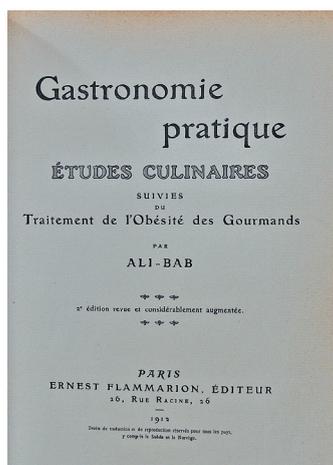


1. ADRIA (Ferran). ElBulli 2005-2011. London, Phaidon, 2014, 7 volumes in-4 reliés, jaquette, coffret. 525,00 €

ElBulli 2005-2011 est le catalogue raisonné de ElBulli, qui a été considéré comme le meilleur restaurant du monde jusqu'à sa fermeture en 2011. Restaurant ouvert seulement pendant six mois chaque année, afin que le reste du temps puisse être consacré à l'élaboration d'un tout nouveau menu pour chaque saison., de nombreuses heures de travail de développement sont entrées dans la création de chaque plat spectaculaire à l'atelier construit à cet effet ElBulli à Barcelone. Les innovations gastronomiques de l'équipe créative ont influencé les restaurants et les chefs du monde entier. ElBulli 2005-2011 est composé de sept volumes, un pour chaque saison entre 2005 et 2011. Chaque volume commence par un catalogue de photos de chaque plat qui était servi au restaurant cette année et se termine avec des recettes détaillées expliquant comment faire chaque composant. Il ya aussi des notes sur les ingrédients, les nouvelles techniques, les finitions et la présentation. Le volume final, l'analyse évolutive, se concentre sur l'évolution créative du restaurant, les découvertes clés, l'analyse des influences et des méthodes créatives. Magnifiquement présenté dans un élégant coffret en plexiglas, ces volumes complets permettent un accès sans précédent au génie de Ferran Adrià et la créativité qui a fait de ElBulli une légende. Un complément indispensable aux bibliothèques de ceux qui s'intéressent à la gastronomie moderne.

2. ALI-BAB (Henry Babinski, dit). Gastronomie Pratique - Etudes culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 1912, in-4, 636 pp., demi-veau fauve à coins, dos à quatre nerfs orné d'une pièce de basane bordeaux mosaïquée frappée d'un petit fer doré et entourée d'une dentelle dorée, tête dorée. 250,00 €

Seconde édition revue & considérablement augmentée de ce grand classique.



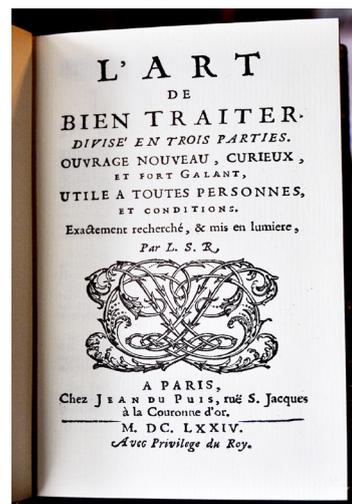
3. [Almanach]. Almanach de Cocagne pour l'an 1920. Dédié aux vrais Gourmands et aux Francs Buveurs. Paris, La Sirène, 1919 in-16, 223 pp. et 3 ff., broché. (légèrement déboîté, quelques rousseurs sur les premiers feuillets). 120,00 €

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.

4. AMERO (Justin). Les Classiques de la Table. {Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Cussy, Bercoux, 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. 250,00 €

5. ANDRIEU (Pierre). Notre ami le vin. P., Albin-Michel, 1961, in-12, 283 pp., broché. (charnière frottée). 10,00 €

6. ARBELOT (Simon). Tel plat... Tel vin. Paris, Amphora, 1963; in-12, 125 pp., broché. 15,00 €



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 à l'état neuf). 130,00 €

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. AUGEREAU & TOLMER. Vin d'yeux : Photographies Philippe Quesnot , Texte Sylvie Augereau, Mise en page Michel Tolmer. Paris, Editions Elebore, 2007; in-8, 160 pp. illustrées de photographies en couleurs, broché. 20,00 €

9. AURISCOTE 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. 250,00 €

10. AYTO (John). The Diner's Dictionary. Food and drink from A to Z.- Oxford, University Press, 1993 in-8, ix-387 pp., broché. Decorative paper wrappers 10,00 €

11. BARBET (E.). La Vinerie. Paris, Typographie Davy, 1907; in-8, 91 pp., 1 illustration dans le texte, broché. 40,00 €

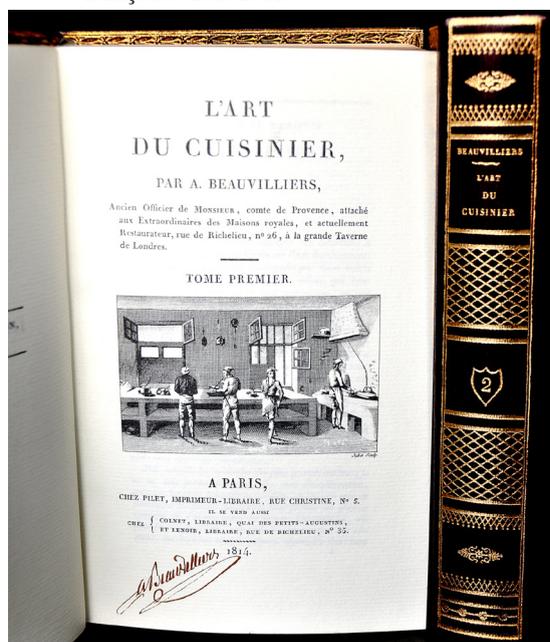
12. BAU (Frédéric). Au coeur des saveurs. Prologue de Paul Bocuse. Barcelone, Montagud, 1997 in-4 (24 x 32 cm.), 320 pp., illustrations en couleurs, reliure éditeur décorée. 110,00 €

Texte Espagnol / Français. Voici une uvre très spéciale. Son exceptionnelle valeur est basée non seulement sur l'excellence de son contenu, mais aussi sur la beauté de son édition. De fait, elle constitue le meilleur exemple de la qualité et du raffinement atteints par la pâtisserie actuelle. Combinant tradition et modernisme, ce livre contient un chapitre splendide dédié aux tartes, dans lequel on trouve un choix varié de suggestions d'une grande beauté, originalité et un équilibre surprenant de textures et de saveurs. Un autre chapitre est dédié aux desserts de restaurant. Ici également, l'auteur dévoile son génie en tant que créateur de desserts et architecte de saveurs. Et comme point final, le livre s'enrichit d'un second ouvrage, un Formulaire de Base qui réunit les 100 recettes de base principales, utilisées dans les 66 élaborations qui sont offertes. Il faut aussi mentionner le détail des photographies qui permet d'apprécier les textures et la coupe parfaite des desserts présentés. Mais une des parties les plus intéressantes du livre est celle où Frédéric Bau nous livre ses connaissances les plus précieuses sur son métier: sa conception de la pâtisserie, ses astuces et conseils techniques pour améliorer certains procédés... En 2000, il reçoit le Ruban Bleu de « l'ouvrage de formation professionnelle » du salon Intersuc.

13. BEARD (James). Delights and Prejudices. London, Victor Gollancz, 1964, in-8 oblong, 337 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette décorée. 20,00 €

14. BEAUVILLIERS (Antoine). L'art du cuisinier suivi de Supplément à l'art du cuisinier. Paris, 1814 (Reprint Luzarches, Morcrette, 1980), 2 volumes in-8, reliés plein mouton aubergine à grains longs, dos et plats ornés de motifs dorés, gardes moirés amarantes, tranches dorées. 280,00 €

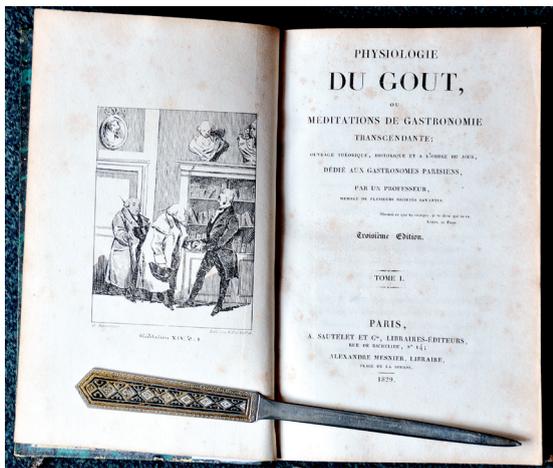
Tirage limité à 300 exemplaires sur vergé. 2 frontispice, XII - 388 pp., 3 planches dépliantes - 376 - 38 pp., 6 planches dépliantes, L'auteur, né à Paris, peut être considéré comme « l'inventeur » du restaurant de luxe. Ce livre est un des plus importants recueils de la gastronomie française. Etat neuf.



15. BEETON (Mrs). Beeton's Jam-Making including Preserves, marmalades, Pickles and Home-Made Wines. London, Ward Lock, s.d. (vers 1920), in-12, 128 pp., planches photographiques hors-texte, reliure éditeur, jaquette (petite mouillure en pied de la jaquette, et en pied des 20 dernières pages). 15,00 €

16. BEN (P.) & DESREZ (A.). Science du bien-vivre, ou monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, Guide de la maitresse de maison; suivie de mille nouvelles recettes par ordre régulier, du service de table; (...). Deuxième édition. Paris, chez Mlle Desrez, 1845-46 in-8, fx-titre, titre, 2 ff., 225 pp., demi-basane verte, dos orné de fleurons et filets dorés romantiques. (reliure de l'époque). Quelques piqures, restauration à 2 ff.- Nombreuses illustrations gravées sur bois dans le texte. (Vicaire 82). 200,00 €

17. BICKEL & KRAMER. Gibier et volaille dans la Cuisine internationale. Paris, Vilo, 1975 fort volume grand in-8, 416 pp., illustrations en noir et en couleurs hors-texte, illustrations en noir à pleine page (gibiers et volailles) dans le texte, rel. édit. jaquette. 45,00 €



18. BLANC (Jean-Philippe). Carnet de Cuisine d'Italie. Sur la route du Findi. Paris, Jacques-Marie Laffont, 2004 in-8 à l'italienne (21 cm x 27 cm), 96 pp. illustrées, cartonnage éditeur. 15,00 €

19. BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs. Tome Second: Chasse. Dijon, Damiot, s.d. (vers 1922) in-8, fx-titre, titre, XXI-83 pp., broché. 80,00 €

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.

20. BONAL (François). Champagne Mumm. Un champagne dans l'histoire. Paris, Arthaud, 1987; in-4, 191 pp., abondante iconographie, reliure, jaquette. 15,00 €

21. [Bordeaux (Vins de)]. Documentations sur les Vins de Bordeaux. Bordeaux, 1927; divers documents, sous chemise. 40,00 €

22. BOUILLET (Louis). Traité de fabrication des conserves. Montreuil-sous-bois, Etablissements Weissenthanner, s.d. (circa 1910); in-8, 31 pp., illustrations, broché. (abimé). 12,00 €

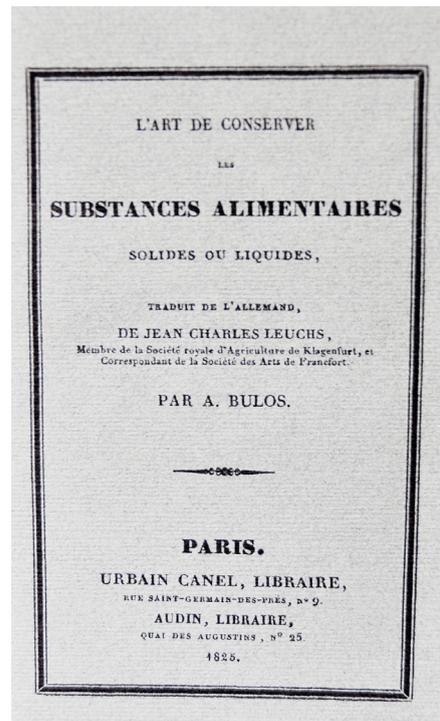
23. BOXER (Arabella). Mediterranean Cookbook. Photographs by Tessa Traeger. London, Dent & Sons Ltd, 1981 in-8, 255 pp., planches hors-texte en couleurs, reliure éditeur, jaquette. Original cloth binding in dust jacket. 14,00 €

24. 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. 15,00 €

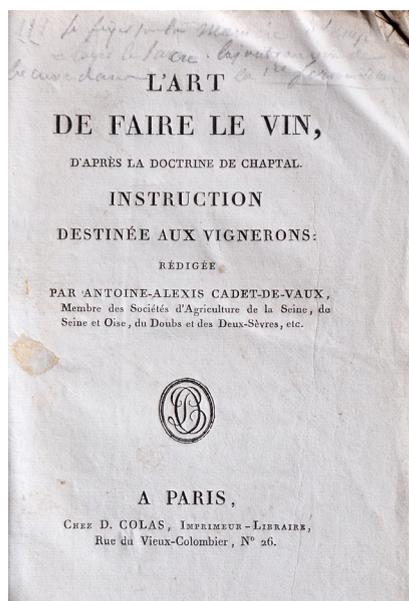
25. BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du Gout, ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Troisième édition. Paris, A. Sautelet (et) Alexandre Mesnier, 1829; 2 volumes in-8, 2 ff., 410 pp. et 2 ff., 432 pp., demi-basane verte de l'époque. (frottements sur les dos, rousseurs dans le texte). 400,00 €

26. BRUSSET (Paul). Gloire aux Vins de France. Paris, Editions Le Document, 1937; in-folio, 19 ff. n. ch., 32 planches sous serpentes, 2 ff. n. ch., en feuillets, sous chemise toile de jute ornée d'une composition à froid sur le premier plat et étiquette de titre. 500,00 €
Edition tirée à 1110 exemplaires, celui-ci un des 1000 sur vélin d'Arches.

27. 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). 350,00 €
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



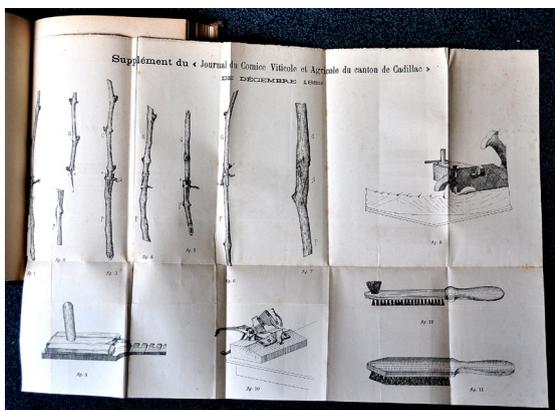
28. CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis). L'Art de faire le Vin d'après la doctrine de Chaptal, instruction destinée aux vigneron. Paris, D. Colas, s.d. (1801); in-8, xvi-80 pp., broché, couverture muette. 700,00 €
Edition originale très rare. (Vicaire 138 -en note-, Bitting 72 -pour la seconde édition-).



29. [Cadillac]. Bulletin du Comice viticole et agricole du canton de Cadillac (Gironde). De la Première année, n° 1 (septembre 1884)-3e année, n° 9 (décembre 1886) Un volume ; 4e année, n° 1 (janvier/février 1887) à 7e année (1890). Bordeaux : Impr. Vve. Cadoret, 1884-1890, 3 volumes grand in-8 reliés demi-basane bleue, dos lisses ornés de filets dorés. 500,00 €



Planches lithographiées et tableaux dépliant. Tête de collection de ce périodique qui paru jusqu'en 1892 sous la direction de G. CAZEAU-CAZALET. A partir de 1887 constitué par des extraits de : «Journal du Comice viticole et agricole du canton de Cadillac» qui l'absorbe en janvier 1893. Très rare.



30. CAILLAT (A.). 150 manières d'accommoder les sardines. Marseille, Colbert, 1898, (Réimpression Morcrette, 1980) ; in-8, xi pp., 1 f., 90-vi pp., relié soie bleu ornée d'un grand décor argenté, tranches dorées, couverture conservée. 60,00 €

31. CAPUS (J.). Comment combattre le mildiou de la vigne. Montpellier, Editions de la Journée Viticole, 1941; in-16, 104 pp., broché. 10,00 €

32. CAREME. L'art de la cuisine française. Traité élémentaire et pratique. Paris, 1844-1847, (Reprint Morcrette, 1981), 5 volumes in-8 reliés demi-veau rouge, dos à nerfs. (dos insolés). 500,00 €

Ouvrage de longue haleine, commencé par Carême et achevé pour les deux derniers tomes par Plumerey; il résume toute la grande cuisine du début du XIX^e siècle. Fac-similé de belle qualité.

33. CAREME. L'art de la cuisine française. Traité élémentaire et pratique. Paris, 1844-1847, Paris, Kérangué & Pollès, 1981, 5 volumes in-8 brochés. 180,00 €

Ouvrage de longue haleine, commencé par Carême et achevé pour les deux derniers tomes par Plumerey; il résume toute la grande cuisine du début du XIX^e siècle. Fac-similé de belle qualité.

34. 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. 25,00 €

35. CARLUCCIO (Antonio). Italian recipes. London, Book for real Cooks, 1994; in-8, 144 pp., cartonnage éditeur. 10,00 €

36. CARLUCCIO (Antonio). An invitation to Italian Cooking. London, Pavilion, 1996; in-8, 223 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 10,00 €

37. CASSAGNAC (Paul de). Les Vins de France. Paris, Hachette, 1927; in-12 carré, 212 pp., broché (rouseurs sur la couverture). 15,00 €

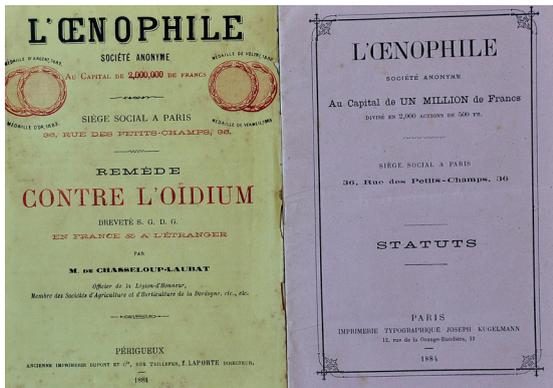
38. [Champagne]. Documentation sur le Champagne. 1955-1991; divers documents 10,00 €

39. CHANCRIN (E.). Viticulture Moderne. P., Hachette, 1955, in-12, 398 pp., figures, broché. 8,00 €

40. CHANDON DE BRIAILLES (Raoul). Le greffage à l'établissement de viticulture de la Maison Moët & Chandon. 1929, in-8, 39 pp., illustrations, broché. (couverture tachée). 10,00 €

41. CHASSELOUP-LAUBAT (M. de). Remède contre l'oïdium. Périgueux, Laporte, 1884 in-8, 16 pp., broché. 100,00 €

Ce traitement consiste en un produit breveté par la Société «L'Oenophile», dont nous joignons les Statuts de 1883 et 1884, 2 fascicules in-8 de 15 et 16 pp. -



42. CLIFTON (Claire). Edible Flowers. London, The Bodley Head, 1983; in-12, 96 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 10,00 €

First edition. Edible Flowers is a celebration of the visual beauty and culinary delights of the ancient art of flower cookery. Text by Claire Clifton. Many colour and black & white illustrations by Glynn Boyd Harte.

43. COFFE (Jean-Pierre). Comme à la maison 1. Dessins d' Ogust Carrière. Paris, Plon, 1994; in-8, 439 pp., broché. 2,00 €

44. COFFE (Jean-Pierre). Le Bon vivre. Paris, Pré aux Clercs, 1989 in-8, 243 pp., broché. 8,00 €

45. COINTREAU (Edouard). Cookbook collection. France. Hamburg, 99 Pages, 2012, in-4, 267-(12) pp., photographies, reliure éditeur dos de toile noire, plats damassés et ornés en couleurs, étui. 75,00 €

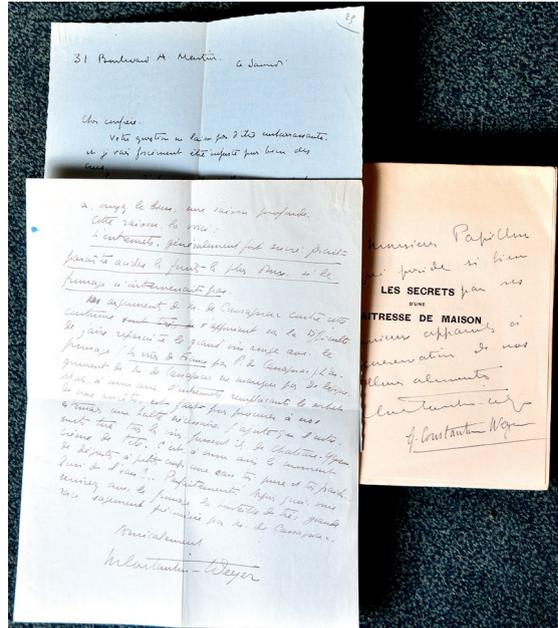
Une sélection des meilleurs livres de cuisine française dans le monde publiés durant ses dernières années. Cette bibliographie, superbement illustrée, présente un panel d'ouvrages retenus pour leurs qualités documentaires et de savoir-faire culinaires et les aspects de la créativité et diversité dans la cuisine française d'aujourd'hui.

46. COLLIN (Eug.). Des cannelles étudiées au point de vue de leur structure anatomique. Bruxelles, Combe, 1876, in-8, 23 pp., 2 planches dépliantes, broché. 25,00 €

47. [Conserves]. Les conserves chez soi . Recettes pratiques de Conservation des Fruits , Légumes , Viandes , etc. - Les Confitures avec et sans Sucre - Paris , Editions G. Le Prat , sans date (vers 1941) . In-12 carré, 287 pages , quelques illustrations, broché , couverture illustrée par Joseph Hémard. 20,00 €

48. CONSTANTIN-WEYER (Maurice et Germaine). Les secrets d'une maîtresse de maison. Paris, Rieder, 1932. In-8, broché (679 p.). 120,00 €

Édition originale sur alfa avec des bandeaux et des culs-de-lampe de Paul Devaux. Envoi et deux belles lettres autographes (4 p. in-4) concernant les vins et les sorbets.

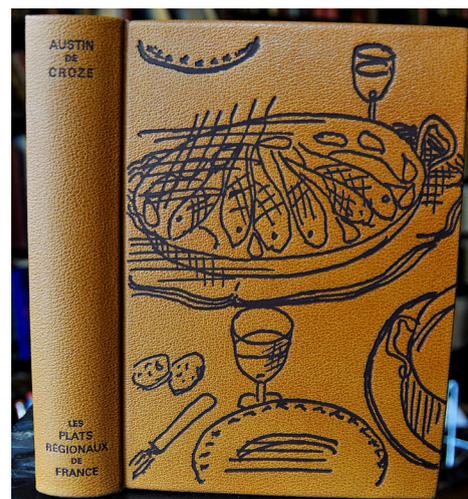


49. COURTINE (Robert). L'assassin est à votre table. Paris, La Table Ronde, 1969; in-8, 239 pp., broché. 8,00 €

50. CRAEYBERCKX (J.). Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIIIe-XVIe siècle). Paris, SEVPEN, 1958; in-8, xxxii-315 pp., une planche et une carte dépliantes, broché. (dos cassé). 40,00 €

51. CRAIG (Elizabeth). The Way to a Good Table: Electric Cookery. London, British Electrical Development Association, 1938, in-8, 288-viii pp., planches hors-texte, cartonnage de l'éditeur décoré. 25,00 €

Second impression. Original metallic silver cloth with red and blue titles and dining table motif to front board and spine;



52. 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. 1400 recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises.

80,00 €

53. 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 €

54. (Cuisine chinoise). Livre sur la Santé et la Nourriture (en chinois). Shangai, Min Guo, circa 1924; format in-8, 40 feuillets, couverture imprimée. (exemplaire défraîchi).

100,00 €

Petit ouvrage donnant des recettes et des conseils d'hygiène et santé. Une illustration à pleine page.

55. [Cuisine] CUISINE (La) considérée comme un des beaux arts. Paris, 1951. In-8, bradel, papier décoré, couverture (Janssens) 424 p. Édition originale ; texte de S. Guitry, Maurois, de Pomiane... nombreuses illustrations et nombreuses recettes. Exemplaire Guy Dar-tois.

100,00 €

56. (CURNONSKY) (Jeanne B. BARONDEAU). L'Heritage 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.

288,00 €

57. DANÉY (Charles). Huitres, aloses, pibales, lamproies. Saveurs d'Estuaire. suivi du Dictionnaire de l'huitre et de l'ostréiculture. Pau, Cairn, 2004; in-8, 175 pp., illustrations, broché, jaquette.

25,00 €

58. DEJEAN. (Antoine HORNOT). Traité raisonné de la distillation, ou la distillation reduite en principes Par M. Déjean, Distillateur, Troisième Édition, revue corrigée & beaucoup augmentée par l'Auteur. Paris, Guillyn, Saugrain et Bailly, 1769. in-12, xvi-463-(1) pp., reliure de l'époque veau marbré, dos à nerfs orné, tranches marbrées.

350,00 €

59. DERMENGHEM (Emile). L'éloge du vin (Al Khamriya). Poème mystique de Omar Ubn 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, Editions Vega, 1931, in-12, 266 pp., broché. (Quelques passages soulignés au crayon).

75,00 €

60. DERVIN (G.). Six semaines en pays phylloxérés : étude sur la défense et la reconstitution des vignobles français atteints du Phylloxéra suivie de La Champagne devant l'invasion phylloxérique. Reims, Du-bois-Popliment, 1896, in-12, 358-[4] pp., broché, non coupé.

50,00 €

61. DERVIN (G.). Les coopératives viticoles en Allemagne & en Champagne. Reims, Lucien Monce, 1907, in-12, 53 pp., broché.

20,00 €

62. DESBOIS (J.). Nouveau mode de culture appliquée à la vigne et aux arbres fruitiers. Lyon, Dela-roche, 1890, in-8, 118 pp., 8 planches hors-texte, broché.

30,00 €

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

200,00 €

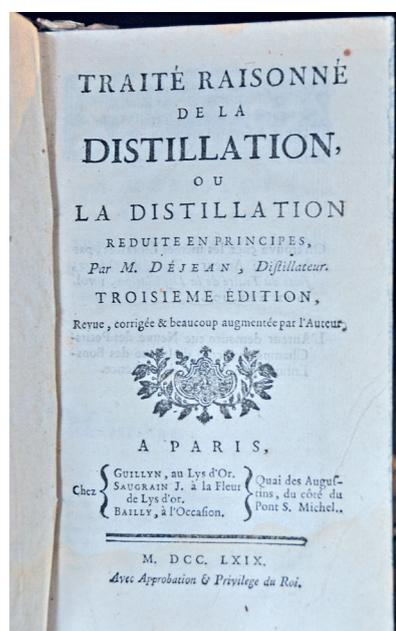
64. DORMONTAL (Charles). Sauternes «Pays d'Or et de Diamant». Bordeaux, Imprimerie J. Biere, 1930; in-12, 212 pp., broché.

30,00 €

65. DROUILLET (Les frères). Gastronomie Niver-naise. Moulins, Crépin-Leblond, 1939 in-8, 137 pp., 3 ff., broché, couverture illustrée.

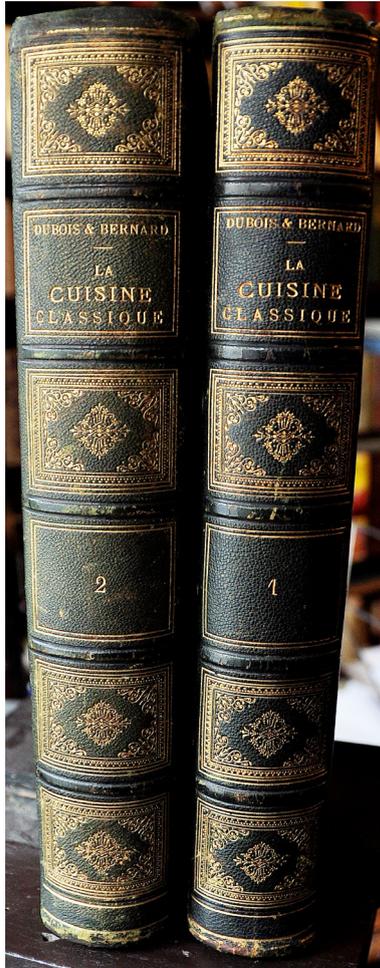
220,00 €

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 gour-mandes nivernaises complètent agréablement cet ouvrage. Rare et recherché. (Oberlé/fastes 303).



66. DUBOIS (Urbain) et E. BERNARD. La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française. 15^e 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). 500,00 €

Ex-libris de Elisabeth DAVID. Un des plus grands traités de cuisine moderne

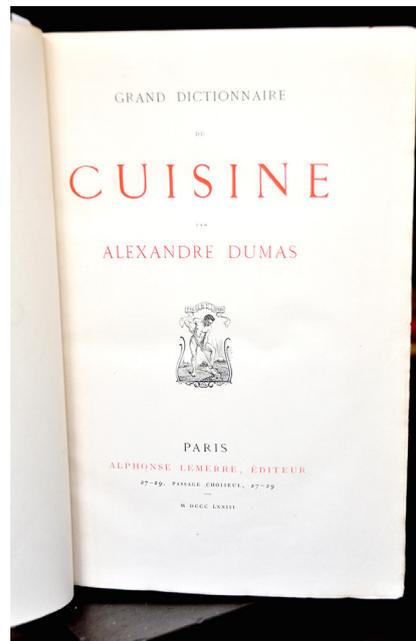


67. DUBOIS (Urbain) et E. BERNARD. La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française. Huitième édition. Paris, Dentu, 1879 2 volumes in-4, LXIV-433 pp., 1 f., 537 pp., 1 f., et 77 planches, demi-chagrin vert de l'époque, dos à nerfs orné aux petits fers et filets dorés dans les entre-nerfs, plats de percaline verte. 1 000,00 €

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.

68. DUGAST (J.). Les vins d'Algérie. Alger, Mustapha- Giralt , 1900, in-8, 137 pp., broché. 40,00 €

Publication à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1900.



69. 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. 450,00 €

Edition originale du dernier ouvrage d'Alexandre Dumas. Manque les deux portraits.

70. DUMAY (Raymond). Le Roquefort. Photos de Francis Jalain. Editions Montalba, 1982, petit in-4, cartonnage éditeur, jaquette. 30,00 €

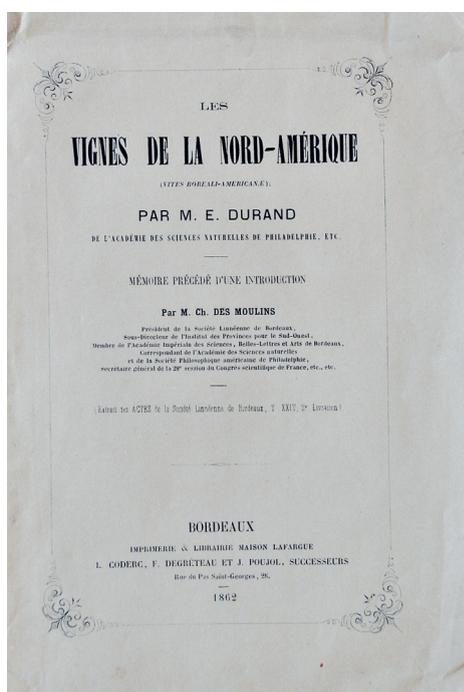
71. DUMONT-LESPINE (G.). Entremets et boissons glacés par l'appareil Réfrigérateur. Illustrations de M.A.B. Campbell. Paris, s.d. (circa 1930); in-8, 181 pp., cartonnage éditeur. (coiffes émoussées). 20,00 €

72. DUPIN (Pierre). Les secrets de la cuisine Comtoise. Paris, Nourry, 1927 in-8, 317 pp., 5 bois gravés hors-texte, nombreux bandeaux, pleine toile moderne conservant la couverture originale décorée. 180,00 €

Edition originale très recherchée. Un des rares livres sur les traditions culinaires de Franche-Comté. Intéressante recettes: soupes aux fromages, aux grenouilles, aux cerises, champignons, grenouilles, écrevisses, escargots, la pochouze, bécasses, jambon Droz, quiches, galettes, confitures, liqueurs, etc (Vte Lochner N°235, Bitting 136)

73. DURAND (E.). Les vignes de la Nord-Amérique (vites boreali-américanae) : Mémoire précédé d'une introduction par Ch. Des Moulins. Bordeaux, Lafargue, 1862; in-8, 64 pp., fig., broché (coins froissés). 100,00 €

Rare brochure. Tiré à part de la Société Linéenne de Bordeaux.



- 74. ESCOFFIER (Auguste).** Ma Cuisine. Translated from the French by Vyvyan Holland. London, Paul Hamlyn, 1979 fort volume in-8, 884 pp., reliure éditeur, jaquette. Original cloth binding in the dust jacket. 25,00 €
- 75. ESCOFFIER (Auguste).** L'Aide-Mémoire culinaire. Suivi d'une étude sur les Vins français et étrangers. Préface de Michel Escoffier. Paris, Flammarion, 2012 in-12, xiv-360 pp., reliure éditeur demi-toile brune, premier plat imprimé. 15,00 €
Fac-similé de l'édition de 1919 augmentée d'une préface de Michel Escoffier, petit-fils d'Auguste. Edité par les Disciples d'Escoffier.
- 76. FEGDAL (Charles).** Choses et gens des Halles. Dessins de André Warnod. Paris, Athena, 1922, in-12, 250 pp., broché, non-coupé. 20,00 €
- 77. FILIPPINI (Alexander).** The International Cook Book . New York, Doubleday, Page & Company, 1907, fort volume in-8, xv-1059 pp., reliure éditeur toile rouge, titre imprimé en doré. (taches sur les plats). 50,00 €
Over 3,300 recipes gathered from all over the world, including many never before published in English. With complete menus of the three meals for every day of the year. (Driver/Bibliography of Cookery Books, 387.)
- 78. FLAMENT-HENNEBIQUE & ANDREANI.** Maigrir sans jamais regressir. Paris, Hachette, 1985; in-8, 237 pp, illustrations, cartonnage éditeur. 6,00 €
- 79. 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). 200,00 €
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.
- 80. 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.280,00 €
- 81. FOUGERE (Marie).** La cuisine au fromage de chèvre. Prats, Utovie, 1993 in-12, 96 pp., broché.6,00 €
- 82. FRANCE A TABLE (La).** Ile de France, Nord . N° 48. Paris, 1954; fascicule grand in-8, 60 pp., broché. 6,00 €
- 83. FRANCE A TABLE (La).** Ile de France, Sud. N° 49. Paris, 1954; fascicule grand in-8, 60 pp., broché. 6,00 €
- 84. FRANCE A TABLE (La).** Béarn et Bigorre. N° 71. Paris, 1958; fascicule grand in-8, 48 pp., broché. 6,00 €
- 85. FRANCE A TABLE (La).** Comtat Venaissin. N° 60. Paris, 1956; fascicule grand in-8, 60 pp., broché. (dos abimé). 6,00 €
- 86. FRANCE A TABLE (La).** Languedoc Méditerranéen. N° 67. Paris, 1957; fascicule grand in-8, 72 pp., broché. (dos abimé). 6,00 €
- 87. FRANCE A TABLE (La).** Manche. N° 105. Paris, 1963; fascicule grand in-8, 48 pp., broché. 6,00 €
- 88. FRANCE A TABLE (La).** Oise . N° 103. Paris, 1963; fascicule grand in-8, 48 pp., broché. 6,00 €
- 89. FRANCE A TABLE (La).** Haute Provence. N° 61. Paris, 1956; fascicule grand in-8, 60 pp., broché. (dos abimé). 6,00 €
- 90. FRANCE A TABLE (La).** Dordogne. N° 166. Paris, 1972; fascicule grand in-8, 60 pp., broché. (dos abimé). 6,00 €

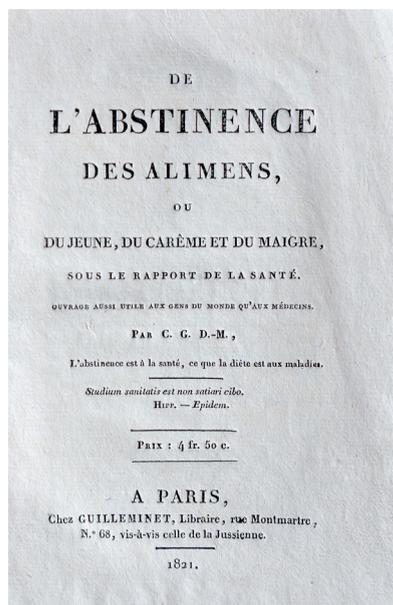
91. FRICHOT (Emile). Etudes et recherches sur le grain de blé, suivies d'un Procédé de stérilisation et de blanchiment des céréales et de leurs farines. Paris, Baillière, 1930; in-8, xii-238 pp., illustrations, broché. (cachet Chambre d'Agriculture sur le titre). 30,00 €

92. FRITSCH (J.). Fabrication de la fécule 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. 30,00 €

93. GANDON (Yves). Champagne. Photographies de Gérald Maurois et Augustin Dumage. Neuchatel, La Baconnière, 1958, petit in-4, 135 pp., abondante illustration, reliure éditeur (sans jaquette). 30,00 €

Bel ex-dono signé de Emile Moreau directeur d' l'Association Vinicole Champenoise et du Collège de la Corporation des Vignerons de Champagne à l'occasion de la remise du diplôme et médaille au docteur Hadorn, à Bouzy, en 1965. Avec la transcription dactylographiée de l'ex-dono.

94. [GARDETON (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. 200,00 €

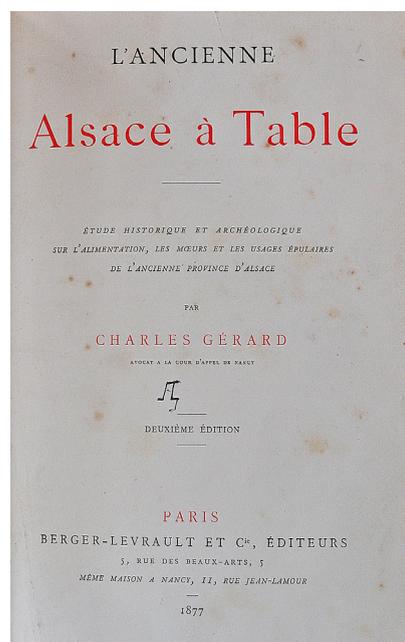


95. GARRES & De PENANROS (Etablissement). Prix courant sur les conserves de légumes, cèpes, moutarde, condiments, foie-gras, truffes, sardines, etc.. Campagne 1928. Bordeaux_Nantes, 10 ff. in-4, chemise. 10,00 €

96. 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 p. de titre). 30,00 €

97. GERARD (Jules). L'Ancienne Alsace à table. Deuxième édition. Paris, Berger-Levrault, 1877 grand in-8, vi-362 pp., 1 f., demi-chagrin bleu, dos à nerfs. (rares rousseurs claires). 500,00 €

Seconde édition, la plus complète de ce fameux traité sur les murs gastronomiques alsaciens. La première édition, de toute rareté, parue à Colmar en 1862.



98. 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. 35,00 €

99. GOETZ (L.). Nouvelle méthode de culture. Communications à l'Assemblée Nationale. Paris, Morris, 1871-76, in-8, 86 et 2 p. de titre, 90 pp., 3 ff., 20 pp sur papier orangé (réponses aux questions), 15 pp. sur papier jaune (Communications), broché. (écorné). 30,00 €

100. 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 époque. 700,00 €

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 chromolithographie et 161 vignettes 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



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). 100,00 €

Exemplaire méritant une reliure. Complet des 25 planches dont 4 en chromolithographie.

102. [Gravure]. «Halte à l'auberge» d'après Meissonnier (1878), gravée et signée par Alf. Boilot. (Paris, vers 1890); 39 x 33 cm hors marges. 100,00 €

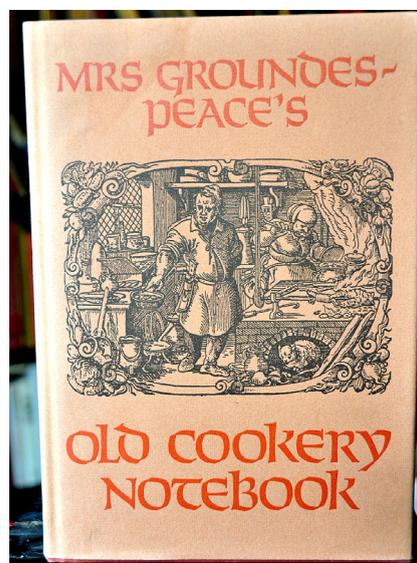
103. GRINGOIRE & SAULNIER. Le Répertoire de la Cuisine. Paris, Dupont et Malgat & Guériny, 1967; in-12, 240 pp., cartonnage bordeaux de l'éditeur (coiffes et coins usés). 25,00 €

104. GROUNDES-PEACE (Zara). Mrs Grundes-Peace's Old Cookery Notebook. (Edit Robin Howe). London, International Wine and Food Publishing Company - David & Charles, 1971, in-8, 128 pp., reliure éditeur, jaquette. 20,00 €

First Edition Octavo, with b/w illustrations. The book was edited by Robin Howe, who has contributed a foreword. There are sections on the history of food in England, old cook books, table manners, kitchen and table equipment, and old recipes, as well as a useful glossary and bibliography.

105. GUERARD (Michel). La Grande Cuisine Minceur. Paris, Laffont, 1979 in-8, 446 pp., illustrations hors-texte en couleurs, cartonnage éditeur. 15,00 €

106. GUILLIN (R.). Analyses alimentaires. Composition et analyse des produits alimentaires, recherches des falsifications. Paris, Baillière, 1926 in-12, 429 pp., broché 20,00 €



107. 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).

50,00 €

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

30,00 €

109. HARTLEY (Dorothy). Food in England. London, McDonald, 1964, fort volume in-8, 676 pp., planches hors-texte et nombreuses illustrations dans le texte, reliure éditeur, jaquette.

80,00 €

This book deals with cooking in England from the time of Saxons through to the end of 19th century. Many of the recipes are extremely practical. The book would be of great interest to students for the author deals with kitchen equipment, menus and many other aspects of home-making as well as cooking. (Patten/Book for cooks, 749). It combines an historical perspective on its subject with the practical approach of an experienced cook.

110. 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).

140,00 €

Traduction FRANÇAISE 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 Baumanière, Jean-André Charial. Pour la Côte d'Azur, Château 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. The Culinary Chronicle - Edition No. 5 The Best Chefs in South & South Eastern France A culinary trip to the gastronomical highlights in the South of France. From the mediterranean cooking on Côte d'Azur, the aromatic herb gardens of Provence and the culinary enthusiasm of the Basque country to the wine region of Bordeaux. Châ-

teau de la Chèvre d'Or, Jean-Marc Delacourt, Eze Château Eza, Eze La Réserve de Beaulieu, Christophe Cussac, Beaulieu-sur-Mer Grand-Hotel du Cap Ferrat, Saint-Jean-Cap-Ferrat Restaurant Chantecler, Alain Llorca, Nizza La Terrasse, Christian Morisset, Juan-les-Pins Le Mas d'Artigny, Saint Paul La Bastide Saint-Antoine, Jacques Chibois, Grasse La Palme d'Or, Christian Willer, Cannes Belle Otero, Francis Chauveau, Cannes L'Ōasis, Stéphane Raimbault, Mandelieu-la-Napoule Villa Saint Elme, Les Issembres Le Moulin de Lourmarin, Edouard Loubet, Lourmarin Le Clos de la Violette, Jean-Marc Banzo, Aix-en-Provence L'Ōustaù de Baumanière, Jean-André Charial, Les Baux-de-Provence Hostellerie du Vallon de Valrugues, Saint-Rémy-de-Provence Jardin des Sens, Jacques et Laurent Pourcel, Montpellier Relais de la Poste, Jean Coussau, Magescq Les Prés d'Eugénie, Michel Guérard, Eugénie-les-Bains Auberge de la Galupe, Christian Parra, Urt Château Cordeillan Bages, Thierry Marx, Pauillac Centenaire, Roland Mazère, Les Eyzies-de-Tayac Domaine de Rochebois, Vitrac-Sarlat .140 recipes from the top chefs, 500 illustrations 496 pages, embossed linen binding in slip cover Format 24.5 x 31.5 cm (10 x 12.5 inches) All productions of content and photos in 2001-06-13 Text : English/French

111. HERMANN (Marie-Thérèse). La Cuisine paysanne de Savoie. La vie des fermes et des chalets racontée 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.

40,00 €

112. 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).

160,00 €

113. 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).

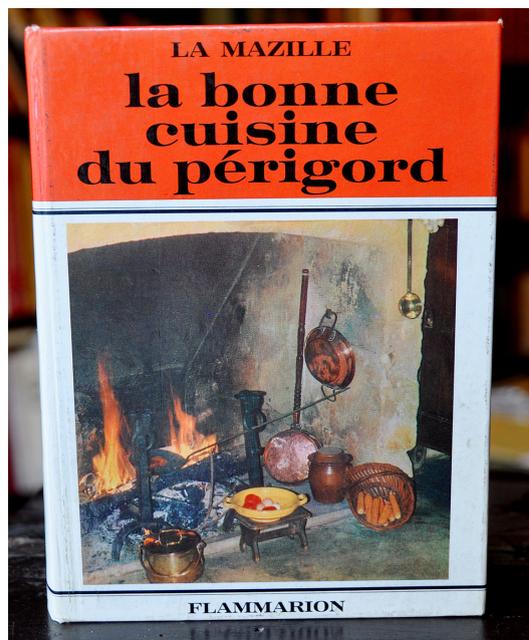
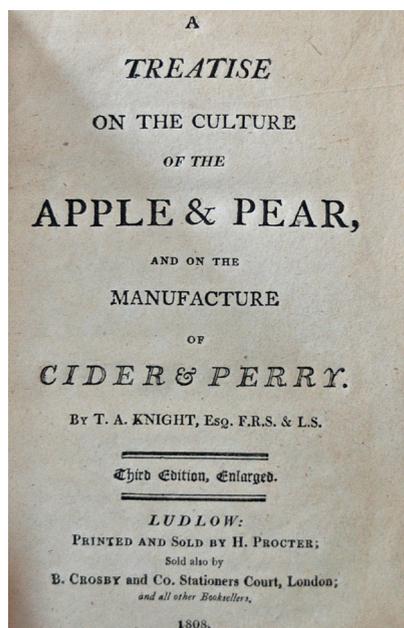
10,00 €

114. ITALIAN ACADEMY OF COOKERY. The great Italian Cookbook. New York, International Culinary Society, 1987; in-4, 368 pp., nombreuses illustrations en couleurs, reliure éditeur, jaquette. (Original cloth binding in dust jacket).

30,00 €

115. JARRATT (Enrica and Vernon). The complete book of Pasta. Introduction by the late André L. Simon. London, Michael Joseph, 1975; in-8, 366 pp., reliure éditeur, jaquette. (Original cloth binding in dust jacket).

15,00 €



116. 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. Exemple non rogné. (petite trace de mouillure en fond des derniers feuillets). 200,00 €

Scarce book on cider by this Herefordshire author who also wrote the Pomona Herefordiensis.

117. KOHL (Hannelore). Un voyage gourmand à travers l'Allemagne. Avec des textes de Helmut Kohl. Paris, Fallois, 1996, in-4, 240 pp., illustrations en couleurs, cartonnage éditeur. 30,00 €

Signature autographe de l'auteur, datée 29/11/96

118. 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. 25,00 €

172 recettes : goulache, tokany, tarhonya, farcis, etc... Exemple à l'état neuf.

119. KRUGER (Arne). Spécialités du monde entier. Le livre de cuisine des plats nationaux. Paris, Bordas, 1966 petit in-4, 494 pp., planches hors-texte en couleurs, reliure éditeur bordeaux, dos et premier plat ornés de fers spéciaux dorés. 35,00 €

120. LA MAZILLE. La bonne cuisine du Périgord. Paris, Flammarion, 1970, in-12, 490 pp., cartonnage illustré de l'éditeur; 30,00 €

121. LA MAZILLE. La bonne cuisine du Périgord. Paris, Flammarion, 1980, in-12, 490 pp., cartonnage illustré de l'éditeur; 30,00 €

122. LACOSTE (P.-Joseph). Le Vin de Bordeaux. Ses centres de production, l'art de le choisir, l'art de le consommer. Bordeaux, Delmas, 1947 in-12, 77 pp., broché 15,00 €

123. 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 remplie. 70,00 €

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,...

124. LAMORY (Frédéric). Conseils aux gens du monde sur l'alimentation et le régime physique et moral. Paris, l'auteur, (1838), in-8, 30 pp., 1 f., broché. (manque premier plat de la couverture). 25,00 €

Brochure promouvant le Kaiffa d'orient, (Préparation alimentaire, provenant d'Orient, qui sert à faire des potages et se compose d'ingrédients divers (féculé de pommes de terre, farine de riz, cacao, sucre, etc.), appelée aussi féculé orientale.) dont l'auteur avait obtenu un brevet en 1836.

125. LANDECHE (Bernard). L'Exportation des Vins de France et les difficultés qu'elle rencontre. Bordeaux, Feret, 1931; in-8, 173 pp., broché. 40,00 €

126. LAUBREAUX (Alin). L'amateur de cuisine. Illustrations de Pablo. Paris, Denoel et Steele, 1931, in-12 carré, 219 PP, broché.(petit accroc au dos).Un des 25 exempl. numérotés sur papier pur fil Lafuma. 30,00 €

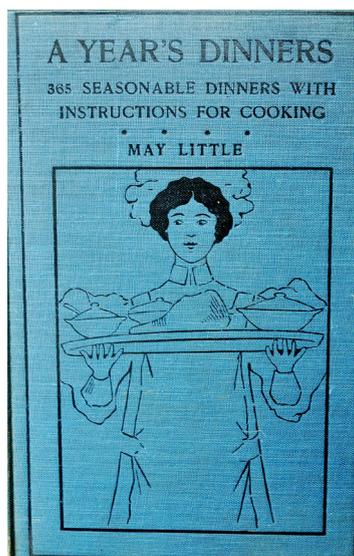
127. LAUSSAC (Colette). Le Sorcier des truffes. P., Seghers, 1992, petit in-8, 166 PP, 4 ff., broché.10,00 €

128. LE COINTE (Jordan)]. 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) 2 000,00 €
Edition originale rare et recherchée. Vicaire 508, Orsi-vte 1989, n° 134.

129. LECOURT (H.). La cuisine chinoise. Paris, Rbert Laffont, 1968; petit in-4, 141 pp., broché, couverture illustrée. 100,00 €

Reprint de l'«édition de Pekin de 1925. Cet ouvrage mythique révèle en 250 recettes les secrets de la plus haute cuisine chinoise, et reste la référence encore aujourd' hui.

130. LEFEVRE (Ségolène). Les Femmes & l'Amour du Vin. Bordeaux, Feret, 2009; in-8, 178 pp., 2 ff., broché. 12,00 €

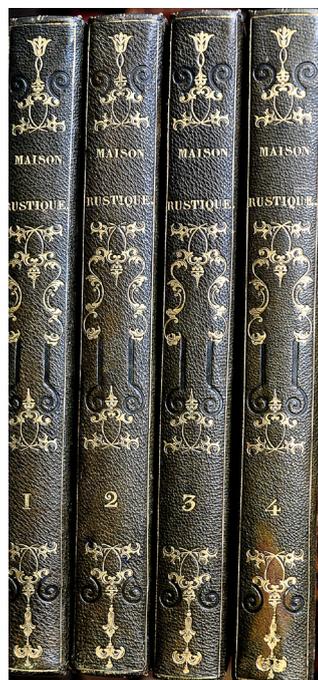


131. LITTLE (May). A Year's Dinners. 365 Seasonable Dinners With Instructions for Cooking. a Handy Guide-Book for Worried Housekeepers. London, Werner Laurie, s.d. (1910), in-8, 435 pp., rel. édit. 70,00 €
First edition. Blue-green cloth with woman carrying tray on front. (Driver/Bibliography of Cookery Books, 630.1).

132. MACE (Jean). Histoire d'une bouchée de pain. Dixième édition. Paris, Hetzel, s.d., in-12, 400 pp., demi-chagrin brun, dos à nerfs orné de caissons et fleurons dorés, tranches dorées. 15,00 €

133. MAILLARD (Louis). La Cuisine des Familles.1893, Réimpression Editions Manucius, 2002 in-8, 620 pp., broché. 50,00 €

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



134. Maison rustique du XIXe siècle. Encyclopédie d'Agriculture pratique.Cours élémentaire, complet et méthodique d'économie rurale, avec plus de 2000 figures représentant tous les instruments, machines, appareils, races d'animaux, arbres, arbustes et plantes, batiments ruraux, etc., rédigé et professé par une réunion d'Agronomes et de Praticiens appartenant aux Sociétés agricoles de France sous la direction de M. C. Bailly, M. A. Bixio, M. Malpeyre aîné. P., 1838-1839, 4 volumes grand in-8, reliés demi-basane verte de l'époque, dos lisses ornés de fers romantiques dorés, tranches marbrées. (quelques rousseurs). 180,00 €

Tome 1: Agriculture proprement dite. Tome 2: Cultures industrielles et animaux domestiques. Tome 3: Arts agricoles. Tome 4: Agriculture forestière, législation et administration rurale, Table générale. Sans l'« Encyclopédie d'horticulture » parue en 1844, formant le tome 5.

135. MALAURIE (Jean-Paul). Ma cuisine des quatre saisons en Périgord. Périgueux, Fanlac, 1998, in-8, 268 pp., illustrations en couleurs, cartonnage éditeur. 25,00 €

Long envoi autographe signé de l'auteur.

136. MALVEZIN (Frantz). De la pasteurisation préalable de tous les vins. Bordeaux, Gounouilhou, 1900; grand in-8, 8 pp., broché. 10,00 €

137. 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. 40,00 €

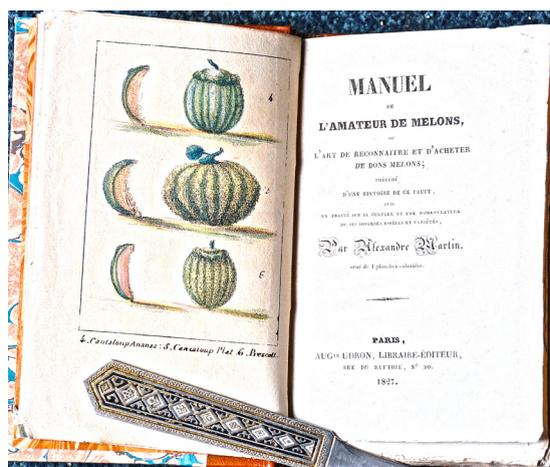
138. MARCHOU (Gaston). Le vin de Bordeaux cet inconnu. Montpellier, Causse, 1973; petit in-8, 265 pp., broché. 8,00 €

139. MAROC/VITICULTURE. 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 Cherifienne 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 œnologue, a été directeur de la station œnologique 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, plusieurs centaines de documents manuscrits et dactylographiés. 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 changea 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. 1 500,00 €

140. MARTEL (H.). Les viandes (qualités et catégories). Paris, 1937 in-4, 211 pp., relié toile brique, moderne, couverture cons. Ex-libris E. David 80,00 €

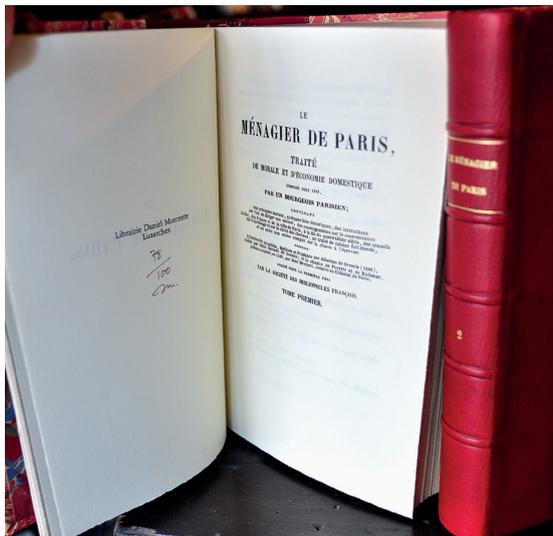
141. MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur de melons ou L'art de reconnaître et d'acheter de bons melons : précédé d'une histoire de ce fruit avec un traité sur sa culture et une nomenclature de ses diverses espèces et variétés / par Alexandre Martin ; orné de 4 planches coloriées. Paris, Aug. Udron, 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). Très rare. Orné de 4 planche en couleurs. 800,00 €



142. MATHIOT (Ginette). Je sais cuisiner. Nouvelle édition revue et augmentée. Plus de 2000 recettes. Paris, Albin-michel, 1971; in-8 carré, 764 pp., illustrations en couleurs hors-texte, cartonnage éditeur. 15,00 €

143. MAYET (Charles). Le vin de France. Deuxième édition. Paris, Jouvet (vers 1894), in-8, vi-302 pp., broché. (dos cassé). 30,00 €

Séries d'études qui avaient d'abord paru dans Le Temps, au moment de la crise qui se déclara dans le commerce du vin après la récolte de 1893. Curieuses anecdotes, le vin à Bercy, l'absinthe, les bistrotts à vin parisiens, tripotages et coupages, les vins d'Anjou, de l'Hérault, Rabelais et les vins du Véronais, vrai et faux cognac, etc.



144. MÉNAGIER DE PARIS (Le). Paris, 1846 (Luzarches, D.Morcette, 1963). 2 volumes in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés. 300,00 €

Beau fac-similé tiré à 100 exemplaires sur vergé teinté numéroté, de ce texte célèbre. Bel exemplaire.

145. MENGELATTE, BICKEL, ABELANET. Buffets & Réceptions. Paris, Vilo, s.d. (1983); fort volume grand in-8, 893 pp., nombreuses planches hors-texte en noir et en couleurs, reliure éditeur. 70,00 €

146. MENON. La Cuisinière bourgeoise suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la manière de connoître, disséquer & servir toutes fortes de viandes; des avis intéressants... Nouvelle édition. Paris, Guillyn, 1767, in-12, xxiv-528 pp., relié basane brune, dos à nerfs orné, tranches rouges. (reliure usagée). 180,00 €

Un «best-seller» de la littérature gastronomique du dix-huitième siècle, publié pour la première fois en 1746.

147. Menu. Hôtel Rittenhouse. The July 7, 1914. Double page. Très belle illustration (voir reproduction). 100 €

148. Menu. Messagerie maritime. Menu vierge. Première classe d'un des paquebots de cette messagerie vers 1900, encadré (Reproduction quatrième de couverture). 70 €

149. Menu. Carte du Hollands Gerechten Feest. Début vingtième siècle, encadré. 50€

150. Menu. Carte du Café Royal. 21 mars 1913, encadré. 40 €



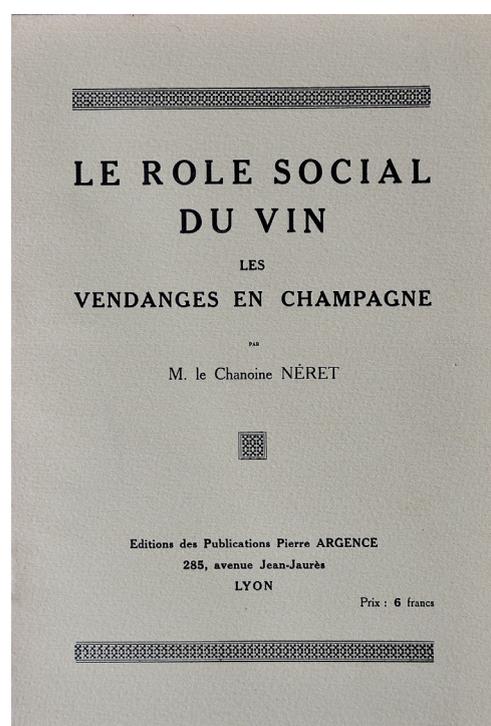
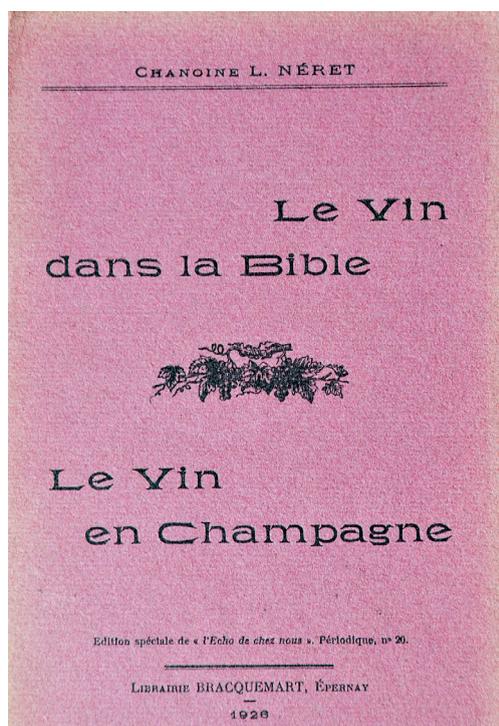
151. Menu. Grand Hôtel Paris. Banquet du cercle de l'aube. Samedi 29 février 1896. Très beau menu illustré en couleur, encadré (voir première couverture). 130 €

152. [Menus]. Grand Hotel du Commerce. Louis Didon, Périgueux. Ensemble de 7 menus vierges illustrés, vers 1910. 40,00 €



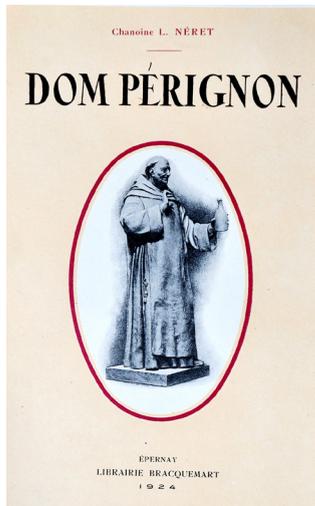
153. MICHEL (Aug.). Manuel des amphitryons au debut du XXe siècle... Suivi de Cent Soixante recettes à l'usage des Amateurs du véritable Pâté de foie gras de Strasbourg. Préface de Chatillon-Plessis. Deuxième édition. Paris, Art Culinaire, 1904 in-8, xii+171+(17)+139 pages, illustrations, relié pleine toile, pièce de titre (reliure moderne). 350,00 €

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.
- 154. MONSELET (Charles).** Gastronomie. Récits de table. Paris, Charpentier, 1874 in-12, 2 ff., III-396 pp., demi-basane blonde de l'époque, dos à nerfs orné de filet dorés, pièce de titre maroquin. 370,00 €
Edition originale rare et très recherchée de ce charmant livre sur les joies de la table. (Vicaire 606, Bitting 329, Oberlé/Fastes 220)
- 155. MONSELET (Charles).** La cuisinière poétique. Paris, Le Promeneur, 1988; in-8, 139 pp., br. 12,00 €
- 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., illustr. dans le texte, br. 70,00 €
Ouvrage intéressant par les auteurs du «Larousse gastronomique»
- 157. 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). 40,00 €
Dessins de V. Le Champion.
- 158. MONTE (Mario da).** A Tavola in Casentino. Stia, Edizioni Fruska, 1995; in-8, 317 pp., br. 12,00 €
- 159. MORATEUR DE LYON (Le).** Breviaire de la cuisine. Genève, Comptoir Français, 1931; plaquette in-12 carré, Frontispice, 45 pp., percale cuivre à la bradel, pièce de titre, couvertures conservées. 45,00 €
- 160. MOUGIN (Paul).** La fabrication familiale de toutes les Conserves et Confitures à la portée de tous. 3° édition. 1000 recettes. Paris, Money, (v. 1920), petit in-8, 313 pp., figures, broché. 25,00 €
- 161. NEGRE (E.).** Principes fondamentaux de Vinification et de Conservation des Vins. Montpellier, Dehan, s.d. (vers 1950); in-8, 32 pp., illustrations, broché. 10,00 €
- 162. 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. 30,00 €
- 163. NERET (M.L.).** Le vin dans la Bible, Le vin en Champagne. Epernay, Bracquemart, 1926, in-8, 32 pp., illustrations, broché. 25,00 €
- 164. NERET (M.L.).** Le rôle social du vin. Les vendanges en Champagne. Lyon, Pierre Argence, s.d. (v.1930), in-8, 20 pp., portrait et illustr., br. 25,00 €

165. NERET (M.L.). Dom Perignon. Cellerier de l'Abbaye d'Hautvilliers (1638-1715). Epernay, Bracquemart, 1924, in-8, 35 pp., illustrations, br. 25,00 €



166. 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. (charnières en partie fendues).

250,00 €

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.

167. NORDIO (Jeanette Nance). Taste of Venice. Traditional Venetian cooking. Illustrated by Sally Spector. London, Webb & Bower, 1988; in-4 à l'italienne, 128 pp., illustrées de gouaches, reliure éditeur, jaquette. (Original cloth binding in dust jacket). 18,00 €

168. NYSSENS (Dr. Ern.). La cuisine rationnelle. Paris-Bruxelles, Publications végétariennes-Réforme alimentaire, 1900, in-12, 66-[8] pp., broché. (quelques rousseurs marginales). 25,00 €

169. OKAKURA-KAKUZO. Le livre du thé. Paris, A. Delpeuch, 1927. Petit in-12 carré, 166 pp., broché, couverture illustrée. 60,00 €

Édition originale de la traduction française de Gabriel Mourey, Envoi autographe signé du traducteur. Illustrations et jolie couverture en couleurs de Loka-Hasegawa. Okakura-Kakuso (1862-1913), samouraï, extrêmement cultivé, qui défendit avec passion les cultures asiatiques (Japon, Inde), fut l'un des écrivains les plus originaux de son temps. Ce livre traduit magistralement l'âme du Japon ancestral : le théisme étant une philosophie très complète.

170. OLIVER (R.) & E. LONGUE. La cuisine du bonheur. Paris, Casterman, 1964; in-8, 287 pp., cartonnage éditeur. 20,00 €

171. OLIVER (Raymond) & SHIGUERU UEMURA. La technique Michel Oliver. Paris, Carrere, 1986, in-8, 527 pp., illustrations, cartonnage édit. 40,00 €

172. PACOTTET (P.). Vinification. Paris, Baillière, 1926; in-12, 464 pp., 118 figures dans le texte, broché. (dos fané). 25,00 €

273. PAGES & BOEGLIN. L'Art et la Manière de Bien Manger. Lexique Gourmand. Nîmes, C. Lacour, 1991; in-8, 273 pp., broché. 12,00 €

174. PARMENTIER. Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on en fait pour la médecine et l'économie domestique. Paris, Méquignon, 1808, 96 pp., broché. 500,00 €

Edition originale très rare. Sur ordre de l'Empereur Napoléon 1^{er}, Chaptal demanda au savant de trouver un moyen remplacer le sucre en exploitant les ressources naturelles de leur pays. Parmentier proposa au travers de ce petit volume de tirer une matière sucrante du raisin. Parmentier remporta un réel succès, et dès l'année suivante, cette étude complétée paraissait sous le titre de Instruction sur les sirops et les conserves de raisins. Et en 1810 une 3^e édition augmentée sous le titre de Traité de l'art de fabriquer les sirops et les conserves de raisins.

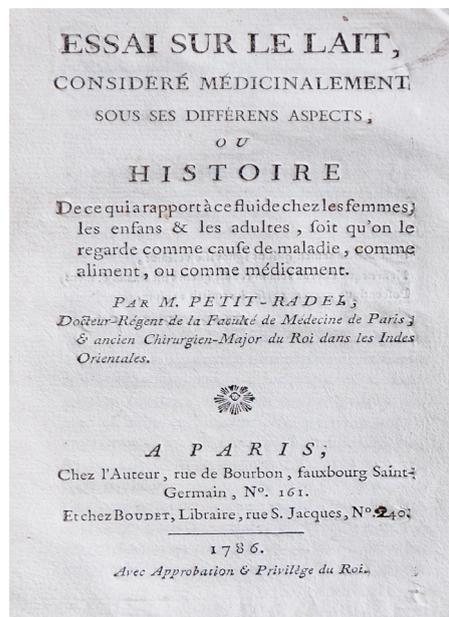
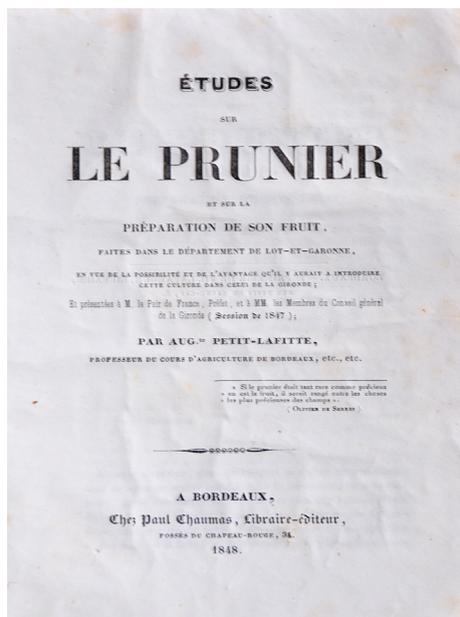
175. PARONETTO (Lamberto). Il Magnifico Chianti. Verona, Enostampa, 1967, in-8 carré, 230, xiv pp., nombreuses planches en noir, 15 planches en couleurs et 2 double pages comportant des étiquettes encollées, broché. 30,00 €

176. 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. 20,00 €

177. PELLAPRAT (H.P.). Comment faire ses conserves. Fruits, légumes, viandes. Paris, Flammarion, 1942, in-16 carré, 98 pp., broché. 15,00 €

178. PELLAPRAT (Henry-Paul). Sandwichs et petits pains fourrés. recueil de 60 recettes. Paris, Flammarion, 1947; in-12 carré, 26 pp., broché, couverture illustrée. 25,00 €

179. PETIT-LAFITTE (Auguste). Etudes 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 h.t. br. 350,00 €



180. PETIT-RADEL (Philippe). Essai sur le lait, considéré médicalement sous ses différens aspects. Paris, L'Auteur et Boudet, 1786; in-8, xiii-(3)-293-(1) pp., broché, couverture muette. 280,00 €

Edition originale du premier livre du célèbre chirurgien dans lequel il définit les vertus, qualités et aspects des différens 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).

181. PLATINE. (Bartolomeo SACCHI, dit). Platine en françoys tresutile & nécessaire pour le corps humain qui traicte de hôteste 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. 50,00 €

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.

182. PLUTARQUE. Les Oeuvres Morales (et) Meslées de Plutarque. Translatées de Grec en François par Me. Jacques Amiot Evesque d'Auxerre, Conseiller du Roy, & Grand Aumosnier de France. Paris, Vascosan & Frédéric Morel, 1572, 2 tomes reliés en un volume in-folio, titre, (2) ff., 358 ff.; titre, ff. 359 à 668, (44) ff. relié plein veau brun, dos à nerfs orné de filets dorés et à froid (reliure moderne dans le gout du XVI^e siècle).

1 200,00 €

Première édition des Œuvres morales et meslées de Plutarque en traduction française, dans une reliure de qualité. Une importante partie

des Œuvres Mêlées: «Les propos de Table». Quelques-uns des sujets traités dans ces Propos : s'il faut parler de propos de littérature à table. Si le festoyant doit lui-même faire l'assiette des convives ou s'il doit s'en remettre à leur discrétion. Si le roi Alexandre de Macédoine était grand buveur. Pourquoi les vieilles gens aiment mieux le vin pur. Pourquoi les gens mangent plus en automne qu'en autre saison. Lequel a été le premier, la poule ou l'oeuf. Pourquoi les femmes s'ennuient malaisément & les vieillards facilement. Si le vin de sa nature est froid. Si la nourriture de plusieurs diverses viandes est plus facile à digérer que la simple. Pourquoi est-ce qu'il semble que les truffes s'engendrent du tonnerre. Pourquoi est-ce qu'aux noces on convie plusieurs gens à souper. Pourquoi au début du souper on se trouve pressé à la table & à la fin au large. De ceux qui convient plusieurs personnes à souper. Pourquoi est-ce que ceux qui ont faim, s'ils boivent, leur faim passe & ceux qui ont soif, s'ils mangent, leur soif s'augmente. S'il est honnête d'introduire des ménestrières et baladines en son festin.

183. [Poissons]. Poissons et crustacés dans la cuisine internationale Paris, Vilo, 1969; fort volume in-8, 512 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 45,00 €

184. POMIANE (Edouard de). Cuisine et restrictions. Paris, Corrèa, 1940, in-12, 190 pp., broché. (rousseurs sur la couverture). 25,00 €

185. PRADEL (DESSOLAS, CHEVALIER, PARGNEY). Nouveau manuel de Trufficulture. Réédition du manuel du Docteur Pradel réactualisé et amendé. Périgueux, Mise en Page, 2007; in-12, 310 pp., illustrations, broché. (exemplaire neuf). 25,00 €

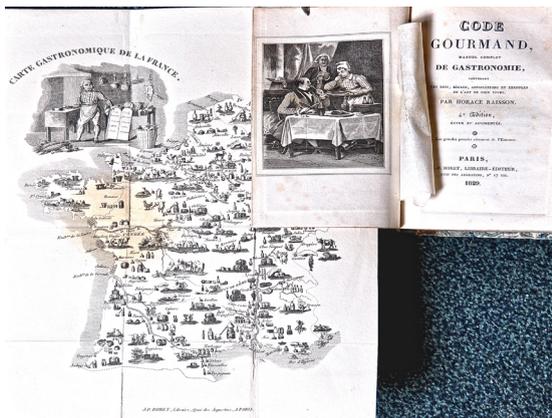
186. PRESSAC (Pierre de). Considérations sur la Cuisine. P., Gallimard, 1931, in-12, 285 pp., broché.
25,00 €

187. PRUNET (M.A.). Rapport sur le Black-Rot en 1898. Paris, Imprimerie Nationale, 1899; grand in-8, 2 et 22 pp., broché. (rousseurs).
20,00 €

188. PULLIAT (V.) & PLANCHON (J.E.) (ss direction de). La vigne américaine et la viticulture en Europe. 8^e année (1884) – 14^e année (1890). 7 volumes in-8 reliés demi-basane havane, dos ornés de filets dorés. (dos légèrement écaillés). Une planche dépliant en chomolitogr. et quelques vignettes dans le texte.
200,00 €

189. RAISSON (Horace). Code gourmand, manuel complet de gastronomie. 4^e édition revue et augmentée. Paris, Dupont, 1829; in-12, Frontispice, 342 pp., une planche dépliant (France Gastronomique), broché.
350,00 €

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

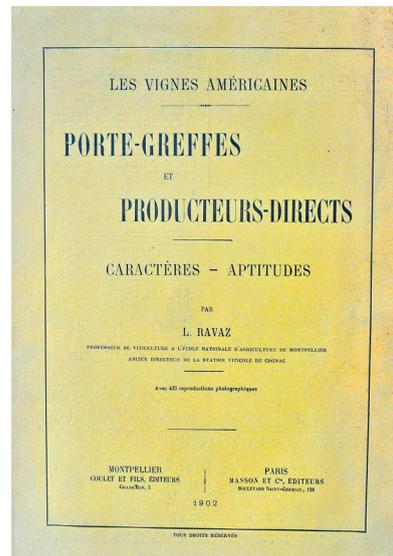


189. RAISSON (Horace). Code gourmand, manuel complet de gastronomie. 4^e édition revue et augmentée. Paris, Dupont, 1829; in-12, Frontispice, 342 pp., une planche dépliant (France Gastronomique), relié demi-basane havane époque, dos lisse orné. (ors fanés).
450,00 €

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

190. RASCH (Johann). Weinbuch: Von Baw Pflieg und Brauch des Weins. München: Adam Berg 1582, (Reprint Vinothek, 1990); in-8, [6]pp. et 60 ff., cartonnage illustré de l'éditeur. Fac-similé de la seconde édition de «Das Weinbuch».
20,00 €

191. RAVAZ (L.). Les vignes américaines. Porte-Greffes et Producteurs-Directs. Caractères - Aptitudes. Avec 433 reproductions photographiques. Montpellier et Paris, Coulet et Masson, 1902, VII, 376 pp., broché, couverture originale.
250,00 €



EDITION ORIGINALE. (Ventes Lambert 368 et Oberlé/Fritsch 264. Manque à Simon). Important ampélographie donnant des notices sur des centaines de variétés de Muscadinia, Euvites et hybrides.

192. RAVAZ (L.). Conférence faite par M. L. Ravaz le 30 Novembre 1925. Bordeaux, Castera, 1925; in-8, 24 pp., broché.
5,00 €

Conférence sur les vignes et leur entretien à l'occasion de la 2^e Réunion annuelle de l'Association des Ingénieurs Agricoles du Sud-Ouest.

193. RAVAZ (L.). Reconstitution du vignoble. P., Masson & Gauthier-Villars, s.d., in-12, 148 pp., relié demi-basane bleue, dos à nerfs. (reliure frottée).
50,00 €

194. RAYNOUARD (F.J.M.). Discours sur les Boissons. Séance du 5 novembre 1814. (Paris, Moniteur, 1814); in-12, 16 pp., sans reliure. Tiré à part, extrait du Moniteur du 6 novembre 1814.
35,00 €

195. REBIERE (Jean). La Truffe du Périgord. Périgueux, Fanlac, 1974; in-8, 142 pp., broché.
20,00 €

196. REBOUX (Paul). Nouveaux régimes, ou l'art d'accomoder selon la gastronomie les ordonnances des médecins. Paris, Flammarion, 1931; in-12 carré, 285 pp., broché. (couverture défraîchie).
10,00 €

197. [Régime]. La technique des Régimes Alimentaires. Lyon, Laboratoires CIBA, s.d.; in-8, 40 pp., broché.
5,00 €

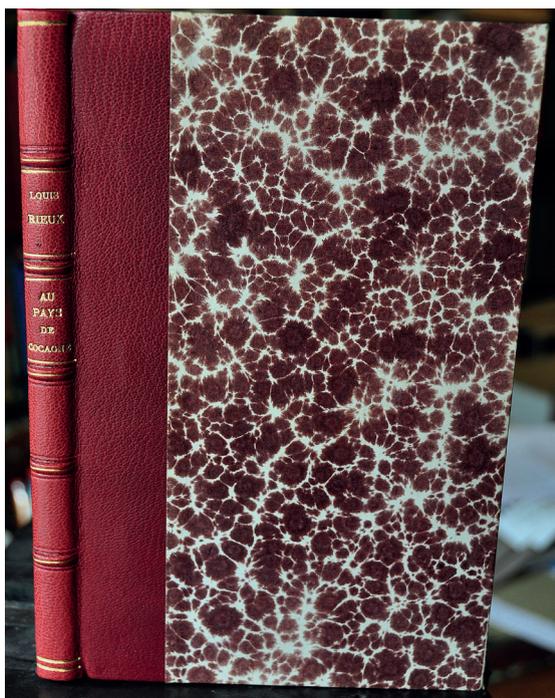
198. RENAUD (Serge). Le régime santé. Paris, Odile Jacob, 1998; in-8, 228 pp., broché.
5,00 €

199. RENNES (J.). Examen et analyse du Lait. Physique - chimique - biologique. Versailles, «La Gutenberg», 1929; in-8, 107-vii pp., 2 ff., broché. 15,00 €

200. RENNES (J.). Manuel du Laitier. Versailles, «La Gutenberg», 1925; in-8, 64 pp., planches hors-texte, broché. Couverture légèrement fanée. 15,00 €

201. RIEUX (Louis). La vie provinciale. Au pays de cognac. (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. 250,00 €

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.



202. RIGAL (René). Le court-noue. Casablanca, Fortin-Mouillot, s.d.; in-8, 21 pp., broché. 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. 20,00 €

203. RIVES (Louis). Recherches sur quelques formes de dépérissements de la vigne. Toulouse, Impr. Régionale, 1926; in-8, 102 pp., broché. 45,00 €

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.

204. ROCAL et BALARD. Science de gueule en Périgord. Dessins de Maurice Albe. Périgueux, Fanlac, 1971; grand in-8, 180 pp., reliure percaline décorée, vignette sur le premier plat. 40,00 €

205. ROMER (Elizabeth). The Tuscan year. Life and food in an Italian valley. London, Weidenfeld & Nicholson, 1984, in-8, 182 pp., reliure éditeur, jaquette. 12,00 €

206. 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). 80,00 €

207. ROSNAY (Stella et Joel de). La Mal-Bouffe. Comment se nourrir pour mieux vivre. Paris, Olivier Orban, 1979; in-8, 159 pp., illustrations dans le texte, broché. 8,00 €

208. 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. 10,00 €

209. 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) 300,00 €

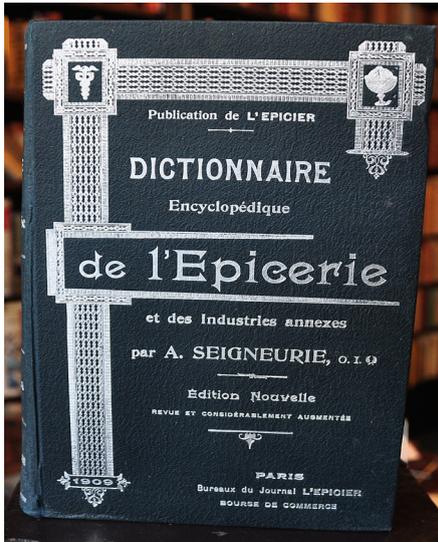
Cfr. Oberle»: «Un des grands traités de la cuisine moderne...»; (Bitting 415, Oberlé 270, Schraemli 114 qui voit dans ce traité un précurseur d'Escoffier).

210. SCRIBE & MAZERES. La Vérité dans le Vin. Comédie-vaudeville, en un acte. Paris, Follet, 1823; in-8, 36 pp., broché, couverture imprimée. (petite auréole claire marginale sur les deux derniers feuillets). Edition originale. 100,00 €

211. SEIGNEURIE (A.). Dictionnaire encyclopédique de l'Épicerie. 3^e édition. Paris, Bureaux du Journal L'épicier, 1909, in-8, 911 pp., nombreuses illustrations, reliure éditeur à plaque monochrome. 80,00 €

«Reflète une époque, cet ouvrage peut se lire comme un roman ! Une mine pour connaître les objets et produits courants de l'époque grâce également avec son abondante illustration : voitures de livraison, différents types de bouteilles, divers champagnes, Felix Potin, sardines Saupiquet, café, bidons d'huile, marques: pâtes rivoire & carret, Maggi, Lu, conserve-

ries amieux frères nantes, Rhumeries Saint-James, raphaël quinquina, racaout des arabes, quenelles PetitJean, potage Maggi, Maison LUCE, Julien Damoy etc.»(Guimard).



212. SEIGNOBOS (Mme). Comment on forme une cuisinière. Quatrième partie: Les conserves, les sirops, les entremets sucrés, les pâtisseries, les confitures. Paris, Hachette, s.d., in-8, 70 pp., broché. 10,00 €

213. SELTENSPERGER (Ch.). Dictionnaire d'Agriculture et de Viticulture. Avec 1500 figures intercalées dans le texte. Paris, Baillière, 1922, fort volume petit in-8, vi-1064 pp., relié demi-veau havane, dos orné. (coins émoussés). 40,00 €

214. SENN (C. Hermann). Breakfast Dishes and Savouries. London, Ward, Lock And Co, s.d. (circa 1926) in-12, 126 pp., 15 planches hors-texte avec 50 illustrations, cartonnage éditeur. Foxing to prelims. 15,00 €

215. SIMON (André L.). Wines of the World. London - New York, McGraw-Hill Book Company, 1967 fort volume grand in-8, 719 pp., 60 illustrations en couleurs et 21 cartes, reliure éditeur, etui. 30,00 €

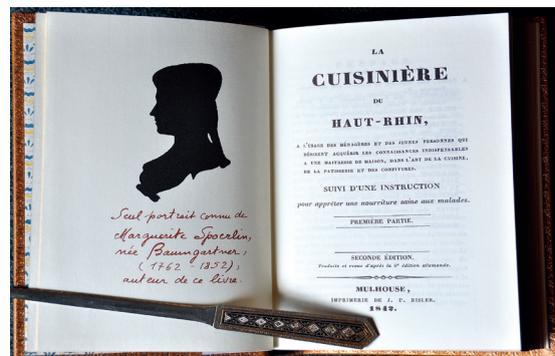
Illustrated with 60 color plates (four double-page); 21 b/w maps (five double-page); color pictorial endpapers. Original gilt stamped maroon cloth, top edge stained maroon. Enclosed in the original publisher's slipcase with pictorial wrap-around label. With contributions by H. Warner Allen, H. Arntz, S.F. Hallgarten, Anthony Hogg, John N. Hutchison, George Rainbird, Cyril Ray and Andre L. Simon

216. SMART & RYAN. French Cooking: 400 French Recipes to Add Pleasure and Variety to English Mealtimes. London, Spring Books, s.d. in-8, 256 pp., reliure éditeur, jaquette, 25,00 €

Not dated; but an edition around 1960, printed in Czechoslovakia. Often reprinted, but with a rather mundane dust jacket illustration. This is Elizabeth Smart's second book, compiled with the help of friend Oonagh Swift (i.e. Agnes Ryan)

217. SOLOMON (Charmaine). L'Art culinaire asiatique. Paris, Flammarion, 1980, in-4, 464 pp., planches en couleurs hors-texte, reliure éditeur, jaquette. 50,00 €

218. 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 colorisée, tranches dorées. 150,00 €

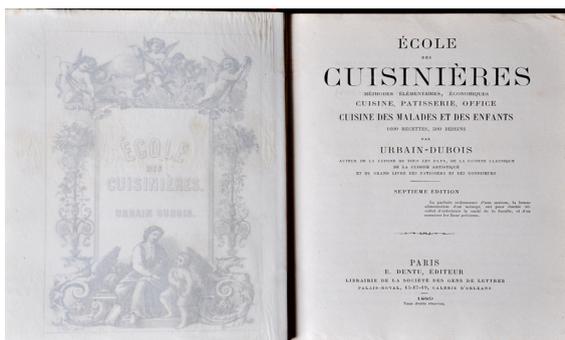


219. SUZANNE (Alfred). La Cuisine Anglaise et la Pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif. Illustré de nombreux dessins par Gérard Tantet & Froment. Paris et Londres, chez l'auteur & à L'Art Culinaire, 1894 in-8, 455 pp. et 5 ff. 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-brunissure marginale en pied des 20 dernières pages, ressauts de cahiers. 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. 200,00 €

220. TENDRET (Lucien). La table au pays de Brillat-Savarin. Chambéry, Dardel, 1934; in-8, frontispice et 283 pp., broché. (dos abimé). 80,00 €

221. TRUSLER (John). The Art of Carving excerpted from The Honours of the Table (1788). Cambridge, University Press, 1932; in-12, 76 pp., vignettes dans le texte, toile jaune décorée, jaquette illustrée. Original cloth binding in dust jacket. 45,00 €

222. URBAIN-DUBOIS. Ecole des Cuisinières. Méthodes élémentaires économiques - Cuisine, Pâtisserie, Office - Cuisine des malades et des enfants. Septième édition. Paris, Dentu, 1889, in-8 carré, cxxxii-692 pp., 3 planches hors-texte, plus de 400 illustrations dans le texte, relié percaline rouge de l'éditeur. 130,00 €



223. VASSILLIERE (F). Défense et reconstitution du vignoble français. Conférence. Bordeaux, Crugy, 1885; in-8, 27 pp., broché. (couverture défraîchie). 7,00 €

224. VERDIE (Henry). Effets pratiques du greffage. Paris, Revue de Viticulture, 1909; grand in-8, 30 pp., broché. (rousseurs en marge de la couverture). 10,00 €

225. VERMOREL (L.). La vinification. Paris & Villefranche, Libr. Agricole, s.d. (1910); in-12, 48 pp. et 2 ff. de publicité, broché. «Bibliothèque Vermorel. Les petits manuels des Syndicats Agricoles. N°3». 5,00 €

226. 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. Paris, Barba, 1828, in-8, titre, 3 ff., 540-XXVIII pp., 1 planche (sur 3) dépliant, relié basane époque. (reliure usagée, fortes rousseurs, mqe 2 planches). 45,00 €

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.

227. VILMORIN-ANDRIEUX. Les plantes potagères, description et culture des principaux légumes des climats tempérés. Quatrième édition. Paris, Vil-morin-Andrieux, 1925; fort volume in-8, xx-812 pp., nombreuses illustrations, percaline verte de l'éditeur. 100,00 €

228. VINCENS (J.). Manuel pratique de vinification. Marmande, Imprimerie E. Picot, 1921; in-12, 63 pp., broché. 25,00 €

229. 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. 30,00 €

230. WALKER (Martin). Brunos Kochbuch. Rezepte und geschichten aus dem Périgord. Zurich, Diogenes, 2014, in-8 carré, 315 pp., nombreuse illustrations en couleurs, Fascicule «Markttag. Die Weihnachtsgans» incorporé dans le second plat; reliure éditeur pleine toile bleue, titre en blanc sur fond rouge. 28,90 €

Excellent ouvrage sur la cuisine «familiale» en Périgord, nombreuses recettes retransmise par l'auteur des bestsellers «Bruno, chef de police» romans policier dont les intrigues se déroulent au Bugue (Périgord). Une immersion dans les recettes de cette région de France.

231. WATSON (Rowland). Merry Gentlemen: a Bacchanalian Scrapbook. London, T. Werner Laurie, 1951, petit in-4, frontispice en couleurs, 240 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. 15,00 €

232. WEIGEL (Jaroslav). Petit livre de cuisine pour chiens. (Madrid, SPA, 1997); petit in-12, 88 pp., illustrations dans et hors texte, cartonnage illustré de l'éditeur. 10,00 €

233. ZIPPRICK (Jorg). Chefs Family Trees 2014. Pekin, Gourmand International, 2014, 27,5 x 38 cm, coffret de 16 posters pliés en cahiers, liés d'un cordon, étui-boîte cartonnage rouge, imprimé. 150,00 €

Magnifique coffret qui contient 16 posters d'un superbe papier de riz nacré sur lesquels figurent près de 2000 chefs de cuisine célèbres dans plusieurs pays dont la France. Le critique gastronomique allemand Jörg Zipprick a eu cette idée il y a plus de 10 ans. Ce projet a pu être réalisé grâce au savoir-faire de la société Artron, l'un des plus grands imprimeurs chinois, spécialisé dans les ouvrages d'art et de gastronomie. Cette première édition de luxe vient d'être publiée par Gourmand International.

Hollands Gerechten Feest



Voorgerechten

- Geldersche klauwom van het been: met aspergesalade 8,50
 - Hollandse haring: uitjes en bikkensalade 2,00
 - Houthakkerpastei: foerms kool met garnituur van rozijnen, suède, gember, bruine suiker, asjens, post, zilver uitjes en quentijn 4,00
 - Garnalenmok: ei en bonkussalade met krulpotato's 6,00
 - Makreelfilet: Bleek slaauw en raskissalade en eibon 2,90
 - Velendummeraat: dunne, gevulde aal met verse Aalckselauw en raskissalade en eibon 4,90
 - Konssouffle: jurekens n Dorriuskip, ditmaal speciaal Friese nagelbaas konijnraad 2,50
 - Uit Aaltjes pan: zu wolf in geprodeerde vismaas 4,50
- Alle gerechten geserveerd met brokken Drentse mik.

SOEPEN

- Mokwoeder Mina: pree en nienssoep met bluestartsoesjes 2,50
 - Bransingopperissoep: brune brensoep met uit en pree en kleine stadsjes spek 2,30
 - Veluwe-groentesoep: verse groente, mied, vleesballenjes en maas kensjevraspote onidekaas 2,30
 - Suert: Knul, worst, rasebival met pekelspek per kop of per portie 2,25 / 7,50
- De soepen allen met brokken Drentse mik.

Fisgerechten

Schijfjes: rijst, aardappelen, boterjus, Limburgse mosterd, vrie gebakken, men en vismosterd 11,90

Mosselen peulets verse mosselen in ingotsaus met heerlijke kruiden, toast en: boter 7,75

Zeeponk kabeljauw schotel: met mosselen en garnalen, Hollandse gersaus met dille, pree en wortel, vries 8,50

Don Hendrick's zeevolf: gebakken met originele saus met: pree uitjes en gebakken peterselie gek aardappelen 8,50

Dorrius
1890

HOOFDGERECHTEN

- Reaslondeis: canudiers, schotel met gebakken spek, gekookte aardappelen, frouality, rauwe en gebakken uitjes, augurk, zilver uitjes, vleesjus en op verzoek stroop 8,75
- Leidsche hutsplot met klappri, Laanse mosterd, vleesjus en en menkwortelsaus op verzoek 8,50
- Rohpens: met appel, rode kool, gestofde peerfjes en gekookte aardappelen 8,90
- Konijngebraad: rognisau, waai in diverse kruiden en speciaal garnituur 13,00
- Stoofpot: jahtschotel volgens uniek recept van chef G. Schaap (41 Dorrius jaren) 7,50
- Moeders pot: stampot rauwe andijvie met magre pekelspek, spekvet en kar bonade 8,75
- Zuurkool: met uitjes en pekelspek in witte wijn gesmoord. Magre zeurkte, pekelspek en aardappelbouree. Op verzoek 1 dag van te voren: gebakken stampot zuurkool met behoren 9,75
- Hazebout/ Hazerug: volgens oud-veluwe wijze, gekookt spruitjes met hah en kruiden, aardappelen 11,00/30,00

Dagsehotels

Maaandag	Bloedwurst, appel, gestofde peerfjes	7,25
Dinsdag	Krabketjes in biersaus	8,00
Woensdag	Hachée met pruimencompôte	9,75
Donderdag	Osselajje, rode kool, appelenoes	8,90
Vrijdag	Boerenkoolstampot, Gelderse worst	7,50
Zaterdag	Friese kofelot, spruitjes	9,50

Verdere gerechten

Crab-cocktail	9,50	Uitsmiltier haan reebid	3,80
Grappelant cocktail	3,60	Gelutcep-zetting filets	10,20
Geitvlees-zetting	14,90	Maccaronisintrel	5,60
Tomatensalade	4,50	Wienerschnitzel	9,75
Kalfsbistuc	Dorrius	13,90	1/2 pepisfilet, compote
fruitsalade	3,50		8,80
Compote van fruit	2,50	Vanille-ijjs, slagroom	1,90
		konijrtijje	1,90

Nagerechten

- Vanille-ijjs, boervrijongens of advocaat 2,75
- Limburgse keiservlaai / slagroom 1,75/2,25
- Fruisjes met bosbessenvla 3,00
- Gestofde peerfjes, perie met slagroom 2,00
- Dorrius appeltaart / slagroom 1,50/2,00
- Hangop-yoghurt met appel 2,50
- Keruhemise meshaangerdsaus 3,25

Alleen voor kinderen

Zie groter Groei-Menu

3,50

Tijdens het gerechtenfeest
Mokke, kandy, stroopmaakels
11,10

Catalogue édité par
HENRI-PIERRE MILLESCAMPS
à Périgueux à l'occasion du
Salon International du
Livre Gourmand
de Périgueux 2014

Imprimerie spéciale



21, 22 & 23
novembre 2014

**SALON
INTERNATIONAL
DU LIVRE
GOURMAND**

PARME S'INVITE
À PÉRIGUEUX

De 9h à 19h
3 500m²
dédiés aux livres
et aux saveurs

d'infos
livre-gourmand.com



CLAP

© 2014 Henri-Pierre Millescamps

The poster features a central white text area on a dark background. On the left, there is a vertical strip showing a book page with text and a photograph of a dish with cheese and vegetables. On the right, there is a vertical strip showing a close-up of a golden-brown, spiral-shaped pasta. The background of the poster is a light-colored wood grain.