

# BIBLIOTHÈQUE DE PIERRE LACAM

**Mercredi 31 octobre 2012 à 14 heures**

**Drouot Richelieu, salle 7**  
9, rue Drouot - 75009 Paris

## Experts

---

**GÉRARD OBERLÉ**  
**TRISTAN PIMPANEAU**

Librairie du Manoir de Pron - F-58340 Montigny sur Canne  
Tél. + 03 86 50 05 22 - Fax + 03 86 50 06 16 - [contact@pron-livres.fr](mailto:contact@pron-livres.fr)

## Exposition Privée 9, rue de Duras 75008 Paris

---

Judi 25 octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h  
Vendredi 26 octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h

## Exposition Publique à l'Hôtel Drouot

---

Mardi 30 octobre de 11h à 18h  
Mercredi 31 octobre de 11h à 12h

## Catalogue visible sur internet

---

[www.AuctionArtParis.com](http://www.AuctionArtParis.com)



Pierre Lacam, qui était considéré comme « un des représentants les plus méritants sinon le plus dévoué à la grande corporation des pâtisseries » (J. Fabre) est né le 27 décembre 1836 à Saint-Amand-de-Blèves, près de Sarlat en Dordogne. Son père était teinturier. Son frère aîné qui était pâtissier le poussa dans cette voie. Le jeune Pierre fut placé en 1850 dans la maison Chanet, rue Ferrandière, une des meilleures pâtisseries de Lyon. Il y resta deux ans avant de faire des stages dans plusieurs autres établissements de la ville. En 1854 il quitta Lyon pour faire son tour de France. On le trouve successivement à Vienne, à Tarrare, à Givors, à Tours puis à Paris en 1856 chez *Audry et Gilet* rue Vivienne et plus tard à Fontainebleau. De là, il repart pour Brest, Dinan, Nantes, Saumur, Loches « étudiant, notant, glanant partout les éléments épars qu'il devait grouper plus tard pour en former une oeuvre si utile à la corporation » (Fabre). Dès 1860, il se lance dans des créations personnelles : petits fours à la poche, aux amandes, au beurre fin... et fit les premiers entremets à la meringue italienne. En 1865 il publie le *Pâtissier-glacier*. Le succès fut immédiat. L'édition fut vite épuisée et on en retira 6000 exemplaires. Il retourna alors à Paris pour occuper la place de chef chez Ladurée rue Royale de 1866 à 1871. En 1875 il s'installe à Tours, une ville dont avait gardé un bon souvenir. À 37 ans, Pierre Lacam jouissait d'une grande renommée. Il fut appelé à la Cour de Monaco pour remplir les fonctions de pâtissier-entremettier du prince Charles III de 1877 à 1879. Après ce séjour monégasque, il reprit ses voyages à travers les provinces avant de s'établir à Vincennes de 1887 à 1895. En 1889 il remplaça la pince par un petit instrument en bois, la *gaufreuse* et créa le *file-sucre*, deux instruments qui facilitèrent le travail de ses confrères.

En 1890, il publia le *Mémorial de la Pâtisserie* (1600 recettes). L'ouvrage connut un grand succès et fut souvent réimprimé. La cinquième édition, parue en 1900 comptait 2800 recettes. Il abandonna le métier pour se consacrer uniquement à la rédaction de ses livres et de son journal, *La cuisine française*. En collaboration avec Charabot il publia en 1893 *Le glacier classique* qui n'eut qu'une édition, épuisée en 1899. Cette même année il donnera le *Mémorial des glaces*.

« Bibliophile à son heure, il a réuni dans le cours de ses dix dernières années, environ 700 volumes anciens et quelques modernes, qui forment une bibliothèque gastronomique des plus rares » dit J. Fabre dans sa notice sur P. Lacam, et d'ajouter : « Moins bruyant que travailleur, Lacam était de ceux qui croient que les actes valent mieux que les paroles ; il savait se rendre utile en silence et laissait faire la critique jalouse, sachant en praticien intelligent se mettre au-dessus des haines sans cesser un instant de travailler au progrès de son art. Enlevé subitement à l'affection de tous le 22 août 1902, par une apoplexie foudroyante, il fut inhumé le 25 au cimetière de Bagneux. »

La veuve de Pierre Lacam et ses enfants ont conservé sa bibliothèque et l'ont enrichie de quelques ouvrages parus après la mort du pâtissier.

1 **[ALLETZ (P. A.)]** L'Albert moderne, ou Nouveaux secrets éprouvés et licites recueillis d'après les découvertes les plus récentes... Seconde édition... Paris, *Veuve Duchesne*, 1769 ; in-12, veau brun marbré, dos orné. (*Reliure de l'époque*) 120 / 150 €

VIII pp., 429 pp., 9 ff. n. ch. Deuxième édition de ce manuel fameux qui parut pour la première fois en 1768 et sera souvent réimprimé. Recettes de santé concernant surtout la cuisine, liqueurs, ratafias, etc. *Vicaire* 9 (pour l'édit. de 1768) - *Cagle* 29 est le seul à décrire cette édition. Cachet de P. Lacam sur le 2e et dernier f. Coiffe sup. usée.

2 **APPERT (F. N.)** Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales... Troisième édition, revue et augmentée de procédés nouveaux, d'expériences et d'observations nouvelles. Paris, *Barrois*, 1813 ; in-8, demi-toile rouge. (*Relié vers 1880*) 100 / 120 €

*XLVIII pp., 176 pp. - 1 planche gravée dépliant.* Appert est l'inventeur de la boîte de conserve. Son traité a paru pour la première fois en 1810. Cette troisième édition est augmentée. *Vicaire* 35 - *Cagle* 35 - *Bitting* 14. Exemplaire portant la SIGNATURE AUTOGRAPHE d'Appert au verso du titre. Titre bruni et taché par des traces de cire à cacheter rouge.

3 **ARAGO (JACQUES)**. Comme on dîne partout. Paris, *Bohaire*, (1842) ; in-12, demi-basane brune, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture illustrée. (*Reliure de l'époque*) 150 / 200 €

2 ff., 202 pp. ÉDITION ORIGINALE. Promenades gastronomiques autour du monde, avec quelques surprises. Outre les repas des Patagons, Hottentots, Carolins, Chinois, Caffres, Papous, Sandwichiens, Brésiliens, on nous convie aussi à un repas d'anthropophages chez les naturels de l'Île d'Ombay. J. Arago, frère de l'astronome, est né en 1790. Il fut dessinateur de la fameuse expédition de Freycinet. *Vicaire* 36.

4 **ARBUTHNOT (JEAN)**. Essai sur la nature et le choix des aliments suivant les différentes constitutions. Où on explique les différents effets, les avantages et les désavantages de la nourriture animale et végétale. Paris, *Cavelier*, 1741 ; 2 parties en 1 volume in-12, veau fauve marbré, dos orné, tranches rouges. (*Reliure de l'époque*) 150 / 200 €

*XXIV pp., 330 pp., 3 ff.* ÉDITION ORIGINALE de la traduction française de cet excellent ouvrage de diététique qui avait paru à Londres en 1735. La traduction est de BOYER de PRÉBANDIER. Le médecin écossais Arbuthnot était un intime de Swift, Pope et Gay. Il est l'auteur des fameux *Mémoires de Martin Scriblerus*, satire conçue avec Swift et Pope. Swift disait de lui : "il a plus d'esprit que nous tous et son humanité égale son esprit".

5 **ARCHAMBAULT**. Le Cuisinier économe ou éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office... Ouvrage indispensable aux maisons somptueuses comme aux tables les plus simples à la ville et à la campagne. Troisième édition, revue, corrigée... Suivie d'une notice sur les vins par M. Jullien... Paris, *Renard*, 1825 ; in-8, demi-veau brun orné d'un décor romantique. (*Reliure de l'époque*) 150 / 200 €

*VIII pp., 420 pp., 5 gravures sur 2 planches dépliantes.* C'est l'édition la plus complète du livre de recettes du célèbre restaurateur Archambault. "Plus de 40 années consacrées à ma profession, tant dans les grandes cuisines d'autrefois, que dans mon établissement de restauration... m'ont appris un art nouveau." Son livre est très complet et il ne craint pas de consacrer de nombreuses pages à des plats régionaux, comme la choucroute, les artichauts à la barigoule, etc. Les 5 gravures représentent des plans de table. Cette 3e édition semble plus rare que les 2 précédentes de 1821 et 1822. *Vicaire* 37 - *Bitting* 15 - *Oberlé Fastes* 199. Reliure défraîchie, avec qq. usures aux coins et coiffes.

6 **ASSEROLETTE (C.)** Ma cuisine par C. Asserolette (Mme. E. Servie). Paris, *Plon*, 1890 ; in-16, toile verte ornée d'éditeur. 100 / 120 €

3 ff., 294 pp., 3 ff. de publicité. ÉDITION ORIGINALE. La cuisine de tous les jours enseignée à une jeune fille. Recettes, anecdotes et conseils sur l'art de recevoir, etc. On ignore qui se cache sous le facétieux pseudonyme de C. Asserolette, et ce n'est pas Mme. E. Servie qui permet de résoudre l'énigme. Dans la préface on apprend que le père de la dame a connu le marquis de Cussy. *Bitting* 18.

7 **[AUDIGER]**. La Maison réglée et l'art de diriger la Maison d'un grand Seigneur, et autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, et le devoir de tous les officiers et autres Domestiques en général. Paris, *Le Gras*, 1700 ; in-12, veau brun marbré, dos orné. (*Reliure de l'époque*) 400 / 500 €

11 ff. n. ch., 305 pp., 9 ff. n. ch. - 6 planches dépliantes. Seconde édition de ce livre très important. La première a paru chez le même éditeur en 1692. "La Maison réglée fournit des indications précieuses sur la tenue d'une maison au 17e siècle, sur la table d'un grand seigneur et sur la manière de servir ; sur les fonctions de l'écuyer de cuisine, de l'officier d'office, du sommelier, du rôtiisseur et de tous les autres domestiques ; on y trouve également un traité sur la manière de faire les sirops, les confitures, les gelées, etc." *Vicaire* 53-54. Les planches sont des plans de table. La 6e pl. est déchirée avec un manque de près de la moitié. *Vicaire* décrit cette édition à l'adresse de Brunet, tout comme *Bitting* 19. - *Cagle* 50. Coiffe supérieure et 1 coin accidentés. Ex-libris manuscrit de *Pierre Lacam* 1900 sur la garde. Cachet de P. Lacam au verso du titre et sur le dernier f. ; fente à la p. 147.

*Offert au beau-père de Charles Baudelaire*

8 **AULAGNIER (A. F.)** Dictionnaire des aliments et des boissons en usage dans les divers climats et chez les différents peuples... Précédé de considérations générales sur la nourriture de l'homme. Paris, *Cosson, Cousin*, 1839 ; in-8, demi-veau brun de l'époque. 300 / 350 €

5 ff. n. ch., 64 pp., 731 pp. Deuxième édition d'un livre qui avait paru en 1830. Alexis-François Aulagnier (1767-1839) était le médecin de Joseph Bonaparte, roi de Naples. Son dictionnaire donne de précieux renseignements sur les produits alimentaires du monde entier, avec des notices historiques, littéraires, anecdotiques, gastronomiques et médicales. Il contient aussi des recettes. Cette nouvelle édition, remaniée et augmentée est dédiée à Joseph Napoléon Bonaparte et à la reine Julie. Les 64 premières pages qui sont des considérations sur la nourriture ne se trouvaient pas dans la première édition. L'auteur est mort peu après la parution du livre. *Vicaire* 56. L'exemplaire a été offert par son fils, Adolphe Aulagnier au général Aupick le 22 janvier 1840. Il porte un envoi autographe : "À Monsieur le général Aupick, témoignage de (fidèle ?) et respectueuse considération et de dévouement. Au nom de l'auteur, son fils, légataire de ses ouvrages". Rappelons que le général Jacques Aupick (1789-1857) avait épousé en 1828 Caroline, la mère de Charles Baudelaire. Qq. rousseurs, reliure un peu défraîchie, coiffe supp. abîmée.

9 **AVERANI (GIUSEPPE)**. Del vitto e delle cene degli Antichi, lezioni... ora nuovamente stampato. *Milano, Daelli, 1863* ; in-12, demi-veau violet de l'époque, couverture.

120 / 150 €

XVI pp., 169 pp., 1 f. - *Portrait*. L'alimentation des anciens Romains. Réimpression d'un livre du 18<sup>e</sup> siècle.

Préface signée Carlo Teoli (pseudonyme de Eugenio Camerini). *Paleari Henssler 535 - Bagnasco 124*.

Ce petit volume a été offert à P. Lacam en juin 1898 par F. Grandi. Au verso du titre, envoi autographe de F. GRANDI "Ricordo d'amicizia al mio amico Pierre Lacam. F. Grandi 9 Giugno 1898".

10 **BAILLEUX (LOUIS)**. Le Pâtissier moderne, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle. Troisième édition revue, corrigée et augmentée par l'auteur. *Paris, chez l'auteur, 1860* ; grand in-8, demi-basane rose, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)

400 / 500 €

279 pp., 38 planches dont plusieurs dépliantes. Édition augmentée d'un traité important qui parut d'abord en 1856. Les deux éditions sont très rares. L'auteur, qui dans la littérature pâtissière prend place à côté de Carême, Gouffé, Garlin et Dubois, offre ici 20 ans d'expérience en 1400 articles et recettes. 38 planches dessinées par lui-même montrent le four modèle du pâtissier, des décors, des modèles de moules Trottier, et une grande table de dessert.

*Vicaire 62 (qui indique à tort 39 planches, car la pl. 35 est double)*. Bel exemplaire.

11 **BALINGHEM (ANTOINE DE)**. Apres Dinees et propos de table contre l'excez au boire et au manger pour vivre longuement sainement et saintement. Dialogisez entre un Prince et sept sçavants personnages : un theologien, canoniste, jurisconsulte, politique, médecin, philosophe moral et historien. *A Lille, Impr. de Pierre de Rache, 1615* ; in-12, demi-basane brune marbrée, dos lisse recouvert d'un treillis doré, pièce de t. en maroquin vert, tranches rouges. (*Reliure du début XIXe siècle*)

800 / 1000 €

14 ff. n. ch. (*le dernier blanc*), 588 pp. ÉDITION ORIGINALE très rare d'un livre qui reparaitra à S. Omer en 1624. Ouvrage facétieux dû à un jésuite né à S. Omer en 1571, mort à Lille en 1630. Il n'est question dans ces dialogues que d'ivrognerie et de goinfrerie, féminine et masculine, avec foule d'anecdotes. Intéressant document sur les moeurs flamandes.

*Vicaire 62 - Sommervogel p. 834 n°11 - Simon 441 - Cagle 59 - Houdoy 32 - Oberlé Fritsch 71*.

Cachet de P. Lacam au verso du titre et sur le dernier feuillet. Petits trous avec perte de qq. lettres (réparées) sur le f. 35. Ancien ex-libris manuscrit sur le titre, en partie gratté.

12 **BARBIER-DUVAL**. L'Art du confiseur moderne, contenant les procédés les plus nouveaux et les meilleurs à l'usage des confiseurs et des ménagères. *Paris, Audot, 1879* ; fort volume in-12, demi-chagrin brun, nerfs, fleurons dorés. (*Reliure de l'époque*)

200 / 300 €

VIII pp., 828 pp., 2 ff.

ÉDITION ORIGINALE très recherchée, ornée de 100 illustrations dans le texte. L'auteur était un célèbre confiseur de Nancy. Il développe dans son livre le fruit et les secrets de 50 années d'expérience professionnelle. *Vicaire 65 - Bitting 27*. Rousseurs. Étiquette de la maison Mennessier (fabriquant de machines et moules pour la pâtisserie) collée sur la p. de titre.

13 **BASSELIN (OLIVIER)**. Vaux-de-Vire... suivis d'un choix d'anciens Vaux-de-Vire, de Bacchanales et de chansons, poésies gourmandes, soit inédites, soit devenues excessivement rares, publiés... par M. Louis Du Bois. *Caen, Impr. Poisson ; Paris, Pluquet ; Londres Bossange, 1821* ; in-8, demi-veau brun, dos orné. (*Reliure de l'époque*)

100 / 150 €

2 ff., IV pp., 271 pp. Édition rare qui ne fut tirée qu'à 500 exemplaires. *Vicaire 70*.

Coiffe supérieure abimée.

14 **[BAUVILLERS]**. Manuel de la cuisine, ou l'art d'irriter la gueule. Par une Société de gens de bouche. *Metz, Impr. de C. M. B. Antoine, 1811* ; in-8, demi-chagrin vert, filet doré. (*Relié vers 1850*)

1000 / 1500 €

2 ff., VIII pp., 428 pp. ÉDITION ORIGINALE extrêmement rare. La bizarrerie du titre fit que ce livre ne se vendit pas. L'éditeur changea l'intitulé en *Manuel de cuisine... à l'usage des gourmands qui ne sont pas riches*. Malgré le nouveau titre, le succès ne vint pas. Le stock d'inventus qui restait encore en 1836 fut utilisé avec un frontispice et des planches sous la dénomination *Le nouveau cuisinier royal... par M. Bauvillers*. *Vicaire 75* décrit l'ouvrage sous le nom de Bauvillers.

Le véritable auteur serait le chevalier Nicolas-François-Gabriel HENNEQUIN, Vicomte de Curel et de Frenel, grand-père de François de Curel, le célèbre dramaturge messin, neveu de Charles et Robert de Wendel. Né à Gondrecourt (Meuse), mort à Metz en 1824, il fut grand louvetier de la Cour de Lorraine, colonel directeur du génie à Versailles, Thionville, Toul puis à Metz (entre 1798 et 1806). La famille refusait la paternité du livre à l'un des siens et fit détruire les exemplaires à sa portée. Nous tenons ces renseignements d'une fiche de Marius Mutelet (qui fut libraire à Metz et collectionneur de gastronomie) reproduite dans le catalogue *La gastronomie* publié en 1983 par la bibliothèque de Metz pour l'exposition de la collection Mutelet (n° 174). Annotations de P. Lacam sur le titre. Ex-libris armorié du XIXe siècle (attribué au duc de Beaufort).

15 **BEAUDET (FÉLIX)**. Les dîners de M. Laguipière et mes déjeuners du lundi, précédés de notices sur la manière de soigner les vins, leur mise en bouteilles et la façon de les servir, sur l'organisation d'une table et la direction à donner à un dîner. *Troyes, Lacroix, 1883* ; in-8, demi-chagrin rouge, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)

150 / 200 €

295 pp., 1 f. ÉDITION ORIGINALE. L'auteur, originaire de Touraine, fut pendant 20 ans titulaire du Buffet de la Gare de Troyes. Avant cela, il avait travaillé dans plusieurs établissements, chez Chevet au Palais-Royal entre autres. Son autobiographie est en tête du livre. Tous les menus présentés avaient paru dans le journal *L'Aube* sous le pseudonyme de Laguipière (en 1871 et 1872). - *Vicaire 76*. Exemplaire très frais, ce qui est très rare pour ce livre qu'on trouve toujours fortement roussi.

**16 BEAUVILLIERS (A.)** L'Art du cuisinier. *Paris, Pilet, Colnet et Lenoir, 1814 ; 2 volumes in-8, veau fauve raciné, encadrement de filets dorés, dos lisses ornés, tranches dorées. (Reliures de l'époque)*

1000 / 1500 €

*XII pp., 388 pp. - 2 ff., 376 pp. - 9 planches dépliantes.* ÉDITION ORIGINALE extrêmement recherchée de l'un des plus importants traités de cuisine du XIXe siècle. Beauvilliers fut officier de bouche du comte de Provence. Grimod de La Reynière, malgré les rosseries de Beauvilliers au sujet de *l'Almanach des gourmands* (où l'on trouve "tant de bêtises"), le tenait pour l'un des plus grands cuisiniers du temps.

*Vicaire 78 - Bitting 31 - Cagle 66 - Simon 183.*

EXEMPLAIRE DE TOUTE PREMIÈRE ÉMISSION. Ces exemplaires très rares ne comportent au tome I que 12 pp. préliminaires et non 20 comme ceux de la deuxième édition dont la date au titre est corrigée à la plume. Voir l'exemplaire *Horn-Arndt 370* et l'exemplaire de la vente *Messageur 2002 n° 18*.

Celui-ci est en pleine reliure ornée de l'époque avec les tranches dorées. Qq. petites rousseurs et pâles mouill. sans gravité.

**17 BELON.** Le Pâtissier national et universel... contenant les procédés employés par les plus célèbres pâtissiers français et étrangers, pour la pâtisserie de boutique, pâtisserie des grandes maisons, pâtisserie pittoresque, pâtisserie du petit four, etc. *Paris, Impr. de Mme. Huzard, 1836 ; in-8, demi-toile rouge. (Relié vers 1900)*

400 / 500 €

*320 pp. - Frontispice et 4 planches dépliantes.* ÉDITION ORIGINALE. Ce recueil de recettes est très rare.

*Vicaire 81 (qui ne signale que 2 planches) - Bitting 35 (avec 2 planches). Inconnu de Cagle, Oberlé. - Rousseurs.*

**18 BEN (P.) ET DEREZ (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... Nouvelle édition revue avec soin et augmentée de l'art d'utiliser les restes. *Paris, Au Bureau du Musée des Familles ; Martinon, (1864) ; in-8, demi-toile rouge, tranches jaspées. (Reliure de la fin du XIXe)*

150 / 200 €

*4 ff., 225 pp., (7 pp.) - Nombreuses illustrations sur bois dans le texte.* Nouvelle édition, en partie originale, d'un recueil fameux qui a d'abord paru en 1844. Ben serait le pseudonyme de M. Chareau. L'ouvrage est dédié au secrétaire de feu Antonin Carême, c'est-à-dire F. Fayot, l'éditeur des *Classiques de la table*. *Vicaire 82*. L'exemplaire est frais, ce qui est rare pour ce livre que l'on trouve généralement roussi.

**19 BERNARD.** Le Pâtissier français contenant la manière de préparer soi-même pâtés, vol-au-vent, timbales, tourtes, bouchées, tartes, poudings, charlottes, soufflés, sirops, liqueurs et rafraîchissements... crèmes, sorbets et glaces. *Paris, Delarue, (1887) ; in-12, demi-basane brune, filet doré, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)*

200 / 300 €

*252 pp., 1 f.* ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE. Une planche de moules à pâtisseries au verso du faux-titre, illustrations dans le texte.

Aucune indication dans ce livre ne permet d'identifier l'auteur Bernard. La préface est signée E. D., sans doute les initiales de l'éditeur. S'agit-il du grand Émile Bernard, le collaborateur de Dubois ? De son fils Georges Bernard, lui aussi chef renommé, qui disparut en 1897 à l'âge de 43 ans ? Les bibliographies ne donnent aucune précision. Lorenz ne signale pas ce volume. Une nouvelle édition paraîtra chez le même éditeur en 1921, avec 192 pages. - *Vicaire 85 - Bitting 37* - Pas dans *Cagle*. Tache sur le faux-titre, sinon bel exemplaire.

**20 BERNARDI.** L'Art de donner des bals et soirées, ou le Glacier royal, contenant les meilleures recettes pour faire les glaces, sorbets, café, punch, chocolats, thé, marmelades... Ouvrage entièrement neuf, utile aux gens du monde et indispensable aux limonadiers, restaurateurs, confiseurs, maîtres d'hôtel, épiciers, etc. *Bruxelles, Société typographique belge, 1844 ; in-12, demi-percaline rouge, tranches jaspées. (Rel. vers 1880)*

400 / 500 €

*285 pp., les 10 premières chiffrées en romain.* Contrefaçon belge parue la même année que l'édition originale (Paris, Barba, 1844). 5 planches à pleine page. *Cagle 11 - Vicaire 87 - Maggs 463.*

**21 BERNARDI.** Le Glacier impérial ou l'Art de donner des bals et soirées, contenant les meilleures recettes pour faire les glaces, sorbets, café, punch, chocolats, thé, marmelades, confitures, pâtes, fruits à l'eau-de-vie, sirops, etc. *Paris, Barba, 1853 ; in-12, demi-basane outremer, nerfs, fleurons dorés. (Rel. vers 1880)*

200 / 300 €

*VIII pp., 280 pp.* C'est une nouvelle édition du *Glacier royal* paru chez le même éditeur en 1844. Barba s'est contenté de changer le titre. "Les institutions politiques changent, les dynasties succèdent aux dynasties, les régimes aux régimes" dit-il dans l'avant-propos. La mention *ouvrage entièrement neuf* figurant sur le titre est un fallacieux argument commercial. Qq. rousseurs.

**22 BERTHE (T.)** Traité de l'office. Ouvrage indispensable aux maîtres d'hôtel, valets de chambre, cuisiniers et cuisinières et utile aux gens du monde. *Paris, Garnier, 1876 ; in-12, demi-basane fauve flammée, non rogné, couverture. (Reliure de l'époque)*

120 / 150 €

*VIII pp., 380 pp., 2 ff. catalogue.* La première édition a paru sous un titre différent en 1844.

*Vicaire 88 - Bitting 38 et Cagle 78* ne décrivent que cette édition de 1876. L'auteur, un ancien raffineur confiseur, a fait une grande carrière dans les maisons privées : comte Pozzo di Borgo ambassadeur de Russie, puis chez le comte de Stackelberg. Importantes recettes de pastilles, caramels, conserves, biscuits, pralines, bonbons, diabolos, petits fours, oeufs à la neige, macarons, massépains, glaces, compotes, confitures, marmelades, fruits confits, conserves, sirops, sorbets, punches, liqueurs...

**23 BLAVIGNAC.** Histoire des enseignes d'hôtelleries, d'auberges et de cabarets. *Genève, Grosset et Trembley, 1878 ; in-8, broché.*

150 / 200 €

*4 ff., 542 pp.* Édition in-8 parue la même année que l'originale in-4.

L'auteur, un architecte suisse, est mort peu avant la parution de son livre. Remarquable étude sur les anciennes hôtelleries, l'antiquité de leurs enseignes, leurs diversité, leurs couleurs, les enseignes spéciales des anciens taverniers, les marques d'auberges, description et historique de 84 enseignes.

Cachet de la librairie Edouard Rouveyre sur la garde. Truffé d'un petit catalogue et d'une publicité pour *Le Puits certain* (maison de confiance) appartenant à MM. Seurre-Lacam.

Première édition troyenne, non signalée.

24 **[BONNEFONS (NICOLAS DE)]**. Le Jardinier françois qui enseigne à cultiver les Arbres et Herbes potagères : Avec la manière de conserver les Fruits, et faire toutes sortes de confitures, conserves et Massepans, dédié aux Dames. A Troyes, chez Nicolas Oudot, 1676 ; in-12, demi-toile rouge, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

1000 / 1500 €

5 ff. n. ch., 196 pp. (certaines chiffrées, d'autres non). PREMIÈRE ÉDITION DE COLPORTAGE. Elle est inconnue.

Morin, Cat. Bibl. Bleue donne comme première édition troyenne celle de 1709 (chez Pierre Bourgoing). Betz. Repert. des livres imprimés à Troyes au XVIIe siècle ne la connaît pas non plus. Inconnu de Vicaire, de Bitting. Le Jardinier françois fut un manuel très populaire. Paru pour la première fois en 1651, il fera l'objet de nombreuses rééditions à Paris et à Amsterdam.

L'ouvrage est en 3 parties. La première traite du jardinage et des arbres fruitiers, avec un extraordinaire catalogue de poiriers (plus de 100 variétés), de pommiers, de pruniers, pêchers, cerisiers, figuiers, orangers, citronniers, etc. dont beaucoup n'existent plus aujourd'hui. La 2e partie concerne les légumes et herbes, la dernière partie donne des recettes de fruits secs, confitures, pâtes de fruits et massepains.

Déchirure avec manque de papier au milieu d'un feuillet. Les 8 ff. du cahier I sont mal placés (après le cahier M), mais le volume est bien complet. Mouillure et petits accidents aux coins du titre.

25 **[BONNEFONS (NICOLAS DE)]**. Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois. Où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre, et dans les eaux. Dédié aux dames ménagères. Cinquième édition augmentée par l'Auteur. Paris, Clousier, 1671 ; in-12, vélin de l'époque.

300 / 400 €

6 ff. n. ch., 286 pp. "Ce petit traité qui nous fournit d'intéressants renseignements sur la cuisine et les mets du XVIIIe siècle, est divisé en 3 livres. Le pain, le vin et les boissons en général font l'objet du premier ; au second, l'auteur s'occupe des légumes, des fruits, des oeufs et du lait ; le troisième est consacré à la volaille, aux viandes et aux poissons." Vicaire 261 qui décrit de nombreuses éditions parues entre 1654 et 1741, mais ne connaît pas celle-ci.

Exemplaire dans sa première reliure. Coiffe supérieure abimée.

26 **BOREL (CHEF DE CUISINE)**. Le Cuisinier moderne, mis à la portée de tout le monde, ou traité des substances alimentaires... Paris, Corbet, 1843 ; in-8, demi-basane fauve, dos orné. (Reliure de l'époque)

120 / 150 €

2 ff., XX pp., 463 pp. - 228 pp., 1 f. - 4 planches dépliantes. Deuxième édition (la première est de 1836 chez le même éditeur). L'ouvrage est en 2 parties. La première donne les recettes de cuisine et de pâtisserie, la seconde, des recettes d'eaux aromatiques, liqueurs, ratafias, fruits à l'eau-de-vie, vins artificiels, confitures, sirops, fruits confits, conserves, boissons, glaces...

Rousseurs, assez fortes sur plusieurs cahiers. Accident à la coiffe supérieure.

27 **BOSTON (DICK)**. Manuel du Pâtissier anglais. Recettes exactes pour fabriquer la pâtisserie anglaise, les pâtés de viande, de volaille et de Poisson, les poudings, dumplings, pancakes, cheesecakes, cakes, etc. recueillies et traduites en français. s. l. n. d. [Paris, chez l'auteur, 1848], ; petit in-12, cartonnage bradel, demi-percaline de l'époque.

150 / 200 €

72 pp. ÉDITION ORIGINALE. Ce petit livre extrêmement rare donne les meilleures recettes de pâtisserie anglaise, sucrée et salée.

Vicaire 106 - Inconnu de Bitting, Cagle...

28 **[BOURBON (LOUIS-AUGUSTE, PRINCE DES DOMBES)]**. Le Cuisinier gascon. Nouvelle édition à laquelle on a joint la Lettre du Pâtissier Anglois. A Amsterdam, 1747 ; petit in-8, veau brun marbré, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

1000 / 1500 €

4 ff. n. ch., 244 pp. SECONDE ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE. Ce livre très rare a d'abord paru en 1740. C'est un des livres de cuisine les plus célèbres du XVIIIe siècle. Paru anonymement, il a pour auteur L. A. de Bourbon, prince des Dombes (1700-1755), grand veneur du Roi, compagnon de chasse de Louis XV et son convive aux soupers des petits appartements. Simon et Guégan ont depuis longtemps prêté ce livre à ce prince, ainsi que plus récemment, le catalogue *Livres en bouche* de la Bibl. Nationale. L'auteur du livre se le dédie à lui-même en se camouflant sous le pseudonyme de Cuisinier gascon, ce qui lui permet de se présenter comme "un des meilleurs cuisiniers de France". Le *Cuisinier gascon* contient peu de recettes, mais elles sont toutes très recherchées et désignées sous des noms pittoresques : poulets en culottes, sauce Caracatacat, sauce bachique, hachis d'oeufs sans malice, etc. On y trouve de nombreuses recettes italiennes très détaillées : raviolis, poupettes, pâtés de macaronis, lasagnes au beurre, nioc à l'italienne, choux à la romaine, veau à la Piémontaise, etc.

La lettre du pâtissier anglois qui paraît ici pour la première fois, a été écrite par le fils d'un ambassadeur à Constantinople, M. Desalleurs.

Vicaire 234 - Bitting 540 - Simon 421 - Cagle 1082 - Oberlé *Fastes* 112.

Cachets de la collection Lacam pour l'Exposition 1900 sur le titre et le dernier feuillet. Certains ff. sont brunis ou tachés. Exemplaire dans sa première reliure, avec l'étiquette de A. J. Marchant, libraire et imprimeur du Museum (début XIXe s.)

29 **[BRIAND]**. Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets relativement aux différens âges et aux différens tempéramens ; avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'office et chefs de cuisine, de la Cour et de ville. Par M. C. D. chef de cuisine de M. le Prince \*\*\*. Paris, Gisse, Bordelet, 1750 ; 3 vol. petit in-8, veau fauve marbré, dos ornés, tr. rouges. (Reliures de l'époque)

1000 / 1500 €

XVI pp., XXVIII pp., 538 pp., 1 f. - 2 ff., 576 pp. - 2 ff., 559 pp. ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE d'un livre de cuisine important et fort complet. L'auteur qui se cache sous les initiales du titre serait un certain Briand. Ce renseignement se trouve dans *La France littéraire* de 1769. Dans une préface très intéressante, il dresse l'historique de l'évolution des goûts et donne ses sources. Il fait référence à Athénée et Apicius, mais se réclame surtout de la nouvelle cuisine du XVIIIe siècle définie par les traités de Marin, Menon, La Chapelle, Massialot. Pour plus de renseignements sur ce livre passionnant qui est un des plus intéressants recueils de recettes du siècle, voir la longue notice dans *Oberlé* 113. Les recettes sont présentées par ordre alphabétique. Nous avons été particulièrement éblouis par les 39 recettes de chapon.

Vicaire 276 - Bitting 59 - Simon 250 - Cagle 96. Coiffes un peu émoussées, infimes trous de ver en marge de qq. ff. du tome 1. Cachets de P. Lacam sur les fx-titres.

30 **BRIFFAULT (EUGÈNE)**. Paris à table. Illustré par Bertall. Paris, Hetzel, 1846 ; in-12, demi-chagrin violet, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture illustrée. (Relié vers 1880)

120 / 150 €

2 ff., Frontispice, 184 pp., IV pp. de table. PREMIER TIRAGE. "Quand Paris se met à table, la terre entière s'émeut" peut-on lire p. 3 de ce joli livre illustré romantique. Belles illustrations de Bertall gravées sur bois. Vicaire 115. Agréable exemplaire avec sa couverture.

**31 BRISSE (LE BARON).** Le calendrier gastronomique pour l'année 1867. Les 365 menus du baron Brisse. Un menu par jour. Paris, Bureaux de la Liberté, 1867 ; in-12, demi-chagrin vert, nerfs, filet doré, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*)

300 / 400 €

384 pp. ÉDITION ORIGINALE qui ne fut pas mise dans le commerce. L'ouvrage était réservé aux abonnés de *La Liberté*. C'est le premier livre du célèbre baron Brisse, importante figure de la corporation des gourmands du XIXe siècle. Il est né à Géménos (Bouches-du-Rhône) en 1813 et mort à Paris en 1876. Il attira l'attention en publiant chaque jour dans le journal *La Liberté* le menu du repas qu'il proposait au lecteur de réaliser le lendemain. Ses menus occupèrent la curiosité du public, jusqu'au jour où un restaurateur eut l'idée de les servir au jour le jour dans son établissement. Brisse devint alors une célébrité parisienne. Cette même année 1867, il proposa aux gourmets émérites d'assister à une série de dîners organisés chaque fois dans un lieu différent et dont le premier eut lieu à la *Maison dorée*. Brisse fut souvent caricaturé dans la presse, avec sa tête entourée de truffes et de foie gras. *Vicaire 121 - Jean Leo 3*. Coupure de presse collée au verso du faux-titre.

**32 BUC'HOZ (J. P.)** Manuel alimentaire des plantes tant indigènes qu'exotiques, qui peuvent servir de nourriture et de boisson aux différents peuples de la terre. Contant leurs noms triviaux et botanique (...) les différentes manières de les préparer pour la cuisine, l'office, la distillation. Paris, Costard, 1771 ; in-12, veau fauve marbré, dos orné, tranches rouges. (*Reliure de l'époque*)

200 / 300 €

Titre, pp. V à VIII, 663 pp., 1 f. Sous forme de dictionnaire, toutes les plantes, herbes, fruits, légumes qui servent dans l'alimentation. Nombreuses recettes de cuisine. Né à Metz en 1731, l'auteur fut reçu médecin à Nancy en 1759 et obtint le titre de médecin du roi Stanislas. *Quérad* signale une édition de 1770 intitulée *Manuel élémentaire et usuel tant des plantes exotiques...* - *Vicaire 128*. Cachet de P. Lacam sur la page de titre et sur le dernier feuillet.

**33 BURNET.** Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère. A l'usage des maîtres et maîtresses de maison, fermiers, maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, chefs d'office, restaurateurs, pâtisseries, marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc. Paris, Librairie usuelle, 1836 ; in-8, demi-percaline rouge, tr. jaspées. (*Relié vers 1880*)

150 / 200 €

2 ff., III pp., 788 pp (texte sur 2 colonnes) 10 planches hors-texte, vignettes dans le texte. ÉDITION ORIGINALE de cette remarquable encyclopédie culinaire de l'époque romantique. Elle donne des milliers de recettes, certaines inédites. Important article sur la boulangerie. *Vicaire 132 (qui ne signale que 8 planches) - Cagle 110 (qui indique 11 planches) - Simon 270*.

**34 [CADET DE GASSICOURT (CH. L.)]** Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition dédiée à la Société Épicurienne du Caveau moderne. Paris, Capelle et Renand, 1809 ; in-8, demi-toile verte, fin XIXe s., avec le nom de P. Lacam frappé en or sur le plat.

500 / 600 €

XX pp., et 348 pp. chiffrées 364 (après les XX pp. chiffrées en romain, la numérotation commence à 17) - *Planche dépliant*. ÉDITION ORIGINALE. La mention de seconde édition sur le titre est abusive, car le volume n'a jamais paru auparavant. Seuls quelques chapitres avaient été donnés dans le journal *L'Épicurien français*. Les éditeurs s'en expliquent dans un avertissement placé en tête du volume. Dans le même avertissement, ils essaient de faire croire que l'auteur du livre est mort. Cadet de Gassicourt (1769-1821) était fils unique de Louis-Claude, le célèbre pharmacien, et neveu de Cadet-de-Vaux. Il joua un rôle pendant la Révolution puis fit la campagne d'Autriche comme pharmacien de Napoléon. Sous la Restauration il fut compromis dans plusieurs procès politiques. Son livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque. Il est rédigé sous forme de dialogues roulant tous sur le boire et le manger, dans tous les pays, à toutes les époques. Il est orné d'une GRANDE CARTE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE. C'est ici la première de ce genre. Elle fut dessinée et gravée par Tourcaty. À côté des noms de villes, sont représentés les produits qui s'y fabriquent ; c'est ainsi qu'à Bourg on voit une poularde, à Abbeville des pâtés de bécasines, des jambons à Bayonne, des truffes à Périgueux, de la moutarde à Dijon, des huîtres à Cancale, des pieds de porc à Ste-Ménéhould et des asperges à Vendôme. C'est aussi une carte des vins dont l'explication est donnée au chapitre 28.

*Vicaire 137 - Bitting 71 - Oberlé 171*.

En tête Pierre Lacam a fait relier une autre carte gastronomique de France parue dans *Noël gourmand*, numéro exceptionnel de *L'Art culinaire* de 1892. Ex-libris manuscrit *Pierre Lacam juillet 1894*.

**35 CADET-DE-VAUX (A. A.)** Le Ménage ou l'emploi des fruits, dans l'économie domestique ; procédé à l'usage de la mère de famille... Paris, Colas, 1810 ; in-12, broché, couverture muette rose marbrée, entièrement non rogné.

200 / 300 €

2 ff., XXIV pp., 288 pp. - 1 planche dépl. ÉDITION ORIGINALE fort rare de cet excellent livre de recettes de fruits, confitures, gelées, sirops, compotes, liqueurs, ratafias, etc. Il contient aussi des conseils pour la maturation des fruits, le blanchiment, la dessiccation, les glaces et sorbets... Un chapitre concerne le vin, vendanges, foulage, décuvage, petit vin, vin de paille.

*Vicaire 138 - Oberlé 704 - Cagle 117*. Exemplaire à toutes marges, déchirure avec manque de papier à l'angle du premier plat de couverture, déchirure sans manque à la planche.

**36 CAILLAT (A.)** 150 manières d'accommoder les sardines. Marseille, Impr. Colbert, 1898 ; in-8, broché, couverture jaune illustrée.

1000 / 1200 €

XIV pp., 1 f. blanc, 87 pp., 1 f. de table des chapitres, VI pp. table alphabet. - *Frontispice*. ÉDITION ORIGINALE DE TOUTE RARETÉ. Superbe préface de Philéas Gilbert. A. Caillat, grand cuisinier du Midi, fut avec ce dernier, un des collaborateurs du *Guide culinaire* d'Escoffier. Il donne ici 150 recettes traditionnelles, régionales et d'autres personnelles pour accommoder la sardine : bouillabaisse, pâtés, terrines, tourtes, aspics, en cannellonis, en conserve, grillées, frites, marinées, fumées, farcies... Les 5 derniers chapitres sont consacrés à l'*Allache*, au *Nonnat*, à la *Poutine*, au *Pissalat*, à l'*Anchois* et aux sauces qui les accompagnent : aioli, huile d'écrevisses, purée d'oursins, rouille, etc. *Frontispice* montrant une poissonnière de Marseille criant *Qué soun bello ! Que soun vivo !!* la même illustration se trouve sur la couverture, qq. illustrations et ornements dans le texte. Inconnu de *Bitting*, *Cagle*, *Oberlé* *Fastes* et manquant aux collections connues, sauf *U. Löchner, vente Poulain Le Fur 2000 n° 131*. Bel exemplaire broché.

**37 [CARACCIOLI (LOUIS-ANTOINE DE)].** Lettre du Frère François cuisinier du pape Ganganelli, sur les Lettres de ce Pontife à un Parisien de ses amis. Luques et Paris, Monory, 1776 ; plaquette in-12, cartonnage bradel beige du XIXe siècle.

100 / 120 €

48 pp. ÉDITION ORIGINALE. L'approbation est de Crébillon.

Facétieux pamphlet. En 1775 Caraccioli avait fait paraître un recueil de lettres du pape Clément XIV, données comme traduites de l'italien. Cette publication suscita des controverses car personne n'avait eu connaissance de l'original italien. L'auteur de ces lettres, pour la plupart apocryphes, se cache ici derrière l'habit de cuisinier du pape Clément XIV, pour évoquer cette publication et les critiques dont elle fit l'objet. Cachet de P. Lacam au titre et sur la dernière garde.

**38 CARÊME (ANTONIN).** Le Pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, l'entremets de sucre, des entrées froides et des socles... Paris, Dentu, 1815 ; 2 volumes in-8, demi-basane brune de l'époque. 500 / 600 €  
3 ff., XXI pp., (1 p.), 1 f., 482 pp. - 2 ff., 447 pp., (1 p.) - 63 planches hors-texte (sur 70) - Signature autographe de Carême sur le titre. ÉDITION ORIGINALE du premier grand traité de Carême. L'exemplaire est modeste. Il manque les planches 9, 57, 58, 59, 64, 66 et 69.  
Reliures usagées, une coiffe arrachée, rousseurs, quelques fentes. Cachets de Pierre Lacam sur le faux-titre.

**39 CARÊME (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. Ouvrage contenant un traité des menus servis à Paris, à Saint-Petersbourg, à Londres et à Vienne. Paris, Firmin Didot, 1822 ; 2 tomes reliés en 1 volume, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés. (Relié vers 1880) 600 / 800 €  
4 ff. n. ch., IV pp., 348 pp. - 2 ff., 282 pp., 1 f. errata - Frontispice, 1 planche de costumes de cuisiniers, 6 pl. dépliantes (sur 8) et 21 tableaux dépliantes (sur 25). ÉDITION ORIGINALE RARE de ce livre important. Il est dédié aux frères ROBERT qui étaient les doyens de la grande cuisine française. Comme son titre l'indique, le Maître d'hôtel est avant tout un recueil de menus anciens et modernes ; une partie de ceux-ci sont imprimés sur des tableaux dépliantes.  
Vicaire 145 - Oberlé 187 - Cagle 122.  
Il manque à cet exemplaire les tableaux 4, 5, 6, et 7 du tome 2, ainsi que les planches 1 et 7 ; déchirure avec manque sur la planche de costumes.  
Ex-libris manuscrit de Pierre Lacam daté 1892 au verso du frontispice.  
SIGNATURE ET NOTE AUTOGRAPHE DE CARÊME au verso du faux-titre.

**40 CARÊME (ANTONIN).** Le pâtissier pittoresque... 3e édition, revue et augmentée. Paris, Firmin Didot, 1828 ; grand in-8, demi-chagrin grenat, nerfs, fleurons dorés. (Relié vers 1880) 600 / 700 €  
2 ff., titre gravé, 66 pp., 123 planches (sur 125) Troisième édition augmentée. Elle porte la SIGNATURE AUTOGRAPHE de Carême au verso du faux-titre. Véritable traité d'architecture pâtissière, inspiré de Vignole, de l'architecture gothique, chinoise, égyptienne... Carême a dessiné lui-même les planches. Elles furent gravées par L. Normand. L'ouvrage est dédié à M. Muller, un des maîtres d'hôtel du tsar. Ce livre extravagant, le premier publié par Carême, est à situer dans le contexte philosophique et artistique de l'époque, à la tradition des livres sur l'art des jardins paysagers du XVIIIe siècle.  
Vicaire qui ne connaît pas cette édition, donne par erreur comme 3e celle de 1842.  
Cagle 125 - Oberlé Fastes 186.  
Sans la pl. 56 et sans la dernière. La table n'indique que 123 planches. Les 2 dernières non numérotées n'y figurent pas.  
Cachet de Pierre Lacam au titre et note autographe du même au verso du faux-titre : "Carême, la nature fit un effort en te créant. Ce n'est pas ton siècle ni le notre qui te remplaceront. Pierre Lacam 1er juin 1891". Rousseurs.

**41 CARÊME (ANTONIN).** L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique... Paris, chez l'auteur, 1833-44 ; 5 volumes in-8, demi-basane bonde, dos ornés, tranches jaspées. (Reliures de l'époque) 800 / 1000 €  
Tome 1 : CXXVII pp., 313 pp. - Frontispice, portrait de Carême sur chine monté, sans les 2 planches signalées pas Cagle.  
Tome 2 : XXXI pp. (aphorismes), 342 pp., Frontispice et 9 planches dépl.  
Tome 3 : 4 ff., 544 pp., Front. et 12 planches dépl.  
Tome 4 : par PLUMERIEY : XXXV pp., 425 pp., 1 f. errata, fx-titre illustré sur bois, portrait de Grimod, portrait de Plumerey en f. ajouté, sans le front. gravé.  
Tome 5 : 2 ff., pp. XIII à XXXV, 539 pp., portrait de Cussy, faux-titre illustré sur bois ; sans le frontispice gravé ni le portrait d'Appert.  
Très rare collection complète des 5 volumes. C'est le plus important ouvrage de Carême qui mourut après la parution du tome III. La série fut achevée par Plumerey. "Ce traité culinaire résume toute la grande cuisine de notre époque" dit Vicaire 147. L'illustration diffère selon les exemplaires.  
Nous avons décrit cet exemplaire d'après les collations de Cagle 120 et 394. Signature de Carême au verso des faux-titres des tomes 1 et 3. Au verso du portrait de Carême est monté un carton d'invitation pour l'inauguration de la rue Antoine-Carême au Halles en 1894. Carton établi au nom de Mr et Mme Pierre Lacam. Le papier marbré des reliures a été renouvelé par le relieur de P. Lacam.

**42 CARÊME (ANTONIN).** Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle... Nouvelle édition revue, corrigée et augmentée... Paris, Renouard, Tresse, Mansut, Maison, 1842 ; in-8, demi-basane brune, dos lisse, filets dorés, tr. jasp. (Relié vers 1880) 500 / 700 €  
422 pp. - Frontispice et 24 planches dépliantes. Cette troisième édition est l'exacte copie de la deuxième de 1828. Le frontispice porte la mention deuxième édition. L'ouvrage est dédié à la mémoire de Laguipière, le cuisinier français mort en 1812 pendant la retraite de Russie. Il avait été le chef des cuisines de Napoléon, puis de Murat avec lequel il était parti en Russie où il eut les bras et les jambes gelées. Carême avait travaillé deux ans sous les ordres de Laguipière. Il l'appréciait et le respectait comme le plus grand talent culinaire de son époque. L'invocation sublime qui se trouve en tête de ce livre rend un hommage public au cuisinier martyr et le venge de ses détracteurs jaloux. Une note de Carême précise que de nombreux cuisiniers sont morts lors de cette affreuse retraite de Moscou.  
Les 25 planches ont été dessinées par Carême et gravées au trait par Normand fils, Hibou et Thierry. Vicaire 146 - Cagle 121 - Biting 74-75.  
SIGNATURE de Carême au verso du faux-titre. À côté de celle-ci, signature de Pierre Lacam 1894. Carême est mort en janvier 1833. Si la signature est authentique, tout porte à croire qu'il ne s'agit pas vraiment d'une troisième édition, mais d'une remise en vente de la deuxième de 1828 dont le seul titre imprimé a été réimprimé. Par inadvertance ou par flagornerie pour son client, le relieur attribue le Cuisinier parisien à P. Lacam au dos de la reliure.

**43 CARÊME (ANTONIN).** Le pâtissier pittoresque composé et dessiné par Antonin Carême de Paris... Nouvelle édition, revue, très augmentée. Paris, Au dépôt de Librairie, 1854 ; in-8, basane brune marbrée, dos orné. (Reliure de l'époque) 300 / 400 €  
2 ff., 8 pp., 56 pp., titre gravé et 123 planches gravées par Normand d'après les dessins de Carême. La page de titre indique 125 planches, mais la table des planches n'en donne que 123, toutes présentes dans cet exemplaire.  
C'est la cinquième édition décrite par Vicaire 145. Feuillet de texte un peu roussis, qq. taches.



44 [CARÊME (A.)] Collection A. Carême. Le Conservateur, contenant 1<sup>o</sup>) Le Livre de tous les ménages par APPERT. 5<sup>e</sup> édition revue par MM. Prieur-Appert et Gannal. 2<sup>o</sup>) Anciens procédés de conservation des fruits, des légumes et des viandes, confitures, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, ratafias, sirops, parfums par F\*\*\* [FAYOT], ancien secrétaire de Carême. Conservation des viandes par le procédé dû à M. Gannal. 3<sup>o</sup>) Monographie des vins par MM. JOUBERT, BOUCHARD et Louis LECLERC. Paris, Au dépôt de Librairie, 1858 ; in-8, demi-chagrin violet, dos à nerfs et décor doré, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

150 / 200 €

2 ff., XVI pp., 472 pp. 1 f. - 5 planches dépliantes. Nouvelle édition d'un recueil de 1842. Ce sont 3 importants textes sur la conservation. *Vicaire* 202. À la fin on trouve une classification des vins de Bourgogne et de Bordeaux. Bien relié.

45 CHARCUTERIE. Réunion de 3 ouvrages.

300 / 400 €

BERTHOUD (Marc). La charcuterie pratique. Troisième édition. Paris, Hetzel, (1855) ; in-12, demi-bas. rose de l'époque, couverture. - Remarquable et très complet traité : tout sur le porc (races, élevage, abattage, salaisons, condiments), charcuterie (andouilles, andouillettes, boudins, saucisses, saucissons, jambons, petites pièces chaudes et froides, grosses pièces, sauces, marinades), cochon de lait, sanglier ; pâtisserie (pâtés, vol-au-vent), terrines, décorations, conserves - Charcuterie allemande... Illustrations. BOURRIER (Th.) Le porc et les produits de charcuterie, hygiène, inspection... Paris, Asselin et Houzeau, 1888 ; in-12 broché, 585 pp. Toutes les recettes de saucisses, boudins, andouilles, andouillettes, rillettes, saucissons, jambons, hures, langues, salaisons américaines, boucanage et fumage ; législation... DRONNE (L. F.) Charcuterie ancienne et moderne. Traité historique et pratique renfermant tous les préceptes qui se rattachent à la charcuterie proprement dite et à la charcuterie-cuisine. Troisième édition. Paris, Lacroix, 1885 ; in-8, demi-toile rouge de l'époque. 370 pp. Nomb. ill. L. F. Dronne, né dans la Sarthe en 1825 apprit la charcuterie au Mans avant de s'installer en 1842 à Paris, d'abord chez Breton, puis à son compte faubourg Montmartre. En 1855 il vend sa charcuterie pour étudier la question des porcs du Morvan. Bel ex. frais.

46 CHATILLON-PLESSIS. La vie à table à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne. Paris, Firmin-Didot, 1894 ; in-8, demi-basane rose, filet doré, couverture illustrée. (Reliure de l'époque)

300 / 400 €

2 ff., 411 pp. - Frontispice, 2 planches dépliantes et 168 illustrations in-texte. ÉDITION ORIGINALE, la seule parue de ce beau livre sur la table à la Belle Époque : moeurs, service, le boire, la cuisine, grandes recettes du siècle, restaurants, nouveaux classiques de la table, mélanges et fantaisies. Une des planches montre 86 gastronomes (de Brillat-Savarin à 1894). - *Bitting* 84. Page 222 on trouve des remarques sur Pierre Lacam : "... un original, un fouilleur, un chercheur, sans cesse à la piste d'une date oubliée (...) Un tantinet bavard (...) très naïf malgré ses petites malices..." Cette appréciation a poussé Lacam à écrire au verso du titre : "Mon ami Chatillon-Plessis, qui me traite de très naïf parce que j'ai eu la faiblesse de croire qu'il ne pouvait exister d'école de cuisine à Paris qu'autant que les mets que l'on fait déguster aux apprentis des deux sexes ne seront pas vendus séance tenante au public. Mais j'y crois encore plus fortement, vu qu'à Londres les plats sont vendus et détaillés aussitôt l'école faite - et ce n'est qu'à cette condition que les grands frais sont couverts. Morale : la naïveté a souvent fait éviter des malheurs. Je l'en remercie pas moins, vu qu'il m'a offert ce livre gracieusement. Pierre Lacam nov. 1893."

47 CHEMIN (CH.) L'Art de la Cuisine. 2<sup>e</sup> édition revue avec recettes nouvelles. Paris, Bernard, 1899 ; grand in-8, cartonnage percaline verte, plat orné d'un beau décor gastronomique doré. (Reliure d'éditeur)

120 / 150 €

2 ff., 273 pp., 1 f. Seconde édition augmentée d'un traité qui avait paru chez le même éditeur en 1891 (en 246 pp.) Nombreuses recettes précédées de menus. *Bitting* 85 - *Dartois* II, 115 - Pas dans *Cagle*. Bel exemplaire frais.

48 COLOMBIÉ (AUGUSTE). Éléments culinaires à l'usage des demoiselles. Paris, chez l'auteur, 1893 ; Traité pratique de cuisine bourgeoise au gaz. Suite aux éléments culinaires à l'usage des jeunes filles. *Id.*, *ibid.*, 1894 ; ensemble 2 vol. in-8, demi-basane rose et brune, filets dorés. (Reliures de l'époque)

200 / 300 €

ÉDITIONS ORIGINALES.

1) 221 pp. En 2 parties : la première décrit tous les condiments, herbes, les divers aliments - la 2<sup>e</sup> donne des recettes pour déjeuners et dîners. En 1890 Colombié avait fondé une école de cuisine. Tirage sur beau papier vergé.

Affectueux ENVOI AUTOGRAPHE à Pierre Lacam, daté de Levallois 15 avril 1893. Sous cet envoi, P. Lacam a écrit "Merci mon ami, votre sympathie me touche tandis que votre encre a sympathisé avec la feuille voisine. Bountzour et odissias avril 93 P. Lacam". Marge ext. de la garde (avec envoi) découpée.

2) 362 pp., 2 ff. Illustrations in-texte. Ce sont les recettes enseignées à l'École de cuisine en 1894. Bel ENVOI AUTOGRAPHE à P. Lacam, daté du 14 juil. 1894. Au verso de cette garde P. Lacam a écrit : "Colombié et moi sommes des bords de la Garonne. Moi je suis de Sarlat et lui de Carcassonne. S'il y a, ode, aux poètes. Il y a Aude pour lui. P. L."

49 COLOMBIÉ (AUGUSTE). Histoire du Repas à travers les âges... Préface de M. Darenne. Paris, chez l'auteur et Gourdineau, 1895 ; in-12, demi-bas. rose, filets dorés. (Reliure de l'époque)

1

50 / 200 €

246 pp. - 4 portraits hors-texte. ÉDITION ORIGINALE très rare, inconnue de *Bitting*, *Cagle* et qui manquait à la plupart des collections. Quand il rédigea ce travail (pour un concours de l'Académie de cuisine, l'auteur était chef des cuisines du prince de Hatzfeldt-Wildembourg. L'ouvrage est curieux et tient quelque peu de la littérature hétéroclite : les anthropomorphes, la création agame, l'oeuf création divine, langage des singes, civilisation initiale, Gaulois, Gecks, catholicisme, Jeanne d'Arc, code des gourmets.

ENVOI AUTOGRAPHE *Hommage de sympathie confraternelle à mon distingué collègue Monsieur Pierre Lacam 31 déc 95.*

50 [CONSTANTIN DE MAGNY (CL. FR.)] La Oille. Mélange ou Assemblage de divers mets pour tous les goûts par Un vieux cuisinier gaulois. A Constantinople, 1755 ; in-16, veau fauve marbré, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

XIX pp., (1 p.), 314 pp., 12 ff. n. ch. - joli frontispice gravé. Ce livre très curieux avait paru peu avant sous le titre *L'olla potrida, recueil de toutes sortes de matières littéraires, facétieuses et amusantes S. l. n. d.* Cette nouvelle édition a été imprimée à Dresde (selon *Quérard* II, 276) et non à Liège comme le dit *Vicaire* 639 qui n'a pas identifié l'auteur. Constantin de Magny, né à Reignier (Savoie) en 1692, mort à Strasbourg en 1764 fut un de ces aventuriers cosmopolites comme comme on les aimait au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Seul le titre est gastronomique, une oille étant une sorte de ragoût. Ce sont 4 centuriers de petites notices philosophiques et morales extrêmement banales prouvant qu'avec 400 fois rien on peut faire un livre. *Cioranesco* 21079.

**51 [COURCHAMPS (MAURICE COUSIN COMTE DE)].** Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne... Deuxième édition. Paris, Audot, 1853 ; grand in-8, demi-basane brune, dos orné. (Reliure de l'époque)

150 / 200 €

2 ff., 635 pp. Seconde édition d'un livre qui avait paru en 1839 sous le titre *Néo-Physiologie du goût*. L'auteur était un fameux gastronome, le comte de Courchamps. "L'ouvrage, dit *Vicaire 623*, n'a pas la sèche ordinaire du livre de cuisine... et non plus la banalité. Ça et là, dans les colonnes de cette sorte d'encyclopédie de la gourmandise, à côté de recettes pratiques, se rencontrent des anecdotes piquantes". Courchamps a dédié son livre à l'auteur des *mémoires de la marquise de Créquy*, c'est à dire lui-même ! Roger de Beauvoir a donné son portrait dans *Les Soupeurs de mon temps*. Reliure un peu passée.

**52 CUISINE ÉTRANGÈRE.** Réunion de 4 volumes.

50 / 100 €

BEETON (I. M.) Every-Day cookery and Housekeeping book. London, Ward, s. d. ; in-12, cart. d'éditeur, planches en couleurs. *Bitting 32* - GOUY (J. de). La vie alimentaire en Algérie, Argentine, Espagne, Italie (...) Russie, Turquie, Egypte, Autriche, Japon... Paris, 1900 ; in-12, demi-basane rose. - IL CUCINIERE ITALIANO MODERNO... Particciere, confetturiere, liquorista e diaciatore. Livorno, 1822 ; 1 planche dépliant. - MARIANO DE REMENTERIA Y FICA (D.) Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero... Paris, Garnier, 1890 ; in-16, cart. toile ornée d'éditeur.

**53 DEJEAN.** Traité raisonné de la Distillation ; ou la Distillation réduite en principes : Avec un traité des odeurs. Paris, Nyon, Guillyn, 1753 ; petit in-8, veau brun, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

300 / 400 €

X pp., 1 f., 484 pp., 4 ff. ÉDITION ORIGINALE DE LA PLUS GRANDE RARETÉ. On trouve invariablement des exemplaires de l'édition de 1759 ou de plus tardives, mais cette première édition se rencontre très difficilement. La plupart des bibliographies disent que Déjean est le pseudonyme de Antoine Hornot, un distillateur parisien né à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne. Duveen en doute et Ferchl identifie l'auteur avec Ferdinand Dejean (Bonn 1728 - Vienne 1797). Le livre est dédié aux limonadiers-distillateurs de Paris. C'est un traité très complet. Voir notice *Oberlé Fastes 1085 - Caillet 5259 - Duveen 164 (pour une édit. de 1777) - Ferchl 118 - Vicaire 258 - Bitting 119*.

Tache sur le 1er plat de la reliure, coiffes émoussées. Cachet de P. Lacam (expo. 1900) sur le f. de dédicace.

**54 DESLYONS (JEAN).** Discours ecclésiastiques contre le paganisme des Roys de la Fève et du Roy-Boit pratiqués par les Chrétiens charnels en la Veille et au jour de l'Épiphanie de N. S. Jésus Christ. Paris, Desprez, 1664 ; in-12, vélin de l'époque, dos doublé de papier marbré.

500 / 600 €

32 ff. n. ch., 64 pp., 60 pp.

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE du premier ouvrage consacré par l'auteur à ce sujet. Il récidivera en 1670. Deslyons (1615-1700) fait partie des théologiens bizarres. Il s'élève ici contre les coutumes païennes qui subsistent dans le monde chrétien. L'ouvrage provoqua une véritable guerre à Senlis où résidait Deslyons. Un avocat de la ville répondit avec une *Apologie du banquet*. L'ouvrage était déjà signalé comme très rare au catalogue de Bure.

*Brunet III, 1255 - Vicaire 272 (fausse collation) - Bitting 122 - Dinaux I, 320 - De Roure; Analectablibion - Cagle 155 - Oberlé Fritsch 483.*

Plaisant exemplaire. Ex-libris ancien au pochoir sur le titre M. E. et ex-libris G. Lenfant.

**55 [DESTAMINIL (M.)]** Le Cuisinier français perfectionné, contenant les meilleures prescriptions de la cuisine ancienne et moderne... Paris, Renault, 1844 ; in-8, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés, tanches jaspées. (Relié vers 1860)

400 / 500 €

368 pp. (avec des erreurs de numérotation) - Frontispice et 1 grande planche dépliant portant 4 illustrations. ÉDITION ORIGINALE très rare d'un livre dont on trouve plus souvent les rééditions de 1846 ou de 1861. Destaminil était maître d'hôtel au célèbre restaurant Les Frères Provençaux à Paris. La préface est un véritable manifeste contre les mauvais chefs de l'époque "qui travaillent à défigurer les plus beaux produits de France, au profit du chef légal de nos modernes épicuriens, le préfet Rambuteau que Brillat-Savarin et Grimod de La Reynière se fussent bien gardés de qualifier de gastronomes (...) Que sont devenues ces odeurs séduisantes, qui avaient la puissance d'ouvrir l'appétit au passant bien mieux que ne pourraient le faire le mélange empoisonné de l'absinthe et de l'eau dont on fait précéder chaque repas ? Ces odeurs délicieuses ne s'échappent plus à cette heure que de quelque auberge de province, où, grâce à un chef arriéré et au bon goût des incorruptibles palais des départements, les bonnes traditions se sont conservées dans toute leur pureté..." L'ami Périco Legasse ne le dirait pas mieux de nos jours ! Vous trouverez dans ce livre de "résistance" les recettes nettes, corsées, simples et franches prises dans les cuisines anciennes et modernes de tous les pays.

*Vicaire 274 - Cagle 157 - Bitting 123.*

Pâles mouillures sur qq. cahiers, qq. réparations marginales. Cachet J. Dupont rue Coquillière à Paris sur le faux-titre.

**56 DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF,** contenant toutes les connaissances relatives à l'oeconomie domestique et rurale, où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la manière de soigner les chevaux... et dans lequel on trouve les instructions nécessaires sur la chasse, la pêche, les arts, le commerce... l'office, la cuisine, etc. Paris, Vincent, 1762-64 ; 3 volumes petit in-8, veau fauve, encadrement de filets dorés, dos ornés, tranches rouges. (Reliures de l'époque)

400 / 500 €

2 ff., XVI pp., 538 pp., 1 f. - 2 ff., 592 pp. - 2 ff., 640 pp. ÉDITION ORIGINALE de cette importante encyclopédie attribuée à AUBERT DE LA CHESNAYE-DES-BOIS, A. ROUX et J. GOULIN. C'est une véritable somme de connaissances utiles pour informer les propriétaires, jardiniers, éleveurs, cuisiniers et commerçants. La préface est un hymne aux "richesses naturelles", un chant à la terre nourricière que l'homme du siècle des Lumières doit gérer avec science et respect "afin de multiplier ses biens, satisfaire ses besoins avec le moins de frais qu'il est possible". On y trouve tout : agriculture, jardinage, apiculture, élevage, chasse, pêche, boulangerie, art de faire le vin, le cidre, la bière... L'ouvrage fut bien accueilli et connut plusieurs réimpressions.

*Vicaire 277 - Oberlé 268 - Cagle 160 - Thiébaud 541 - Simon 498.*

Coiffes élimées, 2 coins accidentés. Cachets de P. Lacam.

**57 DICTIONNAIRE INSTRUCTIF,** pour apprendre facilement tout ce qui se pratique dans la science de l'office... Paris, Servièrre, 1803 ; in-8, cartonnage toile grise. (Relié en 1872)

300 / 400 €

VIII pp., 303 pp. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE. Ce livre est inconnu de *Barbier, Monglond, Vicaire, Bitting, Oberlé*. Il n'est décrit que par *Cagle 161* d'après le seul exemplaire de la *Library of Congress* et par *Weaton et Kelly 1707*.

Contient toutes les définitions des termes de cuisine, des aliments et des plats, de nombreuses recettes de cuisine, confiserie, de liqueurs et de fruits glacés. Étiquette manuscrite au verso du 2e plat : *Relié par Tielemans novembre 1872.*

**58 DICTIONNAIRE PORTATIF DE CUISINE**, d'office et de distillation, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes... La façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes... Paris, Vincent, 1767 ; 2 vol. in-12, basane brune, dos ornés. (*Reliures de l'époque*)

200 / 300 €

VIII pp., 384 pp. - 382 pp., 1 f. ÉDITION ORIGINALE (?) d'un livre très important, mal décrit par *Vicaire*. Il s'agirait d'un ouvrage collectif dont les auteurs n'ont pas été identifiés. *Vicaire* pense qu'il pourrait s'agir de ceux qui ont publié en 1762, chez le même éditeur, le *Dictionnaire domestique portatif*, à savoir Aubert et La Chesnaye Des Bois, Jean Goulin et Auguste Roux. Ce livre est sans doute l'oeuvre d'un cuisinier professionnel. Dans la préface il dit : " Je suis de l'art ; j'ai le droit acquis d'en parler, je sais par ma propre expérience, que quelque habile que soit un officier de bouche, il est quelquefois embarrassé de trouver ce qu'il lui faut." On trouve ici toutes les recettes concernant la table dans la seconde moitié du XVIIIe siècle : cuisine, pâtisserie, confiserie, liqueurs, glaces...

Voir au sujet de cet ouvrage l'excellente notice de B. Ketcham Wheaton pp. 270-272 - *Cagle* 162 - (qui donne cette édition pour la seconde, se référant à une édition de 1765 uniquement mentionnée par *Drexel* et *Malortie*) - *Bitting* 543 - *Oberlé Bibl. Bachique* 98. Il existe des exemplaires avec XVI pp. liminaires, les pp. IX à XVI sont des explications des termes de cuisine. Ces ff. manquent presque toujours et sont pas signalés par *Cagle*. Coins élimés, dorure un peu passée ; cachets de P. Lacam au verso des titres et sur les derniers ff.

**59 DUBOIS (URBAIN) ET BERNARD (ÉMILE)**. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française appliquée au service à la russe. Paris, chez les auteurs, 1856 ; 2 vol. in-4, demi-basane verte, filets dorés. (*Reliure de l'époque*)

500 / 600 €

XI pp., 330 pp., X pp. de table. - 2 ff., pp. 331 à 694, 4 ff. de table, 1 f. errata. ÉDITION ORIGINALE rare de ce traité magistral.

Beau frontispice lithographique et 215 illustrations de présentations de plats sur 38 planches gravées hors-texte.

À l'époque de cette première édition, Dubois signait "élève de Louis Haas (de la maison Rothschild) et cuisinier du Comte Uruski" et Bernard "Cuisinier du Comte Krasinski". *Vicaire* 289 - *Bitting* 132. Rousseurs éparses, coiffes usagées, accident avec petit manque de cuir au dos du tome 2.

**60 DUBOIS (URBAIN) ET BERNARD (ÉMILE)**. La cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française appliquée au service à la Russe. Paris, chez les auteurs, Dentu, 1864 ; in-4, demi-veau blond, coins, nerfs, dos orné d'un décor doré, pièces de titre en mar. rouge et vert, tête dorée, non rogné. (*Reliure de l'époque*)

250 / 300 €

2 ff., VII pp., 547 pp. - *Frontispice*, portrait et 58 planches hors-texte. DEUXIÈME ÉDITION de ce grand traité de cuisine moderne. Lorsqu'ils ont donné cette édition, les deux auteurs étaient cuisiniers chez le roi de Prusse. L'ouvrage est "dédié à leurs Majestés le Roi et la Reine de Prusse". La 2e planche est un médaillon avec les portraits de Wilhelm et Augusta de Prusse, la 3e est un menu illustré composé pour Leurs Majestés le 18 octobre 1861. *Vicaire* 290.

Rousseurs, coiffe sup. élimée avec fente à la charnière détachée jusqu'au premier nerf.

**61 DUBOIS (URBAIN)**. Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites... Paris, Dentu, 1868 ; in-8, demi-toile rouge, tranches jaspées. (*Relié vers 1880*)

200 / 300 €

VI pp., XXXIX pp., 457 pp., 1 f. n. ch. - *Frontispice gravé*, 2 planches et nombreuses illustrations sur bois dans le texte. ÉDITION ORIGINALE très rare d'un classique qui reparaitra en 1869, 1872 et 1882. Dans la préface, Dubois annonce l'avènement d'une cuisine universelle, une assimilation complète, les peuples civilisés prenant peu à peu les mêmes goûts, les mêmes habitudes. Les temps récents ont (hélas !) concrétisé son rêve. Nul mieux que Dubois ne pouvait rassembler à cette époque autant de recettes allemandes, françaises, italiennes, anglaises, russes, polonaises... Il avait dirigé les cuisines de nombreuses Cours d'Europe, chez le Kaiser, le Tsar, chez les Rothschild, chez le comte Uruski... *Vicaire* 290 - *Bitting* 131 - Inconnu de *Cagle*. Les bibliographes ne signalent pas les 2 planches gravées qui représentent : *Grand buisson à la marinère*, *chapons de Lully* et *saumon de Vatel*.

**62 DUBOIS (URBAIN)**. Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites... Quatrième édition. Paris, Dentu, 1881 ; grand in-8, demi-chagrin prune, coins, fleurons dorés, tranches marbrées. (*Reliure de l'époque*)

300 / 400 €

LIV pp., 743 pp. - 1 planche en chromolithographie et 400 illustrations sur bois dans le texte. Cette quatrième édition (où l'on retrouve les préfaces des 3 premières) est la plus belle. Le format est agrandi, le texte a été révisé et amélioré et l'illustration est plus abondante.

*Oberlé* 244 - *Vicaire* et *Bitting* ne connaissent pas cette édition. ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à *Monsieur Conus*, 1er prix au concours 1886. Ce dernier a fait relier le volume à son chiffre F. C. avec, au dos de la reliure, la mention *Exposition culinaire Paris 1886*.

**63 DUBOIS (URBAIN)**. Cuisine artistique. Études de l'École moderne. Troisième édition. Paris, Dentu, 1886 ; 2 volumes in-4, demi-chagrin prune, coins, filets dorés aux bords, dos ornés de fleurons dorés, tranches marbrées. (*Reliure de l'époque*)

800 / 1000 €

VIII pp., 303 pp. - 2 ff., 427 pp. - *Frontispice* et 166 planches hors-texte. Troisième édition du plus beau livre d'Urbain Dubois. Il est orné de 166 planches sur cuivre et sur bois qui comptent parmi les plus belles illustrations de l'art culinaire. Envoi autographe d'U. Dubois au crayon bleu : "À Monsieur Conus 1er prix concours culinaire 1886". Chaque tome porte cette note autographe de P. Lacam : *Offert par Madame Conus en souvenir de son mari Mai 1901. P. Lacam*.

Bel exemplaire relié pour F. Conus avec son chiffre au bas des dos et la mention *Exposition culinaire Paris 1886*.

**64 DUBUSC**. Nouveau traité de cuisine pratique et élémentaire. Deuxième édition. Paris, Vanier, 1884 ; in-8, demi-basane brune, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)

150 / 200 €

VII pp., 386 pp. ÉDITION ORIGINALE. Exemplaire avec une mention fictive de deuxième édition sur le titre. L'auteur est un ancien président de la société de secours mutuel des cuisiniers de Paris. C'est un recueil de recettes et de menus. *Vicaire* 292. Inconnu des autres bibliographies et manque aux collections spécialisées. ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à Madame Dubreuil. Exemplaire frais.

- 65 DUMAS (ALEXANDRE).** Grand dictionnaire de cuisine. *Paris, Lemerre, 1873* ; fort volume grand in-8, demi-chagrin brun, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)  
300 / 400 €  
2 ff., VI pp., 1155 pp., 24 pp. d'annexes et publicités - 2 portraits gravés hors-texte. ÉDITION ORIGINALE. Ce fut le dernier livre de Dumas, qui après avoir publié près de 300 volumes, décida de couronner son oeuvre en élevant ce monument à la gastronomie. "Mon goût pour la cuisine, comme celui de la poésie, me vient du ciel" disait-il. *Vicaire 297 - Munro 355 - Oberlé 238.*  
Rousseurs éparses et qq. mouillures marginales, sinon plaisant exemplaire.
- 66 DUVAL (ÉMILE).** Traité général de Confiserie moderne. Desserts, glaces, chocolats. 1800 recettes... *Troyes, chez l'auteur, 20 rue Notre-Dame ; Paris, Veuve Lacam, 1905* ; fort volume in-8, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)  
400 / 500 €  
2 ff., pp. VII à XI, 886 pp. - 12 planches hors-texte et 280 gravures in-texte. ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE. Ce livre est un des grands classiques de l'art du confiseur. En 13 chapitres, on trouve ici toutes les recettes détaillées sur l'utilisation du sucre, la confection des dragées, pralines, fruits pralinés, fondants, pâtes d'amandes, bonbons à la liqueur, pastilles, caramels, cachous, nougats, sirops, boules de gomme, réglisses, fours glacés et secs, petits fours, glaces, chocolats... Inconnu de *Bitting, Cagle, Oberlé...* Cat. vente *Génin 153 et 154 (pour les éditions de 1914 et 1948)*. Bel exemplaire. La veuve Lacam était dépositaire parisien de l'ouvrage. Par excès de courtoisie, son relieur a attribué l'ouvrage à Lacam sur le dos de la reliure.
- 67 EMY.** L'art de bien faire les glaces d'office ; ou les vrais principes pour congeler tous les Rafrachissements. La manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de faire prendre, d'en former des Fruits, Cannelons et toutes sortes de Fromages... Avec un traité sur les mousses. Ouvrage très utile à ceux qui font des Glaces ou Fromages glacés... *Paris, Le Clerc, 1768* ; petit in-8, demi-basane brune, nerfs, filets dorés, tranches jaspées. (*Reliure du XIXe siècle*)  
800 / 100 €  
*Frontispice, titre, VIII pp. 242 pp., 2 ff. n. ch. - 2 planches hors-texte.* ÉDITION ORIGINALE ET SEULE PARUE de ce texte fondateur, première monographie consacrée exclusivement aux glaces, sorbets et mousses. Joli frontispice montrant des amours glaciers et 2 planches avec des ustensiles : moules à glaces, gobelets et sorbetières.  
*Vicaire 328 - Bitting 144-145 - Cagle 182.*  
Exemplaire frais. Cachet de la collection Lacam pour l'Exposition centenaire 1900 sur la page 1 et sur le dernier f.
- 68 ENGELMANN (CARL FRIEDRICH).** Neues einfaches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen... Fünfte, sehr verbesserte... vermehrte Auflage von Marie Holle... *Pirna, A. R. Friese, (1830)* ; in-12, demi-basane fauve marbrée, coins, dos lisse orné, tranches vertes. (*Reliure de l'époque*)  
200 / 300 €  
*Frontispice gravé (art du tranchage), XX pp., 368 pp.* Un grand classique de la cuisine bourgeoise allemande. La première édition a paru en 1806, la deuxième en 1810, la troisième en 1815, la quatrième en 1819. Cette 5e édition, fortement augmentée par Marie Holle, contient les préfaces de toutes les éditions précédentes. Les pages 305 à 308 sont nouvelles, elles portent un titre spécial : *Küchenzettel für Hausfrauen des Mittelstandes*. Cette partie était aussi vendue à part, dit *Weiss 929*. Bel exemplaire frais dans une élégante reliure allemande de l'époque. Cachet de P. Lacam sur la garde.
- 69 ESCOFFIER (AUGUSTE).** Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique... avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat, etc. *Paris, 1903* ; in-8, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)  
200 / 250 €  
*X pp., 1 f. avertissement, 792 pp., 2 ff. - 1 tableau dépliant.* ÉDITION ORIGINALE rare. Escoffier a largement fait appel à Philéas Gilbert pour la rédaction de son livre. Gilbert maniait la plume avec talent. Favre a dit de lui : "Il tourne sa phrase aussi facilement qu'un champignon, la cisèle comme on taille une fleur". Pas dans *Cagle - Bitting 146* ne cite qu'une édition de 1921.  
ENVOI AUTOGRAPHE d'Auguste Escoffier à "Madame P. Lacam en souvenir de son mari". Daté par Mme. Lacam de juillet 1921.
- 70 ESCOFFIER (AUGUSTE).** Les Fleurs en cire. *Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1910* ; in-12 carré, broché, couv. bleue ornée.  
120 / 150 €  
*94 pp., 1 f. - Portrait de l'auteur, 1 planche et illustrations in-texte.* ÉDITION EN GRANDE PARTIE ORIGINALE. Superbe publication avec de nombreux ornements typographiques, 40 figures explicatives et 1 planche montrant des fleurs de magnolias en cire réalisées par Escoffier pour l'Exposition culinaire de Londres en 1902. L'art des bouquets artificiels était le complément de la science des cuisiniers d'autrefois. Une première édition, introuvable, avait paru en 1885. - *Oberlé Fastes 260*. Exemplaire non coupé.
- 71 ESCOFFIER (AUGUSTE).** L'Aide-Mémoire culinaire suivi d'une étude sur les vins français et étrangers à l'usage des cuisiniers, maîtres d'hôtel et garçons de restaurant. *Paris, 1919* ; in-12, cartonnage imprimé d'éditeur.  
200 / 300 €  
*VIII pp., 360 pp.* ÉDITION ORIGINALE RARISSIME. Ce livre est inconnu de *Bitting, Cagle, Oberlé*. Il manquait à toutes les grandes collections gastronomiques, sauf *Löchner (cat. Le Fur n° 254)*. Escoffier rédigea cet aide-mémoire pour faciliter le travail du personnel en salle afin qu'il puisse renseigner les clients sans être obligé d'aller s'informer en cuisine. L'avant-propos évoque les changements importants que l'après-guerre va apporter aux moeurs de table. Étiquette *Bibliothèque professionnelle Madame Lacam 81 rue Saint-Denis* collée sur la page de titre.
- 72 ESCOFFIER (AUGUSTE).** L'Aide-Mémoire culinaire suivi d'une étude sur les vins français et étrangers à l'usage des cuisiniers, maîtres d'hôtel et garçons de restaurant. *Paris, 1919* ; in-12, cartonnage imprimé d'éditeur.  
200 / 300 €  
*VIII pp., 360 pp.* Même ouvrage que le n° précédent. Cachet de A. Thibaut Maisonneuve et Duchemin, marchands de vestes de cuisine rue Coquillière, sur le titre.

**73 FAVRE (JOSEPH).** Dictionnaire universel de cuisine. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. Première édition - Deuxième tirage. Paris, Librairie des Halles et de la Bourse de Commerce, (1894) ; 4 volumes in-4, demi-chagrin vert, nerfs et ornements dorés, plats de toile bleue avec encadrements de filets et fleurons dorés aux angles, tranches dorées. (Reliure de l'époque)

500 / 600 €

2 ff., XIV pp., 1 f., 444 pp. - VIII pp., pp. 453 - 946, 1 f. - 4 ff., pp. 949 - 1426, 5 ff. - 3 ff., XL pp., pp. 1429 - 1940, 4 ff. ÉDITION ORIGINALE, deuxième tirage. C'est la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée. Dans la préface Ch. Monselet dit : "Voici un des livres les plus importants de notre époque, et dont l'utilité ne sera contestée par personne." En effet, ce phénoménal dictionnaire donne l'étymologie, la synonymie en 3 langues, l'histoire, l'analyse de tous les aliments naturels et composés, les régimes... la cuisine de l'Antiquité, les cuisines et recettes étrangères, plus de 6000 recettes de cuisine, pâtisserie, charcuterie, distillerie, la biographie des cuisiniers illustres et la terminologie culinaire.

Joseph Favre (né dans le Valais en 1849) s'est entouré de collaborateurs très compétents : Barthélémy, Darenne, Escoffier, Ph. Gilbert, Lombard... PIERRE LACAM qui a droit à une belle notice dans ce dictionnaire, participa lui aussi à la rédaction du livre.

L'ouvrage est illustré de près de 2000 gravures dans le texte.

Vicaire 356 - Bitting 154 - Cagle 189.

En tête du tome 1 on trouve une LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE de J. Favre du 10 mars 1900, adressée à M. Réty : "Après votre départ, M. Lacam a consenti à ce que je vous adresse quelques lignes au sujet de mon procès pour que l'on sache bien que c'est fini avec Biros ; mais je crains que mon article soit trop long (...) cependant je ne voudrais pas importuner M. Lacam. Cet article me serait d'une certaine utilité en ce sens qu'il établirait que je suis rentré en possession de ma propriété (...) S'il en est temps, veuillez communiquer la présente à M. Lacam..."

Exemplaire frais, bien relié. Le dos du tome 4 est décoloré en brun.

**74 [FORTIN (FRÈRE FRANÇOIS)].** Les Délices de la campagne ou les ruses de la chasse et de la pesche, où l'on voit comment on prend toutes sortes d'oiseaux et de bêtes à quatre pieds. Avec les plus beaux secrets de la Pêche et la manière de faire les rets et les filets. Troisième édition mise en meilleur ordre et augmentée d'un nouveau traité de la grande chasse... Amsterdam, Gallet, 1700 ; in-12, basane brune de l'époque, dos orné.

120 / 150 €

432 pp., y compris le frontispice gravé - 61 planches (sur 66). Nouvelle édition, avec changement de titre, des Ruses innocentes qui avait d'abord paru en 1660 puis en 1688. Elle est augmentée d'un sixième livre, sur la vénerie. Thiébaud p. 410. Exemplaire auquel manquent 5 planches (la pl. 15 du 3e livre et les pl. 11, 12, 13, 14 du 4e livre). Reliure épidermée. Cachets de P. Lacam aux pp. 7 et 432.

**75 FOS (LÉON DE).** Gastronomiana. Proverbes-Aphorismes-Préceptes et Anecdotes en vers. Précédés de notes relatives à l'Histoire de la table par Georges d'Heylli. Paris, Rouquette ; Clermont-Ferrand, Boucard, 1870 ; in-8, bradel, percaline brique, ex-libris doré sur le plat, entièrement non rogné. (J. Gilg)

200 / 300 €

2 ff., XXXV pp., 169 pp., 3 ff. ÉDITION ORIGINALE rare. Ce beau recueil est un florilège d'historiettes et de poèmes gastronomiques. Nombreuses anecdotes sur les gourmands, l'amphitryon et ses convives, les mets et les vins. En appendice, un texte de Grimod de La Reynière : Avantages de la bonne chère sur les femmes, un chef-d'oeuvre de la littérature misogynne. Tirage limité à 400 exemplaires. Celui-ci est un des 40 de tête sur Hollande.

De la bibliothèque d'Alfred Piat, avec son célèbre ex-libris frappé sur le plat ainsi que l'ex-libris sur papier (gravé par Stern) relié en tête. Acquis par P. Lacam à la vente Piat.

**76 FOURNIER (J. B.) - LE NORMAND (L. S.)** Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires et sur la construction des fourneaux économiques. Paris, l'auteur, Delaunay, Redon..., 1818 ; in-8, demi-chagrin rouge, fleurons dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

800 / 1000 €

1 f., VIII pp., 647 pp., (1 f. errata) - 3 planches dépliantes. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE. Madame Bitting p. 164 était avant Oberlé 191, la seule à citer ce livre inconnu de Vicaire, Simon, Cagle, Walterspiel, Maggs, etc.

Ce J. B. Fournier, architecte et polytechnicien toulonnais est inconnu des biographes. Ouvrage très important qui traite des soupes économiques, de la cuisine de ménage. Il explique les différentes formules de Helvétius, Vauban et Rumford et donne les propriétés, les usages et les recettes des céréales, légumes secs, herbes, fruits, légumes frais. Recettes de potages, soupes, pélaus, riz au lait.

On y trouve p. 410 LA PREMIÈRE RECETTE DE BOUILLABAISSE. "Il n'est pas rare, à Marseille et à Toulon, où le poisson et l'huile son bon marché, de voir une famille de 7 à 8 personnes prendre un bon repas moyennant une modique dépense." Un chapitre traite des tagliatelles, plusieurs autres donnent des recettes à base de pommes de terre et de maïs. La seconde partie est consacrée aux différents fourneaux (les planches illustrent ce traité). Bel exemplaire frais, bien complet du feuillet Addition à l'errata.

Pierre Lacam plagié

**77 FROGER (M. J.)** Le nouveau guide du pâtissier accompagné de 100 recettes utiles pour la cuisine. Angers, Impr. Poitevin et Scipion, 1887 ; petit in-8, demi-bas. rose, filet doré, couv. illustrée. (Reliure de l'époque)

400 / 500 €

139 pp. ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE. Recueil de recettes de beignets, crêpes, entremets, gâteaux, petits fours, crèmes, compotes, marmelades, vins fins et liqueurs, godiveaux et sauces. L'auteur prévient le lecteur qu'il s'agit là du fruit de 25 ans d'expérience.

Au bas de l'avant-propos, on trouve cette note autographe de Pierre Lacam : En plein 1887 trouver un plagiaire qui copie un livre d'un bout à l'autre et le fait imprimer à son nom. C'est ce qu'a fait ce fameux Froger avec mon Nouveau Pâtissier-glaçier de 1865. J'ai eu pitié de cet imbécile, je me suis contenté de le faire fustiger dans les journaux culinaires.

Inconnu de Vicaire, Bitting, Cagle, Oberlé et absent des collections spécialisées. Publié à compte d'auteur, stigmatisé par la presse professionnelle, cet ouvrage passa sans doute inaperçu et ne fut jamais réimprimé, ce qui explique sa grande rareté.

**78 GACON-DUFOUR (MAD.)** Manuel de la ménagère, à la ville et à la campagne, et de la femme de basse-cour... Paris, Buisson, an XIII, 1805 ; 2 tomes en 1 volume petit in-8, basane fauve racinée, dos orné, tranches marbrées. (Reliure de l'époque)

200 / 250 €

2 ff., 290 pp. - 2 ff., pp. 291 à 548 - Portrait de l'auteur et 1 planche dépl. ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE. La féconde romancière Gacon-Dufour (1753-1835) est surtout connue pour ses oeuvres de fiction. Elle était très liée avec Sylvain Maréchal. Comme elle vivait habituellement à la campagne, son environnement lui inspira le goût des occupations rurales. Le bon air lui réussit car elle mourut plus qu'octogénaire, totalement retombée en enfance. Sa fertilité lui valut de nombreuses critiques des journalistes. Au sujet de cet ouvrage, l'un d'eux avait déclaré : "Drogues pour drogues, j'aime mieux ses confitures que ses livres." Vicaire 379. Un peu roussi.

**79 GACON-DUFOUR (MAD.)** Manuel du pâtissier et de la pâtisserie à l'usage de la ville et de la campagne. Paris, Roret, 1825; in-16, demi-basane fauve, nerfs, filets dorés, pièce de titre bleue. (Rel. fin du XIXe siècle)

150 / 200 €

X pp., 288 pp. ÉDITION ORIGINALE rare de ce recueil de recettes de pâtés, tourtes, gâteaux, charlottes, brioches, tartes, flans et darioles, biscuits, etc. Vicaire 379 - Drexel 535 - Bitting 174 - Cagle 196.

**80 GALLAIS (A.)** Monographie du cacao, ou manuel de l'amateur de chocolat... Paris, chez Debauve et Gallais, 1827 ; in-8, demi-toile rouge, couverture bleue imprimée conservée. (Reliure de la fin du XIXe)

200 / 300 €

VIII pp., 216 pp. - 1 carte dépliant d'Amérique et 2 planches lithographiées dont une dépl. montrant le cacaoyer - Ornaments typographiques romantiques.

ÉDITION ORIGINALE de cet intéressant ouvrage de A. Gallais, un ex-pharmacien, neveu et associé de M. Debauve, fabricant de chocolat du roi et dont l'établissement existe toujours rue des Saints-Pères à Paris.

Description du cacaoyer, sa présence dans les diverses contrées du globe, son histoire dans les deux Amériques, aux Antilles, culture, récolte, commerce, préparation du chocolat chez les Mexicains et les colons d'Amérique, usage en Europe, fabrication du chocolat, propriétés. À la fin se trouve *Le chocolat*, cantate de Métastase (en italien et traduction).

Vicaire 382 - Mueller 88. Rousseurs.

**81 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. Paris, Garnier, 1887 ; 2 volumes in-4, demi-chagrin noir, nerfs, filets à froid, tr. jaspées.

600 / 800 €

XLIV pp., 278 pp. - 3 ff., 357 pp. ÉDITION ORIGINALE ornée de 330 illustrations gravées sur 60 planches. Garlin, célèbre chef de Tonnerre (Yonne) fut d'abord l'élève de son père avant de se former dans les ambassades et diverses maisons. Son traité, un des plus rares sur la grande cuisine moderne, contient 5000 titres et 700 observations. "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." dit Vicaire 386.

**82 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... Deuxième édition. Paris, Garnier, 1889 ; 2 volumes in-4, demi-chagrin vert, dos ornés, plats de percaline verte à décor, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

500 / 600 €

XLIV pp., 292 pp. - 3 ff., 368 pp. Deuxième édition de ce chef-d'oeuvre. Elle est ornée de 61 planches, soit une de plus que dans l'édition originale. C'est un frontispice pour le tome 2. Sur le titre il est précisé que ces planches ont été gravées par M. BLITZ.

Bel exemplaire.

**83 GARLIN (G.)** Promenade autour des quais. Cuisine ancienne. Paris, Garnier, s. d. (1893) ; in-8, demi-basane rose, dos lisse, filet doré, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

4 ff. n. ch., frontispice, XVIII pp., 1 planche, 342 pp., 1 f. de table. ÉDITION ORIGINALE. Illustrations dans le texte.

Remarquable recueil de recettes de cuisine ancienne, française et étrangère, précédé de 11 pages d'aphorismes gastronomiques.

ENVOI AUTOGRAPHE de Garlin "à mon ami et collègue Lacam, en souvenir de nos relations affectueuses. Je remercie le loyal ami... 1893."

**84 GAUBERT (DOCTEUR PAUL).** Étude sur le vin et les conserves, suivie du compte-rendu de la séance de dégustation tenue par les membres de la onzième classe de l'Exposition Universelle. Paris, Madame Croissant, 1857 ; in-8, demi-chagrin beige, dos orné de caissons et semis d'étoiles dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

120 / 150 €

IX pp., 467 pp. ÉDITION ORIGINALE. L'auteur, né à Ermenonville en 1805 s'est consacré à des travaux d'hygiène alimentaire. Son livre donne de précieuses informations sur la production du vin en France, arômes et saveurs, altérations... La 2e partie traite des conserves et décrit tous les procédés anciens et modernes. Vicaire 392 - Oberlé 224.

**85 GILLIERS (LE SIEUR).** Le Cannaméliste français, ou Nouvelle Instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire, contenant les noms, les descriptions, les usages, les choix et les principes de tout ce qui se pratique dans l'Office... Nancy, Leclerc ; Paris, Merlin, 1768 ; in-4, demi-basane brune, nerfs, ornements à froid, tranches rouges. (Reliure du XIXe siècle)

1800 / 2000 €

Frontispice, 2 ff., III pp., (1 p.), 238 pp., 13 pp., (1 p.) - 13 planches. SECONDE ÉDITION TRÈS RARE. Un des plus fameux traités de cuisine du XVIIIe siècle. La première édition avait paru en 1751. Gilliers était le cuisinier du roi Stanislas Leszcynski. L'ouvrage est dédié au duc de Tenczin-Ossolinski, premier grand officier de la Maison du roi de Pologne "Mécène de la Cour d'un Nouvel Auguste".

C'est un manuel à l'usage des débutants avec de nombreuses recettes de confitures, pâtes, biscuits, bonbons et nougats, autant de friandises pour lesquelles Gilliers avait mis à contribution ses confrères de Nancy, Cécile, Travers et Touchard. L'ouvrage présente également un grand intérêt artistique, car, inspiré par les grands ornemanistes, il renferme un frontispice et 13 planches dépliantes de modèles de vaisselle, verres, gobelets, surtout de table, cafetières, pièces montées et coupes variées. Ces planches dessinées par Dupuis ont été gravées par LOTHAS. Vicaire 405 - Simon 759 - Bitting 185 - Cagle 215 - Oberlé 122.

Exemplaire à grandes marges. Cachet de P. Lacam (Expo centenaire 1900) sur le 2e et le dernier feuillet.

**86 GIRARDIN (LÉON).** Le nouveau pâtissier confiseur glacier contenant 1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces. Conservation des sirops, pulpes, confitures, gelées et pâtes de fruits, avec le bouchage pneumatique. 1ère édition - 1er mille. Paris, chez l'auteur 53 avenue des Ternes, 1904 ; in-12, demi-basane rose, fleurons dorés. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

XXI pp., 494 pp. ÉDITION ORIGINALE, PREMIER TIRAGE. Portrait en frontispice, illustrations in-texte. Préface de E. Darenne.

Léon Girardin est né à La Souterraine (Creuse) en 1870. Après avoir travaillé chez des pâtissiers de Limoges, Angoulême et Bordeaux, il vint à Paris où il fit les principales maisons. À la mort de P. Lacam en 1902, il devint rédacteur en chef du journal *La Cuisine française et étrangère*.

ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à Madame veuve Lacam, offrande de l'auteur, gage de reconnaissance, mai 1904. Au verso du titre, Madame Lacam a collé une coupure de presse du 11 déc. 1907 relatant la découverte du corps d'un homme qui s'est suicidé au revolver sur la ligne des Moulineaux. La présence de cet article dans le volume laisse penser qu'il s'agit de Léon Girardin.

- 87 GIRARDIN (LÉON).** Le nouveau pâtissier confiseur glacier contenant 1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces. Conservation des sirops, pulpes, confitures, gelées et pâtes de fruits, avec le bouchage pneumatique. 1<sup>ere</sup> édition - 1<sup>er</sup> mille. *Paris, chez l'auteur 53 avenue des Ternes, 1904* ; in-12, broché  
150 / 200 €  
XXI pp., 494 pp. Même ouvrage que le n° précédent.
- 88 GOUFFÉ (JULES).** Le Livre de Pâtisserie. *Paris, Hachette, 1873* ; grand in-8, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)  
400 / 500 €  
4 ff., VII pp., 506 pp., 1 f. - 10 planches. ÉDITION ORIGINALE très recherchée. 10 planches hors-texte chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après E. Ronjat. Ce traité important est en 2 parties ; la première traite des préparations, la seconde des grosses pièces et entremets détachés. Portrait de Gouffé avant la préface. *Vicaire 418 - Bitting 195 - Cagle 219 - Oberlé Fastes 230*. Pale mouillure sur les derniers cahiers, sinon bel exemplaire avec un ENVOI AUTOGRAPHE de J. Gouffé à "son ami A. Dugleré". Ce Dugleré était à cette époque cuisinier au *Café anglais*. Dans le *Dictionnaire de cuisine* A. Dumas propose des menus de Dugleré.
- 89 GRANDI (FERDINANDO).** Il Cuciniere economico o l'arte di far la buona cucina. *Firenze, Tipografia dell'Associazione, 1870*; in-8, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure française de l'époque*)  
500 / 600 €  
294 pp. ÉDITION ORIGINALE et seule parue de ce recueil de recettes du cuisinier du prince Demidoff. Ce sont surtout des recettes de cuisine italienne. *Paleari Henssler 784 - Bagnasco I, 852*.  
Bel exemplaire avec un ENVOI AUTOGRAPHE de F. Grandi "à l'ami Pierre Lacam. Pour mieux vous aimer, je me fais français."  
Sur la garde P. Lacam a fixé 1 feuillet in-4 avec un POÈME AUTOGRAPHE signé de F. Grandi, un sonnet daté de 1900. C'est un sonnet de circonstance à l'occasion de la réception de Grandi à l'académie de Cuisine. Ce sonnet en français explique le sens de la dédicace à l'ami Lacam.
- 90 GRANDI (FERDINANDO).** Rime del cuoco. *Firenze, Bocca, 1881* ; in-12, demi-basane rose, fleurons dorés. (*Reliure de l'époque*)  
300 / 350 €  
128 pp. ÉDITION ORIGINALE.  
Cuisinier et poète, Grandi donne ici des sonnets amoureux, et des pièces diverses, poèmes de circonstance (mariage de son fils Aurelio à Paris en 1880 avec Blanche Gevrey), etc.  
Pas dans *Paleari ni Bagnasco*.  
ENVOI AUTOGRAPHE "à l'ami Pierre Lacam. Pour mieux vous aimer je me fais français."
- 91 GRANDI (F.)** Cuisine italienne, ou cent recettes choisies à l'usage des amateurs et des cuisiniers. *Paris, Audot, 1891* ; in-12, demi-basane brune, fleurons dorés. (*Reliure de l'époque*)  
300 / 400 €  
4 ff., 99 pp. ÉDITION ORIGINALE rare. *Bitting 197* - inconnu de *Cagle*.  
ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à Pierre Lacam, daté du 6 mai 1896.  
Relié à la suite : GRANDI (F.) 130 recettes diverses pour apprêter les oeufs. *Grenoble, Librairie artistique, 1893* ; 91 pp. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE. ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à Pierre Lacam, daté du 6 mai 1896.  
Relié à la suite : OZANNE (A.) Poésies gourmandes. Menus et recettes en vers. *Paris, Bibl. de l'Art culinaire, s. d. (1886)* ; 2 ff., 48 pp., couverture illustrée.  
Au verso du titre, longue NOTE AUTOGRAPHE de P. Lacam : "Achille Ozanne est mort à Fontainebleau le 12 août 1896, à l'âge de 49 ans. Je l'ai connu un peu ; il m'avait promis la suite de ses poésies (...) *Que la terre lui soit légère car ses vers le furent (...) A toi F. Grandi qui est (sic) le seul à le remplacer dans notre art culinaire - et à Berbeillon, autre poète français pâtissier à Londres.*"
- 92 GRANDI (FERDINANDO).** Les 700 potages ou l'art de préparer les soupes, consommés, bisques, purées, garbures, semoules, légumes, farineux, potages de toutes sortes et de tous les pays. Suivi de cent recettes des relevés de cuisine. *Paris, P. Lacam, 1902* ; in-12, cartonnage imprimé de l'éditeur.  
400 / 500 €  
XIX pp., portrait, 306 pp. ÉDITION ORIGINALE préfacée par Fulbert Dumonteil qui rend hommage à l'éditeur du livre, Pierre Lacam "Lacam ! Le voir c'est le connaître ; le connaître c'est l'apprécier ; le nommer c'est le louer..." Cette préface donne aussi une plaisante anecdote sur G. Courbet.  
Ce volume très rare manquait aux principales collections. Inconnu de *Bitting, Cagle, Oberlé*. Sur la garde du volume, P. Lacam a monté une PAGE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE F. GRANDI datée de 1901. C'est la recette du *Ragout d'ortolans à la Lucullus*.
- 93 GRANDI (FERDINANDO).** Les 700 potages ou l'art de préparer les soupes, consommés, bisques, purées, garbures, semoules, légumes, farineux, potages de toutes sortes et de tous les pays. Suivi de cent recettes des relevés de cuisine. *Paris, P. Lacam, 1902* ; in-12, cartonnage imprimé de l'éditeur.  
300 / 400 €  
XIX pp., portrait, 306 pp. Même ouvrage que le N° précédent.
- 94 GRIMOD DE LA REYNIÈRE.** Manuel des Amphitryons, contenant un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et les Éléments de Politesse gourmande... *Paris, Capelle et Renand, 1808* ; in-8, demi-basane fauve mouchetée, nerfs, filets dorés, pièces de titre en maroq. rouge, tr. jaspées. (*Reliure de la fin du XIXe*)  
1200 / 1500 €  
384 pp. - 17 planches hors-texte. ÉDITION ORIGINALE du meilleur livre de Grimod. "Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres" dit l'auteur sur le titre.  
*Vicaire 427 - Bitting 203 - Oberlé Fastes 135 (longue notice) - Simon 805*.  
Exemplaire frais, à grandes marges. Les planches sont d'un beau tirage. Le volume est bien complet des pp. 357 à 384 (tables) qui manquent à de nombreux exemplaires.

**95 GRIMOD DE LA REYNIÈRE.** Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Première année jusqu'à la huitième année. *Paris, Maradan, 1804-1812* ; 8 volumes petit in-12, les 5 premiers en demi-basane de l'époque, les 3 derniers en demi-bas. ornée fin XIXe.

1000 / 1200 €

COLLECTION COMPLÈTE TRÈS RECHERCHÉE. Chaque volume est orné d'un beau frontispice gravé dont Vicaire attribue la paternité à Grimod lui-même. Au sujet de cette publication voyez *Ned Rival 157-210*, largement cité par *Oberlé 133 - Vicaire 424-427 - Bitting 201*. Le tome 1 est en troisième édition, le tome 2 en seconde édition, les 6 autres sont en édition originale. La 6e année est incomplète des pp. 205-216, 229 à 276 et 325 à 331 (tables). Coiffes abimées aux tomes 1, 3, 4. Qq. menus défauts et épidermures. Ex-libris Léon Duris du Fresne sur les 5 premiers volumes.

**96 HAGDAHL (CH. E.)** Kok-Konsten som Vetenskap och Konst... *Stockholm, Giron, 1879* ; fort volume grand in-8, demi-chagrin noir de l'époque

80 / 100 €

4 ff., 1187 pp., 2 ff. Important recueil de recettes suédois. Nombreuses illustrations dans le texte. La plupart des recettes ont des titres en français. Rousseurs et qq. mouillures. Fente à une charnière, coiffe endommagée.

**97 HÉLIE (AUGUSTE).** Traité général de la Cuisine maigre. Potages, entrées et relevés, entremets de légumes, sauces... Préface de Chatillon-Plessis. *Paris, Bibl. de l'Art Culinaire ; chez l'auteur, (1897)* ; in-8, demi-chagrin brun, fleurons dorés, plats de percaline ornés à froid, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)

300 / 400 €

*Titre orné, IX pp., 1 f., 318 pp., 1 f.* ÉDITION ORIGINALE très rare, inconnue de *Bitting, Cagle, Oberlé*. L'auteur a longtemps séjourné en Angleterre "où les plus aristocratiques tables furent dirigées par lui" dit le préfacer. Pour renoncer "aux joies dites substantielles" plus facilement, ce chef raffiné donne ici de nombreuses recettes végétaliennes très délicates, d'admirables entremets de légumes, des entrées de poissons et de fruits de mer. Un chapitre se compose de *Poèmes et fantaisies* dédiées à l'auteur par Louis Faure, ainsi qu'une recette en vers pour la crêpe par A. Ozanne. - 50 illustrations par FROMENT. Bel exemplaire de ce livre dont nous n'avons trouvé que deux exemplaires dans des collections spécialisées : celui de *Viel (Maggs 577)* et celui de *Ulf Löchner (vente Poulain Le Fur 2000 n° 354)*. L'exemplaire Löchner possédait un portrait de l'auteur qui ne figure pas dans l'exemplaire P. Lacam.

**98 HÉLOUIS (EDOUARD).** Les Royal-Diners. Guide du gourmet contenant les menus pour chaque saison avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table. *Paris, Noblet et Dentu, 1878* ; grand in-8, broché, couverture beige ornée.

400 / 500 €

2 ff., III pp., (1 p.), 493 pp., (1 p.), 1 f. et 24 planches hors-texte. ÉDITION ORIGINALE. Ce livre très recherché a pour auteur un chef de cuisine des rois Charles-Albert et Victor-Emmanuel d'Italie. Ici il ne s'agit pas de pitance bourgeoise. Héloïse se propose comme guide des tables des riches financiers, des hôtels aristocratiques et des offices des souverains. S'ensuivent les tapiocas à l'Impératrice, les crèmes d'asperges Princesse, les quenelles Soubise, le potage à la Royale, le turbot prince Umberto, les filets d'innocents à la Diplomate, pigeons princesse Marguerite et autres timbales dynastiques...

À la fin, le royal maître-queux donne 235 menus servis à différentes époques chez le roi Louis-Philippe, Victoria Queen, à la Cour d'Italie, chez le prince Carignan. 24 curieuses planches, lithographiées en couleurs, montrent des instruments et des réalisations.

*Vicaire 44 - Bitting 223 - Cagle 238 - Oberlé Fastes 242.*

Exemplaire broché, non coupé, état rare.

**99 HÉRISSE (ÉMILE).** Manuel pratique du Pâtissier-Confiseur décorateur à l'usage des chocolatiers, confiseurs, cuisiniers, glaciers, pâtisseries, fabricants de biscuits, maîtres-d'hôtels, etc. *Paris, chez MM. Letang fils, s. d. (vers 1880)* ; grand in-8, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées. (*Reliure de l'époque*)

800 / 1000 €

X pp., 659 pp. ÉDITION ORIGINALE UNIQUE. Ce livre est certainement le plus rare des traités de pâtisserie du XIXe siècle. Il est inconnu des bibliographies et manque aux collections spécialisées. Sur la page de titre, l'auteur se dit Ex-Confiseur-Pâtissier-Décorateur. Dans la préface, il se prévaut de 22 années d'expérience pratique en France et à l'étranger. Il donne ici près de 2000 recettes de pâtisserie et de confiserie. Illustrations dans le texte. L'éditeur du volume, les fils Letang, étaient fabricants de moules en fer blanc au 108 rue Vieille-du-Temple à Paris. Leurs presses, moules et matériel divers sont abondamment reproduits dans le livre.

**100 HYGIÈNE DE TABLE, CUISINE DE SANTÉ.** Réunion de 6 volumes reliés.

120 / 180 €

1) LA PORTE (J. P. A. de). Hygiène de la table. Traité du choix des aliments dans leurs rapports avec la santé. *Paris, Savy, 1870* ; in-8, 516 pp. Ex-libris ms. de *Pierre Lacam octobre 1896*.

2) GAUBERT (Paul). Hygiène de la digestion, suivie d'un nouveau dictionnaire des aliments. *Paris, 1845* ; in-8 de 552 pp.

3) DEGOIX (Dr.) Hygiène de la table. *Paris, 1892* ; in-12 de 160 pp.

4) JEAN DE PARIS. Un conseil par jour. Guide pratique de la vie usuelle. *Paris, 1879* ; in-12 de 278 pp. L'auteur était chroniqueur au Figaro. *Vicaire 463*.

5) MOUGEOT (Dr. P. B. A.) La papille chatouilleuse. Essai sur les saveurs. Dédié aux médecins, aux gastronomes et aux cuisiniers. *Paris, 1893* ; in-12 de 290 pp.

6) LE TRÉSOR DE L'HUMANITÉ pour conserver sa santé et prolonger sa vie. *Paris, 1882* ; in-12 de 244 pp. - *Vicaire 842*.

**101 JOBEY (CHARLES).** La Chasse et la table. Nouveau traité en vers et en prose donnant la manière de chasser, de tuer et d'apprêter le gibier. *Paris, Furne, (1864)* ; in-12, demi-basane rose, fleurons dorés, non rogné, couverture illustrée conservée. (*Relié vers 1880*)

200 / 300 €

2 ff., 294 pp. - *Frontispice gravé.* ÉDITION ORIGINALE de ce plaisant salmigondis en vers et en prose placé sous le double patronnage de Saint Hubert et du "divin professeur Brillat Savarin". Chasseur et gastronome lettré, Jobey veut dire aux générations futures, gavées de boeuf saignant et de jambon d'York, qu'autrefois, des chairs bien plus exquisées ornaient nos tables : les cailles savoureuses, les perdreaux parfumés, les glorieuses bécasses, le vanneau-pluvier, l'ortolan, ce "topaze culinaire", le faisán qui porte en lui les parfums d'Orient, la perdrix de truffes émaillée... *Thiébaud 519 - Vicaire 465 - Oberlé 677*.

Exemplaire bien complet du joli frontispice qui manque à beaucoup d'exemplaires.



102 **L'ÉCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE** contenant le Vray Maître d'Hotel. Le Grand Ecuyer Tranchant. Le Sommelier royal. Le Confiturier royal. Le Cuisinier royal et le Pâtissier royal. Quatrième édition, corrigée et augmentée. Paris, Ribou, 1680 ; in-12, veau brun de l'époque.

300 / 400 €

4 ff., 480 pp., 14 ff. de table - Illustrations sur bois dans le texte. Ce recueil très important a paru pour la première fois en 1662. L'auteur n'a pas été identifié, mais il n'est pas impossible que ce soit Massialot. C'est sans doute l'ouvrage le plus complet sur la cuisine et l'art de la table sous Louis XIV. Les illustrations montrent l'art du tranchage et la manière de présenter les fruits. *Vicaire* 339.

Exemplaire un peu roussi, qq. fentes et petites déchirures, la reliure est défraîchie avec des accidents au dos. Cachet de P. Lacam sur le titre et le dernier feuillet.

103 **LA CHAPELLE (VINCENT)**. Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent ; divisé en cinq volumes... Seconde édition revue, corrigée et augmentée. La Haye, Aux dépens de l'auteur, 1742 ; 5 volumes in-8, demi-veau fauve marbré, nerfs, filets et fleurons dorés, pièces de titre rouges, tranches marbrées. (Relié vers 1880)

7000 / 8000 €

6 ff. n. ch., 261 pp., 8 ff. n. ch., 1 grand tableau et 3 planches dépliantes - 2 ff. n. ch., 258 pp., 7 ff. n. ch., 1 tableau dépl. et 3 pl. dépl. - 2 ff., 288 pp., 8 ff., 1 tableau et 3 pl. dépl. - 2 ff., 313 pp., 10 ff., 1 tableau et 2 pl. - 5 ff. n. ch., 346 pp., 7 ff., 1 tableau et 2 pl. LE PLUS IMPORTANT TRAITÉ CULINAIRE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.

*Modern Cook*, l'oeuvre de Vincent La Chapelle, fut d'abord écrite en anglais. Ce cuisinier français faisait partie d'une diaspora de nos talents culinaires éparpillée en Europe. Il fut le maître-queux du comte Chesterfield. La première édition, rédigée dans un anglais très personnel, a paru à Londres en 1733 (2 volumes). En 1728 Chesterfield avait été nommé ambassadeur aux Pays-Bas où il resta jusqu'en 1732. Il avait pour mission d'arranger le mariage de Guillaume d'Orange avec Anne, la fille du roi Georges II. C'est au début de cette mission que La Chapelle entra à son service. On connaît une lettre de Chesterfield adressée en 1728 à l'un de ses amis à Paris, dans laquelle il lui demandait de lui trouver "un maître cuisinier d'un génie supérieur, capable non seulement d'exécuter, mais encore d'inventer des morceaux friands et parfaits." La Chapelle fut ce phénix. Après le retour de Chesterfield en Angleterre, La Chapelle resta à La Haye, au service de Guillaume d'Orange auquel cette édition est dédiée.

La première édition en français avait paru à La Haye entre 1735 et 1736 en quatre volumes. La deuxième édition de 1742 en 5 volumes est extrêmement rare et recherchée. On y trouve au 1<sup>er</sup> et 5<sup>e</sup> volume la fameuse polémique entre Massialot et La Chapelle qui se sont accusés mutuellement de plagiat.

Le traité de La Chapelle est le PREMIER D'UN NOUVELLE GÉNÉRATION DE LIVRES DE CUISINE. Il marque un progrès important vers la pratique culinaire moderne. C'est en effet vers 1730-35 que l'idée d'une "nouvelle cuisine" s'installa dans l'esprit du public grâce aux livres de Marin et de La Chapelle.

*Vicaire* 868 - *Wheaton* et *Kelly* 3395 - *Cagle* 1086 - *Cat. Bibl. Löchner* (vente *Le Fur* 2000) n° 412.

Papier uniformément brun, qq. rousseurs et mouillures, petite brûlure angulaire sur une planche du tome I. Cachets de P. Lacam

104 **LA CUISINE DE NOS PÈRES**. L'Art d'accommoder le poisson suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. Trois cents recettes. Paris, Librairie illustrée, s. d. (1888) ; - L'Art d'accommoder le gibier suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. Deux cents recettes à la portée de tout le monde. *Id., ibid.*, s. d. (1886). - L'Art des sucreries, confitures, conserves, pâtes, compotes, gelées, crèmes, tourtes, flans, entremets. *Id., ibid.*, s. d. (v. 1888) ; ensemble 3 ouvrages reliés en 1 volume grand in-8, demi-basane olive, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

150 / 200 €

1) 2 ff., 194 pp. ÉDITION ORIGINALE. *Vicaire* 224. 2) 2 ff., III pp., 185 pp. ÉDITION ORIGINALE *Vicaire* 224. 3) 2 ff., IV pp., 111 pp. ÉDITION ORIGINALE *Vicaire* 48.

105 **LA FIZELIÈRE (ALBERT DE)**. Vins à la mode et cabarets au XVII<sup>e</sup> siècle. Paris, Pincebourde, 1876 ; in-12, demi-basane verte, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture. (Reliure de l'époque)

50 / 100 €

84 pp., 6 ff. de catalogue - Frontispice à l'eau-forte de Maxime Lalanne. ÉDITION ORIGINALE RARE, qui ne fut tirée qu'à 592 exemplaires.

La Fizelière, qui fut le premier biographe de Baudelaire, est né à Marly en Moselle en 1818. En 1836 il quitta Metz pour Paris où il devint l'orateur de la peinture réaliste indépendante. Ce livre est une plaisante étude sur les cabarets du Grand Siècle. Nombreuses anecdotes, extraits poétiques, etc.

*Vicaire* 366 - *Bitting* 60 - *Simon Vinaria* 224. Exemplaire sur vergé. Dos insolé.

106 **LACAM (PIERRE) ET CHARABOT (ANTOINE)**. Le Glacier classique et artistique en France et en Italie. Première édition - Premier mille. En vente chez les auteurs, Vincennes et Paris, 1893 ; in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs et décor doré, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

600 / 800 €

2 ff., 374 pp. - Portrait de Lacam en frontispice, et portrait du marquis de Cussy après le titre - Illustrations in-texte. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE de ce manuel, le plus important qui soit sur l'art du glacier.

Dans la préface nous apprenons que les premières glaces ont été réalisées à Lyon en 1520 par un certain Casati. Catherine de Médicis les apporta de Florence à Paris en 1533 et fit fleurir ce métier avec un succès inouï. En 1798 Velloni monta à Paris quatre ou cinq cafés, glaces et granités napolitains. Suivent les biographies avec portraits des grands glaciers modernes. Le volume contient 406 recettes élaborées par les auteurs. Rappelons que P. Lacam fut le pâtissier-glacier du prince Charles III de Monaco. Charabot a été chef pâtissier au Quirinal à Rome, au Savoy à Londres, chez Quillet et Julien à Paris.

Inconnu de *Bitting* et de toutes les autres bibliographies sauf *Cagle* 255 qui ne parle pas des 2 portraits hors-texte. Précieux exemplaire que Pierre Lacam a fait relier pour ses héritiers. Au verso du fx-titre il a inscrit cette note : "Pour ma famille après ma mort 27 décembre 1895. 59 ans."

107 **LACAM (PIERRE) ET CHARABOT (ANTOINE)**. Le Glacier classique et artistique en France et en Italie. Première édition - Premier mille. En vente chez les auteurs, Vincennes et Paris, 1893 ; in-8, demi-basane rouge, fleurons dorés. (Reliure de l'époque)

300 / 400 €

Même ouvrage que le n° précédent. Cet exemplaire, conformément à la description de *Cagle* 255, ne possède pas les deux portraits de l'exemplaire précédent, portraits qui avaient sans doute été ajoutés par P. Lacam pour l'exemplaire qu'il voulait laisser à sa famille. Dos brun, coiffe émoussée.

108 **LACAM (PIERRE)**. Le Nouveau pâtissier-glaçier français et étranger. Traité complet et pratique de pâtisserie fine et de glaces, contenant 540 recettes françaises et étrangères, dont beaucoup sont inconnues jusqu'à ce jour, spécialement en entremets, après seize années de travail, en France et à l'étranger... *Dépot chez M. Mennessier directeur du Bureau Darenne-Cintract, 13 rue Berger, Paris, (1865) ; in-8, cartonnage demi-toile grise de l'époque.*

1000 / 1200 €

2 ff., V pp., 2 ff., pp. 15 à 148. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE DU PREMIER LIVRE DE PIERRE LACAM. *Vicaire 485* le décrit avec l'adresse : *L'auteur et chez M. Darenne, et la collation à V, 151 pp.* Il indique aussi une réimpression de 1878 avec 148 pp.

Au verso du titre, P. Lacam a écrit en novembre 1893 : *Ce fut mon premier ouvrage. J'avais 29 ans. Son succès le fit imprimer à six milles (sic) exemplaires. L'exemplaire est modeste et porte qq. annotations et ratures faites par l'auteur. Il manque le premier f. de la table des matières.*

109 **LACAM (PIERRE)**. Le Nouveau pâtissier-glaçier français et étranger. Traité complet et pratique de pâtisserie fine et de glaces, contenant 540 recettes françaises et étrangères, dont beaucoup sont inconnues jusqu'à ce jour, spécialement en entremets, après seize années de travail, en France et à l'étranger... *Dépot chez M. Mennessier directeur du Bureau Darenne-Cintract, 13 rue Berger, Paris, (1865) ; in-8, cartonnage demi-toile rouge de l'époque.*

800 / 1000 €

2 ff., V pp., 2 ff., pp. 15 à 148. Autre exemplaire du premier livre de P. Lacam. Même collation, l'exemplaire est complet. Sur le titre, Lacam a noté au crayon 1865 - 1<sup>ere</sup> éd.

110 **LACAM (PIERRE)**. Le Mémorial historique et géographique de la Pâtisserie. Contenant 1600 Recettes de Pâtisseries, Glaces et Liqueurs... *En vente chez l'auteur à Vincennes, (1890) ; in-8, demi-basane rose, nerfs, fleurons dorés, couverture grise impr. (Reliure de l'époque)*

1000 / 1200 €

VIII pp., 495 pp., portrait de Cussy en tête. PREMIÈRES ÉPREUVES DE LA PREMIÈRE ÉDITION de ce livre qui deviendra un des grands classiques de la pâtisserie moderne.

Chaque cahier de ces épreuves porte un cachet de l'éditeur avec une date (du 10 mars 1890 au 31 mai 1890). P. Lacam a numéroté chaque recette à l'encre dans les marges et fait relier le jeu complet avec cette note au verso du faux-titre : *premières épreuves de la 1<sup>e</sup> édition.*

111 **LACAM (PIERRE)**. Le Mémorial historique et géographique de la Pâtisserie contenant 1600 recettes de pâtisseries, glaces et liqueurs. Orné de gravures dans le texte. *Vincennes, chez l'auteur, (1890) ; in-8, demi-chagrin brun, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)*

800 / 1000 €

XI pp., 495 pp. ÉDITION ORIGINALE DE TOUTE RARETÉ inconnue de *Bitting* et qui manquait à presque toutes les collections cataloguées, y compris celle du pâtissier Berthelot. Seuls *Horn-Arndt 495* et *Cébé-Greven (vente Loudmer du 16 oct. 1997 n°234)* en avaient un exemplaire. *Cagle 257* décrit une édition postérieure et ne mentionne la première que d'après l'exemplaire *Horn-Arndt*.

L'ouvrage de P. Lacam est destiné aux gens de métier. Il renferme de nombreuses anecdotes curieuses, ainsi que les biographies de quelques auteurs gastronomiques. Portrait de Cussy et illustrations in-texte.

ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à son beau-frère, daté du 11 juin 1890.

112 **LACAM (PIERRE)**. Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie, contenant 3000 recettes de pâtisserie, glaces, liqueurs... 9<sup>e</sup> édition - 9<sup>e</sup> mille. *Paris, chez l'auteur, 1911 ; Le Mémorial des glaces et des entremets de cuisine et de pâtisserie, faisant suite au Mémorial de la Pâtisserie... 3<sup>e</sup> édition, 4<sup>e</sup> mille, 2 volumes in-8, demi-basane brune, fleurons dorés. (Reliure de l'époque)*

500 / 600 €

XII pp., XXXII pp., 866 pp. - *Portraits hors-texte, 3 ff. dépl. (fac-simile d'autographes de Carême) ; illustr. in-texte. - XIX pp., 911 pp. - portraits et illustr. in-texte.*

Nouvelles éditions des deux grands livres de P. Lacam, données après sa mort par son gendre Paul Seurre. *Le Mémorial des glaces* est augmenté ici par ce dernier. Exemplaire de Paul Seurre, avec son nom frappé en lettres dorées sur le plat du 1<sup>er</sup> volume et sa signature au crayon sur le faux-titre.

113 **LACAM (PIERRE)**. Le Mémorial des glaces. Tome II du Mémorial de la Pâtisserie, renfermant 2400 recettes de glaces, boissons, entremets, petits fours, gaufres, confitures, gaufrettes, conserves de fruits, de jus, purées, pains d'épices, confiserie, timbales, etc. etc. 1<sup>ere</sup> Édition. *Paris, chez l'auteur, 81 rue Saint-Denis, 1899 ; fort volume in-8, demi-basane rose, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)*

800 / 1000 €

XV pp., 733 pp. *Planches in et hors-texte, parmi lesquelles des portraits de P. Lacam, de Claude Gelée le Lorrain (inventeur de la pâte feuilletée), les frères Julien, Monselet, E. Bernard, F. Grandi et F. Dumonteil et nombreuses figures dans le texte.* ÉDITION ORIGINALE, parue en même temps que la 4<sup>e</sup> édition du *Mémorial de la Pâtisserie* et que Lacam présente comme un 2<sup>e</sup> tome de cet ouvrage. Il se vendait séparément. Ouvrage remarquable où l'on trouve non seulement les meilleures recettes de France et de l'étranger, mais encore des anecdotes historiques, des biographies et d'intéressants commentaires.

Cette première édition est rare. *Bitting* et *Cagle* ne citent que la 2<sup>e</sup> édition. Manque aux catalogues des célèbres collections. Bel exemplaire.

114 **LACAM (PIERRE)**. Le Mémorial des glaces faisant suite au Mémorial de la pâtisserie renfermant 3000 recettes de glaces, boissons, entremets, petits fours, gaufres, confitures, gaufrettes, conserves de fruits, de jus, purées, pains d'épices, biscuiterie, confiserie, timbales, etc. 2<sup>e</sup> édition - 3<sup>e</sup> mille. *Paris, chez l'auteur, 81 rue Saint-Denis, 1902 ; in-8, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)*

400 / 500 €

XV pp., 907 pp. Seconde édition fortement augmentée, parue l'année de la mort de P. Lacam. 17 gravures in et hors-texte, dont les portraits de P. Lacam, des frères Julien, Monselet, E. Bernard, F. Grandi, F. Dumonteil, du peintre Claude Gelée le Lorrain (peintre et pâtissier, inventeur du feuilletage). *Bitting 267*. Bel exemplaire.

115 [LA VARENNE (F. P. DE) ATTRIBUÉ À]. Le Pâtissier François ; où est enseigné la manière de faire toute sorte de Pâtisserie, très-utile à toute sorte de personnes. Ensemble Le moyen d'apprester toute sorte d'œufs pour les jours maigres, et autres en plus de soixante façons. Troisième édition. À Paris, chez Jean Prome, 1662 ; petit in-8, vélin de l'époque.

1000 / 1500 €

Titre, 205 pp., 2 ff. (table et privilège). Attribué à La Varenne, le *Patissier françois* est le premier traité français entièrement consacré à la pâtisserie, c'est-à-dire à toutes les préparations à pâte, les salées et les sucrées. Toutes les éditions sont rares depuis la première de 1653, celle des Elsevier de 1655, celle de Paris, Gaillard de 1657 et celle-ci déclarée troisième édition.

Vicaire 663.

Relié à la suite : Le Confiturier François, Où est enseigné la manière de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs et breuvages agréables. Ensemble, la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures. Paris, chez Jean Promé, 1662 ; 4 ff. n. ch., 96 pp. Deuxième édition, la première ayant paru chez Gaillard en 1660. En réalité ce *Confiturier françois* est un piratage (sous forme simplifiée) du *Confiturier de la Cour* paru dans le *Maistre d'hotel* en 1659 - Voir à ce sujet *Livres en bouche. Bibl. Nat. n°122*.

Les deux ouvrages réunis dans leur première reliure. Belles marges, pâles mouillures sur le 2e ouvrage, qq. rousseurs.

116 LA VARENNE. Le Vray Cuisinier françois, enseignant la Manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de Viandes, grasses et maigres, Légumes et Pâtisseries en perfection, etc. Augmentée d'un nouveau confiturier (...) Le Maistre d'Hostel et le Grand Ecuyer-Tranchant. Nouvelle édition. Amsterdam, Pierre Mortier, s. d. (entre 1690 et 1715) ; in-12, veau fauve raciné, encadrement de filets dorés, dos orné dans le style du XVIIIe s., tête rouge, non rogné. (Reliure du XIXe siècle)

600 / 800 €

12 ff. non ch. (y compris le frontispice), 380 pp., 2 ff. Frontispice, 7 planches gravées hors-texte sur cuivre (6 dépliantes) et 12 planches gravées sur bois dans le texte. Un des plus célèbres recueils de recettes du XVIIIe siècle. Vicaire 500. Séduisant exemplaire relié au 19e siècle avec toutes ses marges, bizarrement incomplet du feuillet C2 (pages 51-52). Cachet de la collection Lacam (Expo de 1900) sur le titre et sur le dernier feuillet. Notes manuscrites de Lacam sur 2 ff. collés sur les gardes.

117 LANDRY (A.) Art de filer et de couler le sucre. Traité élémentaire de procéder par un nouveau système. Illustré de pièces modernes. Londres, Janson et l'auteur, 1872 ; petit in-8, cartonnage toile grise, titre doré sur le plat. (cart. d'édition)

300 / 400 €

65 pp., 1 f., 8 planches. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE. Alphonse Landry était chef de cuisine de Constantin Musurus Pacha, Ambassadeur de Turquie à Londres. Le livre est dédié à ce personnage. Portrait de l'auteur au verso du faux-titre. Belle typographie avec ornements.

Vicaire 491 ne cite qu'une réédition de 1885 avec 48 pp. et 7 planches. Wheaton et Kelly 3449 citent une édition en anglais parue chez l'auteur en 1872. Pas dans *Bitting* ni *Cagle*. Bel exemplaire.

118 LE COINTE (JOURDAN). La pâtisserie de santé, ou moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de pâtisseries de la manière la plus délicate et la plus salubre. Paris, Briand, 1792 ; 2 volumes petit in-8, basane fauve marbrée de l'époque.

600 / 800 €

550 pp. - 2 ff., 416 pp. - 1 grande planche dépl. gravée. Deuxième édition, la première ayant paru en 1790. Comme la première, cette deuxième édition est extrêmement rare. En tête, on trouve en guise de préface, un *Hommage à la beauté du sexe*.

L'auteur, un médecin, s'inquiète des nombreuses maladies nerveuses et vapeurs des femmes du monde, causées par l'ennui et la monotonie de leur existence. Il leur conseille de s'occuper l'esprit en réalisant des pâtisseries : "Femmes aimables et charmantes, que l'ennui ou les douleurs dévorent, sortez du fauteuil meurtrier qui consume le printemps de vos jours. Que ces moules destinés à former tant de friandises, cessent d'être maniés par des mains souvent dégoûtantes, que le sucre, le jasmin et les roses soient désormais mariées par la main des grâces..."

Recettes de pâtés, pâtes, tourtes, gâteaux, compotes, confitures, sirops, conserves, fruits à l'eau-de-vie, glaces, biscuits, massapains.

Vicaire 506 - Catal. vente *Messageur 166*. Cachets de P. Lacam aux ff. de titre et sur les dernières pages. Coiffes abimées.

119 LE COMTE (AMAND). Le Glacier français. La Loupe, Gauquelin-Brette, 1899 ; in-16 carré, broché, couverture verte impr.

120 / 150 €

95 pp. Ce petit recueil de 138 recettes de desserts glacés est l'oeuvre d'un spécialiste retiré à La Loupe (Eure). Il précise que ses recettes datent de 1869 lorsqu'il était aide glacier chez ROUZÉ, rue Saint Dominique à Paris. Publication extrêmement rare, inconnue des bibliographies spécialisées. Couv. tachée.

120 LE CUISINIER SUISSE ou instruction complete pour préparer de différentes manières et d'un goût savoureux toutes sortes de mets, tels que : potages, légumes, sauces, poissons, viandes de boucherie ou gibier, pâtisserie, entremets, confitures, liqueurs, etc. Berne, L. A. Haller, 1824 ; in-8, cartonnage muet marbré de l'époque.

300 / 400 €

Titre, 269 pp. ÉDITION ORIGINALE EN FRANÇAIS. Ce livre qui semble très rare, est inconnu de Vicaire, *Bitting*, *Oberlé*, *Cagle*, etc. Dans l'avant-propos, l'auteur (demeuré anonyme) dit : "L'ouvrage que j'offre ici au public n'est pas absolument nouveau, puisque déjà, la troisième édition en langue allemande se trouve à peu près épuisée ; mais la grande vogue qu'il a obtenue (...) ont décidé l'éditeur de le faire traduire en français..."

Sans doute s'agit-il du *Berner Kochbuch* publié par le même éditeur, et dont *Weiss 323* signale une édition de 1803.

121 LE GASTRONOME FRANÇAIS , ou l'Art de bien vivre, par les anciens Auteurs du Journal des Gourmands... Paris, Charles-Béchet, 1828 ; in-8, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

300 / 400 €

VIII pp., 503 pp., (1 f.) - Frontispice dessiné et gravé par Rouargue. ÉDITION ORIGINALE d'un recueil romantique très recherché. Il a été imprimé par BALZAC qui est aussi l'auteur du *Discours préliminaire* (p. 1 à 8), texte en édition originale. Parmi les rédacteur du volume figurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE, CADET-GASSICOURT. Le superbe frontispice de Rouargue montre un gastronome, tout en ventre et sourire faisant son marché. Vicaire 389 - *Bitting 555*. Rousseurs sur quelques cahiers.

**122 LE JOURNAL DES CONFISEURS-PÂTISSIERS CHOCOLATIERS**, fabricants de biscuits, confitures, fruits confits, sirops, liqueurs, conserves. Organe mensuel, technique, professionnel... *Paris, Rue de la Verrerie*, du n°1 (1er sept. 1890) au n°28 (1 déc. 1892) ; reliés en 1 vol. in-4, demi-toile verte de l'époque.

200 / 300 €

336 pp., 4 ff. de table. Trois premières années (seules parues ?) de ce journal fondé par F. BARTHÉLÉMY. Texte sur 2 colonnes, pagination suivie. Illustrations. Recettes, informations, articles divers par de nombreux professionnels.  
Sur la garde, note autographe de P. Lacam : *Mes compliments à mon ami Barthélémy pour son courage à créer cette oeuvre difficile. Il a réussi. Tant mieux. P. Lacam. Vincennes le 15 août 1892.*

**123 LE JOURNAL DES HÔTELS**, cafés et restaurants. *Paris, 2 rue de Valois*, du n°1 (août 1895) au n°9 (avril 1896) ; reliés en 1 volume in-4, demi-toile rouge de l'époque.

200 / 300 €

144 pp. Collection complète de cette publication très rare. Ce journal fondé par F. Barthélemy donnait des échos professionnels, des recettes, des conseils, des articles historiques et des variétés. Articles signés par F. Barthélemy, P. Lacam, E. Myhr, E. Capdeville, F. Grandi, Phileas Gilbert, E. Rieux, Lacam et Charabot, A. Suzanne, Etienne, J. Gouffé, etc. Illustrations in-texte.

**124 LE NOUVEAU CUISINIER IMPÉRIAL** ou l'Art de la Cuisine mis à la portée de tout le monde... Enrichi d'un grand nombre de mets nouveaux. Par un officier de bouche. *Paris, Tardieu Denesle*, 1813 ; petit in-8, demi-chagrin noir, filets dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

3000 / 3500 €

384 pp. ÉDITION ORIGINALE DE TOUTE RARETÉ. On peut dire que ce livre est inconnu. *Vicaire 234* est le seul à le citer, à l'adresse de Tardieu-Denesle, mais sans le décrire. Il ne figure dans aucune bibliographie. Absent de toutes les collections, sauf dans la collection C. Genin (vente Loudmer 16 oct. 1997 n° 322). L' "officier de bouche" qui signe le volume dit que son travail est le fruit d'une longue pratique dans l'art de la cuisine, mais aussi "la quintessence des nombreux ouvrages de bouche contenus dans la bibliographie française". Il a intitulé son recueil *Nouveau cuisinier impérial* (pour nuire sans doute à Viart) parce qu'il est assuré "que son ouvrage ne peut être égalé par aucun de ses concurrents". Le livre a été réimprimé à Coulommiers et c'est peut-être là qu'il faudrait enquêter pour identifier l'auteur de ce mystérieux traité. Autre mystère : cet exemplaire porte le titre *Nouveau cuisinier royal* (état inconnu) mais dès la 1ère page de texte il est rétabli en *Le nouveau cuisinier impérial*, tout comme tous les titres courants. L'exemplaire Génin était à l'adresse : *A Paris, chez les libraires associés, A Coulommiers, de l'imprimerie de P. André*. Celui-ci est bien à l'adresse indiquée par Vicaire. La mention *Imprimerie de P. André à Coulommiers* se trouve au verso du faux-titre.

**125 LE PAULMIER (JULIEN)**. Traité du vin et du sidre (de vino et pomaceo) traduit en français par Jacques Cahaignes. Réimprimé avec une introduction par Emile Travers. *Rouen, Lestringant ; Caen, Massif*, 1896 ; in-8 carré, demi-basane bleue, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture conservée. (Reliure de l'époque)

120 / 150 €

160 pp., 6 ff., 87 ff. ch. Réimpression à 200 exemplaires de l'édition originale parue à Caen en 1589. Publié par la Société des Bibliophiles Normands. L'importante introduction d'Émile Travers occupe les 160 premières pages. Cachet de P. Lacam sur le premier et sur le dernier feuillet. 4 ff. intervertis dans la 2e partie.

**126 LÉMERY (LOUIS)**. Traité des alimens, où l'on trouve la différence et le choix qu'on en doit faire ; les bons et les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; leurs principes, les circonstances où ils conviennent. Troisième édition revue, corrigée et augmentée... par M. Jacques Jean BRUHIER... *Paris, Durand*, 1755 ; 2 volumes in-12, veau brun marbré, dos ornés, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

150 / 200 €

LXXX pp., 552 pp. - Titre, 595 pp., (5 pp.) Troisième édition, fortement augmentée de ce traité qui avait d'abord paru en un volume en 1702 puis en 1705. Louis Lémery, né en 1677, était le fils du célèbre chimiste Nicolas Lémery. Il exerça pendant 33 ans à l'Hôtel-Dieu. Fruits, légumes, épices et condiments, viandes et gibiers, lait, beurre, volailles... boissons : vins, cidres, hydromel, bière, café, chocolat, thé... *Vicaire 513-514*. Cachets de P. Lacam au début et à la fin de chaque tome. Coiffe sup. du tome I abimée.

**127 LIGER (LOUIS)**. Le ménage des champs et de la ville, ou Nouveau Cuisinier françois, accommodé au goût du Temps, contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit savoir, depuis celles des plus grands Seigneurs jusqu'à celles des bons Bourgeois ; avec une instruction pour faire toutes sortes de pâtisseries, confitures sèches et liquides... Nouvelle édition. *Paris, David*, 1764 ; in-12, demi-basane fauve, nerfs, fil. et fleurons dorés, tr. jaspées. (Reliure du XIXe siècle)

200 / 300 €

6 ff., 434 pp., 5 ff. de table. Célèbre recueil de recettes de cuisine qui a paru la première fois en 1714, et qui fut réimprimé en 1739, 1740, 1756. *Vicaire* décrit toutes ces éditions mais ne cite pas celle de 1764. *Bitting 287* ne la connaît pas non plus. Le volume est en 3 parties. La première traite du pain et de la pâtisserie: biscuits, macarons, craquelins, gaufres, darioles, gâteaux, pâtés, tourtes. 4 chapitres concernent les vendanges, les boissons, le vinaigre, le verjus et les liqueurs. - La seconde partie concerne les confitures, gelées, conserves, massespains, compotes et laitages. - La dernière partie donne des recettes de viandes, légumes, gibiers, poissons, potages (extraordinaires potages de chapon, de pigeons, canard, perdrix, perdreaux farcis, bisques, potages d'amandes et de citrouilles). Taches brunes sur les coins inf. de 8 ff., petites déchirures en marge de qq. feuillets.

**128 [LIGER]**. La Nouvelle Maison Rustique, ou Économie rurale, pratique et générale de tous les biens de la campagne. Nouvelle édition, entièrement refondue, considérablement augmentée et mise en ordre... par J. F. BASTIEN. *Paris, Deterville, Desray*, an VI - 1798 ; 3 volumes in-4, basane fauve marbrée, dos ornés, tranches rouges. (Reliures de l'époque)

300 / 400 €

2 ff., XVI pp., 889 pp. - 2 ff., V pp., 899 pp. - 2 ff., XII pp., 1006 pp. - 60 planches. C'est la dernière forme de ce best-seller, la plus complète et la plus intéressante. Elle a été composée par J. F. Bastien, libraire et agronome né en 1747, mort en 1824. Toutes les parties ont été considérablement augmentées, avec d'importants chapitres gastronomiques qui ne figuraient pas dans les éditions précédentes : pain, charcuterie, apiculture ; plus de détails aussi sur les légumes, les fruits, la vigne et les boissons, sur la pêche et la chasse. Presque 200 pages concernent la cuisine, la pâtisserie et la confiserie. Les 60 planches, dont 31 doubles, sont très différentes de celles des précédentes éditions. - *Vicaire 521*. Ex-libris ms. J. Vaurabouret architecte sur les faux-titres. Cachets de P. Lacam sur chaque volume. Taches brunes sur qq. feuillets, annotations marginales au crayon et parfois à l'encre sur de nombreux ff.

**129 LITTÉRATURE GOURMANDE.** Réunion de 9 volumes.

150 / 200 €

BOURSIN (E.) Les capucins gourmands. Illustrations de Léonce Petit. *Paris, Marpon et Flammarion*, s. d. ; in-12 broché de 161 pp. - VERDOT (C.) Historiographie de la table, ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires... des principales fêtes, moeurs, usages et coutumes de tous les peuples anciens et modernes. *Paris, chez l'auteur*, 1833 ; in-16, demi-basane blonde ornée. (Rel. vers 1880). VIII pp., 4 ff., 384 pp. 2e édition. - MARTIN (A.) Bréviaire du gastronome ou l'art d'ordonner le dîner de chaque jour suivant les diverses saisons... Deuxième édition augmentée. *Paris, Audot*, 1828 ; 2 ff., 124 pp., 1 f., frontispice dépliant de H. Monnier. Relié à la suite : Bréviaire du gastronome utile et récréatif... *Paris*, s. d. (v. 1850). *Vicaire* 55 qui d'après Barbier attribue ce livre à Audot. 2 ouvrages en 1 volume in-16, demi-basane brune ornée. - BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût. Nouvelle édition ornée de gravures et précédée d'une notice par E. Bareste. *Paris, Pigoreau*, 1848 ; in-16, demi-bas. verte ornée de l'époque. - BERCHOUX. La gastronomie... Quatrième édition, corrigée et augmentée. *Paris, Giguet et Michaud*, 1805 ; in-16, demi-bas. brune. (Rel. vers 1880). Frontispice gravé. - LES MOMUSIENNES recueil de chansons et poésies inédites. *Paris*, 1829 ; in-16, demi-toile rouge fin XIXe s. Frontispice et titre lithogr. *Vicaire* 601 - VINÇARD (P.) Le banquet des sept gourmands. Roman gastronomique. *Paris*, (1853) ; in-12, demi-percaline. *Vicaire* 866 signale un frontispice qui manque ici. - SECOND (H.) Peines d'amour perdues. S. l. n. d. (1891) ; in-12, demi-bas. rose. ENVOI AUTOGRAPHE à Pierre Lacam. - [GOURIET]. L'antigastronomie ou l'homme de la ville sortant de table. Deuxième édition. *Paris, Hubert*, 1806 ; in-16, brochage gris muet postérieur. *Vicaire* 27.

**130 LITTÉRATURE GOURMANDE.** Réunion de 6 volumes.

150 / 200 €

[PARISAU (Pierre-Germain)]. La Dinde du Mans. Comédie en un acte et en prose. *Paris, Cailleau*, 1783 ; in-8, bradel, demi-percaline beige. 36 pp. - LEPEINTRE-DESROCHES. Les limonadiers. Satire. *Paris*, 1837 ; plaq. in-8, demi-toile. 16 pp. - FOLENGO (Th.) Histoire macaronique de Merlin Coccaie, prototype de Rabelais... avec des notes par G. Brunet. Nouvelle édit... par P. L. Jacob. *Paris*, 1859 ; fort in-12, demi-bas. rose. 452 pp. - GALOPIN (Augustin). Excursions du Petit Poucet dans le corps humain et dans les animaux. Physiologie, hygiène... *Paris, Dentu*, 1886 ; in-12, demi-basane rose. 428 pp. - CARÈME (P.) Le dîner politique. Pièce en cinq actes et en vers. *Paris, Garnier*, 1850 ; in-8, demi-bas. brune. 112 pp. *Vicaire* 148. Sur le titre, ce Polycarpe Carême se présente comme un "ancien officier de bouche et neveu du célèbre chef." Rouss. - GASSIES DES BRULIES. La Farce du Pâté et de la Tarte. Comédie du XVe siècle arrangée en vers modernes. *Paris*, (1890) ; in-8 broché, 9 planches hors-texte par Jean Geoffroy.

**131 LOMBARD (L. M.)** Le Cuisinier et le Médecin et le Médecin et le Cuisinier ou le Cuisinier Médecin et le Médecin Cuisinier ou l'Art de conserver ou de rétablir sa santé par une alimentation convenable (...) Suivi d'un livre de cuisine... *Paris, Curmer*, 1855 ; grand in-8, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

XIX pp., 239 pp., 368 pp. - Frontispice, titre illustré et nombreuses vignettes sur bois in-texte. Ce livre très recherché fut composé sous la direction de Lombard par une société de cuisiniers, officiers de bouche, médecins et chimistes. La première partie traite de l'alimentation-régime, la seconde est un véritable livre de cuisine (sous forme de dictionnaire).

*Vicaire* 534 - *Bitting* 292 - *Cagle* 288.

Le titre illustré porte la mention 2e tirage, comme l'exemplaire décrit par Cagle. Comme ce dernier, cet ex. n'a pas les 48 pp. de publicités que l'on trouve parfois à la fin du volume.

Bel exemplaire avec un ex-libris manuscrit de *Pierre Lacam*, avril 1896.

**132 MACHET (J.-J.)** Le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur contenant toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et, en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du limonadier. *Paris, Maradan*, an XI - 1803 ; in-8, demi-chagrin rouge, nerfs, tranches jaspées. (Relié vers 1870)

500 / 600 €

XVI pp. 461 pp. ÉDITION ORIGINALE RARE d'un traité qui connut un gros succès et fut sans cesse réimprimé pendant tout le siècle. C'est un livre très complet sur la confiserie et tous les ouvrages en sucre, chocolat, confitures, bonbons, fruits glacés et confits, sirops, vinaigres parfumés, liqueurs, la distillation et la parfumerie.

*Cagle* 291 - *Drexel* 140. Les marges extérieures du 1er cahier qui étaient déchirées ont été refaites ainsi qu'une partie du dernier feuillet au moment de la reliure. NOTE AUTOGRAPHE de Pierre Lacam sur la garde : Ce livre est excellent. L'explication en est nette et franche et en 1803 l'on faisait les choses aussi bien qu'aujourd'hui.

Honneur à J. J. Machet. Je le compare au Reculet de la cuisine. 27 décembre 1893. *Pierre Lacam*.

**133 [MARIN (FRANÇOIS)]**. Les Dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique. Nouvelle édition revue, corrigée et augmentée par l'auteur. *Paris, Pissot*, 1758 ; 3 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos ornés, tranches rouges. (Reliures de l'époque)

500 / 700 €

1 f., XLVIII pp., 490 pp. - 1 f., 490 pp. - 1 f., 534 pp., 2 ff. Nouvelle édition fortement augmentée. Elle contient une intéressante préface, véritable manifeste pour la cuisine moderne, rédigée par Meusnier de Querlon. Les Dons de Comus est un des plus importants recueils de recettes du XVIIIe siècle. Voir au sujet du cuisinier Marin Oberlé p. 88. *Vicaire* ne connaît pas cette édition. *Bitting* 309 - Oberlé 109.

Qq. épidermures aux reliures.

**134 MARREC (FRANÇOIS)**. Traité général de l'ornementation artistique dans la cuisine. *Paris, Librairie des Publications Nouvelles*, s. d. (vers 1910) ; grand in-8, demi-percaline rouge de l'époque.

200 / 300 €

105 pp., XII pp. de table, 1 f. n. ch. - 3 planches hors-texte. Illustr. in-texte. ÉDITION ORIGINALE. Ce traité recherché, le seul connu sur ce sujet, est une étude des décors, couleurs, socles, moules, pastillages, sucres, modèles... utilisés en cuisine et en pâtisserie. Le livre est dédié au marquis de Montynard, un gastronome fameux chez qui F. Marrac travaillait comme chef. *Bitting* 310.

**135 MARREC (FRANÇOIS)**. Traité général de l'ornementation artistique dans la cuisine. *Paris, Librairie des Publications Nouvelles* "Culina", s. d. (1910) ; grand in-8, cartonnage toile rouge de l'éditeur.

300 / 400 €

Même ouvrage que le n° précédent. Bel exemplaire dans le cartonnage de parution. Qq. pâles rousseurs.

**136 MARTIN (ALEXANDRE)**. Manuel de l'amateur de melons, ou l'art de reconnaître et d'acheter de bons melons ; précédé d'une histoire de ce fruit... *Paris, Udron*, 1827 ; in-12, demi-basane brune, dos lisse avec filet doré, non rogné. (Reliure de l'époque)

400 / 500 €

2 ff., IV pp., 156 pp. - 4 planches hors-texte aquarellées. ÉDITION ORIGINALE très recherchée. Introduction gastronomique, histoire du melon, culture, préparation, recettes. Les planches montrent 9 variétés de melons et le piquet à thermomètre de Régnier.

*Vicaire* 568 - *Cagle* 310 - *Carteret* III, 401.

Exemplaire à toutes marges avec des rousseurs, parfois fortes sur certains ff.

137 **MARTIN (ALEXANDRE)**. Manuel de l'amateur d'huitres contenant l'histoire naturelle de l'huitre, une notice sur la pêche, le parage et le commerce de ce mollusque en France, et des dissertations hygiéniques et gourmandes sur l'huitre... Paris, Audot, 1828 ; in-16, broché, couverture bleue imprimée.

150 / 200 €

VIII pp., 84 pp. Frontispice dépliant en couleurs de Henry Monnier et 1 planche dépliant en noir d'instruments ; 12 pp. de catalogue. ÉDITION ORIGINALE de cette petite monographie romantique très recherchée. *Vicaire 569 - Cagle 312 - Carteret III, 402.*

138 **MASSIALOT**. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, avec la manière de bien ordonner un Dessert, et tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers, Confiseurs et autres officiers de bouche... Paris, Charles de Sercy, 1692 ; in-8, veau brun marbré, dos orné. (Reliure de l'époque)

700 / 800 €

12 ff. n. ch., 444 pp., 10 ff. n. ch. - 1 planche dépliant. ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE. Il existe une contrefaçon à la même date et à la même adresse, sans la marque de Sercy au titre et avec seulement 9 ff. de table.

Le premier livre véritablement complet sur les confitures et les liqueurs de fruits. Il deviendra un best-seller et sera réimprimé pendant tout le XVIIIe siècle. Né à Limoges en 1660, Massialot exerça son art pour les tables les plus illustres : le duc de Chartres, de duc d'Orléans, le duc d'Aumont, M. de Livry, Louvois. Il mourut à Paris en 1733. *Vicaire 454 - Cagle 320 qui ne signale pas la planche.* Qq. mouillures marginales, coiffes abimées. Cachets de P. Lacam au verso du titre et au dernier f.

139 **MASSIALOT**. Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois, ou Cuisinier moderne. Qui apprend à ordonner toutes sortes de Repas en gras et en maigre, et la meilleure manière des Ragoûts les plus délicats et les plus à la mode ; toutes sortes de pâtisseries... Augmenté de nouveaux Ragoûts par le Sieur Vincent de la Chapelle... Paris, Saugrain, 1748-50 ; 3 volumes in-12, demi-basane fauve, dos ornés de décors style XVIIIe siècle, pièces de titre vertes et rouges. (Reliure du XIXe siècle)

800 / 1000 €

4 ff., 544 pp., 14 ff. - 2 ff., 520 pp., 18 ff. - 2 ff., 400 pp., 14 ff. n. ch.. 23 planches dépliantes hors-texte montrant des tables dressées. C'est l'édition en 3 volumes qui fut d'abord publiée par Cl. Prudhomme en 1733-34. Elle contient des augmentations par Vincent La Chapelle, le chef de cuisine du Prince d'Orange et de Nassau. *Vicaire 575.* Exemplaire complet des 23 planches (11 au tome I et 12 au tome III) signalées par *Vicaire*.

140 **[MASSIALOT]**. Le Confiturier royal, ou nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs de fruits... Quatrième édition, revue, corrigée et beaucoup augmentée. Paris, 1765 ; in-12, veau brun marbré, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

2 ff., préface, table (chiffré VII à XVI), 518 pp., 19 ff. n. ch. - 4 pl. dépl. Quatrième édition de ce grand classique. *Vicaire 455* ne signale que 3 planches et 18 feuillets in fine (il ne connaît pas le dernier f. d'approbation). Coins émoussés, marges de 2 ff. rongées.

141 **MATA (JUAN DE LA)**. Arte de reposteria, en que se contiene todo genero de hacer Dulces secos... Madrid, Ramon Ruiz, 1791 ; in-4, vélin de l'époque.

150 / 200 €

208 pp. Célèbre livre de recettes de confiseries et de liqueurs qui a paru pour la première fois en 1747. *Bitting 316* donne comme première édition celle de 1755 et décrit celle de 1791 comme étant la deuxième. *Carmen Simon Palmer. Gastr. Española 827 à 829* décrit les éditions de 1747, 1755 et 1786 mais ne connaît pas celle-ci, qui est donc la quatrième. *Vicaire 577* ne décrit que celle-ci.

Exemplaire sans les 2 premiers feuillets (titre et f. liminaire).

P. Lacam a recopié le titre sur un f. blanc en décembre 1901, d'après la notice de *Vicaire*. Reliure usagée.

142 **MEIER (EMMA)**. Die moderne Küche. Kochanweisungen für den bürgerlichen und für den feinen Haushalt. Hamburg, Otto Meissner, 1898 ; grand in-8, cartonnage toile beige illustrée de l'éditeur, tr. marbrées.

120 / 150 €

VII pp., 516 pp. ÉDITION ORIGINALE. Important livre de recettes de cuisine bourgeoise allemande, avec à la fin, des instructions sur le tranchage, le service, comment dresser la table, hygiène, etc. *Weiss 2499.* Bel exemplaire très frais.

143 **[MENON]**. Nouveau traité de cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus. Où l'on apprend ce que l'on doit servir suivant chaque saison, en gras, en maigre, et en pâtisserie... Paris, Veuve Prudhomme, 1739 ; 2 volumes in-12, veau brun moucheté, dos ornés, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

400 / 500 €

VIII pp., 2 ff. table, 456 pp., 12 ff. n. ch., 8 planches dépliantes. - 18 ff. n. ch., 388 pp. (mal chiffrés 386). ÉDITION ORIGINALE très rare de la première publication de Menon, bien complète des 8 planches montrant des plans de table. Près d'un millier de recettes groupées par ordre alphabétique. En 1742 Menon publiera un tome supplémentaire intitulé *La nouvelle cuisine*. - *Vicaire 588 - Cagle 340 - Wheaton and Kelly 4138 - Catalogue Livres en bouche BN 199.* Qq. pales mouillures, accrocs aux coiffes.

144 **[MENON]**. La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Nouvelle édition corrigée et considérablement augmentée... Paris, Guillyn, 1748 ; in-12, demi-basane fauve marbrée, dos orné, tr. rouges. (Relié vers 1880)

120 / 150 €

VI pp., 1 f., 449 pp. (avec des erreurs de numérotation), (3 pp.) Deuxième édition de ce classique ; la première avait paru chez le même éditeur en 1746. *Vicaire 236.* Quelques taches et rousseurs, petites fentes sans manque sur 2 feuillets. Cachet de P. Lacam au titre et au dernier f.

145 **[MENON]**. La Science du Maître d'Hôtel cuisinier, avec des observations sur la connaissance et la propriété des Alimens. Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1749 ; in-12, basane brune marbrée, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

700 / 800 €

2 ff., XCVI pp., 552 pp., 4 ff. n. ch. ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE de ce traité capital. Il s'ouvre sur une importante dissertation sur la cuisine moderne. Dans l'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. *Vicaire 590 - Cagle 343*. Coins et coiffes usagés. Cachet de P. Lacam au verso du titre et du dernier f.

146 **[MENON]**. La Science du Maître d'Hotel Confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connaissance et les propriétés des Fruits. Enrichie de Desseins en Décorations et Parterres pour les Desserts. Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier. Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1750 ; in-12, veau brun marbré, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

500 / 600 €

2ff., IX pp., 11 pp. non ch., 525 pp., (1 p.); 12 ff. n. ch. - 3 planches dépliantes (sur 5). ÉDITION ORIGINALE très rare. Ouvrage capital composé par Menon pour les praticiens de la gastronomie. Ce sont des recettes propres à figurer sur les grandes tables. Il s'agit des confiseries les plus exquises : gaufres, glaces, biscuits, dragées, diabolins, amandes et pralines, macarons, massapains, sirops, conserves, ouvrages de décoration en sucre, mousses, liqueurs. *Vicaire 590 - Bitting 320 - Cagle 342*. Seules 3 planches sur 5 figurent dans cet exemplaire. Coiffes et coins usagés, certains cahiers roussis et un peu déboîtés. Cachet de P. Lacam sur le premier et le dernier f. Ex-libris ms. sur la garde : *Lesage à Palaiseau 1821*.

147 **MONSELET (CHARLES)**. Les Vignes du Seigneur. Paris, Lecon, 1854 ; in-16, demi-marquin vert, nerfs, caissons à froid, tête dorée, non rogné. (Lortic)

800 / 1000 €

127 pp., 1 f. ÉDITION ORIGINALE. Ce petit livre très rare est une des premières publications de Ch. Monselet. Il est imprimé en caractères rouge vineux sur les presses de Gounouilhou à Bordeaux. Une note sur les gardes d'un exemplaire cité par *Vicaire* disait : "J'ai fait imprimer ce volume à Bordeaux pendant un séjour que j'y fis en 1853. L'extrême chaleur nuisit beaucoup à la netteté de l'impression en couleur rouge". *Les Vignes du Seigneur* sont des poèmes de jeunesse pour la plus grande part consacrés au vin. Le volume s'ouvre sur *L'ode à l'ivresse*, suivie du grand cycle intitulé *En Médoc*.

*Vicaire 603 - Simon gastr. 1067 - André Monselet p. 287 n° 21 - Oberler Fritsch 536*.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE OFFERT PAR MONSELET À AUGUSTE POULET-MALASSIS. Il porte sur le faux-titre l'envoi autographe "À mon ami Malassis". Malassis fit relier le volume par Lortic. Ex-libris de Poulet-Malassis. Le volume a figuré dans le catalogue de la vente Poulet-Malassis en 1878 (n° 362 du catalogue). Monselet et Poulet-Malassis étaient très liés. Plusieurs ouvrages de Monselet ont été publiés par l'éditeur des *Fleurs du Mal*. Les deux hommes sont nés en 1825. Monselet a survécu dix ans à Malassis. Cachet de Pierre Lacam sur le faux-titre.

148 **MONSELET (CH.)** La cuisinière poétique. Avec le concours de MM. Méry, A. Dumas, Th. de Banville, Th. Gautier... Paris, Michel Lévy, (1859) ; in-16, demi-basane beige, nerfs, fleurons dorés. (Reliure de l'époque)

150 / 200 €

199 pp. ÉDITION ORIGINALE. Pour ce florilège, Monselet s'est entouré de cuisiniers peu ordinaires : Dumas y fait rôtir le poulet à sa façon, Duranty traite des boudins de Lille, Méry célèbre la bouillabaisse. Autres collaborateurs : Banville, E. Sue, Thackeray et autres encore. *Vicaire 603*. Plaisant exemplaire avec l'ex-libris manuscrit de Pierre Lacam 1898 au verso du faux-titre.

Nous y joignons : MONSELET. Gastronomie. Récits de table. Deuxième édition. Paris, Charpentier, 1874 ; in-12, demi-basane rose ornée de l'époque. III pp., 396 pp. Bel exemplaire frais.

149 **MONSELET (CH.)** Almanach des gourmands pour 1862. Archives gastronomiques, recettes, menus saison, guide du dîneur, conseiller des estomacs, dialogues de table, variétés apéritives... Paris, Pick de l'Isère, 1862 ; in-12 carré, demi-basane verte, couverture illustrée. (Reliure de l'époque)

300 / 400 €

8 ff. n. ch., pp. 17 à 126, 1 f. publicité. PREMIÈRE ANNÉE EXTRÊMEMENT RARE de cet almanach. Une 2e année paraîtra pour 1863 avant une interruption de 2 ans. La couverture est ornée d'un bois représentant Monselet à table avec quelques uns de ses collaborateurs. Entre autres plumes qui ont collaboré à cette nouveauté : Gozlan, F. Desnoyers, A. Barthe, A. Rolland, J. de Goncourt, Hughes (le traducteur de Poe) et quelques autres piliers de brasserie. De Balzac on trouve ici *Un déjeuner de garçons*. Nombreuses illustrations sur bois. *Vicaire 604 - Bibl. Monselet 35*. Ex-libris ms. P. Lacam 1898 au verso du titre.

150 **MONSELET (CH.)** Almanachs gourmands pour 1866, 1867, 1868, 1869, 1870. Paris, Librairie du Petit Journal, Pagnerre, 1866-70 ; 5 années reliées en 1 volume in-12 carré, bradel demi-percaline grenat marbré, filets dorés, non rogné, couvertures illustrées. (Reliure de l'époque)

400 / 500 €

136 pp., 4 ff. de publicités - 122 pp., 7 ff. - 112 pp., 4 ff. - 95 pp., 4 ff. - 89 pp., 3 ff. Rare réunion de ces 5 années. Pour son almanach, Monselet a mis à contribution une foule de sommités littéraires et gastronomiques. "Il y a dans ces 5 volumes de véritables petits chefs-d'oeuvre" dit *Vicaire 605*. Plaisant exemplaire dans un élégant cartonnage de l'époque.

151 **MONSELET (CH.)** Les Potages Feyeux. 12 sonnets inédits. [Paris, Impr. Poitevin], (1868) ; in-32, cart. bradel percaline moutarde, couverture bleue illustrée. (Reliure de l'époque)

500 / 600 €

8 ff. n. ch. ÉDITION ORIGINALE extrêmement rare. C'est une plaquette publicitaire pour la maison Feyeux, fabricant de produits alimentaires. Elle a été fondée en 1828. Les 12 sonnets de Ch. Monselet célèbrent les divers produits Feyeux : tapioca, couscouson des Arabes, farine de petits pois, crème de riz, maranta des Antilles, farine de châtaigne, semoule d'Italie, sagou, perles du Nizam, purée Richelieu, tapioca-julienne, purée Crécy. La couverture porte deux jolies illustrations. *Vicaire 605* (qui déclare déjà ce livre presque introuvable) - *Clouzot 211*. L'exemplaire provient de la bibliothèque d'Auguste Poulet-Malassis, avec son ex-libris *Catal. vente Malassis de 1878 n° 375*. Cachet de P. Lacam sur la garde. Infime accroc au dos du cartonnage.

152 **MONSELET (CH.)** Lettres gourmandes. Manuel de l'homme à table. Paris, Dentu, 1877 ; in-12, demi-basane rose, fleurons dorés, couverture illustrée cons. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

2 ff., 299 pp. ÉDITION ORIGINALE fort rare. La couverture est illustrée de compositions sur bois de Ryckebusch. Toutes ces lettres, adressées à divers correspondants et amis, ne parlent que de cuisine. Elles contiennent de nombreuses anecdotes, des renseignements historiques, des notices sur les gastronomes célèbres et un grand nombre de recettes et de menus. Nous avons particulièrement apprécié une étrange recette d'aïoli que nous avons essayé sur un plat d'écrevisses : un aïoli à base de noix, d'ail, de jus de raisin vert mélangé à l'huile d'olive. Portraits de gastronomes : Soyer, le baron Brisse et le Strasbourgeois Seinguerlet. "Mon ami Seinguerlet est l'homme du monde qui connaît le mieux Strasbourg... surtout dans sa cuisine. Il faut l'entendre parler ou plutôt traiter... de certains plats alsaciens, anciens ou nouveaux : du pâté froid de truites et du pâté d'écreuil, du cochon de lait farci d'alouettes et de mésanges, du brochet aux nouilles." Il transcrit une formidable recette de foies d'écrevisses à l'alsacienne que Seinguerlet tenait de madame Melsheim.  
Vicaire 606 - Bibl. Monselet 70 - Oberlé 222.

153 **MORARD (MARIUS)**. Les Secrets de la cuisine dévoilés. 1<sup>re</sup> partie Cuisine exclusivement provençale - 2<sup>e</sup> partie Cuisine nouvelle... Marseille, Impr. Achard, 1886 ; grand in-8, demi-basane rose, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

500 / 600 €

3 ff. n. ch., 504 pp. ÉDITION ORIGINALE. EXEMPLAIRE DE PREMIER TIRAGE. Il existe deux états de ce livre, un premier état avec le titre indiquant l'ouvrage en 2 parties : *Cuisine exclusivement provençale* et *Cuisine nouvelle*. La 2<sup>e</sup> partie n'ayant jamais paru, l'éditeur fit un nouveau titre : *Manuel complet de la cuisine provençale* qui ne parle plus d'une 2<sup>e</sup> partie. Portrait de Morard (né en 1846 à Rustrel), 1 planche : Vue des nouvelles cuisines du Rosbif à Marseille - 1 planche montrant La Réserve. Hotel-château Roubion - 4 planches de poissons et quelques illustrations in-texte. Le Morard est un livre très rare et très recherché. C'est le meilleur et le plus complet recueil de recettes du Midi, avec de très nombreuses façons de préparer aïolis, bouillabaisse, bourrides, fiélas, soupes à la Pytheas, poissons et fruits de mer de Méditerranée, escargots et grenouilles, soupes provençales, anchoyades, macaronis, paquets, pieds de mouton, agneau, chevreau, viandes, charcuteries, gibiers, volailles, légumes, desserts et liqueurs. *Bitting 330 - Vicaire 608*.  
Bel exemplaire frais.

154 **[MURET (PIERRE)]**. Dissertation sur les festins des anciens Grecs et Romains, et sur les cérémonies qui s'y pratiquoient. La Haye, Vanlom, 1715 ; in-12, veau brun, dos orné, tranches rouges. (Reliure de l'époque)

300 / 350 €

3 ff., 230 pp., 12 ff. de table. Nouvelle édition d'un livre qui avait paru à Paris en 1682 sous le titre *Traité des festins*. Cette nouvelle édition est anonyme. La date du titre a été corrigée à la plume 1781. P. Muret, né à Cannes en 1630 se fit un nom comme prédicateur. Son traité est en 23 chapitres : festins de naissance, de l'enfance, des noces, festins militaires, serviles, rustiques, confréries, sacres, festins mortuaires... Invités, vaisselle et table, habits, boissons, concerts... *Vicaire 615*. Relié à la suite : [FYOT (F.)] Le tableau de l'ancien sénat romain. Paris, Mazuel, 1713 (corrigé à la plus 1723).

155 **OZANNE (ACHILLE)**. Poésies gourmandes. Recettes culinaires en vers (Publiés par l'Académie de Cuisine au profit d'un prix Ozanne). Paris, En vente chez M. Lacam 81 rue Saint-Denis, 1900 ; in-12, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture conservée. (Reliure de l'époque)

120 / 150 €

XII pp., 2 ff., 139 pp. - 2 portraits hors-texte (Achille Ozanne et Narcisse Julien). Achille Ozanne, né en 1846 à La Chapelle-la-Reine (Seine et Marne), décédé à Fontainebleau en 1896, fut pendant longtemps le chef des cuisiniers du roi de Grèce. Cet excellent cuisinier caressait aussi les Muses et faisait paraître des recettes en vers dans *L'Art culinaire*. Le civet, les truffes au champagne, l'épigramme d'agneau, les pigeons en compote, les bécasses en salmis, les anguilles à la tartare et le boudin de Noël sont célébrés en rimes riches et gourmandes. Préface en vers et hommage à la mémoire d'Ozanne par F. Grandi. Cette édition collective très rare, publiée par l'Académie de Cuisine, était distribuée par Pierre Lacam. Bel exemplaire frais. *Oberlé 414*.

156 **PAPUT-LEBEAU**. Le Gastrophile ou art culinaire renfermant 60 menus, 275 recettes. Paris, Audot, 1883 ; in-12, demi-basane brune, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

200 / 250 €

2 ff., 356 pp. ÉDITION ORIGINALE. Paput-Lebeau était chef de cuisine au *Cheval Blanc* à Angers. Remarquables recettes, suivies des produits français les plus fameux classés par départements, ainsi que quelques menus de fantaisie par le cuisinier de la reine Ranavalô de Madagascar, un banquet hippophagique, les gastronomes japonais à Paris. *Vicaire 653*. Bel exemplaire frais.

157 **PARIS ANECDOTIQUE**. Réunion de 7 volumes, 6 reliés, l'un broché.

120 / 150 €

LEPAGE (A.) Les cafés artistiques et littéraires de Paris. Paris, Boursin, 1882 ; in-12 de 317 pp. - LECOMTE (Jules). Le Perron de Tortoni. Indiscrétions biographiques. Paris, Dentu, 1863 ; in-12 de 346 pp. - COLOMBEY (E.) Ruelles, salons et cabarets. Histoire anecdotique de la littérature française. Paris, Dentu, 1888 ; in-8 de 294 pp. - ARÇAY (J. d'). La salle à manger du docteur Véron. Paris, Lemerre, 1868 ; in-12 de 106 pp. - COFFIGNON (A.) L'estomac de Paris. L'alimentation des Halles, les abattoirs, le pain, la viande, le vin... Paris, (1885) ; in-12 broché de 333 pp., illustrations - RUDE (Maxime). Tout-Paris au café. Paris, Dreyfous, (1877) ; in-12 de 304 pp. - DELCOURT (P.) Ce qu'on mange à Paris. Paris, (1888) ; in-12 de 205 pp. (terrifiantes révélations sur les falsifications alimentaires).

158 **PARIS**. Réunion de 3 volumes in-16

60 / 100 €

DARC (Daniel). Petit bréviaire du Parisien. Paris, Ollendorff, 1883 ; demi-basane brune ornée. Illustr. - PARIS-RESTAURANT par les auteurs des Mémoires de Bilboquet. Paris, Taride, 1854 ; cart. brad. marbr., couv. *Vicaire 656*. - [CUISIN]. Les soirées du Palais-Royal. Recueil d'aventures galantes et délicates. Paris, 1815 ; demi-chagrin orné (Rel. vers 1860). 144 pp. Édition originale. Sans le frontispice.



**159 PÉRIGORD (A. B. DE) [PSEUDONYME DE H. RAISSON].** Nouvel almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Dédié au Ventre. Première année, deuxième année, troisième année. *Paris, Baudouin, 1825-1826-1827* ; 3 volumes in-16, reliés en demi-basane fauve, rose et marbrée avec ornements. (*Relié vers 1880*)

500 / 600 €

1) 2 ff., XXIV pp., 238 pp. - frontispice. Deuxième édition de la première année (avec 238 pp., la première n'en comptait que 224). Sans la carte dépliant.

2) 10 ff. n. ch., 264 pp. - frontispice et carte gastronomique de France dépliant.

3) 9 ff. n. ch., 246 pp. - frontispice. Sans la carte dépliant.

TRÈS RARE COLLECTION COMPLÈTE DE CES TROIS ALMANACHS. Rédigé par H. Raison et Léon Thiessé marchant sur les traces de Grimod, ce bel almanach romantique ne vécut que trois années. Les auteurs s'arrêtèrent lorsque Grimod annonça vouloir continuer sa série. Mais la 9<sup>e</sup> année resta à l'état de projet.

Ces 3 almanachs sont des guides gastronomiques de Paris : les Halles, les confiseurs, les cafés, les restaurants, les pâtisseries, etc. À la p. 236 du tome 2 on trouve une notice très défavorable sur la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin qui venait de paraître.

*Vicaire 673 - Oberlé 200 (1ère année seule). Qq. rousseurs sans gravité.*

**160 [PÉRIGORD (A. B. DE) PSEUDONYME D'H. RAISSON].** Le Manuel du gastronome, ou Nouvel Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *Paris, Lebigre, 1830* ; petit in-12, cartonnage papier marbré beige, pièce de titre rouge, non rogné. (*Reliure de l'époque*)

100 / 200 €

2 ff., 246 pp. - Frontispice montrant la promenade du gourmand devant un étal de victuailles. ÉDITION ORIGINALE. Ce manuel a paru sans nom d'auteur, mais la dédicace "aux gourmands de tous les partis" est signée A. B. de Périgord, qui fut un des pseudonymes d'Horace Raison. DEUX CHAPITRES TRAITENT DE LA TRUFFE (pp. 78 à 127). Donne aussi les adresses des boulangers, volaillers, poissonniers, traiteurs, épiciers, restaurants, cafés, marchands de chocolat, distillateurs de Paris. *Vicaire 674.*

**161 PETIT (ALPHONSE).** Traité de la cuisine russe... suivi d'un vocabulaire des mots les plus usités (tels qu'ils se prononcent en russe) concernant les provisions de bouche, les termes culinaires techniques, les noms des ustensiles et accessoires de cuisine, etc. Seconde édition revue et corrigée. *Paris, chez Dupont, s. d. (1890)* ; in-8, demi-basane rose, fleurons dorés. (*Reliure de l'époque*)

120 / 150 €

230 pp. 3 ff. de publicité. Deuxième édition revue et corrigée d'un livre qui avait paru en 1860 sous le titre *La Gastronomie en Russie*. L'auteur était le chef de cuisine du comte Panine, ministre de la Justice en Russie. C'est le premier livre en français sur la table russe. Petit a exercé 12 années à Saint-Petersbourg et son livre a pour but d'aider les confrères susceptibles d'entrer aux services d'une famille russe, et les chefs d'hôtels fréquentés par des sujets du tsar. Bel exemplaire.

Cachet de J. Dupont et Malgat 1 rue Coquillière sur le faux-titre.

Dupont était l'éditeur du volume.

**162 PONCELET (POLYCARPE).** Nouvelle chymie du goût et de l'odorat ou l'art de composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire et les eaux de senteurs. Nouvelle édition, entièrement changée, considérablement augmentée et enrichie d'un Procédé nouveau, pour composer des liqueurs fines, sans eau-de-vie, ni vin, ni esprit de vin... *Paris, Delalain, an VIII (1800)* ; 2 vol. in-8, veau brun marbré, dos lisses ornée, tr. rouges. (*Reliure de l'époque*)

300 / 400 €

LXXXII pp., 1 f., 251 pp. - X pp. (pp. 5 à 367), 1 p. - Frontispice et 6 planches hors-texte. La première édition, en un seul volume de 390 pp., avait paru en 1755.

Celle-ci est tellement augmentée qu'on peut dire que c'est un livre différent. Le Père Poncelet, religieux récollet et célèbre agronome est originaire de Verdun. On ne sait rien de sa vie. Son livre est fort complet : vin et eau-de-vie, café et tous les fruits et condiments utilisés pour la fabrication des liqueurs, elixirs, marasquins, vins parfumés, ratafias, fruits à l'eau-de-vie, sirops, dissertation sur l'odorat et les odeurs, parfums, huiles essentielles... avec aussi des observations sur l'usage immodéré des spiritueux.

*Vicaire 171 - Cole 1048.*

L'exemplaire a été relié à l'époque par Grosclaude, un libraire et relieur de Metz, avec son étiquette imprimée sur les gardes. Tache brune dans la marge int. du frontispice et des 2 premières pp. du tome 1.

**163 PREFONTAINE (CHEV. BRULETOUT DE).** Maison rustique à l'usage des habitants de la partie de la France équinoxiale, connue sous le nom de Cayenne. *Paris, Bauche, 1763* ; in-8, basane fauve marbrée, tranches rouges. (*Reliure de l'époque*)

600 / 800 €

3 ff., 211 pp., 4 pp. n. ch., 5 planches dépl. - Titre, XVI pp., 24 pp., 126 pp. ÉDITION ORIGINALE de ce manuel à l'usage des colons de la Guyane. L'auteur était commandant de cette colonie. Agriculture (surtout le manioc), chasse et pêche, boissons, diverses cultures et manufactures (coton, cacao, café, roucou, indigo, sucre), des nègres, des indiens. La deuxième partie du volume est un dictionnaire galibi (français-galibi et galibi-français) précédé d'un essai de grammaire. Ce dictionnaire est de Simon Philippe de LA SALLE DE L'ESTANG.

*Bibliog. de la Guyane française p. 215 - Quérard VII p. 332 - Sabin 62038 - Leclerc 1538.*

Exemplaire avec 5 planches (sur 7), auquel manquent les pl. 1 et 6. Reliure usagée. Le dernier feuillet qui était endommagé est en partie doublé. Taches brunes dans la marge intérieure du dernier cahier et petit travail de ver dans la marge du 2<sup>e</sup> ouvrage.

**164 PRIVILÈGES ACCORDÉS AUX MAÎTRES PÂTISSIERS-OUBLAYERS** de la Ville, Faubourgs et Banlieue de Paris. Imprimés par les soins des Sieurs François Le Mercier, Pierre-Etienne Rousseau, Louis Fagard, Jean-Joseph Yvon, Tous quatre Jurés en charge. M. Denis Le Roi Receveur. *Paris, Delormel, 1757* ; in-8, veau fauve marbré, encadrement de filets dorés, dos orné, tranches dorées. (*Reliure de l'époque*)

300 / 400 €

175 pp. Statuts, privilèges, sentences, ordonnances et arrêts concernant les pâtisseries depuis Charles IX, Henri III... jusqu'en 1755. Volume rare. *Vicaire 710* :

"Les oublayers (oublieux) étaient des pâtisseries ambulants qui parcouraient les rues, à l'heure du souper, annonçant leurs marchandises à hauts cris. Sous le nom d'oublie on désignait, une feuille très mince de pâtisserie analogue aux obélis des Grecs et que nous appelons aujourd'hui des plaisirs." Cachet de P. Lacam sur la page de titre et le dernier f.

**165 RAFFALD (ELIZABETH).** The experienced English Housekeeper, for the use and ease of Ladies, Housekeepers, Cooks, etc. written purely from practice and dedicated to the Hon. Lady Elizabeth Warburton... The twelfth Edition... London, R. Baldwin, 1799 ; in-8, demi-basane fauve mouchetée, dos à nerfs et filets dorés, pièce de titre rouge, tranches jaspées. (Reliure de la fin du XIXe siècle)

100 / 120 €

2 ff., III pp., (1 p.), 386 pp., 7 ff. index - 2 planches gravées dépliantes. Le livre de Madame Raffald (1733-1781) est le plus célèbre livre de cuisine anglais du XVIIIe siècle après celui de Hannah Glasse. Pendant 15 ans elle fut au service de la Maison d'Elizabeth Warburton à Arley Hall (Cheshire). Le livre est dédié à cette dame. En 1764, elle ouvrit une confiserie à Manchester, puis une école de cuisine. Elle connaîtra un grand succès et achètera plusieurs fameux restaurants. Son livre a paru pour la première fois en 1769 et fut sans cesse réimprimé. C'est ici la douzième édition. Maclean p. 123 - Vicaire 727 - Bitting 387 - Oxford p. 99. L'exemplaire est complet des 2 planches mais ne possède pas le portrait de l'auteur signalé sur le titre. Rousseurs.

**166 RAIMBAULT (A. T., HOMME DE BOUCHE).** Le Parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection. Seconde édition, entièrement refondue, augmentée du Cuisinier étranger... Revu avec plus grand soin par M. Borel, ci-devant chef de cuisine de S. E. l'Ambassadeur de Portugal. Paris, Delacour, février 1811 ; petit in-8, demi-basane fauve, nerfs, filets dorés, pièce de titre rouge, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

200 / 300 €

Frontispice, titre gravé, 1 f. préface, 304 pp. - 58 pp. La première édition est de 1809. Cette seconde est augmentée du Cuisinier étranger qui comporte un faux-titre spécial.

Sous le pseudonyme de Raimbault se cachait l'infatigable COUSIN D'AVALLON né à Avallon en 1769, mort de faim, horrible paradoxe pour un auteur gastronomique, à Paris en 1840. Voir la notice dans Oberlé 195 (édit. de 1825) - Cagle 147 - Vicaire 728. Qq. fentes et déchirures dans les marges de plusieurs ff.

**167 RAISSON (HORACE).** Code gourmand. Manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre. 4e édition revue et augmentée. Paris, Roret, 1829 ; in-16, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

150 / 200 €

342 pp., frontispice et grande carte dépliant de la France gastronomique. Édition la plus recherchée de ce joli livre, la seule à offrir la belle carte gastronomique. Placé sous l'indiscutable épigraphe Les grandes pensées viennent de l'estomac, ce petit volume d'un proche de Balzac traite de l'amphitryon et de ses convives, des chansons de table, des trouble-fêtes, des huîtres, des truffes, du café, le tout mêlé de préceptes, d'anecdotes, de poèmes et de toutes sortes de gayetés. Qq. rousseurs.

**168 RAISSON (HORACE).** Almanach perpétuel des gourmands, contenant le code gourmand. Sixième édition, et des applications, règles et méditations de gastronomie transcendante. Paris, Barba, 1830 ; in-16, demi-basane fauve marbrée, dos orné. (Relié vers 1880)

100 / 120 €

268 pp. - Frontispice gravé. Vicaire 729 cite une édition datée de 1829. Rouss. sur les derniers feuillets.

Somptueux exemplaire offert à A. Grandi

**169 RANHOFFER (CHARLES).** The Epicurean. A complete Treatise of analytical and practical studies on the Culinary Art (...) Making a Franco-American Encyclopedia. New York, Ranhofer, 1874 ; fort volume in-4, plein chagrin prune, ornements dorés et à froid, titre doré sur le plat, tranches dorées. (Reliure de l'éditeur)

1000 / 1200 €

14 pp., 1183 pp., Frontispice et 800 illustrations dans le texte. ÉDITION ORIGINALE de ce monumental livre de recettes dû au chef du Delmonico, qui était aussi le président de la Société Culinaire Philanthropique de New York. 3715 recettes abondamment illustrées, accompagnées de centaines de menus, une histoire des décors de table et des instructions pour les services à l'américaine, à la française et à la russe. Le Delmonico était un des plus célèbres restaurants de New York au XIXe siècle qui comptait parmi ses clients le Grand duc Alexis de Russie aussi bien que Ch. Dickens. Bitting 388.

Très bel exemplaire avec un ENVOI AUTOGRAPHE de Ch. Ranhofer "À Monsieur Ferdinand Grandi, de la part de Monsieur Albert Chevallier, respectfully yours, Ch. Ranhofer New York 14 juillet 1894" En 1898, Ferdinand Grandi a offert ce volume à Pierre Lacam avec cette dédicace : "Je fais don de cet ouvrage à l'homme et l'ami le plus loyal (sic) que j'ai toujours estimé (resic) en Pierre Lacam. Paris le 17 octobre 1898". Portrait de Ch. Ranhofer collé au verso du frontispice. F. Grandi, né à Florence en 1828 fut le cuisinier du prince Anatole Demidoff. Il est l'auteur de plusieurs livres de gastronomie décrits dans ce catalogue.

**170 RECETTES.** Réunion de 8 volumes brochés.

200 / 300 €

DUBOIS (Urbain). Le Grand livre des pâtisseries et des confiseurs, orné de 400 belles gravures. Septième édition. Paris, Flammarion, (v. 1910) ; in-4. Édition moderne en 1 volume. Cachet de la veuve Lacam. - CORTHAY (A.) La conserve alimentaire 4e édition. Traité pratique de fabrication. Paris, Réty ; Bizerte, Mad. Corthay, 1902 ; grand in-8, illustrations. - ESCOFFIER (A.) Le livre des menus. Complément... du guide culinaire. Paris, s. d. (étiquette de la bibliothèque professionnelle de Mme. Lacam) ; in-8 - SCHULZ (C.) La table du végétarien. Deuxième édition entièrement refondue contenant 850 recettes. Paris, 1903 ; in-8 - DUFOUR (G.) Les douze livres de l'office et du dessert. Paris, Art Culinaire, s. d. (v. 900) ; in-16. ÉDITION ORIGINALE très rare, inconnue des bibliographies. - ESCOFFIER. Traité sur l'art de travailler les fleurs en cire. Quatrième édition. Paris, s. d. (1907) ; plaquette in-12 - MASSON (abbé). Le café. Ses propriétés. Manières nouvelles de le préparer. Epernay, 1855 ; plaq. in-12. Très rare. L'auteur, un curé de Férébrianges (Marne) donne ici une recette de café cru ou café de Férébrianges et une formule de café bourgeois ou torréfié. - MICHEL (A.) Le Manuel des amphitryons du début du XXe siècle. Paris, 1904 ; in-8 de 139 pp. ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur "à Georges Vicaire, le savant bibliophile, à l'homme aimable et charmant..."

**171 RECETTES.** Réunion de 6 volumes.

120 / 150 €

AURICOSTE DE LAZARQUE. Cuisine messine. Troisième édition. Nancy, Sidot, 1898 ; in-8, demi-toile rouge, couv. 346 pp. - DUCHARDON (L.) La Cuisine. Paris, Fischbacher, 1894 ; in-12, demi-basane brune. 410 pp. - GILBERT (Phileas). La Cuisine rétrospective. Paris, Progrès des cuisiniers, (1890) ; in-12, demi-bas. rose. 168 pp., 1 f. - GOUFFE (J.) Le livre des soupes et des potages... Paris, Hachette, 1875 ; in-12, cart. toile orné. 260 pp. Mouillures. - DRIESSENS (Ch.) Théorie des diverses cuissons et recettes pour l'emploi en cuisine des Driessances. Paris, (vers 1900) ; in-16, cart. toile rouge de l'éditeur. 215 pp. - VARIA. 1 volume avec 3 ouvrages : la véritable manière de faire le punch. Paris, (1866) ; Revue du confort. Paris, (1851) ; Le livre de tous les ménages... par Appert. 6e édit. Bruxelles, s. d. 1 vol. in-12, demi-percaline bleue - Mouillures sur 2 ouvrages.

172 **RECETTES.** Réunion de 8 volumes reliés.

120 / 150 €

- 1) TERRIER (Louis). Manuel de la bonne ménagère. Petit traité pratique de cuisine. Paris, Bernard, 1893 ; in-8 de 163 pp. ÉDITION ORIGINALE. Ce sont les recettes que l'auteur a enseignées à Kiev, aux dames françaises pendant les années 1884-86.
- 2) CARNET. Le cuisinier modèle. Paris, Maillet, (1862) ; in-12 de 503 pp. Illustr. L'avant dernier feuillet de table manque, dernier f. abimé.
- 3) GILL (Berthe). La Pâtisserie en chambre. Choix des meilleures recettes. Paris, (1897) ; in-12, 208 pp.
- 3) LATOUR (J.) La meilleure cuisine et le guide du ménage. Paris, (1885) ; in-12 de 205 pp. et 278 pp. Vicaire 493.
- 5) RAYMOND (Emmeline). La bonne ménagère. 3e édition. Paris, 1872 ; in-12, 377 pp.
- 6) JOURDAN-LECOINTE. Le cuisinier des cuisiniers... 17e édition augmentée. Paris, 1863 ; in-12, 689 pp, frontispice.
- 7) SUZANNE (A.) 300 Manières d'accommoder les poissons. Paris, 1899 ; in-12, cartonnage illustré d'éditeur. 291 pp., illustrations.
- 8) AUGUSTE (Vincent). La cuisine de ménage. Paris, 1893 ; in-12, 324 pp., cartonnage d'éditeur.

173 **RECULET (C.)** Le cuisinier praticien, ou la cuisine simple et pratique. Paris, Dentu, Lacroix et Baudry, 1859 ; in-8, demi-chagrin brun, caissons à froid, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

300 / 400 €

XII pp., 516 pp. ÉDITION ORIGINALE de cet important livre de recettes. Il est dédié "à la Sainte Vierge Mère de Dieu" !!!

"C'est, ô divine Mère, parce que vous êtes exempte de toute souillure et le modèle de la pureté la plus parfaite... que je viens remettre sous votre sainte protection un ouvrage qui traite d'une science à laquelle la décence convient si bien." Cet auteur enfant de Marie fut cuisinier de la comtesse d'Auteroche et de la marquise Courtavelle. Il nous livre ici d'intéressantes recettes très bien expliquées. Figures in-texte.

NOTE AUTOGRAPHE de Pierre Lacam au verso du faux-titre : *Un grand praticien. Il fut le plus grand méthodiste du Siècle. Juin 1891 P. Lacam.*

En 1896 Pierre Lacam sera l'éditeur d'une deuxième édition de ce livre. Reculet venait de mourir. En tête de la nouvelle édition P. Lacam lui rendra hommage. L'exemplaire n'a pas les qualités de pureté sans souillure de sa dédicataire. Pales mouillures et rousseurs sur certains ff., réparations au titre.

174 **REIBER (FERDINAND).** Études Gambrinales. Histoire et archéologie de la bière et principalement de la bière de Strasbourg. Paris, Berger-Levrault, 1882 ; grand in-8, demi-basane prune, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

120 / 150 €

4 ff., n. ch., 245 pp., 1 f. ÉDITION ORIGINALE. L'auteur, né à Strasbourg en 1849 était un négociant en houblon, naturaliste, historien et grand collectionneur d'alsatiques. Les *Études gambrinales* est son livre le plus important. "Pour les historiens des temps futurs, l'ouvrage de Reiber fournira les documents les plus abondants et les plus curieux sur la vie privée des Strasbourgeois dans la première moitié de ce siècle" dit Spitzmann II, p. 518. - Gambrinus, la bière et le houblon, la bière à Strasbourg des origines au XIXe siècle, enseignes et brasseurs de Strasbourg, David Gruber, fabrication et qualité de la bière aux diverses époques, moeurs, brasseurs et clients, les buveurs allemands, le tabac, la bière en France et en Allemagne. Vicaire 736.

175 **RÉMY (JULES).** Champignons et truffes. Paris, Librairie de la Maison Rustique, 1861 ; in-12, demi-basane fauve racinée, non rogné, couv. (Relié vers 1880)

150 / 200 €

2 ff., 173 pp., 1 f. ; 36 pp. de catalogue - 12 planches hors-texte en couleurs. ÉDITION ORIGINALE. Les champignons comestibles, culture, conservation, recettes de cuisine... Les champignons vénéneux. Les pp. 139 à 168 concernent les truffes : nature, propriétés alimentaires, trufficulture, recettes, préparation et conservation.

Vicaire 737 - Bitting 393 - Volbracht 1744. Rousseurs.

176 **RÉUNION.** de 6 volumes divers.

120 / 150 €

SUZANNE (A.) 250 manières d'accommoder les oeufs. 12e édition. Paris, 1903 ; in-12, cart. illustré d'éditeur, 210 pp. - GRANDI (F.) 350 manières pour apprêter les oeufs. 4e édit. Paris, 1904 ; in-12, cart. édit. 224 pp. - LE GUIDE DU DOMESTIQUE à l'usage du simple domestique, du valet de chambre... de la cuisinière... la manière de servir à table. Paris, 1857 ; in-12, demi-bas. marbr., couv. 213 pp. 10 planches h-t, la plupart dépliantes. - CHEVIER. Nouveau manuel complet du maître d'hôtel ou l'art d'ordonner les dîners et autres repas. Paris, Roret, 1842 ; in-16, demi-toile rouge ; 306 pp., 4 pl. dépl. - LE TRÉSOR DES MÉNAGES. Recueil des expériences intéressantes et utiles relatives à l'économie rurale et domestique... Paris, 1823 ; in-16, demi-toile rouge. 144 pp. - VIANSI. Nouveau manuel du limonadier... manière de préparer le café, le chocolat, le thé, les bavares, la limonade, le punch, les glaces et sorbets. Paris, vers 1850 ; in-16, demi-bas. beige. 287 pp.

177 **RICHARDIN (EDMOND).** La Cuisine française. L'Art de bien manger. Fins et joyeux croquis gastronomiques écrits pour les gourmets par le Maître Fulbert Dumonteil. Préface d'André Theuriet (...) et plus de 1200 recettes simples et faciles choisies par des chefs de cuisine et des cuisinières expérimentés. Le tout recueilli et annoté par Edmond RICHARDIN. Paris, Nilsson, (1901) ; in-12 carré, demi-basane rose, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture conservée. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

XII pp., 756 pp. - Frontispice par Robida, illust. in-texte. Bel ouvrage collectif qui renferme, entre autres textes, les *Croquis gastronomiques* de Fulbert Dumonteil, les *Recettes curieuses d'écrivains* et plus de 1200 recettes rassemblées par E. Richardin.

C'est ici la première édition de ce recueil qui reparaitra en 1903 et 1910.

Bel exemplaire avec un ENVOI AUTOGRAPHE de Fulbert Dumonteil "À mon cher compatriote, confrère et ami Pierre Lacam, l'éminent gastronome, j'offre ces petits croquis gastronomiques, modeste inspiration de ma plume gourmande. Ce 22 août 1901."

178 **ROUZEAU (SIMON)**. L'Hercule Guepin. Poème en l'honneur du vin d'Orléans. Édition conforme à celle de 1605, accompagnée de notes et d'une Notice biographique. *Orléans, Herluison, 1860* ; in-8, demi-marroquin vert, tête dorée, non rogné. (*Reliure de l'époque*)

200 / 300 €

XVII pp., 55 pp., 1 f.

Rare réimpression sur papier vergé qui ne fut tirée qu'à 100 exemplaires. Superbe typographie de Louis Perrin de Lyon. S. Rouzeau, né à Orléans au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle est mort en 1627. Poète-médecin, il chante ici le vin de sa région, alors fort réputé. *Vicaire 760 - Simon gastr. 1314 - Oberlé Fritsch 365*. Bel exemplaire finement relié.

179 **[SALLEGRES (A. H.)]** Éloge de l'ivresse, dédié aux bons vivants ; ouvrage envoyé d'Olympe par le dieu Bacchus. Nouvelle édition revue, corrigée et considérablement augmentée. *A Bacchopolis, de l'imprimerie du vieux Silène ; Paris, Michel, an 7 - 1799* ; in-12, bradel, demi-toile gaufrée, tranches jaspées. (*Relié vers 1840*)

100 / 120 €

250 pp., 1 f. - *Frontispice gravé*. Le livre de Sallengres a paru pour la première fois en 1714. Cette nouvelle édition, donnée par P. A. Miger est tellement augmentée qu'on peut la considérer comme un livre nouveau. Cachets de P. Lacam. Uniformément roussi.

180 **SALLES (P.) ET MONTAGNÉ (P.)** La Grande cuisine illustrée. Sélection de 1500 recettes de cuisine transcendante. *Monaco, Impr. Chêne, 1902* ; in-4, demi-chagrin vert, fleurons dorés, décor à froid sur les plats. (*Reliure de l'époque*)

120 / 150 €

808 pp. Deuxième édition de ce grand traité. H. Schraemli (114) voit les deux Prosper comme les précurseurs d'Escoffier. Prosper Montagné, né en 1865, voulait être architecte. Comme Carême il deviendra cuisinier. Il fit ses débuts à l'hôtel des *Quatre saisons* où, durant les heures creuses il dessinait. En 1920 il ouvrira au Palais-Royal un restaurant où fréquentaient les célébrités politiques, artistiques et littéraires. Nombreuses illustrations de Morin. *Oberlé 270*. - Ex-libris manuscrits grattés sur le fx-titre et le titre.

181 **SCHEIBENBOGEN (ANTOINE)**. Cuisine et pâtisserie austro-hongroises... Avec un aperçu de la boulangerie viennoise et française. *Paris, chez l'auteur, 1 rue de Chaillot, 1896* ; petit in-8, broché.

200 / 300 €

140 pp. ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE. On trouve plus facilement la deuxième édition parue chez Flammarion en 1928.

Les ff. préliminaires contiennent une lettre-préface adressée à l'auteur par Pierre Lacam, une préface de F. Grandi et une dédicace d'Antoine Scheibenbogen "à ses confrères". Les principales recettes de la cuisine autrichienne : potages, viandes, salades, entremets et pâtisseries... ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à Pierre Lacam, daté du 5 janvier 1897.

182 **SOULLIER (CHARLES)**. La castronomie ou le Nouvel Abeillard. Poème héroï-comique. *Paris, Baudmont, 1834* ; in-12, demi-basane rose, filets dorés, tranches jaspées. (*Reliure de la fin du XIXe*)

200 / 300 €

2 ff., 173 pp., 2 ff. (table et errata) - 6 planches hors-texte ÉDITION ORIGINALE très rare, ornée de 6 lithographies de Kappelin. Le héros de cette épopée n'est autre que le chapon, roi des volailles de Bresse. Les 4 premiers chants content l'histoire du coquelet eunuque, le 5e nous entraîne dans l'île Gastronomal au palais de la gourmandise habité par le roi Pudding. Au dernier chant, le héros termine son existence dévoré au cours d'un repas servi à Lyon. Charles Soullier est né à Avignon en 1797. Il fit carrière à Paris comme parolier et éditeur de musique. En 1840 il retourna dans sa ville natale pour y fonder divers périodiques régionaux. *Barjavel Bilb. vauclusienne II - Vicaire 797*. Faux-titre taché fente réparée en marge de la 1<sup>ère</sup> planche.

183 **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 et Froment. *Paris, Dupont, chez l'auteur ; Londres, Libr. française, 1894* ; grand in-8, demi-basane rose, filets dorés, tranches jaspées, couverture ornée. (*Reliure de l'époque*)

200 / 300 €

2 ff., 455 pp., 4 ff. de publicités. ÉDITION ORIGINALE de ce célèbre manuel donnant de nombreuses recettes de cuisine, sauces, boissons... des restaurants et chefs anglais (Fracatelli, Soyer, etc.) - Nombreuses illustrations pittoresques.

Bel exemplaire avec un envoi autographe de A. Suzanne : "Hommage cordial de l'auteur à son collègue et ami Pierre Lacam." Pas dans *Bitting - Cagle 418A - Wheaton and Kelly 5866*.

184 **SUZANNE (ALFRED)**. Cuisine végétarienne. 300 manières d'accommoder les légumes, comprenant 100 manières d'accommoder les pommes de terre. Préface par Fulbert Dumonteil. Illustrations de Gérard Tantet. *Paris, Dupont, Frank, l'Art culinaire, (1896)* ; in-12, cartonnage illustré de l'éditeur.

150 / 200 €

218 pp., 3 ff. de publicités. ÉDITION ORIGINALE. Nous avons particulièrement goûté la préface de Fulbert Dumonteil lorsqu'il fait l'éloge du cornichon "c'est bien injustement... que l'on a fait du cornichon un symbole de bêtise. Le cornichon est pittoresque et gai, fantaisiste et capricieux, plein de mordant, de piquant, d'esprit. C'est un légume gouilleur et coquet ; c'est le gamin des plates-bandes, c'est le gavroche du potager (...). Le concombre passe, le cornichon reste." ENVOI AUTOGRAPHE de A. Suzanne à mon confrère et ami Pierre Lacam... oct. 1896.

Nous joignons, du même : Les poissons, 300 manières de les accommoder... *Paris, 1899*. Étiquette *Mme Lacam 81 rue Saint-Denis* collée sur le nom de l'éditeur.

185 **SUZANNE (ALFRED)**. Les Poissons. 300 manières de les accommoder. Illustrations de Gérard Tantet. Préface de Philéas Gilbert. *Paris, Dupont et Malgat, l'Art culinaire, chez l'auteur, 1899* ; in-12, cartonnage illustré de l'éditeur

150 / 200 €

2 ff., 291 pp., 2 ff. publicitaires ÉDITION ORIGINALE très rare. Livre inconnu de *Bitting, Cagle*.

Remarquables recettes de poissons d'eau douce et de mer, crustacés, batraciens, mollusques et coquillages, soupes de poissons, sauces de poissons, etc. Illustr. in-texte. ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur à M. Pierre Lacam, *souvenir de cordiale et sympathique estime*.

186 **SYNDICAT DES PATISSIERS DE PARIS**, Seine et Seine et Oise. Annuaire 1899. Annuaire 1900. Annuaire 1903. *Meulan, Auguste Réty, 1899-1903* ; ensemble 3 volumes in-8, demi-chagrin rouge, dos ornés. (*Reliures de l'époque*)

80 / 100 €

Beaux exemplaires, le nom de Lacam est frappé en lettres d'or sur les premiers plats.

187 **TAILLEVENT (G. TIREL DIT)**. Le Viandier... publié sur le Manuscrit de la Bibliothèque Nationale avec les variantes des Mss. de la Bibliothèque Mazarine... précédé d'une introduction par le baron Jérôme PICHON et Georges VICAIRE. Paris, Techener, 1892 ; 2 vol. in-8, demi-chagrin rouge, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Reliure de l'époque)

400 / 500 €

3 ff., LXVIII pp., 178 pp., 1 f. - Supplément pp. 179 à 297, 1 f. - 10 illustrations. Un des premiers livres de cuisine français. Taillevent a vécu de 1310 à 1395. Sa tombe est visitable à St.-Germain-en-Laye. Villon a immortalisé ce cuisinier par deux vers dans son *Testament*.

Cette belle édition, accompagnée d'importantes explications, est due au baron Pichon. Elle ne fut tirée qu'à 350 exemplaires. Un des 300 sur vélin du Marais (n°335), bien complet du supplément. Cachet de P. Lacam sur les titres et les derniers feuillets de chaque volume.

Ce volume a été offert à Pierre Lacam par son fils Auguste. P. Lacam a écrit sur la garde "Offrande d'amitié d'Auguste Lacam à son père pour sa fête 29 juin 1892 en souvenir respectueux à ce grand auteur qui le premier écrivit la cuisine."

188 **TELLIER ET PIGEON (M. M.)** École pratique de l'art du glacier. Seul ouvrage en son genre qui traite, explique et démontre pratiquement l'art du glacier et l'office... Montargis, Imprim. E. Grimont, 1879 ; in-4, demi-basane rose de l'époque.

80 / 100 €

2 ff., 52 pp., 5 planches hors-texte, 1 f. de publicité. ÉDITION ORIGINALE. Les auteurs étaient des glaciers et officiers de bouches. Vicair 830-831. Recettes de glaces, parfaits, biscuits glacés, bombes, fromages glacés, charlottes glacées, sorbets, grogs, punchs, caramels divers, fondants, gelées, confitures, biscuits, savarins, babas, nougats, meringues... NOTE AUTOGRAPHE de P. Lacam datée d'août 1893 au verso du titre : "Cet ouvrage n'a eu aucun succès. La première édition s'est vendue chez les bouquinistes des quais 50 ctmes."

189 **TENDRET (LUCIEN)**. La Table au pays de Brillat-Savarin. Belley, Bailly fils, 1892 ; in-12, demi-basane rose, fleurons dorés, tranches jaspées, couverture conservée. (Reliure de l'époque)

50 / 60 €

283 pp. ÉDITION ORIGINALE très recherchée. L'auteur de ce beau livre était avocat à Belley, la ville natale de Brillat-Savarin. On trouve ici toutes les richesses gastronomiques du Bugey liées d'anecdotes et de notes historiques. Exemplaire avec une couverture à l'adresse d'Alphonse Lemerre. Bitting 458 - Oberlé 256. Exemplaire frais.

190 **[TURENNE, CUISINIER]**. La Véritable Manière de faire le Punch. Se trouve À la Cuisine et À la librairie du Petit Journal, s. d. (1866) ; plaquette in-12, cart. bradel, demi-percaline bleue, couv. (Reliure de l'époque)

200 / 300 €

34 pp. Publication excessivement rare. Le dernier f. porte : *Exegi monumentum Turenne, cuisinier. Paris, Février 1866*. En tête se trouve un sonnet de l'auteur à Charles Monselet. Vicair 558. Un papillon de la main de P. Lacam attribue cette publication à Monselet lui-même.

15 recettes de punchs (à l'anglaise, au rhum, au thé, à l'eau-de-vie, au genièvre, au kirsch, au vin, au lait, punch-chartreuse...)

La couv. beige imprimée porte la mention fictive de deuxième édition.

191 **[UTRECHT-FRIEDEL (MADAME)]**. Le Petit cuisinier habile, ou l'art d'apprêter les Alimens avec délicatesse et économie ; suivi d'un petit traité sur les confitures et sur la conservation des fruits et légumes les plus estimés. Par Madame Fr... Nouvelle édition corrigée et augmentée. Paris, chez l'auteur, rue Pastourelle, 1814 ; in-12, broché, couverture marbrée bleue, étiquette impr. au dos, entièrement non rogné. (État de parution)

400 / 500 €

114 pp. Vicair 852 dit que la première édition de ce livre a paru la même année 1814 à Nîmes, chez l'imprimeur Guibert. Comme cette mention figure au bas du dernier feuillet, cette édition à l'adresse de l'auteur à Paris est sans doute une remise en vente des exemplaires de l'originale.

Louise-Beate Friedel était veuve d'un célèbre confiseur berlinois du XVIIIe siècle. En 1801 elle s'est installée à Paris. Elle est morte à Carcassonne en 1818.

Bel exemplaire de ce livre extrêmement rare.

192 **UTRECHT-FRIEDEL (MADAME)**. Le Confiseur royal, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands... Quatrième édition. Paris, Tardieu-Denesle, 1816 ; in-12, demi-basane brune, nerfs, fleurons dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)

120 / 150 €

X pp., 346 pp. - Frontispice et 2 planches gravées. Ce classique avait d'abord paru en 1801 quand Mme. Friedel, veuve d'un confiseur de Berlin est venue s'installer à Paris.

Le frontispice montre le confiseur dans son laboratoire, les planches présentent des ustensiles. Rousseurs sur certains feuillets, frontispice et premiers ff. brunis.

193 **VALLEMONT (PIERRE LE LORRAIN, ABBÉ)**. Curiositez de la nature et de l'art sur la végétation, ou l'agriculture et le jardinage dans leur perfection... Nouvelle édition revuë, corrigée et augmentée. Paris, Par les Sociétés, 1711 ; 2 volumes in-12, basane brune mouchetée, dos ornés. (Reliures de l'époque)

200 / 250 €

9 ff., 368 pp., 2 ff. (table et approbation) - 1 f. (titre de la 2e partie), 273 pp., 3 pp. de table. Cet ouvrage rempli de bizarreries est l'oeuvre de l'abbé Vallemont, physicien né à Pont-Audemer en 1649. Outre les chapitres concernant l'agriculture, les soins à donner aux arbres fruitiers et le catalogue de tous les légumes qui se cultivaient sous Louis XIV, on trouve ici des curiosités du genre : arbre qui parle, plante qui chasse les démons, arbre philosophique de M. Hombert, végétation métallique artificielle, le phénix végétal, la plante anatifère (qui donne naissance aux macreuses), la mandragore, etc. L'abbé Vallemont était un spécialiste de l'occultisme. Caillet 10982 (qui ne connaît pas cette édition) - Édition non décrite par Conlon, ni par Biblioth. Esoterica - Oberlé 615 (édit. de 1719) - Accidents à la reliure du 1er volume, mouillure sur le dernier cahier du 1e vol., déchirure avec manque de papier dans la marge inférieure du titre de la 2e partie.

Ex-libris du Citoyen Ch. Cottier. Président de la Société d'Economie rurale du Vaucluse à Carpentras (1799).

194 **VARIA. RÉUNION DE 4 VOLUMES.**

50 / 80 €

MAZOIS (F.) Le Palais de Scaurus ou description d'un maison romaine... Fragment d'un voyage de Mérovée à Rome vers la fin de la République. Paris, 1869 ; in-8, demi-bas. rose. Vicair 649 : "Détails sur la cuisine et le triclinium". - CHEVALIER (abbé C.) Le château de Chenonceau. Notice historique. Tours, 1869 ; in-8, demi-toile rouge. - PHARAON (F) Le fusil sur l'épaule. Récits de chasse. Cuisine de chasse et de pêche. Paris, 1882 ; in-12, demi-bas. brune - ROBIN DUCELLIER. L'art culinaire sous Napoléon. Carême et son temps. Paris, 1906 ; plaquette in-8 broché. 36 pp.

195 **[VIARD ?]** Le Cuisinier anglais traduit en français, avec le titre de chaque recette en français et en anglais ; contenant les articles qui concernent la cuisine française, la manière de faire toutes sortes de puddings, dumplings, pâtés, gâteaux, conserves, marinades, catsups, sauces et vins de fruits. Faisant suite à la 10<sup>ème</sup> édition du Cuisinier royal. *Paris, Barba, 1821 ; in-8, demi-basane brune, fleurons dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)*

300 / 400 €

2 ff. (titre en anglais, titre en français), 267 pp. ÉDITION ORIGINALE très rare. *Vicaire 230* la cite à la date de 1820. Inconnu de *Bitting*, de *Cagle*, etc. L'ouvrage étant donné sur le titre comme une suite du *Cuisinier royal*, on pourrait attribuer ce livre à Viard. Mais comme Barba est un éditeur quelque peu fripon, tous les doutes sont permis. Le titre anglais dit *English Cookery-Book translated into French...* L'original anglais du livre n'est cité dans aucune bibliographie. Supercherie commerciale de Barba ? Cela dit, les recettes sont intéressantes. Bel exemplaire.

196 **VIART, FOURET et DELAN.** Le cuisinier royal. Vingtième édition augmentée de deux cents articles nouveaux par BERNARDI... *Paris, Barba, 1846 ; in-8, demi-basane verte, dos lisse, fil. dor. tranches jaspées. (Reliure de l'époque)*

300 / 400 €

4 ff. n. ch., 60 pp., 616 pp. - 4 planches hors-texte. ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE. Les 200 articles de BERNARDI paraissent ici pour la première fois. Fourret et Delan ont également apporté des nouveautés. Delan était apparu comme collaborateur du *Cuisinier royal* dès 1831. Entre temps, il avait exercé en Hollande. À son retour il confia à l'ouvrage de nombreuses recettes de poissons collectées à Amsterdam. *Vicaire 860*. Qq. rousseurs et petites fentes au dernier f., sinon agréable exemplaire dans sa première reliure.

197 **VIART, FOURET et DELAN.** Le Cuisinier impérial. Ving-sixième édition augmentée de 300 articles nouveaux et du glacier impérial par BERNARDI... Encyclopédie culinaire pour la ville et la campagne. *Paris, Barba, 1859 ; in-8, demi-chagrin vert, nerfs et fleurons dorés. (Reliure de l'époque)*

150 / 200 €

VIII pp., 743 pp., XXXI pp. *Illustr. in-texte. Impérial* en 1806, *Royal* sous la Restauration, *National* pendant une courte période et *Impérial* de nouveau sous Napoléon le Petit, ce cuisinier girouette fut un durable best-seller de l'éditeur Barba. Chaque version a été augmentée de recettes nouvelles. Celle-ci est une des plus complètes.

Rousseurs. Sur la garde, note manuscrite : *Pierre Lacam 20 août 1897 Vincennes, rue de Paris n° 10. Bernardi fut au glacier ce que Monsieur Etienne fut à l'office : deux grands opérateurs et praticiens habiles. P. Lacam.*

198 **VONTET (JACQUES).** l'Art de trancher la viande et toutes sortes de fruits à la mode italienne et nouvellement française par Jacques Vontet escuyer tranchant. [*Lyon, vers 1650*] ; in-4, vélin ancien.

6000 / 8000 €

Ce livre est un des plus curieux ouvrages de la littérature gastronomique. Il s'agit d'une série de planches gravées sans texte imprimé, qui illustrent l'art de l'écuyer tranchant. Le texte qui les accompagne est toujours manuscrit. On ne connaît qu'une dizaine d'exemplaires de ce traité, tous n'étant pas composés de la même façon : celui du baron Pichon (avec 35 planches) décrit par *Vicaire p. 677*, celui de Béhague (également 35 planches) décrit dans le catalogue *Food and Drink, Maggs n° 135*, celui de Grimod de La Reynière (vente De Bry), provenance intéressante car Grimod s'est servi d'une planche comme frontispice de son *Manuel des Amphitryons* ; un autre exemplaire (avec 34 planches) est décrit dans le *Bulletin Morgan 1879-1881 n°7096*. L'exemplaire Mutelet de Metz (avec 41 planches) décrit dans *Livres en bouche, Bibl. Nat. n° 145* ; l'exemplaire décrit dans *Oberlé, Fastes n° 552 (39 planches)*. La notice la plus détaillée se trouve dans *Von Lucullus zu Escoffier* de Harry Schraemli, le grand cuisinier suisse qui est tout heureux de décrire l'ouvrage comme "le premier art de trancher suisse" ; "l'art de trancher a atteint son point culminant au 17<sup>e</sup> siècle et cela grâce à l'ouvrage d'un Suisse, le Fribourgeois Jacques Vontet. Il a visité tous les centres culturels de l'Europe pour enseigner son art dans les Cours princières. En 1627 il fit graver par un artiste doué 29 planches qui représentaient toutes sortes de volailles et de fruits. Il fit relier ces gravures avec des feuillets intercalaires annotés de sa main et vendait ainsi les manuscrits à ses élèves..." Vontet poursuivit sa carrière à Lyon où il était installé rue du Bois proche Saint-Nizier.

CET EXEMPLAIRE EST LE PLUS COMPLET DÉCRIT À CE JOUR. Il contient 49 planches (certaines portant 2 gravures) et 1 planche avec un grand blason. Les 3 planches de la fin sont des doubles de planches annotées au début du volume.

L'exemplaire est ainsi constitué : 1 f. blanc, 1 f. avec blason à pleine page, 1 f. de titre calligraphié, 1 f. calligraphié recto verso : *Au lecteur.* Dans cette introduction Vontet définit la fonction : "Un Escuyer tranchant doit estre de bonne naissance parc qu'il doit tenir un des premiers rangs entre les domestiques et son Maistre (...). Il doit se présenter à table l'espée au costé, le manteau sur les épaules et la serviette sur le bras gauche..." avant de parler de sa propre carrière "J'ay eu le bonheur de servir en Espagne d'escuyer à la table de Monseigneur le Duc de Coraldo, dans Rome j'ay enseigné publiquement la plus grande noblesse tant estrangère que du pais, j'ai continué le même exercice dans Sienne, Padoue et dans toutes les autres superbes villes de l'Italie..." avant d'expliquer comment se servir de ses planches.

32 pages portent des explications des planches (souvent calligraphiées au verso de celles-ci). Les planches gravées sont les suivantes : La manière de tenir la fourchette et le couteau - La méthode de trancher les allouettes becquefics et ortolans - De la caille, de la grive et du merle - Des pigeons - Des poulets, dindonneaux et paons - Bécasses, corneilles et francolins - Perdrix rouges et grises - Canardeau et Cercelle - De la façon de trancher et partager en deux ou en quatre parties les précédents oiseaux et volailles - De la façon de partager en cinq pièces les précédents gibiers - Du chapon - Deuxième sorte de servir le chapon - De la poule bouillie et poulets bouillis - Du coq d'Inde, paon et grue - Du grand coq d'Inde, du cygne et du héron - Du grand faisand - Du canard sauvage et domestique - De l'oye - L'oye tranchée dans le plat - Du lièvre (3 planches) - Du levraut et du conil - Du cochon (2 pl.) - du chevreau (2 pl.) - La teste de veau (2 pl.) - La longe de veau - De la hure du porc et du sanglier - Du jambon - Du gigot ou esclanche de mouton - Epaule de mouton - Poissons - Fruits (5 pl.) - 4 pl. d'animaux bizarres (crustacés, tortues, animaux fantastiques), 5 planches sans annotations (agrumes, grosse volaille bardée et volaille en double).

La plupart des figures sont complétées à la plume (indications de tranchage et numérotation des pièces).

Nous n'avons pas identifié le blason du début, qui est peut-être celui d'un élève de Vontet.

199 **WIRTHE.** Le confiseur national et universel, contenant les meilleurs procédés pour faire les confitures, compotes, dragées et pâtes diverse... suivi du distillateur-liquoriste et du limonadier. Traité complet de pratique de la distillation et des opérations du limonadier... par M. MATHIEU. *Paris, Impr. Baudouin, 1836 ; in-8, demi-basane outremer, dos à nerfs et fleurons dorés, tranches jaspées. (Relié vers 1880)*

150 / 200 €

2 ff., 316 pp. - *Frontispice sur bois montrant 2 liquoristes dans leur laboratoire, et 1 planche dépliant d'ustensiles.* ÉDITION ORIGINALE de ce recueil. La première partie, rédigée par Wirthé, un ancien confiseur, traite des ustensiles et des ingrédients pour fabriquer des dragées, pralines, pastilles, bonbons, conserves, sirops, confitures et marmelades, gelées, nougats, craquelins, pains d'épices, massepains...

Le traité de distillation de Mathieu donne les recettes d'eaux parfumées, eau de Cologne, huiles, crèmes, élixirs, liqueurs, ratafiats, fruits à l'eau-de-vie, eaux-de-vie, vinaigres, liqueurs fraîches, limonades et orangeades, cafés, thés, bavaroises, punchs...

*Vicaire 877 - Bitting 502 - Cagle 442.* Rousseurs parfois fortes.

Joint, LEQUEUX. Le confiseur des ménages contenant la manière de faire confitures, compotes, marmelades, sirops, fruits confits... *Paris, Delarue, s. d. ; in-12, demi-basane brune. (Relié vers 1880). 188 pp - Illustrations. Bitting 284.*

## CONDITIONS DE VENTE

La vente sera faite expressément au comptant : l'adjudicataire s'engage à régler personnellement et immédiatement le prix de l'adjudication prononcée ainsi que les frais de ventes et taxes suivants :

- de 1 à 400 000 € :  
20 % HT + TVA sur commission  
(TVA sur commission : 1,4 % pour les livres et 3,92 % pour les autres catégories)

- au delà de 400 000 € :  
12 % HT + TVA sur commission  
(TVA sur commission : 0,84 % pour les livres et 2,35 % pour les autres catégories)

Pour les lots hors CEE (indiqués par ♦ au catalogue), il convient d'ajouter la TVA à l'import (7% de l'adjudication et 19,6% pour les bijoux). La TVA sur commission ainsi que TVA à l'import peuvent être rétrocédées à l'acquéreur sur présentation d'un justificatif d'exportation hors CEE.

Moyens de paiement :

- espèce (sur présentation d'une pièce d'identité) :

Jusqu'à 3 000 € frais et taxes comprises lorsque le débiteur a son domicile fiscal en France ou agit pour les besoins d'une activité professionnelle.  
Jusqu'à 15 000 € frais et taxes comprises lorsque le débiteur justifie qu'il n'agit pas son domicile fiscal en France et n'agit pas pour les besoins d'une activité professionnelle.

- chèque,  
- virement,  
- cartes de crédit (visa et mastercard).

En cas de paiement par chèque ou par virement, le retrait des objets sera différé jusqu'à l'encaissement. Dans ce cas, AuctionArt se réserve le droit de facturer des frais de magasinage, transport et manutention.

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

Les dimensions, les poids et les estimations sont indiqués à titre indicatif et ne sauraient constituer une quelconque garantie.

Le réentoilage, parquetage ou doublage sont considérés comme une mesure conservatoire et non comme un vice.

Les rapports de condition sont à la disposition de ceux qui en feront la demande pendant la durée de l'exposition.

Dès l'adjudication, l'objet sera sous l'entière responsabilité de l'acquéreur qui sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions. AuctionArt décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir, et ce dès l'adjudication prononcée.

L'ordre du catalogue sera suivi.

## DÉFAUT DE PAIEMENT

A défaut de paiement du montant de l'adjudication et des frais, une mise en demeure sera adressée à l'acquéreur par lettre recommandée avec avis de réception aux frais de l'acquéreur.

A l'expiration du délai d'un mois après cette mise en demeure et à défaut de paiement de la somme due, il sera perçu sur l'acquéreur et pour prise en charge des frais de recouvrement un honoraire complémentaire de 10% du prix d'adjudication, avec un minimum de 250 €.

L'application de cette cause ne fait pas obstacle à l'allocation de dommages-intérêts et aux dépens de la procédure qui serait nécessaire, et ne préjuge pas de l'éventuelle mise en oeuvre de la procédure de folle-enchère.

Folle enchère : à défaut de paiement par l'adjudicataire, après mise en demeure restée infructueuse, le bien est remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant : si le vendeur ne formule pas cette demande dans un délai d'un mois à compter de l'adjudication, la vente est résolue de plein droit, sans préjudice de dommage. Intérêts dus par l'adjudicataire défaillant.

## ORDRES D'ACHAT & ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE

AuctionArt agira pour le compte de l'enchérisseur afin d'essayer d'acheter le ou les lots dans les meilleurs conditions possible et ne dépassant, en aucun cas, le montant maximum fixé.

Les ordres d'achat et les demandes d'enchères par téléphone doivent nous parvenir par écrit et, au plus tard 24h avant la vente. Afin de garantir votre ordre, il convient de nous fournir un relevé d'identité bancaire, vos coordonnées bancaires, avec le numéro de téléphone de votre banque et le nom du responsable de votre compte, un chèque en blanc à l'ordre d'AuctionArt ou votre numéro de carte de crédit via le formulaire joint. Les ordres d'achat et enchères par téléphone étant de simples facilités, elles ne peuvent engager, en cas d'inexécution ou de mauvaise exécution, la responsabilité d'AuctionArt à quelque titre que ce soit.

Dans le cas où plusieurs ordres d'achats seraient identiques, le premier reçu sera préféré.

# AUCTIONART

## rémy le fur & associés

### ORDRE D'ACHAT / ABSENTEE BID FORM

NOM / NAME \_\_\_\_\_  
PRÉNOM / FIRST NAME \_\_\_\_\_  
ADRESSE / ADDRESS \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE / PHONE PORTABLE / MOBILE \_\_\_\_\_  
FIXE / HOME \_\_\_\_\_  
FAX \_\_\_\_\_

**BIBLIOTHÈQUE  
PIERRE LACAM**

31 octobre 2012  
Drouot Richelieu - Salle 7

- ORDRE D'ACHAT FIXE / ABSENTEE BID  
 ORDRE D'ACHAT PAR TÉLÉPHONE / TELEPHONE BID

RÉFÉRENCES BANCAIRES OBLIGATOIRES RIB / REQUIRED BANK REFERENCES (SWIFT-IBAN) :

DATE

CARTE DE CREDIT / CREDIT CARD :

EXPIRE FIN / EXPIRATION

\_\_\_\_\_

| LOT N° | DESCRIPTION DU LOT / LOT DESCRIPTION | LIMITE EN €<br>MAXIMUM PRICE IN € |
|--------|--------------------------------------|-----------------------------------|
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |
|        |                                      |                                   |

Après avoir pris connaissance des conditions de ventes décrites dans le catalogue, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessus (les limites ne comprenant pas les frais légaux).  
I have read conditions of the sale and agree to abide by them. I grant your permission purchase on my behalf the following items within the limits in euros (these limits do not include fees and taxes).

Date : \_\_\_\_\_  
Signature obligatoire / Required signature

Les ordres d'achat doivent impérativement nous parvenir au moins 24 heures avant la vente.  
To allow time for processing, absentee bids should be received at least 24 hours before the sale begins.