



VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES PARIS
Pierre Bergé & associés

Vente Bibliothèque gastronomique
du Comte Emmanuel d'André

LUNDI 24 ET MARDI 25 AVRIL 2006
À 14 HEURES 15

DROUOT RICHELIEU
SALLE 8

PIERRE
BERGÉ
ASSOCIÉS

Organigramme Bergé

EXPERT

Dominique Courvoisier

Libraire-Expert de la Bibliothèque nationale de France
Conseiller du Syndicat français des experts en œuvres d'art
Librairie Giraud-Badin
22, rue Guynemer 75006 Paris
T. +33 (0)1 45 48 30 58 F. +33 (0)1 45 48 44 00
e-mail : giraud-badin@wanadoo.fr

DIVISION DU CATALOGUE

PREMIÈRE VACATION LUNDI 24 AVRIL DU N° 1 AU N° 294

DEUXIÈME VACATION MARDI 25 AVRIL DU N° 295 AU N° 586

EXPOSITIONS PUBLIQUES

à la librairie Giraud-Badin, 22, rue Guynemer 75006 Paris

Du samedi 8 au vendredi 14 avril 2006

Le mardi 18 et le mercredi 19 avril 2006

De 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h

à l'hôtel Drouot, 9, rue Drouot 75009 Paris

Le vendredi 21 et le samedi 22 avril 2006 de 11 h à 18 h

Le lundi 24 et le mardi 25 avril 2006 de 11 h à 12 h





Première vacation lundi 24 avril à 14h15

1. ALAMANNI (Luigi). La Coltiuatione. Paris, Robert Estienne, 28 août 1546. In-4, vélin ivoire, dos lisse orné, pièce de titre brune, tranches bleues (*Reliure italienne du XVIII^e siècle*).

Schreiber 88 - Oberlé, n° 356.

ÉDITION ORIGINALE, très rare, de cet important poème didactique en hommage aux *Géorgiques* de Virgile, sur les bienfaits de l'agriculture et de l'alimentation italiennes au temps des Médicis.

Luigi Alamanni (vers 1495-1556) bénéficia de toute l'estime de François I^{er} et c'est au roi de France qu'il dédie cet ouvrage.

Exemple unique dans la production de Robert Estienne : c'est le seul ouvrage qu'il imprima en grande italique, le seul en langue vivante étrangère et donc le seul en italien.

Exemplaire placé dans une reliure italienne du XVII^e siècle. Les 2 ff. préliminaires de dédicace à Catherine de Médicis et les 2 ff. de privilège, plus courts, proviennent d'un autre exemplaire.

800 / 1 000 €

2. ALI-BAB. Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Ernest Flammarion, 1907. Petit in-4, toile maroquin rouge, titre doré (*Reliure de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE très rare de célèbre traité de gastronomie rédigé par Henri Babinski, ingénieur des Mines et savant minéralogiste.

Envoi autographe de l'auteur au Dr G. Berne.

Toile un peu usée.

300 / 400 €

3. ALI-BAB. Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Ernest Flammarion, 1939. Fort in-4, peau de lézard teintée en brun, couverture et dos (*Reliure moderne*).

Septième édition de ce célèbre livre de recettes, rédigé par Henri Babinski.

120 / 150 €

4. [ALLETZ (Pons-Augustin)]. L'Agronome, ou Dictionnaire portatif du cultivateur, contenant toutes les connoissances nécessaires pour gouverner les biens de campagne, & les faire valoir utilement ; pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre. Paris, Savoye, 1767. 2 vol. in-12, basane marbrée, dos richement orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Excellent dictionnaire encyclopédique, plusieurs fois réimprimé.

La première édition est sortie des presses de la Veuve Didot en 1760.

Outre les informations utiles à son public campagnard, il donne de nombreuses recettes, en partie issues de Menon.

Signature de l'époque sur le faux-titre : *Cahue*.

Frottements à la reliure et travail de vers au dos du second tome.

120 / 150 €

5. [ALLETZ (Pons-Augustin)]. L'Albert moderne, ou Nouveaux secrets éprouvés et licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes. Paris, Liège, J. Bassompierre, J. Vanden Berghen, 1770. In-12, veau granité, dos lisse orné, pièce de titre jaunes, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 10 - Oberlé 123.

La première édition de cet ouvrage fut publiée chez le même libraire en 1768.

L'auteur, avocat (1703-1785), rédigea ce manuel de vie pratique « sous forme de dictionnaire, en trois parties. La première donne des recettes de santé ; la deuxième concerne surtout l'alimentation. Nombreuses recettes de cuisine : étrange confiture de carottes, crème au chocolat, conserves de fruits (...), moyen de faire cuire une volaille sans broche et sans feu. La troisième partie traite des liqueurs, ratafias, vins de groseille, etc., et de nombreuses recettes de droguerie » (Oberlé).

120 / 150 €

6. [ALLETZ (Pons-Augustin)]. L'Albert moderne, ou Nouveaux secrets éprouvés et licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes. Paris, Veuve Duchesne, 1774. Petit in-8, veau marbré, filet à froid, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Réédition de cette encyclopédie de la vie pratique, divisée en trois parties, et appelée *L'Albert moderne* par opposition à *L'Albert ancien* ou *Secrets d'Albert le Grand*, le célèbre traité de magie populaire.

Quelques recettes manuscrites de l'époque sur les gardes.

De la bibliothèque Maurice Bauchond-Deswarte avec ex-libris du début du XX^e siècle.

Restaurations sans gravité à la reliure, coins refaits.

60 / 80 €

7. ALMANACH DE COCAGNE pour l'an 1920 (1921, 1922) dédié aux vrais gourmands et aux francs buveurs. Paris, La Sirène, 1919-1922. 3 vol. in-12, broché. étui moderne.

Collection complète.

ÉDITION ORIGINALE de cette suite de 3 almanachs offrant à la lecture des textes de toutes les époques : Apollinaire, Balzac, Baudelaire, Brillat-Savarin, Cocteau, Curnonsky, Fleuret, Max Jacob, Le Grand d'Haussy, Mac Orlan, Rabelais, Nerval, Satie etc., des recettes de Alepée, Bondon, Casenave, Hennique, Nignon, etc., et illustré de bois de Dufy, Dunoyer de Segonzac, Othon Friesz, Laboureur, S. Valadon...

Nombreux textes concernant le vin, la boisson, les cabarets, etc.

Tirage à 178, 83 et 40 exemplaires.

120 / 150 €

8. ALMANACH DES CHANSONS DE LA TABLE ET DU VIN. Paris, Delarue, s.d. (vers 1879). In-16, broché.

Almanach paraissant chaque année depuis 1867, ornée d'une couverture illustrée de l'éditeur, un frontispice et 16 illustrations à pleine page, gravés sur bois.

Étiquette collée sur le contreplat du *Cabinet de lecture Frappé Chapu* et tampon sur le faux-titre.

Quelques rousseurs.

30 / 40 €

9. ALMANACH DES GOURMANDS fondé par Grimod de La Reynière en 1803. Continué sous la direction de F.-G. Dumas. Paris, Librairie Nilsson, 1904. In-8, bradel demi-percaline bleue, dos lisse, tranches ébarbées (*Reliure de l'époque*).

Nombreuses figures dans ce texte.

Reliure légèrement frottée.

50 / 60 €

10. ALMANACH DES MARCHÉS DE PARIS. Étrennes curieuses et comiques avec des chansons intéressantes, dédié à Marie Barbe, fruitière orangère. Paris, Boulanger, (1784). In-18, maroquin fauve, encadrement doré, armoiries au centre, dos lisse orné, gardes de papier marouflé doré (*Reliure de l'époque*).

RARE ALMANACH GASTRONOMIQUE, célébrant les marchés ; il comprend un titre-frontispice gravé, un calendrier dépliant imprimé en rouge et noir, un tableau mensuel de pertes et gains, et une chansonnette pour chaque mois accompagnée d'une charmante gravure figurant le marché à la volaille, le marché aux poissons, le marché aux fleurs, les écosseuses, les melons, les marrons bouillis...

RAVISSANT EXEMPLAIRE, AUX ARMES DE LOUIS XVI.

800 / 1 000 €

11. ALMANACH DU COMESTIBLE, Nécessaire aux personnes de bon goût & de bon appétit; qui indique généralement toutes les bonnes choses que l'on pourra se procurer à la Halle & chez certains débitans, dans le courant de chaque mois de l'année. *Paris, Desnos, s.d. (1778-1807)*. 3 parties en un vol. in-16 veau marbré, roulette et chiffre doré sur le premier plat, dos lisse orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

Très bel almanach contenant des renseignements des plus variés sur les halles, les marchés et les comestibles : viandes, volailles, gibier, « *plume & poil* », oiseaux, poissons frais et salé, légumes vert, fruits, vins de France et étrangers, liqueurs et ratafias, café, chocolat... Le *Supplément* donne les noms et demeures des fournisseurs, « *les noms des choses qu'ils peuvent fournir de leur composition & invention, ou du crû des Provinces & de l'invention des autres, tant de France que des Isles Françaises & autres Pays Étrangers* ». Enfin la troisième partie contient « *une suite de Notices sur les repas des anciens & des modernes* », les cérémonies anciennes et modernes dans les repas des empereurs, des rois, et des princes d'Europe, ainsi que d'Asie, d'Afrique et d'Amérique.

Orné d'un beau frontispice gravé en taille-douce non signé, dépliant, montrant une assemblée autour d'une table.

Calendrier imprimé pour l'année 1807 sur deux feuillets dépliant.

Exemplaire enrichi du titre frontispice gravé de *Le Plus utile des almanachs, étrennes de santé*, Desnos, s. d., et une planche gravée représentant un vieillard entouré de quelques personnages.

Petits trous de couture et pli médian souple au frontispice.

EXEMPLAIRE EN AGRÉABLE RELIURE D'EMPIRE AU CHIFFRE C. D. non identifié.

Rousseurs uniformes. Quelques restaurations à la reliure.

500 / 600 €

12. ALMANACH DU COMESTIBLE, nécessaire aux personnes de bon goût & de bon appétit. *Paris, Desnos, s.d. [fin XVIII^e siècle]*. 2 parties en un vol. in-16, maroquin ocre, triple filet doré d'encadrement, dos finement orné, roulette intérieure, tranches dorées (*Chambolle-Duru*).

Vicaire 18-19 - Grand-Carteret 591 - *Livres en bouche* 178.

Almanach imprimé dans une élégante typographie, orné d'un charmant frontispice sur double page, représentant un souper avec huit convives des deux sexes et domestiques. Cet almanach parut dès 1778, à la suite du « *Gazetin du comestible et du consommateur* », qui a été publié dès 1767.

Almanach divisé en deux parties. La première, classée par mois de l'année, contient des poèmes, des anecdotes, des produits, etc.

Un « *Supplément à l'almanach du comestible* », comprend les adresses et demeures des fournisseurs, curieusement classé par ordre alphabétique de comestible, tel : « *Ananas, grenade & autres fruits de Provence & des Indes, &c. chez Tourrier, fruitier-oranger, rue du marché aux poirées* ».

La seconde partie décrit les repas et cérémonies des Anciens et des peuples exotiques. On trouve à la suite un « *Précis des alimens et préceptes de santé* » avec des chapitres sur le boire et le manger, ainsi que des renseignements sur la qualité des aliments, légumes, animaux, boissons, etc., tel : « *Laitue : La laitue est rafraichissante, & d'un goût agréable ; elle lâche le ventre, & tempère l'effervescence du sang* », etc.

Il n'est pas possible de dater cet almanach car le calendrier de l'année placée en fin d'ouvrage manque.

Infimes piqures, une charnière fendue, petite taches sur les plats.

500 / 600 €

13. AMUSEMENS RAPSODI-POÉTIQUES contenans le galetas, mon feu, les porcherons poème en VII chants ; et autres pièces. *Stenay, Jean-Baptiste Meurant, 1773*. In-12, broché, non coupé ni rogné, couverture papier muette bleue moderne.

Rare recueil de poèmes licencieux, dont le dernier, *Les Porcherons*, a autrefois été attribué à Cailleau, à L'Écluse et à Restif.

Guinguette renommée où l'on vient s'encanailler, « *Les Porcherons* » accueillent « *luronnes & lurons* » pour « *casser ou la gigue ou l'éclanche ; a gogo boire et riboter, et puis finir force gambades par maintes et maintes gourmandes* »... une véritable épopée que ce « *temple de la débauche* », où les acteurs sont autant de poissards, les soldats et les dames de la meilleure société !

L'approbation a d'ailleurs été donnée par un autre auteur licencieux, Crébillon fils.

200 / 250 €



582



14

14. ANNUAIRE DE LA BOULANGERIE DE PARIS pour l'exercice de l'an 1861, comprenant les arrêtés et décrets, ordonnances, décisions, délibérations et instructions concernant le commerce de la boulangerie de Paris. *Paris, au bureau du syndicat, 1861*. In-8, maroquin à long grain rouge, double filet, encadrement doré de style rocaille, dos lisse orné, roulette intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

Importante chronologie du règlement moderne de la boulangerie de Paris, commençant aux lettres patentes de 1783 jusqu'aux arrêtés du préfet Hausmann en 1860 ; suivent les arrêts concernant la caisse de service de la boulangerie et les déclarations d'achat, ainsi que ceux concernant les placeurs et ouvriers boulangers. Puis, sont listés les boulangers de Paris par circonscriptions électorales, par ordre alphabétique et enfin par ordre de numéro de boulangerie.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, LUXUEUSEMENT RELIÉ.

Ex-dono au stylo sur le faux-titre.

600 / 800 €

15. [APICIUS]. Les Dix livres de cuisine d'Apicius, traduits du latin pour la première fois et commentés par Bertrand Guégan. *Paris, René Bonnel, 1933*. In-8, demi-chagrin vert, tête mouchetée, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 7 - Bitting 13.

ÉDITION ORIGINALE de la traduction française, traduite du latin par Bertrand Guégan, orné d'un fac-similé d'un début de recette du IX^e siècle.

UN DES 25 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE.

300 / 400 €

16. [APICIUS]. Les Dix livres de cuisine d'Apicius, traduits du latin pour la première fois et commentés par Bertrand Guégan. *Paris, René Bonnel, 1933*. In-8, broché, non rogné.

Même édition que précédemment.

50 / 60 €

17. APICIUS A VENDEMIS. Études et recherches scientifiques et archéologiques sur le culte de Bacchus en Provence, au XVIII^e. *Toulon, Aurel, 1860*. — Supplément ou critique de l'ouvrage intitulé Recherches sur le culte de Bacchus en Provence. S.l., 1861. In-8, réimposé au format in-4, demi-marquin lavallière, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

Vicaire 34 et 810.

Apicius a Vendemis est le pseudonyme du marseillais Laurent de Crozet. Son ouvrage a été tiré à 121 exemplaires, signé par l'éditeur. Le deuxième ouvrage est relié avec une critique composée de 5 lettres signées respectivement par le chevalier Elzéard de la Rabasse, Trophime Amadou, Agricol, baron d'Aiolii, Lazarre Arleri. Ces lettres, tirées à 100 exemplaires, sont suivies de 8 pages d'errata de Georges Alkarius et un post-scriptum de Lord Barimborough (tiré à 91 exemplaires).

La *Quatrième lettre* a été offerte à Bouillon Landais.

Exemplaire enrichi d'un brevet fac-similé de 1701 de la Société de Méduse, de 5 planches et une photographie d'un portrait gravé de Vauvrey.

300 / 400 €

18. APPERT. L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales. *Paris, Patris et C^e, 1810*. In-8, broché, couverture muette bleue, non rogné.

Vicaire 34 - Bitting 13 - Oberlé 184.

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME, ornée d'une planche dépliant, du célèbre traité d'Appert (1749-1840), qui inventa la boîte de conserve. « *Cinquante ans avant les travaux de Pasteur (la méthode de pasteurisation), Appert mit au point ce procédé qui consistait à dégager l'oxygène des substances en les faisant bouillir au point juste de leur cuisson, et à les enfermer ensuite dans des boîtes de fer-blanc, chauffées au bain-marie, puis fermées hermétiquement* » (Oberlé).

RARE EXEMPLAIRE TEL QUE PARU ; il porte la signature autographe de l'auteur. Étiquette du libraire Maire, à Lyon.

Une bande du titre a été découpée.

1 000 / 1 200 €

19. ARAGO (Jacques). Comme on dîne à Paris. *Paris, Berquet et Pétion, 1842*. In-18, demi-velin ivoire avec coins, dos lisse (*Reliure légèrement postérieure*).

Vicaire 36.

Seconde édition, parue à la même date que l'originale ; l'ouvrage contient « d'amusantes anecdotes sur les restaurants de Paris et sur la manière dont on s'y nourrit, depuis le dîner à 4 sous, le dîner à la seringue, jusqu'au soupers les plus fins des cafés anglais, Foy et la Maison dorée » (Vicaire).

Exemplaire de second tirage.

Étiquette de Loustau, relieur-papetier, collée sur le faux-titre.

Rousseurs uniformes.

80 / 100 €

20. ARCHESTRATE. I Frammenti della Gastronomia di Archestrato raccolti e volgarizzati da Domenico Scina. *Palermo, Reale Stamperia, 1823*. In-8, bradel demi-velin ivoire avec coins, dos lisse orné, tranches jaspées (*Reliure de la fin du XIX^e siècle*).

Lord Westbury, *Handlist of italian cookery books*, p. 12.

PREMIÈRE ÉDITION SÉPARÉE et bilingue, grec et italien, des fragments du poème didactique sur l'Art gastronomique d'Archestrato, poète natif de Géla ou de Syracuse (IV^e siècle avant J.-C.), dont le grammairien Athénée a conservé de nombreux fragments.

Curieux des secrets de la gastronomie, Archestrato a effectué de nombreux voyages pour connaître les produits destinés à la table et la meilleure manière de les apprêter.

Son poème a servi de base à de nombreux recueils sur la cuisine ancienne et ses préceptes sont, selon Chrysippe, à l'origine de la doctrine épicurienne.

Des bibliothèques comte Benedetto Valmarana (XIX^e siècle avec ex-libris) et Lord Westbury, célèbre gastronome et collectionneur, auteur d'une importante bibliographie sur les livres de cuisine italiens (ex-libris).

1 500 / 2 000 €

21. ARMOIRE DE CITRONNIER (L'). Almanach pour 1919. *Paris, Maurice Boussus, 1919*. Petit in-4, broché, couverture illustrée, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de ce bel almanach pour l'année 1919, poétique et gastronomique, publié par Bertrand Guégan. Il est illustré d'un titre gravé sur bois en couleurs (répété sur la couverture), 2 gravures en noir à pleine page, dont une hors texte non reliée, par Martin Van Mael et Paul-Émile Colin et 13 vignettes en tête gravées sur bois et tirées sur papier mince de différentes couleurs : bleu, rose, jaune, blanc par Sonia Lewitzka pour le printemps, Maurice Le Sieutre pour l'été, Jean Marchand pour l'automne et Dunoyer de Segonzac pour l'hiver.

Nombreuses recettes de cuisine et de cocktails « *homard au champagne* », « *moules dinardaise* », etc.

Tirage à « *quelques dizaines d'exemplaires* » sur vergé d'Arches, justifiés par l'éditeur, celui-ci n° 39.

Bel exemplaire.

400 / 500 €

22. ART D'ACCOMODER LE GIBIER (L') suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. *Paris, La Librairie illustrée, s.d.* In-8, bradel percaline bleue, pièce de titre de maroquin bordeaux (*A. Lobstein*).

ÉDITION ORIGINALE de l'un des volets de « *la Cuisine de nos pères* », comprenant 200 recettes de toutes sortes de gibier.

100 / 120 €

23. ART D'ACCOMODER LE POISSON (L') suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. *Paris, La Librairie illustrée, s.d.* In-8, demi-maroquin bleu nuit, doublure et garde de papier illustré, dos orné, tranches mouchetées rouge, couvertures (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de l'un des volets de « *La Cuisine de nos pères* », comprenant 300 recettes de toutes sortes de poissons et crustacés.

Mouillure marginale claire sur la totalité de l'ouvrage, sans toucher le texte.

100 / 120 €

24. ART DE BIEN TRAITER (L'). *Paris, Frédéric Léonard, 1674*. In-12, veau brun, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 43 - Bitting 518.

ÉDITION ORIGINALE rare et recherchée, de cet ouvrage décrivant nombres de recettes, et de services classiques ou dans les jardins ; attribué par Barbier au sieur Robert, le nom de Rolland, officier de bouche de la Princesse de Carignan puis du Roi à Fontainebleau est aussi parfois évoqué.

Restaurations à la reliure.

2 000 / 2 500 €



25. ART DE FAIRE LE BEURRE (L') et les meilleurs fromages, d'après les agronomes qui s'en sont le plus occupés tels que Anderson, Twamley, Desmarests, Chaptal, Villeneuve, Huzard fils... *Paris, Mme Huzard, 1828*. In-8, broché.

Vicaire 47.

ÉDITION ORIGINALE de ce manuel exposant le fonctionnement d'une laiterie, et traitant particulièrement le fromage de Hollande, le gruyère, le Parmesan, le Roquefort, et le Brie. Il est illustré de 5 planches figurant plans et ustensiles de laiterie.

Catalogue éditeur in-fine (16 pp.). Quelques rousseurs.

500 / 600 €

26. ART DU LIMONADIER (L'), extraits des meilleurs auteurs qui ont traité de la distillation et principalement de Dubuisson. *Paris, Galland, an XII-1804*. In-8, demi-vélin ivoire, dos lisse, pièce de titre, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

Vicaire 48 (1807).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité concernant l'art de préparer les bavares, huiles, eaux-de-vie, vins artificiels, etc.

Ex-libris manuscrit sur le faux-titre de Bellit, daté de 1843. Bel exemplaire.

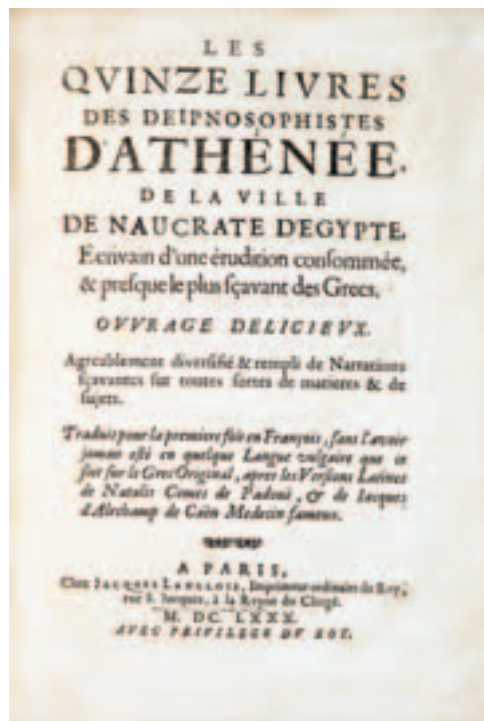
150 / 200 €

27. ATHÉNÉE. Les Quinze livres des deipnosophistes d'Athénée, de la ville de Naucrète d'Égypte. *Paris, Jacques Langlois, 1680*. In-4, veau fauve, dos orné, tranches bleues (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 51, 52 - Oberlé 8 à 11 (autres éditions).

PREMIÈRE ÉDITION FRANÇAISE, TRÈS RARE, "la première et l'unique qui en ait esté composée jusques icy en quelque langue vivante de l'Europe que ce soit". La traduction a été donnée par l'abbé de Marolles, qui n'ayant pas pu trouver d'éditeur, a dû semble-t-il financer lui-même l'édition. À la suite de l'abbé d'Artigny, *Mémoires d'histoire, de critique et de littérature* (1749-1756), l'édition a souvent été décrite comme imprimée en 25 exemplaires. « *Mais il seroit aisé de prouver le contraire* » dit De Bure, qui dans sa *Bibliographie instructive* (n° 3916) donne sur sa rareté réelle une version plus probante, qui se fonde sur l'insuccès de l'ouvrage : l'auteur « *fit retirer des mains du Libraire tous les exemplaires de celui-ci, que le Public ne vouloit point acheter, & en supprima ensuite lui-même la plus grande partie* ». Gabriel Peignot, *Répertoire de bibliographies spéciales* (1810, p. 9-10) se range à cet avis autorisé.

Le Banquet des savants est une véritable encyclopédie de gastronomie antique, et donne des informations sur les aliments, les fruits et coquillages (III), les menus, la vaisselle (VI), le vin (II), les cuisiniers et les gourmands célèbres (IX et X), les courtisanes (XIII), les libations (XV). Athénée, rhéteur et grammairien grec du III^e siècle, offre en outre de très nombreux noms d'auteurs (700) et cite environ 1500 ouvrages perdus : cette œuvre est une mine de renseignements sur l'Antiquité.



27

(...)

L'ouvrage est orné d'un portrait de l'abbé de Marolles gravé en taille-douce par *Nanteuil*, et de 2 figures gravées sur bois dans le texte représentant la coupe de Nestor et le jeu du cottabe.

Séduisant exemplaire en reliure de l'époque d'une belle facture.

De la bibliothèque du chanoine Jacques Gaillard de Rouen (ex-libris du XVIII^e siècle).

Mors fendus, coiffe supérieure restaurée, et inférieure accidentée, coins frottés.

3 000/4 000 €

28. ATHÉNÉE. Banquet des savans, traduit tant sur les textes imprimés que sur plusieurs manuscrits par M. Lefebvre de Villebrune. *Paris, chez Lamy, de l'Imprimerie de Monsieur, 1789-1791*. 5 vol. in-4, demi-veau blond, dos orné d'un fleuron doré répété, pièce de titre jaune et de tomaison vert amande, tranches mouchetées bleues (*Reliure de l'époque*).

Première traduction française sérieuse, selon Oberlé.

EXEMPLAIRE SUR GRAND PAPIER VÉLIN, dans une élégante reliure suisse ou allemande.

Traces d'humidité aux premiers et derniers feuillets de chaque tome, particulièrement importantes sur l'ensemble des tomes III et V ; aux tomes I et V, les premiers et les derniers feuillets ont été renforcés.

800 / 1 000 €

29. AUDIBERT (Joseph). L'Art de faire le vin avec les raisins secs. *Marseille, Millaud, 1881*. In-8, broché.

Oberlé 989.

Sixième édition, augmentée, ornée d'un frontispice représentant la fabrique de vin d'Audibert et 8 illustrations dans le texte et hors texte. L'édition originale a été publiée un an auparavant. Les cinq premières éditions ont été épuisées en quelques mois.

Joseph Audibert fut le créateur et le promoteur en France du vin fait avec des raisins secs, industrie qui vit le jour après le phylloxéra.

Il était établi à Marseille mais son invention fut utilisée dans le monde entier : Amérique, Chine, Océanie, Afrique centrale, etc.

Quelques rousseurs.

80 / 100 €

30. [AUDIGER]. La Maison réglée, et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur & autres, tant à la ville qu'à la campagne, & le devoir de tous les officiers, & autres domestiques en général. *Amsterdam, Paul Marret, 1697*. In-12, maroquin vert janséniste, chiffre couronné doré sur l'angle supérieur du premier plat, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrure (*Hardy-Mesnil*).

Vicaire 53-54.

Seconde édition, et première à être imprimée hors de France.

Elle est sortie des presses amstellodamoises à l'adresse des libraires Paul Marret et de Pieter I Mortier en 1697, cinq ans après l'originale parisienne, parue chez Nicolas Le Gras.

“ *La Maison réglée fournit des indications précieuses sur la tenue d'une maison au XVII^e siècle, sur la table d'un grand seigneur et sur la manière de la 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).

En outre, l'ouvrage contient des renseignements et anecdotes curieuses, tels celles des fameux petits pois apportés par Audiger lui-même d'Italie et présentés au roi, en présence de Monsieur, frère du roi, du comte de Soisson, du duc de Créquy, du maréchal de Grammont, du comte de Noailles... “ *qui tous d'une commune voix s'écrièrent que rien n'étoit plus beau & plus nouveau, & que jamais en France on n'avoit rien vu de pareil pour la saison* ”, et le comte de Soisson “ *prit même une poignée de pois qu'il écossa en présence de Sa Majesté* ”.

L'illustration gravée en taille-douce comprend un beau frontispice montrant un grand hôtel particulier (de Thou, Séguier ou Phélypeaux le d'Éclat ?) et 6 planches dépliantes avec plans de table.

Maître d'hôtel limonadier, Audiger a séjourné en qualité d'officier de maison en Espagne, Hollande, Allemagne et Italie d'où il rapporta en janvier 1660, en même temps que More et André Salvator (avec lesquels il s'est instruit dans le métier) le chocolat, le thé et le café, “ *que peu de gens connoissent encore en France, & je fus un des trois qui commencèrent à leur y donner la vogue* » écrit-il.

EXEMPLAIRE FRAIS ET BIEN RELIÉ.

Chiffre doré sur le premier plat non identifié.

Deux ex-libris arrachés (l'un déchira la garde). Coins frottés.

2 000 / 2 500 €

31. AUDIGER. Mémoires d'Audiger, Limonadier à Paris, XVII^e siècle. Recueillis par Louis Lacour. *Paris, Académie des Bibliophiles, 1869*. In-16, bradel demi-velin ivoire, tête mouchetée, non rogné, couv. cons. (*Reliure moderne*).

Réédition en deux parties, sous le titre de *Mémoires*, de la préface d'Audiger et de l'*Avant-propos* du quatrième livre de *La Maison réglée*, publié en 1692 par le célèbre maître limonadier.

Édition imprimée sur papier de Hollande.

30 / 40 €

32. [AUDOT]. La Cuisine française, économique, simple et facile. *Paris, Audot, 1844*. In-12, cartonnage moderne.

Édition stéréotype de ce petit manuel, extrait de *La Cuisinière de la campagne et de la ville* : cet ouvrage « qui a remplacé l'ancienne Cuisinière bourgeoise, et bien d'autres traités de cuisine, ne serait pas déplacé dans les châteaux ».

50 / 60 €

33. [AUDOT (Louis-Eustache)]. La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou la Nouvelle cuisine économique. Seconde édition. *Paris, Audot, 1819*. — La Pâtissière de la campagne et de la ville. Ibid., id., 1818. — L'Art d'employer les fruits. Ibid., id., 1818. 3 parties en un vol. in-12, demi-veau fauve, dos lisse orné, pièce de titre noire (*Reliure de l'époque*).

Intéressante réunion de ces trois traités classiques.

Deuxième édition du premier ouvrage : il comprend « une quantité considérable de recettes utiles », un traité sur le vin et un article sur les champignons ; il est illustré d'un frontispice et de 8 planches hors texte.

ÉDITION ORIGINALE des deux suivants : « *La Pâtissière* » comprend un « *art de faire le pain d'épices, les gaufres et les oublies* » ; le dernier ouvrage, qui traite des sucres, sirops, confitures, et glaces (avec une planche représentant une glacière), s'achève sur un chapitre proposant diverses utilisations des fruits : pour les vins, les liqueurs et les vinaigres.

200 / 300 €

34. AULAGNIER (Alexis-François). Dictionnaire des alimens et des boissons, et usage dans les divers climats et chez les différents peuples. *Paris, Cosson et Cousin, 1839*. Fort in-8, broché.

Vicaire 56 - Oberlé 466.

Seconde édition, remaniée et augmentée, dont la première parut en 1830. Elle comprend 64 pages de considérations générales sur la nourriture de l'homme, qui ne figurent pas dans la première édition.

« *Ce dictionnaire est une mine de renseignements très précieux sur les produits alimentaires du monde entier, avec des notices historiques, littéraires, anecdotiques, scientifiques, gastronomiques et médicales. Il contient aussi des recettes* » (Oberlé).

Alexis-François Aulagnier (1767-1839), mort peu de temps après cette seconde édition, fut nommé médecin de Joseph Bonaparte, roi de Naples en 1806. Son ouvrage lui est dédié, ainsi qu'à la reine Julie.

Rousseurs uniformes.

120 / 150 €

35. [AUNAY (Alfred d')]. Bouis-bouis, bastringues et caboulots de Paris. *Paris, P. Tralin, 1861*. In-16, bradel percaline brune, dos lisse orné, tête dorée, tranches ébarbées, couverture (*Reliure vers 1900*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur les demi-mondaines, les actrices, les cafés, estaminets, cabarets et autres mauvais lieux de Paris.

L'ouvrage est signé *Ego*, pseudonyme d'Alfred d'Aunay (1837-1883).

50 / 60 €

36. [AUNAY (Alfred d')]. Bouis-bouis, bastringues et caboulots de Paris. *Paris, P. Tralin, 1861*. In-16, bradel demi-percaline bordeaux, dos lisse, tranches ébarbées (*Reliure vers 1900*).

ÉDITION ORIGINALE.

Signature de *M. Nicoll* sur la garde et ex-libris non identifié.

50 / 60 €

37. AVANT DE QUITTER LA TABLE. Causeries du dessert par X. T. D. *Paris, Auguste Ghio ; Londres, A. Maurice, 1881*. In-12, demi-percaline rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 880 - Bitting 519.

ÉDITION ORIGINALE : l'art de la table à travers les siècles et dans l'avenir, la digestion, les apéritifs, les fromages... et de nombreuses anecdotes.

Envoi autographe signé de l'auteur : le nom est illisible car le feuillet a été rogné dans la marge.

50 / 60 €

38. AYMES. La Gastronomie provençale, ou Catalogue raisonné des denrées de Provence (...) dédiée aux trois frères provençaux... *Paris, à l'entrepôt, 1828*. In-12, demi-marquain brun, dos lisse orné, pièce de titre noire, couverture illustrée en couleurs, non rogné (*Reliure moderne*).

Cet ouvrage, rare et charmant, est en fait le catalogue des produits vendus à l'*Entrepôt* de la rue du bac de M. Aymes, fabricant d'huiles à Aix : sont proposés le vin du Roi René, de l'eau de fleur d'orange, des poissons marinés, des olives, des anchois, des truffes, du saucisson d'Arles... Il est illustré de 3 planches en couleurs dépliantes.

500 / 600 €

39. BAERST (Baron Eugen). Gastrosophie. *Leipzig, Avenarius et Mendelssohn, 1851*. 2 tomes en un vol. in-8, percaline grise ornée à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur l'alimentation, les farines (tome I) et les boissons (tome II) ; l'auteur (1792-1855), ancien militaire, s'attache à la description des trois sortes de gourmets : le gourmand, le gourmet et le gastrosophe. L'ouvrage n'a jamais été traduit.

De la bibliothèque Édouard Nignon.

500 / 600 €

40. BALINGHEM (Anthoine de). Apresdinees et propos de table contre l'excez au boire, et au manger, pour vivre longuement, sainement, et saintement. Dialogisez entre un prince et sept scavants personnages : un théologien, canoniste, jurisconsulte, politique, médecin, philosophe moral et historien. *Lille, Pierre de Rache, 1615*. In-16, vélin ivoire à recouvrement (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 62 - Bitting 26 (1624) - Oberlé 71.

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, de cette facétie sous forme de dialogues autour de l'ivrognerie et la goinfreterie. « *Les deux péchés sont analysés, commentés avec une incroyable dépense d'érudition, loués ou fustigés sous le regard expert des sept personnages annoncés au titre* » (Oberlé).

Anthoine de Balinghem (1571-1630) fut d'abord professeur de philosophie à Douai et à Louvain puis fut ordonné prêtre jésuite en 1598.

Ex-libris manuscrit, daté de 1618 : *Jacobus Le Follus*.

Dos refait avec du vélin moderne.

1 000 / 1 200 €



40

41. BARRA (P.). L'Usage de la glace, de la neige et du froid. *Lyon, Antoine Cellier, 1676*. In-12, basane mouchetée, dos orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 66 - Oberlé 431 (1675).

Ouvrage rare « *divisé en 14 chapitres : l'usage de rafraîchir les aliments est très ancien, usage de la neige, de la grêle, les viandes rafraîchies, l'eau glacée, usage médical, etc.* ». L'auteur était un médecin lyonnais du XVII^e siècle.

300 / 400 €

42. BARRY (Sir Edward). Observations historical, critical, and medical, on the wines of the ancients. And the analogy between them and modern wines. *Londres, T. Cadell, 1775*. In-4, veau brun ocellé, roulette d'encadrement, dos orné, pièce de titre rouge, tranches jaunes (*Reliure anglaise de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE, illustrée d'un frontispice et de deux vignettes sur le titre, gravés par *Isaac Taylor*.

Charnière fendue, manques aux coiffes.

500 / 600 €

43. BASSELIN (Olivier). Les Vaudevires, poésies du XV^{ème} siècle. Avec un discours sur sa vie et des notes pour l'explication de quelques anciens mots. *Vire [Avranches, F. Le Court], 1811*. In-4, basane fauve racinée, roulette dorée en encadrement, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 69.

Réédition des poésies de Basselin, poète gourmand qui a chanté les plaisirs de la Table, qui furent publiées pour la première fois vers 1576 mais dont on ne conserve qu'une édition vers 1670. Auguste Asselin, sous-préfet de Vire, est l'auteur de cette édition sortie des presses de F. Le Court à Avranches : elle comprend des notes et un discours sur la vie de Basselin. Outre Asselin, cette édition a été faite aux frais et par les soins de 9 habitants de Vire, dont on trouve la liste en tête du recueil.

L'édition, tirée à 148 exemplaires, contient 56 vaudevires.

Un des 13 exemplaires sur papier grand carré, in-4.

Reliure frottée, charnière fendue.

200 / 300 €

44. [BASSELIN (Olivier)]. Les Vaudevires, poésies du XV^{ème} siècle. *Vire, 1811*. In-8, broché, non rogné.

Même édition que le numéro précédent.

Un des 48 exemplaires sur papier raisin, vergé, grand de marges.

Quelques rousseurs.

150 / 200 €

45. BASSELIN (Olivier). Vaux-de-Vire d'Olivier Basselin, poète normand de la fin du XIV^{ème} siècle. *Caen, Imprimerie Poisson ; Paris, Pluquet ; Londres, Martin Bossange et C^e, 1821*. In-8, demi-veau fauve, pièce de titre noire (*Reliure du milieu du XIX^e siècle*).

Bonne édition de ce recueil de chansons bachiques, suivies de notes de Louis Du Bois. Basselin avait lui-même inventé ce genre typiquement français des chansons à boire, mais la première édition n'en fut donnée qu'en 1576, par Jean Le Houx.

Ex-libris Bordes de Fortage.

100 / 120 €

46. BASSELIN (Olivier) et Jean LE HOUX. Les Vaux-de-Vire édités et inédits d'Olivier Basselin et de Jean Le Houx, poètes virois. *Paris, Lance, 1833*. In-18, demi-veau havane, dos lisse orné de filets dorés et fleurons à froid, entièrement non rogné (*Reliure de l'époque*).

Jolie édition donnée par Julien Travers et imprimée à Avranches par E. Tostain, précédée d'un discours préliminaire d'Augustin Asselin, notes et variantes tirées de l'édition de 1811.

Cette édition réunit deux poètes bachiques et gourmands et elle contient 41 vaux-de-vire inédits de Jean Le Houx (vers 1551-1616) avocat virois et continuateur de l'œuvre de son compatriote, le légendaire foulon Olivier Basselin (XV^e siècle).

Les chansons de ces deux chantres des tavernes ont été souvent attribuées tantôt à l'un, tantôt à l'autre.

Exemplaire de la bibliothèque du bibliophile Jacob, Paul Lacroix, avec ex-libris, qui en 1858 publia les œuvres de ces deux poètes.

De la bibliothèque Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Une garde renouvelée. Un mors fendillé.

60 / 80 €

47. BASSELIN (Olivier) et Jean LE HOUX. Des Chansons d'Olivier Basselin et Jean Le Houx, poètes normands du XV^e siècle, présentées sous forme de calligrammes dessinés par Jean Seguin d'Avranches, transcrits par Armand Lepaumier. S.l.n.d. [Mortain, vers 1940?]. In-folio, broché, couverture imprimée rempliée.

Titre, préambule et 19 poèmes de Basselin et Le Houx présentés sous forme de calligrammes par Jean Seguin avec la transcription d'Armand Lepaumier, imprimés d'un seul côté.

30 / 40 €

48. BATILLIAT (P.). Traité sur les vins de la France. *Paris, Mathias, Lyon, Savy jeune, 1846*. In-8, demi-chagrin brun (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 73 - Oberlé 134.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 4 planches hors texte de ce livre « *excellent et fort complet : maladies de la vigne, procédés, conservation, distillation, vinaigres...* ».

L'auteur était pharmacien à Mâcon.

120 / 150 €

49. BEAUDET (Félix). Les Dîners de M. Laguipière et mes déjeuners du lundi. *Troyes, L. Lacroix, 1883*. In-8, bradel cartonnage marbré, dos lisse, pièce de titre de maroquin brun, couvertures, non rogné (*Reliure moderne*).

Vicaire 76-77.

ÉDITION ORIGINALE. Félix Beudet, ancien titulaire du buffet de la gare de Troyes a réuni dans cet ouvrage les menus qu'il avait publiés dans le journal *L'Aube* en 1872, et signés du pseudonyme d'un chef de cuisine au XIX^e siècle, *Laguipière*. Ce dernier avait été emmené par Napoléon I^{er} lors de la campagne de Russie et il mourut de froid pendant la retraite de Moscou.

Étiquette collée portant la cote 1213. Rousseurs uniformes.

50 / 60 €

50. BEAUVILLIERS (A.). L'Art du cuisinier. *Paris, Pilet, 1814*. 2 vol. in-8, veau raciné, dos lisse orné, pièces de titre fauve et de tomaisson verte, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Bitting 31 (1816) - Vicaire 78 (1824).

ÉDITION ORIGINALE RARE, de cet ouvrage dû à l'un des restaurateurs les plus fameux selon Grimod de La Reynière. Elle est ornée de 2 vignettes de titre gravées par *Jubin* (la deuxième d'après *Démarais*), et de 9 plans de table dépliant.

Signature autographe de l'auteur sur le titre.

Des rousseurs. Charnières fendues, coiffes et coins émoussés.

300 / 400 €



51

51. BEETON (Isabella). The Book of Household management. *Londres, S. O. Beeton, 1861*. Fort in-12, demi-veau noir avec coins, pièce de titre brune, tranches marbrées peigne (*Reliure de l'époque*).

Bitting 32 - Oberlé 236, 237 (éditions postérieures).

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un titre-frontispice et 12 planches gravés en couleurs, et de très nombreuses figures en noir dans le texte.

C'EST UN DES PREMIERS LIVRES DE CUISINE ILLUSTRÉS EN COULEURS. Ayant rencontré un grand succès dès sa parution, il connut plusieurs éditions, et demeure un témoignage important sur la vie domestique bourgeoise à l'époque victorienne.

Ex-dono manuscrits contemporains.

1 000 / 1 200 €

52. [BÉGUILLET (Edme)]. Cœnologie ou Discours sur la meilleure méthode de faire les vins et de cultiver la vigne. *Dijon, Capel, Edme Bidault, 1770*. In-12, demi-basane marbrée, dos orné, pièce de titre de maroquin grenat, tranches rouges (*Lobstein-Laurenchet*).

Vicaire 79.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité sur l'histoire de la vigne et la manière de la cultiver.

L'agronome Edme Béguillet, mort en 1786, fut avocat au Parlement, conseiller du roi, puis notaire à Dijon. Il consacra ses loisirs à l'économie rurale et l'histoire naturelle agricole.

De la bibliothèque Lambert, avec son ex-libris manuscrit sur le titre et cette adresse, date et cote : « *sur le Pont des Augustins à Bar le Duc, 1773, n° 16* ».

Infimes rousseurs pâles sur quelques feuillets.

500 / 600 €

53. BENEDETTINI (Orlando). Manuale pel credenziere. *Rome, Clemente Puccinelli, 1846*. In-8, demi-vélin (*Reliure du XX^e siècle*).

Petit traité sur le sorbet (70 notices détaillées), orné d'un frontispice dépliant illustrant le travail avec la sorbetière inventée par l'auteur, maître d'hôtel du duc de Poli.

Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

600 / 800 €



53



54

54. BENEDICTUS DE NURSIA. De conservatione sanitatis. S.l.n.d. [Rome, Stephan Planck, vers 1485]. In-4, vélin ivoire à recouvrement, dos lisse, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

GKW 3820 - Goff, B-316.

ÉDITION INCUNABLE ROMAINE imprimée en caractères gothiques, sortie des presses de Stephan Planck, l'un des premiers imprimeurs de cette ville.

Publiée dix ans après l'édition princeps donnée à Rome par J. Ph. de Lignamine, LA PRÉSENTE ÉDITION EST DEVENUE RARISSIME. Médecin à Pérouse en 1426, Benedetto de Riguardati, de Norcia (Spoleto), le fut aussi des papes avant de s'exiler en 1447, pour aller ensuite à Milan auprès du duc Francesco Sforza.

Le traité de Benedictus de Nursia comprend 96 chapitres dans lesquels il traite des propriétés et qualités diététiques des différents aliments : légumes, fruits, condiments, viandes, huiles, pain, sel, vin, lait... avec quelques règles d'hygiène, le sommeil, la purgation, les passions de l'âme...

EXEMPLAIRE GRAND DE MARGES, BIEN COMPLET DU PREMIER ET DERNIER FEUILLET BLANC.

Petit blason à l'encre brune gouaché dans la marge inférieure du premier feuillet de texte (XVII^e siècle).

Quelques notes manuscrites du XVI^e siècle dans les marges.

Étiquette collée sur le premier feuillet de texte portant le n° 215 imprimé.

8 000 / 10 000 €

55. BERCHOUX (Joseph). La Gastronomie, poème. Suivi des poésies fugitives de l'auteur. Paris, Giguet et Michaud, 1805-An XIII. In-12, demi-veau fauve, dos orné de fleurons à froid, tête dorée, non rogné (*P. Robert*).

Quatrième édition et la première à être signée en toutes lettres du nom de l'auteur de ce célèbre poème badin de forme didactique, et l'un des plus achevés du genre, souvent comparé au *Lutrin* de Boileau-Despréaux.

Joséph Berchoux (1765-1839) connu la gloire grâce à ce célèbre poème, spirituel badinage, qui deviendra un classique de la Table.

« *La Gastronomie est une excellente illustration de la joie de vivre remise à l'honneur par le Directoire* » (Oberlé).

Jolie illustration comprenant un frontispice gravé par *Delignon*, d'après *Myris*, et 3 figures dessinées par *Monsiau* et *Myris*.

Rousseurs uniformes. Dos passé.

50 / 60 €

56. BERJARNETTE. Les Femmes, la table et l'Amour. *Paris, Office d'éditions d'art*, s.d. [1933]. In-8, chagrin grenat, filet doré, dos lisse, titre en long, doublure et garde de papier marbré, couv., non rogné (*Reliure moderne*).

EXEMPLAIRE UNIQUE ENRICHİ DE 30 DESSİNS ORIGİNAUX EN COULEURS DE JULİEN PAVİL.

500 / 600 €

57. BERNARDI. L'Écuyer tranchant ou L'Art de découper et servir à table. *Paris, Gustave Barba, 1845*. In-8, demi-basane, dos lisse orné, pièce de titre brune (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 86.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 24 planches hors texte, par l'auteur du *Glacier royal*.

Modeste exemplaire. Ex-dono manuscrit.

200 / 300 €

58. BERNARDI. Le Glacier royal ou L'Art de donner des bals et soirées. *Paris, Gustave Barba, 1844*. In-12, demi-basane verte, dos lisse orné à froid et doré, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Bitting 38 - Vicaire 86.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage « *entièrement neuf* », détaillant la construction d'une glacière dans une cave, donnant des menus saisonniers, et surtout de nombreuses recettes de glaces, sorbets, café, punch, chocolat, thé, confitures... Il est orné de 6 gravures hors-texte (ustensiles, plans de table).

Quelques rousseurs.

150 / 200 €

59. BERTALL (Albert d'Arnoux dit). La Vigne. Voyage autour des vins de France. *Paris, E. Plon et C^e, 1878*. In-8, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 87 - Bitting 38 - Oberlé, Bachique, 138.

ÉDITION ORIGINALE et premier tirage des illustrations de Bertall : un frontispice, 94 planches et de nombreux dessins dans le texte. Dessinateur, caricaturiste et photographe, Albert d'Arnoux dit Bertall (1820-1882) « *était un disciple fervent de Bacchus (...). Voici donc narrées avec beaucoup d'humour de nationalisme gouleyant (le seul supportable) de nombreuses anecdotes sur nos vignerons, nos dégustateurs, nos aubergistes...* » (Oberlé).

Reliure peu usagée.

150 / 200 €

60. BIARNEZ (P.). Les Grands vins de Bordeaux. *Bordeaux, Féret et fils, 1870*. Grand in-8, demi-basane fauve marbrée, plats de toile brune, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin grenat, couvertures (*Reliure moderne*).

Vicaire 92 - Oberlé, Bachique 313.

Seconde édition, augmentée de la préface, ornée de 3 frontispices et 21 belles compositions à pleine page hors-texte gravées sur bois par Pauquet. L'édition originale parut en 1849.

On trouve à la suite du poème en alexandrin de Biarnez, une leçon du professeur Babrius, pseudonyme du docteur Arthaud, intitulée « *De l'influence du vin sur la civilisation* ».

Quelques rousseurs pâles, déchirure angulaire à la couverture inférieure, atteignant à peine le sujet.

120 / 150 €

61. BIBLIOGRAPHIE. — BITTING (Katherine Golden). Gastronomic bibliography. *San Francisco, 1939*. In-8, toile bleue, pièce de titre brune (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE.

150 / 200 €

62. BIBLIOGRAPHIE. — CATALOGUES DE GASTRONOMIE. Ensemble de 8 catalogues de ventes publiques modernes (dont celui de la vente Philippe Messenger en triple exemplaire) ; et 6 catalogues de librairies.

30 / 40 €

63. BIBLIOGRAPHIE. — CHWARTZ. Collection Bernard Chwartz. Œnologie. *Toulouse, chez l'auteur, s.d. (vers 1995)*. 6 vol. in-4, bradel cartonnage papier bleu-gris illustré en couleurs (*Reliure de l'éditeur*).

Très important catalogue d'œnologie rédigé par le collectionneur lui-même, abondamment illustré en couleurs. Classement unique, par ordre alphabétique d'auteurs.

600 / 800 €

64. BIBLIOGRAPHIE. — FERET (Barbara). Gastronometical and culinary literature. A survey and analysis of historically-oriented collections in the USA. S.l., *The Scarecrow press, 1979*. In-8, bradel percaline turquoise de l'éditeur.

20 / 30 €

65. BIBLIOGRAPHIE. — FOOD AND DRINK through the ages. *Londres, Maggs Bros, 1937*. In-8, broché.

Catalogue à prix marqué, n° 645, de la librairie Maggs Bros à Londres, comprenant des manuscrits, livres et estampes.

30 / 40 €

66. BIBLIOGRAPHIE. — LINCOLN (Waldo). American cookery books 1742-1860. *New York, The Thistle press, 1954*. In-8, bradel percaline rouille de l'éditeur.

Édition revue par Eleanor Lowenstein. Tirage à 500 exemplaires.

30 / 40 €

67. BIBLIOGRAPHIE. — OBERLÉ (Gérard). Une bibliothèque bachique. Collection Kilian Fritsch. *Paris, Loudmer, 1993*. In-4, toile bordeaux, percaline illustrée (*Reliure de l'éditeur*).

Célèbre catalogue de la vente K. Fritsch, 617 ouvrages décrits et commentés.

50 / 60 €

68. BIBLIOGRAPHIE. — SIMON (André-L.). Bibliotheca Gastronomica. A catalogue of books and documents on gastronomy. *Londres, The wine and food society, 1953*. In-4, toile de l'éditeur.

ÉDITION ORIGINALE de l'une des plus célèbres bibliographies gastronomiques.

Tirage à 750 exemplaires, celui est non numéroté.

De la bibliothèque du célèbre bibliophile gastronome belge Léon Lambert, avec son cachet « *collection Deuzel* » et des notes au crayon de sa main.

100 / 120 €

69. BIBLIOGRAPHIE. — SIMON (André-L.). Bibliotheca Gastronomica. A Catalogue of books and documents on Gastronomy. *Londres, Holland Press, 1978*. In-4, bradel, toile de l'éditeur.

40 / 50 €

70. BIBLIOGRAPHIE. — VICAIRE (Geoges). Bibliographie gastronomique. *Londres, 1954*. In-8, percaline beige, jaquette imprimée (*Reliure de l'éditeur*).

Deuxième édition (la première parut en 1890) ; elle comprend une introduction de André L. Simon.

Quelques notes dans les marges.

30 / 40 €

71. BIBLIOGRAPHIE. — WEISS (Hans U.). Gastronomica. Eine bibliographie der deutschsprachigen gastronomie 1485-1914. *Zurich, Bibliotheca gastronomica, 1996*. Fort in-4, demi-maroquin bleu marine, étui (*Reliure de l'éditeur*).

Importante bibliographie allemande : 4364 numéros ! Illustrations en noir et en couleurs.

Un des 50 exemplaires de tête.

120 / 150 €

72. BIBLIOGRAPHIE. — WESTBURY (Lord). Handlist of italian cookery books. *Florence, Leo S. Olschki, 1963*. In-8, broché, non coupé.

30 / 40 €

73. BILLIARD (Raymond). La Vigne dans l'Antiquité. *Lyon, Lardanchet, 1913*. In-4, broché, couverture illustrée en couleurs.

Oberlé, Bachique, n° 12.

ÉDITION ORIGINALE de cet intéressant ouvrage orné de 16 planches hors texte et 181 figures dans le texte, et précédé d'une introduction par M. P. Viala (qui dirigea la publication de la monumentale Ampélographie, 1901-1910, voir le n° 571 de ce catalogue).

Les analyses de l'auteur « *sont non seulement le résultat des connaissances de l'historien et de l'archéologue, mais aussi du technicien viticole et de l'économiste, propriétaire et viticulteur dans l'important vignoble du Beaujolais* ».

Un des 100 sur papier couché fort.

150 / 200 €

74. [BLANC (Honoré)]. Le Guide des dîneurs, ou statistique des principaux restaurants de Paris. *Paris, Marchands de nouveautés, 1815*. In-12, basane brune, filet à froid, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin noir, tranches mouchetées (*Reliure pastiche moderne*).

Vicaire 93-94.

Seconde édition, identique à l'originale parue un an auparavant, de ce guide qui contient de précieux renseignements sur les restaurants au début du XIX^e siècle, avec un descriptif complet de leur carte et prix ainsi que des observations sur leur service. Parmi les meilleures tables citées, on trouve les restaurants : Balaine, Banceli, Beauvilliers, Champeaux, les Frères Provençaux, Ledoyen, Véry, etc. Cet ouvrage contient également les adresses des principaux cafés de Paris.

De la bibliothèque Paul Lacombe, 1848-1921, (III, 1923, n° 2877). Note autographe de sa main, sur un feuillet de garde, datée de 1905.

Petite tache d'encre sur deux feuillets, quelques piqûres, annotations à l'encre sur les gardes.

500 / 600 €

75. BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs. Assaisonnées d'humour et de commentaires. *Dijon, chez l'auteur, 1920*. Petit in-4, broché.

ÉDITION ORIGINALE, illustrée en couleurs, de cet ouvrage complet, « *dédié aux femmes françaises, aux disciples de Saint-Hubert, aux touristes et aux bibliophiles* » : il se compose d'un traité sur l'art culinaire, suivi d'un autre sur l'art cygénétiqque, et s'achève sur une longue série de recettes très variées.

80 / 100 €

76. BLÉGNY (Étienne de). L'Ortografe françoise, ou l'unique metode, contenant les regles qu'il est necessaire de savoir pour écrire correctement. *Paris, Gilles André, 1667*. In-12, basane mouchetée, double filet à froid, dos orné, tranches jaspées (*Réemboîtage du XVIII^e siècle*).

ÉDITION ORIGINALE du premier ouvrage de cet auteur.

Maître expert et écrivain juré de Paris, ainsi que vérificateur d'écritures contestées en justice, Étienne de Blégnny était le frère du célèbre apothicaire, journaliste et chirurgien Nicolas de Blégnny (vers 1646-1711), l'inventeur des cafetières et des chocolatières, créateur d'une infirmerie pour les indigents et auteur du premier annuaire parisien.

Outre les réformes grammaticales et orthographiques curieuses que propose de Blégnny dans son ouvrage, il donne aussi le fameux code secret des *Chiffres de Finance* (pp. 138-141) imprimé avec des caractères spéciaux.

Ce code, dont la survivance est attestée jusqu'à nos jours, permettait aux marchands de déguiser le plus bas prix qu'il était possible de pratiquer sans perte.

À la fin de son traité on trouve une longue liste des aliments et des boissons, différentes sortes de pain, de liqueurs à boire, viandes les plus communes, les oiseaux bons à manger, chaque espèce de venaison, poissons d'eau douce et de mer, pièces de pâtisserie, fruits, poires, pommes, raisins, herbages et légumes, grains...

Restauration marginale sans perte de texte au feuillet 43-44, et pli de tirage avec perte d'un mot, néanmoins restituable au feuillet 73-74. Retouches à la reliure.

200 / 250 €

77. BLÉGNY (Mr de). Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies. *Lyon, Thomas, Amaulry, 1687*. In-12, veau brun moucheté, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 97.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 12 figures gravées par *Hainzelman*, dont une, répétée en frontispice, représente des Chinois cueillant et buvant le thé ; les autres illustrent diverses théières, cafetières, tasses et moulinets à faire mousser le chocolat.

Ce traité comprend 4 parties : le thé, le café, le chocolat, et la dernière partie donne l'explication des figures du traité et un curieux catalogue des « *marchandises qui sont actuellement dispensées par les artistes du laboratoire royal des quatre Nations* ».

Un mors restauré.

1 000 / 1 200 €

78. BLOCH (Louis) et SAGARI. Paris qui danse. *Paris, Librairie illustrée*, s.d. [vers 1888]. — DELCOURT (Pierre). Ce qu'on mange à Paris. *Paris, Librairie illustrée*, s.d. [1888]. 2 ouvrages en un fort vol. in-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 261.

ÉDITION ORIGINALE de ces deux ouvrages. Le premier est un traité historique de la danse, des bals, etc. Le second est une étude sur les falsifications alimentaires ainsi que les produits commerciaux et pharmaceutiques. L'auteur passe en revue tous les moyens employés par les industriels pour abuser les consommateurs : viande avariée recyclée, charcuterie, poissons, café, alcool, lait, etc.

Papillon collé sur chacune des adresses à celles de Henry du Parc.

Reliure légèrement frottée.

50 / 60 €

79. [BLOCQUEL (Simon)]. Gastronomiana, ou recueil d'anecdotes, réflexions, maximes et folies gourmandes. Dédié aux Amateurs de la bonne chère. *Paris, Chez tous les Marchands de nouveautés, 5825* [1813]. In-32, broché, couv. illustrée.

ÉDITION ORIGINALE du premier recueil d'Ana de l'imprimeur lillois Simon Blocquel.

Frontispice gravé sur bois et colorié au pinceau montrant *Le Gastronom à table*. La couverture orangée est ornée sur le premier plat du même bois, et sur le second d'un rhinocéros.

Relié à la fin, le *Calendrier Grégorien*. Lille, Blocquel, s.d. (1813). 8 ff.n.ch.

Exemplaire bien conservé, tel que paru.

50 / 60 €

80. [BLOCQUEL (Simon)]. Gastronomiana. Trésor des bons mots, plaisanteries, aventures, excentricités, etc., des Disciples de Comus. *Paris, Delarue*, s.d. (1857). In-32, chagrin vert, encadrement à froid et double filet doré avec petits fleurons aux angles, dos richement orné, roulette intérieure, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil réuni et imprimé par le typographe lillois Simon Blocquel et publié sous le pseudonyme d'Ana-Gramme Blismon, « *Renfermant tout ce qu'un véritable gastronome doit connaître pour faire son chemin dans tous les états policés de notre globe* ».

L'illustration comprend une figure montrant le capitaine insatiable, célèbre goulu.

Ouvrage paru dans la Bibliothèque amusante.

EXEMPLAIRE BIEN RELIÉ. Insignifiants frottements aux coins et à une coiffe.

120 / 150 €

81. BLÜHER (Dr. P. M.). Meisterwerk der Speisen und Getränke. (...). Encyclopédie de cuisine de tous les pays. *Leipzig, P. M. Blüher, 1904*. 2 vol. in-8, demi-chagrin vert avec coins, dos lisse orné or et à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'éditeur*).

Important traité de cuisine en allemand, contenant sous forme de tableau les traductions française et anglaise des termes et des plats, et la liste des appellations des vins dans le monde.

150 / 200 €

82. [BOISSONS & TABACS]. Extrait de la loi sur les finances, du 28 avril 1816. Contributions indirectes. S.l. [Paris, 1816]. In-8, demi-velin ivoire de réemploi, tranches mouchetées (*Reliure de la fin du XIX^e siècle*).

Droits sur les boissons, droits d'entrée, droit à la vente en détail, des marchands en gros, des brasseries, des distilleries, des octrois, etc. ; suivis de la législation sur le tabac, fabrication et vente, de sa culture en général, de son exportation...

Rousseurs. Salissures et restaurations au titre.

30 / 40 €