
- 122. JAMES (Walter). *Wine in Australia. An handbook by Walter James. Maps by Douglas Seabrook.* Melbourne, Georgian House, 1955; in-8, 168 pp., cartes, reliure éditeur, jaquette. (jaquette abimée). 27 €**
- 123. JARRARD (Kyle). *Cognac, la saga d'un esprit.* Paris, Le Croit Vif, 2007; in-8, 306 pp., 1 f., et 6 ff. de catalogue, broché. (neuf). 25 €**
L'enquête journalistique menée par Kyle Jarrard donne une vision originale de la profession d'aujourd'hui, vue de l'intérieur grâce à de nombreux entretiens. Kyle Jarrard retrace le développement de la viticulture dans la région depuis le temps des Romains, puis l'avènement de l'eau-de-vie au XVIe siècle, l'expansion de la distillation au cours des années 1600, ainsi que l'âge d'or du cognac au milieu du XIXe siècle.
- 124. KAUFFMANN (Jean-Paul) et Michel GUILLARD. *Voyage à Bordeaux. Préface Jacques CHABAN-DELMAS.* Paris, Caisse des Dépôts et des Consignations, 1989, grand in-8, 95 pp., reliure pleine toile marron clair, titre doré. 15 €**
Photographies en couleur par Michel Guillard.
- 125. KNIGHT (Thomas Andrew). *A Treatise on the Culture of the Apple & Pear, and on the Manufacture of Cider & Perry.* Third edition, enlarged. Ludlow, H. Proctor, 1808; petit in-8, 148 pp., demi-basane fauve à faux-nerfs. Exemplaire non rogné. (petite trace de mouillure en fond des derniers feuillets). 200 €**
Scarce book on cider by this Herefordshire author who also wrote the Pomona Herefordiensis.
- 126. KORANYI (Rose). *Livre de la bonne chère contenant toutes les spécialités gastronomiques de la cuisine Hongroise.* (Budapest), Edition Hungria, (1938); in-12, 115 pp., broché, couverture illustrée. 25 €**
172 recettes : goulache, tokany, tarhonya, farcis, etc... Exemplaire à l'état neuf.
- 127. LAFFORGUE (Germain) *Le vignoble girondin.* Préface et introduction de M. J. Capus. Avant-propos de G. Chappaz. P. Louis Larmat, 1947, in-8 carré, , 413 pp. avec 18 illustrations - 24 héliogravures couleur sépia hors-texte et 2 cartes géologique et vinicole de la Gironde dépliantes en 12 couleurs broché, couverture rempliée. 70 €**
Cet ouvrage inaugure la série « Vignobles de vins fins et eaux-de-vie de France » et donne les fondements de l'appellation, l'étude du milieu, la viticulture, un rappel des principales crises viticoles,...
- 128. LAFFORGUE & LACOTTE. *Le Jardin Fruitier, spécialement adapté au climat du Sud-Ouest.* Bordeaux, Feret, s.d. (ca1947); petit in-8, 216 pp., broché. 10 €**
- 129. LAFON (René). *Modifications à apporter à la Taille de la vigne dans les Charentes. Taille Guyot-Poussart mixte et double. L'apoplexie Traitement préventif (Méthode Poussart) Traitement curatif. Avec 66 figures dans le texte.* Montpellier, Roumegous & Dehan, 1 921; in-8, 96 pp., broché. 30 €**
- 130. LAKE (Max). *Classic Wines of Australia.* (Brisbane), The Jacaranda Press, 1967; in-8, xiii-134 pp., illustrated, reliure éditeur, jaquette. 17 €**

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



132. [LAVRUT]. *Relais Gastronomique Paris-Est. Carte des Vins.* 1958; in-folio, plein maroquin rouge, dos lisse orné du titre et quatre étoiles dorées, 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). 500 €

Tirage limité à 200 exemplaires de luxe. Illustré de gravures par Gautier-Constant et d'eaux-fortes de L. Guidot, poèmes de présentation par J.-M. Eylaud, préface de Pierre Andrieux. Superbe carte pour présenter les crus les plus prestigieux ; bourgognes, champagnes, bordeaux, alsaces, vins divers, cognac, liqueurs et eaux-de-vie apéritifs, porto.

133. [LE COINTE (Jourdan)]. *Le Cuisinier de cuisinier, ou L'Art de la Cuisine enseigné économiquement d'après les plus grands maitres anciens et modernes.* Paris, Audin & Urbain Canel, 1825; in-8, xxxii-456 pp., relié demi-basane, dos carré orné de fers et filets dorés, tranches marbrées. (Reliure de l'époque). 2 000 €

Édition originale rare et recherchée. Vicaire 508, Orsi-vte 1989, n° 134.

134. Le livre d'or de la bonne cuisine françoise avant 1914. Philippe Sers, 1984. In-4, 221 pp., nombreuses illustrations en noir et blanc, relié pleine toile ornée de l'éditeur. 40 €

135. 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 €

136. LENORMAND (L.-S.). *Essai sur l'Art de la distillation ; dans lequel on a donné la description des nouveaux appareils inventé dans le midi de la France.* Paris, Annales des Arts et Manufactures, 1811, in-8, 359 pp., 6 planches dépliantes, relié demi-basane blonde de l'époque, dos lisse orné. (feuillet de fx-titre taché). 500 €

137. [LEUCHS] BULOS (A.). *L'art de conserver les Substances Alimentaires solides ou liquides. Traduit de l'allemand de Jean-Charles Leuchs.* Paris, Urbain Canel, 1825; in-12, xii-480 pp., broché, couverture imprimée, jaquette moderne sur papier vergé vert reproduisant le premier plat et le dos de la couverture. (rousseurs). 350 €

Véritable édition originale de la traduction française du traité des conserves de Johann-Carl Leuchs. (Oberlé/Fastes 463 pour l'édition de 1827), Vicaire 132.

138. LICHINE (Alexis). *Wines of France. in collaboration with William E. Masee. Seventh revised edition.* London, Cassell, 1969; in-8, viii-310 pp., cartes dans le texte, reliure éditeur, jaquette. 20 €

139. LUTES (Della). *The Country Kitchen. With an introduction by Florence White.* London, Bell, 1938; in-12, 243 pp., reliure éditeur, jaquette. 17 €

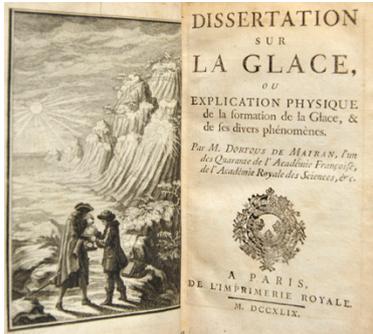
140. MAIRAN (J.J. DORTOUS de). *Dissertation sur la glace, ou explication physique de la formation de la Glace & de ses divers phénomènes.* Paris, Imprimerie Royale, 1749; in-12, frontispice, xix pp., 5 ff., 384-xx pp., 5 planches dépliantes, basane époque, dos lisse orné. (reliure usée, restaurée).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

141. MALVEZIN (Philippe). *Le Vin. Définition-Composition-Préparation-Tratement des maladies-Analyse-Falsifications-Législation.* Bordeaux, Feret, 1931; in-8, 286 pp., figures dans le texte, broché, non coupé. 38 €

142. MARCHANT (W.T.). In Praise of Ale Or, Songs, Ballads, Epigrams and Anecdotes Relating to Beer, Malt and Hops. London, Redway, 1888; in-8, 632 pp., reliure éditeur. (quelques rares rousseurs). 60 €

143. MARCHOU (Gaston). *Le vin de Bordeaux cet inconnu.* Montpellier, Causse, 1973; petit in-8, 265 pp., broché. 8 €



144. MARONNE (Marie). *La France dans votre assiette.* Paris, Denoel, 1961; in-8, 230 pp., illustrations de l'auteur, cartonnage souple de l'éditeur. 25 €

145. MARTEL (H.). *Les viandes (qualités et catégories).* Paris, 1937; in-4, 211 pp., relié toile brique, moderne, couverture conservée. 80 €

146. MARTIN (Alexandre). *Manuel de l'amateur de melons ou L'art de reconnaître et d'acheter de bons melons : précédé d'une histoire de ce fruit avec un traité sur sa culture et une nomenclature de ses diverses espèces et variétés / par Alexandre Martin ; orné de 4 planches coloriées.* Paris, Aug. Udron, 1827; in-16, iv-156 pp., 4 planches hors-texte, demi-veau fauve, dos à nerfs, palette dorée sur les nerfs, couvertures conservées. (mouillure claire in-fine). 800 €

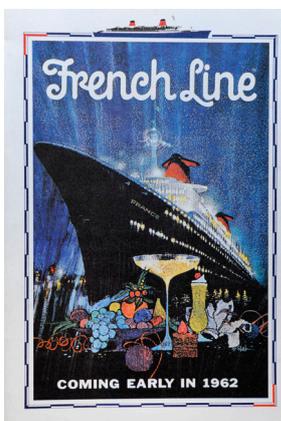
Très rare. Orné de 4 planches en couleurs.

147. MARTIN (Guy & HIROHITO SAITO). *L' Art de Guy Martin.* Tokyo, Superedition, 2009; in-4 (287 x 287 mm), 636 pp., 357 photos, Reliure originale pleine toile des nappes du Grand Véfour, sous coffret de luxe. 700 €

Édition limitée et numérotée à 3000 exemplaires. ouvrage dans une reliure réalisée avec une des nappes du Grand Véfour, accompagné d'une paire de baguette Christophle « UNI », sous coffret imprimé. Un livre novateur des recettes de Guy Martin, un des plus grands chefs de la cuisine française, directeur et chef de cuisine du Grand Véfour, le célèbre restaurant parisien fondé en 1760. Cet ouvrage représentant deux années de travail, réunit à la fois ses toutes dernières créations originales pour le livre, les recettes savoyardes en hommage à ses racines, sans oublier les grands classiques du restaurant. Au total soixante trois recettes, agrémentées d'illustrations et de photos à la fois audacieuses et subtiles. Un livre d'art de six cent trente six pages, relié et sous coffret. Egalement une prouesse technique dans sa réalisation (matériaux différents pour les pages, découpages dans quelques feuillets). Poids 6,900 Kgs. Texte des recettes en Français, Anglais et Japonais.

148. [MENON]. *La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l' Office, à l' usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons, Contenant la manière de connaître, disséquer & servir toutes sortes de viandes.* Lyon, Leroy, 1802, in-12, 384 pp., relié basane fauve de l'époque, dos lisse orné. (coins, coiffes, coupes usés). 180 €

149. [MENUS]. *6 menus vierges. Liqueur Bénédicte, Pierrot : 60e série N°1 à 6.* Fecamp, S.d., circa 1900; 160 x 110 mm. 30 €



150. Nombreux menus des grands restaurants français.

151. 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). 350 €

Envoi autographe signé du petit-fils de l'auteur. 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. Bitting 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 sans précisions.

152. MILLER (Gloria Bley). *The Thousand Recipe Chinese Cookbook*. London, Hamlyn, 1966; fort volume grand in-8, 926 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette (petits accrocs à la jaquette). 30 €

153. MOLL-WEISS (Augusta). *La cuisine rationnelle des bien portants et des malades*. Paris, Delagrave, 1925; in-8, 452 pp., cartonnage imprimé 45 €

154. 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 €

Édition originale rare et très recherchée de ce charmant livre sur les joies de la table. (Vicaire 606, Bitting 329, Oberlé/Fastes 220).

155. MONTAGNE (Prosper). *Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen par 70 médecins de France*. Paris, Laboratoire Zizine, s.d. (vers 1930) ; in-8, 127 pp., broché (couverture légèrement fanée). 40 €

Dessins de V. Le Campion. Révision et préface par Prosper Montagné.

156. MONTAGNE (Prosper). *Mon menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère. Précédé d'une étude sur les bases de l'alimentation humaine par le Dr. Gottschalk*. Paris, Soc. des Applications Scientifiques, s.d.(circa 1930) ; grand in-8, 445 pp., illustrations dans le texte, broché. 70 €

Ouvrage intéressant par les auteurs du « Larousse gastronomique ».

157. MONTAGNE (Prosper). *Larousse Gastronomique. The encyclopedia of food, wine and cooking, by Prosper Montagné with the collaboration of Dr. Gottschalk. Prefaces by Auguste Escoffier and Philéas Gilbert*. London, Paul Hamlyn, 1961; in-4, 1098 pp., illustrations dans le texte, reliure éditeur, jaquette. 90 €

158. MONTIGNAC (Michel). *La méthode Montignac. Spécial femme*. Paris, Editions Artulen, 1994; in-8, 345 pp., broché. 8 €

159. MONTIGNAC (Michel). *Recettes et menus Montignac, ou la gastronomie nutritionnelle*. Paris, Editions Artulen, 1993; in-8, 286 pp., broché. 8 €

160. MONTIGNAC (Michel). *Comment maigrir en faisant des repas d'affaires. Pour une meilleure gestion de son équilibre pondéral et de sa vitalité*. Paris, Editions Artulen, 1991; grand in-8, 285 pp., illustrations, cartonnage éditeur. 15 €

161. MONTIGNAC (Michel). *La diététique du manager. Alimentation et performance*. Paris, Editions Artulen, 1991; grand in-8, 382 pp., illustrations, cartonnage éditeur. 15 €

Envoi autographe signé de l'auteur.

162. MORATEUR DE LYON (Le). *Breviaire de la cuisine*. Genève, Comptoir Français, 1931; plaquette in-12 carré, Frontispice, 45 pp., broché, non-rogné. 45 €

Illustré d'un frontispice et de deux vignettes, ce recueil de 13 recettes typiquement lyonnaises est directement inspiré par l'oeuvre de Brillat-Savarin.

163. MORTON SHAND (P.). *A book of food*. London, Jonathan Cape, s.d.; in-8, 319 pp., reliure éditeur. 15 €

164. NEGRE (Edouard), FRANCOT (Paul). *Manuel pratique de vinification et de conservation des vins*. Paris, Flammarion, (1942), petit in-8, 348 pages, 104 figures in texte par Sangerold, broché, couverture illustrée. 30 €

Collection : « La Terre - Encyclopédie paysanne »

165. *Catalogue Nicolas. 1930*. petit in-4, reliure ressort. (qq rousseurs, épidermures). 30 €

166. *Catalogue Nicolas. 1953*. petit in-4, Illustrations de Léon Gischia. reliure ressort. 30 €

167. *Catalogue Nicolas*. 1936. petit in-4, reliure ressort. (épidermures sur page de garde, mouillures. 10 €
168. 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 & Lapina, 1930; petit in-4, 333 pp., broché. (couverture légèrement abimée). 200 €

Seconde 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 bistre. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNE DE L'AUTEUR.

169. NIGNON (Edouard). *Eloge de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry*. Paris, Piazza, 1933; petit in-4, 444 pp., broché, couverture illustrée. 250 €

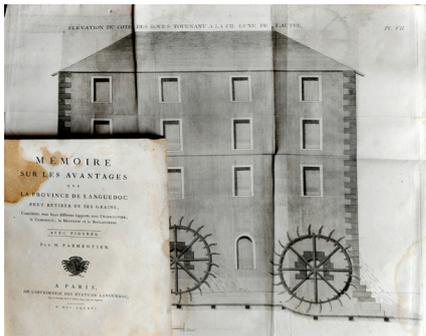
Édition originale dédiée à la mémoire de Robert de Flers. Ce livre est un des meilleurs recueils de recettes parus entre les deux guerres. Elles sont accompagnées de notes historiques et anecdotiques de premier ordre. Ornaments décoratifs de Pierre Courtois, tirés en vert.

170. NIGNON (Edouard). *L'Heptaméron des Gourmets. Regis Lehoucq*, 1995; in-4, broché. 200 €

Réédition de l'ouvrage de 1919. Exemplaire à l'état neuf, non coupé.

171. PACOTTET (P.). *Vinification*. Paris, Baillière, 1926; in-12, 464 pp., 118 figures dans le texte, broché. (dos fané). 25 €

172. PAGES & BOEGLIN. *L'Art et la Manière de Bien Manger. Lexique Gourmand*. Nimes, C. Lacour, 1991; in-8, 273 pp., broché. 12 €



173. 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 €

174. PEETERS (Dr Emile-Gaston). *Le guide familiale de la Diététique*. Paris, Edit Gerard & Marabout, 1974, in-8, 495 pp., planches hors-texte en couleurs, cartonnage éditeur, jaquette. 20 €

175. PELLAPRAT (Henry-Paul). *Les menus détaillés de la ménagère. 180 menus simples et bourgeois. Avec illustrations en couleurs et en noir*. Paris, Editions du Comptoir Français du Livre, 1949; grand in-8, 230 pp., 43 planches illustrées en couleurs et 16 planches en noir, cartonnage éditeur. (coiffes frottées). 55 €

176. PELLAPRAT (Henry-Paul). *Le Nouveau Guide Culinaire. Les meilleures recettes de cuisine et pâtisserie. Préface de Robert J. Courtine*. Berne, Kramer, 1956; in-8, 368 pp., illustrations en couleurs, cartonnage rouge de l'éditeur. 30 €

1 500 recettes et conseils pratiques, illustrés de 32 pages en quadrichromie et 8 en noir.

177. PELLAPRAT (Henry-Paul). *L'Art Culinaire Moderne. Le Pellaprat du XX^e siècle*. Lausanne, Kramer, 1972; fort volume grand in-8, 774 pp. dont 280 illustrations en couleurs et 36 en noir, reliure éditeur, jaquette. 90 €

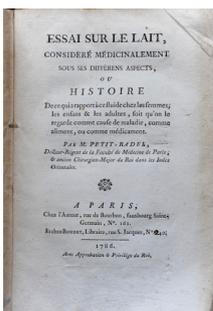
Dédicacé (suite à un repas en 1972) par Bocuse, Troisgros et deux autres convives (signatures illisibles) au chef Jacques Gauthier.

178. PELLAPRAT (Henry-Paul). *Sandwichs et petits pains fourrés. recueil de 60 recettes*. Paris, Flammarion, 1947; in-12 carré, 26 pp., broché, couverture illustrée. 25 €

179. PELLAPRAT (Henry-Paul). *Modern French Culinary Art; the Pellaprat of the 20th Century*. London, Virtue & Co., 1981; fort volume grand in-8, 952 et 69 pp., illustrations,, reliure de l'éditeur, jaquette. 40 €



180. PETIT-LAFITTE (Auguste). *Études sur le prunier et sur la préparation de son fruit, faites dans le Département de Lot-et-Garonne, en vue de la possibilité et de l'avantage qu'il y aurait à introduire cette culture dans celui de la Gironde.* Bordeaux, Paul Chaumas, 1848; in-8, 108 pp., 2 planches hors-texte, broché. 350 €



181. PETIT-RADEL (Philippe). *Essai sur le lait, considéré médicalement sous ses différents aspects.* Paris, L'Auteur et Boudet, 1786; in-8, xiii-(3)-293-(1) pp., broché, couverture muette. 280 €

Édition originale du premier livre du célèbre chirurgien dans lequel il définit les vertus, qualités et aspects des différents laits. « Ce livre contient des analyses détaillées des qualités du lait d'ânesse, de brebis, de chèvre, de jument, de femme, ainsi que des produits dérivés (crème, beurre, fromage, petit-lait) » (Oberlé-Fastes 790).

182. PRESSAC (Pierre de). *Considérations sur la cuisine.* Paris, Gallimard, 1931; in-12, 285 pp., broché. 25 €

183. POHER & DESSALLES. *Premier Congrès National de la Pomme de Terre. Culture - commerce. Tenu à Limoges le 6 juin 1924. Mémoires et Comptes-Rendus.* Paris, Compagnie d'Orléans, 1925; in-8, 222 pp., illustrations dans le texte, 17 planches en couleurs dont une à double page, broché. (cachet de la Société d'Encouragement à l'Agriculture). 55 €

184. RAINBIRD (George). *Sherry and the Wines of Spain.* London, Michael Joseph Ltd, 1966; grand in-8, 224 pp., illustrations et cartes hors-texte en couleurs, reliure éditeur, jaquette. 15 €

185. RAISSON (Auguste). *Code gourmand, manuel complet de gastronomie. 4^o édition revue et augmentée.* Paris, Roret, 1829; in-12, frontispice, 342 pp., planche dépliant (carte gastronomique de la France), broché. 350 €

Première édition avec la carte dépliant. (Vicaire 729).

186. RAISSON (Horace). *Code gourmand, manuel complet de gastronomie. 4^o édition revue et augmentée.* Paris, Dupont, 1829; in-12, Frontispice, 342 pp., une planche dépliant (France Gastronomique), demi-basane, dos lisse orné de fleurons, palettes et filets dorés, tête jaspée. (reliure moderne signée Marc Ollivier, dont les plats et les gardes ont été réalisés avec des papiers marbrés époque). 550 €

La carte gastronomique de la France diffère légèrement de celle parue dans l'Almanach des Gourmand en 1825 de A.B. de Périgord, un des pseudonyme de H. Raison. (Vicaire 729).

187. RASCH (Johann). *Weinbuch: Von Baw Pfleg und Brauch des Weins.* München: Adam Berg 1582, (Reprint Vinothek, 1990); in-8, [6]pp. et 60 ff., cartonnage illustré de l'éditeur. 20 €

188. RAVAZ (Louis). *Reconstitution du vignoble.* Paris, Masson et Gauthier-Villars, s.d., in-12, 148 pp., demi-basane bleue, dos à nerfs. (reliure frottée). 50 €

189. RAY (Cyril). *The new book of Italian Wines.* London, Sidgwick & Jackson, 1982; in-8, 158 pp., reliure éditeur, jaquette. 25 €

190. REBIERE (Jean). *La Truffe du Périgord.* Périgueux, Fanlac, 1981; in-8, 201 pp., reliure éditeur. 35 €

191. REBOUL (J.-B.). *La Cuisinière du Midi. 435 Recettes.* Marseille, Librairie Paul Ruat, s.d. (1897); in-12, frontispice, 212 pp., relié demi-chagrin blond, dos à nerfs, pièces de titre brunes, couvertures et dos conservés. (quelques rares rousseurs éparses, dernier feuillet - table - en fac-similé). 370 €

Rarissime. Année de l'édition originale. Nouvelle édition de la Cuisinière provençale complètement refondue et augmentée.

192. 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 €

193. RENAULD (Jules). *Les hostelains et taverniers de Nancy.* Nancy, Wiener, 1875; in-8, frontispice en couleurs, 228 pp., broché (couverture factice). 150 €

194. 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 €

Édition 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. Jolies illustrations de J. Rieux, Liozu, etc.

195. ROLET (Antonin). *Les conserves de fruit.* Paris, Baillières, 1912; in-12, 494 pp., reliure éditeur illustrée. 50 €

Ex-libris E. David. (Bitting 402).

196. ROSE (Mademoiselle). *Cent facons 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 €

197. ROTI-COCHON, ou méthode très facile pour bien apprendre les enfants à lire. (Dijon, Cl. Michard, 1696). Paris, Morgand, 1890; in-8, xxxi-36-36 pp., 1 f., broché. 600 €



Il ne subsiste de l'édition originale du XVII^e siècle, qu'un seul exemplaire conservé à la bibliothèque de l'Arsenal à Paris. Cette seconde édition devenue à son tour rarissime n'a été tirée qu'à 330 exemplaires numérotés sur papier Van Gelder. (Les 30 premiers sur Hollande), et a été éditée à l'initiative de la Société des Bibliophiles François, présidée alors par le Baron Pichon, bibliothécaire de Rothschild. Ce lexique culinaire très imagé, où les aliments et la cuisine sont décrits dans un pays de Cocagne avec alouettes rôties, montagnes de beurre et rivières de miel,... , était destiné aux petits enfants bourguignons afin qu'ils apprennent à lire facilement, captivés par les nombreux bois gravés dont s'orne ce livre. (Vicaire 754-57) (Bitting 599) (Vte Lyon 31 mai 2011, n°82).

198. ROUX (Michel & Albert). *The Roux Brothers. French country cooking. Photographs by Martin Brigdale.* London, Sidgwick & Jackson, 1989; in-4, 256 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15 €

199. RUDD (Hugh R.). *Hocks & Moselles.* London, Constable Wine Library, 1935; petit in-8, 165 pp. et une carte dépliant, reliure éditeur, jaquette. 20 €

200. SALLES (Prosper) & Prosper MONTAGNE). *La grande cuisine illustrée.* Monaco, A. Chêne, 1900; in-4, xii-533 pp., planches hors-texte, demi-chagrin vert de l'époque. (quelques frottis sur la reliure, coins écrasés). 330 €

Cfr. Oberle : « Un des grands traités de la cuisine moderne... » ; (Bitting 415, Oberlé 270, Schraemli 114 qui voit dans ce traité un précurseur d'Escoffier).

201. SAULNIER (Louis). *Le Répertoire de la Cuisine. Translated from the Original French Edition by E. Brunet.* London, Leon Jaeggi & Sons Ltd., 1982; in-12, 239 pp., reliure percaline rouge de l'éditeur, jaquette. 30 €

202. SALIS (Mme. de). *Soups, & Dressed Fish a la Mode.* London, Longmans Green and Company, 1893 ; in-12, 88 pp., demi percaline editeur, Plats brunis et décolorés. 15 €

203. SCHEFER (G. & H. FRANCOIS). *Recettes de cuisine pratique. 53e mille.* Paris, Delagrave, 1923 ; in-8, 392 pp., illustrations, reliure éditeur toile verte décorée. 50 €

Manque à la plupart des bibliothèques gastronomiques (Bitting 420).

- 204. SCOTT (Consultant : David). *Japanese cooking. Pure & simple.*** Leicester, Windward, 1986; in-4, 120 pp., illustrations photographiques et figures, reliure éditeur, jaquette. 17 €
- 205. SHAW (Thomas George). *Wine, The Vine, and The Cellar. Second edition.*** 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 €
- 206. [SHELL] COX (Publié par I.). *The scallop. Studies of a Shell and its influences on humankind, by eight authors.*** London, « Shell » transport and trading company, 1957; in-4, 136 pp., nombreuses illustrations en couleurs, bradel percaline rouge de l'éditeur, décor doré de guirlandes et coquilles Saint-Jacques sur le plat supérieur. 35 €
- 207. SHEPHERD (C.-W.). *Wines, Spirits and Liqueurs.*** London, Ward, Lock & Co, 1958; in-8, 160 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 18 €
- 208. SHOWERS (J.-G.). *Behind the Inn Door.*** London, The Stanhope Press, 1958; in-8, 151 pp., illustrations hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 12 €
- 209. SHULMAN (Martha Rose). *Chez Martha Rose. Pleasures of Parisian Eating.*** London, Macmillian, 1988; in-8, 312 pp., reliure éditeur, jaquette. 18 €
- 210. SIMON (André L.). *Wines and liqueurs from A to Z.*** London, The wine and food society, 1935; in-12, 62 pp., broché. (dos passé, quelques rousseurs). 10 €
- 211. SIMON (André L.). *Port.*** London, Constable & Co, 1934; in-12, 130 pp., reliure percale rouge, jaquette. 15 €
- 212. SIMON (André L.). *Mushrooms Galore: a Book of Mushroom Recipes.*** London, Newman Neame, 1951; in-8, 54 pp., cartonnage décoré de l'éditeur. 23 €
- 213. SIMON (André L.). *English fare and French wines.*** London, Newman Neame, 1955; in-12, frontispice, 76 pp., reliure éditeur, jaquette. 20 €
- 214. SIMON (Edited by André L.). *In Praise of Good Living.*** London, Frederick Muller Ltd., 1952; in-24, 63 pp., illustrations hors-texte, cartonnage décoré de l'éditeur. 25 €
- 215. SIMON (André L.). *The Gourmet's Week-end Book.*** London, Seeley Service & Co., (1952); in-12, 348 pp., reliure éditeur, jaquette. (jaquette légèrement tachée). 25 €
- 216. SIMON (André L.). *The Noble Grapes and the Great Wines of France.*** London, Octopus, s.d.(c. 1972); in-8, 180 pp., illustrations et 8 cartes hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 23 €
- 217. SIMON (André L.). *In Vino Veritas, a book about wine.*** London, Grant Richards, 1913; in-12 (12,5 x 19 cm.), ix-202 pp., reliure éditeur percale verte décorée. 110 €
- First edition. Chapters include «The Wine Trade of England, « « The Vineyards of the World, « and «The Art of Wine-Making. ». The first six lectures which Simon delivered at the Vinters' Hall for the Wine Trade Club during winter months of 1911-1912. Original gilt-stamped decorated green cloth a good copy. (Bitting 435, Gabler/Wine into Words 255).
- 218. SIMON (André L.). *Wines of the World.*** Londo - New York,, McGraw-Hill Book Company, 1967; fort volume grand in-8, 719 pp., 60 illustrations en couleurs et 21 cartes, reliure éditeur, étui. 30 €
- Illustrated with 60 color plates (four double-page); 21 b/w maps (five double-page); color pictorial endpapers. Original gilt stamped maroon cloth, top edge stained maroon. Enclosed in the original publisher's slip-case with pictorial wrap-around label. With contributions by H. Warner Allen, H. Arntz, S.F. Hallgarten, Anthony Hogg, John N. Hutchison, George Rainbird, Cyril Ray and Andre L. Simon.
- 219. 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. (mouillure sur le second plat de la reliure). 20 €

- 220. SMART & RYAN.** French Cooking : 400 French Recipes to Add Pleasure and Variety to English Meal-times. London, Spring Books, s.d.; in-8, 256 pp., reliure éditeur, jaquette. 25 €
- 221. SOLOMON (Charmaine).** *L'art culinaire asiatique.* Paris, Flammarion, 1980, in-4, 464 pp., planches en couleurs hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 50 €
- 222. SOLOMON (Charmaine).** *The complete Asian cookbook.* Sydney, Lansdowne Press, 1981; in-4, 511 pp., nombreuses illustrations en couleurs, reliure éditeur, jaquette. (Original cloth binding in dust jacket). 25 €
- 223. 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 coloriée, 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.
- 224. STALLARD (Louise).** *Cooking Szechuan style.* New York, Drake Publishers, 1973; petit in-4, 192 pp., photos couleurs et noir et blanc, illustrations, reliure éditeur, jaquette. (coupure sans manque sur la jaquette). 12 €
- 225. STOBART (Tom).** *Herbs, spices and flavourings. Illustrations by Ian Garrard.* London , David & Charles - Internatiol Wine and Food P, 1970; in-4, 262 pp., illustrations en couleurs et en noir dans et hors-texte, reliure éditeur, jaquette. Original cloth binding in dust jacket. 28 €
- 226. STROUMILLO (Elisabeth de).** *The tastes of travel. Western Loire and Aquitaine.* London, Collins & Harvill, 1980; in-8, 250 pp., cartonnage éditeur illustré. 20 €
- 227. TENDRET (Lucien).** *La table au pays de Brillat-Savarin.* Chambéry, Dardel, 1934; in-8, frontispice et 283 pp., broché. (dos abimé). 80 €
- 228. THIBAUT-COMELADE (Eliane).** *La cuisine du Foie Gras.* Montpellier, Presses du Languedoc, 2001; in-8, 188 pp., nombreuses illustrations, broché (neuf). 20 €
- 229. THIEBAUT DE BERNEAUD.** *Manuel Théorique et Pratique du vigneron français, ou l' art de cultiver la vigne, de faire les vins, les eaux- de-vie et vinaigres.* Quatrième édition revue, augmentée et ornée de 14 planches Paris Roret, 1836, in-16, in-16, viii-356 pp., broché (dos cassé). 0 €
- Texte seul, sans l'atlas.
- 230. THORNE QUELCH (Mary).** *The Herb Garden. Illustrated by Irene Hawkins.* London, Faber & Faber, 1951; in-12, 234 pp., reliure éditeur, jaquette. 17 €
- 231. THORPE (David).** *Rude Food. Photographed as never before by David Thorpe.* Cheltenham, Phin, 1979; in-4, broché. 30 €
- 232. TOUZAIN (Lida M.).** *L'Amérique à table.* Paris, Flammarion, 1929, in-12 carré, broché, couverture illustrée. 15 €
- 233. VAUDOYER (Jean-Louis).** *Eloge de la gourmandise.* Paris, Hachette, 1926; in-16 carré, 59 pp., broché. 15 €
- 234. VERCIER (J.).** *Culture potagère.* Paris, Hachette, 1946; in-12, 402 pp., illustrations, broché. 8 €
- 235. VERDOT (C.).** *Historiographe de la table, ou abrégé historique philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, moeurs, usages et coutumes de tous les peuples anciens et modernes...* Paris, Delannoy & l'auteur, 1833; in-16, vii-384 pp., basane moucheté de l'époque, dos lisse orné de fleurons et filets dorés, pièce de titre, tranches marbrées. (mors frottés). 400 €

EDITION ORIGINALE RARE, l'ouvrage est entièrement interfolioté de feuillets blancs. 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^e siècle, au nombre des revenus de l'évêque d'Auxerre, on retrouve une redvance de 3000 maquereaux? (Oberlé 511-2^e édition). (Vicaire 859, Bitting 477, Georg 1056, Simon 1533, Lochner 670).

236. VIARD & FOURET. *Le Cuisinier Royal, ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office pour toutes les fortunes. 13^e édition.* Précédé Paris, Barba, 1828, in-8, titre, 3 ff., 540-XX-VIII pp., 1 planche (sur 3) dépliant, relié basane époque. (reliure usagée, fortes rousseurs, mqe 2 planches). 45 €

Un des plus fameux livres de recettes du XIX^e siècle, Viard, « homme de bouche », fut un des rénovateurs de la cuisine. Il précède de peu le grand Carème.

237. VILMORIN-ANDRIEUX. *Les plantes potagères, description et culture des principaux légumes des climats tempérés. Quatrième édition.* Paris, Vilmorin-Andrieux, 1925; fort volume in-8, xx-812 pp., nombreuses illustrations, percaline verte de l'éditeur. 100 €

238. VOEGELING (François). *La gastronomie alsacienne.* Strasbourg, Dernières Nouvelles, 1978; in-4, 158 pages, 6 planches en couleurs de Emile Young, cartonnage éditeur. 18 €

239. VUATRIN (Bernard). *La production de Foie Gras (d'oie et de canard).* Paris, Baillière, 1963; petit in-8, ix-110 pp., 8 planches hors-texte, broché. 0 €

240. 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 €

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

242. WHITE (Florence). *Good Things in England. A practical cookery book for everyday use, containing traditional and regional recipes suited to modern tastes.* London, The Cookery Book club, 1968 in-8, 384 pp., reliure éditeur, jaquette. 18 €

243. WILLAN (Anne). *The Observer. French Cookery School, by Anne Willan of La Varenne - Paris.* With An Anthology of French Cooking and Kitchen Terms compiled by Jane Grigson. London, Macdonald, 1980; in-4, 305 pp., nombreuses illustrations, reliure éditeur, jaquette. 18 €

244. WYVERN (Colonel A.R. Kenney-Herbert). *Sweet Dishes. A Little Treatise on Confectionery and Entremets Sucrés by Wyvern (Author of Culinary Jottings for Madras).* Madras, Higginbotham and Co, 1884; in-12, 242 pp., bradel demi-percaline verte, pièce de titre maroquin noir. (quelques rares rousseurs, ex-libris manuscrit sur titre et p.1 « E.G. Martin 5 Nov 89 », petit découpage angle feuillet 1-2). 100 €

Fleurs de Provence



HUILE D'OLIVE

**GARANTIE
PURE**

**DOCTEUR
MAURICE REYNES**

A SALON DE PROVENCE (FRANCE)

Vous Offre ...

Fleurs de Provence

HUILE D'OLIVE GARANTIE PURE
EXTRAITE DES MEILLEURS TERROIRS PROVENÇAUX
QUI S'ÉTENDENT SUR LE VERSANT MÉDITERRANÉEN
FABRIQUÉE PAR LES PROCÉDÉS LES PLUS MODERNES
DANS NOTRE MOULIN DE LANÇON :

" Les Deux Mireille "

FLEURS DE PROVENCE

RECOMMANDE PAR SA FINESSE ET SA DOUCEUR
SE RECOMMANDE LA MEILLEURE HUILE POUR TOUTS USAGES CULINAIRES
COMME CONSERVATRICE & RÉGÉNÉRATRICE DE LA SANTÉ



Henri-Pierre Millescamps - Libraire - Membre de la Compagnie des Experts de Justice

Livres anciens et modernes

7, rue Saint-Front - 24000 Périgueux - France - Tél. 05 53 09 53 25 - Portable. 06 82 12 64 34 - Mail. millescamps.books@wanadoo.fr - www.gourmand-millescamps.fr