

# PÉRIGORD ENCHÈRES - PÉRIGORD ESTIMATIONS

*Maison de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques*

**Samedi 13 novembre 2010 à 14 h 30**

## BIBLIOTHÈQUE GASTRONOMIQUE

LIVRES SUR LE THÈME DE LA CUISINE,  
DES VINS, DES ARTS DE LA TABLE  
LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE  
MICHELIN, TRUFFES...



EXPOSITIONS PUBLIQUES : Vendredi 12 novembre de 14 h à 19 h - Samedi 13 novembre de 9 h à 12 h

*Assisté de :*

**Henri-Pierre MILLESCAMPS**

*Expert près la Cour d'Appel de Bordeaux*

LIBRAIRIE ANCIENNE & MODERNE

7, rue Saint-Front - 24000 PÉRIGUEUX

Tél. 05 53 09 53 25

E-mail : [millescamps.books@wanadoo.fr](mailto:millescamps.books@wanadoo.fr)

[www.gourmand-millescamps.com](http://www.gourmand-millescamps.com)

**Bertrand MIALLON** Commissaire-Priseur habilité

9, rue Bodin - 24000 PÉRIGUEUX

Tél. 05 53 08 60 84 - Fax 05 53 07 45 32

E-mail : [bertrand.miallon@wanadoo.fr](mailto:bertrand.miallon@wanadoo.fr)

Agrément n° 2005-565



1

**1. ACTON (Eliza).** *Modern Cookery for Private Families, Reduced to a System of Easy Practice, in a Series of Carefully Tested Receipts, in Which the Principles of Baron Liebig and Other Eminent Writers Have Been As Much As Possible Explained.* London, Longman, Green, Longman, Roberts and Green, 1873; fort volume in-12, xlvii-643 pp., 8 planches, toile brune estampée de l'éditeur, dos orné. (Coiffes usées, coins émoussés). 60 / 90 €



2

**2. ALBERT (B.).** *Le cuisinier parisien, ou manuel complet d'économie domestique.* 4<sup>e</sup> édition. Paris, Dufour, 1828; in-8, viii-454 pp., frontispice et 3 planches hors-texte, demi-chagrin bleu moderne, dos original remonté. Petit manque de papier et de texte à la page 137-138, fortes rousseurs, traces de petites mouillures claires marginales, tache d'encre en marge de 2 et 3 ff., cachet sur la page de titre). 150 / 200 € (Vicaire 9, Orsi I/004: autre édition). B. Albert était le cuisinier du Cardinal Fesch, archevêque de Lyon et oncle de l'Empereur Napoléon I.

**3. ALI-BAB.** *Gastronomie pratique.* Huitième édition. 1950, in-4, 1281 pp. reliure éditeur (taches de rousseurs sur la reliure) 100 / 120 €

**4. ALMANACH DE COCAGNE.** *Pour l'an 1920, 1921, 1922. Dédié aux vrais gourmands et aux francs-buveurs.* Paris, La Sirène, 1919-1921; 3 volumes in-12, brochés (cachet sur les pages de titre). 250 / 300 €

Collection complète très recherchée. Les textes sont de M. Rouff, Coc-teau, Curnonsky, R. Ponchon, L. Tendret, M. Des Ombiaux, B. Guégan, Max Jacob, Reboux, Tailhade, Apollinaire, Erik Satie, etc... Nombreuses illustrations gravées sur bois dans et hors-texte de Dufy, Dunoyer de Segonzac, Moreau, Friesz, S. Valadon, Laboureur, Matisse, Signac, etc. Ces Almanachs renferment différentes recettes telles que «Trois recettes créoles» de Stéphanes Mallarmé, la Bouillabaisse à la Marseillaise par Monsieur Fournier, le premier qui donne la recette. Exemplaires en grands papiers : 1920: un des 95 sur velin, 1921: un des 50 sur velin (dos fendu, traces d'adhésif sur la jaquette), 1922, imprimé sur papier vergé, (pas de numéro) Envoi autographe signé « à Monsieur Louis Forest, hommage du fleuriste de la Cuisine française, Bertrand Guégan» (Louis Forest fut le créateur du Club des Cent).

**5. ALMANACHS.** *Almanach des Gourmands (...)* par un vieil amateur. (GRIMOD DE LA REYNIERE). Paris, 1967, in-8 carré, 74 pp., en feuille, couverture rempliée, chemise percaline (sans l'étui). Edition tirée à 280 exemplaires numérotés sur papier d'Auvergne à la main des

papeteries de Richard De Bas. - *Almanach des Gourmands . 1929.* Paris, Fayard, in-8, 373 pp., nombr. illustrations, broché. Première année de cet excellent almanach populaire contenant des centaines de textes gastronomiques d'écrivains connus et de nombreuses recettes. - *Almanach des Gourmands 1912,* in-12, 184 pp., broché (couverture endommagée). - **GRIMOD DE LA REYNIERE.** *Calendrier gastronomique.* Paris, Grund, 1946, in-12, 112 pp., illustrations de Lucien Boucher, broché. Ensemble de 4 volumes. 80 / 120 €

**6. APICIUS (Caesus).** *Les dix livres de cuisine ... traduit du Latin pour la première fois et commentée par Bertrand Guégan.* Paris, René Bonnel, 1933; in-8, lxxviii-322 pp., broché. (cachet de collectionneur sur la page de titre) 150 / 200 €

Edition originale de la traduction, tirée à 679 exemplaires, celui-ci un des 650 numérotés sur velin de Vidalon. Orné d'un fac-similé d'un début de recette du IX<sup>e</sup> siècle. (Bitting 13, Oberlé 7).



7

**7. APPERT.** *Le Conservateur contenant 1° Le Livre de tous les ménages, par Appert. 5<sup>e</sup> édition. - 2° Anciens procédés de conservation, par F\*\*\*, ancien secrétaire de Carême (...)- 3° Monographie des vins par MM Joubert, Bouchard et Louis Leclerc.* Paris, Dentu, 1842; in-8, xvi-472 pp., 5 planches, demi-basane (reliure fatiguée). Première édition collective en partie originale de ces 3 importants textes sur la conservation. Vicaire 35. (JOINT). *Bien cuire, bien manger.* 3<sup>e</sup> édition. Paris, Alsatia, 1948, in-8 carré, cartonnage éditeur. (JOINT). **MOTTON.** *L'école des meilleures cuisinières bourgeoises.*

Paris, sans date, in-12 relié demi-basane noire, frontispice et 19 planches en chromolithographie (mauvais état du volume). Les 3 ouvrages 120 / 150 €

**8. ART CULINAIRE (L').** *De la 24<sup>e</sup> année (1906) à la 31<sup>e</sup> année (1913),* reliées en 4 volumes grand in-8, demi-basane rouge. (inversion de tomainson sur les deux premiers volumes). Exemplaire de E. Menuhier à Cannes (inscrit à l'encre sur les tranches). Illustré de gravures comprises dans la pagination. Le directeur de cette publication était Chatillon-Plessis, et le secrétaire de rédaction Alfred Suzanne. (Vicaire, 43). 50 / 70 €

**9. BAILLEUX (Louis).** *Le Pâtissier Moderne ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle.* Paris, L'auteur, 1860; in-8, 279 pp., 38 planches dont plusieurs dépliantes, demi-chagrin rouge moderne à l'imitation des reliures du milieu du XIX<sup>e</sup>, dos à nerfs orné, étui bordé de cuir rouge. Belle reliure. 400 / 500 € Troisième édition enrichie d'un bel envoi signé de l'auteur « A mon vieil ami Viet, Maire de Sacy, l'auteur, Bailleux louis », dans une reliure soignée et décorative. Exemplaire complet de ses planches (cf Bibl. Nat.) Vicaire 62 indique, semble-t-il par erreur, 39 planches. Ouvrage rare et indispensable à tout spécialiste du sujet. Rousseurs éparses.



10

**10. BAUTTE (A.).** *A travers le monde culinaire et gourmand.* Paris, Nilsson, 1910; in-12, XI pp., 1 f., 330 pp., 2 ff. de pub., broché. (couverture légèrement usée). 90 / 100 € Edition originale. Critique de la cuisine, des hôtels et des restaurants mondains. Ouvrage très représentatif des mœurs culinaires de l'époque. (Bitting 30).

**11. BERTALL. *La Vigne. Voyage autour des vins de France. Etude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique.*** Paris, Plon & Cie, 1878; grand in-8, 3 ff., 659 pp., demi-chagrin vert lierre, dos à nerfs orné de caissons dorés, tranches dorées (Ch. Magnier). Petite décoloration sur le premier plat, cachet de collectionneur sur page de titre. 500 / 600 €

Ouvrage orné d'un grand nombre de dessins (plus de 400) intercalés dans le texte et de 64 planches hors texte ; il est divisé en deux parties précédées d'un avant-propos et suivi d'une conclusion. Le spirituel caricaturiste passe en revue les différents crus de la Bourgogne, de la Gironde et de la Champagne et conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes amusantes sur les vins, les vignes, les vignerons, les propriétaires et les dégustateurs. (Vicaire 87).

**12. BESSET (Jules). *L'Art Culinaire. 12<sup>e</sup> édition.*** Toulouse, Imprimerie Régionale, s.d., in-8, 654 pp., broché. (fané, rousseurs). (JOINT) : **La Cuisine moderne contenant la cuisine en général, la confiserie et les conserves classées méthodiquement par une réunion de cuisiniers.** Paris, Cagnon, 1885, grand in-8, 790 pp., 4 ff., illustrations dans le texte, relié demi-basane. (exemplaire fané). - (JOINT). **DELBREIL. Le Conseiller des familles ou le Droit mis à la portée de tout le monde, renfermant sous la forme d'un dictionnaire (...)** Toulouse, 1851, in-8, 830 pp., demi-basane. Contient articles « boulangerie », « chasse », etc. (exemplaire défraîchi, manque dernier feuillet de table, mouillures). Les 3 volumes 30 / 60 €

**13. BIARNEZ (Pierre). *Les grands vins de Bordeaux.*** Paris, Plon, 1849, in-8, f-titre, frontispice, titre, LXV-73 pp., 1 f., broché, couverture imprimée. (dos abimé, quelques rousseurs comme toujours) 100 / 180 €

Edition originale recherchée de ce poème, véritable « arc de triomphe » des vins de Bordeaux. Cet ouvrage encense le savoir-faire girondin en matière viticole; les châteaux vinicoles et leur beauté; les grands Médoc et leur senteur, etc...La première partie est réservée aux vins du Médoc, la seconde aux blancs de Bordeaux. Orné de 35 illustrations hors-texte et 3 frontispices d'après les dessins de Pauquet et Daubigny. En préface un texte sur l'influence du vin sur la civilisation par le professeur Babrius (Dr. Arthaud). (Simon Vinaria 94, Schraemli 52)

**14. [BIBLIOGRAPHIE]. VICAIRE. *Bibliographie Gastronomique.*** Paris, 1890 (Reprint Slatkine, 1978), in-8, 966 pp., reliure éditeur. - **OBERLE. *Les fastes de Bacchus et Comus.*** Paris, Belfond, 1989, in-4, 643 pp., illustrations en noir et en couleurs, reliure éditeur, jaquette. Les 2 grands classiques de la bibliographie gastronomique en France. 60 / 130 €

**15. BONNECHERE (Catherine de). *La Cuisine du siècle.*** Paris, Bon Marché, 1896; in-8, percaline éditeur. Cartonnage très frais, bel exemplaire. 180 / 200 €

**16. BOULESTIN (Xavier). *The Conduct of the kitchen. How to keep a good table for sixteen shillings a week.*** London, Heinemann, 1925; in-12, 3 ff., frontispice, 66 pp., 1 f. blanc, cartonnage percaline orné de l'éditeur. 300 / 350 €

EDITION ORIGINALE. UN DES 25 EXEMPLAIRES DE LUXE, tirés sur un beau papier fait à la main et accompagné d'UNE EAU-FORTE ORIGINALE DE LABOUREUR. Cette jolie gravure porte la signature et la justification autographes de l'artiste. Elle ne fut tirée qu'à 25 épreuves pour ces exemplaires. Élégant petit manuel pour les maîtresses de maison anglaises: conseils, menus et recettes de soupes, viandes et desserts.

**17. BRISSE (Baron). *Les 365 Menus du Baron Brisse. Calendrier Gastronomique pour 1867 - un Menu par jour.*** Paris, Bureaux de la Liberté, 1867; in-12, 384 pp., broché. (cachet sur page de titre) 70 / 100 €

**18. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du Goût, 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-toile bleue marbrée. (Pièce de titre Tome 2 inversée). 200 / 300 €

PREMIERE EDITION ILLUSTRÉE de ce grand livre. Elle contient 2 lithographies hors-texte de Henry Monnier. (Vicaire 117).

**19. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens (...). Quatrième édition.*** Paris, Just Tessier, 1834; 2 volumes in-8, 384 et 412 pp., demi-chagrin

brun dos à nerfs orné. (bel exemplaire malgré une mouillure claire marginale et quelques rousseurs au tome 2). 200 / 250 €

**20. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens.*** Paris, Calmann-Lévy, 1890; in-12, 339 pp., cartonnage percaline grise imprimée de l'éditeur. Joint Edition Charpentier 1840, in-12, relié demi-veau noir, dos à nerfs, orné. (mouillure marginale fragilisant le papier). Ensemble 2 volumes. 60 / 80 €



21

**21. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens. Illustrations de Pierre Noury.*** A Paris, Les Arts et le Livre, 1926, 2 volumes in-8, xlii-252 et 300 pp., brochés, chemise et étui. Etui de papier raciné, illustration incrustée dans le plat. (Jonckheere-Chanterac). 250 / 300 €

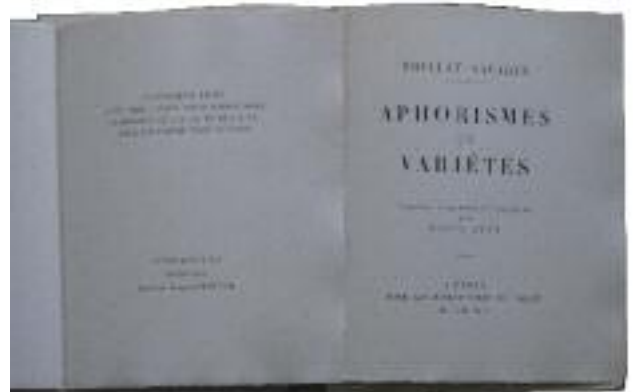
Tirée à 566 exemplaires numérotés, celui-ci sur vergé Lafuma. Edition ornée de 100 dessins dans le texte et 24 hors-texte par Pierre Noury, imprimée par Marius Audin pour la typographie et J. Mourlot par la lithographie.



22

**22. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût. Eaux-fortes originales de Charles Huard.*** Paris, Editions d'art Piazza, 1930. 2 volumes en feuilles in-4, 201-211 pp., 101 eaux-fortes, brochés sous chemises et étuis, couvertures imprimées. 350 / 400 €

Edition tirée à 150 exemplaires, celui-ci un des 120 numérotés sur vélin à la forme Blanchet frères et Kléber (après 30 Japon) contenant tirée sur vélin mince, une suite en noir des 101 planches. Chemises et étuis de M. Jonckheere (Chanterac) en papier peigné brun avec une grande illustration incrustée dans les plats avec bordure dorée. Monod 1964.



23

**23. BRILLAT-SAVARIN. Aphorismes et variétés. Gravures originales à l'eau-forte par Raoul Dufy.** Paris, Les Bibliophiles du Palais, 1940, in-4, 128 pp., 6 ff., en feuilles, chemise et étui. 600 / 900 €  
PREMIER TIRAGE des 20 eaux-fortes originales de R. Dufy. Edition tirée à 200 exemplaires, celui-ci n°132, imprimé pour Monsieur Jacques Pfeiffer. Bel exemplaire. Livre recherché.



**24. BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût.** Paris, Editions Littéraires de France, 2 volumes in-4, 231 et 80-(1) pp.; brochés, chemises et étuis. 100 / 150 €  
Charmantes illustrations en couleurs de Ralph Soupault, pochoirs par Keller et Charpentier : 137 coloriées au pochoir dont 12 hors-texte. Exemplaire numéroté sur vélin. Monod 1963. Un des 675 exemplaires sur papier vélin numérotés.

**25. BRILLAT-SAVARIN. La Physiologie du goût.** Paris, Edition Littéraires et Artistiques, 1945, 2 volumes in-8, 260-230

pp., brochés, étui. Les deux volumes dans un étui de papier marbré vert pomme, fenêtre de même papier sur les plats (Jonckheere-Chanterac).

300 / 350 €

Edition tirée à 740 exemplaires, celui-ci un des 100 premiers enrichis d'un dessin original (exemplaire sans l'épreuve coloriée par l'illustrateur). Nombreuses illustrations en couleurs de Sylvain Sauvage. Bel exemplaire.



**26. BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût.** Paris, Gustave Adam, 1948; in-8, 477 pp., demi-chagrin rouge à coins, couvertures et dos conservés. (bel exemplaire). 100 / 130 €



**27. BRILLAT-SAVARIN. La Physiologie du goût. Orné de pointes-sèches originales par André Jacquemin.** Paris, Flammarion, 1951, 2 volumes grand in-4, xxxix-243-(7) p. et (10)-280-(8) pp., en feuilles, chemises, étuis. 800 / 1 000 €

Edition tirée à 245 exemplaires, celui-ci un des 200 exemplaires sur vélin du Marais; orné de 168 pointes-sèches originales d'André Jacquemin (2 vignettes en couverture, 2 frontispice, 7 en-têtes, 122 dans le texte et 35 culs-de-lampe), texte composé à la main et imprimé par Pierre Bouchet. Bel exemplaire.

**28. [Réclames]. Lot de livrets, dépliants, brochures et volumes de recettes publiés par Kub, Végétaline, Seb, Alsa, etc.,** généralement illustrés en couleurs. 1930-1960, environs une centaine de pièces. 50 / 100 €

**29. CADART (Jean). Les escargots.** Paris, Lechevalier, 1955, in-12, 420 pp., illustrations, broché. (charnières abimées). 20 / 30 €

**30. CAILLAT (A.). 150 manières d'accommoder les sardines.** Marseille, Colbert, 1898; in-8, xi pp., 1 f., 90-vi pp., broché. 1 400 / 2 000 €

Edition originale de toute rareté, Envoi autographe signé de l'auteur. Seul recueil voué à l'utilisation intelligente de ce petit poisson de grande importance. Livre érudit, précis, astucieux et fort utile. Caillat fut un des collaborateurs du Guide culinaire d'Escoffier. Ce petit volume donne 150 recettes traditionnelles, régionales et personnelles pour accommoder la sardine.

**31. CAPDEVILLE (E.-L.). Cuisine Militaire. Manuel d'Alimentation à l'usage de la Troupe et des Hospices. Cuisine simple à la portée de tous.** Dépôts chez Réty, Darenne, 1906, petit in-8, portrait-frontispice, 216 pp., broché. (Toutes les portions ont pour base la ration de 100 hommes). 30 / 50 €



**32. CAREME (Antonin). Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne. 2<sup>e</sup> édition revue et corrigée.** Paris, chez l'auteur, 1828; 2 volumes in-8, titre gravé, LXXXIII-394-[1] pp., 12 planches (n<sup>o</sup> 2 à 13), (et) fx-titre, titre, 435 pp., 28 planches (n<sup>o</sup> 14 à 37 + 4 pl.), demi-basane brune époque. (restauration au dernier f. du T.2, mouillures, rousseurs, charnières cassées). Exempl. fané). 450 / 550 €

Livre rare et recherché; bien complet de son titre gravé et de ses 40 planches dont 24 dépliants. Careme avait commencé sa prestigieuse carrière comme apprenti pâtissier chez Bailly qui fournissait le prince Talleyrand, ne se doutant pas qu'il entrerait un jour dans les cuisines de ce même Talleyrand.

**33. CARON LAMBERT (Alice). Délices de fleurs, recettes-saveurs et bienfaits.** Smoggy, 1998. – *La cuisine des fleurs.* ACR Edit, 1996. – *Le Gout de la rose.* Huitièmejour, 2000. 3 volumes in-4 reliures éditeur, jaquettes. Belles dédicaces de l'auteur.

(JOINT) **O'CONNEL (Patrick). The Inn at Little Washington cookbook.** 1996, in-4, reliure éditeur, jaquette. Dédicace signée de l'auteur. (JOINT) *Ma Cuisine. Les épices.* Paris, Madame Figaro, 2007, grand in-8, broché. Ensemble 5 volumes. 30 / 50 €

**34. [Champagne]. FORBES (Leslie). Champagne The Wine, the Land, the People.** London, 1967, in-8, reliure éditeur, jaquette. Exemplaire dédié par l'auteur

– **RABAUDY (Nicolas de). Champagne : le guide.** Exemplaire neuf. – *Guide Julliard du Champagne,* 1968, in-8 cartonné. – *Le vigneron champenois.* Novembre 1955, fascicule in-8. Ensemble 3 ouvrages 20 / 30 €

**35. CERTRE (Fernand). Petit Traité de Pâtisserie pratique (...)** 200 recettes ou formules. Paris et Londres, chez Pierre Coumeic, 1922, in-8, 70 pp., reliure moderne avec plats et dos d'origine remontés (Elisabeth Baron, rel. Toulouse). 30 / 40 €

**36. CHAUVET (Maurice). La route du Vin. Frontispice de Dubout. Illustrations de Suzanne Ballivet et de Bernard Lignon.** Paris, Editions des Arceaux, 1950; in-4, 185 pp., 3 ff., broché. 70 / 100 €

Voyage dans les vignobles des Côtes-du-Rhône, Costières, Montpellier, l'Hérault, Côtes d'Orb, Minervois, Corbières, Roussillon, Narbonnais. Préface de Jean Giono, illustration de six planches hors-texte dont quatre en couleurs, une carte des vins du Languedoc-Roussillon, et dessins dans le texte. Exemplaire numéroté sur Vélin pur fil blanc de Rives. (Oberlé-Fritsch 388).

37. [Classiques de la Cuisine]. **DUMAS (Alexandre)**. *Le Grand Dictionnaire de Cuisine*. Reprint Henri Veyrier, 1973, in-4, 564 pp., reliure toile blanche imprimée. – *L'Art Culinaire Français (...)* **ALI-BAB, DARENNE, DUVAL, ESCOFFIER, GILBERT, MONTAGNE, PELLAPRAT, URBAIN-DUBOIS, etc.** Paris, Flammarion, 1952, fort volume grand in-8, 146 pp., cartonnage rouge de l'éditeur – **PELLAPRAT (H.P.)**. *L'Art Culinaire Moderne. La bonne table française et étrangère*. Préfacé par Curnonsky. Monte-Carlo, Comptoir du Livre, 1950, fort volume grand in-8, 722 pp., illustrations hors-texte, cartonnage bleu de l'éditeur. Les 3 volumes. 50 / 60 €

38. [Conserves]. **MATHIOT (Ginette)**. *Je sais faire les conserves*. Paris, 1958, in-12, reliure cartonnée. – **RAYMOND (René)**. *Les conserves à la maison. Tome 2 : Les légumes*. Paris, 1913, in-12, broché. – **MICHEL (Fernand)**. *Les conserves. 125 recettes pratiques*. Paris, Société des Cuisiniers de Paris, s.d., in-12, broché. – **MOUGIN (Paul)**. *Conserves et confitures à la portée de tous*. Paris, 1941, in-8, broché. – **ROLET (A.)**. *Les conserves de fruits*. Paris, 1936, in-12, broché. – **LAVOINE**. *Les conserves alimentaires*. Paris, Hachette, s.d., cartonnage éditeur. Ensemble 6 volumes. 60 / 80 €

39. [Conserves]. **DAGUIN (Marcelle)**. *Comment faire les conserves chez soi*. Paris, Le Prat, (1943), in-12, cartonnage éditeur, illustrations en couleurs. – **SOLANDRE (Pierre-Jacques)**. *Les conserves ménagères*. Paris, Garnier, s.d. (1941), in-12, cartonnage éditeur (fané). – **LAVOINE**. *Les conserves alimentaires*. Paris, hachette, s.d., cartonnage éditeur. – **RAYMOND (René)**. *Les conserves alimentaires. Tome 2 : Les légumes. (et) Tome 3 : Les fruits*. Paris, Hachette, s.d., 2<sup>e</sup> édition. 2 volumes in-12 brochés. Ensemble de 5 volumes. 50 / 80 €

40. **CONSTANTIN-WEYER & CANADA**. *-L'ame du vin*. Paris, 1932, in-8, broché (cachets sur le titre). – *Les secrets d'une maîtresse de maison. Illustrations de Devaux*. Paris, 1932, in-8, reliure demi-basane fauve. (reliure usée, cachet sur titre). Joint à ces 2 ouvrages de cet auteur de plusieurs livres sur le Canada : - *Vikings d'hier et d'aujourd'hui*, 96 pp. : textes de Reboux, Delorme, Curnonsky, Bugge (sur la découverte du Nouveau Monde par les Vikings) et Brockmann. – **A. BELANGER**. *Cuisine typique canadienne. - Retirer tout le profit possible des aliments ... par Canadian General Electric*. – *Des salades, par le Ministère des Affaires étrangères du Canada. - Recettes à l'Erable. - Farine FiveRoses*. Ensemble 8 petits ouvrages. 50 / 60 €

41. **CONTOUR (Alfred)**. *Le Cuisinier Bourguignon. Nouveau livre de cuisine pratique. Quatrième édition*. Beaune, Librairie G. Loireau, 1910, in-8, 416 pp., relié pleine peau vert-lierre, dos lisse orné. (quelques rares rousseurs) 100 / 150 €

42. **CORDON BLEU (Le)**. 1909. (*Quizième année*) n°590 à 613 (1<sup>er</sup> Janvier-15 décembre). Erreurs de paginations entre les n°602 et 604 – n°603 ? – (JOINT) *Exemplaire comprenant* les n° 601 et 602 : 1909, n°643 : 1911, n°687, 690 à 694, 697 à 724 (n°700 relié entre 709 et 710, manque les n° 699 et 722) : 1913-1914. – (JOINT) n° divers entre 1910 et 1919. Ensemble de 3 volumes in-4, reliés demi-toile verte chagrinée. 100 / 150 €

43. [Couteaux – Couverts]. *Etablissements Rameau*. Album des fusils de bouchers et de table, 1902. – *Etablissements G. Pagé*. Coutellerie de table et de luxe de Châtelerault. – *Manufacture Berndorff*. Batteries de cuisine et orfèvrerie. 1906. 3 albums brochés. 30 / 60 €

44. **CRAPOUILLOT (Le)**. *La gastronomie*, 1932 (cachet sur le titre). – *La Bonne vie, suivie du Guide gastronomique*, 1968. – *La grande bouffe, un grand bluff ?*, 1980. – 3 fascicules in-4, brochés. 25 / 30 €

45. *La Cuisine Moderne comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie, et les conserves, classées méthodiquement par une réunion de cuisiniers. Nouvelle édition*. Paris, Larose, 1893, in-8, reliure éditeur. Planches hors-texte. 50 / 70 €

46. *Le Cuisinier Landais et les bons domestiques*. Dax, Labèque, 1904; in-8, 134 pp., broché. 80 / 100 €  
Bel exemplaire. La première édition de ce livre de cuisine landaise est parue à Dax en 1897. Il a été rédigé par l'éditeur Labèque, à partir de manuscrits divers, livres de recettes et cahiers de ménages, écrits par des maîtresses de maison.

47. *Manuel pratique de Cuisine Provençale. Recueil des meilleures recettes culinaires des principaux Chefs de Cuisine de Provence*. Mar-



49. [Cuisine classique]. **AUDOT**. *La cuisinière de la campagne et de la ville*. Paris, 1877, in-12, 698 pp., frontispice en couleurs et 300 illustrations, suivis du catalogue, 24 pp., reliure moderne demi-basane fauve. (rousseurs et cachet sur le titre). – **BLANQUET**. *La cuisine des ménages. 25<sup>e</sup> édition*. Paris, s.d. (vers 1880), in-12, 536 pp., 217 illustrations, même reliure que précédemment. (forte tache d'encre sur les premiers et derniers feuillets, cachet sur la page de titre). – **BRETEUIL**. *Le cuisinier européen*. Paris, Garnier, s.d., in-12, frontispice, 748 pp., cartonnage éditeur (défraîchi). – **SAINT-ANGE**. *Le livre de cuisine*. Paris, Larousse, 1927, in-12, 1375 pp., 103 illustrations, cartonnage éditeur défraîchi. 4 forts volumes. 50 / 70 €

50. [Cuisine à l'étranger]. **NOTER (R. de)**. *La bonne cuisine aux colonies*. 1931, in-12, broché. – **DONK-KINH**. *L'art alimentaire chinois et vietnamien*. 1958, in-8, 45 pp., broché. – **HONG-LIEN**. *Cuisine chinoise et vietnamienne*. 1955, in-8, 50 pp., broché. – **PETIT**. *La gastronomie russe. Reprint de l'édition de 1860*, in-12 reliure éditeur. – **GUNDEL (K.)**. *La cuisine hongroise*. 1968, in-12, reliure éditeur. – **BENNANI-SMIRE**. *La cuisine marocaine*. 1993, in-12, broché. – **PARADISSIS**. *La cuisine grecque*. 1972, in-12 broché. – **CHAUVIREY**. *La cuisine des tapas*. 1996, broché. Ensemble de 8 livres. 80 / 150 €

51. [Manuels de cuisiniers]. **Catherine de BONNECHERE**. *La Cuisine du siècle. Dictionnaire pratique des recettes culinaires et des recettes de ménage. Deux Cent menus à l'usage de tous*. Paris, chez l'Auteur, 1895, petit in-8, 318 pp., percaline éditeur (rousseurs). – **H. LOMBEZ**. *Nouvelle Cuisinière Bourgeoise, ou Manuel complet du Cuisinier et de la Cuisinière*. Limoges, Barbou, 1842, in-12, 192 pp., modeste cartonnage. (défraîchi). Vicair indique par erreur la première édition en 1846. – **CARDELLI**. *Nouveau manuel du Cuisinier et de la Cuisinière à l'usage de la ville et de la campagne (...)*. Paris, Encyclopédie Roret, 1838, in-16, frontispice gravé, 516 pp., demi-basane époque (rousseur, défraîchi, reliure usagée et grossièrement restaurée). – **Mme C. DURANDEAU**. *Guide de la Bonne Cuisinière. 5<sup>e</sup> édition*. Paris, Almanach Vermot, 1888, in-16, 428 pp., cartonnage éditeur (exemplaire dérelié). – **GRINGOIRE & SAULNIER**. *Le répertoire de cuisine*. Paris, Flammarion, 1986, in-8, 240 pp., cartonnage éditeur. Les 5 livres 30 / 40 €

52. [Cuisine de Chefs] **CURNONSKY**. *Bon Plats, Bons Vins. 3000 recettes et conseils de cuisine bourgeoise*. Paris, Maurice Ponsot, 1950, fort volume in-4, 818 pp., illustrations, cartonnage illustré de l'éditeur. (exemplaire de travail, manque les gardes remplacées par un complément de table des matières, renfort à l'adhésif des charnières intérieures). – **ESCOFFIER**. *Ma Cuisine. 2500 recettes*. Paris, Flammarion, 1950, in-8, 703 pp., cartonnage éditeur (exemplaire fané). – **GOGUE (A.)**. *La Cuisine Française. Ouvrage illustré de 45 gravures sur bois par Rouyer*. Paris, Hachette, 1876, in-12, viii-536 pp., cartonnage éditeur. (Fané, quelques ressauts de cahiers). Les 3 ouvrages 30 / 40 €

53. [Cuisine de Chefs]. **BOCUSE (Paul)**. *La Cuisine du Marché, en hommage à Alfred Guérot*. Paris, Flammarion, 1977, in-4, 503 pp., illustrations, reliure éditeur. – **OLIVER (Raymond)**. *Art et Magie de la Cuisine*. Paris, Del Duca, 1957, in-8, 300 pp., 10 ff., reliure éditeur, jaquette. 40 / 70 €

54. [Auberges-restaurants]. *Les bonnes recettes du Père Auguste recueillies par Marc Mussier*. Clamecy, Fournier, 1929, in-8, broché. Première édition. – *Les secrets de la Mère Brazier*. Paris, Solar, 1977, in-8,

seille, imprimerie du « Petit Mar-seillais », s.d., in-8, 194 pp., reliure défraîchie. 30 / 50 €  
Seconde édition.

48. [Cuisine du Bonheur]. **PILAFF BEY**. *Table de Vénus*. Exemplaire numéroté. – **Gaston DERYS**. *Les plats au vin*. 1937, in-12, broché. – **ROBERT-ROBERT & DERYS**. *Dictionnaire de Gastronomie joyeuse*. 1930, broché. – **BURGER**. *Choses crues, réflexions post-culinaires*. Paris, 1988, in-16, broché. – **CURNONSKY & BIENSTOCK**. *Le café du commerce*. 1928, broché. – 5 volumes 30 / 50 €

cartonnage éditeur, jaquette. – **Du côté de chez Lipp.** Paris, 1963, in-8, broché. Tiré à 1000 exemplaires numérotés sur vélin. – **Rotisserie de la Table du Roy. (par le Chef Georges).** S.d. (vers 1960), in-8, broché. – **Les Auberges de France. 1933. Club des Sans-Club,** in-12, broché. Ensemble 5 volumes. 70 / 100 €

55. [Cuisine du terroir]. **DAGUIN (André).** *La Cuisine des terroirs. Le Sud-Ouest.* P., Mapotel, 1981, in-8 cartonné. – *Recettes et Paysages. Paris / Ile de France.* Paris, 1951, in-8 carré, reliure éditeur, jaquette. – *Cuisine Régionale.* Calgarve. 1992, brochure. – **LALLEMAND (Roger).** *Recettes et spécialités des provinces de France.* (1964), en fiches sous chemise. Dédicace de l'auteur. – **COURTINE.** *Les dimanches de la cuisine.* Paris, 1962, in-8, broché. – **PAMPILLE.** *Les bons plats de France.* Paris, 1934, in-12, broché. – *Les Sans-Filistes Gastronomes. Les belles recettes des provinces françaises.* Paris, 1929, in-12 carré, relié. – Les 8 ouvrages. 70 / 100 €

56. [Cuisine en Périgord]. **TABOURECH (Hubert).** *Des fourneaux d'antan à ma table en Périgord.* 2006 – **LAROUSSARIE (J.-F.).** *Toutes en cuisine.* 2006 – **BOIREAU-TARTARAT (Suzanne).** *Chemin de table en Périgord.* 2002 ; 3 volumes publiés par La Lauze ; **BLEUZEN DE PONTAVICE (Gilles).** *La cuisine des châteaux du Périgord.* Ouest France, 2000. Ensemble de 4 volumes in-4. 40 / 50 €



57

57. [Cuisine bourgeoise]. **SAINT-ANGE (Mme).** *Le Livre de Cuisine. Recettes et méthodes de la bonne cuisine française.* Paris, Larousse, 1929, fort volume in-12. – **ROUYER (Mme Jean).** *Entremets.* Paris, Albin-Michel, 1933, in-12. – **SALANDRE (Pierre-Jacques).** *600 bonnes recettes de cuisine bourgeoise.* Paris, Garnier, 1929, in-12. – *Le Guide de Cuisine Médicis.* Paris, Editions Médicis, 1949, fort volume in-12. – **BLONDEAU (chef de cuisine).** *La nouvelle cuisine économique et pratique. 1 800 recettes simples.* Paris, Plicque, s.d., in-12. Ensemble de 5 volumes, couvertures illustrées en couleurs. (États moyens). 50 / 80 €



58

58. [Cuisine bourgeoise]. *La Cuisine d'Eve.* 1928. – **Phileas GILBERT.** *Cuisine de tous les mois. 3<sup>e</sup> édition.* Paris, s.d., 811 pp., broché. – **BONTOU.** *Traité de la cuisine bourgeoise.* 1907. – **AUDOT.** *La cuisinière de la campagne et de la ville.* Paris, 1901, in-12. – **MARMITON.** *Mes*

*recettes pour votre ménage.* 1925. – **SCHEFFER & FRANCIS.** *Recettes de cuisine pratique.* Paris, Delagrave, 1925, petit in-8 broché. – *250 recettes de cuisine.* 1890, petit in-8. – Ensemble de 7 volumes (mauvais état). 40 / 50 €

59. (Cuisine familiale). **Le Livre de Cuisine de Mme. E. SAINT-ANGE. Recettes et méthodes de la bonne cuisine française. 103 gravures.** Paris, Larousse, s.d. (1954), fort volume in-8, 1399 pp., cartonnage éditeur. – *La Bonne Cuisine de Tante Agathe, Parfait Cordon Bleu.* Yvetot, Imprimerie Commerciale, 1930, in-8, 415 pp., broché (défraîchi). – *La Cuisine à l'usage des Familles ; par La Société des Cuisiniers de Paris,* 1927, in-8, 570 pp., cartonnage éditeur (fané). – **Docteur Jean NUSSBAUM.** *Science et Cuisine.* Dammarie-Les-Lys, Editions Vie et Santé, 1946, in-8, 190 pp., 8 planches hors-texte en couleurs, broché. Les 4 volumes 40 / 60 €



60

60. [Cuisine de ménage]. *Les Recettes du siècle. Dictionnaire pratique.* Paris, « Au Bon Marché », 1901, in-12, cartonnage éditeur brun imprimé. – **PENNA (Suzanne).** *La cuisine au foyer.* Paris, Dargaud, s.d., in-12, cartonnage éditeur vert. – **SCHEFFER & FRANCIS.** *Recettes de cuisine pratique.* Paris, Delagrave, 1930, petit in-8, broché (couverture factice). – **RENS (Mme Franz).** *760 Recettes de cuisine pratique. 4<sup>e</sup> édition. Livre I.* petit in-8 cartonnage éditeur bleu-gris imprimé. – **THERESE (Mme DUPONT-BRIXHE).** *La Cuisinière Bourgeoise. 4<sup>e</sup> édition.* Louvain, Nova & Vettera, s.d., relié demi-toile bleu-marine. – **PAILLON (Pierre).** *Canapés Toasts Sandwichs pour lunch et soirées.* Saint-Etienne, Dumas, 1956, 139 pp., 2 ff., 2 planches publicitaires hors-texte, broché. – **HANISH (Dr. O.Z.).** *Recettes culinaires d'après. Traduit par Calos BUNGER.* Paris, Mzdazan, 1932, in-12, broché. Les 7 volumes. 60 / 90 €

61. [La famille !]. *La Cuisine bourgeoise à la portée de tous. Petit dictionnaire de recettes de famille faciles à exécuter.* (vers 1920), in-8, 127 pp., broché. – **MASCARELLI (Benoit).** *La bonne cuisine de l'oncle Benoit.* 1946, in-12, cartonnage éditeur illustré. – **Anette LUCAS.** *La cuisinière Cordon Bleu de la famille.* In-12, cartonnage illustré de l'éditeur. – **Cousine JEANNE.** *Le livre de la salle à manger et de l'office.* Paris, Dreyfous, s.d. (vers 1910), in-12, cartonnage décoré. – *Les plats succulents de Tante LOUISE.* 1932, in-12, broché. – **Tante MARIE.** *La véritable cuisine des familles.* Paris, (1933), in-12, cartonnage illustré. – **Tante COLINETTE.** *Guide de la ménagère.* Bruxelles, 1917, petit in-8, broché. – *A table chez tante CLAIRE.* Paris, sans date, cartonnage éditeur défraîchi. Ensemble de 8 volumes. 60 / 100 €

62. [Les amis de la famille]. **Blanche CAMEL.** *Le nouveau livre de cuisine.* Paris, Gautier-Languereau, 1929, in-12, cartonnage illustré. – *La bonne cuisine de RIPINSELLE.* Paris, 1954, in-12, broché. – **Baronne de STAFFE.** *Traditions culinaires et l'art de manger toute chose.* Paris, 1894, in-12, reliure éditeur. – **Mme. C. DURANDEAU.** *Guide de la bonne cuisinière.* Paris, Vermot, s.d., in-12, reliure éditeur. – **MATHIOT.** *Je sais faire de la pâtisserie.* Paris, 1938, reliure éditeur. – *Les recettes de PHILOMENE.* 1949, cartonnage éditeur. – **H.M. AUDRAN.** *La cuisine de famille moderne et économique.* Paris, 1924, cartonnage éditeur. – **André BRIVE.** *Comment je cuisine.* Paris, 1948, in-12, reliure éditeur, jaquette illustrée. Ensemble 8 volumes. 60 / 100 €

63. [Notre Cuisinière]. **LEMERCIER DE NEUVILLE**. *Les cuisinières. Tableau culinaire en un acte*. Paris, librairie Théâtrale, s.d., in-12, 34 pp., broché. – *La Cuisine de ma cuisinière*. Paris, Simon, 1934, in-12, broché. – **DORY (Odette)**. *La cuisine de chez nous*. Paris, 1930, in-12, cartonnage éditeur illustré. – **BONNECHÈRE (Catherine)**. *La cuisine du siècle*. Paris, 1906, in-8, cartonnage éditeur. – **DURANDEAU (Mme. C.)**. *Guide de la bonne cuisinière*. Paris, Vermot, s.d., in-12, cartonnage éditeur. – *Recette de cuisine de l'Institut Social Familial et Ménager de la rue Monsieur*. Toulouse et Paris, 1951, in-8, cartonnage, jaquette. – **RODREY**. *Manuel de cuisine*. Paris, s.d., in-12, broché, couverture illustrée. – **LABOUREUR (S.)**. *La cuisine au fil des mois. La cuisine au fil des saisons*. Paris, (1957 et 1958), 2 volumes in-16, reliures éditeur. – Ensemble 9 volumes. 70 / 120 €

64. [Cuisine de nos Grand-mères]. **AUDOT**. *La cuisine de la campagne et de la ville*. Paris, 1899, in-8, frontispice en couleurs, 706 pp., illustrations, cartonnage imprimé. (exemplaire manié). – **DUMONT (E.)**. *La bonne cuisine française*. Paris, Degorce, s.d., in-8, 650-viii pp., cartonnage rouge restauré. – *Cuisine pratique de la bonne ménagère*. Paris, Michelet, s.d., in-12 carré, 475 pp., illustrations, modeste cartonnage. – *La bonne cuisine de Belle-Rose*. Nancy, Poncelet, s.d., in-8, 364 pp., illustrations, cartonnage illustré (fatigué). – **Pensionnat des Religieuses Ursulines de Thildonck**. *Recettes de cuisine de jadis*. 1997, in-8, 114 pp., broché. – **HOURS (Y. & M.) et Monique VEYRUN**. *La cuisine de nos mamées*. 1994, in-8, 44 pp., broché. Ensemble 6 volumes. 100 / 150 €

65. [La bonne Ménagère]. **LALANNE & BIDAULT**. *L'éducation ménagère à l'école primaire*. In-12, reliure éditeur. – **BLANQUET (Rosalie)**. *Le livre de la ménagère*. Paris, 1880, in-12 relié demi-toile. – **BITARD**. *Le livre de la maîtresse de maison*. 1885, in-12, reliure éditeur. – **SAGE (Mme.)**. *L'enseignement ménager*. 1902, cartonnage éditeur. – **JUMEAU & HERBET**. *La parfaite ménagère*. Paris, Larousse, 1935, cartonnage éditeur. – **GUENNARD**. *Le trésor de la ménagère*. Paris, s.d., cartonnage éditeur. – **POMIANE (E. de)**. *Travaux pratiques de cuisine raisonnée*. Paris, 1928, in-8, broché. – **GRINGOIRE & SAULNIER**. *Le répertoire de cuisine*. In-12, broché. – **BLANQUET (Rosalie)**. *La cuisinière des ménages*. In-12, relié. – *Pour mieux manger*. Huile Lessueur, 1935, in-8 cartonné. – **AUGUSTIN (Mme.)**. *Sciences Ménagères*. Paris, 1950, in-12, broché. Ensemble de 11 volumes. 80 / 150 €

66. [Cuisine familiale]. **Baron BRISSE**. *Cuisine des familles*. 1926, in-8 cartonné. (défraîchi). – **GRANCHAMP**. *Le cuisinier à la bonne franquette*. Genève, 1893, in-8, cartonnage. (ressauts de cahiers, exemplaire manié). – **SCHEFFER & FRANCOIS**. *Recettes de cuisine pratique*. Paris, s.d. (1914), in-12 cartonné – **NUSSBAUM**. *Sciences et cuisine*. 1947, in-8, broché. – **Madame LACROIX**. *La cuisine familiale*. Paris, 1952, in-16, broché. – Ensemble 5 volumes. 40 / 60 €

68. [Cuisine de crise et de guerre]. **MONTAGNE (Prosper)**. *La cuisine avec ou sans ticket*. Paris, Larousse, 1941, in-12, 212 pp., broché. – **Mamé GAYDOU**. *La cuisine française 1941*. Lyon, IAC, 1941, in-24, 95 pp., 2 ff., cartonnage époque. – **FOULON-LEFRANC**. *Restrictions et vie chère, Cuisine, 300 recettes adaptées*. Paris, s.d., (1941), in-12, 136 pp., broché. – **MARMITON**. *Un enseignement de la guerre. Recettes pour la cuisine économique*. Lille, s.d. (ca 1917), in-12, 110 pp., broché, envoi autographe signé de l'auteur. – **FINBEC**. *La guerre de la poêle en temps de crise*. Paris, PUF, s.d. (ca 1942), in-12, 60 pp., couverture illustrée. Les 5 livres. 40 / 60 €

69. [Cuisine et Science]. **RANCOULE (L.-G.)**. *Doit-on manger cru ou cuit ? Ou l'art de réapprendre à manger pour ne plus jamais être malade. (...) 3<sup>e</sup> édition*. Dinard, chez l'auteur, 1933; in-8, 248 pp. et 8 ff., broché. – **DES OMBIAUX (Maurice)**. *Traité de la table*. Paris, SFELT, s.d. (circa 1930); in-12, 253 pp., broché. Dédicace signée de l'éditeur Edgar Malfère. – **TISSANDIER**. *Nouvelles recettes utiles et appareils pratiques*. Paris, Masson, s.d. (1896), in-12, 335 pp., illustrations, broché. – **NUSSBAUM**. *Sciences et cuisine*. 1946, in-8, broché, couverture illustrée. – **PAYEN**. *Des substances alimentaires*. Paris, Hachette, 1853, in-12, 403 pp., relié demi-chagrin brun. Ensemble 5 volumes. 70 / 100 €

70. [Cuisine et Matériel]. **DUMONT-LESPINE**. *Mes recettes de cuisine électrique*. Paris, Als. Thom, 1934, in-12, portrait, 293 pp., cartonnage éditeur. – **CADILHAC (P.E.)**. *Les recettes de l'Ato-Mixer*. Paris, s.d. (ca 1950), in-12, 158 pp., cartonnage éditeur. – **OLVER (Raymond)**. *La cuisine et le froid. Offert par Frigidaire (General Motors)*, 1962, in-12 oblong, cartonnage éditeur. – *Un tour de clé ... un tour de main. N°2 par Francine 42-XI* pp., broché. – **ROINAT (Paul)**. *Cuisine et pâtisserie au gaz*. Paris, 1950, petit in-8, 330 pp., cartonnage éditeur. – **POUY (Jeannine)**. *La congélation chez soi*. Paris, 1977, in-8, 140 pp., broché. – **ROSSINI**. *La cuisine au gaz*. Edit. du Journal « Le Bavard », 1924, in-8, 167 pp., broché, défraîchi, sans couverture. – *Cuisson au four à micro-ondes*. Sogal, sd., 143 pp., broché. Ensemble de 7 livres. 40 / 60 €

71. [Cuisine et Régimes]. **FIESSINGER**. *Vingt régimes alimentaires en clientèle*. Paris, Maloine, 1913, petit in-8, 281 pp., broché. – **FINANCE (Georges)**. *Le médecin gastronome*. Paris, Fleury, 1930, in-12, 121-v pp., illustrations, broché. – *Méthode « Mono »*. *Recettes de cuisine*. 1954, in-8, 36 pp., broché. – **ARNOULD (Dr. J.)**. *La stérilisation alimentaire*. Paris, Rueff, 1894, in-12, cartonnage éditeur. – **VUILLOT (A.)**. *Régimes alimentaires. Traité général de la Cuisine*. Paris, l'auteur, 1920, in-8, 209 pp., broché. – **HEMMERDINGER (Dr. A.)**. *Bien manger et faire la nique au médecin*. Paris, Oliver, 1932, in-12, 423 pp., cartonnage fané. – **BEHOTEGUY DE TERAMOND**. *300 recettes culinaires pour maigrir*. Paris, 1977, petit in-4, 187 pp., illustrations, cartonnage éditeur. – **LONQUE (Edouard)**. *Yoga de la table, ou Gastronomie naturelle*. Paris, 1962, in-8, 310 pp., cartonnage éditeur. Ensemble de 8 volumes. 70 / 130 €

72. [Gastronomie amoureuse]. **MARCEL (B.)**. *Les Sept Péchés Capitaux. La Gourmandise. Illustrations de Ch Lapière*. Paris, Bernard, 1902; grand in-4, 124 pp., demi-percaline bleue, pièce de titre brune, couvertures conservées. Edition originale. Roman gastronomique dont l'action se situe à Toulouse. Dissertations sur les origines du cassoulet, spécialités des différentes villes. Charmantes illustrations de Charles Lapière dans le texte, bien complet de la superbe première couverture illustrée en couleurs. – **MILLAU**. *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*. Paris, 2008, in-8, broché. – **ROBERT-ROBERT & DERYS**. *Dictionnaire de la gastronomie joviale*. Paris, 1930, in-8, broché. – **SAM LETRONE**. *La bohème en toque blanche*. Paris, Editions Rabelais, 1954; in-8, 234 pp., 3 ff., broché, couverture illustrée en couleur. Bel envoi autographe signé de l'auteur. – **ALLENDE (Isabel)**. *Aphrodite : Contes, recettes et autres aphrodisiaques*. Paris, 2001, in-8, broché. – **ROUANET (Marie)**. *La cuisine amoureuse, courtoise et occitane*. 1990, in-8, broché. – **CAILHAVA DE L'ESTENDOUX**. *Les soupers des petits maîtres*. Paris, 1934, in-16, broché, illustré de gravures hors-texte. Un de 750 exemplaires numérotés. Les 7 volumes. 150 / 200 €

73. [Cuisine et recettes]. **KOLB (Mme) & Mme Jean BRUNHES**. *150 recettes de cuisine avec prix de revient*. Lyon & Paris, Vitte, 1917, in-16 carré, broché. – **KLOB (Mme)**. *Le Livre de Cuisine de la Famille*. Paris, H. Gautier, s.d., in-12, broché. – **DUMONT-LESPINE**. *180 Recettes de Cuisine à « La Cornue »*. Janvier 1928, in-12, reliure éditeur. – **PELLAPRAT**. *300 Recettes de Cuisine à « La Cornue »*. Mai 1933, in-12, reliure éditeur. Les 4 volumes. 80 / 100 €



67

67. [La Guerre Madame !]. **LARIBE D'ARVAL**. *Manuel du cuisinier à la campagne*. 5<sup>e</sup> édition. Paris, Chiron, s.d. (1940), in-12, 146 pp., cartonnage éditeur. Exemplaire signé par l'auteur à l'occasion d'une conférence en 1946. – **LARIBE**. *Manuel du cuisinier militaire en campagne*. Paris, Chiron, 1940, in-12, 123 pp., cartonnage éditeur. – *Recettes économiques pour Vous du « Front domestique »*. Montréal, 1943, in-12, 21 pp., cartonnage éditeur illustré. (pour les ménagères canadiennes !). Ensemble de 3 volumes. 40 / 60 €



73

74. [Cuisine]. **WERNER (Ferdinand)**. *Traité général des hors-d'œuvres & savoyes*. Paris, (1912), in-12, 142 pp., broché, couverture abîmée. – **PELLAPRAT**. *L'art d'accommoder le riz...* brochure in-8. – **PELLAPRAT**. *Comment faire ses conserves*. – **MARTY (Alfred)**. *Cent recettes au bon miel de chez nous*. Pagny/Meuse, s.d., in-12, 109 pp., broché. – **BAUTTE**. *239 manières d'accommoder les pommes de terre*. 1932, 126 pp., broché. – **DEXTREIT (Raymond)**. *Les 4 merveilles. La Carotte, le Citron, l'Ail, le Thym*. In-16, 46 pp., broché. – **UNENECKER (François)**. *Comment faire la pate au beurre*. 1937, in-12, 32 pp., broché. – *Savoir préparer les pates alimentaires*. CRIPA, 1951, in-12, 64 pp., illustrations, broché. – **DURUISSEAU**. *Les grillades*. Uni-Oyez, 1978, in-8, 112 pp., broché. – *La fiesta des pommes de terre. Campanille*, 1997, in-12, broché. Ensemble de 10 volumes. 50 / 80 €

75. [Cuisine]. **COVER (François)**. *Lettres de noblesse des pates alimentaires. Illustrations de Pablo Solano*. Paris, 1953, in-8 carré, 40 pp., broché. – **PELLAPRAT**. *L'art d'accommoder le riz...* brochure in-8. – **PELLAPRAT**. *Comment faire ses conserves...* brochure in-8. – **BRUNET (Raymond)**. *Du melon, de la citrouille et du concombre*. Paris, 1902, in-12, 136 pp., broché. – **THEVENOT & LESOURD**. *L'escargot et la grenouille comestibles*. Paris, s.d., in-12, xvii-107 pp., broché. – **LECLERC (Henri)**. *Les épices*. Paris, Mano, 1929, petit in-8, 135 pp., broché. Les 6 livres. 50 / 60 €

76. [Cuisine]. **ARPURT**. *Recettes choisies d'un poète de Provence*. 1996, in-8, broché. – **TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne)**. *La cuisine de Maguelonne*. 1988, in-8, cartonné. – **DERENNE**. *L'amateur de cuisine*, 1996, broché. (mouillure)- 3 ouvrages dédicacés et signés par les auteurs. (JOINT). **FONTY & DURONSOY**. *Les secrets de Grand-Mère*, 1999, in-8, broché. – **Marcel ROUFF**. *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*. 2003, in-12, broché. Ensemble de 5 volumes. 30 / 50 €

77. **CURNONSKY**. *Carte routière et gastronomique. Paris et environs de Paris*. Edition Juillet 1927, pochette. Joint le livret, édition 1932-33. (Joint) **CURNONSKY & ROUFF**. *La France Gastronomique*. Paris. 1921-1922, 2 volumes in-16, brochés. 25 / 35 €

78. **CURNONSKY & ROUFF**. *Anjou, Bearn, Bretagne, Normandie, Provence, Touraine*. Paris, Rouff, 1922-24, 6 volumes in-16, broché. 80 / 100 €

79. **CURNONSKY**. *Le Trésor gastronomique de France*. Paris, 1933, petit in-8 broché. *Al'infortue du pot*. Paris, 1946, in-12 broché. *Les facéties de monsieur Radinois*. Paris, 1924, in-12, relié demi-toile. *Recettes des provinces de France sélectionnées par...* Paris, 1959, in-8 carré, reliure éditeur. Ensemble 4 volumes. 40 / 60 €

80. **CURNONSKY**. *-Souvenirs littéraires et gastronomiques*. 1958. *-Une grande date dans ma vie. Dessins de Jean Effel*. 1952, petit in-4, jaquette illustrée en couleurs. *-La table et l'amour*. 1950. *-Six portraits gastronomiques. Six dessins de Dugo*. 1938, petit in-4. *-Gâtés et curiosités gastronomiques*. 1933. *-ARBELLOT. Curnonsky, prince des gastronomes*. 1965. *-Pierre HAMER La dernière lettre de Cur*. Reprint 1990, grand in-8 sur beau papier. ensemble de 7 ouvrages. (cachet sur les pages de titre) 80 / 100 €

81. **CURNONSKY & ROUFF**. *La France Gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*. Paris, Rouff, 1921-1924; 27 volumes in-16 carré, brochés. 1 000 / 1 500 €

Collection complète très rare et recherchée. Elle comprend 27 volumes : Périgord, Anjou, Normandie, Bresse-Bugey-Gex, Alsace, Touraine, Béarn, Provence, Bretagne, savoie, Bordeaux et Landes, Environs de Paris (2 volumes), Franche-Comté, Nivernais et Bourbonnais, Orléanais, Bourgogne, Vivarais-Rouergue-Gévaudan, Roussillon-Comté de Foix, Dauphiné, Aunis-Saintonge-Angoumois, Poitou-Vendée, Lyon et Lyonnais (2 volumes), Maine et Perche, Paris (2 volumes). Chaque volume est illustré : Hémard, Djo, Galland, Hée, Thiele, Baer, Rallié...

82. **DARENNE & DUVAL**. *Traite de pâtisserie moderne*. Paris, 1912, xii-iii-733 pp., demi-chagrin, dos à nerfs orné. (coins émoussés, cachet sur la page de titre). 20 / 30 €

83. **DESCOTES (François. Ex-Maitre d'hotel)**. *Les secrets d'un Fin-Bec. 1<sup>re</sup> édition*. Sallanches, Selmet, 1897, in-16, portrait-frontispice, 227 pp. et [7] pp. de publicités, relié toile rouge poderne. (restauration à la marge de deux feuillets). 120 / 130 €

84. [Diététique]. **GALLI**. *La cuisine yin et yang*. 1976. – **DESCARGUES**. *Gastronomie des cardiaques, des diabétiques, ...* 1986, broché. (JOINT) Lot de brochures et petits livrets sur le même sujet. 30 / 40 €

85. **DROUILLET (Frères)**. *Gastronomie Nivernaise*. Moulins, Crépin-Leblond, 1939; in-8, 137 pp., 3 ff., broché, couverture illustrée. (cachet sur page de titre) 100 / 180 €  
Petite région en superficie, grande en cuisine; les bons plats et «franceries» 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).



86 à 91

**Urbain DUBOIS et Emile BERNARD**. Les 5 lots suivants sont reliés dans des reliures identiques. Ces volumes proviennent d'A. Caillat, l'auteur des « 150 manières d'accomoder les sardines » paru 1898 (dont un exemplaire est dans cette vente), et qui fut un des collaborateurs du Guide Culinaire d'Escoffier. Urbain Dubois est né à Trets (Bouche-du-Rhône) en 1818 et mort à Nice en mars 1901. Emile Bernard est né et mort à Dole (Jura), Avril 1826-août 1897. S.G. Sender leur a consacré une notice pleine de fervente admiration en tête de la réédition du Grand Livre des Pâtisseries qu'il a donné en 1989 : Si le premier fut le « savant », le chercheur infatigable toujours en quête de nouveauté, le second aura été l'« artiste », l'enchanteur. « Confiseur sans pareil lorsqu'il s'agissait de couler sur marbre ou dessiner à la minute une pièce. C'était un délice d'élégance et de fini. Les décorations de sa pâtisserie ou de ses entremets mettaient des lignes et des couleurs idéales autour de douceurs de rêve. Ils furent longtemps chef de bouche et chef de cuisine de l'empereur Guillaume II d'Allemagne, ce qui leur valut d'être victimes de calomnies en France inspirées par le nationalisme antiprussien de cette époque. Ils ont été les précurseurs du service à la russe, plus rapide et plus simple que le grand service à la française.





86

**86. DUBOIS (Urbain) & Emile BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe. Septième édition.*** Paris, Dentu, 1876; 2 volumes in-4, illustrés de 64 planches hors-texte, reliés demi-veau, dos à nerfs. 600 / 1 000 €



87

**87. DUBOIS (Urbain). *La Cuisine artistique. Etudes de l'Ecole Moderne. Ouvrage en deux parties renfermant 105 planches gravées hors texte.*** Paris, Dentu, 1872-74; 2 volumes in-4, VIII-444 et 105 planches, demi-veau, dos à nerfs. 2 500 / 3 000 €  
Edition originale (Vicaire 290). Cachet de A. Caillat sur les pages de titre.



88

**88. DUBOIS (Urbain). *Grand Livre des Pâtisseries et des Confiseries.*** Paris, Dentu, 1883, 2 volumes in-4, xxiv-703 pp., 138 planches hors-texte, relié demi-veau, dos à nerfs. 2 500 / 3 000 €  
Edition originale. Cachet de A. Caillat sur les pages de titre.

**89. DUBOIS (Urbain). *Ecole des Cuisinières.*** Paris, Dentu, 1871; in-8, frontispice gravé, xxxviii-461 pp., 2 planches hors-texte, demi veau, dos à nerfs. (rousseurs). 350 / 400 €  
Edition originale très rare. Cachet de Caillat sur la page de titre.

**90. DUBOIS (Urbain). *La Cuisine d'aujourd'hui. Ecole des jeunes cuisiniers. Dixième édition.*** Paris, Flammarion, s.d.; grand in-8, 3 ff., 800-xxvi pp., demi-veau, dos à nerfs. (papier jauni). 200 / 250 €

Ce livre écrit pour les jeunes cuisiniers est le premier traité spécial consacré aux déjeuners. La seconde partie traite des dîners.

**91. DUBOIS (Urbain). *Cuisine de tous les pays. Etudes cosmopolites. Deuxième édition.*** Paris, Flammarion, s.d.; grand in-8, frontispice, 732-xxv pp., près de 400 illustrations dans le texte, demi-veau, dos à nerfs. (papier jauni, 3 premiers feuillets déreliés) 450 / 500 €



89, 90 et 91

Nul mieux que l'auteur ne pouvait rassembler autant de recettes. Dubois a dirigé les cuisines du Comtes Uruski, du Kaiser, du Tsar, des Rothschild, etc... Cet ouvrage est le complément indispensable de «La Cuisine d'aujourd'hui» dont il continue le projet pédagogique et reprend les exigences de simplicité, de clarté et de précision. Y sont réunies un choix d'environ 1280 recettes de cuisine «cosmopolite». Toutefois si des recettes arabes et indiennes figurent bien dans cet ouvrage, il reste tout de même essentiellement «européen».

**92. DUBOIS (Urbain). *La Cuisine artistique. Etudes de l'Ecole Moderne. Ouvrage en deux parties renfermant 166 planches gravées hors texte.*** Paris, Dentu, 1888; 2 volumes in-4, VII-303 et 427 pp. Orné de 166 planches représentant 619 gravures, Demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs (Rel. Armelle Guegant) Tome 1: manque frontispice, fx-titre restauré, derniers ff. salis et restaurés. Tome 2: Titre remonté, deniers ff. salis et restaurés. 800 / 1 000 €

**93. DUBOIS (Urbain) & Emile BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe.*** Paris, chez les auteurs, 1856; 2 parties en un fort volume in-4, XVIII-694 pp., frontispice et 38 planches, demi-basane moderne lie de vin, dos à nerfs orné. (10 premiers feuillets restaurés, quelques rousseurs). 500 / 1 000 €

Edition Originale très rare d'un des plus grands traités de cuisine moderne. Le frontispice est différent des éditions postérieures en 2 volumes. Cette première édition était signée par Urbain Dubois, élève de Louis Haas (de la maison de Rothschild) et cuisinier de M. le comte Uruski et Emile Bernard, cuisinier de Son Excel. le général comte de Krasinski (Vicaire 289-290).

**94. DUBOIS (Urbain) et Emile BERNARD. *La Cuisine Classique.*** Paris, Dentu, (1899) [Remise en vente par Ernest Flammarion], 2 volumes in-4, lxiv-431 et 523 pp. et un feuillet, 101 planches hors-texte, reliés demi-chagrin vert ; dos à nerfs ornés, plats de percaline verte estampée à froid. Reliure de l'époque). 550 / 700 €  
Bel exemplaire, illustré de 101 planches alors que les éditions précédentes n'en comprenaient que 60 à 78.



**95. DUMAS (Alexandre). *Grand Dictionnaire de Cuisine.*** Paris, Lemerre, 1873; grand in-8, vi-1155-24 pp., demi-marroquin brun à coins, « E. Herboudeau » doré en pied du dos. (rousseurs). 400 / 500 €

Edition originale. Ce fut le dernier livre de Dumas qui couronna une œuvre riche de près de 300 volumes. Ce grand amateur de chair et cuisinier hors pair a réservé à la cuisine ses derniers écrits. Ce dictionnaire, à l'image de son auteur, est gourmand et jovial, point de cuisine légère et économique, que de la qualité et de la quantité. Il est

illustré de 2 portraits : l'un d'Alexandre Dumas, l'autre de J. Vuillemot qui l'assista dans ce grand travail. Indispensable à tout amateur. (Vicaire 297, Bitting 135, Oberlé 238). Exemplaire de E.A. Herboudeau, auteur d'une «*Etude et commentaire du livre curieux d'Athénée*».



96

**96. EMY.** *L'Art de bien faire les Glaces d'office : Ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissemens : La maniere de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fruits, cannelons, et toutes sortes de fromages.* A Paris : Chez Le Clerc, 1768, in-12, frontispice, titre, viii-2426[3 ] pp., 2 planches hors-texte ; relié basane époque (petites épidermures, coins coupés aux 6 premières pages, petit travail de vers sur quelques feuillets).

2 500 / 3 000 €

Ouvrage très rare, édition originale de ce texte fondamental pour les glaces en restauration au XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est une histoire de la glace naturelle et artificielle, méthode pour leur préparation, recettes des glaces et sorbets (Abricot, Cacao, Fraise, Crème au Houcouaouca, Ananas, Rose, Café...). Pour la première fois il est mentionné des glaces aux truffes, au safran. Ce livre manque à beaucoup des grandes collections de livres sur la gastronomie.

**97. (Epicerie). SEIGNEURIE (A.).** *Dictionnaire encyclopédique de l'Epicerie et des industries annexes. 5<sup>e</sup> édition.* Paris, Bureau du Journal L'Epicier, 1952; in-8, 961 pp., 1 ff., figures dans le texte, cartonnage vert imprimé de l'éditeur – *Ce qu'un épicier doit savoir. Cours professionnels.* 1933, in-12, 392 pp., broché. – **DAGOURET.** *Petite encyclopédie du restaurateur.* 1921, in-16 reliure éditeur. Ensemble 3 volumes. 30 / 60 €

**98. [Epicerie].** *Dossier « La Qualité », rue Bodin à Périgueux, 1934-1935.* Environ 200 feuillets : factures, correspondances avec les fournisseurs... 40 / 50 €  
Excellente documentation.

**99. ESCOFFIER.** *Le guide culinaire.* Paris, Flammarion, (1925), in-8, 942 pp., reliure toile bleue-marine, premier plat et dos remontés sur cette nouvelle reliure.

(JOINT) **ALMANACH DE COCAGNE.** *Pour l'an 1921, 1922. Dédié aux vrais gourmands et aux francs-buveurs.* Paris, La Sirène, 1920-1921; 2 volumes in-12, brochés. (petits défauts aux couvertures). Les 3 ouvrages 120 / 170 €

**100. ESCOFFIER (A.).** *Ma Cuisine. 2500 recettes.* Paris, Flammarion, 1934, fort in-8, 703 pp, cartonnage percaline verte ornée de l'éditeur. 100 / 150 €  
Rare première édition, bel exemplaire.

**101. ESCOFFIER.** *Ma cuisine.* Paris, Flammarion, (1948), in-8, 703 pp., cartonnage vert de l'éditeur. (cartonnage grossièrement restauré). – (JOINT). **PELLAPRAT.** *La cuisine froide, simple et pratique, Hors-d'œuvre, plats froids, les entrées aux fromages, les entrées de gibiers.* 1937, grand in-8, cartonnage éditeur – *L'Art culinaire français.* Paris, Flammarion, 1953, grand in-8, 1046 pp., cartonnage éditeur. (exemplaire manié). Les 3 volumes 30 / 40 €

**102. ESCOFFIER (A.).** *Le Riz, l'aliment le meilleur, le plus nutritif. 120 recettes pour l'accommoder.* Paris, Flammarion, 1927; in-12, 73 pp. et 4 ff. de publicités, broché. Cachet sur page de titre.

100 / 150 €

Edition originale rare. 120 recettes froides et chaudes; potages, entremets; méthodes diverses d'appréter le riz dans plusieurs pays. Sujet recherché.

**103. ESCOFFIER (A.).** *L'Aide-mémoire culinaire; suivi d'une Etude sur les Vins français et étrangers à l'usage des cuisinier, maître d'hôtel et garçons de restaurant.* Paris, Flammarion, 1928; in-12, VIII-328 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs, couvertures et dos conservés. Cachet sur page de titre. 100 / 180 €

**104. ESCOFFIER (A.).** *Le Livre des Menus. Complément indispensable du Guide culinaire.* Paris, S.I., 1912; in-8, 162 pp., 1 f. (Table) et 1 Tableau dépliant «Tableau d'un service journalier», cartonnage bleu de l'éditeur. (gardes renouvelées) 450 / 600 €  
Edition originale, publiée par l'auteur et imprimée par E. Grévin. Cachet « Maisonneuve et Duchemin ». Escoffier rédigea cet ouvrage avec la collaboration de Philéas Gilbert et Emile Fetu. (Vte Orsi n 195). Signature d'Escoffier au verso du fx-titre.

**105. ESCOFFIER (A.).** *[La vie à bon marché]. La morue. 82 recettes pour l'accommoder.* Paris, Flammarion, 1929; in-12, 67 pp., broché. 200 / 300 €  
Edition originale très rare de cet ouvrage recherché, primordial sur le sujet. (inconnu à Bitting, pas dans Orsi ni Oberlé).

**106. [ESCOFFIER-NEYRAT-POINT-GUILLOT].** **ESCOFFIER.** *Guide culinaire. 3<sup>e</sup> édition.* Paris, 1912, in-8, xvi-950 pp., relié demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné. (exemplaire manié). – **ESCOFFIER.** *Souvenirs inédits, 75 ans au service de l'art culinaire.* Marseille, Laffitte, 1985, in-8 broché. – **NEYRAT (Paule).** *Le livre des recettes. 45 menus de 45 chefs étoilés.* Fondation Auguste Escoffier, 1997, in-8, cartonnage souple. – **POINT (Fernand).** *Ma Gastronomie. Introduction et présentation de Félix Benoit. Neuf compositions de DUNOYER DE SEGONZAC.* Paris, Flammarion, 1994; in-4, 177 pp., illustrations en noir et en couleurs, reliure de l'éditeur. – **GUILLOT (André).** *La grande cuisine bourgeoise.* Paris, 1976, in-4, 156 pp., 23 illustrations de JACQUEMIN, cartonnage éditeur. 5 volumes. 50 / 80 €

**107. FAVRE (Joseph).** *Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire.* Paris, chez tous les libraires, s.d. (1894); 4 volumes in-4, xiv-1940-xl pp., 4 ff. demi-chagrin brun, dos à nerfs ornés. 600 / 650 €  
Première édition, 2<sup>e</sup> tirage, TRES RECHERCHEE. C'est la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée. « ce phénoménal dictionnaire comprend l'étymologie, la synonymie en TROIS LANGUES, l'histoire, l'analyse de tous les aliments naturels et composés, les régimes, les eaux minérales, la cuisine végétarienne, les cuisines de l'antiquité, les cuisines étrangères, les recettes (plus de 6 000 !) de cuisine, pâtisserie, charcuterie, distillerie, la biographie de cuisiniers illustres et la terminologie culinaire»(Oberlé). Environ 2000 illustrations dans le texte. (Vicaire 356, Oberlé 258).

**108. FAVRE (Joseph).** *Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. Première édition, second tirage.* Paris, L'Auteur, s.d. (1903); 4 volumes in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs ornés de fleurons dorés. Reliure de l'époque. (ressauts de quelques cahiers du tome 2) 300 / 350 €

Edition dédiée à la ville de Paris. Elle comprend plus de 6000 recettes traitées : cuisine ancienne, cuisine étrangère, pâtisserie, distillerie, conserves, ... Illustré de 4 planches hors-texte en couleurs et 1 200 figures dans le texte



**109. [Fromages]. COURTINE Robert J.).** *Larousse des fromages.* Paris, Larousse, 1984, in-4, reliure éditeur. – **CANTIN (Christian).** *Guide pratique des fromages.* Paris, Solar, 1976, in-8, reliure éditeur, jaquette. Ensemble 2 volumes. (Cachets sur les pages de titre). 30 / 40 €

109

**110. FULBERT DU-MONTEIL.** *La France Gourmande.* Paris, Librairie Universelle, 1906, petit in-8, portait-frontispice, iv-314 pp., relié skai vieux rouge, dos lisse orné 30 / 40 €

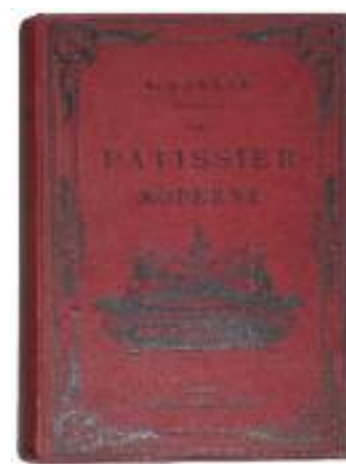
**111. GARLIN (Gustave).** *Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire, menus-haute cuisine-pâtisserie-glaces-office, etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins) comprenant 5000 titres et 700 observations.* Paris, Garnier, 1887; 2 volumes in-4, XLIV-278 pp., 2 ff., 357 pp., 60 planches hors-texte, demi-basane noire. Reliure de l'époque. (reliure fatiguée, ressauts des cahiers, manque feuille de garde du premier volume) 300 / 350 €

Edition originale. Illustrée de 60 planches hors-texte en 330 dessins. « Garlin, célèbre chef de Tonnerre, fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et diverses maisons. Son traité, un des plus importants et des plus rares sur la cuisine moderne, contient 5 000 titres et 700 observations ». Oberlé 254. « On peut dire que l'ouvrage de Garlin demeurera comme un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants de notre époque ». Vicaire 386.



**112. GARLIN (Gustave).** *Cuisine ancienne. Promenade autour des quais.* Paris, Garnier, s.d. (1893); in-8, 342 pp., demi-chagrin blond moderne, pièce de titre verte. (Rousseurs, mouillures sur le premier et dernier feuillets). 800 / 1 000 €

Edition originale de l'un des traités les plus rares du célèbre cuisinier tonnerrois. Outre des recettes anciennes de Menon, Carême ou Collingwood, l'ouvrage explique notamment comment plier le linge de table et présente de nombreuses planches sur l'art de découper. Absent de la plupart des grandes collections gastronomiques.



**113. GARLIN (Gustave).** *Le Pâtissier moderne suivi d'un Traité de confiserie d'office.* Paris, Garnier, 1889; grand in-8, xvi-997 pp., pleine percaline rouge de l'éditeur, premier plat décor au faisan. Bel exemplaire. 600 / 700 €

Edition originale rare. Un des plus importants traités de pâtisserie du XIX<sup>e</sup> siècle. Il est orné de 262 illustrations par Blitz. C'est par erreur que Vicaire indique 1888. (Gagle 203). Ce livre commence par un tableau des vins préférés, le moment où l'on doit les servir, et dans lequel on remarque l'Absinthe suisse, le Barsac blanc, le Maison blanche, le Château-Larose... Ensuite il est pr

posé divers menus pour un service à la Russe, du dîner de 600 couverts à l'ambigu-sous-bois milieu de table sur le gazon.

**114. [Grands Classiques de la Gastronomie] Jules GOUFFE.** *Le Livre de Cuisine. Avec 25 planches imprimées en chromolithographie et 161 vignettes sur bois.* Paris, Hachette, 1867, grand in-8, xi-826 pp., reliure moderne skivertex rouge brique, dos lisse orné. (Page de titre en photographie, manque le frontispice et le premier feuillet de préface, quelques rares rousseurs). 24/25 chromolithos hors-texte (manque frontispice). - **Urbain DUBOIS.** *La Cuisine de tous les Pays. Etudes cosmopolites avec près de 400 gravures. Douzième édition.* Paris, Flammarion, s.d., grand in-8, 732-xxii pp., cartonnage éditeur (défraîchi, en partie déboîté, manque dernier feuillet de table) - **PELLAPRAT (H.-P.).** *L'Art Culinaire Moderne. La bonne table française et étrangère.* Paris, Jacques Kramer, 1958, fort volume grand in-8, 780 pp., illustrations en couleurs, cartonnage éditeur, jaquette. Les 3 ouvrages 100 / 150 €

**115. [Gastronomie]. CURNONSKY.** *Lettres de Noblesse.* Paris, 1935, in-8 carré, 10 planches lithographiées, broché. - *Les Meilleures recettes culinaires pour Poissons, Crustacés et Coquillages.* 1932, in-8, broché. - **BRECHEMIN.** *La Poule qui Pondra 300 œufs par an.* Paris, s.d., petit in-8, broché. - *Guide Michelin 1900.* Reprint à l'identique de ce fameux premier guide Michelin. Ensemble de 4 petits ouvrages. 40 / 50 €

**116. [Gastronomie] BOISSEAU-BEHARN (Hélène et Philippe).** *Cuisine de braise.* Paris, Hachette, 1996, in-4, reliure éditeur, jaquette. Dédicace des 2 auteurs. - **SAINT-BRIS (Gonzague de).** *Le bel appétit de Monsieur de Balzac.* Paris, Le Chêne, 1999, in-4, reliure éditeur, jaquette. - *Tanfu Cuisine.* Beijing, sans date, in-4, broché. - **HENWOOD (Esther).** *Les Gouters de France.* Editions du Regard, 1994, in-4, reliure éditeur. - **WIRTH (Barbara) & Pascal HINOUS.** *Leurs tables.* Paris, E.P.A. Style, 1987, in-4, reliure éditeur. Ensemble de 5 volumes. 30 / 50 €

**117. [Gastronomie] Les Grandes Tables du monde. Tradition et qualité.** 2003 et 2005, 2 volumes in-12 carré, reliés, jaquettes. - **BERCOFF (André).** *La mémoire des palaces.* Paris, Fayard, 1991, in-8, broché. - *Le Bottin Gourmand 1992*, in-8, cartonnage éditeur. - *Gourmetour. Guia gastronomica y turística de Espana.* 1998, in-8, broché. - **Maxim's**, 3 petites brochures publicitaires. Ensemble de 5 volumes et 3 brochures. 30 / 50 €

**118. [Gastronomie française].** *Le Livre d'Or de la cuisine française.* Fascicule in-4 de 48 pages. - *Apollon et Bacchus. Supplément à La France à Table, 1945 - Cinquantenaire du Grand Hotel.* Toulouse 1900-1950. in-4 illustré, broché. Tiré à 2000 exemplaires numérotés. - *Le livret d'or de la section gastronomie Régionaliste. Salon d'automne 1923*, fascicule in-4, 100 pp., broché. - *Mesdames, Messieurs. Illustrations de Mauzan.* 1934, fascicule in-4 broché. - *Salon des Arts ménagers 1939. Section Gastronomique.* Fascicule in-8, broché. Ensemble de 6 brochures. 50 / 80 €

**119. [Gastronomie régionale].** - **GOFFIN.** *Routes de la Gourmandise.* 1936, in-12, broché. - **PAILLERON.** *Les auberges romantiques.* 1939, petit in-8, broché. - **COURTINE.** *Guide de la France gourmande.* 1981, in-8, broché. - **BOURGUIGNON.** *Atlas gastronomique des provinces Françaises. 7<sup>e</sup> fascicule : Savoie-Dauphiné.* - **SACHET.** *Les rôtisseurs de Lyon.* 1920, petit in-8, broché. Tirage à 200 exemplaires numérotés (Exempl. 51). - **MIR.** *Vieilles choses d'Angoumois.* (1947), petit in-8 broché. Dédicace. - **FERRIER.** *A la gloire de l'Ain, de la Bourgogne et de la Franche-Comté.* 1937, in-8, broché. - **CUNY.** *La cuisine lorraine de Cousances.* 1981, broché. Ensemble de 8 volumes. 60 / 80 €

**120. [Gastronomie régionale].** - **REBOUL.** *La cuisinière provençale. 5<sup>e</sup> édition.* Marseille, s.d., in-8, portrait, 403 pp., relié toile bleue-nuit usagée. - **DERYS.** *Où déjeunons-nous ? 4000 adresses.* Paris, 1930, in-24 relié. - *Les Sans-Filistes gastronomes.* Paris, 1929, in-12 broché. - **LAMAN.** *Castagnol, le célèbre rôtisseur gascon.* 1953, in-12 cartonnage éditeur. - **MATHEWS.** *Cuisine de pays.* 1990, brochure. - *Guide COFFE 1995*, in-8 cartonné. - *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles).* Exposition 1984, broché. - **CURNONSKY & ROUFF.** *La France Gastronomique. Lyon et le Lyonnais Tome 1.* 1925, in-16 broché, couverture abimée. - *Le guide de la cuisine du terroir, volume 2.* - **ARNABOLDI.** *Le guide des spécialités de France.* 1967, in-8, cartonnage éditeur. - **CLAUSTRES.** *La cuisine des Pyrénées.* 1994, in-12 broché. - **MONTSOURIS.** *Cuisine périgourdine.* 1971, in-12 broché. - *Petit recueil de gastronomie alsacienne.* 1977-80, 2 volumes in-8 brochés. - **HERON DE VILLE-FOSSE.** *Histoire et géographie gourmandes de Paris.* 1956, in-8 carré, reliure éditeur. Ensemble de 15 volumes. 100 / 200 €

**121. [Gourmand-Gourmet].** **BOUILLARD.** *La gourmandise à bon marché.* Paris, 1934, in-12, broché. - *De la cuisine et ... voilà tout.* 1934, in-12, broché, couverture illustrée. - **MAURICE.** *Manuel pratique de la cuisine des gourmets.* Paris, 1921, in-12, broché (couverture abimée). - **DERYS.** *L'art d'être gourmand.* Paris, 1929, in-12, broché, couverture illustrée. - **NORMAND.** *La V<sup>e</sup> République aux fourneaux.* Paris, 1999, in-8, broché. - **COURTINE.** *Balzac à table.* Paris, 1976, in-8, broché. Ensemble de 6 volumes. 50 / 70 €

**122. GOUFFE (Jules).** *Le Livre des conserves.* Paris, Hachette, 1869; grand in-8, VI-450 pp., 1 f., 34 planches, cartonnage éditeur vert lierre. 250 / 300 €

Edition originale, illustrée de 34 vignettes sur bois.

**123. GOUFFE (Jules).** *Le Livre de cuisine. Cinquième édition.* Paris, Hachette, 1881, grand in-8, 864 pp., 15 planches hors-texte, demi-basane brune. (reliure usagée, rousseurs et mouillures). Illustré de un frontispice, 4 planches en chromolithographie, 20 planches sur 10 feuillets et 182 gravures sur bois.

(JOINT) : **GUEROT (Alfred) & Pierre ANDRIEU.** *La Cuisine moderne.* Paris, Quillet, 1958, fort volume in-8, 731 pp., planches hors-texte en couleurs, reliure éditeur. – **GRINGOIRE & SAULNIER.** *Le Répertoire de cuisine.* Paris, 1971, in-12, 240 pp., reliure éditeur. – *Guide Michelin 1900. Réimpression 1989.*

L'ensemble de 4 volumes 50 / 100 €

**124. GOUFFE.** *Le Livre de cuisine. Huitième édition.* Paris, Hachette, 1893, grand in-8, xvii-864 pp., 25 illustrations hors-texte (frontispice, 4 planches en chromolithogr. et 20 illustr. sur 10 planches hors-texte, et illustrations dans le texte), relié demi basane brune (exempl. fatigué).

(JOINT) : **DUMONT.** *La bonne cuisine.* Paris, Degorce, s.d. (1890), in-8, cartonnage éditeur (exemplaire taché). – **GRINGOIRE & SAULNIER.** *Le repertoire de la cuisine.* 1986, in-12, cartonnage éditeur. – **DAGOURET.** *Petite encyclopédie du restaurateur. Tome 1<sup>er</sup> seul.* Paris, s.d., in-16, cartonnage éditeur. (exemplaire abimé). – « *Livre de cuisine* » in-12, relié demi-basane brune, ouvrage illustré, fin du XIX<sup>e</sup> siècle, sans page de titre. L'ensemble des 5 volumes. 50 / 100 €

**125. GOUY.** *La cuisine et la pâtisserie bourgeoise. 4<sup>e</sup> édition.* Paris & Bruxelles, Lebegue, s.d., in-8, 508 pp. et 6 ff. de publicités, relié skai vieux rouge, dos lisse orné. 50 / 80 €

**126. GOUY (Jean de).** *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée des tous. 6<sup>e</sup> édition.* Bruxelles, Emile Groenveldt, 1903; in-8, 508 pp., 7 ff. de pub illustrée, demi-chagrin bordeaux moderne, dos à nerfs orné, première couverture illustrée conservée. (cachet sur page de titre)

50 / 100 €



**127. GOY (Sylvain-Claudius).** *La Cuisine Anglo-américaine, comprenant la cuisine anglaise, la cuisine américaine...Etc., précédée d'un petit historique de l'agriculture.* Paris, s.d. (1915), in-8, 3 ff., 489 pp., cartonnage éditeur légèrement passé.

127

50 / 60 €

**128.** [Gastronomie – Table]. **GUILLERMET & PIAT.** *Aphorismes ou paroles mémorables, le culte du vin.* A Beaune, 1966, in-24, broché. – *Dictionnaire Humoristique de la Gastronomie.* 1941, in-16, broché, un des 400 exemplaires numérotés sur papier vélin. – **CURNONSKY & DERY.** *Anthologie de la gastronomie française.* 1936, in-16, broché. – **BOULENGER.** *Les contes de ma cuisinière.* 1935, in-12, broché. – **DES OMBIAUX.** *L'amphitryon d'aujourd'hui.* Paris, Dorbon, 1936, in-12, broché. Ensemble de 5 volumes. 30 / 50 €



130

**129. GRANDGOUSIER.** *Revue de Gastronomie Médicale. Du N° 1 Avril 1934 à Juillet-Aout 1956.* Bruxelles, 1934-1956; 83 fascicules sous 16 chemises, demi-chagrin orangé, étuis papier marbré.

2 000 / 2 500 €

Collection complète de la plus grande rareté. «La plus célèbre, la plus érudite et la plus plaisante revue gastronomique qui soit» Edgar Soète, Cat. 1985. Remarquable documentations proposant des articles du Dr. Gottschalk, A. Simon, R. Vaultier, R. Ponchon, P. Montagné, H. Bachelin, Pomiane, etc., nombreuses recettes et bons-mots. Très nombreux articles concernant le vin. Avec une importante iconographie et d'intéressantes analyse d'ouvrages du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Elle comporte en pré-originale : L'Histoire de l'alimentation du Dr. Gottschalk, La Mycogastronomie du Dr. Romain. Bel exemplaire dans un emboîtement particulièrement réussi.



130

**130. Deux gravures en couleurs du XIX<sup>e</sup> siècle d'après C. Tordeux,** 1862; 65 x 50 cm avec les marges. (tachées salies). 80 / 100 €

**131. GUINAUDEAU (Zette).** *Fez vu par sa cuisine.* Rabat, J.E. Laurent, s.d. (1957); in-4, 1 f., 191-xi pp., broché. 100 / 150 €  
Second tirage fait sur papier bouffant Alfa.

**132. GUYON (J.-R.).** *Au service du vin de Bordeaux.* Bordeaux, Delmas, 1956, in-8 carré, 390 pp., planches photographiques hors-texte, broché, non-coupé. (cachet de collectionneur sur le faux-titre).

30 / 50 €

**133. HEYRAUD (H.).** *Manuel du restaurateur. Résumé de cuisine courante, 2500 recettes.* Paris, Flammarion, 1962, in-12, 426 pp., cartonnage éditeur.

(JOINT). **COUSIN (JAP).** *Voyages Gastronomiques au pays de France. Lyon et le Sud-Est.* Lyon, l'auteur, s.d., in-12, 160 pp., broché (exempl. fané) – **HEYRAUD.** *Le manuel du restaurateur.* Cartonnage éditeur, (très défraîchi, manque les premiers feuillets). – **DAGOURET.** *Petite encyclopédie du restaurateur. Tome 1.* in-16, cartonnage endommagé. L'ensemble des 4 volumes. 20 / 30 €



134

**134. HUGUENIN.** *Les meilleures recettes de ma pauvre mère et quelques autres encore.* Dijon, Venot, 1936, in-8, 126 p., relié dempercaline rose-orangé, pièce de titre, couverture remontée sur le premier plat. (cachet sur la page de titre). 20 / 30 €

**135. L'ILLUSTRATION. NOEL 1893.** Couverture de Grasset : La cuisine des anges. Articles : La truffe par Edmond Renoir. Oies et Foies-gras par G. Contesse, in-folio, 20 pp.

15 / 20 €

**136. JULLIEN (A.).** *Manuel du sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins; contenant la théorie de la dégustation, de la clarification, du collage et de la fermentation secondaire des vins; les moyens de prévenir leur altération et de les rétablir lorsqu'ils sont dégénérés ou naturellement défectueux, de distinguer les vins purs des vins mélanges, frelates ou artificiels, etc.* Cinquième

édition. Bruxelles, Berthod, Ode, Woton & Tricher, 1829; 2 ff. (fx-titre et titre), 1 f. manuscrit, xi-300 pp., 3 planches, demi-chagrin moderne, dos orné de filet et fleurons dorés, pièce de titre, couverture conservée. (couverture imprimée fortement tachée, restauration au faux-titre et au titre, cachet de colportage sur le faux-titre, cachet de collectionneur au verso du titre, suivi d'un feuillet de notes manuscrites). 150 / 200 €

C'est l'ouvrage qui rendit André Jullien célèbre, dans une jolie reliure décorative. Bien complet des 3 planches dépliantes.

**137. LA MAZILLE. La bonne cuisine du Périgord. Dessins de Renée Maze.** Paris, Flammarion, 1967, in-12, 490 pp., cartonnage éditeur.

(JOINT). **Henri PHILPON. Quercy Périgord, Cuisines du terroir.** (Paris, Denoel, 1979), in-8 carré, 231 pp., photocopie du livre, recto/verso, reliure ressort. – **BEAUVILLARD. Le Médecin des Pauvres et les 2 000 recettes utiles.** Paris, Féron & Beauvillard, 1920, in-12, 224 pp. dont 31 illustrations à pleine page en couleurs des principales plantes et champignons, broché. Les 3 ouvrages. 30 / 40 €

**138. LACAM (Pierre). Le Mémorial historique et géographique de la Pâtisserie. 5<sup>e</sup> édition.** Paris, chez l'auteur, 1900, in-8, xi-xxxii-793 pp., illustrations, relié demi-basane rouge, dos à nerfs. (frottis sur la reliure et les coupes, tomais). Portrait hors-texte et figures dans le texte, bien complet des deux lettres autographes en fac-similé de Carême. Cinquième édition très augmentée de l'un des grands classiques de la pâtisserie moderne. Pierre Lacam (1836-1902) fut pâtissier-glaçier du prince Charles III de Monaco.

(JOINT). **URBAIN-DUBOIS. La Pâtisserie d'aujourd'hui. Ecole des jeunes pâtissiers. Septième édition.** Paris, Flammarion (Remise en vente par Dupont & Margat), s.d. (circa 1910), petit in-4, xxiv-465 pp., broché. (défraîchi). Traité primordial de pâtisserie moderne, illustré de 210 figures en noir et blanc dans et hors texte. – **M. E. PETIT. Le Pâtissier Confiseur Liquoriste.** Paris, Garnier, 1947, in-12, 387 pp., illustrations, broché, couverture illustrée (état moyen). Les 3 volumes. 100 / 150 €

**139. [Lait-Beurre-Fromages]. BABET-CHARTON & LASNE DE LANTY. Lait en nature, crème fraîche et beurre fin.** Paris, 1942, in-12 broché. – **DORNIC & CHOLLET. Lait, beurre et dérivés.** Paris, 1947, 2 volumes in-12, brochés. – **BABET-CARTON. Fromages parfaits facilement faits.** Paris, 1943, in-12 broché. – **HOUDET. Laiterie, beurrierie, fromagerie.** Paris, 1915, in-12 cartonné. – **DUCLoux. Lait, beurre, fromage.** Paris, 1923, in-12 broché. – **POURIAU. La laiterie.** Paris, s.d. (vers 1880), in-12 broché. Ensemble 7 volumes. 60 / 100 €

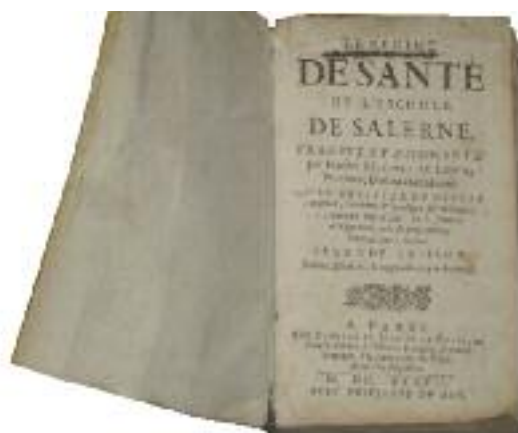
**140. LALLEMAND (Roger). La Cuisine de chez nous. La Rochelle, Quartier Latin, 1967 (1955);** 13 volumes in-8, brochés, sauf le N°2 : relié, et long envoi autographe signé de l'auteur. Cachet sur les pages de titre 250 / 300 €

La collection complète comprend 25 volumes. Nous proposons ici les 13 premiers : Bourbonnais, Nivernais-Morvan (1955, dédicace), Berry-Oléanais, Anjou-Touraine, Auvergne-Limousin, Bretagne, Normandie, Artois-Flandres-Picardie, Champagne, Paris-Ile de France (avec sa jaquette), Alsace, Lorraine, Bourgogne.

**141. LANGUEDOC (Almanach du). Almanach Historique de la Province de Languedoc pour l'année 1775.** Montpellier, (1775), in-8, 17 ff., 170 pp., relié demi-basane du XIX<sup>e</sup>. (page de titre restaurée avec perte de texte). (JOINT) : **FRANKLIN (Alfred). La vie privée d'autrefois. La Cuisine.** Paris, Plon-Nourrit, 1888, in-12, 265 pp., demi-basane, dos à nerfs. (reliure frottée). (JOINT) : **BERCHOUX. La Gastronomie.** Paris, Giguët & Michaud, 1805-An XIII, in-16, frontispice, 266 pp., basane époque, dos lisse orné. (coins émoussés, mors fendillés, rousseurs). (JOINT) : **BEARN (Pierre). Grimod de La Reynière.** Paris, Hachette, 1930, in-12, 214 pp., broché. Exemplaire numéroté sur vélin. Ensemble de 4 volumes 40 / 100 €

**142. LE GRAND D'AUSSY. Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours.** Paris, Ph. D. Pierres, 1782; 3 volumes in-8, xiii-(3)-373 pp., 2 ff.-383 pp., 2 ff.-363 pp., demi-veau fauve, dos lisses ornés, pièces de titre fauve et de tomais noires, tranches rouges. (reliure de l'époque) reliure usagée, manque à deux coiffes, charnières frottées, cachets du Cercle de l'Union à Toulon sur les ff. de titre). 500 / 600 €

Edition originale de l'un des ouvrages les plus instructifs sur les usages alimentaires des Français : y sont étudiés les aliments, les repas, les festins, aussi bien que les usages de la table observés en France. L'auteur décrit également les diverses corporations liées à l'alimentation : charcutiers, pâtissiers, cuisiniers, oublayers, etc. Il constitue la première partie d'une étude générale non terminée, qui devait aborder le logement, les habillements, les divertissements. (Vicaire 510, Bitting 280).



143

**143. LE LONG (Michel). Le Régime de Santé de l'Eschole de Salerne traduit et commenté. Seconde édition.** Paris, Nicolas et Jean de la Coste, 1637, fort volume in-8, titre, 8 ff., 705 pp., 22 ff., relié vélin souple de l'époque, titre manuscrit sur le dos. 300 / 400 €

**144. LEMERY. Traité des aliments, ou l'on trouve par ordre et séparément; la différence et le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier; les bons et les mauvais effets qu'ils peuvent produire; les principes en quoi ils abondent; le temps, l'âge et le tempérament où ils conviennent. Deuxième édition revue, corrigée et augmentée, avec des remarques à la suite de chaque chapitre, ou l'on explique leur nature et leurs usages, suivant les principes chimiques et mécaniques.** Paris, Witte, 1705; in-12, 7 ff., xxxv-562 pp., relié chagrin moderne, dos à nerfs orné de caissons dorés, double filet d'encadrement et petit médaillon central sur les plats. (petit manque - restauré - sur le feuillet de titre sans incidence sur le texte et ancien cachet de Comm. Pris., ex-libris au verso du feuillet de titre). 300 / 400 €

La troisième partie de l'ouvrage (juste après un chapitre de recettes pour accommoder les vipères) est consacré aux boissons : eau, vin, vinaigre, cidre, hydromel, bière, eaux de vie, chocolat, café, thé.



145

**145. LEPAGE (Auguste). Les cafés artistiques et littéraires de Paris.** Paris, Dentu, 1874; in-12, 110 pp., broché. (légèrement déboîté, rousseurs) 50 / 80 €  
Edition originale.

**146. LIGER (Louis). Dictionnaire Pratique du bon ménage de campagne et de ville (...) avec un traité de tout ce qui concerne la Cuisine, les Confitures, la Pâtisserie, les Liqueurs de toutes sortes, les Chasses différentes, les Pêches... Nouvelle édition revue, corrigée et augmentée.** Paris, chez la Veuve de Pierre Ribou, 1722. 2 tomes en un volume in-4, 436-400 pp., reliure veau brun de l'époque. (exemplaire usagé). 100 / 200 €

**147. [LIGER (Louis)]. Le ménage des champs et de la ville, ou nouveau Cuisinier français accommodé au goût du temps. Contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit savoir pour servir toutes sortes de tables (...) avec une instruction pour faire toutes sortes de pâtisseries, confitures sèches et liquides, et toutes sortes de liqueurs qui sont aujourd'hui en usage; Paris, chez Paulus-Du-Mesnil, 1740, in-12, [10]-582-[18] pp., relié basane brune de l'époque. (exemplaire fané. Manque au feuillet 523-524 avec atteinte au texte, sans les figures gravées). 75 / 100 €**

**148. [Littérature Gastronomique] Marcel E. GRANCHER. 50 ans à table. Souvenirs gastronomiques. Préface de Curnonsky. Couverture**

et frontispice de **Laure Malclès**. Cannes, chez l'auteur, 1952, petit in-8, 223 pp., illustrations dans le texte, couverture et frontispice en couleurs, broché. Dédicace signée de l'auteur. – **Charles FOROT**. *Odeurs de forêt et fumets de table*. Frontispice de **Jean Chieze**. Privas, Imprimerie Volle, 1963, petit in-8, 391 pp., broché. Joint coupures de presse sur l'auteur. – **Adrienne De LAJAMME**. *Huit jours sans cuisinière*. Croquis de **Charles de Novion**. Saint-Amand de Montrond, Bussière, 1938, petit in-8, 201 pp., broché. Envoi autographe signé de l'auteur et sa carte de visite : Comtesse de Novion, dont Adrienne de Lajamme était un des pseudonymes. – **Jacques KOTHER**. *La mémoire du ventre*. *Histoire de la gastronomie française*. *Suivie de Recettes anciennes et de La bibliothèque du gourmand*. Paris, 1964, in-8, 201 pp., illustrations, broché. Dédicace de l'auteur. Ensemble 4 livres. 35 / 60 €

149. [Littérature Gastronomique]. **BLOND**. *Histoire pittoresque de notre alimentation*. Paris, Fayard, 1960, in-12, broché. – **LAUBREAUX**. *L'amateur de cuisine*. Paris, 1931, petit in-8, broché. – *La Cuisine considérée comme un des Beaux-Arts*. *Livre de chevet de la maîtresse de maison*. Paris, 1951, in-8, broché. – **FINGOSIER**. *Lettres d'un gourmet*. Paris, 1926, in-12, broché, couverture factice. – **PRESAC**. *Considérations sur la cuisine*. Paris, 1931, in-12, broché. Ensemble 5 volumes. 50 / 60 €

150. [Littérature Gastronomique]. **DETOEUF**. *Propos de O.L. Barenton confiseur*. Paris, 1950, in-4 broché. – **CALI (F.)**. *Le Bien manger*. Robert Morel, 1967, in-16 carré, reliure éditeur. – **BLOND**. *Histoire pittoresque de notre alimentation*. Paris, Fayard, 1960, in-12, eliore éditeur. – **CROZE**. *La psychologie de la table*. Paris, 1928, in-12 broché. – **MACE**. *Histoire d'une bouchée de pain*. Paris, Hetzel, s.d., in-12 relié demi-basane rouge (modeste exemplaire). – **DUMAS (Alexandre)**. *Propos d'art et de cuisine*. Paris, 1894, in-12 relié demi-percaline rouge, couvertures conservées. Ensemble 6 volumes. 60 / 80 €

151. [Lyon]. **SACHET**. *Les rôtisseurs de Lyon*. 1920, petit in-8, broché. Tirage à 200 exemplaires numérotés (Exempl. 104). – *Cuisine lyonnaise*. 1959, in-4, cartonnage abimé. – *Journée de cuisine lyonnaise*. 12-17 novembre 1934. in-12, 24 pp., broché, couverture illustrée. 20 / 30 €



152. **MASSIALOT (François)**. *Le cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas, et la meilleure manière des regoûts les plus à la mode et le plus exquis*. Troisième édition, revue, corrigée et augmentée, avec des figures. Paris, Charles de Sercy, 1698, in-12, 8 ff. (manque le faux-titre), 505-[53] pp., 8 planches hors-texte dépliantes, relié basane époque, dos à nerfs orné. (exemplaire défraîchi, reliure endommagée). 600 / 800 €

MASSIALOT, né à Limoges vers 1660, exerça son art pour les tables les plus illustres : celles du duc de Chartres, du duc d'Orléans, du duc d'Aumont, de M. de Livry, des marquis d'Arcis, de Louvois et de Seignelay. Il mourut à Paris en 1733. La première édition de son Cuisinier Royal est parue en 1691, et connaîtra un grand succès jusqu'au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est divisé en deux parties, la première comprend l'« Ordonnance des Repas » et la seconde une « Instruction en forme de dictionnaire ou l'on apprendra comment apprêter chaque chose et la servir ».



153. **MASSIALOT (François)**. *Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs et les Fruits : Où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides; & divers ouvrages de Sucre qui sont du fait des Officiers & Confiseurs; avec la manière de bien ordonner un fruit*. Suite

du *Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois*, également utile aux Maîtres d'Hôtels & dans les familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les repas. Paris, Veuve Prudhomme, 1737, in-12, titre, 5 ff., 545-[7] pp., 3 planches dépliantes, relié basane époque, dos à nerfs

orné (petit travail de vers dans la marge inférieure des feuillets de table in-fine, cois et coiffes émoussés). 300 / 400 €

Grand classique de la Cuisine sous Louis XIV, contenant des recettes très détaillées : Utilisation des sucres, des fruits, préparations des pâtes de fruits, macarons, tourtes, etc., art de faire le Café, Thé, Chocolat, les eaux-de-vie, sirops, etc. (3 planches sur 4)

154. (**MENON**). *La Science du Maître-d'Hôtel, Cuisinier, Avec des Observations sur la connoissance & propriétés des Alimens*. Paris, Paulus du Mesnil, 1749; in-12, 2 ff., XCVI-552 pp., 4 ff., basane époque, dos orné, à cinq nerfs, tranches rouge. (exemplaire très usagé, manque une page du privilège, cachet de collectionneur sur le titre). 150 / 250 € EDITION ORIGINALE TRES RARE. (Vicaire 590 - Maggs 242). Ouvrage très important. Il s'ouvre sur une importante dissertation sur la cuisine moderne

155. [Menus]. 7 menus de l'Automobile Club du Périgord, 1913-1932 (Joint 2 reçus de cotisation, vierges, 1940). – 2 menus du White Tennis Club, sans date (joint 2 exemplaires du Règlement du Club). – 33 menus divers dont un en puzzle. – 9 menus vierges à en-tête du Château de Fournils (Mussidan). Joint 2 courriers dactylographiés du Club des Fines Gueules du Périgord, et, un petit lot de recettes manuscrites. 40 / 60 €



156. **MICHELIN (Guide)**. 1900 - 2005. Collection complète. Clermont-Ferrand, Michelin, 1900-2005; 96 volumes en cartonnage rouge de l'éditeur 35 000 / 40 000 €

RARISSIME COLLECTION COMPLETE. TRES BEL EXEMPLAIRE de l'ensemble de ces célèbres Guides Rouges. Cette collection est bien complète des 6 cartes sous pochette des années 1902 à 1907. JOINT à cette superbe collection un ensemble d'une trentaine d'objets publicitaires Michelin.

Ensemble tout à fait exceptionnel de l'intégrale des guides Michelin jusqu'en 2005. Collection très désirable.

### 157. Guide Michelin. Guide Rouge France.

- a) 1904 (bon état, complet de la carte. Ors du titre sur premier plat fané). 400 / 500 €
- b) 1906 (parfait état, complet de la carte). 400 / 500 €
- c) 1908 (Exemplaire manié, une charnière intérieure cassée). 100 / 120 €
- d) 1908 à 1914 (Guide 1914 fané). 7 volumes. 400 / 700 €
- e) 1909 (Bon état). 80 / 120 €
- f) 1910 (Bon état). 80 / 120 €
- g) 1910 (Bon état). 80 / 120 €
- h) 1912 (Bon état). 80 / 120 €
- i) 1919 (3 exemplaires). Chacun : 80 / 120 €
- j) 1920 (Bon état). 80 / 120 €
- k) 1923 à 1939. 17 volumes (Guide 1923 manié, 1930 usagé, 1937, 1938 et 1939 couvertures tachées de cambouis). 900 / 1 200 €
- l) 1926. (Bon état). 50 / 100 €
- m) 1928 (Exemplaire manié). 50 / 100 €
- n) 1933 (Bon état). 50 / 100 €
- o) 1946 à 1954. 9 volumes (Guide 1946 abimé). 120 / 250 €
- p) 1956 à 1974. 19 volumes (Bon état). 200 / 300 €
- r) 1977 à 1983, 1986 à 1998, 2000 à 2005, 2007 et 2008. 28 volumes (Bon état). Joint le *reprint du Guide 1900* (et) *La Saga du Guide Michelin. 2004* (En tout 30 volumes). 200 / 300 €
- s) 1998, 2000, 2004 et 2007. Joint : - *La Saga du Guide Michelin. - Main Cities of Europe 2001 - Les bonnes petites tables du Guide Michelin. 2007*. Ensemble de 7 volumes. 50 / 80 €

158. MICHELIN [Guide]. 13<sup>e</sup> année, 1912. reliure éditeur. Bon état général. 80 / 120 €

159. MICHELIN [Guide]. 1934, 1937 et 1939, 3 volumes. reliure éditeur. Bon état général 140 / 170 €

160. MICHELIN [Guide]. *Suisse Haute Italie. 8<sup>e</sup> année (1926)*, in-8, cartonnage vert. (exemplaire manié). - *Guide Pol. Saint-Gervais-les-bains, Chamonix, Argentière. Lyon, s.d.*, in-16 broché. - *Guide Diamant. Savoie, Dauphiné. 1927*, in-6, (exemplaire manié). - *Guide Joanne. Suisse. 1907*, in-16, (exemplaire manié, sans la carte dépliant). L'ensemble des 4 volumes 20 / 30 €

162. Guide Michelin. Guides Régionaux. reliure éditeur rouge, jaquette.  
- *Châteaux de la Loire. 1930-1931*. - *Vosges, Lorraine, Alsace. 1930-1931*. - *Bretagne. 1926*, (sans jaquette). - *Alpes de la Savoie et du Dauphiné. s.d.*, Ensemble 4 volumes. 40 / 60 €

163. Guide Michelin. Guides Internationaux.  
- *Espagne. 1920 et 1973*. - *Allemagne. 1964*. - *Deutschland. 1973*. - *Great Britain. 1974 et 1998*. - *Espana. 1977 et 1990*. - *Italia. 1981*. - *Europe. 1982, 1991, 1992 et 1996*. - *Benelux. 1984, 1989 et 1997*. - *Suisse. 2000*. Ensemble de 17 volumes. 150 / 200 €

164. Guide Michelin. Guides Etrangers  
- *Algérie, Tunisie, Egypte, Sicile, Italie, Riviera, Corse. 1911* (1<sup>er</sup> année), cartonnage orangé. Bel exemplaire bien complet de la carte dépliant. - *Suisse. (French-English). 1910* (3<sup>e</sup> année), cartonnage vert. Bel exemplaire. - *Suisse, Tyrol, Lacs Italiens. 1913* (6<sup>e</sup> année), cartonnage vert. Bel exemplaire. - *British Isles. 1913* (Third year), cartonnage bleu. Bel exemplaire. - *Holland, Belgium, Black Forest. 1913* (10<sup>e</sup> year), cartonnage brun. - *Alpes et Rhin. 1911* (4<sup>e</sup> année), cartonnage vert. - *Belgique, Luxembourg, Pays Rhénans, Sud de la Hollande. 1932-1933* (19<sup>e</sup> édition), cartonnage orangé. - *Pays du Soleil. 1920* (5<sup>e</sup> année), cartonnage orangé. - *Maroc, Algérie, Tunisie. s.d.* (1<sup>er</sup> édition), cartonnage jaune. - *Espagne, Portugal. 1912* (3<sup>e</sup> année), cartonnage jaune. Ensemble de 10 volumes. 100 / 200 €

165. Guide Michelin. Guides Etrangers  
- *Algérie, Tunisie, Egypte, Sicile, Italie, Riviera, Corse. 1911* (1<sup>er</sup> année), cartonnage orangé. Bel exemplaire, complet de sa carte. - *Algérie, Tunisie, Egypte, Sicile, Italie, Riviera, Corse. 1912* (2<sup>e</sup> année), cartonnage orangé. Carte dépliant. Bel exemplaire. - *Suisse, Tyrol, Lacs Italiens. 1930-32* (9<sup>e</sup> édition), cartonnage vert. - *Maroc. 1926* (5<sup>e</sup> année), cartonnage jaune. - *Espagne, Portugal. 1912* (3<sup>e</sup> année), cartonnage jaune. Ensemble de 5 volumes. 50 / 100 €

166. Douze cartes postales sur les usines Michelin vers 1900, vues de l'intérieur des usines (laboratoire, machine à vapeur, ateliers de tournage, de déchetage, quais d'expéditions), un des grands classiques des cartes postales Michelin. Bon état. 30 / 35 €



167. Une sacoche porte-cartes en cuir fauve, poignée, initiales PBL sur la fermeture. Rare. Bon état. Contient 12 cartes d'Espagne (Complet en 11 cartes routières + 1 en double) de 1938. 40 / 60 €

168. « *Micheline* » : deux documents, le premier ronéotypés, de 1936, présente la Micheline 100 places ; le second : G. DE-LANGHE. L'adaptation du bandage pneumatique aux automotrices ferroviaires. *Les « Michelinés »*. Paris, 1931, in-8, 12 pp. illustrées de 2 photographies, et vignettes, broché. 40 / 50 €



169. Michelin. Sept cartes postales de la campagne «Parisien scandale» Collection complète des 6 CP et la CP de présentation, (joint) l'affiche illustrée sur le même thème, et l'affichette (texte). Rare. 80 / 120 €

170. Michelin. Lot de 8 livres.  
- *Edouard Michelin, 1859-1940*. in-4 broché. Exemplaire nominatif. Joint une lettre dactylographiée des Etabl. de caoutchouc Michelin, Pui-seux, Boulanger & C<sup>ie</sup> du 26 septembre 1941, au dédicataire de la plaquette. - *Olivier BONNET et Philippe GAZAGNES. Sur les traces de Michelin*. Paris, Editions du Miroir, 2002, in-4, reliure éditeur, jaquette. - *Herbert LOTTMAN. Michelin, 100 ans d'aventures*. Paris, Flammarion, 1998, in-8, broché. - *Alain JEMAIN. Michelin, un siècle de secrets*. Paris, Calmann-Lévy, 1982, in-8, broché. - *Pierre SAN-CHEZ. Jules Michelin (1817-1870). Graveur et collectionneur. Catalogue raisonné de son œuvre gravé et lithographié*. Dijon, L'Echelle de Jacob, 2007, in-4 à l'italienne, 221 pp., reliure éditeur. Tirage à 300 exemplaires. - *Parlez-nous de lui. Bibendum vu par ...* Paris, Textuel, 1998, petit in-4, 142 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette. - *René MIQUEL. Dynastie Michelin*. Paris, La Table Ronde, 1962, in-8, 400 pp., broché (exemplaire défraichi). - *Michelin : performance et responsabilité*. 2003, in-4, 120 pp., broché 150 / 200 €



171. O'GALOP. *Les Commandements de Bibendum*. (1907) in-16 à l'italienne, 63 pp. illustrées, broché. (Joint) 12 Prospectus, brochures 1922-1927, dont : « Manuel pratique du pneu » 1923, 64 pp. - La cablé Michelin, 1922 - « Pour que vos pneus durent plus longtemps » 1925 - etc. (Joint) Une centaine de factures et correspondances s'y référant entre 1923 et

1934. (Joint) un lot de tarifs. (Joint) une photographie-carte postale représentant une Renault lors d'un accueil triomphal (vers 1920). (Joint) Questionnaire(s) Michelin avec brouillons réponses. 60 / 100 €

172. Aviation. *Petit dossier sur les projets aéronautiques Michelin*. Lettre autographe signée d'André Michelin (septembre 1920) et documents imprimés justifiant le projet. 50 / 60 €



173

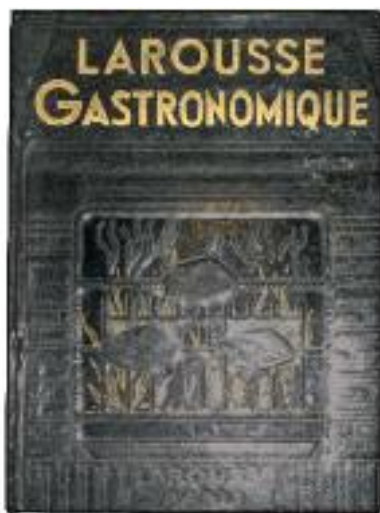
173. **GUIDE MICHELIN**. Dossier comprenant : Questionnaire « Si vous employez le Guide Michelin » (2 exempl. vierges) et lettre circulaire. Réponse manuscrite datée Avril 1923. – Carte et notes manuscrites, avec courriers dactylographiés d'un itinéraire Bordeaux-Tarbes, 1924. – Courriers se rapportant aux hôtels et aux contraventions, vols, 1922 – dossier comprenant descriptif pour le guide de 1927, dactylographié et cartes manuscrites d'un itinéraire Périgueux-Brive-Cahors-Lourdes-Dax-Arcachon-Bordeaux-Périgueux (en 15 jours). Correspondance pour le Guide à l'occasion d'un voyage Périgueux-Marseille avec excursion en Corse (Mai 1927). (Joint) Carte routière Michelin année 2000 « France Sud. (Joint) Guide Vert Midi-Pyrénées de 2008. 60 / 100 €

174. **MONSELET (Charles)**. *Lettres Gourmandes. Manuel de l'homme à table*. Paris, Dentu, 1877; in-12, 299 pp., demi-chagrin noir, dos à nerfs orné, couvertures conservées. (rousseurs sur les premiers feuillets). 100 / 200 €

Edition originale rare. La couverture est illustrée par Rukebusch. Toutes ces lettres ne parlent que de cuisine et contiennent de nombreuses recettes. (Oberlé 222, Vicaire 606).

175. **MONTAGNE (Prosper)**. *Larousse Gastronomique. Avec la collaboration du Dr. Gottschalk. Préface par Auguste Escoffier et Philéas Gilbert*. Paris, Larousse, 1938; in-4, 1087 pp., illustrations dans le texte, broché, couverture illustrée. Bel exemplaire. 50 / 100 €

Edition originale de ce célèbre ouvrage. Exemplaire broché, ce qui n'est pas courant.



176

176. **MONTAGNE (Prosper)**. *Larousse Gastronomique. Avec la collaboration du Dr. Gottschalk. Préface par Auguste Escoffier et Philéas Gilbert*. Paris, Larousse, 1938; in-4, 1087 pp., illustrations dans le texte, reliure éditeur. (cachet sur le titre, cartonnage plastifié) 60 / 70 €

Edition originale de ce célèbre ouvrage

177. **MONTAGNE (Prosper)**. *Le Festin Occitan. (Illustrations de) Jean Camberoque*. Atelier du Gué & Jean Bremont, 1984; in-4, en feuillets, couverture rem-

pliée, étui. 8 illustrations à pleine page. 150 / 200 €  
Tirage à 350 exemplaires sur Pur Chiffon du Moulin de Laroque, Dordogne, celui-ci un des 300 numérotés et signés par l'illustrateur et les éditeurs. Illustré de 8 dessins à pleine page. Sans la lithographie en couleurs.



177

178. **MONTAGNE (Prosper)**. *Mon Menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère*. Paris, S<sup>é</sup>. d'Applications Scientifiques, s.d. (1931), in-8, 445 pp., broché. 30 / 40 €

179. **MONTAGNE (P.) ET P. SALLES**. *Le grand livre de la cuisine. Préface de Henri Béraud*. Paris, Flammarion, 1929; fort volume in-4, 1479 pp., illustrations, toile éditeur imprimée. cachet. 120 / 150 €  
Edition originale. Illustrée de bois par Renefer.



180

180. **MONTBRISON (L. Bernard de)**. *Propos de table, suivis des Contes pour la Veillée, et de Fables Nouvelles; par Mr de M.\*\*\**. Paris, Lenormand, ; in-8, xv-274 pp., demi-marquain blond à coins, dos à nerfs. (reliure moderne, cachet sur page de titre). 180 / 200 €

Deuxième édition, la première est parue en 1805 à un petit nombre d'exemplaires pour les amis de l'auteur. (Vicaire, 713).

181. **NIETLISPACH (Mme. F.)**. *Plats froids et hors-d'œuvres. 2<sup>e</sup> édition. – Plats aux œufs. – Poissons, gigiers, volailles. – Légumes et fruits. – Tourtes, tartes, pâtisseries, mets sucrés. – 200 diners complets. 2<sup>e</sup> édition*. Strasbourg, Editions Sanitas, s.d. (vers 1929), 6 volumes in-8 de 64 à 142 pp. chacun, cartonnage éditeur. (cachet de collectionneur sur les pages de titre). 60 / 100 €

182. **NIGNON (Edouard)**. *Eloge de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry*. Paris, Piazza, 1933; petit in-4, 444 pp., broché, couverture illustrée. (minimes rousseurs). 150 / 250 €

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

183. **NIGNON (Edouard)**. *Eloge de la Table. Présentation de Sacha Guitry*. Paris, Piazza, 1933; petit in-4, 444 pp., bro. relié demi-chagrin vert, dos à nerfs orné, couvertures conservées. (dédicace passée au blanco). 200 / 300 €

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

184. **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, s.d. (vers 1926); petit in-4, 333 pp., broché. (couverture légèrement abimée). 300 / 400 €

Edition originale 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 à Xénia Bondgaard, suivi d'un ex-dono (en danois, signature illisible). (Oberlé Fastes de Bacchus, 277)



**185. 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, 339 pp., broché. (couverture légèrement abimée, cachet de collectionneur sur la page de titre). 200 / 250 €

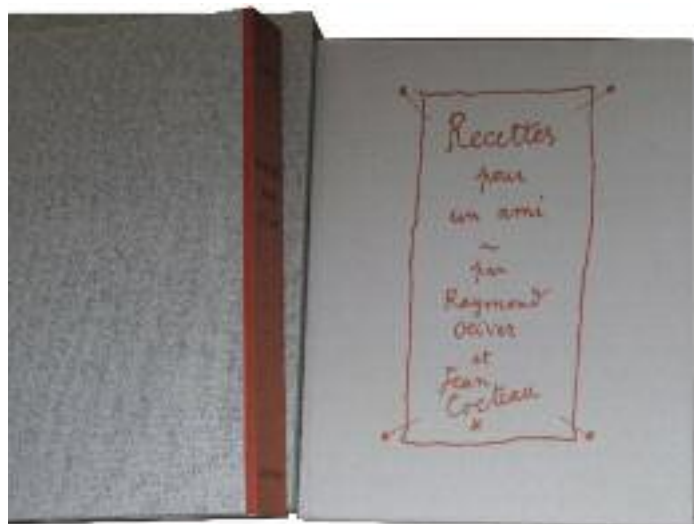
Seconde édition de ce remarquable livre de recettes. Un des 2000 exemplaires numérotés sur vergé. Préface de Robert de Flers, vignettes, bandeaux et gravures dans le texte gravés par P.F. Grignon et tirés en bistre. (Oberlé. Fastes de Bacchus 278).

**186. NIGNON (Edouard).** *Livre de cuisine de l'Ouest-Eclair.* Rennes, Ouest-Eclair, s.d., 3<sup>e</sup> édition, in-8, 368 pp. cartonnage imprimé. 30 / 50 €

**187. NIGNON (Edouard).** *Précis de cuisine familiale.* Rennes, Ouest-Eclair, 1935; in-8, portrait frontispice, 287 pp., cartonnage éditeur. 120 / 150 €

Edition originale très rare. C'est le dernier ouvrage publié par ce grand maître de la cuisine moderne, illustré de jolies petites vignettes de L. Frick

**188. [Normandie]. Francis MARRE.** *Le problème juridique du Camembert.* Paris, 1915, in-12, 141 pp., broché. Envoi autographe signé de l'auteur. – **Roger De LA BORDE.** *Le pommier et le Cidre.* Angers, La chèze, 1896, in-12, 74 pp., broché. (couverture abimée). Les 2 volumes 100 / 120 €



189

**189. OLIVER (Raymond).** *Recettes pour un ami. Préface et illustrations de Jean COCTEAU. Introduction de Emmanuel Berl.* Paris, Galerie Jean Giraudoux,, 1964; in-4, reliure éditeur, chemise, étui. 800 / 900 €

Edition originale et premier tirage des 30 dessins de Jean Cocteau. Un des quelques exemplaires hors commerce marqués HC. On trouve ici les admirables recettes concoctées par le Chef du Véfour pour ses amis Cocteau et Brel.

**190. OLIVER (Raymond).** *Cuisine Insolite.* Paris, Marzlof, 1969; in-4, toile noire décorée d'une grande composition de Mose. 50 / 80 €

Edition originale. Dessin et envoi signé de R. Oliver

**191. OLIVIER (Raymond).**

- *Art et Magie.* 1955, cartonnage éditeur, jaquette. Exemplaire dédié. – *La cuisine pour les hommes,* 1958, cartonnage éditeur, jaquette. Exemplaire dédié. – *Cuisine pour mes amis.* 1963, cartonnage éditeur, jaquette. – *Les petits secrets de ma grande cuisine,* 1976, broché, un des 20 exemplaires numérotés sur papier vélin de Condat (N°16). – *Mes recettes préférées,* 1967, cartonnage éditeur, jaquette. – *La Cuisine,* 1967, cartonnage éditeur, jaquette. – *La Cuisine du bonheur,* 1964, cartonnage éditeur, jaquette.

(JOINT) **Michel OLIVER.** *La vraie cuisine française,* 1991, in-4, cartonnage illustré de l'éditeur. Ensemble 8 volumes, quelques cachets/exlibris sur certains des livres. 80 / 120 €

**192. OMBIAUX (Maurice des).** *Les Fromages.* Paris, Editions Jean Budry & C, 1926; grand in-8 carré, frontispice en couleurs, 118 pp., broché. 200 / 250 €

Edition originale rare et très recherchée. Tirage à 400 exemplaires, celui-ci un des 370 sur Verge d'Arches crème.



194

**193. OMBIAUX (Maurice des).** *Les belles à table, suivi du coup du milieu.* Paris, Jean Dubry, 1926; petit in-4, eau-forte en frontispice de Marie Laurencin, 102 pp., broché. 150 / 200 €

Edition originale, un des 370 exemplaires numérotés sur vergé d'Arches. Très belle eau-forte de Marie Laurencin.

**194. PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Instruction sur les sirops et les conserves de raisins destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique.* Paris, chez Méquignon aîné, 1809; in-8, xv-310 pp., 1 f. d'errata, demi-chagrin vert moderne, dos à nerfs. (quelques rousseurs, cachet sur la page de titre). 300 / 350 €

Il s'agit de la seconde édition. La première (1808) et la troisième (1810) sont parues sous des titres différents : « Instruction sur les moyens de suppléer le sucre ... » pour la première, et, « Traité sur l'art de fabriquer les sirops ... » pour la troisième. (Vicaire 658).



195

**195. PASTEUR (Louis).** *Etudes sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédé pour les rendre inaltérable, avec une théorie nouvelle de la fermentation.* Paris, Gauthiers-Villars, 1876; in-8, VIII, 387 pp., 12 pl., demi-basane noire, charnières endommagées. (cachet sur page de titre) 300 / 350 €

Edition originale. Elle est illustrée de 85 figures dans le texte et 12 planches gravées hors-texte. De la bibliothèque Victor Jehl brasseur en Haute-Garonne (ex-dono de sa fille).

**196. [Paris]. ROBERT-ROBERT.** *Le Guide gourmand de Paris.* 1922, in-12, broché. – **Pierre BEARN.** *Paris gourmand.* 1929. – *Recettes de Paris. Pour vous ! Madame Ricard,* fascicule in-16, broché. – *Le Cordon bleu parisien. Magasin du Louvre,* cartonnage illustré de l'éditeur. – *La Cuisine à l'usage des familles, par une Société de Cuisiniers de Paris,* 1927, in-12, cartonnage éditeur. 40 / 60 €

4 ouvrages

**197. [Pâtisserie]. DUMONT.** *Le parfait pâtissier.* Paris, Degorce, s.d., in-12, frontispice en couleurs, 284 pp., cartonnage sali. – **PETIT.** *Le pâtissier confiseur liquoriste.* Broché, couverture illustrée. (exemplaire abimé). – **AUDAN.** *Les 1000 meilleures recettes de pâtisserie bourgeoise.* Paris, 1919, in-12, broché, couverture illustrée. (défraichi). – **GAUDEFROY.** *Guide pratique de la pâtisserie et des glaces.* Paris, 1941, in-12, broché. – **GAUDEFROY.** *Guide pratique de la pâtisserie et des glaces.* Paris, s.d., in-12, broché. (édition antérieure) – **DE CELLAY.** *Crèmes, pâtisseries, bonbons et liqueurs de ménages.* 1909, in-8, cartonnage éditeur. – **DASSONVILLE.** *Pâtisseries, Confitures, Compotes, Gelées, Fruits au sirop.* Strasbourg, vers 1950, in-8, cartonnage éditeur. – **PASQUET.** *Pâtisserie familiale.* 1958, grand in-8, cartonnage éditeur. – Les 8 volumes. 60 / 100 €

60 / 100 €

**198. [Pâtisserie]. (LENOTRE).** *Faites la fête comme Gaston Lenotre.* 1983, grand in-8, cartonnage éditeur. – **LACAM & SEURRE.** *Nouveau Mémorial de la pâtisserie et des glaces.* Crosnes, 1946, in-8, broché. (défraichi). – **BANNEAU.** *Le répertoire de la pâtisserie.* 1930, in-12, cartonnage éditeur défraichi. – *L'idéal du pâtissier moderne et du pâtissier-traiteur,* cartonnage éditeur manié. – **QUENTIN.** *La pâtisserie de la campagne et de la ville.* 1875, in-12, relié toile noire postérieure. Ensemble 5 volumes (cachets sur les p.de t.) 50 / 80 €

50 / 80 €

**199. PATISSERIE (Manuscrit).** *Gustave AUGER* (Manchester et Londres) *cahier de recettes* de ce pâtissier ayant travaillé pour de nombreuses Maisons réputées. Londres, Manchester, Nantes, Cholet, 1910-1948; 19 x 32 cm, 70-(10) pp., 28 ff. blancs, 8 pp. d'une autre main, 14 ff. blancs, 3 pp. de cette même autre main, cartonnage. (volume très usagé).

Rédigé d'une large et claire écriture, ce cahier a été tenu durant l'activité en Angleterre de G. Auger, puis repris par le même durant les années 40, où, suivant une lettre lui étant adressée, il résidait à Cholet.

Le nom des maisons pour lesquelles il travaillait est indiqué en tête de page précédé du terme «Recettes», et, la plupart, signées en fin de recette : Maison Rivalland, Maison Mauduit (Nantes), Maison Mousseaux (Vitré), Maison Hartmann (Flers), Maison Hug (Condé sur Noiraud), Maison Léon Carton (New Barnet Herts, Luens – Londres), Queens Hotel et Union Club (Londres), Hyde Park Hotel (Londres), Maison privée 41 Gosvornor Square (Londres), Regent Palace Hotel (Londres), Almanzora (Argentine), Hotel Metropol (Londres), Olympic (New York), Carlton Hotel (Londres), Frascati Restaurant, Midland Hotel - Manchester et Criterion Hotel (Londres).

Une recette «Xmas Pudding» est datée du Carlton en 1919. Une note en coin de page précise son statut dans chaque Maison. Au Carlton (dirigé par Escoffier jusqu'en 1921), il est indiqué comme «Pasty Chef». Cette recette sur un feuillet volant est adressé à Mr. «Satauris» (?) pour les N.W. Hotels à Preston. Toute la série des «Pêches» est notée dans Escoffier, sauf la recette de la «Pèche Melba». En 1933, une note d'un fournisseur semble le situer dans la région d'Angers, et en 1948, il reçoit, à Cholet, la recette de fond de tarte sans fromage d'un pâtissier de Segret.

(JOINT). *La Cuisine méridionale et quelques recettes culinaires de tous pays par Jacques MARSYAS. Manuscrit.* Cahier de 118 pp., manuscrites à l'encre, annotées au crayon bleu pour publication (?), couverture abimée.

(JOINT). *Deux cahiers de recettes de cuisinières (1930-1950).* Recettes manuscrites et imprimées encollées. Ensemble de 4 ouvrages.

300 / 350 €

## **200 . PELLAPRAT (Henry-Paul).**

- *Les menus détaillés de la ménagère, 180 menus simples et bourgeois.*  
- *La cuisine froide, simple et pratique, Hors-d'œuvre, plats froids, les entrées aux fromages, les entrées de gibiers.* - *Les Desserts, Pâtisseries et entremets.* Paris, *Comptoir du Livre, 1938*; 3 volumes grand in-8, cartonnages éditeur, planches en noir et en couleurs. Joint : *La Cuisine familiale et pratique.* Flammarion, 1966, grand in-8, cartonnage éditeur abimé. - *Le Nouveau guide culinaire.* Lausanne, Kramer, 1962, in-8, reliure éditeur. - *La Pâtisserie pratique.* P., *Le cordon Bleu, s.d.*, in-8, cartonnage rouge de l'éditeur. - *Comment faire des conserves : Fruits, légumes, viandes.* P., Flammarion, 1941, in-12 carré, broché. Ensemble 7 volumes

50 / 75 €

**201. PELLAPRAT (Henry-Paul).** - *Les menus détaillés de la ménagère, 180 menus simples et bourgeois.* - *La cuisine froide, simple et pratique, Hors-d'œuvre, plats froids, les entrées aux fromages, les entrées de gibiers.* - *Les Desserts, Pâtisseries et entremets.* - *Manuel de la cuisine végétarienne et de régimes.* Paris, *Comptoir du Livre, 1948-49*; 4 volumes grand in-8, cartonnages éditeur, jaquette pour 3 volumes, planches en noir et en couleurs.

50 / 70 €

**202. PETIT (A.).** *Traité de la cuisine russe.* (1889), in-12, relié demi-chagrin noir, dos à nerfs. (Manque la page de titre). - (JOINT). *Club des Sans-Club, 1932.* Auberges et hostelleries. In-12 broché. - *Touring Club de France. Annuaire des pays étrangers. Tome 1<sup>er</sup>, 1914,* in-16, broché. - *Guide Michelin 1900. Reprint de 1989,* in-16 broché. - *Guide Diamant. Paris, 1925,* in-16, cartonnage éditeur. (Exemplaire usagé.). Ensemble 5 volumes

30 / 40 €

**203. POMIANE (Edouard de).** *Le code de la bonne chère.* Paris, Albin-Michel, 1924, in-12, 527 pp., demi-chagrin, dos lisse orné, tête dorée. (mors frottés, marges brunies, restauration aux derniers feuillets). - *La cuisine de plein air.* Paris, *Laboratoires Zizine, 1935,* in-16, 188 pp., 6 planches en couleurs, cartonnage éditeur. (recettes manuscrites couvrant les pages de garde, manque feuillet de titre. - *Vingt plats qui donnent la goutte.* Paris, *Piperazine Midy, 1935,* in-8, 96 pp. et 2 ff., illustrations, cartonnage éditeur. Complet de la bande-annonce. Les 3 volumes

30 / 40 €

**204. POMIANE. (Edouard de).** - *Réflexes et réflexions devant la nappe.* - *Vingt plats qui donnent la goutte, 1928,* cartonné. - *La goutte au compte-gouttes.* - *Bien manger pour bien vivre.* - *Radio Cuisine. Première série.* - *La Cuisine en 10 minutes.* - *365 menus et 365 re-*

*cettes, 1951,* in-12, reliure éditeur. - *Des honnestes voluptés de Bouche et d'Amour.* Exemplaire DEDICACE, Ex-libris Huchet. - *Recettes nouvelles pour le printemps.* - *La Cuisine en 6 leçons.* - *La cuisine en plein air, 1935,* in-16, cartonnage éditeur. - *Les Carnets d'Anna,* in-16, cartonnage souple de l'éditeur. Ensemble 12 volumes.

80 / 120 €

**205. POT AU FEU (Le).** *Journal de cuisine pratique et d'économie domestique, paraissant le 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> samedi de chaque mois. 1893 (1<sup>re</sup> année) à 1913 (21<sup>e</sup> année).* Paris, 1894-1910; 17 volumes grand in-8 et 2 volumes en fascicules, reliures dépareillées, 1899 et 1913 en fascicules et 1908 à 1911 reliées en 2 volumes.

300 / 350 €

Très nombreuses illustrations décoratives et humoristiques dans le texte. Bon exemplaire de cet ensemble sans manque de cette revue toujours recherchée.

**206. PROVENCE (La). Hotelière & Touristique.** *Du n° 1 Première année (Janvier 1921) au n° 22 Deuxième année (Octobre 1922).* In-4, relié demi-veau rouge époque, couverture conservées. Ex-dono autographe signé du directeur de la publication A. Dumas, à « François Léoni, Premier Souscripteur .... ». (JOINT) : **REBOUL.** *La cuisinière provençale.* 1997, in-8 broché. Edition du Centenaire, exemplaire neuf. (JOINT). *Guide Joanne. Marseille.* In-8, cartonnage rouge souple, dos fendu, adhésif sur le dos.

L'ensemble des 3 volumes

60 / 120 €

**207. [Raisins]. LATIERE.** *Les Raisins de table.* Sans date (vers 1907), in-12, broché. - **PELOUX & CHATELUX.** *Le Raisins de table.* Paris, 1931, in-8, broché (cachet sur le titre). - **RIBAUD.** *Le Maître de maison et sa cave à sa table. Illustrations de Cognat.* Paris, 1945, n-8 carré, broché. Exemplaire numéroté sur vergé du Marais. - **VINO.** *Pour faire de bons vins de ménage en toutes saisons. 30 recettes pratiques.* Otawa, 1942, broché.

Ensemble 4 volumes.

50 / 60 €

**208. REBOUL.** *La cuisinière provençale. Onzième édition revue et augmentée d'un appendice.* Marseille, Tacussel, s.d., in-8, portrait, 470 pp., demi-toile beige, tranches rouges.

50 / 70 €

**209. REVUE CULINAIRE (La).** *Revue universelle d'alimentation hôtelière et de la table. Du n°172, 17<sup>e</sup> année, Janvier 1935 au n° 195, 18<sup>e</sup> année, Décembre 1936,* 24 fascicules reliés en un volume in-4, 268 et 270 pp., 5 et 51 ff. de publicités, relié skaï vieux rouge, dos lisse orné, premières et dernières couvertures de chaque année conservées.

30 / 80 €

**210. [Revue culinaires]. . LUCULLA.** *Guide rationnel de la ménagère. Du N° 1 (15 janvier 1911) au N° 24 (15 Déc. 1912).* Paris, Tedesco, 1911-12; 24 fascicules reliés en un volume in-4, demi-toile verte à coins.

Tête de collection de cette revue gastronomique. Nombreuses recettes de potages, viandes, gibiers, légumes, cuisines étrangères, cuisine pour végétariens. Illustrations. Chaque première page est illustrée d'une photo d'une cuisinière en action; il est amusant de constater le rajeunissement de celles-ci après les premiers numéros.

(JOINT). *Le Cordon Bleu. N°1 de Novembre 1928.* (Joint). **CUISINIERS.** *Du n° 1 (Mars 1932) au n°10 (Décembre 1932,* 10 fascicules reliés en un volume grand in-8 demi-veau havane, dos à nerfs, couvertures illustrées en couleurs conservées. (Joint). **ART CULINAIRE.** *16<sup>e</sup> année, 1898.* Exemplaire sans page de titre, relié demi-veau, dos à nerfs + 3 numéros de 1928. - (Joint). *Cuisine et Pâtisserie bourgeoise. Le GOURMET.* 384 pp., grand in-8 relié demi veau vert, dos à nerfs. Ensemble de 4 volumes reliés et 4 fascicules brochés.

150 / 200 €

**211. RICHARDIN (Edmond).** *La cuisine française du XIV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. L'art du bien manger.* Paris, Editions d'Art et de Littérature, (1910); fort volume in-12, frontispice, xvi-926 pp., illustrations, reliure souple bordeaux de l'éditeur.

50 / 80 €

**212. ROCAL ET BALARD.** *Science de gueule en Périgord. 2<sup>e</sup> édition. Illustrations de Maurice Albe.* Saint-Saud, Editions du Folklore, 1938; grand in-8, 112 pp., 3 ff., broché.

30 / 70 €

Edition originale, un des 225 exemplaires numérotés sur papier vélin hélio de Navarre (n° 141).

## **213. ROSE (Mademoiselle).**

*Cent façons de préparer - Le Gibier. - Les Potages. - Les plats les plus célèbres de France. - Les fruits. - Les plats pour végétariens. - Les Entremets sucrés. - Les plats froids. - Les plats maigres. Cent façons d'accommoder - Les Poissons. - Les restes. - Le porc. - Le veau.* Paris, s.d.

(circa 1927-1934); 12 volumes in-16, de 92 à 94 pp., brochés, couvertures illustrées. 150 / 250 €

**214. ROUSSAU (Jacques). *De Vigne en Chai. Dessins animés.* Bordeaux, Delmas, 1949; in-4, 89 pp., broché. 20 / 30 €**  
Nouvelle édition tirée à 3000 exemplaires numérotés, comportant un chapitre inédit : « le cep et la vigne ».



215

**215. SALLENGRES. *Eloge de l'ivresse. Nouvelle édition, revue, corrigée et considérablement augmentée. Bacchopolis, Imprimerie du Vieux Silène, l'an de la vigne 5555, et.* Paris, chez Michel, An VI (1798); in-12, Frontispice, 250 pp., 1 f., pleine basane époque. (Coins, coiffes et mors usés. Quelques rousseurs sur les premiers feuillets, cachet au recto du frontispice). 200 / 250 €**

Edition entièrement revue par Pierre-Auguste Miger, ornée d'un joli frontispice bachique gravé par Leroy d'après Binet. Cet ouvrage publié pour la première fois en 1714, offre «de nombreuses anecdotes très réjouissantes, des considérations sur l'alcoolisme des gens d'église, des papes, saints, évêques philosophes, poètes, savants...(...)», [et les] règles que l'on doit observer quand on s'enivre; les deux principales étant : en bonne compagnie et avec du bon vin» (Oberlé). Vicaire 326 - Oberlé/Bachique 523.



218

**216. SALLES (Prosper) & Prosper MONTAGNE. *La grande cuisine illustrée.* Monaco, A. Chêne, 1900; in-4, xii-533 pp., figures et 7 illustrations à pleine page, demi-chagrin brun, dos à nerfs. 300 / 350 €**  
Cfr. Oberlé: «Un des grands traités de la cuisine moderne...»; (Bitting 415, Oberlé 270, Schraemli 114 qui voit dans ce traité un précurseur d'Escoffier).

**217. SALLES (Prosper) & Prosper MONTAGNE. *La Grande Cuisine Illustrée. Sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante.* Monaco, Chêne, 1902, grand in-8, 808 pp. (mal chiffrées dans le début), relié skivertex vert olive, dos lisse orné, couvertures conservées. 150 / 200 €**  
Cfr. Oberlé: «Un des grands traités de la cuisine moderne...»; (Bitting 415, Oberlé 270, Schraemli 114 qui voit dans ce traité un précurseur d'Escoffier)

**218. SAINT-JUAN (Marie de). *Les secrets de la cuisine d'amateur révélés aux jeunes maîtresses de maison.* Paris, Hetzel, s.d., in-12, cartonnage éditeur imprimé. - SAINT-JUAN (Marie de). Autre exemplaire. Relié demi-basane bleu-nuit. (Joint) : *La Cuisine de Ric et Rac.* Paris, Fayard, s.d., in-12, broché (mouillure marginale). Ensemble de 3 volumes. 30 / 50 €**

**219. [Spiritueux]. TORELLI. *900 recettes de cocktails et boissons américaines.* Paris, 1929, in-12, broché. - JACOULOT. *Livret de recettes*, brochure in-12. - DAGOURET. *Le barman universel.* Paris, 1971, in-16, cartonnage éditeur. - *Le Cognac.* 1969, brochure. - BRUNET (R.). *Le rôle gastronomique du rhum.* Sans date, brochure. - DUFOR & DAGUIN. *L'Armagnac.* Paris, 1989, in-8, reliure éditeur, jaquette. Ensemble 6 volumes. 50 / 70 €**

**220. TAILLEVENT (Guillaume Tirel). *Le Viandier de Taillevent. Avant-Propos et Notes par le Baron Jérôme Pichon, Georges Vicaire et Paul AE. Bisher.* Lille, Régis Lehoucq, 1991; fort volume in-8, lxviii-376 pp., illustrations hors-texte, broché. 80 / 120 €**

**221. TENDRET (Lucien). *La table au pays de Brillat-Savarin.* Belley, Louis Bailly fils, 1892; in-8, 283 pp., demi-chagrin marron. 200 / 250 €**

Edition originale recherchée. L'auteur dans ce beau livre, présente toutes les richesses gastronomiques du pays de Brillat-Savarin, le Bugey. Le tout accompagné d'anecdotes et de notes historiques. (Bitting, 458 indique que ce volume est devenu rare).



222

**222. TOULOUSE-LAUTREC (Mapie). *La cuisine de Mapie.* Paris, Tallandier, 1967, petit in-4, reliure éditeur, jaquette. - TOULOUSE-LAUTREC (Comtesse Guy de). *Les recettes de Mapie.* Paris, Hachette, 1956, in-8, reliure éditeur, jaquette. (Joint). *CUISINE MODERNE ILLUSTRÉE (La)*. Comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves, alimentation de régimes par une réunion de professionnels. Le plus pratique des livres de cuisine renfermant, outre une classification des vins, les soins nécessaires à l'entretien d'une bonne cave. Nouvelle édition illustrée. Paris, Quillet, s.d. (1932); in-8, 612 pp., reliure éditeur estampée à froid. - PELLAPRAT. *Les secrets culinaires. Une belle table, de bonnes recettes.* Paris, Editions Sanitas, s.d., grand in-8, reliure éditeur. - POMIANE (Edouard de). *Cooking with Pomiane.* London, The Cookery Book Club, 1969, in-8, reliure éditeur, jaquette. Ensemble de 5 volumes. 50 / 70 €**

223. TOULOUSE-LAUTREC. *La cuisine de Mapie*. 1967, 540 pp., cartonnage éditeur. – BRILLAT-SAVARIN. *La Physiologie du goût. Illustrations de Ralph Soupault*. Paris, Editions Littéraires de France, s.d., in-4, broché. Tome premier seul, exemplaires numéroté sur vélin. – POIRET (Paul). *107 recettes ou curiosités culinaires. 107 dessins de Marie Alix*. Paris, 1928, in-8, broché. (mouillure en pied du volume). – NUSSBAUM (Jean). *Science et cuisine. Planches hors-texte en couleurs*. Dammarie-les-Lys, 1948, in-8, broché. Les 4 volumes. 40 / 60 €

#### LA TRUFFE.



224. BOSREDON (A. de). *Almanach du trufficulteur pour l'année 1899*. Villefranche & Périgueux, chez l'auteur, (1898), in-8, 138 pp., broché, couverture fanée, forte rongure du papier, en coin de fond des 20 dernières pages avec légère atteinte au texte. 170 / 200 €  
Rare et recherché.

225. BOSREDON (A. de). *Manuel du trufficulteur*. Périgueux, imprimerie Laporte, 1887, in-8, 236 pp., 1 f. d'errata, 12 planches hors-texte, figures dans le texte, reliure non professionnelle. (taches sur le faux-titre, notes manuscrites, datées de 1898 couvrant le verso du faux-titre, 600 / 650 €

restauration au feuillet p. 49-50) 224  
Très rare, et très recherché malgré la modestie de sa reliure.



225

226. BOULANGER (Emile). *Les Mycelium Truffiers Blancs*. Rennes & Paris, Oberthur, 1903, in-4, 23 pp., 3 planches hors-texte, broché. Joint une lettre dactylographiée et signée de l'auteur, datée de juin 1904 au professeur Edmond Hérouare (?)-  
(JOINT) : *Visite de « Truffières » au Bourget-du-Lac dimanche 9 décembre 1934*. Bulletin de la Société d'Histoire Naturelle de Savoie, 1935, in-8, p. 153 à 165, 5 planches hors-texte, brochure factice. 90 / 100 €

227. FERRY DE LA BELLONE Dr C. *La Truffe. Etude sur les truffes et les truffières*. Paris, Baillière & fils, «Bibliothèque scientifique contemporaine», 1888, in-12, viii-312 pp., illustré d'un dessin gravé à l'eau-forte de Paul Vayson en frontispice et de 21 figures intercalées dans le texte, broché. (dos cassé, petite mouillure angulaire). 100 / 150 €

Etude très complète, allant de la botanique à la gastronomie.

228. [Truffes] Alph. BLANCHON. *Culture des champignons et de la truffe*. Paris, Jules Roussel, 1906, in-12, 163 pp., broché. Ex-libris Alain Huchet). – Louis FIOC. *La trufficulture telle que je la pratique*. Montségur-sur-Lauzon, 1987, in-8, 61 pp., broché. – Bibliothèque de Tra-

vail. *La Truffe*. Cannes, Décembre 1954, in-8, 24 pp., illustrations, broché – CHASTANET. *Per tuà lou tems. Prumiero partido. Chansous*. Périgueux, Delage et Jouclas, 1890, in-8, 115 pp., illustrations, broché, couverture illustrée en couleurs. Envoi autographe signé de l'auteur. (Seconde chanson sur la truffe). – René GLEIZE et Christian TORTEL. *La Truffe, culte et culture*. Editions Armine-Ediculture, 1996, in-8, 128 pp., illustrations, broché. Ensemble 5 ouvrages. 100 / 130 €

229. [Truffes] Jean PAGNOL. *La Truffe. Préface de Sylvain Floirat*. Avignon, Aubanel, 1973, in-4, 184 pp., illustrations, broché. – Raymond BRUNET. *Culture des champignons et de la truffe*. Paris, Malfère, 1933, in-12, 170 pp., 15 figures, broché. – Armand GOT. *Sa Majesté La Truffe. Livre d'or de la reine des festins*. Bordeaux, Editions de la Truffereine, 1966, in-12 carré, 192 pp., broché. – Pierre JULIAN. *La Perle Noire du Comtat*. Carpentras, Le Nombre d'Or, 1974, in-8, 109 pp., broché. – CHATIN. *Rapport fait par M. Chatin (...) sur les conditions de la production truffière et sur les procédés de culture de M. Rousseau à Carpentras. Extraits du Bulletin de la Société d'Encouragement (Mars, Juin et Aout 1869)*, pp. 163-244, 369-382 et 468-498, 2 planches hors-texte, suivi de 2 articles sur la truffe parus en Février 1870 ; broché, couverture factice. Les 5 volumes 60 / 100 €

230. [Truffes]. MOUILLEFERT (P.). *La Truffe et sa production*. Paris, Librairie Agricole, 1888, in-16, 88 pp., broché. (dos renforcé d'une bande de toile rouge, trace de mouillure claire en pied du livre). – LARBALETRIER (Alb.). *La Truffe et les Truffières*. Paris, Le Bailly, s.d. (vers 1890), in-12, 34 pp., broché. (JOINT) : BRUNET (Raymond). *Culture des Champignons et de la Truffe*. Paris, SFELT-Mafère, 1933, in-12, 170 pp., 15 illustrations, broché. Ensemble 3 volumes 50 / 100 €

231. [Cartes Postales] 8 cartes chercheurs de truffes en Périgord. 50 / 60 €

232. [Cartes Postales] 5 cartes chercheurs de truffes en Provence. 55 / 60 €

233. [Cartes Postales] 5 cartes autour de la Truffe en Provence, dont carte tarif Jacques Blanc en Avignon et carte publicitaire des truffes marque à l'Ecureuil. 50 / 55 €

234. [Cartes Postales] 7 cartes et vignettes autour des cochons et de la truffe. 45 / 50 €

235. [Cartes Postales] 3 cartes chercheurs de truffes en Périgord. 15 / 20 €

236. Comestibles aux Truffes Claudot-Deschandeliers. Ruffec (Charente). *Tôle publicitaire* 25 x 38 cm. En couleurs. 10 / 25 €

237. [Truffes] *Gravure* 23 x 31,5 cm., extraite de Joseph ROQUES Atlas des Champignons comestibles et vénéneux, vers 1880. 10 / 15 €

238. [Truffes]. *Gravure à l'eau-forte d'après P. Vaysson* par Ch. Courtry : Chercheur de truffes et sa truie, 45 x 33 cm. Vers 1880. 120 / 150 €  
Cette gravure est reproduite en frontispice du livre « La Truffe » de FERRY DE LA BELLONE.

**BOCAUX EN VERRE POUR CONSERVER LES TRUFFES**  
« Pour conserver les truffes on peut avoir recours à des boîtes en fer-blanc ou des bocaux en verre, généralement opaques à la lumière, de forme conique, tronqués au niveau du bouchon, lui-même maintenu par un muselet en fil de fer comme le champagne ou par une ficelle ; le tout étant cacheté par de la cire, voire du goudron. » (La Vie du Collecteur Avril 2000).

240. -9 bocaux à truffes, verre soufflé, bleu, de tailles différentes allant de 26,5 cm. à 12 cm.. Vers 1880. L'ensemble 350 / 400 €



240



241

241. -4 bocaux à truffes, verre soufflé, torsadés (2 en verre blanc, 2 en verre vert). De tailles allant de 27,5 cm à 25 cm. L'ensemble 40 / 50 €



242

242. -7 bocaux à truffes en verre blanc, début XX<sup>e</sup> siècle, dont 4 en verre soufflé (2 marqués « VD »), et 3 plus moderne (2 marqués « 353 » le dernier « TC 4 »), de tailles allant de 25,5 cm. à 14,5 cm. - L'ensemble 70 / 80 €



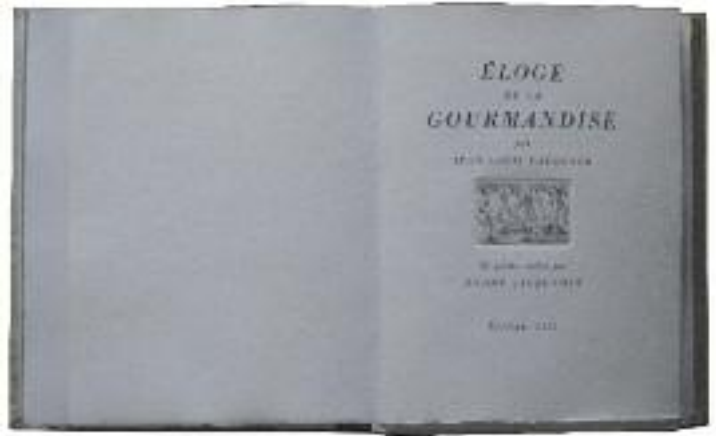
243

243. [Trufficulture]. 4 outils dont les fers sont du XIX<sup>e</sup> siècle : - Une fourche, ou luchet. - 3 épieux à cochons (ou goupillons) servant à soulever les pierres lorsque le sol est gelé, et, à empêcher la truie de manger la truffe en lui mettant l'épieu dans la gueule (Deux des bâtons avec le bout en fer forgé). L'ensemble 30 / 40 €



244

244. RIVIERE. « Cavage des rabasses », 2002. Email 22 x 19 cm. monté sur une plaque de bois. 130 / 180 €



246

245. OLIVIER, SAVIGNAC et SOURZAT. *Truffles et trufficulture*. Périgueux, Fanlac, 1996, in-4, reliure éditeur. (JOINT) Dossier « Ambassade des Saveurs en Périgord » 1996. 30 / 50 €

246. VAUDOYER (Jean-Louis). *Eloge de la gourmandise. 31 pointes-sèches par André Jacquemin*. Epinal, Imprimerie Robert Blanchet [Georges Leblanc pour les gravures], 1955, petit in-4, 80 pp., en feuilles sous chemise cartonnée et étui. 400 / 450 € Tirage limité à 185 exemplaires, celui-ci un des 65 numérotés sur Arches (n°71).

247. [Cuisine Végétarienne]. PELLAPRAT. *Cuisine végétarienne*. Paris, 1937, in-4, reliure éditeur, jaquette. - *Nouveau Jardinier Illustré*. Paris, 1872, in-12, 1794 pp., relié demi-chagrin noir, dos à nerfs. (Manque la page de titre). - DUMÉE. *Nouvel atlas de poche des champignons*. Paris, 1905, in-12, reliure éditeur, 64 planches hors-texte en couleurs. - KYBAL. *Aromatique et Culinnaire*. Paris, 1987, in-8, broché. - Ensemble de 4 volumes. 40 / 50 €

248. [Viandes et Poissons]. BOCUSE & PERRIER. *Le gibier*. 1973, petit in-4 reliure éditeur, jaquette. - AMUNATEGUI. *Gastronomiquement votre ; L'art d'accommoder les bêtes*. 1971, in-8, broché. - CHAUDIEU. *La technique de la présentation et de la décoration des viandes*. 1946, in-8, broché. - *Recettes culinaires pour poissons et crustacés*. 1930, in-8, broché. - *La Morue*. Plaquette illustrée, vers 1960, cartonnage éditeur. - GILBERT (Phileas). *Le Poisson d'étang. 150 recettes pratiques. Illustrations de Mlle Darrouy et J. Hamman*. Paris, Comité Nat. de l'élevage, s.d. (vers 1920); in-8, 135 pp., 2 planches, broché, couverture illustrée. Ouvrage collectif avec des textes de P. Hirsch et du Dr. Levent. La plus grande partie du volume (pages 47 à 111) sont des recettes de Ph. Gilbert. Les 6 ouvrages.(cachets). 60 / 80 €

249. VIDAL. (Charles) [Docteur à Castres]. *Nostra Cazina (Per far la seguida a las autras obras de l'autor sul terraire)*. Paris & Toulouse, Editions Occitania, 1930, in-12, 2 ff., 138 pp., 1 f., broché. (cachet sur page de titre) 30 / 50 €

250. [Vin]. DES OMBIAUX. *Le Joyau de la Mitre*. Liège et Paris, 1928, in-4, broché, illustrations en couleurs. Envoi autographe signé de l'éditeur. - *Comment feut Gargantua remis en appétit. Textes et images de Emile Villiers*. in-4 xvi pp. et 1 f., publié par les Laboratoires Lumière en 1912. Jolie plaquette publicitaire, bien illustrée pour les comprimés Persodine. - Pierre ANDRIEU. *Les sociétés gastronomiques françaises à travers les âges*. Montpellier, «La Journée Vinicole», s.d., fascicule in-12 broché. - ARIBAUD (Alban). *Les compères de Grandgousier. La Charité-sur-Loire, A. Delayance, 1936; petit in-8, 253-[4] pp., illustré de reproductions et 18 dessins à la plume par l'auteur, broché, couverture illustrée. Edition originale. - BOUCHE (Jacques). *Gallet et le caveau, 1698-1757*. Epernay, 1883, 2 volumes in-8, cartonnage rouge à la bradel (reliure très endommagée). Exemplaire sur vergé anglais. Les 6 ouvrages. 60 / 80 €*

251. [Vins]. GAYON & LABORDE. *Vins*. Paris, 1912, in-12, cartonnage éditeur. - GUYOT. *Etude sur les vignobles de France. Tome 2 : Régions du Centre-Sud, de l'Est et de l'Ouest*. Paris, 1868, grand in-8, broché. - *Les grands vins de Bordeaux*. 1962, grand in-8, broché, couverture de suédine. - *Les grands vins de Bourgogne*. Dijon (1950), grand in-8, broché. Les 4 volumes. 30 / 50 €

252. [Vins]. *Les Grands vins du monde*. Paris, Hatier, 1991, in-4, reliure éditeur, jaquette. – *Le Larousse des Vins*. 1970, in-4, relié. – « *Livre des Vins* » Livre de cave vierge, in-4, relié. – **BRADDFER, CLOUET & MARATIER**. *La cote des grands vins de France 2007*, in-8, cartonnage éditeur. – **DES OMBIAUX (Maurice)**. *Le vin*. Paris, 1928, petit in-8, broché, illustré d'un frontispice en couleurs, exemplaire numéroté sur alfa. – **ADAIR & Tina TOY**. *Petits et grands verres. Choix des meilleures recettes de Cocktails*. Paris, Au Sans pareil, s.d.; petit in-8, 132 pp., illustrations de LABOUREUR, broché. Envoi autographe signé de Laboureur. – Ensemble 6 volumes.

100 / 200 €

253. [Vins]. **SEPANGUEUL**. *Les vins de chez nous*. Paris, s.d. (1933), in-8 carré, broche. – **LACOSTE (P. Joseph)**. *Le Vin de Bordeaux*. Bordeaux, Delmas, 1947, petit in-8, carte hors-texte, 77 pp., broché. – **CAS-SAGNAC**. *Les vins de France*. Paris, 1927, in-8, broché couverture défraîchie, garde et faux-titre couverts d'un ex-dono et de citations. – **Robert LESAGE et O. SOPHOS**. *Les Nobles Vins de la Touraine*. Tours, Arrault, 1937; petit in-8, 6 ff., 164 pp., 2 ff., une carte et illustrations de J. Touchet, broché. Bel hommage aux vins de Touraine placé sous l'invocation de Rabelais. – **GAULT – MILLAU**. *Le Guide des vins de France 1985*, in-8 broché. – **BYRRH**. *Chantons le vin*, broché sans date. – **GUILPIN**. *Bière et santé*. Paris, 1962, in-12, broché. – **VI-VIER**. *La cuisine au Monbazillac*. Paris, 2000, in-12 oblong de 32 pp. – **GAY (Charles)**. *Vouvray, ses vignes, ses vigneron. Photos de Sylvain Knecht*. Tours, Arrault, 1944, in-8 carré, reliure éditeur, jaquette. Ensemble de 9 volumes.

80 / 150 €

254. [Vins de Bourgogne et Champagne]. **FERRET**. *Traité d'œnologie bourguignonne*. 1958, in-8, broché. – **POUPON & FORGEOT**. *Les vins de Bourgogne*. 1959, petit in-8, broché. – **ANDRIEU**. *Livre d'Or du bourgogne*. Sans date, in-16, broché, Envoi autographe signé de l'auteur. – **LEBRUN**. *Et le champagne fut ...* 1962, in-12, reliure éditeur, envoi autographe signé de l'auteur. – (Joint) : 2 brochures sur le champagne. Ensemble 4 volumes et 2 fascicules.

50 / 60 €



255

255. [Vins]. **Etabl. Seignouret**. Lot de copies de commandes, factures, correspondances s'y rapportant pour l'achat de vin et de whiskies, 1927-1934. Plus d'une centaine de feuillets. Brochures et publicités sur les vins de Bordeaux (Seignouret, Syndicat d'Initiative de Bordeaux, Touring Club de France, etc.), EYLAUD. L'offrande à Bacchus, dédicacé; Publicités liqueur Drioli; Achats de champagnes Damery;

(Joint). 4 registres d'actions Seignouret (circa 1918)

(Joint). **TOKAY**. Dossier en vue de la distribution de vin de tokai. Etablissement Szalay, 1928-1938, une centaine de feuillets. Documentation Foires Internationales 1937-1938.

(Joint) *Un livre de cave*, dernières sorties de bouteilles en 1939 (millésimes 1890 à 1929), Lot d'affichette vierge pour le prix du vin, un lot de cartons format calendrier proposant la dégustation de Haut-Langoiran.

150 / 300 €

Important dossier sur le marché du vin d'avant-guerre.



256

256. [VINS-VIGNE]. Ensemble de fascicules, brochures et petits volumes sur le vin, la vigne et produits alimentaires + quelques cartes postales de chateaux viticoles en Gironde.

(Joint). Catalogues Nicolas. 1949, 1950, 1951, 1953, 1954, 1955. 6 catalogues.

40 / 60 €

257. [Vins et Vignes]. **FOEX**. *Manuel pratique de viticulture*. Paris, 1881, in-12, broché. – **PACOTTET**. *Vinification*. Paris, 1904, in-12, broché. – **MARRES**. *Le vin et la vigne en France*. Paris, 1950, in-16, broché. – *Le vin et les autres produits de la vigne en France, par un petit laboureur*. Sans date, in-12, broché. – **ARNOU**. *Manuel du confiseur liquoriste*. Paris, 1905, in-12, cartonnage défraîchi et Sali. Ensemble de 5 volumes.

60 / 70 €

258. [Vins du Portugal et Porto]. **Jean SOUHAMI**. *Sol et Soleil du Douro. Etude sur le Vin de Porto*. Paris, Edité par Jacques Souhami, 1950; in-8, 64 pp., broché, couverture rempliée. – **J. DENOEL**. *Son excellence le Vin de Porto*. Paris, Casa de Portugal, 1934, in-12, 63 pp., illustrations, broché. – **Raymond BRUNET & Valente PERFEITO**. *Le Porto et la bonne chère*. Porto, Instituto di vinho do porto, 1938, in-8, 40 pp., illustrations, broché, couverture illustrée. 3 brochures publicitaires illustrées.

50 / 100 €

259. [Vins et Cuisine]. **CURNONSKY**. *Bons plats, bons vins*. Paris, Ponsot, 1950, fort volume in-4, 816 pp., illustrations, reliure éditeur, jaquette (jaquette abimée). – **CURNONSKY**. *Le Bien manger (et) La France paradis du vin*. 1931, 2 plaquettes in-4 brochées. – **CURNONSKY & DERYS**. *Souvenirs de tables parisiennes. Nos vieux restaurants*. 2 plaquettes in-4 brochées. – **CROZE**. *L'esprit des liqueurs*. Une plaquette in-4, brochée. – **HARAU COURT (Edmond)**. *Le Musée de la double soif*. Paris, 1925, in-4, 42 pp., cartonnage éditeur. Illustré de 3 planches hors-texte en couleurs, 3 gravures sur bois à pleine page, figures dans le texte; couverture illustrée d'une grande composition gravée sur bois. Ensemble un volume et 6 fascicules.

60 / 80 €

260. **WOUTAZ (Fernand)**. *Grand Livre des Confréries des vins de France*. – *Grand Livre des Sociétés et Confréries gastronomiques de France*. Paris, Halévy, 1971-1973, 2 volumes in-8, reliés toile décorées de l'éditeur.

40 / 60 €

Editions originales tirées et numérotées sur vergé teinté.

261. [MENUS] Le Golf-Hôtel, Royan-Pontailac. 25 juillet 1959. Dedicacé par Yves Montant « C'était bien bon ! Amical souvenir / Y. Montant » et Simone Signoret « On était en retard ! on s'excuse. / S. Signoret » - La Closerie des Lilas, Hiver 81-82 - Baumannière, illustré d'une lithographie de Raymond Thuillier - Ledoyen, 28 février 1983, illustré par J.P. Rémon - La Quetsch, Grand Diner de Gala Alsacien organisé par le Club Prosper Montagné le 28 octobre 1959 en l'honneur de la Mission Gastronomique du Club Prosper Montagné Canadien - Couverture de menu du Palais Royal par Jean Cocteau - Carte des Vins Au Relais de la Belle Aurore, illustrée par Guy Arnoux (1948 ?). Joint : 2 gravures : Le loup et les bergers - Fermière. Ensemble 9 pièces

100 / 120 €

262. [MENUS] *Paquebot « France » 17, 18, 19 Mars 1962*. 4 menus illustrés par Rohner, Mac Avoy, sous une couverture générale représentant le paquebot. 20 / 30 €

263. « *La Cuisine* » gravure 42,5 x 37 cm., d'après Decamp, gravée par Tavernier. Encollée sur plaque de carton, trace de mouillure marginale en pied, légèrement salie. 10 / 20 €



264

264. [Bocaux]. *Carton publicitaire* 29 x 39 cm. « L'Idéale, bocaux » 1933.

(avec) Deux bocaux (pour fruits ou cornichons) de plus de 30 cm. de hauteur, en verre soufflé, couleur vert-bouteille, complets de leurs bouchons de liège. 20 / 40 €



265

265. [Bouteilles]. *2 bouteilles en verre soufflé*, de couleur vert-bouteille. L'une modèle armagnac d'une contenance d'environ 2 litres, l'autre plus classique, d'une contenance d'environ 4 litres. 20 / 40 €

266. L'AIOLI. *Que vai cremant tres fes per mes. Baile dou journau : Folco de Baroncelli. De la première année, N°1 à la 9<sup>e</sup> année N°291*, 77 éditions, 4 pages in-folio par numéro.

N°1 au 13 (Manque le N°2), N°53 à 64 (manque N° 56 et 62), N°72 à 75, 97, 98, 110, 120 à 123, 126, 211 à 216, 233, 237, 238, 240 à 246, 248, 252, 253, 255 à 260, 262 à 266, 268, 270 à 272, 274, 276, 282, 284, 286, 287, 289 à 291. 150 / 160 €

267. [Gravures]. *8 planches provenant de l'Encyclopédie Méthodique* par Panckoucke, vers 1785, format in-4 : Cuisinier-Pâtissier-Traiteur-Rôtisseur, pl. 1 et 2 – Boulanger – Confiseur, planches 1, 2 et 5 – Fromage d'Auvergne, pl. 1 et 2. présentées sous caches de cartons. Joint 3 fascicule in-4 : Encyclopédie Méthodique par Panckoucke, textes correspondant aux planches. 70 / 100 €

268. [Cartes Postales] *6 cartes postales* cuisiniers et brigades de cuisine (Ritz, Carlton,...). 40 / 50 €

269. [Chromolithographies] Extrait de *Viande LIEBIG*. Série de 6 vignettes. 25 / 30 €

270. [Chromolithographies] Extrait de *Viande LIEBIG*. Série de 6 vignettes. (2<sup>e</sup> collection) 25 / 30 €

271. KORANYI (Rose). *Livre de la bonne chère contenant toutes les spécialités gastronomiques de la cuisine hongroise. Budapest, Editions Hungaria, s.d. (1938)*, in-12, 115-[5] pp., broché, couverture illustrée. 172 recettes : goulache, tokany, tarhonya, farcis, etc...\_

(JOINT) *Restaurant Hongrois. Exposition Internationale 1937, Paris. Même direction : Restaurant du « Grand Hotel Royal » et « Kis Royal » de Budapest. Directeur général : Koranyi : « Carte des vins » - « Les peintures murales du Pavillon Hongrois par Alexandre Mihalik » - « Le Pavillon Hongrois à l'Exposition Internationale de Paris 1937 » 3 documents sous couverture toile rouge, titre doré sur le premier plat.- L'ensemble 20 / 40 €*

272. [Vins]. Roland de NARBONNE & Michel TIZIOU. *Hôtel-Dieu Beaune. Paris, 1992*, in-4, 48 pp. illustrées, reliure éditeur, jaquette. – Georges LEPRE. *Le Ritz. Magie d'un Palace et de ses vins. Paris, Urban, 1991*, in-4, 150-[4] pp., photographies couleurs, reliure éditeur, jaquette. – Louis JACQUELIN & René POULAIN. *Vignes et Vins de France. Paris, Flammarion, 1970*, grand in-8, 481 pp., illustrations, cartonnage éditeur. Les 3 volumes. 20 / 40 €

273. VILMORIN-ANDRIEUX. *Les meilleurs blés. Description et culture des principales variétés de froments d'hiver et de printemps. Paris, Vilmorin-Andrieux, s.d.*; in-4, vii-175 pp., 66 lithographies, demi-chagrin rouge, dos orné, plats de percaline rouge imprimé. 500 / 600 €

Les 66 planches lithographiées en couleurs par Eugène Graff sont d'une grande fraîcheur. Exemplaire avec très peu de rousseurs. Ouvrage rare et recherché. C'est une monographie très complète sur les blés.

contact@eyes-studio.com

## CONDITIONS DE VENTE

La vente se fera au comptant.

Les acquéreurs paieront, en sus de l'adjudication 16 % H.T, soit 16,88 % TTC. A défaut de paiement en espèces, par chèque ou par virement, le retrait des objets pourra être différé jusqu'à l'encaissement. Dès l'adjudication, l'objet sera sous l'entière responsabilité de l'acquéreur.

L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions et la S.V.V. PERIGORD ENCHERES-PERIGORD ESTIMATIONS décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir, et ce dès l'adjudication prononcée. Le magasinage n'engage pas la responsabilité de la S.V.V. à quelque titre que ce soit. Les frais de magasinage sont à la charge de l'acquéreur.

Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets mis en vente, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée. Les indications portées au catalogue engagent la responsabilité de la S.V.V. compte-tenu des rectifications annoncées au moment de la vente et portées au procès-verbal de la vente.

L'ordre du catalogue sera suivi. Les dimensions sont données à titre indicatif ; les photographies ne sont pas contractuelles.

## ORDRES D'ACHAT - ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE

Les ordres d'achat et les demandes d'enchères par téléphone doivent nous parvenir par écrit. Afin d'éviter les abus, tout enchérisseur par téléphone sera réputé acquéreur à l'estimation basse. Il convient de nous fournir un relevé d'identité bancaire ou vos coordonnées de cartes bancaires (numéro de carte, date de validité et cryptogramme) Les ordres d'achat et les demandes de téléphone étant de simples facilités ne peuvent engager, en cas d'inexécution, ou de mauvaise exécution la responsabilité de la S.V.V. à quelque titre que ce soit.

Les frais d'envoi sont à la charge de l'adjudicataire, il conviendra de joindre un chèque en blanc à l'ordre de LA POSTE au règlement du bordereau.

# PÉRIGORD ENCHÈRES - PÉRIGORD ESTIMATIONS

*Maison de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques*

## ORDRE D'ACHAT

### BIBLIOTHÈQUE GASTRONOMIQUE

**LIVRES ANCIENS ET MODERNES Samedi 13 novembre 2010 - 14 h 30**

- ORDRE D'ACHAT / ABSENTEE BID FORM  
 ENCHÈRE PAR TÉLÉPHONE / TELEPHONE BID FORM

Faxer à : / Please fax to : **05 53 07 45 32**

Nom et prénom / Name and first name :

Adresse / Address :

Téléphone(s) / Phone :

Lot n°	DESCRIPTION DU LOT LOT DESCRIPTION	LIMITE EN EUROS* TOP LIMITS OF BID EURO*

\*Les limites ne comprenant pas les frais légaux / These limits do not include fees and taxes

APRES AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CONDITIONS DE VENTE, JE DECLARE LES ACCEPTER ET VOUS PRIE POUR MON COMPTE PERSONNEL D'ENCHERIR AUX LIMITES INDIQUEES EN EUROS, LES LOTS QUE J'AI DESIGNES.  
*I HAVE RED THE TERMS OF SALE, I GRANT YOU PERMISSION TO PURCHASE ON MY BEHALF THE FOLLOWINGS ITEMS WITHIN THE LIMITS INDICATED IN EUROS.*

Date :

Signature obligatoire/ Required signature :

Les ordres d'achat sont une facilité pour les clients. La société PÉRIGORD ENCHÈRES-PÉRIGORD ESTIMATIONS n'est pas responsable pour avoir manqué d'exécuter un ordre par erreur ou pour tout autre cause.

*The bid form are very easy to use for the customer's. Perigord Enchères-Périgord Estimations Compagny isn't responsible to have missed to the accomplishment an order by error or for any other cause.*

