

PÉRIGORD ENCHÈRES - PÉRIGORD ESTIMATIONS

Maison de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques



BIBLIOTHÈQUE
GASTRONOMIQUE

Vendredi 14 novembre à 14h30

Bertrand MIALLO, Commissaire-Priseur habilité

JEAN MAUDUIT



MAXIM'S



PÉRIGORD ENCHÈRES
Vente aux enchères publiques

BIBLIOTHEQUE GASTRONOMIQUE

Livres sur la cuisine, les vins, les arts de la table, littérature gastronomique ...

Vendredi 14 Novembre 2008 à 14 h 30

PERIGORD ENCHERES

9, rue Bodin 24000 PERIGUEUX
Tél. 05 53 08 60 84 – Fax : 05 53 07 45 32

Expositions publiques

Judi 13 novembre de 14 h à 18 heures
Vendredi 14 novembre de 9 h à 12 heures

Assisté de

Henri-Pierre MILLESCAMPS

Expert-libraire

7, rue Saint-Front - 24000 PERIGUEUX
Tél. 05 53 09 53 25 e-mail : millescamps.books@wanadoo.fr
www.gourmand.millescamps.com

Bertrand MIALON, Commissaire-priseur habilité

Agrément N° 2005-565
9, rue Bodin – 24000 Périgueux – Tel 05 53 08 60 84 Fax 05 53 07 45 32
e-mail : bertrand.miallon@wanadoo.fr

C O N D I T I O N S D E V E N T E :

- La vente est faite au comptant.les acquéreurs paieront en sus de l'adjudication, le prix principal augmenté des frais suivants : 16% HT (16.88% TTC).
La livraison de l'objet pourra être différée jusqu'à l'encaissement du chèque ou du virement.
- Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte des biens mis en vente, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.
- Les acquéreurs potentiels sont invités à examiner les biens pouvant les intéresser avant la vente aux enchères et notamment pendant les expositions. La SVV Perigord Enchères se tient à la disposition des acquéreurs potentiels pour –leur fournir des rapports sur l'état des lots.
- La vente est réglée par les garanties en vigueur des Commissaires-Priseurs à la date de la vacation.
- Le Commissaire-priseur et les Experts se chargent d'exécuter tous les ordres d'achat qui leurs sont confiés.
- Dans l'impossibilité de se rendre à la vente, un acheteur peut confier un ordre d'achat à l'étude. L'étude décline toute responsabilité quand à l'exécution des ordres d'achat.
- Le plus offrant et le dernier enchérisseur sera l'adjudicataire.

Anne-Marie Candel et Bernard Noby



Ils sont installés à Luchon, plein Sud, aux portes des Pyrénées et de l'Espagne. Leur restaurant porte le nom d'un ouvrage devenu un classique, publié en 1919, sous la plume d'Edouard Nignon : L'Heptaméron des Gourmets. Ce choix dit la passion des propriétaires, pour l'histoire de la cuisine et les livres anciens. Cette passion ne date pas d'aujourd'hui. Dans les années 1970, Bernard Noby commence à chiner. Il se rend sur les marchés, sillonne dans l'Hexagone, de Saint-Ouen à Saint-Sernin, visite les bouquinistes. Il achète tout ce qui est ancien. Aux côtés d'Anne-Marie Candel, également amatrice de pièces et d'objets anciens, cette passion s'est renforcée. Au fil

des ans, le couple a intégré le cercle des grands collectionneurs. Des cuisiniers tels qu'Alain Ducasse, Jacques Lameloise, Alain Llorca, Firmin Arrambide et bien d'autres sollicitent leur aide en ce qui concerne les guides Michelin, certains pour constituer une collection intégrale, d'autres comme Jean-François Piège, Jean-Yves Leuranguer, Jean-Claude Maurice ou René Chalard pour trouver une référence originale. Dans la bibliothèque de Bernard et Anne-Marie, disposée dans le salon de l'Heptaméron, l'ancien fraye avec le contemporain. S'y côtoient Taillevent au XIVe siècle, Louis-Auguste de Bourbon au XVIIIe siècle, Carême, Brillat-Savarin, la Reynière, Escoffier, Durand, Garlin au XIXe siècle, d'autres auteurs encore, plus contemporains, tels Nignon, bien sûr, mais aussi Montagné, Oliver, et des collections complètes de guides Michelin. C'est là toute une histoire de la cuisine et de la pâtisserie française, avec ses figures marquantes, ses évolutions, ses tendances. Pour mieux entretenir cette mémoire vive et partager ce patrimoine, le couple de restaurateurs luchonnais a choisi de mettre en vente, ici à Périgueux, quelques-uns des titres les plus rares et donc les plus recherchés.

Emmanuelle Maisonneuve



La majeure partie des livres présentés portent l'ex-libris au cachet humide et/ou doré sur la reliure de la Bibliothèque B. Noby.

Pour éviter les répétitions fastidieuses, nous ne l'avons pas indiqué à chaque numéro.



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. (coiffe de tête abimée). 80-100 €

2. **ALBERT (B.).** *Le cuisinier parisien, ou manuel complet d'économie domestique. 4e 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, rousseurs, traces de mouillures claires. 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 (Pseudo. d'Henri Babinski).** *Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands.* Paris, Flammarion, 1907; in-8, 314 pp., percaline rouge de l'éditeur. (légèrement frottée). 300-350 €



Edition originale rare. A la naissance du XX^e siècle, les problèmes de poids - inconnus, ou plutôt flatteurs au XIX^e siècle - commencent à être pris en compte dans l'esthétique du corps. Le docteur Babinski sort le premier cet ouvrage, avec traitement des obèses et ce fut un succès. Le traitement des obèses se contente de 8 ff., il fallait commencer prudemment !!



4. **ALI-BAB (Pseudo. d'Henri Babinski).** *Gastronomie pratique, études culinaire; suivies du traitement de l'obésité des gourmands. 4^e édition augmentée d'un supplément.* Paris, Flammarion, 1925; in-4, 1158 pp., demi-basane marron. 300-500 €

Importante édition très augmentée; après une courte étude historique, le service des repas, les menus, les fonds et sauces et une étude sur les vins, les recettes font le corps de l'ouvrage (environ 900 pp.).

5. **ALLETZ (Pons Augustin).** *L'Agronome. Dictionnaire portatif du cultivateur contenant toutes les connaissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement; pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre... Seconde édition, revue, corrigée et augmentée.* Paris, chez Savoye, 1764; 2 volumes in-12, xxiv-683 et 686 pp., veau brun de l'époque (reliure muette). 100-200€

6. **ALMANACH DE COCAGNE.** *Pour l'an 1920, 1921, 1922. Dédié au vrais gourmands et aux francs-buveurs.* Paris, La Sirène, 1919-1921; 3 volumes in-12, brochés. 650-700 €



Collection complète très recherchée. Les textes sont de M. Rouff, Cocteau, 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).



7. **ALSACE (Saison d').** *La route du Vin en Alsace.* Été 52; in-4, broché. 20-30 €
Nombreuses illustrations.

8. **AMERO (Justin).** *Les Classiques de la Table.* {Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Cussy, Berchoux, Colnet}. Paris, Firmin Didot, 1879; 2 volumes in-12, xv-554 et 529 pp., 6 portraits hors-texte, brochés. 90-100 €
Nouvelle édition.

9. **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. 230-270 €
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^e siècle. (Bitting 13, Oberlé 7).

10. **ARCHAMBAULT (Ancien restaurateur).** *La Cuisine économe, ou élémens nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office. Seconde édition.* Paris, Bailleul, 1822; in-8, viii-444 pp., 3 planches dépliantes hors-texte, demi-basane moderne, dos à nerfs. (rousseurs et traces de mouillures). 120-130 €
Seconde édition (la première est parue en 1821) du livre de recettes du célèbre restaurateur Archambault. Son livre est très complet et consacre de nombreuses pages à des plats régionaux, comme par exemple la choucroute (pages 289-290 "chou-croute"). Nombreuses recettes avec des truffes, en plat ou en sauce.

11. **ARRAULT.** *Gastronomie Tourangelle, Recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire.* Tours, Arrault, 1937; in-8, 124 pp., couverture illustrée, manque le dos, les plats de couverture sont retenus par de l'adhésif transparent. 35-40 €
Recueil de cuisine régionale très recherché.

12. **ATHENEE.** *Banquet des savans. Traduction de Lefebvre de Villebrune.* Paris, chez Lamy, de l'Imprimerie de Monsieur, 1789; 4 volumes in-4, 2 ff.,504 pp.,2 ff. - 2 ff.,537 pp.,2 ff. - 2 ff.,563 pp.(5) pp. - 2 ff.,561 pp.,(5) pp., veau porphyre, dos à nerfs ornés, tranches dorées. (Légères usures aux coins et coiffes et aux mors). 1.500-1.700 €



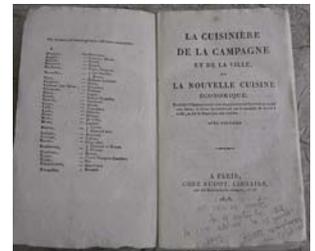
Exemplaire incomplet du 5^e volume paru en 1791, bien que Vicaire (col. 51) l'indique par erreur en quatre volumes. Ce " Banquet des savants, oeuvre d' Athenaeus est un trésor d' érudition, véritable encyclopédie de l' Antiquité, compilation d' autant plus précieuse que la plupart des ouvrages cités sont perdus (1500 ouvrages perdus et les noms de 700 auteurs dont la plupart nous seraient inconnus sans lui). Véritable traité de gastronomie, avec des informations sur les coutumes de tables des Anciens, les aliments, les menus, vaisselle, vin... ainsi que de nombreuses informations sur les sciences, moeurs, usages civiles et religieux, les fêtes, la musique, les parfums, la toilette, les jeux, les fleurs... (Oberlé).



13. **AUDOT (Louis-Eustache).** *La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou la nouvelle cuisine économique.* Paris, Audot, 1818; in-8, lxxii-248 pp., broché, couverture imprimée (bel exemplaire, dos fragile, restauration au dernier feuillet). 1.800-2.000 €

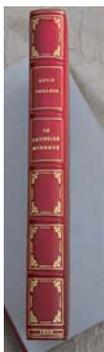


Rarissime Edition originale. Manque à la plupart des grandes collection, ou l'on ne trouve que la seconde édition parue en 1819. Elle est illustrée de 8 planches hors-texte en bistre, montrant l'art de trancher. Ce livre deviendra un best-seller durant tout le XIX^e siècle.



14. **AULAGNIER (Alexis - François).** *Dictionnaire des alimens et des boissons en usage dans les divers climats et chez les différens peuples . Cet ouvrage contient l 'histoire naturelle de chaque substance alimentaire , son origine , ses principes constituans , ses propriétés , ses altérations et les moyens de les reconnaître , et finalement les règles plus importantes à suivre pour conserver la santé . Précédé de considérations générales sur la nourriture de l ' homme .* Paris et Bruxelles, Cosson , Cousin , et Mertens , 1839; in-8, 63-731 pp., demi-basane verte de l'époque de l'époque, dos lisse orné, tranches marbrées. (rousseurs). 250-280 €

Seconde édition. " Nouvelle édition remaniée et augmentée , dédiée à Joseph Napoléon et à la reine Julie. Ce dictionnaire constitue une mine de renseignements très précieux sur les produits alimentaires , il contient aussi des recettes ". Vicaire 56, Bitting 231, Oberlé 466.



15. 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^e, dos à nerfs orné, étui bordé de cuir rouge. Belle reliure .
800-1.200 €

Troisième édition enrichi d'un bel envoi signé de l'auteur, dans une reliure soignée et décorative. Exemplaire complet de ses planches (cf Bibl. Nat.) Vicair 62 indique, semble-t-il par erreur, 39 planches. Ouvrage rare et indispensable à tout spécialiste du sujet. Rousseurs éparses.



16. (BARTHELEMY). *La cuisine et la pâtisserie expliquées du Cordon Bleu.* Paris, Le Cordon Bleu, s.d. (vers 1912); grand in-8, 742 pp., quelques vignettes, demi-veau marron, dos à nerfs. (plats de papiers renouvelés).
150-170 €

Ouvrage divisé en deux parties : l' étude complète des bases fondamentales de la cuisine et de la pâtisserie... suivie d' un recueil complet des recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie, glaces, confitures, sirops, etc.

17. BAUTTE (A.). *Les Oeufs, avec 1000 manières de les préparer et de les servir.* Cambrai, Deligne, 1906; petit in-8, 336 pp., cartonnage percale rouge de l'éditeur. (reliure usagée).
250-270 €

EDITION ORIGINALE de cet ouvrage rare, imprimé à Cambrai, dû au grand Chef anglais. Ce livre est inconnu de la plupart des bibliographies gastronomiques.

18. 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 moeurs culinaires de l'époque. (Bitting 30).



19. BEAUVILLIERS (A.). *L'Art du Cuisinier.* Paris, Pillet, 1816; 2 volumes in-8, faux-titre, titre orné d'une vignette, (v)-xx, 388 pp. et 3 planches dépliantes, faux-titre, titre orné d'une vignette, 376 pp., 1 f., 38 pp., 6 planches dépliantes, basane de l'époque, dos lisse ornés d'un décor doré. (état d'usage pour les reliures, quelques rousseurs).
1.000-1.200 €

Seconde édition du plus fameux des recueils de recettes du siècle, avant Carême. Signature de Madame Beauvilliers sur le titre du premier tome. . Ancien cuisinier des Princes, Beauvilliers fut le premier grand restaurateur parisien. 1192 recettes situent très bien ce qui faisait les délices de l'Empire et ce que le classicisme va abolir pour plus d'un siècle. Cette seconde édition diffère de la première par les faux-titre, la surcharge 1816 sur la date 1814 et, le supplément renfermant un traité sur les vinaigres, conserves,.. .



20. BELON. *Le Pâtissier national et universel.* Paris, Huzard, 1836; in-8, frontispice, 320 pp., 2 planches dépliantes, demi chagrin à coins bleu-nuit, dos à nerfs orné de caissons doré dans les entre-nerfs, première couverture et dos conservés. (des rousseurs).
500-800 €

Edition originale. Bel exemplaire, très rare.



21. BEN (P.) & A. DESREZ (A.). *Science du bien-vivre, ou monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, Guide de la maîtresse de maison; suivie de mille nouvelles recettes par ordre régulier, du service de table; (...). Nouvelle édition revue avec soin et augmentée de l'Art d'utiliser les restes.* Paris, chez Martinon, 1864; in-8, fx-titre, titre, 2 ff., 240 pp., demi-basane bleue.
200-250 €

Nombreuses illustrations gravées sur bois dans le texte. (Vicair 82).



22. BERCHOUX (Joseph). *La gastronomie. Quatrième édition.* Paris, Guiget & Michaud, 1805; in-16, frontispice, 266 pp., 3 planches, basane, dos lisse orné, large encadrement de motifs dorés sur les plats, tranches dorées. Bel exemplaire.
50-80 €

Jolie édition illustrée d'un frontispice gravé par Delignon, d'après Myris, et 3 figures dessinées par Monsiau et Myris.

23. BERCHOUX (Joseph). *La gastronomie. 5^e édition.* Paris, Michaud, 1819; in-16, demi-basane, dos lisse orné, tranches marbrées. 50-80 €

Berchoux connut la gloire grâce à ce célèbre poème, spirituel badinage, qui deviendra un classique de la Table.



24. BERNARDI. *L'Ecuyer tranchant, ou l'art de découper et servir à table, complément indispensable du Cuisinier Royal ...* Paris, Barba, 1845; in-8, 2 ff., 371 pp., 24 planches, demi-basane fauve de l'époque. Reliure légèrement frottée. 500-550 €

Edition originale ornée de 24 planches explicatives gravées sur acier. Ouvrage recherché contenant l'art de découper et de servir à table; la manière de disposer le couvert; des menus en gras et en maigre pour tous les jours de l'année, de deux à cent cinquante couverts; la composition des dîners avec la desserte, des repas de corps, des ambigus, des buffets; la manière de commander un déjeuner ou un dîner au restaurant ...



25. BERNARDI. *Le Glacier royal, ou l'Art de donner des bals et soirées.* Paris, Gustave Barba, 1844; in-12, xi-291 pp., 6 gravures, demi-basane bleue moderne, dos à nerfs orné. (rousseurs, taches d'encre, petit manque de papier sans gravité à l'une des planches). 320-350 €

"Ouvrage entièrement neuf" détaillant la construction d'une glacière dans une cave, donnant des menus saisonniers et surtout de nombreuses recettes de glaces, sorbets, café, punch, chocolat, etc.. Il est orné de 6 gravures dont 5 hors-texte.

26. 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). 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).



27. BESSET (Jules). *L'Art culinaire dans le midi de la France.* Albi, Nouguies, 1878; in-8, xii-628 pp., demi-basane brune, coins usés, rousseurs et mouillure claire. Exemplaire défraîchi. 150-170 €

Edition originale. Ouvrage rare, nombreuses illustrations en noir ou en couleurs. "Ouvrage dédié aux femmes françaises, aux disciples de Saint-Hubert, aux touristes et aux bibliophiles".

28. BESSET (Jules). *L'Art culinaire dans le midi de la France.* Albi, Nouguies, 1878; in-8, xii-628 pp., demi-toile chagriné bordeaux. (rousseurs, mouillures). 180-200 €

Edition originale. Ouvrage rare, nombreuses illustrations en noir ou en couleurs. "Ouvrage dédié aux femmes françaises, aux disciples de Saint-Hubert, aux touristes et aux bibliophiles".



29. BLANDIN (Charles). *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs.* Dijon, Damidot, s.d. (vers 1922); 2 tomes reliés en un volume in-8, fx-titre, titre, 1 f., XXVIII-235 pp. - fx-titre, titre, 1 f., XXI-83 pp., 1 f., brochés. 180-200 €

Deuxième tirage de l'édition originale, en édition populaire. Abondante illustration dans et hors-texte. Excellent ouvrage mêlant cuisine et chasse, propos gastronomiques, savoureuses recettes bourguignonnes et d'autres régions, causeries, confessions et farces de chasseurs. (Bitting 43).

30. BODET (R.). *Toques blanches et habits noirs.* Paris, Dorbon, 1939; in-8, 283 pp., demi-basane noire moderne, couvertures conservées. (quelques rousseurs). 100-120 €

Edition originale. Du plus grand intérêt sur les us et coutumes de l'hôtellerie et de la restauration.

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



32. (BOULANGERIE).

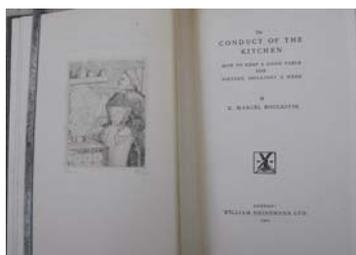
- Félix URBAIN-DUBOIS. *La Boulangerie d'aujourd'hui*. 2^e édition. Paris, Joinville, 1950, in-4, lx-283 pp., planches, cartonnage éditeur.

- D. MONTEUUIS. *Le Pain blanc, ses dangers et son remède, le pain naturel*. Nice, 1914, in-12, viii-359 pp., broché.

- *Boulangerie Veuve Loumé, Joseph Bringué successeur*. Salies-du-Salat. Carnet-livret de client, in-16. Exemplaire vierge. 3 ouvrages :

100-130 €

33. 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. UNDES 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. . Elegant petit manuel pour les maîtresses de



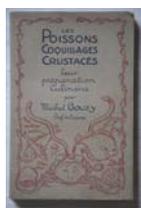
maison anglaises: conseils, menus et recettes de soupes, viandes et desserts.

34. BOURBON. *Le cuisinier Gascon*. Amsterdam, 1740; in-12, 208 pp., veau fauve marbré, dos à nerfs, pièce de titre rouge, double filet sur les plats, tranches dorée. (reliure moderne).



2.500-3.000 €

EDITION ORIGINALE de cet ouvrage anonyme. (Vicaire 234 - Simon BG 421 - Maggs 237 - Ventes Oberlé/Fastes 112 , André 86). Exemplaire lavé bien conservé, dans une reliure pastiche. . "Ce livre très rare a d'abord paru en 1740. Quel est l'auteur qui se cache sous le nom de cuisinier gascon. Simon pense qu'il s'agit de Louis-Auguste de Bourbon, prince des Dombes qui officiait souvent aux petits soupers de Louis XV. Ce serait assez piquant, car il se serait alors dédié son volume à lui-même. Il ne serait pas le premier prince ou gentilhomme à pratiquer l'art de la cuisine. C'était une mode aux XVIII^e siècle. Le Régent aimait à préparer des soupers à Asnières et partageait ses plats avec les gens de la ferme en chantant des chanson de cabaret. Louis XV s'amusait à faire la cuisine avec le prince des Dombes comme marmiton; le comte de Charolais lui servit de cuisinier en 1744 lors de la guerre de la succession d'Autriche; Marie Leczinka était cuisinière et gloutonne, et nous devons à Casanova de curieuses anecdotes sur cette reine qui eut de fréquentes indigestions. Les Filles de France conservaient dans leurs armoires des jambons, des daubes et du vin et s'enfermaient pour dévorer la nuit; le roi Stanislas faisait lui-même des babas; le prince de Soubise, le prince de Guéméné, son gendre, inventèrent des plats qui portent leurs noms; les ducs de Gontaut, d'Ayen, de Coigny de la Valière, de Fleury, le marquis de Polignac mettaient tous le tablier" (Oberlé). On y trouve de nombreuses recettes de la cuisine italienne très détaillées: raviolis, poupettes, pâté de macaronis, macaronis au lait, lasagnes au beurre, à l'huile, nioc à l'italienne, choux à la romaine, veau à la Piémontaise etc.



35. BOUZY (Michel). *Les Poissons, crustacés, coquillages, les oeufs. Leur préparation culinaire. 2^e édition revue et augmentée*. Paris, L'auteur, 1929; in-8, 279 pp., 5 planches hors-texte, broché.

100-120 €

EDITION ORIGINALE TRES RECHERCHEE de cet excellent recueil de recettes dues à l'un des chefs de la Maison Prunier. Préface d'Escoffier. (Bitting 52, Vte Orsi n 538).



36. 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.

100-120 €

37. BRUN (Maurice). *Groumandugi. Réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal. Préface de Ch. Maurras. Illustrations de Louis Jou*. Marseille, chez l'auteur, 1944; in-folio, 7 ff., xviii- 197 pp., 7 ff., broché, couverture illustrée, étui.

700-800 €

Edition originale illustrée de bois gravés de Louis Jou, certains en couleurs. Tirage unique à 1026 exemplaires sur papier d'Auvergne des Moulins du Val de Laga près d'Ambert.



Anthème BRILLAT-SAVARIN

Un seul livre a suffi à immortaliser ce magistrat né à Belley en 1755 et mort à Paris en 1826. Sur quel ton faut-il évoquer un personnage aussi étonnant que paradoxal ? Homme paisible et doux, il fut cependant partisan de la peine de mort. Député aux Etats Généraux de 1789, il dut s'exiler en 1793 pour fuir le Tribunal révolutionnaire qui le poursuivait comme fédéraliste. Il passa 3 ans aux Etats Unis où il survivra en jouant du violon. Il reviendra en France en 1796, sera réintégré dans ses fonctions et mourra deux mois après la publication de la *Physiologie du Goût* d'une pneumonie attrapée dans une église. La *Physiologie du goût* est un recueil d'aphorismes. Mémoires d'humour, dans le ton héroï-comique, ou comment traiter de matières familières avec un rien de noblesse, un zeste de pompe ou de solennité. Cela pourrait lasser, si tout ne baignait dans la modestie et la gaieté. Mais il est question de cuisine, il inaugure avec génie cette intellectualisation de la gastronomie qui ne devait pas cesser jusqu'à nos jours. Il est témoin de l'époque où s'impose le restaurant, lieu pour manger, au détriment de l'auberge, refuge du voyageur sans feu ni lieu, où l'on ne faisait guère que boire et se nourrir. La cuisine se professionnalise et toute profession suscite discours ; se mettre à table est affaire de langage. Au-delà du besoin de manger, le plaisir de la table est comme une mise en scène : le luxe du désir.

38. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes.* Paris, Charpentier, 1838; in-12, viii-493 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs, décor doré et à froid, couronne comtale en pied de volume. (rares rousseurs claires). 100-130 €
Première édition, dans ce format, et en un seul volume nous indique Vicaire, 117. Agréable exemplaire.

39. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du Gout. Ou Méditations de Gastronomie transcendante. suivie de la Gastronomie poème en quatre chants par Berchoux.* Paris, Charpentier, 1847; in-12, demi-chagrin brun de l'époque, dos à nerfs orné. 70-80 €
Vicaire 118.

40. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du Goût. Illustrée par Bertall, précédée d'une notice biographique par Alph. Karr.* Dessins à part du texte, gravés sur acier par Ch. Geoffroy, gravures sur bois intercalées dans le texte par Midderigh. Paris, de Gonet, s.d. (1848); in-8, demi-basane verte, dos orné de caissons dorés. 150-160 €
Complet des 8 planches hors-texte. (Vicaire 118).



41. BRILLAT-SAVARIN. *La Physiologie du goût. Nouvelle édition.* Paris, Bernardin Bechet, 1865; in-12, xi-176-185 pp., gravures sur bois hors-texte, demi-chagrin noir moderne, dos à nerfs orné, couv. et dos conservés. 100-130 €



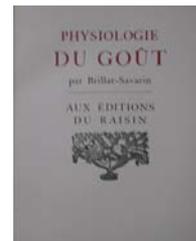
42. BRILLAT-SAVARIN. *La Physiologie du Goût. Edition du centenaire.* Paris, Jean Budry, 1926; petit in-4, frontispice, titre, XXXII-403 pp., demi-chagrin noir moderne, dos à nerfs orné, tranches dorées, première couverture conservée. (quelques rousseurs sur les premiers et derniers feuillets). 300-350 €
Un des 370 exemplaires numérotés sur vergé d'Arches. Illustré d'un frontispice gravé au burin d'après LABOUREUR; Annotations de Prosper Montagne, Maurice des Ombiaux et Docteur Edouard de Pomiane .



43. 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 €

44. BRILLAT-SAVARIN. *La Physiologie du goût.* Paris, Editions du Raisin, 1930; in-8, 464 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs, couvertures et dos conservés. 150-170 €

Un des 1000 exemplaires numérotés.

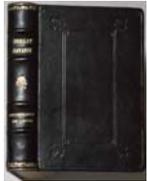


45. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du Goût, ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Troisième édition.* Paris, A. Sautélet (et) Alexandre Mesnier, 1829; 2 volumes in-8, 2 ff., 410 pp. et 2 ff., 432 pp., demi-toile bleue marbrée. (Pièce de titre Tome 2 inversée). 250-300 €
PREMIERE EDITION ILLUSTREE de ce grand livre. Elle contient 2 lithographies hors-texte de Henry Monnier. (Vicaire 117).

46. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour*. Précédé d'une notice par Eugène Barest. Paris, Boulé, 1850; in-8, 280 pp., Suivi de: AYCARD (Marie). *Lantara*; 8 pp., demi-chagrin bleu-nuit.

80-100 €

Cette édition, rare, était un supplément au journal "L'Estafette" du 28 janvier 1850.



47. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens*. Paris, Paulin, 1846; 2 tomes en un volumes in-16, viii-248 et 252 pp., plein veau noir, dos à nerfs, double encadrement et fleurons angulaires sur les plats.

60-70 €

48. BRILLAT-SAVARIN. *La physiologie du goût ou Méditations de Gastronomie Transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux Gastronomes parisiens. Avec des illustrations en noires et en couleurs de Joseph Hémard*. Bruxelles, Editions "La Boetie", 1947; 2 volumes in-8, xvii-178 et 170 pp., 2 ff., en feuilles sous couvertures remplies, chemise et étui.

100-120 €

Tirage à 4800 exemplaires numérotés sur alfa vergé supérieur des papeteries Barjon-Moirans.



49. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*. Nouvelle édition précédée d'une notice de Barest. Paris, Dentu, 1883; in-16, vii-306 pp., demi-chagrin vert époque, dos à nerfs (dos uniformément passé, quelques rousseurs).

70-75 €

50. 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). JOINT Autre exemplaire, Garnier, 1870, in-12 broché. Ensemble 3 volumes.

100-120 €

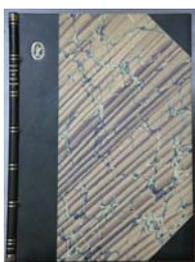
51. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. Nouvelle édition, précédée d'une notice sur l'auteur par M. le baron Richerand, suivie d'un traité sur les excitants modernes par M. de Balzac*. Paris, Charpentier, 1839; in-12, 484 pp., demi-basane fauve de l'époque, dos orné.

200-220 €

Edition originale du texte de Balzac qui occupe les pages 445-476.

52. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du Goût, ou Méditation de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Edition accompagnée des ouvrages suivants: Traité des excitants modernes par H. de Balzac, Anecdotes et fragments d'histoire culinaire par des amateurs, Pensées et préceptes recueillis par un philosophe, Recettes et formules par un Cordon-Bleu, La Gastronomie par Berchoux, L'Art de dîner en ville par Colney*. Paris, Charpentier, 1858; in-12, xi-525 pp., demi-basane époque. (reliure épidermée, quelques rousseurs).

60-70 €



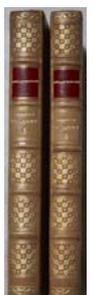
53. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût. Illustrations nouvelles par Bertall*. Paris, G. Barba, s.d.(avant 1860) in-4, 80 pp., demi-chagrin noir à coins, dos orné de filets dorés. Bel exemplaire.

150-250 €

Publié par le Panthéon Populaire.

54. 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).

280-300 €



55. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Préface de Charles Monselet*. Paris, Libr. Des Bibliophiles, s.d. (1926); 2 volumes in-12, xlvi-276 et 327 pp., demi-basane blonde, dos à nerfs richement ornés de petits fers dorés.

80-100 €

56. (BRILLAT-SAVARIN).

- Fernand PAYEN. *Brillat-Savarin Conseiller à la Cour de Cassation, Gastronomes et Gastrologue. Conférence.* Paris, Peyronnet, 1925, 61 pp., Envoi autographe signé de l'auteur.

- Maurice DES OMBIAUX. *La Physiologie du goût de Brillat-Savarin.* Paris, Malfère, 1937, 172 pp. Envoi autographe signé de l'auteur.

- Exposition "Art & Gastronomie". *Illustrations des trente méditations de la Physiologie du goût de Brillat-Savarin. Catalogue 5 Juin-15 juillet 1955,* Brou, Musée de l'Ain, 42 pp..

ensemble de 3 ouvrages, dont 2 dédicacés.

80-120 €



57. BRUZEN DE LA MARTINIÈRE. *L'art de conserver sa santé, composé par l'école de Salerne, Traduction nouvelle en vers français, par. M.B.L.M..* Paris, Pierre-Alexandre Leprieur, 1749; in-12, xxxvii-77 pp., 5 ff., plein veau de l'époque, dos lisse orné, tranches rouges.

(Vicaire 45, Oberlé 329).

150-170 €

58. *Les Buffets de gare. Autour d'un plat.* Paris, Chaix, 1954; in-8 carré, 272 pp, 5 planches h.t. en couleurs, vignettes in-texte, broché, couverture illustrée.

40-50 €

Edition originale. Les planches sont d'après les affiches de Brayer, Conrad, Oudot, Céria et Dufy.

59. BULOS (A.). *La Chimie appliquée à la conservation des substances alimentaires, ou manuel complet des ménages, donnant des recettes infaillibles pour conserver: les fruits, les viandes, les légumes, le lait, le beurre, les oeufs, le pain, les racines, les semences, le vin, etc. Traduit de l'allemand par Jean-Charles Leuchs.* Paris, Aubin-Bechet-Lecointe & Durey-Ponthieu, 1827; in-12, xii-480 pp., broché, couverture imprimée et illustrée.

140-160 €

Ouvrage peu commun, dans son état de parution. Tout sur la salaison, l'évaporation, la fumigation, etc.

60. BURNET (Ex-Officier de bouche). *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère. A l'usage des Maîtres et Maîtresses de Maison, Fermiers, Maîtres-d'hotel, Chefs de cuisine, Chefs d'office, Restaurateurs, Pâtisseries, Marchands de comestibles, Confiseurs, Distillateurs, &c. Contenant l'explication de tous les termes techniques, les divers procédés (...).* Paris, Librairie Usuelle, 1836; in-8, iii-788 pp., 11 planches, demi-chargrin brun. (rousseurs, mouillures, défraîchi).

350-450 €

Edition originale. Véritable encyclopédie de l'art alimentaire et d'économie domestique, le but de l'auteur ayant été de réunir toutes les connaissances relatives aux substances qui servent à notre nourriture. L'article le plus étendu et le plus riche de ce dictionnaire concerne le pain, c'est un traité complet de panification. Sous le rapport de l'utilité, l'eau a paru à l'auteur devoir être placée sur la même ligne que le pain; ainsi les colonnes qu'il lui a réservées ne sont-elles ni moins riches de faits ni moins importantes à consulter.

61. (CADET DE GASSICOURT). *Cours gastronomiques, ou les Dîners de Manant-Ville, ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition.* Paris, Capelle et Renand, 1809; in-8, xx-348 pp. ch. 364 (après les chiffres

romain, la numérotation commence à 17), Grande carte gastronomique dépliant, demi veau blond, dos à nerfs, pièce de titre rouge. (reliure milieu XIX^e).

550-650 €

Edition originale malgré la mention de seconde édition portée sur le titre, le volume n'est jamais paru auparavant; seuls quelques chapitres avaient été donnés dans le journal "L'Epicurien français". Ce livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque. Il est rédigé sous forme de dialogues qui traitent tous du boire et du manger dans tous les pays, à toute les époques. Il est orné d'une grande carte gastronomique de France. C'est ici la première du genre. Elle est dessinée et gravée par Tourcaty. A coté des noms de ville, sont représentés les produits culinaires renommés qui s'y fabriquent et s'y vendent: truffes à Périgueux, poularde à Bourg, jambon à Bayonne, huîtres à Cancale, etc... C'est aussi une carte des vins dont l'explication est donnée au chapitre 28. (Vicaire 137, Bitting 71, Oberlé 171).



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

1.800-2.000 €

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.

63. CAREME (Antonin). *Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne. 2^e édition revue et corrigée.* Paris, chez l'auteur, 1828; 2 volumes in-8, titre gravé, LXXXIII-394 pp., 12 planches, (et) fx-titre, titre, 435 pp., 28 planches, demi-basane brune époque. (mouillures, rousseurs, charnières cassées. Exempl. défraichi) . 600-650 €

Livre rare et recherché; bien complet de son titre gravé et de ses 40 planches dont 24 dépliantes. Titre gravé, et 40 pl. numérotés 2 à 37 et 4 planches sans numéros. 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.

64. CAREME (Antonin). *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle. Traité élémentaire et pratique (et) Cuisinier Parisien* . Paris, Au Dépôt (...), 1833-1844; 5 + 1 volumes in-8, T.1: portrait, titre gravé, cxxvii-313 pp.; T.2: fx-titre, xxxi-342 pp., 9 planches dépliantes; T.3: titre gravé, 544 pp., 14 planches dont 12 dépliantes; T.4 (Plumery): portrait, (xxix)-xxxv-423 pp., 1 feuillet; T5 (Plumery) : portrait frontispice, (xi)-xxviii-537 pp.; Cuisinier Parisien: titre gravé, xvi-408 pp., 24 planches; , pleine toile modeste. (des rousseurs comme toujours, mouillures).



900-1.200 €

L'exemplaire comprend les 3 volumes de Careme et les 2 de Plumery, + un tirage avec titre gravé du Cuisinier parisien (3^e édition, 1842) ill. d'un titre gravé et 24 planches. Les 2 volumes de Plumery ayant pour

sus-titre "Les entrées froides" , il semble logique d'avoir complété cette collection avec "Le Cuisinier parisien" de Carême qui a pour sous-titre "Les entrées chaudes" et indiqué en tête du titre gravé .



65. CAREME (Antonin). *Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. Antonin Carême, de Paris, contenant cent-vingt-cinq planches gravées au trait, dont cent-dix représentent une variété de modèles de pavillons, de rotondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines, de maisons de plaisance (...)* 4^e édition. Paris, Dépôt Principal, 1842; in-8, x-titre, titre gravé, titre, xv-56 pp., 123 + 3 planches, demi-basane verte, dos orné de fers dorés et à froid, (rel. Moderne) Rousseurs.

480-500 €

Quatrième édition revue et augmentée, très rare. Véritable traité d'architecture pâtissière, Carême à dessiné lui-même les planches gravées au trait par Le Normand. (Vicaire 145 qui, par erreur, l'indique comme 3^e édition).



66. CAREME (Antonin). *Le Maître d'hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons. Tome 1^o.* Paris, Firmin-Didot, 1822; in-8, fx-titre, frontispice (Hôtel de France), titre gravé, 2 ff., planche "Costumes parallèles du cuisinier ancien et moderne", IV-348 pp., 2 planches et 12 tableaux, reliure moderne maroquinée. (exemplaire lavé).

200-220 €

TOME PREMIER SEUL de cette édition originale rare et recherchée. Comme son nom l'indique, le Maître d'hôtel est avant tout un recueil de nombreux menus anciens et modernes, une partie de ceux-ci sont imprimés sur les tableaux dépliantes. Signature de Carême au verso du faux-titre.

67. (CHAMPIGNONS).

- **PAUL NOEL.** *Les Champignons Comestibles du Nord de la France.* Rouen, 1910, 150 pp., 8 planches en couleurs hors-texte des dessins et aquarelles de J. Girieud. (cachet du médecin-chef du Cabinet dentaire de garnison de Vernon).

- **COSTANTIN & DUFOUR.** *Nouvelle flore des Champignons pour la détermination facile de toutes les espèces de France. Avec 4702 figures et une planche de 42 couleurs. Quatrième édition.* Paris, Libr. Génér. de l'Enseignement, s.d. (v. 1916), lx-318 pp.

- **FAUPIN.** *Les champignons comestibles et vénéneux. Méthode pratique.* Paris, Nathan, s.d. (vers 1904), 176 pp., 9 planches en couleurs, cartonnage éditeur. Ensemble de 3 volumes in-12 .

90-110 €



68. **CHAPTAL (Cte).** *Art de faire le vin.* 2^e édition. Paris, Deterville, 1807; in-8, xix-382 pp., 1 planche dépliant, veau raciné de l'époque, dos orné, pièce de titre.

350-450 €

Premier grand traité d'oenologie de Chaptal, seconde édition très augmentée par rapport à la première de 1801. Chaptal avait développé sa doctrine dès 1799 pour le Dictionnaire d'Agriculture de Rozier. Les propriétaires de vignobles et des savants tel que Cadet de Vaux s'en servirent et y rajoutèrent des observations. Chaptal, fort de ces renseignements, publia ce traité qui a révolutionné l'art de la vinification.



69. **CHATILLON-PLESSIS.** *La Vie à Table à la fin du XIXe Siècle. Théorie Pratique et Historique de Gastronomie Moderne. Physiologie, Discussions, Moeurs et Mode Pratique, Service de la Table et des Réceptions, Le Boire, La Cuisine, Grandes Recettes Culinaires du Siècle.* Paris, Firmin-Didot, 1894; in-8, 411 pp., 170 gravures hors texte (dont 2 dépliantes) ou dans le texte, demi-marroquin jaune citron à coins, dos à nerfs, couvertures conservées. (Reliure moderne).

350-400 €

Première et seule édition de cet ouvrage rare et recherché. Une des planche dépliant montre un groupe de 86 gastronomes fameux de Brillat-Savarin à 1894. (Bitting 84-85, Vte Orsi n°100, Vte Lochner n°150).



70. **CHEMIN (Ch.).** *L'Art de la Cuisine.* Paris, Bernard, 1891; in-8, 246 pp., cartonnage rouge décoré de l'éditeur. (quelques rousseurs, petites fentes aux charnières).

200-220 €

Edition originale très rare d'un traité dont on trouve plus facilement la seconde édition de 1899. Nombreuses recettes précédées de menus. (Bitting 85:2^e éd., Orsi 103: 2^e éd.).



71. (CHOCOLAT).

LE PLANTYEUR. *Du chocolat et de son influence sur la santé. (Hygiène alimentaire). (et) Des propriétés du chocolat et de sa fabrication sous le rapport hygiénique.* Paris, Entrepôt & Compagnie Coloniale, s.d.; 2 fascicules in-16 et in-12, 16 et 12 pp., broché, à l'état neuf. 45-60 €

72. **CLARETIE (Jules).** *La vie à Paris,* 1881. Deuxième année, 4^e édition. Paris, Victor Havard, 1882; in-12, 515 pp., demi-chagrin bleu-nuit à coins, dos richement orné.

20-25 €

73. *Les Classiques de la tables.* Paris, Dentu & Tresse, 1844; in-8, 2 ff., iv pp., 2 ff., xxii pp., 1 f., 609 pp., 17 sur 24 planches, Demi-chagrin marron, tête dorée. (défraîchi, mouillure et rousseurs).

200-300 €

17 planches au lieu de 24 Edition rare et mal décrite par Vicaire (176) qui n'indique que 14 planches. Elle doit comporter : 14 portraits et 10 planches de genre. (Ajout de : Pratygne par Debucourt et Henri II par Johannot). Ou (suivant Montaut). 2^e édition, 2^e tirage. (Le premier tirage comporte 550 pp.) Le Second tirage comporte 14 planches du premier tirage et 9 ou 10 (Montaut/Oberlé) du second tirage. L'exemplaire de Montaut se particularisait par une planche "Pratique" représentant un chasseur dévorant un repas, annotée "composée et gravée sur cuivre par Debucourt; il n'existe ni peinture ni dessin de cette composition".

74. **COLLINGWOOD & WOOLAMS.** *Le Cuisinier Anglais universel, ou le nec plus ultra de la gourmandise, contenant la manière d'apprêter les viandes de boucherie, la volaille, le gibier, le poisson; de saler les viandes, de trosser la volaille, de faire les jus, les coulis, les bouillons. Les meilleures recettes pour accommoder les végétaux, et autres mets délicats propres aux soupers, aux collations, et aux malades...* Paris, Tardieu, 1810; 2 tomes reliés en un volume in-8, X-284-284 pp., 3 ff., 14 planches, demi-chagrin vert, pièce de titre basane rouge, (reliure moderne) Rousseurs.

800-900 €

Première édition française, traduite sur la 4^e édition, illustrée de 14 planches gravées dont 2 frontispices. Ouvrage rare.

75. **COLOMBIE (Auguste).** *Histoire du Repas à travers les ages. (Philosophie de l').* Paris, chez l'auteur, 1895; in-8, pleine toile jaune postérieure, première couverture remontée et conservée.

150-200 €

TRES RARE OUVRAGE, Envoi autographe signé de l'auteur. Celui-ci fut chef des cuisines du Prince Hatzfeldt-Wildembourg. Inconnu aux bibliographies consultées, manquait aux grandes bibliothèque gastronomiques passées en vente.

76. CONFITURES/FRUITS.



- **Henri LECLERC.** *Les fruits de France et les principaux fruits des colonies. Deuxième édition.* Paris, Legrand s.d., 376 pp., envoi autographe signé de l'auteur à Georges Duhamel.
- **Elly PETERSEN.** *Confitures et conserves.* Paris-Colmar, Editions Como, 1933, 152 pp.
- **M.BIRCHER-BENNER.** *Mets de Fruits et de légumes crus.* Zurich, 1934, 51 pp. - J.LOUVERT. *Les 105 meilleures recettes pour faire des confitures.* Paris, Bernardin-Bechet, s.d., 92 pp., couverture illustrée. Les 4 ouvrages. 40-50 €

77. CONTOUR (Alfred). *Le Cuisinier Bourguignon. Nouveau livre de cuisine pratique.*

Beaune, H. Lambert, 1891; in-8, 416 pp., demi-toile modeste (Rousseurs. Restauration pages 129-130 et 393-396). 230-250 €

Rare édition originale.

78. COQUELET ET TISSIER (Mmes). *Régime végétalien. Recettes de cuisine. Illustrations de Henry Bellery-Desfontaines et de H. Rapin.* Paris, Edouard Pelletan, 1914; grand in-8, 406 pp., reliure de tissu orange, étiquette imprimée au dos, couverture et dos conservés. (reliure de l'éditeur). 300-320 €

Edition originale à tirage limité. Illustrations de Henry Bellery-Desfontaines et Henri Rapin. Voici un des meilleurs traités français de cuisine végétalienne, avec de remarquable recettes de légumes, fruits, champignons, pâtisseries. C'est également un livre superbement illustré, très typique de la décoration du début du XX^e siècle. (Oberle 717, Carteret V, p. 55).

79. CORTHAY (Auguste). *La conserve alimentaire. Traité pratique de fabrication.* Paris, Dentu, 1891; grand in-8, xv-438 pp., demi basane noire de l'époque. 280-330 €

Edition originale rare et recherchée. Nombreuses illustrations. L'auteur était officier de bouche du roi d'Italie. Il se pose en prophète dans sa préface "jamais l'art de conserver les aliments ne fut plus pratiqué qu'en ce siècle, jamais il ne fût plus indispensable. Et le mouvement ne s'arrêtera pas, l'on ne peut prévoir jusqu'ou ira la transformation des usages culinaires qui en est la conséquence". C'est un des plus important traités de conserve alimentaire avec des centaines de recettes classées.

80. CURNONSKY. *Cuisine et Vins de France.* Paris, Larousse, 1953; in-4, 856 pp., nombreuses planches hors-texte en couleurs, cartonnage éditeur. 80-100 €

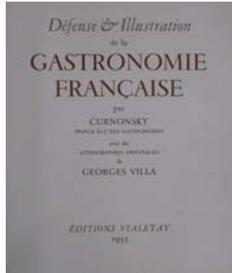
Edition originale de ce livre de référence. Nombreuses illustrations hors-texte en noir et en couleurs, certaines par la talentueuse photographe Laure ALBIN-GUILLOT.



81. CURNONSKY. *Atlas de la gastronomie française.* Paris, Ecu de France, 1938; in-4, (60) pages, illustrées en couleurs, couverture originale décorée. Bel exemplaire. 80-100 €

82. CURNONSKY. *Lettres de Noblesse.* Préface par E. de Pomiane. Paris, Les Editions Nationales, 1935; petit in-8, 39 pp., illustrations hors-texte, broché. 15-20 €

Illustrations hors texte en couleurs, d'après les croquis et les lithographies d'Edy Legrand. Hommage au fromage de Roquefort (le vrai) avec quelques recettes pittoresques.



83. CURNONSKY (Maurice-Edmond). *Défense & Illustration de la Gastronomie française.* Paris, Vialetay, 1953; In-4 (330 X 250 mm), 190pp., 3ff., En feuilles, couverture remplée, étui et chemise. 450-550 €

Edition originale et premier tirage. 25 grandes lithographies originales en couleurs de Georges Villa, comprises dans la pagination. Tiré à 243 exemplaires, un des 120 nominatifs avec la suite des culs-de-lampe et lettrines, et les 3 planches refusées. Signatures de Curnonsky et Villa.



84. CURNONSKY & CIE. *Recettes et paysages ...* Paris, Publications Françaises, 1950-1952; 5 volumes petit in-4, chaque volume : 176 pp., toile grise de l'éditeur décorée, jaquette illustrée. 200-300 €

EDITION ORIGINALE. Collection complète rare. Chaque volume est consacré à une région de France. Paul Romain s'étant chargé de la partie oenologique. Nombreuses illustrations en noir ou en couleurs de Marquet, Braque, Utrillo, etc.

85. CURNONSKY & P. ANDRIEU. *Les Fines gueules de France*. Paris, Didot, 1935; petit in-4, portrait-frontispice, 380 pp., 31 planches hors-texte, broché.

80-120 €

"Edition originale de ce livre magnifique, véritable arc de triomphe dressé à la gloire de la cuisine française, de ses héros et de ses héros. Préceptes et maximes des gastronomes, clubs gastronomiques parisiens, provinciaux, étrangers, grands chefs. Nombreuses planches avec les portraits des chefs, des scènes, documents divers, établissements." (Oberlé).

86. CURNONSKY & ROUFF. *La France Gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*. Paris, Rouff, 1922-1924; 27 volumes in-16 carré, brochés.

2.000-2.500 €

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, etc.

87. CURNONSKY.

- *Souvenirs littéraires et gastronomiques*. 1958.

- *La table et l'amour*. 1950.

- *Six portraits gastronomiques. Six dessins de Dugo*. 1938, petit in-4.

- *Gaîtés 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 6 ouvrages .

100-120 €



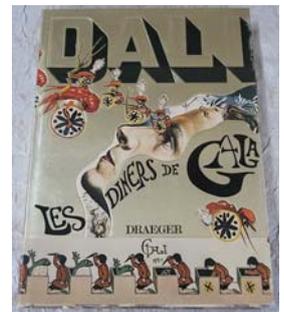
88. DALI (Salvador). *Les vins de Gala*. Paris, Draeger, 1977; in-4, 293 pp., illustrations en couleurs, percaline éditeur, jaquette illustrée.

100-150 €

Edition originale en parfait état. Nombreuses illustrations de Salvador Dali.

89. DALI (Salvador). *Les Diners de Gala*. Paris, Draeger, 1973; in-4, 320 pp., illustrations en couleurs, percaline éditeur, jaquette illustrée.

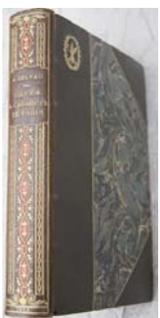
150-200 €



Edition originale en parfait état. Nombreuses illustrations de Salvador Dali.

90. DELTEIL (J.). *La Cuisine Paléolithique*. Forcalquier, Robert Morel, 1972; in-12 carré, relié toile éditeur.

30 €



91. DELVAU (Alfred). *Histoire anecdotique des Cafés et Cabarets de Paris. Avec dessins et eaux-fortes de Gustave Courbet, Léopold Flameng et Félicien Rops*. Paris, Dentu, 1862; in-8, 2 ff., xviii-298 pp., 1 f., demi-marquain à coins vert olive, dos orné de fers dorés en long, mosaïqué de petites pièces de marquain orangé, tête dorée (dos uniformément passé, rousseurs sur le titre et le frontispice).

750-800 €

Edition originale. Exemplaire sur vélin fort, illustré d'un titre frontispice gravé de Félicien Rops, 7 vignettes gravées. Ont été ajoutés : un portrait d'après Chauvet gravé par Pincebourde, un portrait signé par Le Rat en 2 états (eau-forte pure et état définitif), une suite de toutes les gravures sur Chine montées. Exemplaire exceptionnel.



92. DESNOIRESTERRES (Gustave). Grimod de La Reynière et son groupe d'après des documents entièrement inédits. Paris, Didier, 1877; in-12, 2 ff., 399 pp., broché, couverture imprimée. (quelques rousseurs).

50-60 €

Edition originale. L'auteur décrit la vie et les travaux gastronomiques du père de l'almanach des gourmands. Cet ouvrage est truffé d'anecdotes, de détails croustillants.

93. **DICIONNAIRE DE L'ACADEMIE DES GASTRONOMES.** Paris, Editions Prisma, 1962; 2 volumes petit in-4, 463 et 461 pp., reliure éditeur papier gaufré, étui. 100-120 €
 Deux frontispices gravés de DUNOYER DE SEGONZAC. Nombreuses illustrations dans le texte d'après des documents reproduits. Ce dictionnaire considère la gastronomie à la fois comme un art et comme une science.



94. **DIOR (Christian).** *La Cuisine cousu-main.* Paris, Société Christian Dior, 1972; in-4, 101 pp., cartonnage de l'éditeur, plats et dos constitués de plaques de métal argenté, titre en relief. 200-220 €
 Edition originale de ce recueil de recettes réunies par Jacques Rouët. Onze illustrations de René Gruau. Complet de la carte de vœux créée par Christian Dior, mais sans l'étui de plexiglas transparent.

95. **DROUILLET (Frères).** *Gastronomie Nivernaise.* Moulins, Crépin-Leblond, 1939; in-8, 137 pp., 3 ff., broché, couverture illustrée. 150-180 €
 Petite région en superficie, grande en cuisine; les bons plats et "fricanderies" de Nevers, La Charité, Cosne, Chateau-Chinon, etc.. Les vins de Pouilly, les blancs fumés, sont à l'honneur dans ce recueil de gastronomie régionale. L'histoire, la littérature et les chansons gourmandes nivernaises complètent agréablement cet ouvrage. Rare et recherché. (Oberlé/fastes 303).

96. **DUBOIS (Maurice).** *Mon livre de cave. Les vins, origine, bienfaits, usage, art de les bien servir et de les apprécier, dégustation des vins, choix, soins à leur donner, classification, suivant mérite, des vins du monde entier.* Paris, Plon-Nourrit, (1899); petit in-8, 136 pp., 48 ff., pleine basane souple, tête dorée. 40-50 €

Contient une revue critique de la plupart des crus du bordelais, de la Bourgogne et de quelques autres en Europe.

Urbain DUBOIS. (1818-1901)

Issues des cuisines des Rothschild ou il avait été l'élève de Louis Haas, il acquies sa réputation à l'étranger auprès l'Empereur et Impératrice d'Allemagne, le roi Guillaume et la reine Augusta de Prusse. Il participa également au développement du service à la Russe



97. **DUBOIS (Urbain).** *Ecole des Cuisinières.* Paris, Dentu, 1871; in-8, frontispice gravé, xxxviii-461 pp., 2 planches hors-texte, demi basane marbrée, dos orné. Reliure postérieure. (rousseurs). 350-400 €

Edition originale très rare.

98. **DUBOIS (Urbain).** *Ecole des Cuisinières. 6^e édition.* Paris, Dentu, 1888; in-8, percaline rouge. (rousseurs). 90-100 €

99. **DUBOIS (Urbain).** *La Cuisine d'aujourd'hui. Ecole des jeunes cuisiniers.* Paris, Dentu, 1889; grand in-8, xv-760 pp., demi-basane bordeaux, dos à nerfs orné de fleurons. Bel exemplaire dans une reliure moderne. 200-250 €

Edition Originale rare. Ouvrage orné de 260 dessins dont 40 planches gravées. (Bitting 131-132). Ce livre écrit pour les jeunes cuisiniers est le premier traité spécial consacré aux déjeuners. La seconde partie traite des dîners.

100. **DUBOIS (Urbain).** *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs. 8^e édition.* Paris, Flammarion, 1928; in-4, 432 pp., illustrations, demi-basane bordeaux, couvertures et dos conservés. Reliure moderne. 150-180 €

101. **DUBOIS (Urbain).** *La Cuisine artistique. Etudes de l'Ecole Moderne. Ouvrage en deux parties renfermant 166 planches gravées hors texte. Troisième édition.* Paris, Dentu, 1888, Réimpression Edgar Soete, 1978; 2 volumes in-4, VII-303 et 427 pp. Orné de 166 planches représentant 619 gravures, brochés. 300-350 €

Belle réimpression de la 3^e édition, donnée par Edgar Soete, l'un des premiers libraires spécialisés en livres de cuisine. Tirage limité.



102. 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: fx-titre restauré, derniers ff. salis et restaurés. Tome 2: Titre remonté, deniers ff. salis et restaurés. 1.000-1.500 €

103. DUBOIS (Urbain). *Cuisine de tous les pays. Etudes cosmopolites.* Paris, Dentu, 1868; grand in-8, frontispice, vi-xxxix-457 pp., 1 planche sur 2 feuillets, illustrations dans le texte, demi-basane bordeaux moderne, dos à nerfs orné de fleurons. (mouillure claire sur le frontispice et le faux-titre, quelques rousseurs). 450-500 €
Edition originale très rare de ce classique dont 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".

104. DUBOIS (Urbain). *Nouvelle Cuisine Bourgeoise pour la ville et pour la campagne. 25° édition.* Paris, Bernardin-Bechet, 1906; fort volume petit in-8, percaline rouge de l'éditeur. 70-80 €

105. 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). 1.000-1.200 €
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).

106. DUBOIS (Urbain) & Emile BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe.* Paris, Dentu, 1864; 2 parties en un fort volume in-4, vii-551 pp., frontispice, 60 planches et 300 dessins, demi-chagrin, dos à nerfs orné. Reliure de l'époque (titre, fx-titre restaurés, trace de petites mouillures, quelques rousseurs) . 1.000-1.200 €
Deuxième édition très rare. Envoi autographe signé de l'auteur sur une pièce de papier encollée sur fx-titre. Le frontispice est le même que dans la première édition de 1856.

107. DUBOIS (Urbain) & Emile BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe. Douzième édition.* Paris, Dentu, 1886; 2 volumes in-4, LXIV-[4]-272 + 491 pages, 77 planches gravées, demi-basane rouge. Reliure de l'époque (quelques rousseurs) Exemplaire manié. 600-700 €
Le tome 2 est probablement de 1884, la date et l'édition ont été grattées et remarquées. Ceci dit les éditions de 84 et 86 sont en tout point semblables, et la reliure est bien d'époque et antérieure au grattage.

110. DUFY (Raoul). *Mon Docteur le Vin.* Aquarelles de Raoul Dufy. Texte de Gaston Derys. Paris, Etablissements Nicolas, 1936; in-4, broché, couverture illustrée. 150-250 €
Album publicitaire de la Maison Nicolas extrêmement séduisant. C'est la plus réussie de toutes les publications de cette maison. 19 belles aquarelles de Raoul Dufy.

111. DUMAINE (Alexandre). *Ma Cuisine. Souvenirs culinaires et recettes recueillis par Henry Clos-Jouve.* Paris, La Pensée Moderne, 1972; grand in-8, 215 pp., illustrations en couleurs, demi-chagrin havane, couvertures et dos conservés. 180-200 €



Edition originale. Envois autographes signés de l'auteur et de Henry Clos-Jouve. Exemplaire Orsi (ex-libris).

112. DUMAS (Alexandre). *Petit Dictionnaire de Cuisine.* Paris, Lemerre, 1882; in-12, III-819 pp., broché. 100-120 €

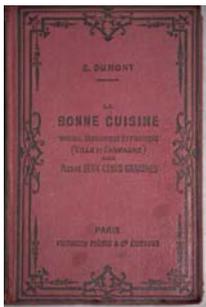
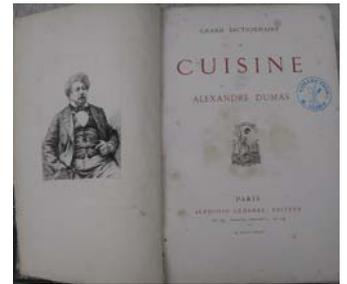
Edition originale de cet abrégé du Grand Dictionnaire.



113. DUMAS (Alexandre). *Grand Dictionnaire de Cuisine*. Paris, Lemerre, 1873; grand in-8, vi-1155-24 pp., demi-chagrin noir a coins, tête dorée. (coins et coiffes frottés, quelques rousseurs).

400-500 €

Edition originale. Ce fut le dernier livre de Dumas qui couronna une oeuvre 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).



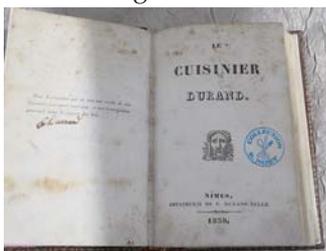
114. DUMONT (Emile). *La Bonne cuisine française. Tout ce qui a rapport à la table. Manuel guide pour la ville et la campagne. 31^e édition*. Paris, Victorion Freres, 1932; in-8, viii-650-x pp., relié toile rouge de l'éditeur.

30-40 €

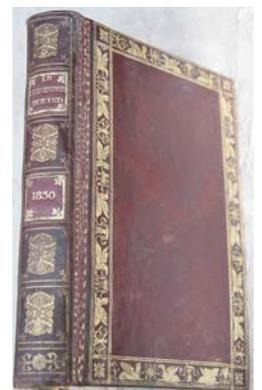
115. DURAND (Charles). *Le cuisinier Durand*. Nîmes, Imprimerie Durand-Belle, 1830; in-8, xv-480 pp., Pleine basane maroquinée vieux rouge, dos lisse orné de fers dorés dans des compartiments de filets dorés et fleurons d'angle, frise d'encadrement de motifs dorés sur les plats. (mors restaurés, quelques rousseurs et salissures).

2.000-3.000 €

Edition originale extrêmement rare d'un recueil qui reparaitra en 1837 et plusieurs fois après.



Charles Durand, né dans une famille pauvre d'Alais dans le Gard en 1766, entra à treize ans au service de l'évêque de sa ville, où un excellent chef de cuisine nommé Barry, lui enseigna son art. (Oberlé). Sa réputation fut telle qu'en 1785 il fut au service de Talleyrand-Perigord, le roi d'Espagne lui proposa de diriger ses cuisines. Comme toutes les propositions avantageuses, Durand les refusa, préférant rester dans sa province. En 1790, il s'installa comme restaurateur à Alais, puis repris à Nîmes l'établissement d'Audibal. Cette première édition contient 885 recettes dont certaines sont extraordinaires.



116. ECONOMIE MENAGERE (Manuscrit). [*Recettes utiles*] Aimée Carayol. Limogne, le 4 Janvier 95, fini le 16 Novembre 1896; cahier in-8, 140 pp., demi-toile bleue chagrinée.

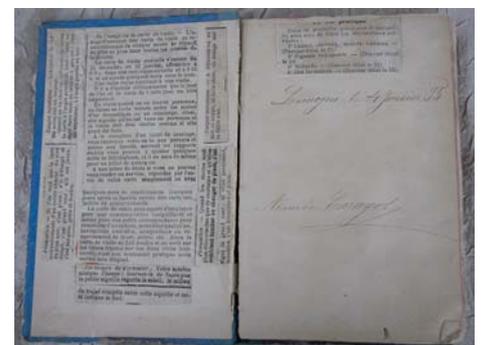
80-100 €

Cahier de recettes culinaires et d'économie domestique d'Aimée Carayol, cuisinière professionnelle : les recettes manuscrites sont pour professionnels, les bases, comme les quantités n'y sont pas données sous-entendant leur connaissance et une expérience.

Ce cahier alterne les "recettes" manuscrites et imprimées (coupures de presse) dans un classement méthodique. Le recto de la première couverture est utilisé pour les usages mondains et de la carte de visite, suivent les méthodes de nettoyage des tissus et dentelles, des ustensiles de cuisine, de l'argenterie, puis des conseils pour les différents maux de la vie, d'hygiène, etc.; couvrant les 70 premières pages. Viennent ensuite les "Recettes Culinaires" truffées de petits trucs. L'intérêt pour la conservation des plats et des denrées se manifeste à la suite de la plupart des recettes. Une part importante de ces recettes concerne les confitures, desserts et sirops.

Si l'ensemble de ce recueil est "honnête", nous ne pouvons nous empêcher de mentionner dans la recette du "Potage à la Tortue", exception confirmant la règle : " ...

ajoutez à votre bouillon à défaut de tortue, la joue et le maigre d'une demi-tête de veau cuite et coupé en dés; ..." Les 3 dernières pages sont consacrées au pliage des serviettes.



117. FANLAC (Pierre). *Gastronomie en Périgord*. Périgueux, Fanlac, 1966; 3 x 4,5 cm., 94 pp., 1 f., 4 illustrations dont le frontispice, basane vert-olive, dos et plats ornés de filets et fers dorés.

100-120 €

Rare petit livre de 20 recettes bien périgourdines, publié par Pierre Fanlac.

Auguste ESCOFFIER (1846 – 1935)

Un des plus grand noms de la cuisine moderne. A treize ans, il débute à Nice dans le restaurant de son oncle le « Restaurant François ». En 1865, il est au « Petit Moulin Rouge » à Paris, puis il travaille au Restaurant Maire dirigé par Paillard, passe ensuite au Grand Hotel de Monaco, ce qui l'amène au Savoy de Londres en 1890, puis le Gran Hotel de Rome. En 1898 on le trouve au Ritz à Paris puis au Carlton à Londres, à Lucerne en Suisse, à New York. En 1912, il organise le célèbre Diner d'Epicure au Cecil Hotel de Londres et servi simultanément dans 37 villes d'Europe.



118. ESCOFFIER (A.). *Le Guide Culinaire. Aide Mémoire de cuisine pratique.* Paris, Dupont & Malgat, 1903; grand in-8, X pp., 1 f., 792 pp., 2 ff., un tableau dépliant, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné. (exemplaire abîmé, coins usé).

300-320 €

Edition originale rare, avec la collaboration de MM. Phileas Gilbert .



119. ESCOFFIER (A.). *Les fleurs en cire.* Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1910; in-12, portrait de l'auteur, 94 pp., 1 planche et illustrations dans le texte, reliure postérieure demimaroquin bordeaux à coins, dos à cinq nerfs, couvertures et dos conservés. (dos passé).

300-320 €

Edition en grande partie originale. Belle publication avec de nombreux ornements typographiques, 40 figures explicatives et une planche montrant les fleurs de magnolias en cire réalisées par Escoffier pour l'Exposition culinaire de Londres en 1902.

120. ESCOFFIER (A.). *Traité sur l'art de travailler les fleurs en cire.* Paris, 1907; in-12, 36 pp., fig. dans le texte, broché.

1.000-1.200 €

Edition en grande partie originale. Belle publication avec de nombreux ornements typographiques, 40 figures explicatives et une planche montrant les fleurs de magnolias en cire réalisées par Escoffier pour l'Exposition culinaire de Londres en 1902. L'art de savoir faire des bouquets artificiels était le complément de la science des cuisiniers d'autrefois. (Oberlé 260). Très rare. Joint copie d'un fax de la Fondation Auguste Escoffier, de 1997, qui ne possède pas cette 4^e édition.

121. 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.

200-300 €

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

122. 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.

150-180 €

123. 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", demi-chagrin vert, dos à nerfs. (dos frotté). 550-600 €

Edition originale, publiée par l'auteur et imprimée par E. Grévin. 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.

124. 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, L'Art culinaire, 1919; in-12, VIII-360 pp., cartonnage éditeur. Exemplaire correct, légèrement manié.

200-300 €

Edition originale. Cet ouvrage est en quelque sorte une version de poche du "Guide Culinaire" de 1903, destinée à l'usage du personnel des restaurants.

125. ESCOFFIER (A.). *[La vie à bon marché]. La morue. 82 recettes pour l'accommoder.* Paris, Flammarion, 1929; in-12, 67 pp., broché.

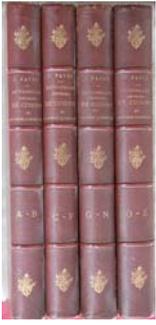
200-300 €

Edition originale très rare de cet ouvrage recherché, primordial sur le sujet. (inconnu à Bitting, pas dans Orsi ni Oberlé).

126. ESCOFFIER (A.). *Few Recipes by Mons. Escoffier of the Carlton Hotel, London.* London, Escoffier Ltd, 1907; petit in-8, 51 pp., broché.

450-550 €

Edition originale rare. Imprimée sur papier vergé. (Bitting 145).



127. FAVRE (Joseph). *Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. 2^e grande édition corrigée et augmentée.* Paris, Librairie des Halles et de la Bourse, s.d. (1894); 4 volumes in-4, demi-chagrin bordeaux à coins, dos à nerfs ornés. 600-650 €
Première édition, 2^e tirage (tirage avec la planche dédicace à la ville de Paris) TRES RECHERCHE. 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 6000 !) 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).



128. FAYOT. *Les essences du confort de Paris, par le secrétaire de feu Carême.* Paris, Mme Croissant, 1856; in-8, broché.

200-250 €

Ouvrage factice comprenant : pages 363 à 388, 5 planches gravées (meubles, argenterie, etc.). Pages xlvi-l, 2 planches dépliantes de Desmadryt (voiture de gala et calèche de promenade). Page 589-641, 6 planches h.t.



129. FINEBOUCHE (Marie-Claude). *La Cuisine de Madame. 299 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis.* Paris, Gallimard, 1932; petit in-4, 182 pp., demi-veau fauve, couvertures conservées (quelques rousseurs). 120-150 €
Edition originale tirée à 1579 exemplaires. Marie-Claude Finebuche est le pseudonyme d'Andrée Jean Ajalbert, épouse de l'écrivain.

130. FRANCE A TABLE (La). *Collection complète : du N° 1 au N° 195 + 2 Suppléments & N° 1 à 8.* Paris, 1934-1977; 205 fascicules grand in-8, de 44 à 56 pp. chacun, L'ensemble sous 32 emboîtages cartonnage papier parcheminé écru.



1.000-1.200 €

Collection complète comprend 195 fascicules, parus de 1934 à 1976, + 2 suppléments : Supplément musical au N° 18 MAI 1937 "Bretagne" (et) Supplément au N° Février 1950 "Apollon et Bacchus" + Les 8 très rares derniers (N° 1 à 8) Octobre 1976 à Septembre 1977. Pas de parution entre 1938 et 1948. Très bel ensemble, très rare complet.

131. FRANKLIN (Alfred). *La vie privée d'autrefois. [Le Café, le thé et le chocolat. - La Cuisine. - Les Repas. - Variétés gastronomiques. - La Vie à Paris sous Louis XIV, tenue de maison et domesticité.]*



Paris, Plon, 1893, 1888, 1889, 1891, 1898; 5 volumes in-12, xi-319 pp., illustrations hors-texte. - 265 pp., illustrations hors-texte. - iii-299 pp., illustrations hors-texte. - 280 pp., illustrations hors-texte. - xxviii-353 pp., illustrations hors-texte. - , brochés. (rousseurs dans le volume "Cuisine", couverture factice pour "Variétés gastronomiques". 180-220 €

La Vie Privée d'Autrefois : arts et métiers, modes, moeurs, usages des Parisiens, du XIII^e au XVIII^e siècle, d'après des documents originaux ou inédits. Sont réunis ici cinq des volumes concernant la gastronomie.



132. (GARDETON). *Dictionnaire des Aliments précédé d'une hygiène des tempéramens, de réflexions sur la digestion et les maladies de l'estomac par M. C.G..* Paris, Naudin, 1828; in-8, Demi-chagrin brun, dos à nerfs orné, couvertures conservées. (Quelques rousseurs). 180-200 €

Seconde édition. C'est un catalogue très détaillé de tout ce qui se mange et se boit avec des considérations médicinales. (Vicaire 384, Cagle 200, Maggs 423).

133. 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, 1889; 2 volumes in-4, XLIV-278 pp., 2 ff., 357 pp., 60 planches hors-texte, demi-chagrin vert, dos à nerfs ornés. (reliure de l'époque) Rousseurs claires. 750-800 €
Deuxième édition. Illustré de 60 planches hors-texte en 330 dessins. "Garlin, célèbre chef de Tonerre, 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 5000 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.

134. 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).

1.000-1.500 €

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.

135. GARLIN (Gustave). *Le Pâtissier moderne suivi d'un Traite 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.

1.000-1.200 €

Edition originale rare. Un des plus important traité de pâtisserie du XIX^e 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 Chateau-Larose, ... Ensuite il est proposé divers menus pour un service à la Russe, du diner de 600 couverts à l'ambigu-sous-bois milieu de table sur le gazon.

136. GARLIN (Gustave). *Le Petit Cuisinier moderne, ou les secrets de l'art culinaire.* Paris, Garnier, 1890; in-8, xliii-940 pp., cartonnage illustré. (restaurations, rousseurs).

500-700 €

Edition originale très rare. C'est le quatrième traité du célèbre chef tonnerrois. 174 illustrations, 2000 titres et 335 observations sur la cuisine et la pâtisserie.

137. GARLIN (Gustave). *La Bonne cuisine comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui.* Paris, Garnier, 1898; in-12, xxxiv-505 pp., cartonnage éditeur. (rousseurs).

250-300 €

138. GAUGUIN (Paul). *Onze menus de Paul Gauguin. Menus proposés de Robert Rey.* Genève, Cramer, 1950; in-4, 77 pp., 11 fac-similés de menus encollés sur des double-feuillets, broché, chemise, étui.

250-300 €

Tirage à 450 exemplaires, celui-ci sur vélin pur fil.



139. GIRARDEAU (René). *Fumets de l'Atre. Préface de Curnonsky. Illustrations de Paule Delaine.* Rouen, Maugard, s.d. (1937); in-4, 162 pp., 11 belles figures sur bois, broché, jaquette (jaquette abîmée).

75-80 €

Edition originale, celui-ci un des 950 sur vélin bibliophile.



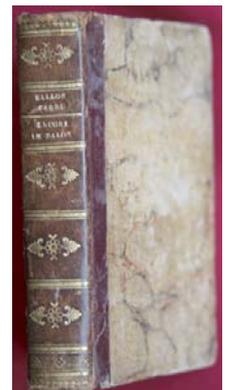
140. GOTTSCHALK (Dr. Alfred). *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours.* Paris, Editions Hippocrate, 1948; 2 volumes in-12, 422 et 384 pp., illustrations documentaires noir et blanc hors-texte, brochés.

70-80 €

141. GOUFFE (Armand). *Ballon perdu, ou chansons et poésies nouvelles. (Suivi de) Encore un ballon, ou chansons et autres poésies nouvelles.* Paris, Nepveu (et) Capelle & Renand, 1805-1807; 2 tomes en un volumes in-16, viii-204 pp. (et) 178 pp., demi-basane époque, dos lisse orné. (Manque les ff. de fx-titre, traces de mouillures claires).

400-500 €

EDITION ORIGINALE du second et troisième recueils de la série des « ballons », le premier ayant paru en 1802. Gouffé, chansonnier fameux sous le Consulat et l'Empire, est né à Paris en 1775. Après une carrière dans l'administration, il prit sa retraite à Beaune où il mourut en 1845. Membre des Dîners du Vaudeville, il fut aussi un des fondateurs du Caveau moderne.



Jules GOUFFE (1807 – 1877)

Trois Ouvrages en Editions Originale et en reliure uniforme

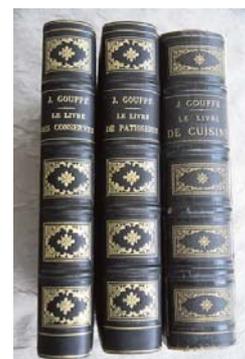
142. GOUFFE (Jules). *Le Livre de cuisine, comprenant la Cuisine de ménage et la Grande*



Cuisine. Paris, Hachette, 1867; grand in-8, 2 ff., XI-826 pp., demi-chagrin noir, dos à nerfs orné de caissons dorés. (reliure de l'époque). Rousseurs. 600-650 €

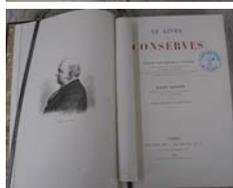
Edition originale de ce grand ouvrage, "un des plus complets et des plus sérieusement traités qui existent" dit Vicaire. Elle est illustrée

de 25 PLANCHES EN CHROMOLITHOGRAPHIES et 161 gravures sur bois. Les exemplaires qui contiennent toutes les planches en couleurs sont rares; la plupart du temps 4 sont en couleurs et 21 en noir.



143. GOUFFE (Jules). *Le Livre de Pâtisserie.* Paris, Hachette, 1873; grand in-8, vii-506 pp., 10 planches en couleurs, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné de fleuron dorés, rares rousseurs. Reliure à l'imitation du "Livre de Cuisine". 800-1.000 €

Edition originale très recherchée. Elle est ornée de 10 planches hors-texte chromolithographiques et de 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat.



144. GOUFFE (Jules). *Le Livre des conserves.* Paris, Hachette, 1869; grand in-8, VI-450 pp., 1 f., demi-chagrin noir, dos à nerfs orné de fleuron dorés, rares rousseurs, annotations / corrections anciennes page 150, et tache d'encre dans la marge de tête. Reliure à l'imitation du "Livre de Cuisine". 300-320 €

Edition originale, illustrée de 34 vignettes sur bois.



145. GOUY (Jean de). *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée des tous. 6^e édition.* Bruxelles, Emile Groenveltdt, 1903; in-8, 508 pp., 7 ff. de pub illustrée, demi-chagrin bordeaux moderne, dos à nerfs orné, première couverture conservée. Bel exemplaire. 150 €

146. GRANCHER (Marcel). *Quand la soif s'apaise. Souvenirs gastronomiques.* Paris, Editions Rabelais, 1962; in-8, 255 pp., 32 reproductions photographiques, broché, couverture illustrée. 80 €

Edition originale. Un des 450 exemplaires numérotés sur papier Alfama. Envoi autographe signé de l'auteur. Couverture illustrée par Laure Macles, frontispice en couleurs de Marius Gardon, illustrations dans le texte.



147. GRAND VEFOUR (Le). *Le Bi-Centenaire du Grand Vefour. Textes de Jean Cocteau, Colette et René Héron de Villefosse. Frontispice de Christian Bérard.* Paris, Mornay, 1949; grand in-8, broché. 250-350 €

Un des 50 exemplaires nominatifs et numérotés sur Auvergne à la forme. (exemplaire de Pierre Lazareff).

148. 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. 2.500-3.500 €



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^e au XIX^e siècle. Elle comporte en pré-originale : L'Histoire de l'alimentation du Dr. Gottschalk, La Mycogastronomie du Dr. Romain. Bel exemplaire dans un emboîtage particulièrement réussi.

149. GRANDI (Ferdinand). *350 manières d'apprêter les oeufs, suivies de 50 recettes de farinage : macaroni, niokis, raviolis. 4^e édition.* Paris, chez Madame Lacam et chez l'auteur, 1904; in-12, portrait-frontispice, 224 pp., cartonnage illustré de l'éditeur. (exemplaire à l'état neuf). 150-180 €

Livre rare, en parfait état. Ce grand cuisinier écrit pour ses confrères, dont il est sûr d'être compris; il fut Chef des cuisines du marquis de Monteynard et du prince Demidoff. Cette quatrième édition "absolument transformée et considérablement augmentée" est l'ouvrage le plus complet depuis ceux de Berte (125 recettes) et de Suzanne (120 recettes/en 1890). Préface de Lacam.





150. GRIMOD DE LA REYNIERE. *Almanach des Gourmands*. Paris, Maradan, 1803-1811; 8 volumes in-16, reliures dépareillées : Tome 1: toile verte moderne, Tome 2 : basane époque, Tome 3 : demi-basane maroquinée à coins, Tomes 4, 5, 6, 8 : brochés papier orangé , Tome 7 : demi-basane moderne. (Les 3 premiers sont des exemplaires défraîchis, Manque fronsispice du tome 8 remplacé par une photocopie, dos arraché au tome 3).

700-750 €



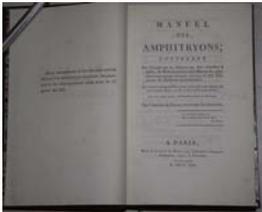
Très rare collection complète de l'Almanach des gourmands, en première édition pour tous les volumes. Voir Oberlé (133) et sa longue notice.

151. GRIMOD DE LA REYNIERE.

Almanach des Gourmands. (Paris, Maradan, 1803-1811), Reprint Valmer Bibliophile, 1984; 8 volumes in-16, demi-basane fauve à coins, dos ornés, tranches marbrées, étui pour l'ensemble. (belle réédition reliure imitation début XIX°).

250-300 €

Bel exemplaire d'un réédition très bien réussie de cette rare collection . Tirage à 1000 exemplaires numérotés (N°657).



152. (GRIMOD DE LA REYNIERE). *Manuel des amphitryons; contenant Un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Elémens de Politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres. Par l'auteur de l'Almanach des Gourmands*. Paris, chez Capelle et Renand, 1808; in-8, 384 pp., 16 planches hors-texte, demi-chagrin brun, dos orné à froid.

650-700 €

MANQUE LE FRONTISPICE, sinon bel exemplaire. 16 planches gravés par Tourcaty, représentant des viandes et de la manière de les trancher. PREMIERE EDITION. Première partie: Traité de la dissection des Viandes. Seconde partie: Traité des Menus. Troisième partie: Elémens de Politesse Gourmande. Ouvrage recherché.

153. GRIMOD DE LA REYNIERE (Alexandre, Balthazar, Laurent). *Variétés gourmandes, suivies du Traité des excitants modernes par H. de Balzac*. Lausanne, Henri Kaeser, 1951; in-8, 268 pp., broché.

35-40 €

L' un des 2000 exemplaires numérotés sur vélin du tirage total, belle typographie en deux couleurs.



154. (GRIMOD DE LA REYNIERE & CADET DE GASSICOURT). *Le gastronome français, ou l'art de bien vivre*. Par M. C*** . Paris, Charles Bechet, 1828; in-8, frontispice, viii-503 pp., demi-veau rouge, dos à nerfs, couvertures conservées, première couv. datée de 1839. (reliure moderne, dos passé et frotté).

450-550 €

Vicaire 389. Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière et Charles-Louis Cadet de Gassicourt ont contribué pour une large part à cet ouvrage. Imprimé par Balzac, qui a de plus, écrit le discours préliminaire. Les livres imprimés par le célèbre auteur de la Comédie Humaine sont de toutes raretés et très recherchés.

155. (GRIMOD DE LA REYNIERE). *Lorgnette philosophique*. A Londres et à Paris, chez l'auteur, 1785; 2 parties en un volume in-12, 168-168 pp., veau fauve de l'époque, dos à nerfs. (coins et coiffes rapés).

200-300 €



La lorgnette philosophique est une suite d'humeurs et de pensées, de maximes et de réflexions. Cet amusant petit livre fut également le prétexte de Grimod pour organiser son dîner fantasque en 1783 et en éloigner ses parents (P. Bearn, p.69 et suiv.). Les éditeurs annoncent trois éditions la même année (recto du fx-titre). Ouvrage rare.



156. GUEGAN (Bertrand). *La fleur de la cuisine française (&) La cuisine moderne.* Paris, Editions de la Sirène, 1920-1921; 2 volumes in-8, demi-chagrin havane, dos à nerfs, couvertures conservées. (fx-titre du tome 1 restauré, page 11[dernier de l'introduction, T.1] reliée après le fx-titre). 180-200 €

Edition originale. Tome I : Où l'on trouve les meilleures recettes des cuisiniers, pâtissiers et limonadiers de France, du XIIIe au XIXe siècle, enrichies de notices et d'un glossaire par Bernard Guégan. Avec des images anciennes et une préface d'Edouard Nignon, directeur du Restaurant Larue. Tome II : Les meilleures recettes des grands cuisiniers français. Notes de Bernard Guégan. Introduction du docteur Raoul Blondel.



157. GUEGAN (Bertrand). *L'Armoire du Citronnier, Almanach pour 1919. Proses et poèmes réunis par Bertrand Guégan. Bois gravés par Sonia Lewitzka, A. Dunoyer de Segonzac, Lesieutre, Marchand.* Paris, Boussus, 1919; in-4, 82 pp., broché. 1.500-2.000 €

Très curieux Almanach, édité avec soins et limité "à quelques dizaines d'exemplaires sur vergé d'Arches" (N°18). Il fut réalisé par Bertrand Guégan et précède juste aux Almanachs de Cocagne (1920-21-22). "Quatre artistes préludèrent aux mois par des bois gravés (en couleurs) ; Sonia Lewitzka décora le printemps, A. Dunoyer de Segonzac, l'hiver, Maurice Le Sieutre l'été et Jean Marchand fit l'automne ainsi que la marque et un cul-de-lampe".

158. GUEGAN (Bertrand). *Le Cuisinier français.* Paris, Pierre Belfond, 1980; grand in-8, cartonnage éditeur, jaquette. 25-30 €

Rédition de ce grand classique.

159. GUEGAN (Bertrand). *Le Cuisinier français ou les meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui.* Paris, Emile-Paul, 1934; fort volume in-4, xcix-654 pp., broché, couverture illustrée par Dufy. 250 €

Edition originale de ce grand classique. Il débute par une longue introduction sur les livres de cuisine, suivie de 1200 recettes anciennes et modernes, avec leurs origines. Illustrations de Dufy, Dunoyer de Segonzac, Moreau, etc, et reproduction de documents anciens. Livre devenu rare.

160. GUEROT (Alfred). *La cuisine et la pâtisserie française.* Paris, Flammarion, 1953; in-8, 931 pp., cartonnage éditeur. (légèrement usagé aux coins). 180-220 €

Envoi autographe signé de l'auteur. Carte-Menu. Hors-d' oeuvres. La cuisine et son inventaire (avec dessins). Les potages et les soupes. Les poissons. La viande. Les volailles. Le gibier. Les légumes. etc.



161. GUYOT (Jules). *Etudes des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. Première édition pour le Tome 1, 2° édition pour les Tomes 2 & 3.* Paris, Imprimerie Impériale (puis) Nationale, 1868-1876; 3 volumes in-8, x-609 pp., 739 pp., 710 pp., demi-chagrin vert lierre, dos à nerfs orné, pour le tome 1; demi-chagrin bleu, dos à nerfs ornés pour les tomes 2 & 3 (quelques rousseurs et petite mouillure claire t. 2 & 3). 400-450 €

Tome 1: Sud-Est et Sud-Ouest; Tome 2: Centre-Sud, Est et Ouest; Tome 3: Centre-Nord, Nord-Est, Nord-Ouest.

162. HERBODEAU (E.-A.). *Etude et commentaire du livre curieux d'Athénée.* London, Practical Press, s.d. (1935); in-12, 106 pp., broché. 80-100 €

Joint une lettre de l'auteur, chef au Carlton, à son "collègue Benoit Perrat". B. Perrat est l'auteur de "Comus en Bresse".



163. ITALIA LLOYD TRIESTINO (Société). *Le gourmet à bord.* Milan et Rome, Lloyd Triestino, s.d.; in-12 carré, cartonnage éditeur. 30-40 €

Ravissante publication publicitaire tirée en sérigraphie. On y apprend entre-autre que les français "accordent une préférence aux navires italiens pour cette admirable organisation gastronomique."

164. JOUVEAU (René). *La Cuisine provençale de tradition populaire. Préface et illustrations de Max-Philippe Delavouet.* Berne, Editions du Message, s.d. (1963); in-4, 286 pp., reliure percaline éditeur. 30-40 €

Envoi autographe signé de l'auteur.

165. 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).

220-250 €

C'est l'ouvrage qui rendit André Jullien célèbre. Bien complet des 3 planches dépliantes.



166. LA FERRIERE (M. de). *Le Ménage universel de la ville et des champs et le Jardinier accommodez au goût du tems; contenant La Pâtisserie, Confitures, Liqueurs, La Cuisine, Le jardinage, La chasse et la pêche, Secrets du ménage (...) avec un traité des abeilles. Nouvelle édition augmentée en plusieurs endroits, & de plus d'un Nouveau traité des Chevaux. (suivi de) Traité des étangs, viviers, canaux fossez et marais et du profit que l'on peut en tirer par le sieur L.D.B. .* Bruxelles, Jean Léonard, 1733; in-12, frontispice, titre, 14 ff., 566 pp., 5 ff., 34 pp., 1 f., relié veau brun époque. Exemplaire usagé.

250-300 €

Edition en partie originale. L'auteur de ce manuel de vie à la campagne était un chanoine nîmois, mort en 1757. Les 198 premières pages concernent la cuisine et donnent de nombreuses recettes de boulangerie, pâtisserie, vins et autres boissons, confitures, etc. (Vicaire 358, Oberlé 104).



167. LA FRAMBOISIERE (Nicolas Abraham de). *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longtemps en santé. Avec le gouvernement requis en l'usage des eaux minérales, tant pour la préservation que pour la guérison des maladies rebelles. Troisième édition revue & reformée par l'auteur.* Paris, Michel Sonniys, 1608; in-8, titre, 7 ff. et portrait à pleine page, 380 pp., 8 ff., vélin époque. (exemplaire manié, petit travail de vers dans la marge du coin supérieur près de la reliure, manque au coin inférieur avec atteinte au texte des derniers feuillets (touche les 8 ff. de Tables).

550-600 €

Vicaire 2 (au nom d'Abraham). L'édition originale est parue en 1600. Ce rare traité contient de nombreux renseignements intéressants sur les aliments afin de rester en bonne santé.

168. LA VARENNE (François-Pierre de). *Le Cuisinier François, ou l'Ecole des ragouts. Où est enseigné la manière d'appêter toute sorte de viande, toute sorte de Pâtisseries, & de Confitures.* Lyon, François Sarrazin, 1699; in-12, 456 pp., 5 ff., reliure de l'époque veau brun. (exemplaire en état d'usage. Manque les pages de garde et le faux-titre).



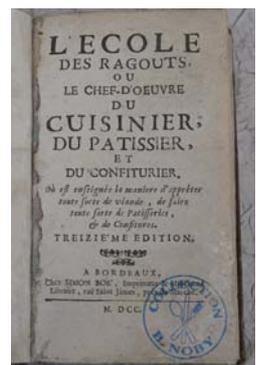
450-500 €

Vicaire (504) ne semble pas l'avoir vu, il cite l'exemplaire Yemeniz. Edition de grande rareté, tirée certainement à petit nombre pour être vendue en colportage, pendant la période de "monopolisation lyonnaise" d'édition de ce livre (d'environ 1668 au début du XVIII^e). Il se présente ainsi : le cuisinier 166 pp., le pâtissier pp. 167-372, le confiturier pp. 373-444, la manière de plier toute sorte de linge pp. 445-456, puis les tables. Il fait partie du nombre de recueils à posséder nécessairement. D'abord par la renommée de l'auteur et de son ouvrage. Ensuite, par l'association qu'il représente avec une époque donnée; à ce titre indispensable ouvrage témoin du renouveau de la cuisine française au XVII^e siècle.

169. LA VARENNE (François-Pierre de). *L'Ecole des Ragoûts, ou le Chef-d'Oeuvre du Cuisinier, du Pâtissier et du Confiturier. Treizième édition.* Bordeaux, Simon Boé, 1700; in-12, 426 pp., 3 ff., relié veau époque. (reliure usée, des rousseurs, trace de mouillure claire, reliure restaurée).

250-300 €

Cette édition est la réimpression de Lyon, Canet, 1668, donc également de celle de 1695 chez le même libraire, annoncée comme la douzième. Elle comprend "Le cuisinier françois et méthodique", "Le pâtissier françois", "Le confiturier françois" et la "Manière de plier le linge". Edition inconnue à Vicaire. Cette édition n'est pas non plus mentionnée dans le Mémoire remis en 1761 par Simon Boé sur les livres qu'il a imprimé en 1700.

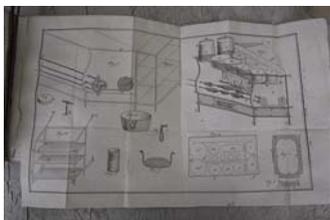


- 170. LACAM (Pierre).** *Le Mémorial historique et géographique de la Pâtisserie* contenant 1600 recettes de Pâtisserie, Glaces et Liqueurs, orné de gravures dans le texte (et) *Le Mémorial des Glaces*. Vincennes, chez l'auteur, 1890 - 1899; in-8, xi-495 pp. (et) portrait, xv-733 pp., 6 planches hors-texte, illustrations dans le texte, demi-chagrin vert-lierre, dos à nerfs, caissons de filets et fers dorés dans les entre-nerfs. (Reliure de l'époque pour *Le Mémorial de la Pâtisserie*, et, reliure moderne à l'identique de celle-ci pour *Le Mémorial des Glaces*) rousseurs. 2.000-2.500 €
- Très rares éditions originales. "L'introuvable édition originale" (Mémorial Pâtisserie, Vente Christian Guy 287). Cette édition manquait à presque toutes les collections cataloguées, y compris à celle du pâtissier Berthelot. *Le Mémorial des Glaces*, complément indispensable à celui de la Pâtisserie, est également en édition originale, elle aussi très rare. Bel ensemble d'une insigne rareté. Christian Guy, tout comme Gébé-Greven 238 ne possédait qu'un seul des deux volumes en édition originale. Un des grands classiques de la pâtisserie et des glaces. Pierre Lacam, né à Saint-Amand-de-Belvès (près de Sarlat - Périgord), fut le pâtissier-glacier de Charles III de Monaco. "Son livre, destiné aux gens de métiers, renferme de nombreuses anecdotes curieuses ainsi que les biographies des grands auteurs de la gastronomie avec leurs portraits" (Gérard Oberlé/Fastes de Bacchus N°243). (Autres éditions : Ventes Orsi 736 - Lochner 411 - Lacombe 378 - Bibl. d'un Gastronomiste Auvergnat 251 & 252 - Bitting pp. 267-268).



- 171. LACAM (Pierre).** *Le Mémorial des glaces. 4^e édition*. A Paris, chez Lacam, 1922; in-8, broché, couverture abîmée, quelques rousseurs. 130-150 €
- Complément indispensable au Mémorial de la Pâtisserie.

- 172. 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. 350-400 €
- La collection complète comprend 25 volumes. Nous proposons ici les 13 premiers : Bourbonnais, Nivernais-Morvan (1955, dédicace), Berry-Oléonais, Anjou-Touraine, Auvergne-Limousin, Bretagne, Normandie, Artois-Flandres-Picardie, Champagne, Paris-Ile de France (avec sa jaquette), Alsace, Lorraine, Bourgogne.



- 173. LE COINTE (Jourdan).** *Le Cuisinier Royal, ou Cuisine de santé adapté aux préparations les plus économiques et les plus salutaires de nos aliments*. Paris, Bossange, Masson et Besson, 1792; 3 volumes in-12, Fx-titre, titre, (5)-465 pp., 1 planche dépliant; Fx-titre, titre, (5)-490 pp., Fx-titre, titre, (5)-576 pp., cartonnage d'attente de l'époque, tranches non rognées. Très bel exemplaire, tel que paru. 2.000-3.000 €

Un des très importants traité de cuisine de l'Ancien Régime rédigé par le médecin parisien Jourdan Le Cointe. Ce traité paru pour la première fois en 1789 sous le titre "Cuisine de Santé", contenant de vraies découvertes culinaires, concerne les ustensiles de cuisine, les sauces, les épices, les conserves, hors-d'oeuvre, rôtis, etc... Exemplaire très pur, conservé dans son état de parution, publié sous le titre de *Cuisinier Royal* en ... 1792. Rare.



- 174. 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 toison noires, tranches rouges. (reliure de l'époque) reliure usagée, manque à deux coiffes, charnières frottées. 800-1.000 €
- 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).



- 176. LECOURT (H.).** *La Cuisine Chinoise*. Pekin, Nachbaur, 1925; petit in-4, 9 ff., 141 pp., 2 ff., demi-chagrin à coins vert, tête dorée, couvertures et dos conservés; quelques rares rousseurs claires, dos uniformément passés. (Janssens). 800-1.000 €
- Edition originale, tirage à 550 exemplaires. Celui-ci un de 500 papier pelure chinois (N°71). Illustrations dans le texte et très belle couverture illustrée en couleurs. "C'est le plus important livre sur la cuisine chinoise écrit en français" (Oberlé 289). L'auteur a longtemps résidé en Chine et y a recueilli ces nombreuses recettes auprès des meilleurs cuisiniers.

177. LECOURT (H.). *La cuisine chinoise*. Paris, Robert Laffont, 1968; petit in-4, 141 pp., broché, couverture illustrée, jaquette.

70-80 €

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



178. 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'age et le tempérament ou ils conviennent. Deuxième édition revue, corrigée et augmentée, avec des remarques a la suite de chaque chapitre, ou l'on explique leur nature et leurs usages, suivant les principes chymiques et mechaniques*. Paris, Witte, 1705; in-12, 7 ff., xxxv-562 pp., relié chagrin moderne, dos à nerfs orné de caissons dorés, double filet d'encadrement sur les plats. (petit manque sur le feuillet de titre sans incidence sur le texte).

380-400 €

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.



179. LEPAGE (Auguste). *Les cafés artistiques et littéraires de Paris*. Paris, Martin Boursin, 1882; in-12, demi-toile moderne, pièce de titre brune, couvertures conservées.

90-100 €

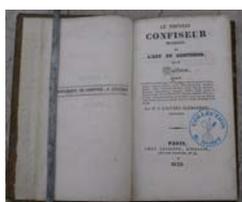
Edition originale.

180. LIEBIG. *250 nouvelles recettes de cuisine*. (s.l., Liebig, 1890); in-12, 5 ff. de papier fort, 72 pp., broché. (rousseurs, couverture illustrée très légèrement défraîchie).

20-25 €

181. (LIGER). *Le ménage des champs et de la ville, ou nouveau cuisinier françois accommodé au goût du temps*. Paris, Christian David, 1739; in-12, 6 ff., 473 pp., 4 ff. + frontispice en feuille volante, veau époque très usagé, avec manques de cuir, frontispice rajouté en feuillet volant, mouillures.
Bon ouvrage de recettes, dont la première édition est de 1714, par l'auteur de la célèbre "Maison Rustique" (Vicaire 523).

120-130 €



182. LIONNET-CLEMANDOT. *Le nouveau confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur, contenant les meilleurs procédés pour cuire et préparer toutes espèces de sucres, dragées, bonbons, pastilles, candis, pâtes, marmelades, compottes, raisinées, gelées, conserves, chocolats, glaces biscuits, macarons, meringues, (...)*. Paris, Lecoq, 1828; in-12, 329 pp., demi-basane marron. (reliure usée).

120-130 €

183. LOMBARD. *Le Cuisinier et le Médecin, et le médecin et le cuisinier où l'art de conserver ou de rétablir sa santé*. Paris, Curmer, 1855; in-8, frontispice, xx-239-368 pp., demi-basane marron. (modeste exemplaire, réemboîté).

40-50 €

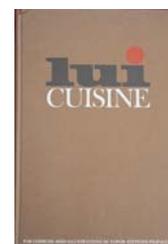
Deuxième tirage de la première édition de cet ouvrage "assez original" selon Vicaire. La première partie traite de l'alimentation au point de vue du régime à suivre, la seconde est un véritable livre de cuisine pratique rédigé sous forme de dictionnaire. (Vicaire 534, Bitting 292).



184. 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.

180-200 €

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.



185. LUI. *Lui cuisine. Illustrations de TOPOR*. Paris, Filipacchi, 1971; in-4, 148 pp., vignettes dans le texte, cartonnage éditeur.

40-50 €



186. MACHET (J.). *Le Confiseur Moderne, ou, L'art du confiseur et du distillateur.* Paris, chez Maradan, 1821; in-8, titre, (III)-XVI, 462 pp., demi-basane noire de l'époque, dos orné. (exempl. usé: couverture usée, rousseurs, mouillures).

150-170 €

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



187. MAGGS (Bros.). *Food and Drink Through the Ages. Catalogue 645.* London, Maggs Bros., 1937; in-8 carré, 191 pp., illustration, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, première couverture conservée.

75-80 €

De la collection ORSI (ex-libris). Ce catalogue présente la plupart des livres de la collection du restaurateur Robert Viel. Une excellente référence.

188. MAILLARD (Louis). *La Cuisine des Familles.* Genève, Albert Kundig, 1952; petit in-8, xx-601 pp., 2 planches hors-texte, percaline rouge éditeur imprimée. Bel exemplaire.

40-50 €

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

189. MAITRES DE LA CUISINE (Nos Grands). *L'Art culinaire français. Les recettes de cuisine-pâtisserie-conserves des Maîtres contemporains les plus réputés : Ali-Bab, Darenne, Duval, Escoffier, Gilbert, Guerot, Montagné, Pellaprat, Urbain-Dubois, etc.. Cuisine Régionale - Cuisine Etrangère. 3750 recettes et conseils, 216 gravures en noir, 500 sujets en couleurs.* Paris, Flammarion, 1957; grand et fort volume in-8, 1046 pp., reliure éditeur, jaquette illustrée en couleurs.

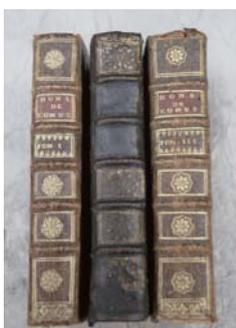
60-70 €



190. MARCEL (B.). *Les Sept Péchés Capitaux. La Gourmandise. Illustrations de Ch Lapierre.* Paris, Bernard, 1902; grand in-4, 124 pp., demi-basane brune dos à nerfs. (Reliure frottée, quelques rousseurs).

450-500 €

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 Lapierre dans le texte.



191. MARIN. *Les Dons de Comus.* Paris, Pissot, Didot Brunet, 1742 et 1750; 3 volumes in-12, fx-titre-frontispice-titre-liii-(3)-448 pp., fx-titre-titre-508 pp., fx-titre-titre-631 pp., reliure dépareillées : Tome 1 et 3 veau fauve, dos à nerfs ornés; tome 2 brune, dos à nerfs orné, (reliure usagée, forte mouillure et petit travail de vers.) .

500-600 €

Nouvelle édition revue, corrigée et augmentée par l'auteur. Cet ouvrage fut publié pour la première fois en un volume en 1739, il fut dès sa sortie rapidement épuisé. Ouvrage capital s'inscrivant dans l'histoire de la gastronomie comme l'un des premiers traités de cuisine moderne, cuisine réunissant une harmonie de tous les goûts. Voir l'excellente préface considérée par l'auteur comme "la sauce du livre".



192. MARMITON. *Recettes pour une cuisine économique et pour votre ménage: - 1) Mes recettes du Lundi. Cuisine, Dessert, Ménage (1921, 22, 23, 24). - 2) Mes recettes pour votre ménage. Confitures, Conserves, Sirops, etc. - 3) Mes recettes pour votre dessert.* Lille, Marmiton, s.d.; 3 volumes in-8, 298, 255 et 327 pp., brochés, couvertures illustrées.

70-100 €

193. MARTEAU & LILLAUD. *Justin Laurens FRINGS, Président du Club des Cent.* Paris, Club des Cent, 1950; petit in-4, 73 pp., photographies encollées dans le texte, en ff. sous couverture rempliée.

130-180 €

Tiré à 113 exempl., celui-ci N°3 spécialement imprimé pour Paul Marteau, Vic-Président du Club des Cent.



194. (MASSIALOT). *L'Ecole parfaite des officiers de bouches, contenant : Le vray Maistre-d'Hostel, le Grand Escuyer-Tranchant, le Sommelier Royal, le Confiturier Royal, le Cuisinier Royal et le Pâtissier Royal.* Paris, Ribou, 1708; in-12, titre, 5 ff., 507 pp., 8 ff., 4 planches hors-texte dépliantes, figures dans le texte, plein veau époque, dos à nerfs orné. (petite mouillure claire angulaire). 650-700 €
Septième édition d'un ouvrage très rare. Ce recueil très important paru pour la première fois en 1662. L'auteur n'a pas été formellement identifié, mais ce texte est généralement attribué à Massialot. Il est considéré comme l'ouvrage le plus complet sur l'art de la table et de la cuisine sous Louis XIV. La partie sur l'Officier-Tranchant, chargé d'une haute dignité sous l'ancien régime, est orné de 27 gravures sur bois. Bien complet des 4 planches dépliantes que possède cette édition. L'un des ouvrages les plus rares et les plus recherchés concernant la gastronomie. (Vicaire 339, Oberlé 88).



195. MAUDUIT (Jean). *Maxim's.* Monaco, Editions du Rocher, 1958; in-8, broché, jaquette. Couverture illustrée par Sem. 25-30 €
Edition originale.

196. MENAGIER DE PARIS (Edition présentée par le Baron PICHON). *Le ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien contenant des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la fin du quatorzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervier.* Paris, Chavane pour le Crédit Lyonnais, 1961; 2 volumes petit in-4 et un plan de Paris replié sous chemise, dans un boîtier recouvert d'une tapisserie.



140-150 €
Belle publication éditée par le Crédit Lyonnais, tirée à petit nombre.

197. MENGELATTE, BICKEL, ABELANET. *Buffets & Receptions.* Paris, Vilo, s.d. (1977); fort volume grand in-8, 893 pp., nombreuses planches hors-texte en noir et en couleurs, reliure éditeur percaline rouge, jaquette illustrée. 130-150 €

Bon ouvrage. Texte en français.

198. MENGELATTE, BICKEL, ABELANET. *Buffets & Receptions.* Lugano, René Kramer, 1990; fort volume grand in-8, 893 pp., nombreuses planches hors-texte en noir et en couleurs, reliure éditeur percaline rouge, jaquette illustrée. 40-50 €

Bon ouvrage. Texte en français.



199. (MENON). *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office.* Paris, Guillym, 1762; in-12, relié veau époque. (exemplaire usagé, mouillure, rousseurs). 150-200 €
Ce livre est devenu l'un des plus grands classiques de la cuisine française et il a été souvent réimprimé.

200. (MENON). *La Science du Maître d'Hotel Confiseur.* Paris, Les Libraires Associés, 1788; in-12, veau époque, dos à nerfs orné. (Exemplaire usagé). 180-220 €

Nouvelle édition. Complet des 5 planches dépliantes. Ouvrage capital composé par Menon en 1750, pour les praticiens de la gastronomie. Si avec la Cuisinière Bourgeoise, il a voulu donner un livre de recettes pratiques, faciles à exécuter, ici, il renonce à son souci de simplicité et donne des recettes propres à figurer sur les grandes tables. Les planches montrent des décors de table dressées comme des jardins. (Oberlé, Vicaire 590).



201. (MENON). *Cuisine et Office de santé, propre à ceux qui vivent avec oeconomie & régime.* Paris, Leclerc, Prault, Babuty, 1758; in-12, 12 pp., 2 ff., 416-viii pp., basane époque, dos à nerfs orné, tranches rouges (coins et coiffes émoussés, trace de mouillure claire sur les premiers feuillets). 500-600 €

Edition originale. Ce traité paru sans nom d'auteur est composé par ordre alphabétique. Dans la préface l'auteur indique qu'il donne "les qualités et les propriétés des alimens d'après les observations de plusieurs sçavants médecins" (Vicaire 591, Oberlé 119).



202. (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 usagé, manque une page du privilège). 600-650 €

EDITION ORIGINALE TRES RARE. (Vicaire 590 - Maggs 242). Ouvrage très important. Il s'ouvre sur une importante dissertation sur la cuisine moderne. Dans "avis à ceux qui voudront faire usage de ce livre", l'auteur prévient que tous les exemplaires sont signés de sa main au bas de la page 1. On trouve, en effet, la SIGNATURE AUTOGRAPHE DE MENON au bas de cette page.



203. (MENON).

La cuisiniere bourgeoise, suivie de l'office, a l'usage de tous ceux qui se melent de depenses de maisons. Contenant la maniere de dissequer, connoitre & servir toutes sortes de viandes. Nelle ed., augm. de plusieurs ragouts des plus nouveaux, & de differentes recettes pour les liqueurs. Paris, Chez Pigoreau Libr., 1805; in-12, 321 pp., basane époque, dos lisse orné. (dos fané, coins et coiffes émoussés, rousseurs). 100-120 €

204. MICHELIN (Guide). 1900 - 2008. Collection complète. Clermont-Ferrand, Michelin, 1900-2008; cartonnage rouge de l'éditeur. . 18.000- 20.000 €

RARISSIME COLLECTION COMPLETE de ces célèbres Guides Rouges. Plusieurs volumes avec le cachet de Darroze (Chef à Villeneuve-Marsan). Une dizaine de volumes sont défraîchis ou abimé, seul manque : 1906 n'a plus sa première page de garde et son feuillet de titre. Le premier Guide Michelin, 1900, dont on ne connaît que 53 exemplaires, a été lavé

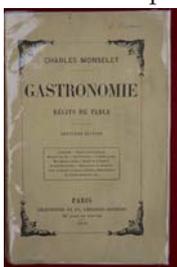


et réentoilé à l'identique. Cinq volumes ont été restaurés. Cette collection ne comprend pas les 6 cartes sous pochette des années 1902 à 1907. Le premier des guides Michelin a été créé en 1900 par André Michelin. C'était alors un guide publicitaire, offert avec l'achat de pneumatiques. La France comptait alors 2 400 conducteurs, pionniers de l'automobile à qui le guide fournissait des informations précieuses : liste des rares garagistes, des médecins, plan de quelques villes et liste des curiosités. A partir de 1920, le guide n'est plus donné, mais vendu (la légende dit que M. Michelin avait aperçu dans un garage une pile de guides utilisée comme cale pour un essieu). En contrepartie, les restaurants apparaissent, les informations étant fournies par les clients de Michelin ainsi que les premiers inspecteurs anonymes. Cet ajout des restaurants augmente le nombre de pages, donc le prix du guide. Néanmoins les indications "mérite un détour" ou "vaut le voyage" doivent en bonne logique inciter les automobilistes à consommer du pneu. . En revanche, l'accueil est catastrophique, peu de personnes se montrant enclines à payer ce qu'elles ont toujours reçu gratuitement. Se retrouvant avec des milliers d'invendus, Michelin les fait distribuer gratuitement

aux écoles afin de récompenser les élèves les plus méritants lors de la distribution des prix. L'opération se révèle excellente en terme d'image en valorisant ainsi le guide, qui dès l'année suivante trouvera des acheteurs. . En 1926, le macaron apparaît pour désigner les meilleurs restaurants, et en 1931, le classement en 1, 2 et 3 macarons. 1926 sera aussi l'année de la création du Guide régional Michelin, le premier guide touristique Michelin. A noter que les "étoiles" du guide rouge (Michelin) n'existent pas, le guide attribue aux bonnes tables des "macarons", cela afin de les distinguer des étoiles préfectorales qui classent les hôtels. D'autres macarons, comme les couverts entrecroisés, signalent de bonnes tables à des prix en général plus abordables. En 1998, apparaît le Bib Gourmand, qui récompense un repas soigné à prix modéré. Avec le temps, le nombre de produits offerts par les guides Michelin s'est étoffé.

205. MONSEIGNEUR LE VIN. Monseigneur le Vin. Textes de Georges Montorgueil et Louis Forest. Illustrations de M. Jeanjean, Pierre Lissac, Armand Vallée, Carlègle, Ch. Martin. Paris, Nicolas, 1924-27; 5 volumes petit in-8 carré, brochés. 500-600 €

COLLECTION COMPLETE de ces monographies recherchées. . - Le vin à travers l'histoire. - le vin de Bordeaux (avec une carte dépliant de la Gironde vinicole et un tableau des récoltes). - Le vin de Bourgogne (avec carte et tableau). -



Anjou, Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France (4 cartes et des tableaux). . - Le dernier volume est intitulé L'Art de boire. (Maggs 650- Oberlé 1056). Bel exemplaire.

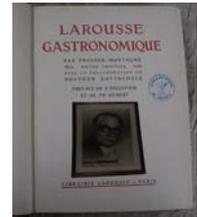
206. MONSELET (Charles). Gastronomie. Récits de table. Paris, Charpentier, 1874; in-12, 2 ff., III-396 pp., broché. (quelques rousseurs claires). 40-50 €

Deuxième édition (mention sur la couverture) parue la même année que l'édition originale. Charmant livre sur les joies de la table, rare et très recherchée. (Vicaire 606, Bitting 329, Oberlé/Fastes 220).

207. 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). 170-200 €
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).

208. MONSELET (Charles). *L'Almanach Gourmand pour 1867 (et) pour 1868.* Paris, Librairie du Petit Journal, 1867; 2 volumes in-12 carré, 122 pp., 3 ff. - 112 pp., 4 ff., brochés, couvertures illustrées. 200-250 €
"La collection est remplie d'historiettes amusantes; toutes, cela va sans dire, empruntent leur sujet à la gastronomie et à la gourmandise. Il y a (...) de véritables petits chefs-d'oeuvre" dit Vicaire 605. La collection complète comprend 5 volumes.

209. MONTAGNE (Prosper). *Larousse Gastronomique. Avec la collaboration du Dr. Gottschalk. Préface par Auguste Escoffier et Philéas Gilbert.* Paris, Larousse, 1938; in-4, 1087 pp., illustrations dans le texte, reliure éditeur, demi-chagrin brun. Bel exemplaire. 100-150 €
Edition originale de ce célèbre ouvrage.



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



250-300 €

Tirage à 350 exemplaires sur Pur Chiffon du Moulin de Laroque, Dordogne, celui-ci un des 300 numérotés (49) et signés par l'illustrateur et les éditeurs. Illustré de 8 dessins à pleine page. Sans la lithographie en couleurs.

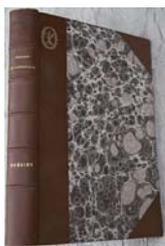
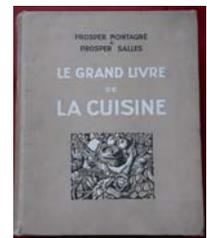


211. MONTAGNE (Prosper). *Mon Menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère ...* Paris, Société Scientifique, 1930; in-8, 445 pp., illustrations, broché. 50-70 €

Pour chaque recettes, l'auteur donne d'importantes indications médicales.

212. 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. 120-150 €

Edition originale. Illustrée de bois par Renefer.



213. 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 maroquin blond à coins, dos à nerfs. (reliure moderne).

180-200 €

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



214. MORARD (Marius). *Les secrets de la cuisine dévoilés. 1ère partie: Cuisine exclusivement provençale. 2ème partie: Cuisine nouvelle.* Marseille, Impr. Achard, 1886; grand in-8, portrait, 504 vpp., 6 planches, demi-toile noire à coins. (mors usés, sinon bel exemplaire). 1.000-1.200 €

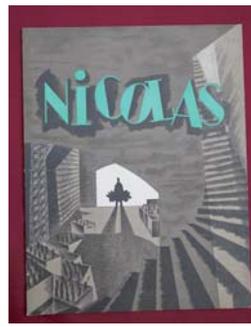
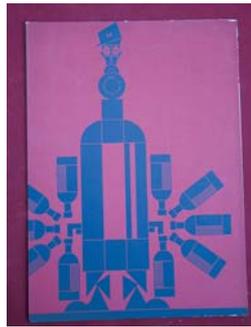


Edition originale. C'est un livre très rare et recherché. Il est illustré d'un portrait de l'auteur né en 1846; une planche représentant les nouvelles cuisines du restaurant Rosbif à Marseille, une planche d'une vue des réserves de l'hôtel Roubion à Marseille et quatre planches de poissons. C'est l'ouvrage le meilleur et le plus complet de recettes du midi

avec de nombreuses recettes de bouillabaisse, aioli, poissons et fruits de mer de la Méditerranée, anchoyades, gibiers, volailles, liqueurs ... (Bitting 330, Voir Oberlé Vte(s) Lochner & Christian Guy).

215. MORATEUR DE LYON (Le). *Breviaire de la cuisine.* Genève, Comptoir Français, 1931; plaquette in-12 carré, Frontispice, 45 pp., broché, non-rogné. 45-50 €

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



216. NICOLAS (Etablissement). *Listes des Grands Vins Fins. Collection Complète*

- 1927. Premier des grands catalogues (15,8 x 24,5 cm), 24 pp. - Papier bistre orné de compositions en silhouettes grises sur chaque page. Ce catalogue est **EXTREMEMENT RARE**.
- 1928. Second catalogue cartonné (13,3 x 31,8 cm), 22 pp. - Superbe réalisation de Draegger. Couverture avec une composition art-déco sur fond doré, 2 compositions sur double pages d'après les affiches de Loupot. **TRES RARE**.
- 1929. Troisième catalogue cartonné (15,8x23,8 cm), 24 pp.. Couverture noire avec une composition art-déco en rouge et or. Sur un feuillet non relié imprimé en rouge sur fond or, on trouve une annonce : "Pour la première fois les Etablissements Nicolas publient la nomenclature des prestigieuses bouteilles de leur "grande réserve" particulière... voir pages 12 et 13" Ces pages 12 et 13 sont imprimées sur fond doré. 4 photographies à pleine page.
- 1930. Premier catalogue de la série à dos spirale fer. A partir de 1930, les catalogues sont de format 18 x 24 cm. 24 pp., 2 compositions hors-texte collées: décor or sur fond bleu. Couverture or et bleu avec graphisme "Nectar" Dranzy. Superbe typographie avec ornements art-déco.
- 1931. 26 pp., couverture bleue avec étoile découpée, 1 feuillet en argent. Illustrations de CASSANDRE, dont une double page en couleurs. Joint 4 pp. sur papier bleu : "Très important. Appellation d'origine des Grands Vins de Bourgogne".
- 1932. 32 pp., couverture noire à cadre ovale découpé laissant apparaître l'illustration de la page 1. - 9 illustrations en couleurs à pleine page, vignettes in-texte d'EDY LEGRAND.
- 1933. 32 pp., couverture argent à cadre découpé. - 22 illustrations de Jean HUGO.
- 1934. Premier catalogue avec dos en spirale plastique. Vignettes en couleurs par Alfred LATOUR. Joint une lettre de 2 feuillets in-4 sur papier bleu concernant les récoltes de 1934, ... mauvaise année, vins anémiques...
- 1935. 36 pp., catalogue tiré sur papier bleu marbré. 6 hors-texte et nombreuses vignettes par DARCY. Joint un petit carton illustré par A. Latour pour le champagne Doyen.
- 1936. 48 pp., 2 ff.- Compositions et typographie en couleurs par CASSANDRE.
- (Pas de catalogue en 1937. Sa publication fut remplacée par celle de "Mon Docteur le Vin" de DUFY)
- 1938. 50 pp., 2 ff.- 5 hors-texte dont un sur double page et 8 vignettes, le tout gravé sur bois par GALANIS.
- 1939. 34 pp., 2 ff. - 7 grandes lithographies en couleurs et dessins en noir par C. ERICKSON.
- (Aucun catalogue publié de 1940 à 1948).
- 1949. "Sous le signe de Paris". 34 pp., 2 ff., 5 illustrations à pleine page en couleurs, et 8 dessins en noir par DIGNIMONT. Joint "Modèle de l'affiche accompagnant sur les murs de la Capitale notre 'Liste des Grands Vins'".
- 1950. "Sous le signe du Soleil Levant". 34 pp., 1 f. blanc, 18 illustrations en couleurs dans et hors-texte de R. HARADA. Joint une liste de prix de 2 feuillets sur papier bleu et un carton publicitaire pour le Kina Rok.
- 1951. "Sous le signe d'une Vierge folle de Strasbourg". 36 pp., 1 f. blanc. 14 illustrations en bistre de BERTHOMME SAINT-ANDRE.
- (Pas de grand catalogue pour 1952, remplacé par un petit catalogue de tarifs).
- 1953. Sous le signe du "Chevalier à la Triste Figure" (Don Quichotte). 40 pp., 2 ff., 13 grandes compositions de Léon GISCHIA. Ornements d'Alfred LATOUR.
- 1954. Sous le signe de quelques jolies filles de France. 34 pp., 2 ff., 15 compositions en couleurs de VAN DON-GEN.
- 1955. Sous le signe de "Still life" (vies silencieuses) 34 pp., Couverture en couleurs et 15 peintures d'André MARCHAND reproduites en couleurs. Joint Double feuillet de tarifs sur papier mauve.

- 1956. Sous le signe de l'Ile-de-France. 34 pp., 2 ff., Couverture illustrée en couleurs et 18 peintures de Roland OUDOT reproduites en couleurs. Joint un tarif de 2 ff. sur papier saumon.
 - 1957. "Sous le signe d'une petite fille". 34 pp., 2 ff.- Couverture illustrée et 16 aquarelles de C. TERECHKOVITCH reproduites en couleurs.
 - 1958. " Sous le signe du soleil (Provence)". 34 pp., 2 ff., Couverture illustrée en couleurs et 18 peintures de Roger LIMOUSE reproduites en couleurs.
 - 1959. " Sous le signe du Mexique" 43 pp., 2 ff., couverture en couleurs et 11 peintures de C. CAILLARD reproduites en couleurs. (pages 1 à 14 brochées à l'envers)
 - 1960. "Sous le signe des Antilles Françaises". 36 pp., 2 ff.- Couverture illustrée et 11 peintures de Robert HUM-BLOT reproduites en couleurs.
 - 1961. "Sous le signe des fruits de la terre de France" . 36 pp., 2 ff., couverture en couleurs et 11 peintures de Georges ROHNER reproduites en couleurs. Joint liste "Choix de Vins.."
 - 1962. "Sous le signe de l'été de la Saint-Martin". 34 pp., 2 ff., 11 peintures de MINAUX reproduites en couleurs. Joint liste "Choix de Vins.."
 - 1963. (à partir de cette date : changement de format) Listes des Grands Vins. Aquarelles de B. Buffet. 32 pp., 2 ff., couvertures et 6 aquarelles de Bernard BUFFET reproduites en couleurs.
 - 1964. " Les sept péchés capitaux". 36 pp., 2 ff., couverture et 8 peintures de Claude SCHURR reproduites en couleurs. Joint liste "Choix de Vins.."
 - 1965. Profondeurs Marines. 34 pp., 3 ff., Couverture et 8 aquarelles de CHAPELAIN-MIDY reproduites en couleurs.
 - 1966. Gens du Voyage. 36 pp., 3 ff., Couverture et 10 peintures de GUIRAMAND reproduites en couleurs.
 - 1967. " La chaleur du terroir". 38 pp., 2 ff., couverture et 8 peintures de SAVIN reproduites en couleurs.
 - (Pas de catalogue en 1968)
 - 1969. "Le Paradis Terrestre". 32 pp., 3 ff., couverture et 9 peintures de LORJOU reproduites en couleurs.
 - 1970. " Les saisons". 34 pp., 2 ff., couverture et 7 peintures de GHIGLION-GREEN reproduites en couleurs.
 - 1971. " Des Alpilles à la mer ". 34 pp., 2 ff., couverture et 5 peintures de SARTHOU reproduites en couleurs
 - (Pas de catalogue en 1972, remplacé par de "Génie du Vin")
 - 1973. Liste des Grands Vins. 34 pp., 2 ff., Couverture et 7 peintures de GUERRIER reproduites en couleurs. C'est le dernier des catalogue de luxe.
- 35 plaquettes grand in-8, puis in-4 . 4.000-5.000 €

Exeptionnelle réunion des grands catalogues Nicolas. Rarissime collection complète. Nous y joignons :

- Liste(s) 1924, 1925, 1926. 3 double feuillets format petit in-8, art-déco avec tarifs à l'intérieur.
- DUFY. Mon docteur le vin. Texte de Gaston Derys. Paris, Draeger, 1936, album in-4, broché, couverture illustrée. 19 grandes aquarelles de Dufy.
- 1948. Liste des prix. in-16, 20 pp.
- L'Art de boire. s.d., 16 pp. in-12, couverture verte.
- L'Art de boire. s.d.(1951), 24 pp. in-12, couverture rouge.
- 1952. Petit catalogue des tarifs (10,5 x 16 cm), 22 pp., couverture illustrée par De Brunhoff montrant "Nectar et son fils".
- DERAÏN. Le Génie du Vin. Paris, Draeger pour Ets Nicolas, 1972, album in-4, illustré de 13 gouaches de Derain peintes en 1948. .
- 1984. Liste. in-8, 6 feuillets illustrés.
- 1992. Liste. 50 pp., illustrations de Ph. FAVIER.
- 1993. Liste. 63 pp. à l'italienne, illustrations de PUVIS.
- 1994. Liste. 12 feuillets en grand format., illustrations de François BOISROND.
- 1995. Liste. 14 feuillets, illustrations de Flora TREMBOWICZ.
- 1996. Liste. 16 feuillets, illustrations de Emmanuelle CREMMER.
- 1997. Liste. 16 feuillets, illustrations de Philippe DUPUY et Charles BERBERIAN.

217. NICOLAS (G. MONTORGUEIL, R. BENJAMIN, Paul IRIBE). *Blanc et Rouge. Rose et Noir. Bleu blanc rouge.* Paris, Draeger, 1930-32; 3 plaquettes in-4, brochés, couvertures illustrées en couleurs "La Belle au bois dormant", "Le mauvais génie", "La France". 250-300 €

Collection complète de cette prestigieuse publication. Illustrés par Paul Iribe, ces trois albums sont parmi les plus curieuses et les plus spectaculaires de ses productions.

218. NIGNON (Edouard). *Eloge de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry.* Paris, Piazza, 1933; petit in-4, 444 pp., broché, couverture illustrée. (minimes rousseurs). 250-300 €

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.



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

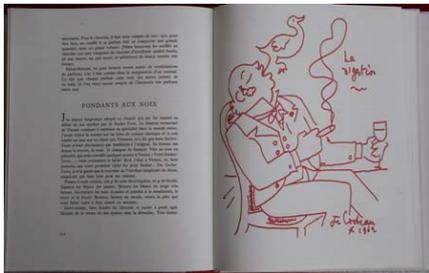
Edition originale très rare. C'est le dernier ouvrage publié par ce grand maître de la cuisine moderne, illustré de jolies petites vignettes de L. Frick.

220. NIGNON (Edouard). *Les plaisirs de la table, où sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrits les précieux avis de Gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'art de bien manger.* Paris, L'auteur & Lapina, 1930; petit in-4, 333 pp., broché. (couverture légèrement abimée). 300-350 €



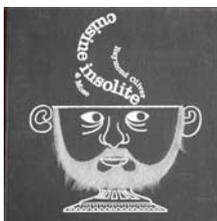
Seconde édition de ce remarquable livre de recettes. Préface de Robert de Flers, vignettes, bandeaux et gravures dans le texte gravés par P.F. Grignon et tirés en bistre. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNE DE L'AUTEUR.

221. NIGNON (Edouard). *Le Livre de la bonne cuisine.* Rennes, Ouest-Eclair, 1947; in-8, 368 pp., cartonnage éditeur. 40-45 €



222. 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. 1.000-1.200 €

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 Berl.



223. 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.



224. OLIVER (Raymond). *Les Cinq Sens.* Paris, Gautier Constant, 1959; plaquette in-4, en feuillets. 400-500 €

Edition originale. Exemplaire H.C. sur papier BFK. Dédicace de l'illustrateur et éditeur. Rare.



225. OMBIAUX (Maurice des). *Les Fromages.* Paris, Editions Jean Budry & C, 1926; grand in-8 carré, frontispice en couleurs, 118 pp., broché. 300-350 €

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

226. OMBIAUX (Maurice des). *Traité de la table.* Paris, SFELT, s.d. (circa 1930); in-12, 253 pp., broché. 25-30 €

227. **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. 200-250 €
Edition originale, un des 370 exemplaire numérotés sur vergé d'Arches. Très belle eau-forte de Marie Laurencin.



228. **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). 400-450 €
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).

229. **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 . 400-450 €
Edition originale. Elle est illustrée de 85 figures dans le texte et 12 planches gravées hors-texte. "Pasteur resumes his studies on fermentation in 1876, and in this book takes into account the developments in this field since his previous publications on the subject. He described a new and perfected méthode of preparing pure yeast and acknowledged that a limited quantity of oxygen was important for brewing." Garrison-Morton 2485. De la bibliothèque Victor Jehl.



230. **PÂTISSERIE (Manuscrit).** *Gustave AUGER (Manchester et Londres) cahier de recettes de ce pâtissier ayant travaillé pour de nombreuses Maisons réputées.* Londres, Manchester, Nantes, Cholet, (1911)-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). 250-300 €
Rédigé d'une large et claire écriture, ce cahier semble avoir 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 de la maison pour laquelle 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 - Vitry, Maison Hartmann, Maison Hug - Condé sur Noiraud, Maison Léon Carton - New Barnet Herts, Luens - Londres, Union Club - Londres, Hyde Park Hotel - Londres, Maison privée 41 Gosvernor Square - Londres, Regent Palace Hotel - Londres, Almanzora - Argentine, Hotel Metropol - Londres, 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. 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.



231. **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. 50-75 €



232. **PERIGORD (A.B. de).** [pseudonyme d'H. RAISSON]. *Le Trésor de la cuisinière. 2^e édition.* Paris, Garnier, 1855; in-12, relié plein chagrin havane. (quelques rousseurs). 70-100 €
Vicaire 675.

233. **PIGOT (Léon).** *La Chasse Gourmande, ou l'art d'accomoder les gibiers.* (Cannes, L'auteur, (1910); in-12, 239 pp., broché. (petit accroc au dos). 120-150 €

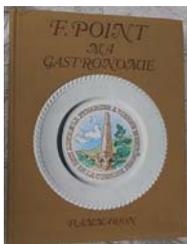
Illustrations dans le texte en noir.



234. **PLUTARQUE.** (*Les Oeuvres Meslées. Translatées de Grec en François, reuueues en plusieurs passages par le translateur (Jacques Amyot). Tome Second*) *Les propos de Table.* Genève, Imprimerie Jacob Stoer, 1613; in-8, 250 pp., vélin ivoire ancien. 100-200 €

250 premières pages, "Les propos de Table" complets, de ce volume. . Quelques-uns des sujets traités dans ces Propos : S'il faut parler de propos de littérature à table. Si le festoyant doit lui-même faire l'assiette des convives ou s'il doit s'en remettre à leur discrétion. Si le roi Alexandre de Macédoine était grand buveur. Pourquoi les vieilles gens aiment mieux le vin pur. Pourquoi les gens mangent plus en automne qu'en autre saison. Lequel a été le premier, la poule ou l'oeuf. Pourquoi les femmes s'ennuient malaisément & les vieillards facilement. Si le vin de sa nature est froid. Si la nourriture de plusieurs diverses viandes est plus facile à digérer que la simple.

Pourquoi est-ce qu'il semble que les truffes s'engendrent du tonnerre. Pourquoi est-ce qu'aux noces on convie plusieurs gens à souper. Pourquoi au début du souper on se trouve pressé à la table & à la fin au large. De ceux qui convient plusieurs personnes à souper. Pourquoi est-ce que ceux qui ont faim, s'ils boivent, leur faim passe & ceux qui ont soif, s'ils mangent, leur soif s'augmente. S'il est honnête d'introduire des ménestrières et baladines en son festin.



235. **POINT (Fernand).** *Ma Gastronomie. Introduction et présentation de Félix Benoit. Neuf compositions de DUNOYER DE SEGONZAC.* Paris, Flammarion, 1969; in-4, 177 pp., illustrations en noir et en couleurs, percaline tabac illustrée de l'éditeur, rodhoïd de protection . 80-100 €

Première édition. Ex-dono autographe signé de Mado Point (Mme F. Point) . Fernand Point, chef de la Pyramide, chez qui Bocuse fit 8 années.

236. (POISSONS).

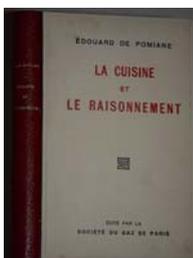
- *La Morue.* P., Juillet 1951, 55 pp., cartonnage illustré - *L'art d'accomoder le poisson suivant les principes de Vatel...* P., Libr. Illustrée, s.d., 194 pp., (exempl. Abimé) - *Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages.* P., Blondel La Rougery, 1923, 98 pp., (défraîchi, mais première édition) - Seibin & Taruko ARASAKI. *Les légumes de mer, comment être et paraître en forme.* Edit Trédagniel, 1985, 220 pp. - Roger VAULTIER. *Le Saumon.* Crepin-Leblond, 1960, 30 pp., couverture illustrée - *Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages.* CBPCPM, 1962, 119 pp. - *Un excellent aliment naturel trop méconnu des français : le poisson de mer.* Septembre 1929, 24 pp., couverture illustrée - Jean Des MUREAUX. *La cuisine au poisson. Poissons de mer, poissons de rivière, crustacés, mollusques, etc.* SNILEA, 254 pp., cartonnage illustré en couleurs. Les 8 ouvrages. 100-120 €



237. POMIANE (Edouard de).

- *Cuisine Juive, ghettos modernes.* 1929 - *Radio cuisine. Conférences gastronomiques.* 1949, 2 volumes- *Code de la bonne chère.* 1938- *Bien manger pour bien vivre.* 1948. Paris, Albin-Michel, dates diverses; 4 ouvrages en 5 volumes, brochés. 180-220 €

Editions originales pour les 3 premiers titres. Le 4° titre (Bien manger ...) paru pour la première fois en 1922, possède ici un envoi autographe signé de l'auteur.

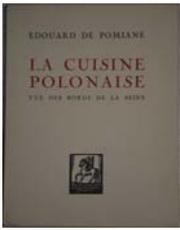


237 bis. **POMIANE (Edouard de).** *La Cuisine et le raisonnement -Dix conférences.* P, Société du Gaz de Paris, 1934, in-12, 205 pp., demi-chagrin rouge à la bradel, couvertures originales remontées sur les plats. 80-100 €

Exemplaire signé sur le premier feuillet de garde par : Edouard de Pomiane, tante Sophie, Chapoulet (animateur radio), Kubnick (animateur radio), Caza, Paolo Fratellini (clown), Alain Saint-Ogan (dessinateur de Zig et Puce) et 4 signatures non déterminées. Dessins signés sur la dernière page de garde par Caza et Saint-Ogan

238. POMIANE (Edouard de).

- *La physique de la cuisine et son art.* 1950 - *La cuisine pour la femme du monde.* 1933 - *Manger quand même.* 1941 (Edition originale) - *Bien manger pour bien vivre.* 1948 - *La cuisine pour estomacs délicats.* 1949 - *Radio Cuisine.* 2 séries. 1949, 2 volumes, non rognés, non coupés - *Cuisine juive, ghettos modernes.* 1929 (Edition originale) - *Conserves familiales et microbie alimentaire.* 1943 - *Cuisine et restrictions.* 1940 - *365 menus, 365 recettes.* 1951. (Envoi autographe signé de l'auteur) - *Le code de la bonne chère.* 1948. Paris, Albin-Michel, dates diverses; 11 ouvrages en 12 volumes in-12, brochés. 200-250 €



238 bis. POMIANE (Edouard de). *La Cuisine Polonaise vue des bords de la Seine*. Paris, Société Polonaise des amis du Livre, 1952, in-4° broché. 450-500 €
Frontispice par Stanislas Grabowski, bandeaux et culs-de-lampe par Zygmunt Olesiewicz, bois de Konstanty Brandel en couverture. Tirage à 302 exemplaires sur papier Pur fil Lafuma numérotés.

239. PONCHON (Raoul). *La Muse au cabaret. Avec des lithographies originales de Jean-Denis Maclès*. Paris, La Bonne Compagnie, 1946; in-8, 297 pp., 9 planches, demi-marroquin vert à bandes, couvertures et dos conservés. (frottis sur les coiffes et les mors). 80-100 €

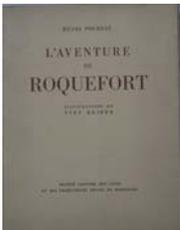


Illustré de 9 lithographies en couleurs hors-texte.



240. POT AU FEU (Le). *Journal de cuisine pratique et d'économie domestique, paraissant le 1° et 3° samedi de chaque mois. 1893 (1° année) à 1913 (21° 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.



241. POURRAT (Henri). *L'Aventure de Roquefort. Illustrations de Yves Brayer*. Roquefort, Société des Caves, 1955; petit in-4, 240 pp., broché. 40-50 €
Justification de tirage. Celui-ci numéroté sur vélin blanc.

la couverture.

242. QUENTIN (Pierre). *La Pâtissière de la campagne et de la ville. Ouvrage complet (...)* Septième édition. Illustré de 110 figures intercalées dans le texte. Paris, Librairie Audot, 1905; fort volume in-12, 457-(7) pp., broché, vignette sur 40-50 €



243. RANCOLE (L.-G.). *Doit-on manger cru ou cuit ? Ou l'art de réapprendre à manger pour ne plus jamais être malade. (...)* 3° édition. Dinard, chez l'auteur, 1933; in-8, 248 pp. et 8 ff., broché. 20-25 €

244. RICHARDIN. *L'Art de bien manger. Fins et joyeux croquis gastronomiques écrits pour les gourmets par le Maître Fulbert-Dumonteil. Frontispice de A. Robida. Plus de 1200 recettes. Le tout recueillis et annoté par Richardin.* Paris, Nilsson, (1900); fort volume in-12 carré, xii-756 pp., reliure souple bordeaux de l'éditeur. 550-600 €

EDITION ORIGINALE. Cet ouvrage est parfois attribué, à tort ou à raison, à FULBERT-DUMONTEIL qui est l'auteur des "Croquis gastronomiques" repris ici (109 pp.). A la suite le compilateur Richardin donne les recettes des écrivains et cuisiniers, suivies des recettes des provinces.



245. RICHARDIN (Edmond). *La cuisine française du XIVe au XXe siècle. L'art du bien manger*. Paris, Editions d'Art et de Littérature, (1907); fort volume in-12, xvi-926 pp., illustrations, demi-marroquin bordeaux, dos à nerfs. 100-150 €

Frontispice de Robida. Envoi autographe signé et daté de E. Richardin. Ouvrage collectif qui renferme entre-autre texte, les "Croquis gastronomiques" de Fulbert-Dumonteil.



246. RIEUX (Louis). *La vie provinciale. Raguenauderies. Livre de cuisine albigeoise. Vieilles recettes recueillies et rimées. Avec une lettre de Edmond Rostand. Préface de Prosper Montagné*. Albi, Corbière et Julien, 1913; in-8, 3 ff.-108 pp., demi-chagrin, dos à nerfs (reliure moderne). Légères rousseurs. 200-250 €

Edition originale rare. Un des 500 exemplaires sur papier bouffant, seul papier d'édition. Recettes du pays albigeois mises en vers par Louis Rieux, propriétaire de l'hostellerie du Grand Saint Antoine : poulets à la Raguenaud, carpe à la broche, gigot au genièvre, culs d'artichauts à l'ancienne, veau aux mousserons, gras-doubles au safran, étuvée de lièvre à l'albigeoise et autres recettes alléchantes. Jolies illustrations de J. Rieux, Liozu, etc.



247. ROBERT. *La Grande Cuisine simplifiée (pratique), Art de la cuisine nouvelle mise à la portée de toutes les fortunes, suivie de la charcuterie, de la pâtisserie, de l'office, des conserves de légumes et précédée d'un dictionnaire du cuisinier. Avec 57 gravures et 11 planches.* A Paris, chez Audot, 1845; in-8, xxx-(5)-405 pp., 10 planches hors-texte, demi-basane. (rousseurs). 550-600 €

Edition originale très rare et probablement exemplaire de l'auteur. Ce livre a subi des modifications : le mot "Simplifié" est remplacé par "Pratique" dans le fx-titre, le titre et dans le texte de l'introduction. Transformation également du nombre de gravures indiquées sur la page de titre et rajout de 10 (annoncées 11) planches hors-texte. Ces modifications datent manifestement de l'époque de la parution de ce livre. Exemplaire de l'auteur ? Les légendes sur les 10 planches sont manuscrites et les illustrations sont des gravures découpées très proprement et encollées sur les feuillets hors-texte. . PC Robert est originaire d' Angouleme, son père s'occupait de truffes. Il ouvrit un restaurant à Romainville dont P. de Kock parle dans son roman "La laitière" .

248. ROCAL ET BALARD. *Science de gueule en Périgord. Illustrations de Maurice Albe.* Saint-Saud, Editions du Folklore, 1938; grand in-8, 112 pp., 3 ff., broché. 50-70 €



249. RODIER (Camille). *Le Vin de Bourgogne - La Cote-d'Or.* Dijon, Louis Damidot, 1920; petit in-4, xiv-296 pp., planches et 10 cartes hors-texte, demi-basane marbrée, dos à neufs, premier plat de couverture illustrée en couleurs conservé. 400-450 €

Edition originale rare de ce beau livre très recherché. Illustré de planches hors-texte et de dessins en noir et en couleurs, et 10 cartes en couleurs dépliantes. Cet ouvrage très complet traite de tous les vins de Bourgogne et de leurs histoires depuis l'antiquité.

250. ROSE (Mademoiselle).

Cent façons de préparer - Les Légumes. - Le Gigier. - Les Potages. - Les plats les plus célèbres de France. - Les fruits. - Un plat en quelques minutes. - Les plats pour végétariens. - Les Entremets sucrés. - Les plats froids. - Les Pomme de terre. - Les Oeufs. - Les plats maigres. Cent façons d'accommoder - Le mouton. - Les Poissons. - Les restes. - Les Volailles. Paris, 1927-1934; 16 volumes in-16, de 92 à 94 pp., brochés, couvertures illustrées. 250-350 €

251. ROUKHOMOVSKY (Suzanne). *Gastronomie Juive. Cuisine et pâtisserie de Russie, d'Alsace, de Roumanie et d'Orient.* Paris, Flammarion, 1929; petit in-8, 252 pp., broché, couverture ornée. 100-120 €

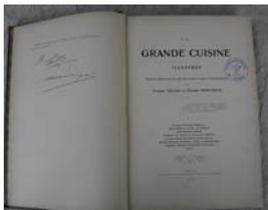
Edition originale. Un classique très recherché. L'auteur pose d'abord les principes fondamentaux de la cuisine juive, cuisine rituelle, et insiste sur l'importance des fêtes. Ensuite ce sont 200 pages de recettes.



252. 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, 1798; in-12, Frontispice, 250 pp., 1 f., pleine basane époque. (Coins, coiffes et mors usés. Quelques rousseurs sur les premiers feuillets).

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.



253. SALLES (Prosper) & Prosper MONTAGNE. *La grande cuisine illustrée.* Monaco, A. Chène, 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).



254. SCHEIBENBOGEM (Antoine). *Cuisine et Pâtisserie Austro-Hongroise, Balkanique, Orientale, avec un aperçu de la boulangerie française et viennoise. Deuxième édition.* Paris, Flammarion, 1910; in-12, demi-basane rouge, dos à nerfs, pièces de titre noire, couvertures et dos conservés. Bel exemplaire.

100-120 €

255. *Les Soupers de Momus pour 1823*. Paris, Emery, 1823; in-16, frontispice gravé, titre gravé, iv-287 pp., broché. 30-40 €



256. *Les Soupers de Momus pour 1825*. Paris, Bouquin de La Souche, 1825; in-16, frontispice gravé, titre gravé, 283 pp., basane époque, dos lisse orné, pièces de titre et de tomason rouge, dentelle dorée d'encadrement sur les plats. 50-60 €

257. SPETZ (Georges). *L'Alsace gourmande. Poème gastronomique suivi de cent quarante recettes alsaciennes*. Strasbourg, Revue Alsacienne, 1914; grand in-8, 181 pp., cartonnage moderne de percaline beige, réutilisant les plats illustrés de la reliure originale. Agréable exemplaire. 200-250 €



EDITION ORIGINALE de ce beau livre orné de 20 encadrements et 40 vignettes de Jeanne Riss (artiste née à Colmar en 1887 et qui vivait à Strasbourg). 140 recettes alsaciennes parmi les plus fameuses (choucroute, pâtés de foie gras, viandes et gibiers, volailles, poissons, écrevisses, escargots, grenouilles, pâtés, pâtisseries et gâteaux, légumes, champignons, fruits, liqueurs). Un chapitre concerne les vins : olver de Guebwiller, vin de paille, meilleurs crus d'Alsace. Le poème qui précède est une véritable épopée de la nourriture de cette fastueuse région. Bitting 445.

258. STAFFE (La Baronne). *Traditions culinaires et l'art de manger toutes choses à table. 10^e édition*. Paris, Victor Havard, 1896; in-12, relié toile imprimée de l'éditeur. Bel exemplaire. 40-50 €



259. SUZANNE (Alfred). *La Cuisine Anglaise et la Pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif. Illustré de nombreux dessins par Gérard Tantet & Froment*. Paris et Londres, chez l'auteur & à L'Art Culinaire, 1894; in-8, 455 pp. et 5 ff. de publicité, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné de fleurons dorés. (reliure de l'époque). 180-200 €

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

260. SUZANNE (Alfred). *Le Cuisinier végétarien. 300 manières d'accomoder les légumes. Comprenant 100 manières d'accomoder les pommes de terre. Préface par Fulbert-Dumonteil. Illustrations de Gerard Tantet*. Paris, Librairie des publications populaires, s.d. (vers 1910); in-8, 220 pp., demi-percaline verte à coins, couvertures conservées. 40-50 €



261. SUZANNE (Alfred).

- 150 manières d'utiliser les restes. - 250 manières d'accomoder et de servir les oeufs. - 300 manières d'accomoder les légumes. Paris, Albin-Michel, s.d. (vers 1925); 3 volumes in-12, x-170, 210 et 220 pp., percaline verte de l'éditeur, titres dorés sur les dos et premiers plats. 100-120 €

262. SUZANNE (Alfred). *250 manières d'accomoder et de servir les oeufs. Suivi d'un aperçu sur les oeufs en général, leur incubation, leurs propriétés chimiques et nutritives, les différentes manières de les conserver, etc. Illustré par Gérard-Tantet*. Paris, Librairie des Publications Populaires, 1905; in-12, 210 pp., reliure à la bradel demi-percaline écru, pièce de titre basane gris-perle. 60-70 €

Illustrations dans le texte. Imprimé sur papier vergé. (légèrement bruni).

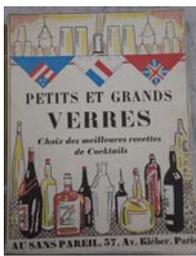
263. TAILHADE (Laurent). *Petit bréviaire de la gourmandise*. Paris, Albert Meissein, 1919; in-12, broché. 150-200 €
Un des 25 exemplaires numérotés à la presse sur papier Hollande, seul grand papier avec les 10 sur Japon. Exemplaire avec page de titre datée 1914.



264. TENDRET (Lucien). *La table au pays de Brillat-Savarin*. Belley, Louis Bailly fils, 1892; in-8, 283 pp., demi-chagrin marron. 300-350 €

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).





265. TOYE & ADAIR. *Petits et Grands Verres, choix des meilleurs cocktails recueillis par ... et mis en français par Ph. Le Huby. Ornaments de J.E. Laboureur*. Paris, Au Sans Pareil, 1927; in-8, 132 pp., broché, couverture illustrée en couleurs.

200-250 €

Envoi autographe signé de J. Laboureur. Joint: BOULESTIN & Suzanne LABOUREUR. Petits et grands Plats. Illustrations de J.E. Laboureur. Paris, Au sans pareil, 1928, in-8, reliure éditeur, jaquette. Edition originale, jaquette salie et abimée, marges brunies.



266. TRUFFES.

- LARBALETIER. *La Truffe et les truffières*. P., Le bailly, s.d.(1902), 35 pp.

- LAVAL. *La truffe, Petit guide pratique du trufficulteur*. Martel, l'auteur, 1938, i30 pp. et dépliant de 8 pp. in-16.

- BRUNET. *Culture des champignons et de la truffe*. P., Mailfer, s.d. (v. 1930), II-170 pp., 15 fig. 3 plaquettes in-12, brochés.

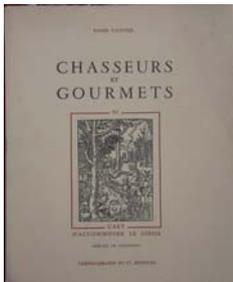
200-250 €



267. VARILLE (Mathieu). *La cuisine lyonnaise*. Lyon, Masson, 1928; in-4, 136 pp., illustrations, cartonnage à la bradel utilisant les plats de la couverture originale. Bel exemplaire.

120-150 €

Edition originale avec un frontispice et de belles vignettes typographiques, tirée à 1040 exemplaires, celui-ci un des 900 sur vélin blanc. Varille évoque les vieilles hostelleries lyonnaises, les cabarets, les restaurants à Lyon : description de repas et fêtes pantagruéliques, vraie cuisine lyonnaise, ses recettes fondamentales, la charcuterie et la pâtisserie, les vins appropriés, usages de table, aventures de gourmets lyonnais, sociétés gastronomiques, auteurs qui ont célébré cette cuisine ... (Oberlé 292).



268. VAULTIER (Roger). *Chasseurs et gourmets, ou l'art d'accomoder le gibier*. Paris, Crepin-Leblond, 1951; in-4, 256 pp., broché, couverture illustrée.

150-180 €

Edition originale, un des exemplaires numérotés sur papier fleur d'alfa. Envoi autographe signé de Curnonsky à Roger (Vaultier ?). Nombreuses illustrations dans le texte. Recueil de recettes sur les gibiers à plumes, à poils, la venaison; le plus complet et le plus accessible; chapitre sur les sauces, les fonds et fumets, le choix des vins.

269. VERDIER (Ernest). *Dissertations gastronomiques, suivis de recettes*. Paris, Noël & Chalvon, s.d. (1916); in-8, 352 pp., broché.

50 €

Exemplaire numéroté sur Hollande antique.

270. VERDOT (C.). *Historiographe de la table, ou abrégé historique philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, moeurs, usages et coutumes de tous les peuples anciens et modernes... 2^e Edition*. Paris, Delannoy & l'auteur, 1833; in-16, vii-384 pp., demi-chagrin marron postérieur, non rogné, (quelques rousseurs).

130-150 €

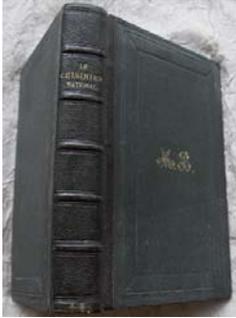
2^e édition parue la même année que l'originale. C'est un petit livre rédigé sous forme de dictionnaire, rempli d'anecdotes et de renseignements curieux puisés dans une prodigieuse documentation (livres anciens de voyages, récits divers, etc..). Vous y apprendrez qui a inventé le fromage, l'art d'encaquer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

271. VIARD. *Le Cuisinier Impérial de la Ville et de la Campagne. Augmentée de 200 articles nouveaux par Bernardi. Encyclopédie culinaire contenant: L'Art de faire la Cuisine, la Pâtisserie, et tout ce qui concerne l'Office, pour toutes les fortunes; une Notice complète de tous les Vins, par Pierhugues ... Ornée de treize planches pour le service des tables, depuis douze jusqu'à soixante couverts, etc. ... par Viart, Fouret et Delan. 25^e édition*. Paris, Barba, 1846; in-8, fx-titre, titre, 2 ff., 616 pp., 13 gravures sur 3 planches, relié percaline marron.

130-150 €

Voici un des livres de recettes les plus fameux du XIX^e siècle. Il fut souvent réédité, et chaque fois complété. Au gré des gouvernements qui se sont succédés, le titre changeait. La première édition de 1806, était intitulée *Le Cuisinier Impérial*. Le Cuisinier sera royal sous diverses restaurations. En 1852, il sera national, pour redevenir impérial en 1854. Les régimes changent, les sauces aussi ! Même l'orthographe du nom de l'auteur subira des modifications : à

partir de 1837, Viard s'écrira Viart. Viard, « homme de bouche », fut un des rénovateurs de la cuisine. Il précède de peu le grand Carême. 9 planches gravées dans le texte représentent l'ordre et la disposition des mets qui doivent composer chacun des trois services (3 planches hors-texte) dont se compose un diner régulier de 12 à 60 couverts. Voici les recettes de la riche cuisine bourgeoise qui donnaient la gouttes aux banquiers balzacien, les grandes sauces travaillées, les lapereaux sautés au champagne, les perdreaux aux truffes, ...



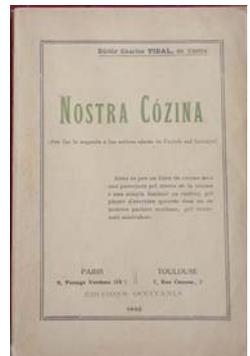
272. VIARD, FOURET & DELAN. *Le cuisinier National. Edition augmentée de 300 articles nouveaux et du Glacier national, par Bernardi, officier de bouche. Encyclopédie culinaire pour la ville et la campagne. 31^e édition.* Paris, Georges Barba, 1873; in-8, viii-743 pp., demi-char-grin noir, .

130-150 €

Illustré de planches in-texte.

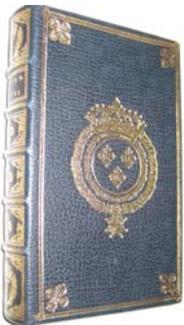
273. VIART-FOURET-DELAN-BERNARDI. *Le Cuisinier Impérial de la Ville et de la Campagne. (Ex-Cuisinier Royal). Vingt-cinquième édition augmentée de 200 articles nouveaux par Bernardi. Encyclopédie culinaire contenant: L'Art de faire la Cuisine, la Pâtisserie, et tout ce qui concerne l'Office, pour toutes les fortunes; une Notice complète de tous les Vins, par Pierhugues ... Ornée de treize planches pour le service des tables, depuis douze jusqu'à soixante couverts, etc..* Paris, Gustave Barba, 1858; in-8, 4 ff., 616 pp., relié toile marron, pièce de titre. (reliure modeste, les 4 premiers feuillets renforcés).

100-130 €



274. VIDAL. (Charles) [Docteur à Castres]. *Nostra Cazina (Per far la seguida a las outras obras de l'autor sul terraire).* Paris & Toulouse, Editions Occitania, 1930, in-12, 2 ff., 138 pp., 1 f., broché.

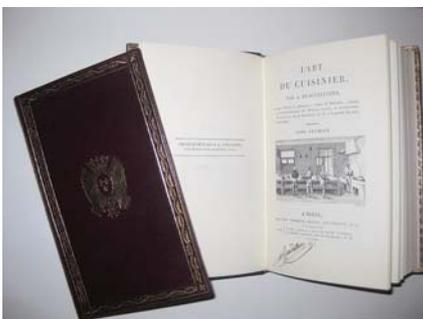
30-50 €



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

80-100 €

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



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

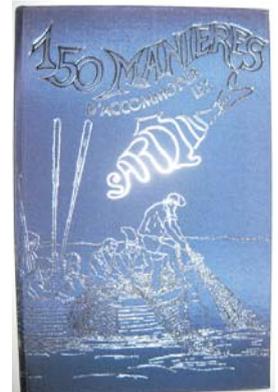
180-230 €

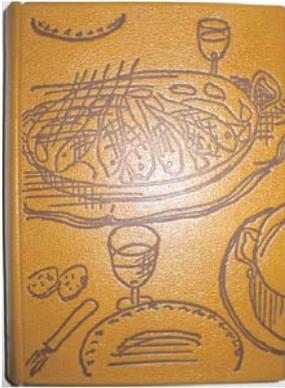
Le plus fameux des recueils de recettes du siècle, avant Carême. Ancien cuisinier des Princes, Beauvilliers fut le premier grand restaurateur parisien. 1192 recettes situent très bien ce qui faisait les délices de l'Empire et ce que le classicisme va abolir pour plus d'un siècle. Réimpression tirée à 300 exemplaires numérotés.

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

40-60 €

Seul recueil voué à l'utilisation intelligente de ce petit poisson de grande importance. Livre érudit, précis, astucieux et fort utile. Reprint de la rarissime édition de 1898.





278. CROZE (Austin de). *Les plats régionaux de France*. Paris, 1928, (Réimpression Morcette, 1977); in-8, 433 pp., relié plein chagrin fauve, premier plat orné d'une grande composition à froid, tête dorée.

50-80 €

1400 recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises.

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

30-40 €



280. MORATEUR DE LYON (Le). *Breviaire de la cuisine*. Genève, Comptoir Français, 1931; plaquette in-12 carré, Frontispice, 45 pp., percale cuivre à la bradel, pièce de titre, couvertures conservées.

35-45 €

Illustré d'un frontispice et de deux vignettes, ce recueil de 13 recettes typiquement lyonnaises est directement inspiré par l'oeuvre de Brillat-Savarin. Tiré à 2000 exemplaires.

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

100-150 €

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

282. GRAVURE DE EARLOM. "The larder, In The Common Parlour At Houghton" par Earlom, d'après le tableau de Martin De Vos. Londres, John Boydell, tirage, 1775 (1^o Novembre); 570 x 455 mm. , gravure à la manière noire (mezzo-tinte) , encadrée (cadre milieu 20^e siècle).

800-1.000 €



"Le Garde-manger", superbe gravure à la manière noire par Earlom, en parfait état, du XVIII^e siècle. "This wonderful print is from a series showing paintings which belonged to Robert Walpole (1676-1745), the first Prime Minister of Britain. In 1779 a descendant sold the collection to Catherine the Great of Russia. The prominent print publisher, John Boydell, decided that the only way to save the images for Great Britain was to have the best engravers make mezzotints depicting Walpole's famous Gallery at Houghton. Due to Catherine's purchase, most of the original paintings from the Houghton Gallery are today in the Hermitage. These prints were mezzotinted by Richard Earlom, the leading craftsman of the day whose mezzotints are amongst the finest ever produced".

(Philaprint).

Catalogue réalisé par :
 **Media**press (Périgueux), tél. 05 53 08 12 53

Impression :
Imprimerie Fanlac (Périgueux)

PÉRIGORD ENCHÈRES - PÉRIGORD ESTIMATIONS

Maison de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques

- ORDRE D'ACHAT/ABSENTEE BID FORM
 ENCHERES PAR TELEPHONE/ TELEPHONE BID FORM

VENTE DU VENDREDI 14 NOVEMBRE à 14H30

NOM et PRENOM/ NAME AND FIRST NAME _____
ADRESSE/ ADDRESS _____
TEL / PHONE _____

REFERENCES BANCAIRES/ BANK REFERENCES _____
Nom de la banque/Name of bank _____ n° de compte/account n° _____

Adresse de la banque/Bank adress _____

TELEPHONE PENDANT LA VENTE/ TELEPHONE DURING THE AUCTION _____

Lot N°	DESCRIPTION DU LOT/ LOT DESCRIPTION	* Limite en € / Limit of bid

*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 €, LES LOTS QUE J'AI DESIGNES. I HAVE RED THE TERMES OF SALE, I GRANT YOU PERMISSION TO PURCHASE ON MY BEHALF THE FOLLOWINGS ITEMS WITHIN THE LIMITS INDICATED IN €

DATE _____ SIGNATURE OBLIGATOIRE/ REQUIRED SIGNATURE _____

FAXER A /PLEASE FAX TO : 05 53 07 45 32

Les ordres d'achat son 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 tu 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.



