

Vente Bibliothèque gastronomique  
du Comte Emmanuel d'André





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<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup>. *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<sup>e</sup>, 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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-marroquin 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 €



24

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 bavareses, huiles, eaux-de-vie, vins artificiels, etc.

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

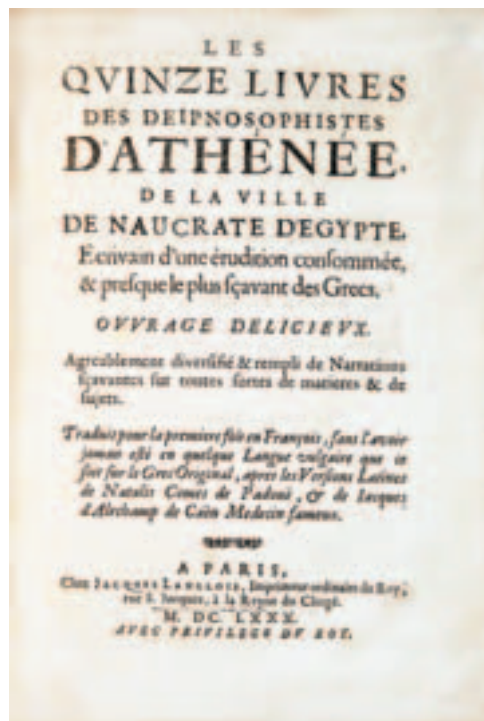
150 / 200 €

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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 dedicataire ?) 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle. *Caen, Imprimerie Poisson ; Paris, Pluquet ; Londres, Martin Bossange et C<sup>e</sup>, 1821*. In-8, demi-veau fauve, pièce de titre noire (*Reliure du milieu du XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle, *Laguipière*. Ce dernier avait été emmené par Napoléon I<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle).

Quelques notes manuscrites du XVI<sup>e</sup> 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) connut 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<sup>e</sup>, 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 Messager 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). Gastronomical 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-ci 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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-vélin ivoire de réemploi, tranches mouchetées (*Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> 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 €

83. [BONNEFONS (Nicolas de)]. Le Iardinier françois, qui enseigne a cultiver les arbres, & herbes potagères ; avec la manière de conserver les fruicts, & faire toutes sortes de confitures, conserves, & massepans. *Paris, Pierre Des Hayes, 1651.* In-12, demi-chagrin rouge, dos lisse, tranches rouges (*Reliure moderne*).

Vicaire, 461.

SECONDE ÉDITION, EN PARTIE ORIGINALE, parue la même année que la première et chez le même éditeur. Elle est ornée d'un frontispice et 3 figures gravés en taille-douce par *François Chauveau*.

La dernière figure représente un intérieur de cuisine avec des personnages en train d'apprêter des mets et pâtisseries.

Les initiales dont est signée l'Epistre aux dames, sont celles, à rebours, des prénom, nom et qualité de l'auteur : Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du roi.

Signature sur le titre *Padonde Beausarde (?) 1753*.

Exemplaire légèrement court de marges.

120 / 150 €

84. BOUCHÉ (Jacques). Gallet et le Caveau (1698-1757). *Épernay, Bonnedam et fils, 1883*. 2 tomes en un vol. in-8, demi-marquin rouge (*Reliure moderne*).

Vicaire 106 - Bitting 51.

Histoire de la fondation du Caveau, par Gallet, épicier droguiste de la rue de la Truanderie. L'ouvrage donne des renseignements « sur les cabarets et les sociétés gastronomiques du XVII<sup>e</sup> siècle ». Il est orné de vignettes d'en-tête, gravées par  *Michelet d'après Cornu*. (Il existe une édition antérieure, Londres, 1882).

Exemplaire sur papier vergé anglais.

Les 4 premiers feuillets restaurés (le premier faux-titre provenant d'une tome second).

50 / 60 €

85. [BOULOUMIE (Jean)]. Les Goinfres célèbres. Vitellius, an 68 après J.-C. *Saint-Dizier, O. Godard, 1900*. Grand in-4, bradel toile rouille, dos lisse, couverture illustrée conservée (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de cette monographie, accompagnée d'une abondante illustration de *Lucien Tardieu* hors texte et dans le texte.

30 / 40 €

86. [BOURBON (Louis-Auguste)]. Le Cuisinier gascon. *A Amsterdam (Paris), 1740*. In-12, veau marbré, double filet, dos orné, tranches dorées (*Reliure moderne*).

Vicaire, 233.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage anonyme dédié au prince de Dombes, Louis-Auguste de Bourbon (1700-1755), l'un des meilleurs cuisiniers de France d'après l'*Epître dédicatoire*.

Selon la tradition, ce livre est sorti de la plume même de ce prince. Petit-fils de Louis XIV et de Madame de Montespan, Louis-Auguste de Bourbon a exercé ses talents de cuisinier à la table du roi Louis XV ; il serait l'introducteur de la cuisine gasconne dans la littérature culinaire.

*Le Cuisinier gascon* donne deux cent dix-sept recettes dont certaines sont « désignées sous des noms pittoresques » (Vicaire), tels les *Bignets bachiques*, les *Yeux de veau farcis au gratin*, le *Poulet en Chauve-Souris*, le *Veau en crotte d'âne roulé à la Neuteau*, etc.

L'auteur accorde une place à la cuisine transalpine : Pâté de lazagne à l'huile, rafiolis, nioc, macaroni au lait, choux à la romaine, veau à la piémontoise, truffes à l'italienne, pâté de macaronis, poulpette, tourte de fraise de veau...

L'*Avis* au lecteur signale : *On trouvera ici un choix judicieux de mets les plus exquis, avec la manière détaillée de les apprêter. L'Auteur des Dons de Comus est sçavant : le Pâtissier Anglois a de l'esprit : je ne me pique que de goût.*

Exemplaire lavé bien conservé, dans une reliure pastiche.

2 000 / 2 500 €

87. [BOURBON (Louis-Auguste de)]. Le Cuisinier gascon. *Paris, L'Arche du livre, 1970*. In-12, basane marbrée, dos lisse orné, pièce de titre bordeaux, tranches rouges (*Reliure moderne*).

Réimpression en fac-similé de l'édition originale parue sous la fausse adresse d'Amsterdam en 1740.

30 / 40 €

88. BOUTET (Henri). Le Petit café blanc, contenant plus de soixante-six dessins et une eau-forte de l'auteur. *Paris, Librairie Barboteaux, s.d. [1913]. In-8, demi-chagrin bordeaux, tête dorée, non rogné, couv. et dos conservés (Reliure moderne).*

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 66 dessins gravés en couleurs dans le texte et un titre gravé à l'eau-forte en couleurs par *Henri Boutet*. Tirage à 300 exemplaires ; un des 250, numérotés à la plume et paraphés par l'auteur, sur papier à la forme.

Dos passé.

40 / 50 €

89. [BRIAND]. Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens ; avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne. *Paris, Gisse, Bordelet, 1750. 3 vol. petit in-8, veau granité, filet à froid, dos orné, tranches jaspées (Reliure de l'époque).*

ÉDITION ORIGINALE de ce remarquable recueil de recettes, l'un des plus intéressants du règne de Louis XV.

Dans une préface pleine de bon sens et novatrice, l'auteur établit l'évolution historique du goût et de la gastronomie, et signale ses sources : Liger, Massialot, La Chapelle, Menon, ainsi que son apport propre. La diététique et la santé des gourmets, allant au-delà de la cuisine ancienne et moderne en vogue, Briand décrit « *la nature de chaque aliment en particulier, quel est le plus parfait, le plus sain, & le plus nourrissant* ».

Il a fait « *un traité complet des Alimens par ordre alphabétique, leur nature, leur usage, leur propriété, relativement aux différens âges, & différens tempéramens, d'après ce qu'ont écrit les plus habiles médecins qui ont traité cette matière : sous le même coup d'œil, les Alimens apprêtés différemment, suivant la méthode ancienne & moderne des plus habiles Chefs de Cuisine de la Cour & de la Ville : voilà tout le contenu de ce Dictionnaire, qui ne peut être qu'approuvé de ceux qui consultent autant leur santé que leur goût* ».

Notes manuscrites anciennes sur les gardes.

Rousseurs et quelques taches. Restaurations à la reliure, coiffes en partie refaites.

1 000 / 1 200 €

90. BRIFFAULT (Eugène). Paris à table. Illustré par Bertall. *Paris, J. Hetzel, 1846. In-8, demi-chagrin fauve, dos lisse orné de filets, tête dorée, non rogné, couverture (Reliure moderne).*

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage illustré de 120 vignettes dans le texte de *Bertall*, dont un charmant frontispice représentant probablement l'auteur sous les traits d'un cuisinier géant.

Histoire du dîner depuis Charlemagne jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, des restaurants, etc.

Exemplaire lavé.

50 / 60 €

91. BRIFFAULT (Eugène). Paris à table. — Paris dans l'eau. *Paris, Havard, Collection Romans du jour illustrés, s.d. (vers 1845). Réunion de 3 livraisons de 20 pp. chacune en un vol. in-4, bradel cartonnage papier vert sapin, pièce de titre en long (Reliure moderne).*

Collection populaire (« *20 centimes la livraison* »), imprimée sur deux colonnes, et illustrée de vignettes dans le texte. Les deux ouvrages de Briffault sont illustrés de gravures de gravures sur bois d'après des dessins de H. Émy.

Le recueil comprend également : BALZAC (H. de). *Paris marié* (20 pp.). Nombreuses figures gravées d'après les dessins de *Gavarni*.

Quelques rousseurs.

50 / 60 €

92. [BRILLAT-SAVARIN (Anthelme)]. Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. *Paris, A. Sautelet, 1826. 2 vol. in-8, demi-maroquin grenat à long grain avec coins, dos richement orné de filets et fers à la volutes, tête dorée, couv. et dos, non rogné (Huser).*

Vicaire 116 - Carteret I, 146 - Clouzot 54 - Oberlé 144.

ÉDITION ORIGINALE, RARE, de ce classique de la table.

Cette édition parut deux mois avant la mort de Brillat-Savarin. Elle fut imprimée à ses frais à 500 exemplaires uniquement. Cet ancien magistrat ne doit sa célébrité qu'à ce seul ouvrage «dont les aphorismes sont connus dans le monde entier» (Carteret).

SUPERBE EXEMPLAIRE DU PREMIER ÉTAT avec le «E» renversé dans l'adresse de l'éditeur au titre du tome I, enrichi d'UNE LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE DE BRILLAT-SAVARIN, montée sur une garde (1 feuillet in-4), adressée à Monsieur le Duc, le 30 juin [1825], en lui offrant un exemplaire de sa *Physiologie*, qui «*n'est pas tout à fait inconnue à sa majesté*», ayant «*eu l'honneur de porter au pied du trône les dieux de [ses] concitoyens comme président de députation*».

Cet exemplaire est également enrichi d'un portrait de l'auteur par *Bertall* gravé par *Geoffroy*, monté en tête du tome II.

(...)

EXEMPLAIRE JOLIMENT RELIÉ PAR HUSER, À TOUTES MARGES.  
De la bibliothèque Charles Hayoit (II, n° 210), avec son ex-libris.  
Infimes restaurations aux couvertures.

2 500 / 3 000 €

93. [BRILLAT-SAVARIN]. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. *Paris, A. Sautelet, 1826*. 2 vol. in-8, demi-veau bleu foncé, dos lisse orné or et à froid, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

500 / 600 €

94. [BRILLAT-SAVARIN]. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. *Paris, A. Sautelet, 1828*. 2 vol. in-8, demi-basane mouchetée, dos lisse orné, pièce de titre et de toison verte, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Bitting 60 (1834) - Vicaire 117.

Deuxième édition qui contient en édition originale une notice sur l'auteur, mort deux mois après la parution de la première édition en 1826, rédigée par le baron Richerand.

300 / 400 €

95. [BRILLAT-SAVARIN (Anthelme)]. Physiologie du goût. *Paris, Alphonse Pigorneau, 1848*. 2 tomes en un vol. in-32, maroquin janséniste bleu foncé, pièce de titre de maroquin noir, couv., non rogné, étui (*Reliure moderne*).

Réédition à l'identique de l'édition de 1841, parue chez Lavigne, ornée de 16 planches hors-texte gravées sur bois et précédée d'une notice d'Eugène Barest.

Rousseurs, petite restauration à la couverture.

80 / 100 €

96. [BRILLAT-SAVARIN (Anthelme)]. Physiologie du goût. *Paris, Gabriel de Gonet, s.d. [1848]*. In-8, cartonnage en percaline de l'éditeur, encadrement rocaïlle à froid, riche composition dorée d'inspiration gastronomique montrant des volailles, vin, écrevisses, raisins, etc. sur le premier plat gravée par Haarhaus, second plat composition d'amphore avec anges gravé par Massey, dos lisse orné de même, doublure et gardes de papier jaune (*Reliure de l'éditeur*).

Première édition illustrée, par Bertall, d'un frontispice et 7 planches hors-texte dont un portrait, tirés sur Chine, ainsi que de nombreux bois dans le texte.

Exemplaire de premier tirage dans le joli cartonnage doré de l'éditeur.

Rousseurs uniformes.

400 / 500 €

97. [BRILLAT-SAVARIN (Anthelme)]. Physiologie du goût. *Paris, Gabriel de Gonet, s.d. [1848]*. In-8, demi-chagrin vert avec coins, plats de cartonnage vert gaufré et illustré, dos orné or et à froid (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

Exemplaire de premier tirage.

Ex-libris manuscrit sur une garde « *M. de Vanssay. 1906* ».

Rousseurs uniformes, reliure légèrement frottée.

300 / 400 €

98. [BRILLAT-SAVARIN (Anthelme)]. Physiologie du goût. *Paris, Garnier frère, 1867*. In-8, chagrin rouge, triple encadrement de filet doré dont un avec petits fers aux angles, dos orné doré et à froid, roulette intérieure, doublure et gardes de papier moiré ivoire, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

Nouvelle édition suivie de « *La Gastronomie* » de Berchoux et « *L'Art de dîner en ville* » de Colnet.

Exemplaire dans une belle reliure d'époque.

Rousseurs pâles uniformes.

200 / 300 €

99. BRISSE (Baron). Le Calendrier gastronomique pour l'année 1867. Les 365 menus du baron Brisse. Un menu par jour. Exclusivement destiné aux abonnés de La Liberté, ce calendrier ne se vend pas. *Paris, bureaux de la liberté, 1867*. In-12, demi-basane rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 121.

« Lorsqu'Émile de Girardin fonda *La Liberté*, [le baron Brisse] fut attaché à la rédaction de ce journal où il rédigea chaque jour un menu pour le lendemain. Ses menus occupèrent la curiosité des lecteurs pendant un certain temps, jusqu'au jour où un restaurateur eut l'idée de les servir au jour le jour dans son établissement. Le baron devint alors une célébrité. Ce sont ces mêmes menus qui ont été réunis en volume et publiés sous ce titre » (Vicaire).

Envoi sur le titre coupé.

60 / 80 €

100. BRISSE (Baron). Les 366 menus du baron Brisse avec 1200 recettes et un calendrier nutritif. *Paris, Dentu, 1877*. In-12, demi-basane verte verte, dos lisse orné de double filet, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Troisième édition.

Ex-dono d'un amateur, sur le contreplat, portant la date de 1907. Quelques rousseurs.

40 / 50 €

101. BRISSE (Baron). Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes. *Paris, E. Donnaud, 1868*. In-12, bradel demi-percaline rouge (*Reliure moderne*).

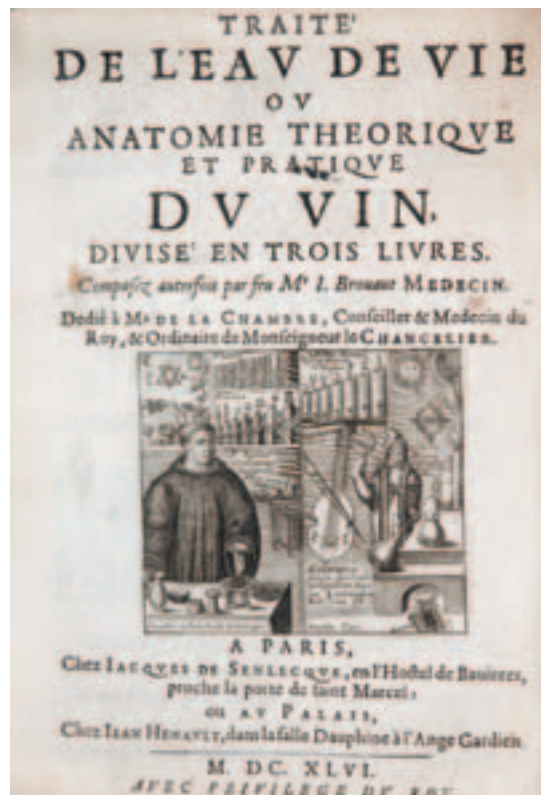
Vicaire 122.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 130 figures dans le texte et de 3 planches de couverts in-fine. Le baron Brisse, ancien garde général des forêts, publia un grand nombre d'ouvrages et articles de gastronomie, et fonda une revue culinaire qui portait son nom (16 numéros publiés de 1867 à 1868).

Cahier de publicité à la fin du volume.

Fortes rousseurs sur les tous premiers et derniers feuillets. Premier plat de la couverture en fac-similé.

60 / 80 €



103



**102.** BRIZUELA (Melquidas). Sarten y pluma. Apuntes sobre la cocina en los buques trasatlánticos seguidos de la descripción de los palacios flotantes. *Cádiz, F. Rodríguez de Silva, 1903*. Grand in-8, demi-basane vert émeraude (*Reliure de l'époque*).

Intéressant ouvrage illustré de 200 photographies de paquebots, intérieur (cuisine, salle à manger, hall) et extérieur. Il donne plus de 1350 recettes préparées sur les paquebots transatlantiques, suivies de nombreux menus servis sur les compagnies maritimes et des rails.

200 / 250 €

**103.** BROUAUT (Jean). Traité de l'eau de vie ou anatomie théorique et pratique du vin. *Paris, Jacques de Senlecque, Jean Henault, 1646*. Petit in-4, vélin souple ivoire (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 123-124 (collation incomplète) - Oberlé, *Bachique* 1076 - Paul Lacroix, *Bulletin du bibliophile*, 1857, p. 445.

ÉDITION ORIGINALE ET UNIQUE ÉDITION PARUE DE CE TRAITÉ GASTRONOMIQUE ET ALCHEMIQUE POSTHUME, publié par Jean Balesdens, avocat au Parlement et au conseil d'état et privé du roi, d'après le manuscrit de l'auteur. Celui-ci a dédié l'ouvrage à Cureau de La Chambre, médecin du roi. Le premier ouvrage connu sur l'eau-de-vie date de 1589. Parmi les pièces liminaires, on trouve une lettre du physicien Jean Chartier à Balesdens sur cet ouvrage.

L'illustration comprend une magnifique vignette sur le titre, finement gravée en taille-douce par *Jacques de Senlecque*, présentant Basile Valentin et Hermes Trismegiste avec des attributs alchimiques, des instruments de chimie et de musique, 12 figures gravées sur bois dans le texte montrant des alambics et divers outils alchimiques, de nombreuses lettrines, et une planche gravée en taille-douce par *Senlecque*, montrant 7 médaillons emblématiques. À la fin de l'ouvrage, un feuillet porte la très belle marque typographique de l'imprimeur gravée sur cuivre par lui-même, celle-ci est reproduite sur bois à plusieurs reprises dans le texte.

La seconde partie de cet ouvrage (56 pp., paginée séparément) est intitulée « *L'imprimeur au lecteur sur l'explication de sa marque typographique, ou écusson harmonique, en faveur du vin ou de l'eau-de-vie* ». Traité curieux, sorte de manifeste, rédigé par l'imprimeur, graveur et fondeur de caractère et de planches d'imprimerie Jacques de Senlecque, à qui Balesdens a cédé le privilège. Ce dernier, également l'un des fervents adeptes des sciences occultes, tente de donner une explication alchimique à sa devise, avec d'intéressantes digressions sur l'art de la typographie. Outre le fait que Senlecque soit un éminent imprimeur, comme le prouve l'élégance typographique de cet ouvrage, il fut aussi un brillant graveur. Cet ouvrage est l'un des derniers qu'il ait imprimés, car il mourut deux ans après sa publication, âgé de 76 ans.

Jean Brouaut (vers 1540-1604) était médecin alchimiste normand protestant. Il est mort en prison où il avait été jeté à la suite d'une importante controverse, en 1603, qu'il soutint au sujet du sacrement de la Cène contre le cordelier François Feu-Ardent.

Quelques piqures, bords verticaux de la reliure rongés.

2 500 / 3 000 €

**104.** BRUN (Maurice). Groumandugi. Réflexions & souvenirs d'un gourmand provençal. Préface de Charles Maurras. Illustrations de Louis Jou. S.l.n.d. [Marseille, chez l'Auteur Presses des frères Criscuolo, 1949]. In-4, broché, couverture illustrée en couleurs remplée.

ÉDITION ORIGINALE de ce bel ouvrage du célèbre cuisinier provençal Maurice Brun, dont la rédaction fut terminée en 1944. Il comprend une longue préface de Charles Maurras, ami et convive du restaurant tenu par l'auteur.

Nombreux titres avec encadrements, fleurons, bandeaux, dont un colorisé au pochoir, lettrines et culs-de-lampe dessinés et gravés sur bois par *Louis Jou*, qui assura la mise en page de l'ouvrage.

En outre, l'illustration referme une planche avec reproduction d'un menu illustré en couleurs par *Berthet*, 3 fac-similés reproduisant une carte du restaurant de Brun avec poème de Mistral et musique notée, tirés en bistre, un document autorisant Brun à ouvrir un restaurant au Brésil, 2 planches techniques hors texte imprimées recto verso en couleurs, et un portrait photographique de l'auteur.

Tirage sur papier d'Auvergne, fait à la main, aux moulins du Val de Laga (Puy-de-Dôme).

250 / 300 €

**105.** BRUN (Maurice). Groumandugi. Réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal. Préface de Charles Maurras. *Marseille, chez l'auteur, 1949*. In-folio, en feuilles, étui.

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de bois gravés de *Louis Jou*, certains en couleurs ; l'ouvrage est dû au célèbre cuisinier du Quai de Rives neuve, à Marseille. En frontispice, amusante photographie de l'auteur portant sur son épaule, son fils assis dans une casserole.

Étui cassé.

250 / 300 €



106. [BRUZEN DE LA MARTINIÈRE]. L'Art de conserver sa santé composé par l'école de Salerne, traduction nouvelle en vers français. *Paris, Compagnie des libraires, 1772*. In-12, veau fauve marbré, filet d'encadrement à froid, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin grenat, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 45-46.

Nouvelle édition augmentée d'un « *Traité sur la conservation de la beauté des dames et de plusieurs autres secrets utiles et agréables* ».

Quelques rousseurs, reliure craquelée, petits trous de vers au dos.

150 / 200 €

107. BURNET. Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère. *Paris, à la librairie usuelle, 1836*. In-8, demi-marroquin noir avec coins, pièce de titre grise (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité culinaire, ornée d'un frontispice, de 10 planches hors texte (vaisselle et 9 plans de table), et de quelques gravures sur bois dans le texte.

On a ajouté à la fin, 3 recettes manuscrites.

120 / 150

108. CABARETS DE ROUEN EN 1556 (Les). 3<sup>ème</sup> édition réimprimée sur les deux premières et accompagnées d'un avant-propos par un bibliophile du quartier Martainville. *Rouen, chez tous les débitans, 1870*. In-16, demi-marroquin bleu, tête dorée (*Dupré*).

Édition tirée à 100 exemplaires, celui-ci un des 96 exemplaires sur papier vélin.

50 / 60 €

109. [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. Cours gastronomique ou Les Dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. *Paris, Capelle et Renand, 1809*. In-8, veau fauve raciné, roulette dorée d'encadrement, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 137 - Oberlé 171, 172.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage très complet, dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne. Elle est ornée d'une belle carte gastronomique de la France, dépliant, dessinée et gravée par *Tourcaty*, la première de ce genre. Les noms de ville sont illustrés des produits culinaires renommés qui s'y fabriquent.

Le titre porte la mention « seconde édition » car plusieurs chapitres avaient déjà été imprimés dans le journal *L'Épicurien français*.

Charles-Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821), fils du célèbre pharmacien du même nom, et neveu de Cadet-de-Vaux, fut avocat au Parlement de Paris. « *Son livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque* » (Oberlé).

Exemplaire portant la signature autographe de l'auteur sur une garde. La carte a été finement aquarellée à l'époque.

Mors fendus, reliure frottée.

500 / 600 €

110. [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. Cours gastronomique, ou les dîners de Manant-Ville, ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. *Paris, Capelle et Renand, 1809*. In-8, demi-basane fauve, dos orné de double filet, pièce de titre de maroquin rouge, doublure et garde de papier marbré, tranches mouchetées (*Reliure fin XIX<sup>e</sup> siècle*).

Même édition que précédemment.

Infimes piqûres, reliure frottée.

200 / 300 €

111. CADET DE VAUX (A.-A.). De la gélatine des os et de son bouillon, précédée de considérations sur le vice du régime alimentaire des classes populaires. *Paris, L. Colas, fils, 1818*. In-12, broché, couv. papier rose muette.

Oberlé 457.

ÉDITION ORIGINALE très rare de cet ouvrage qui démontre les bienfaits de l'os et du bouillon que l'on en retire. Cadet, célèbre chimiste et pharmacien (1743-1828), « *a composé cet ouvrage à l'époque où il s'occupait, avec Candolle et Parmentier, des soupes économiques pour les classes défavorisées* » (Oberlé).

Mouillures et quelques rousseurs.

120 / 150 €



109

**112.** CADILHAC (Paul-Émile). À l'enseigne de Bacchus. *Paris, Deux rives, 1953*. In-8, en feuilles, non rogné (*Emboîtement de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE, préfacée par Curnonsky et illustrée de 15 (sur 16) lithographies hors texte en noir et en couleurs d'*André Galland*.

Un des 50 exemplaires sur Hollande van Gelder contenant une suite en noir des lithographies hors texte et 2 dessins originaux de *Galland*.

80 / 100 €

**113.** [CAÏLUS]. Histoire naturelle du cacao, et du sucre, divisée en deux traités qui contiennent plusieurs faits nouveaux, & beaucoup d'observations également curieuses & utiles. *Paris, Laurent d'Houry, 1719*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur le cacao et le sucre, divisé en deux parties.

La première est consacrée à la description du cacaoyer, plantation et culture en général, les propriétés de la graine, elle « *répare promptement les esprits dissipés, & les forces épuisées* », le cacao est « *très propre à conserver la santé & à prolonger la vie des vieillards* ».

Dans les usages l'auteur donne la recette « *du cacao en confiture* » ; du chocolat, son origine et préparation, des utilités qu'on pourrait tirer du chocolat à l'usage de la médecine, le beurre du cacao, emplâtres pour guérir les ulcères et autres pommades.

La seconde partie traite du sucre : origine et culture, fabrication de toute sorte de sucre, remèdes que l'on peut extraire. A la fin, on trouve une Digression sur le baume de Copahu et la Manière de faire la citronnelle, ou l'Eau des Barbades.

Belle illustration gravée en taille-douce par *Leroux* comprenant 6 planches, dont 4 dépliantes représentant la cosse du cacao, la canne à sucre, le plan d'une sucrerie...

Rousseurs uniformes. Reliure usagée, coiffes arrachées, coins frottés.

500 / 600 €

114. CAPDEVILLE (E.-L.). Cuisine militaire. Manuel d'alimentation à l'usage de la troupe et des hospices. *Meulan, Auguste Réty, 1906*. In-12, broché, en partie non coupé, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un portrait photographique de l'auteur en frontispice. Ce dernier fut chef des cuisines et offices de la cour d'Espagne.

Monogramme de l'éditeur en médaillon sur le titre.

Sur le faux-titre, envoi autographe de l'auteur avec son cachet, à son ami Auguste Michel, en octobre 1906, et lettre autographe (2 feuillet in-12) adressée au même le 18 octobre 1906. Celle-ci porte le cachet du destinataire « *Patés de fois gras. Aug. Michel. 20 oct. 06. Schiltigheim* ». Touchante lettre dans laquelle l'auteur fait part de ses difficultés à rédiger son ouvrage, de ses projets futurs ainsi que de l'exposition culinaire de l'année 1906.

30 / 40 €

115. CARDELLI. Manuel du cuisinier et de la cuisinière à l'usage de la ville et de la campagne. *Paris, Roret, 1823*. In-18, demi-marquin brun à long grain (*Reliure moderne*).

Vicaire 142 - Quérard, *Supercheres littéraires*, I, n° 643.

Seconde édition de ce traité célèbre, ornée d'un charmant frontispice lithographié et 3 planches gravées hors-texte. La première fut publiée un an auparavant. Ce manuel comprend de très nombreuses recettes ainsi qu'un traité sur les dissections des viandes, un autre sur la manière de conserver les substances alimentaires et un dernier sur les vins.

Vicaire ne cite pas l'édition de 1823.

Cardelli est un pseudonyme de Henri Duval, ancien secrétaire de Las Cases.

80 / 100 €

116. CARDELLI. Manuel du limonadier et du confiseur. *Paris, Roret, 1830*. In-18, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches jaune mouchetées rouge (*Reliure de l'époque*).

Cinquième édition, dont l'originale parut en 1822. L'auteur est Henry Duval.

Ex-libris *Maurice Blain à Saint-Rémy*, avec son tampon au verso du titre.

Rousseurs uniformes.

100 / 120 €

117. CARDELLI. Nouveau manuel complet des gourmands ou l'art de faire les honneurs de sa table. *Paris, Roret, 1842*. In-18, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 143.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 4 planches dépliantes.

Cachet de Léon Houzeau « papeterie des chemins de fers », sur le faux-titre.

Infimes rousseurs.

60 / 80 €

118. CARÊME (Antonin). L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle. Traité élémentaire et pratique. *Paris, chez l'auteur, 1833-1844*. 5 vol. in-8, demi-chagrin brun, dos orné (*Reliure vers 1860*).

Vicaire 146.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage de longue haleine, commencé par Carême et achevé pour les deux derniers tomes par Plumerey ; il résume toute la grande cuisine du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les 3 premiers tomes sont chacun ornés d'un titre gravé ; ils sont également illustrés d'un portrait-frontispice sur Chine avant la lettre et de 22 planches hors-texte. Le tome IV est lui aussi orné d'un frontispice.

Signature autographe de l'auteur sur le premier plat.

Tome III à V, cahiers brunis. Dos très légèrement passé.

1 000 / 1 200 €



582

**119.** CARÊME (Antonin). Le Maître d'hôtel français. *Paris, Firmin-Didot, 1822*. 2 vol. in-8, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièces de titre rouille et de toison noire (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 145 - Bitting 75 (1842). - Oberlé 187

ÉDITION ORIGINALE, rare, ornée d'un titre gravé, d'un frontispice, de 8 grandes planches et de 25 tableaux dépliant de menus : cet ouvrage est en effet un recueil de menus anciens et modernes, « à servir à Paris, à Londres, à St Pétersbourg et à Vienne ».

Signature autographe de l'auteur au verso du faux-titre, tome I.

Rousseurs importantes. Reliure usagée.

1 200 / 1 500 €



119

**120.** CARÊME (Antonin). Le Pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne. *Paris, J. G. Dentu, 1815*. 2 vol. in-8, demi-basane aubergine, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*).

Bitting 74 - Vicaire 144 - Oberlé 186 (pour 1841).

Première édition, rare, illustrée d'un titre gravé et de 69 planches gravées au trait d'après les dessins de l'auteur. Carême était alors au service de Talleyrand et venait de passer quelque dix années à voyager dans les cours d'Europe comme « chef pâtissier des grands extraordinaires ».

Agréable exemplaire, portant la signature autographe de l'auteur au verso du faux-titre, tome I.

1 500 / 2 000 €

**121.** CARLIER (Émile). Les Cabarets de Valenciennes et la cave au vin de messeigneurs de la ville au XVII<sup>e</sup> siècle. *Valenciennes, George Giard, 1880*. In-12, broché.

Unique édition de cette monographie des cabarets, ornée d'un frontispice. On joint une gravure ancienne sur papier bleuté de cette même figure de Saint-Laurent placée en frontispice.

Ex-libris M. Bauchond, avocat.

100 / 120 €

122. CARNAVAL DE LA BARBARIE (Le) et Le Temple des Yvrognes. *Imprimé à Fez en Barbarie, 1765*. In-12, maroquin vert foncé, triple filet à froid, roulette intérieure, tête dorée, non rogné (*Capé*).

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, DE CET OUVRAGE PEU CONNU, poème bachique en vers, en deux parties à pagination séparée, chacune ornée sur le titre d'une charmante vignette gravée sur cuivre, la première représentant un satyre, la seconde, une tablée d'ivrognes. Rédigée par un auteur resté anonyme, et imprimée aux Pays-Bas, cette pièce blâme les excès des hommes et des carnivals de son temps, les ivrognes et l'abus de nourriture.

Non cité par Barbier, Soleinne, Brunet...

Bel exemplaire, relié sur brochure.

1 000 / 1 200 €

123. CARNAVAL DE LA BARBARIE (Le) et Le Temple des Yvrognes. *Imprimé à Fez en Barbarie, 1765*. In-12, demi-veau blond avec coins, dos orné, tranches marbrées (*Reliure vers 1850*).

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE de la première partie de ce poème bachique : elle est composée de dix scènes en prose.

Quelques rousseurs. Frottements à la reliure.

150 / 200 €

124. [CARON (Pierre-Siméon)]. Le Plat de carnaval ou Les Beignets apprêtés par Guillaume Bonnepâte, pour remettre en appétit ceux qui l'ont perdu. *A Bonne Huile, chez Feu Clair, rue de la Poêle, à la Pomme de Reinette, l'an dix huit cents d'œufs* [vers 1873]. In-8, demi-chagrin vert, pièce de titre de maroquin brun, non rogné (*Reliure début XX<sup>e</sup> siècle*).

Vicaire 103 - Gay, III, n° 766.

Réimpression à la date de l'originale. Celle-ci, non citée dans les bibliographies spécialisées, ne se trouve conservée dans aucune bibliothèque française. Elle comprend 302 pages alors que l'édition originale comporte X pp., et 142 pp. Recueil de facéties modernes, la plupart scatologiques, dues au comédien Caron, qui se suicida en se jetant par la fenêtre en 1806.

L'illustration comprend un frontispice et quelques vignettes en tête gravées sur bois.

« Cette facétie assez grasse n'a de culinaire que le titre ; il est à noter qu'elle est divisée non pas en chapitres, mais en beignets » (Vicaire).

Ce recueil contient des bizarreries typographiques : énigmes, calligrammes, texte à l'envers, etc.

Exemplaire sur grand papier Whatman, à toutes marges, dont le filigrane porte la date de 1873.

300 / 400 €

125. [CARON (Pierre-Siméon)]. Le Plat de carnaval ou Les Beignets apprêtés par Guillaume Bonnepâte, pour remettre en appétit ceux qui l'ont perdu. *A Bonne Huile, chez Feu Clair, rue de la Poêle, à la Pomme de Reinette, l'an dix huit cents d'œufs* [vers 1873]. In-8, toile chagrinée noire (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 103 - Gay, III, n° 766 - Oberlé, Bachique 488.

Même édition que la numéro précédent.

Exemplaire sur vergé de Hollande.

120 / 150 €

126. CAUDERLIER. La Pâtisserie et les confitures. *Gand, L. de Busscher, 1874*. In-12, demi-basane noire, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*).

Première édition de ce manuel de pâtisserie, qui propose « des pâtisseries nouvelles faites avec de la farine de Maïzena ». Il est rédigé par l'auteur de l'*Économie culinaire*, « le premier livre de cuisine fait par un Belge ».

Ex-libris manuscrit *Alb. de Cabraert* (?).

Charnières fendues.

50 / 60 €

127. CAVEAU MODERNE (Le), ou Le Rocher de Cancale pour 1815 (9<sup>e</sup> année de la collection). *Paris, Alexis Eymery, 1815*. In-16, bradel basane fauve mouchetée, dos orné d'un soleil répété, pièce de titre rouge, tranches dorées (*Reliure moderne*).

Vicaire 157.

Charmante vignette sur le titre et frontispice illustrant un « *lourd gastronome* » écrasant « *un pauvre jeune homme qui n'a pas diné* ».

Ce recueil de poèmes, paru pendant 11 ans à partir de 1807, était publié par une société de gourmands et de littérateurs dont Laujon, Ph. de La Madelaine, Armand Gouffé, Désaugiers....

50 / 60 €

**128.** CAVOLEAU (J.-A.). Oenologie française, ou statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France. *Paris, Madame Huzard, 1827*. In-8, basane racinée fauve, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin vert, tête dorée, non rogné (*J. Faki*).

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 6 tableaux dépliant concernant les prix et la qualité des vins, cidres, bières, etc.

Édition non citée dans les bibliographies spécialisées.

Rousseurs uniformes.

500 / 600 €

**129.** CHACON (Pedro). De Triclinio, sive De modo convivandi apud priscos romanos, & de conviviorum apparatu. Accedit Fulvi Ursini Appendix, & Hier. Mercurialis. De accubitus in cena antiquorum origine dissertatio. *Amsterdam, Andreas Frisium, 1664*. In-12, maroquin rouge janséniste, dentelle intérieure, tranches dorées (*Reliure vers 1860*).

Publié pour la première fois à Rome en 1588, ce traité est l'un des meilleurs sur les mœurs de la table, les fêtes, le savoir-vivre et les règles de civilité chez les Romains.

L'érudit tolédan Pierre Chacon (1525-1581) a laissé plusieurs ouvrages très savants publiés posthumes.

Cette édition donne l'important *Appendice au livre de Chacon* par Fulvio Orsini, le bibliothécaire du cardinal Farnèse, et le très curieux traité sur les lits de table pour manger, *L'Art de la table et la gastronomie chez les romains*, de Girolamo Mercurialis (1530-1606), le célèbre médecin.

L'illustration comprend un frontispice par *P. Philip*, une vignette sur le titre et 21 figures gravées en taille-douce, non signées dont 14 dans le texte, 7 hors texte, parmi lesquelles 5 dépliantes.

Premier plat détaché du corps d'ouvrage.

400 / 500 €

**130.** CHAM (Amédée de Noé, dit) et Eugène HOUX-MARC. Miroir de la cuisine et du Pique-assiette. *Paris, Arnault de Vresse, s.d. (vers 1840)*. In-8, broché.

Bitting 81.

Charmant album en deux parties, comprenant 16 planches lithographiées, chacune ornée de 4 sujets. La première série, due à *Eugène Houx-Marc*, illustre des métaphores de termes culinaires, la deuxième, par *Cham*, met en scène le Pique-Assiette, intéressé et sans-gêne. Amédée de Noé, dit Cham (1818-1879), fut très apprécié de son vivant par les lecteurs du Charivari et, parfois même préféré à Daumier.

Infimes rousseurs, petit manque à la couverture.

30 / 40 €

**131.** CHAM (Amédée de Noé, dit) et Eugène HOUX-MARC. Miroir de la cuisine et du pique-assiette. *Paris, Arnault de Vresse, s.d. (vers 1840)*. In-8, broché.

Bitting 81.

Même édition que le n° précédent.

Quelques rousseurs, couverture un peu salie avec manques de papier au dos.

30 / 40 €

**132.** CHAMBRAY (Louis de). L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie. *Paris, Ganeau, 1765*. In-12, dérelié, couverture de papier marron, tranches rouges.

ÉDITION ORIGINALE de cet opuscule.

L'auteur écrit : « *Le Cidre est une boisson assez nouvelle pour la France. Son usage a passé d'Afrique en Espagne, & d'Espagne en Normandie* ».

Ensuite il traite de la pépinière, de la greffe, des différentes espèces de pommes à cidre, dont il signale cinquante-deux espèces divisées en trois classes, suivant le temps de leur maturité, de la manière de cueillir les pommes, de la façon des cidres, des petits cidres, des poiriers, des poires et du poiré, et enfin un avis à « *Ceux qui voudront se procurer des greffes de pommes & de poires, pourront s'adresser... à Mr. le marquis de Chambray, en son château de Chambray... il a des meilleures espèces en tout genre, & se fait un plaisir d'être utile au progrès de l'Agriculture* ».

Galerie de vers touchant à peine le texte sur l'angle supérieur.

120 / 150 €



**133.** CHANSONNIER DE LA MÈRE RADIS (Le), ou Les Goguettes de la Villette et des faubourgs, rédigé par C. M., l'un des secrétaires de Cadet Buteux. *Paris, Locard et Davi, Darne, 1816.* In-12, veau rouille, double filet à froid, dos orné de filets dorés, pièces de titre verte, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

Recueil de chansons populaires, dont beaucoup sont issues du répertoire bacchique ou gastronomique : « *La vendange, Ronde bachique, Le Petit Gargantua, Appel aux gourmants, Le Boulanger malheureux...* ». Il est illustré en couleurs d'une vignette sur le titre et d'une grande gravure dépliant en frontispice.

Charmant exemplaire.

150 / 200 €

**134.** CHAPTAL (Jean-Antoine). L'Art de faire, gouverner, et perfectionner les vins. *Paris, Delalain fils, an X-1801.* In-8, demi-basane marbrée, dos lisse, pièce de titre de maroquin rouge (*Reliure moderne*).

Oberlé, Bachique 118.

ÉDITION ORIGINALE de ce premier grand traité d'œnologie de Chaptal, traitant de la fermentation, du climat, des sols, de l'atmosphère, des maladies, etc. Il contient en outre un tableau des observations météorologiques en 1772.

Exemplaire de second état : le titre ne porte pas l'indication *De l'imprimerie de Marchant*, et Delalain est à présent au n° 38 *Quai des Augustins* (voir Oberlé 949-950).

150 / 200 €

**135.** CHARDIN. Voyages en Perse et autres lieux de l'Orient. *Amsterdam, Jean Louis de Lorme, 1711.* 3 vol. in-4, veau blond, roulette à froid en encadrement, dos orné, pièces de titre et de toison fauves, tranches mouchetées rouges (*Reliure de l'époque*).

PREMIÈRE ÉDITION COMPLÈTE DU VOYAGE DE CHARDIN ; elle est illustrée de 3 vignettes de titre et 78 belles planches.

Bon nombre de passages abordent l'alimentation et la gastronomie en Europe centrale et au Moyent-Orient, à travers des thèmes divers, tels le caviar, les cochons, les eaux, les drogues, les festins perses et arméniens, la grenade, les melons, le pain, le raisin, le riz, la vaisselle d'or et d'argent, la verrerie, les vins de Perse, de Chiraz, et l'« *yvrognerie, marque de Christianisme en Géorgie* ».

Légers frottements à la reliure, coins émoussés et trous de vers à un plat.

2 000 / 2 500 €

**136.** 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-chagrin rouge, dos orné, tête dorée, premier plat de la couverture (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce charmant ouvrage divisé en trois parties : *Théorie, Pratique et Mélanges et fantaisies*, avec chapitres sur mémoires et discussions, les souverains à table, les repas, la décoration moderne de la table, le boire, la cuisine et les cuisiniers, la pâtisserie, les restaurants, nouveaux classiques de la table, etc.

Ouvrage abondamment illustré, avec pas moins de 170 figures hors texte et dans le texte, dont deux dépliantes.

Frontispice montrant *La maison du gourmand*, une planche dépliant montre *La gastronomie et l'art culinaire au XIX<sup>e</sup> siècle* avec une galerie de gastronomes et praticiens français, de Brillat-Savarin à l'époque de la publication de cet ouvrage.

Quelques rousseurs. Épidermures au second plat.

100 / 120 €

**137.** CHATIN (Ad.). La Truffe. *Paris, J. B. Baillière et C<sup>e</sup>, 1892.* In-8, demi-chagrin brun, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Première édition de ce traité très complet, illustré de 15 planches en couleurs : Botanique de la truffe et des plantes truffières - Sol - Climat - Pays producteurs - Composition chimique - Culture - Récolte - Commerce - Fraudes - Qualités alimentaires - Conserves - Préparations culinaires.

Ex-libris imprimé *J. Nash-Wortham*, et ex-libris manuscrit sur le titre *Bourdies*.

500 / 600 €

**138.** CHEVALIER (A. fils). L'Immense trésor des sciences et des arts ou Les Secrets de l'industrie dévoilée contenant 600 recettes et procédés nouveaux inédits. *Saintes, Fontanier, 1853.* In-8, demi-basane fauve (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE, rare, inconnue de Vicaire.

Reliure frottée, coiffes arrachées.

50 / 60 €



139. CHEVRIER (A.). Le Cuisinier national et universel. *Paris, chez tous les marchands de nouveautés, 1836*. In-8, demi-veau vert, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 170 - Bitting 86.

Première édition, ornée d'un charmant frontispice représentant un cuisinier à ses fourneaux, et 2 planches dépliantes.

Quelques rousseurs.

400 / 500 €

140. CHEYNE (George). Règles sur la santé et sur les moyens de prolonger la vie. *Paris, Rollin ; Bruxelles, Jean Leonard, 1726*. In-12, veau brun moucheté, dos orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Première édition française de ce traité médical. George Cheyne, médecin anglais (1671-1743), consacre le plus long chapitre de cet ouvrage à la diététique (*Du Manger et du boire*).

100 / 120 €

141. CIDRE, dit vin de pommes ou de poires. Manière de le préparer selon la méthode de Normandie. Par un agronome du canton de Penne. *Villeneuve-sur-Lot, Typographie de G. Leygues, juillet 1854* (1855). In-8, broché, couv. imprimée.

Vicaire 175.

ÉDITION ORIGINALE de cette plaquette rare, traitant d'une méthode populaire pour préparer le cidre... à travers les conversations entre divers personnages du village : le curé, le propriétaire, le patron de bateaux, le pressoir d'huile , etc.

Traces de pliures.

80 / 100 €

142. CINQUANTENAIRE DE LA BÉNÉDICTINE (Le) 1863-1913. *Lyon, Paris, Imprimerie B. Arnaud, 1913*. In-folio, demi-marquain brun avec coins, dos lisse.

Livre d'or du cinquantenaire de la Bénédicte célébré à Fécamp le 5 juillet 1913, abondamment illustré avec 3 planches en couleurs hors texte (Fécamp, les flacons, les ateliers) et 2 planches de portraits.

La Bénédicte avait été fondée par A. Le Grand aîné dans l'ancienne abbaye bénédictine de Fécamp, dans le but de redécouvrir le goût de cette liqueur déjà en vogue au XVI<sup>e</sup> siècle.

Hommage de l'auteur. Reliure frottée.

30 / 40 €



137

143. CLERGUE HARRISON (Grace) & Gertrude CLERGUE. La Cuisine des Alliés. *Paris, l'Édition française, 1918*. In-8, bradel percaline verte illustrée de l'éditeur.

ÉDITION ORIGINALE de la traduction française de cet ouvrage dont les droits d'auteur ont été destinés à la France dévastée.

Il contient des recettes américaines, anglaises, écossaises, canadiennes, indiennes, belges, françaises, italiennes, japonaises, russes, polonaises et serbes.

Exemplaire sans le faux-titre.

30 / 40 €

144. COCKTAILS DE PARIS. *Paris, Demangel, 1929*. In-8, cartonnage, dos lisse orné, doublure et garde de papier illustré, couv. et dos, non rogné (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE ornée de 28 compositions en noir dont un frontispice de *Paul Colin* et 32 publicités illustrées à pleine page, présenté par Rip.

60 / 80 €

145. COKS (Ch.). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. 5<sup>e</sup> édition, refondue et augmentée par Édouard Feret. *Paris, Masson ; Bordeaux, Feret, 1886*. In-12, demi-basane verte, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*).

Important manuel décrivant tous les crus classés avec une monographie de chaque commune.

Il est illustré de 9 cartes en couleurs et 225 vues de châteaux vinicoles, dessinées par *Eugène Vergez*.

80 / 100 €

146. COLLECTION (A) of the most approved receipts for pastry. *Aberdeen, Francis Douglas, 1750*. Petit in-8, 64 pp., veau brun, filets à froid, pièce de titre rouge (*Reliure anglaise signée S & S, Sagorski and Suttcliffe*).

PREMIÈRE ÉDITION, RARISSIME, de ce petit traité concernant les pains, cakes, biscuits, conserves de légumes, tartes de hanregs, gelées, confitures... Il fut parfois attribué à l'éditeur Francis Douglas.

Le catalogue de la Bibliothèque nationale d'Écosse décrit un exemplaire en 60 pp., et signale une autre édition en 1766. Ce traité ne semble figurer dans aucune collection connue, ni dans les bibliographies.

CHARMANT EXEMPLAIRE, provenant de la collection Strassburger.

Quelques taches et salissures, petites restaurations aux 3 derniers feuillets.

2 000 / 2 500 €

147. COLLINGWOOD (Francis) et John WOOLAMS. Le Cuisinier anglais universel, ou le nec plus ultra de la gourmandise. *Paris, Henri Tardieu, 1810*. 2 tomes en un vol. in-8, basane fauve, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 189 - Oberlé 173.

Première édition de la traduction française, faite d'après la quatrième édition anglaise, datant de 1806. Elle est ornée d'un beau frontispice avec le portrait des deux auteurs en médaillon, gravé par *Canu* et 12 planches hors-texte, présentant des menus selon les mois de l'année.

Cet ouvrage contient des instructions pour préparer toutes sortes de viandes, pâtés, pudding, gelées, etc. On y trouve également des chapitres sur les vins, liqueurs, pain, cuisine pour les malades, conseils aux domestiques, art de découper, ainsi que des conseils pour faire son marché, choisir les viandes, huîtres, œufs, etc.

Ces deux cuisiniers anglais étaient attachés aux réunions des membres du Parlement au Whig-Club, ainsi qu'à d'autres sociétés de fameux gastronomes anglais.

Quelques piqures, taches, trous de vers, planches tachées, reliure usagée, un mors fendu, coiffes arrachées.

500 / 600 €

148. COLMENERO DE LEDESMA (Antonio). Chocolata Inda. Opusculum de qualitate & naturâ chocolatæ. *Nuremberg, Wolfgang Enderus, 1644*. In-16, vélin vert à recouvrement (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE rarissime du deuxième traité le plus ancien sur le chocolat, rédigé par Colmenero de Ledesma, physicien andalou. Elle est ornée d'un beau frontispice allégorique, gravé sur double page, représentant une femme d'Amérique offrant à Poséidon la «table» du chocolat.



On trouve à la suite :

VOLCAMERUS. *Opobalsami orientalis*. Nuremberg, Wolfgang Enderus, 1644. ÉDITION ORIGINALE de ces études concernant la thériaque, dont l'usage médical fut en vogue jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ; la thériaque contient une grande quantité d'opium ; une grande partie de cet ouvrage concerne également l'opium des Indes, Arabie, Égypte et Syrie. Beau frontispice représentant un indigène.

Charmant recueil de 2 ouvrages, en vélin vert.

Petites taches sur le premier plat.

600 / 800 €

149. COLNET DU RAVEL (Charles). L'Art de dîner en ville, à l'usage des Gens de Lettres. Poème en IV chants. *Paris, Colnet, Delaunay, 1810*. In-16, broché, couverture muette d'origine, non rogné.

Vicaire 191.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage composé d'un poème suivi d'un « *Extrait d'un grand ouvrage intitulé : Biographies des auteurs morts de faim* ».

Rousseurs uniformes.

40 / 50 €

150. COLNET DU RAVEL (Charles). L'Art de dîner en ville, à l'usage des Gens de Lettres. Poème en IV chants. *Paris, Alphonse Delahays, 1861*. In-12, pleine percaline rouge, dos lisse, titre en long, tranches mouchetées, couvertures (*Reliure de l'époque*).

Nouvelle édition, augmentée de deux poèmes : *Le Parasite mormon* et *Salmis de vers et de prose*.

Importante déchirure marginale à un feuillet sans toucher le texte, quelques feuillets déreliés.

50 / 60 €

151. COLUMELLE. De Re rustica libri XII. Eiusdem de Arboribus liber, separatus ab alijs. *Lyon, Sébastien Gryphe, 1548*. In-8, vélin ivoire souple, dos et tranches lisses, traces d'attache (*Reliure de l'époque*).

Chef-d'œuvre d'économie rurale de l'agronome latin Columelle (I<sup>er</sup> siècle de notre ère), originaire de Cadix. Édition lyonnaise du traité d'agriculture le plus complet et l'un des plus intéressants que l'antiquité nous ait légué. L'édition princeps de cet ouvrage, jointe à ceux de Caton, Varron et Palladius Rutilius, vit le jour à Venise, chez Nicolas Jenson en 1472.

Le *De re rustica* est divisé en treize livres, douze sont en prose et traitent du choix d'un domaine, des diverses cultures, du soin des abeilles, des bestiaux et des oiseaux de basse-cour ; seul le dixième est écrit en vers, et a pour objet la culture des jardins. Le treizième et dernier livre, que l'on donne comme un appendice ou comme un traité séparé, quoiqu'il fasse partie intégrale de l'œuvre, traite de la culture des arbres forestiers et à fruits.

Ex-libris manuscrit daté sur le titre : *Reinoldi Kleinfeldt Dantiscj & Amicorum. 1560*. (Dantzig). Une seconde signature *Cosman*.

Cachet ex-libris illisible sur le titre.

Tache brune sur l'angle inférieur tout le long de l'ouvrage. Salissures et petites taches sur les plats.

600 / 800 €

152. COMPLEAT COOK (The) : expertly prescribing the most ready wayes, wether Italian, Spanish or French, for dressing of flesh and fish, ordering of sauces or making of pastry. *Londres, Nath. Brooke, 1671*. In-16, demi-basane fauve, plats couverts de veau raciné, double filet, pièce de titre brune (*Sagorski and Suttcliffe*).

Célèbre recueil de recettes anglaises très diverses, de nombreuses fois édité dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle.

CHARMANT EXEMPLAIRE de la collection Strassburger (ex-libris manuscrit).

Quelques rousseurs ; petite restauration angulaire au titre.

600 / 800 €

153. CONSERVATEUR (Le) contenant 1° Le Livre de tous les ménages par Appert (...) 2° Anciens procédés de conservation (...) 3° Monographie des vins, par MM Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. *Paris, Dentu, 1842*. In-8, demi-basane fauve, dos orné or et à froid (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 202.

ÉDITION ORIGINALE de cette compilation de 3 ouvrages cités dans le titre, ornée de 5 planches hors texte dépliantes.

Fortes rousseurs. Charnières frottées.

120 / 150 €

154. CONTENANCE DE LA TABLE (La). *S.l.n.d.* [Paris, A. Pilinski, vers 1875]. In-4, 6 ff.n.ch., vélin ivoire, dos et tranches lisses (*Reliure vers 1900*).

Ce poème anonyme, considéré comme l'un des tout premiers poèmes de civilité en langue française, contient des préceptes de civilité puérile et honnête en 44 quatrains.

Très belle réimpression fac-similé d'une rarissime plaquette gothique du début du XVI<sup>e</sup> siècle, faite par le virtuose de la reproduction, Adam Pilinski. Grande lettre ornée sur le titre.

Tirage à 20 exemplaires non mis dans le commerce; celui-ci est un des trois imprimés sur papier ancien filigrané.

Mouillure marginale au premier feuillet.

150 / 200 €

155. CONTOUR (Alfred). Le Cuisinier bourguignon. Nouveau livre de cuisine pratique. *Beaune, H. Lambert fils, 1891*. In-8, demi-basane rouge, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité de cuisine régionale de Bourgogne où l'on trouve toutes sortes de recettes de gibier, volailles, pigeon, etc. Alfred Contour était maître d'hôtel de l'Hôtel du Chevreuil à Beaune.

Quelques rousseurs, infime déchirure aux deux premiers feuillets.

150 / 200 €

156. CONTRE-LÉSINE (La), ou plustost discours, constitutions et louanges de la libéralité, remplis de moralité, de doctrine, & beaux traicts admirables. Augmentez d'une comédie intitulée, Les Nopces d'Antilésine. Ouvrage du Pasteur Monopolitain. *Paris, Abraham Saugrain, 1604*. — Les Nopces d'Antilésine. Comédie nouvelle, extraicte des discours de la Contre-lésine. Par le Pasteur Monopolitain (sic). Et traduite nouvellement de l'italien, par le Pasteur Philandre. *Paris, A. Saugrain, 1604*. 2 parties en un vol. in-12, vélin ivoire à recouvrement, dos et tranches lisses (*Reliure de l'époque*).

Dinaux, *Sociétés badines*, I, 444-448.

ÉDITION ORIGINALE de la traduction française, ornée d'une très belle vignette sur le titre gravée au burin par *Léonard Gaultier*.

Très curieuse facétie dont le texte italien parut à Venise en 1603. Elle est une riposte à la fameuse Compagnie de la Lésine, société imaginaire décrite par Francesco Vialardi, dont les membres faisaient preuve d'une avarice extraordinaire et sordide ; leurs statuts ordonnent de garder les mêmes vêtements pendant des semaines, ou ne pas mettre de points sur les i pour épargner l'encre, ainsi que d'autres mesures pour faire des économies. (Voir le n° 231 de ce catalogue).

A la ladrerie de cette compagnie d'avares, on répondit par la Contre-lésine, assemblée réunissant des esprits généreux dont la libéralité et la munificence sont sans égales : excellence dans la toilette, la cuisine et l'esprit.

L'auteur donne les Canons et statuts de la magnifique confrérie de la Marmite Grasse et de la Contre-lésine, avec les additions aux canons de cette assemblée de gourmands généreux, hospitaliers et bons vivants.

A la suite du premier ouvrage, on trouve la comédie en prose *Les Nopces d'Antilésine* dont le sujet est le même que celui de l'ouvrage précédent, néanmoins l'accent est mis sur la gastronomie. Les personnages de la pièce sont : Bonappétit, Alégret, Meurlavarice, Gorge-Seiche, Tirelardon, Mangebien, Spendigrosso, Tailleboudin...

BEL EXEMPLAIRE EN VÉLIN DE L'ÉPOQUE, provenant de la bibliothèque E. Hailsham avec ex-libris moderne.

600 / 800 €

157. COQUELET et TISSIER. Régime végétalien. *Paris, Helleu, s.d. [1914].* Grand in-8, demi-chagrin roux, tête dorée, couv. et dos (*Reliure moderne*).

Oberlé 717.

ÉDITION ORIGINALE de l'un des meilleurs traités de cuisine végétalienne français utilisant les graisses animales, éditée par Édouard Pelletan. Très belle illustration de *H. Bellery-Desfontaines* (son ultime travail car il est mort avant la parution de cet ouvrage), terminée par *Henri Rapin*. Impression en deux tons, rouge et noir, chaque page est ornée de frises en tête et en pied différents à chaque chapitre (radis, champignons, oignons, fraises, etc.), ainsi que de nombreux ornements.

Bel exemplaire, sur papier vélin teinté numéroté.

80 / 100 €

158. COQUIOT (Gustave). La Terre frottée d'ail. *Paris, André Delpuech, 1925.* In-12, broché, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de cet éloge à l'ail et à la Provence (Arles, Marseille, Toulon et Nice ; la cuisine, le bon petit hôtel, les vendanges, la pêche, la bouillabaisse, l'aïoli). Elle est ornée de 77 dessins dans le texte de *Raoul Dufy*.

Cet ouvrage est un « *bel hommage à la Provence et à ses parfums, à l'ail qui parfume toute sa cuisine* » (Oberlé 287).

80 / 100 €

159. COQUIOT (Gustave). La Terre frottée d'ail. *Paris, André Delpuech, 1925.* In-4, broché, non rogné.

Édition de luxe, publiée en même temps que l'édition originale, magnifiquement illustrée de 101 dessins en noir de *Raoul Dufy*.

Tirage à 116 exemplaires réimposés, un des 100 sur vélin d'Arches.

Exemplaire de l'auteur, critique d'art, avec son cachet sur la première garde.

On joint 4 photos de l'intérieur de Coquiot, et une carte postale reproduisant une illustration de l'ouvrage, toutes portant le cachet de l'auteur, et 2 lettres autographes signées de l'éditeur (l'une 2 pp. in-8, datée 1925, adressée à Coquiot ; l'autre 2 pp. in-4, datée 1928, est adressée à la femme de l'auteur, Mauricia).

600 / 800 €

160. [CORNARO]. De la sobriété et de ses avantages, ou le vrai moyen de se conserver dans un santé parfaite jusqu'à l'âge le plus avancé. Traduction nouvelle des Traités de Lessius & de Cornaro sur la vie sobre. *Salerno & se trouve à Paris, Cailleau, 1782.* In-12, veau marbré, filet à froid, dos orné, pièce de titre de maroquin rouge (*Reliure de l'époque*).

Réimpression de la traduction de La Bodonnière parue pour la première fois en 1701.

120 / 150 €

161. CORRADO (F. Vincenzo). Il Cuoco galante. Quinta edizione accresciuta del trattato delle patate. *Naples, Fratelli Terres, 1801.* In-4, demi-marquain vert foncé à long grain avec coins, dos lisse, pièce de titre fauve, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 895.

La première édition de cet important traité de cuisine italienne avait paru en 1773 ; celle-ci est augmentée d'un chapitre sur la pomme de terre jusqu'alors délaissée ; elle est ornée d'un portrait-frontispice et 2 planches dépliantes in-fine (plans de table).

Reliure usagée. Quelques rousseurs à certains feuillets.

600 / 800 €

162. [COUSIN (Maurice)]. Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne, ainsi que de l'office et de la pharmacie domestique. *Paris, Dusacq, 1853.* Grand in-8, broché, non rogné.

Vicaire 622-623.

Seconde édition identique à l'originale, qui est paru en 1839.

L'auteur, Maurice Cousin, comte de Courchamps, passait pour un gastronome des plus distingués. Il a dédié son ouvrage à « *l'auteur des Mémoires de la marquise de Crécy* », qui n'est autre que lui-même. Cet ouvrage est « *assez intéressant ; [il] n'a pas la sécheresse ordinaire du livre de cuisine, [il] n'en a pas non plus la banalité. Ça et là, dans les colonnes de cette sorte d'encyclopédie de la gourmandise, à côté des recettes pratiques, se rencontrent des anecdotes piquantes* » (Vicaire).

Le faux-titre porte « *Néo-physiologie du goût* », tel qu'il apparaissait sur le titre de l'édition originale.

Cette édition est généralement connue avec l'adresse de Plon frères, elle est rarissime avec l'adresse de « *Librairie agricole de Dusacq* ».

Quelques rousseurs, petite déchirure aux trois premiers feuillets.

50 / 60 €

163. [COUSIN D'AVALLON (Charles-Yves)]. *Gastronomiana ou Recueil curieux et amusant d'anecdotes, bons-mots, plaisanteries, maximes et réflexions gastronomiques, précédé d'une dissertation historique sur la science de la gueule. Paris, A la librairie économique, 1809.* In-18, broché, couverture de papier marron.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage, « *entremêlé de chansons et propos de table propres à égayer la fin d'un repas* ».

Charmant recueil d'anecdotes recueillies par Cousin d'Avallon, dont la devise était : *Nous n'avons qu'un temps à vivre, Amis, passons-le à Table.*

Rousseurs.

50 / 60 €

164. COUVERCHEL (Jean-François). *Traité des fruits, tant indigènes qu'exotiques, ou dictionnaire carpologique. Paris, Bouchard-Huzard, 1839.* In-8, demi-veau vert, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE rare de cet excellent dictionnaire de carpologie, classé en fonction des usages et des goûts, comprenant la description, l'économie et l'emploi de toutes espèces de fruits. Ouvrage non cité par Vicaire.

De la bibliothèque Léon Godart, à Juvigny, avec son cachet ex-libris.

Quelques rousseurs, dos passé, infimes frottements.

250 / 300 €

165. CRADDOCK (Harry). *The Savoy cocktail book. Londres, Constable & Company, 1930.* In-8, bradel demi-percaline brune, plats couverts de papier doré illustré (*Cartonnage de l'éditeur*).

Intéressante publication avec les recettes des célèbres cocktails de cette grande et prestigieuse maison londonienne. Très nombreuses illustrations dans le texte.

Joli cartonnage.

Insignifiantes rousseurs.

60 / 80 €



165

166. CROZE (Augustin de). *Les Plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises. Paris, Ed. Montaigne, s.d. [1928].* In-8, bradel demi-percaline, dos et tranches lisses, couverture (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE.

Envoi autographe signé de l'auteur sur un feuillet de garde.

80 / 100 €

167. CROZE (Austin de). *Les Plats régionaux de France. 1400 recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises. Luzarches, Daniel Morcrette, 1977.* In-8, maroquin fauve orné d'un dessin en brun sur le premier plat (*Reliure de l'éditeur*).

Reprint de l'édition de 1928.

40 / 50 €



168. [CUISIN (J.-P.-R.)]. Les Cabarets de Paris, ou l'homme peint d'après nature ; par un Dessinateur au charbon, et un enlumineur à la litharge. Petits tableaux de mœurs philosophiques, galans, comiques ; mêlés de couplets et de diverses poésies légères. *Paris, Delongchamps, 1821*. In-18, demi-basane verte, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 135.

ÉDITION ORIGINALE de ce « livre rare » selon Vicaire.

Charmante illustration comprenant 4 figures gravées en taille-douce.

Frottements infimes aux coins.

200 / 300 €

169. CUISINE (La) par les membres du Caveau. *Paris, Dentu, 1879*. In-12, demi-marquin noir, dos lisse, titre en long, plats de Plexiglas transparent, couverture (*Reliure moderne*).

Vicaire 227.

ÉDITION ORIGINALE de ce charmant recueil de chansons culinaires et gastronomiques par 33 membres du Caveau, dont Émile de la Bédollière, Eugène Grangé, Charles Vincent, Louis Piesse, etc., ornée d'une belle couverture illustrée. Un Avertissement signale : Les Chansons que contient ce recueil ont été faites sur des mots tirés au sort et chantées au Banquet annuel (dit Banquet d'été) qui a eu lieu le vendredi 20 juin 1879, chez M. Ory, restaurateur, n° 10, avenue du Bois de Boulogne.

Infime restauration à un coin de la couverture inférieure.

50 / 60 €

170. CUISINE MODERNE ILLUSTRÉE (La). *Paris, Aristide Quillet, 1930*. Fort in-8, percaline verte estampée d'un décor à froid (*Reliure de l'éditeur*).

Recueil de recettes orné de nombreuses planches en couleurs hors-texte, comprenant une importante table des matières, ainsi que des menus et la classification des vins, « indispensable à la maîtresse de maison et à la cuisinière bourgeoise » comme le suggère le sous-titre.

Reliure usagée, ouvrage en partie dérelié.

50 / 60 €

171. CUISINIER MÉRIDIONAL (Le). D'après la méthode provençale et languedocienne. *Avignon, Pierre Chaillot jeune, 1839*. In-18, bradel cartonnage, dos lisse, pièce de titre de papier (*Reliure moderne*).

Vicaire 234.

Seconde édition, la première fut publiée en 1835. Le premier chapitre, sur la dissection, est orné de 7 planches gravées sur bois.

Ce traité de cuisine méridionale comprend de nombreuses recettes de viandes, gibiers, poissons, etc. ainsi qu'un glossaire des termes de cuisine.

Rousseurs uniformes.

100 / 120 €

172. CUISINIÈRE ASSIÉGÉE (La), ou l'Art de Vivre en temps de siège, par une femme de ménage. *Paris, Laporte, 1871*. In-12, demi-marquin tête-de-nègre avec coins, dos orné, couverture et dos (*Lefort*).

Unique et très rare édition de ce traité de gastronomie communarde, alternant cheval, chien et...rat.

Mention sur le titre : « Il sera versé sur la vente de cet ouvrage 10 p. 100 à la caisse des veuves et orphelins des défenseurs de Paris ».

600 / 800 €

*Reproduction page suivante*

173. CUISINIÈRE DU HAUT-RHIN (La) (..) suivi d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades. *Bâle, C. Detloff, s.d. (vers 1880)*. In-12, percaline brune, encadrement en noir (*Reliure de l'éditeur*).

Seconde édition, traduite et revue d'après la 6<sup>e</sup> édition allemande. Les recettes pour malades sont des gelées diverses, bouillons, rotis, laits, tisanes...

50 / 60 €



172

174. CULTURE DE L'ARACHYDE. *Valence, Imprimerie de Marc Aurel, Floréal An 10* (Avril-mai 1802). Petit in-4, broché, cousu, couverture de papier gris.

Curieuse plaquette contenant des remarques sur les expériences nouvelles relatives à la culture de l'arachyde dans le département des Landes. Ces essais visaient à concurrencer la culture de l'olivier, et le préfet de la Drôme, s'adressait aux « *cultivateurs éclairés de ce département, et zélés pour sa prospérité* ».

Petite mouillure marginale.

100 / 120 €

175. CUOCO PIEMONTESE (II) ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia. *Milan, Giovanni Silvestro, 1825*. In-8, bradel demi-maroquin brun, plat portant la couverture papier illustrée, non rogné (*Reliure du début du XX<sup>e</sup> siècle*).

Nouvelle édition de ce livre de recettes piémontaises et lombardes, illustrée d'un frontispice (intérieur d'une cuisine), 3 plans de table dépliant.

250 / 300 €

176. CURION (Jean) et Jacob CRELL. *Conservandæ sanitatis praecepta saluberrima. Franfort, Christian Egenolf, 1559*. In-12, peau de truie estampée, encadrements ornés de palmes et portraits en médaillons, traces d'attaches (*Reliure de l'époque*).

Nouvelle édition latine des préceptes de l'école de Salerne, avec leur traduction en allemand, suivis des commentaires par Curion, médecin à Erfurt mort en 1561, et par Jacob Crell. Ce « *traité sur la santé* » présente des recettes médicinales et un bon usage des aliments et du vin. Cette version, très populaire, connut de nombreuses éditions au XVI<sup>e</sup> et au XVII<sup>e</sup> siècle.

Elle est abondamment illustrée de gravures sur bois : 8 grandes gravures à mi-page et 9 petites sont des scènes de genre ; 50 autres, diverses, représentent des fruits, plantes, herbes, volaille, poissons, pot à lait, poivrier, instruments de dentisterie...

Relié à la suite :



EOBANUS HESSUS. *De tuenda bona valetudine*. Franfort, Christian Egenolf, 1560. Nouvelle édition de ce poème latin commenté par Jean Placotomus, médecin de Königsberg (1514-1576). « Ce texte [a] une grande valeur scientifique et médicale. la seconde moitié du livre contient deux traités très importants de Placotomus : sur la bière et sur l'hydromel ; celui sur la bière est très complet » (Oberlé, *Fastes*, n° 318).

L'ouvrage s'achève sur trois dissertation sur l'ébriété. Il est illustré de 22 gravures sur bois, dont la plupart représentent des aliments. PRÉCIEUX RECUEIL ILLUSTRÉ.

Ex-libris manuscrit de l'époque *Scipion Philippe Thomas*, et ex-libris gravé moderne *Dr H. Mignon*.

Reliure un peu usagée. Mouillure aux 6 premiers feuillets du premier traité.

3 000 / 4 000 €

177. CURNONSKY & Gaston DERYS. *Anthologie de la gastronomie française*. Paris, Delagrave, 1936. In-16, demi-chagrin rouge, tête mouchetée, non rogné, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cette anthologie des auteurs ayant traité de la gastronomie depuis le XV<sup>e</sup> siècle jusqu'au premier quart du XX<sup>e</sup> siècle.

Spirituel envoi autographe signé de *Curnonsky*, avec la signature de *Derys* : *A notre Pierre Descaves ses pé-pères Cur. Gaston Derys*.

50 / 60 €

178. CURNONSKY et Austin de CROZE. *Le Trésor gastronomique de France*. Paris, Delagrave, 1933. Fascicule in-8, demi-maroquin brun avec coins, tête dorée, couv. et dos (*J. Faki*).

ÉDITION ORIGINALE de ce célèbre répertoire des mets régionaux et des vins français.

Bel exemplaire portant un long envoi de Curnonsky à son confrère Clos Jouve (Henri Belin).

200 / 250 €

179. [CUSSAC]. *Pisciceptologie, ou L'Art de la pêche à la ligne*. Paris, Corbet, 1823. In-12, demi-veau vert, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Troisième édition, illustrée d'un frontispice et de 28 planches hors texte.

La deuxième partie de cet ouvrage concerne l'art de pêcher les poissons et de les accommoder ; on note ainsi plus de 40 recettes de saumon, anguille, carpe, brochet, plie, esturgeon, hareng, maquereau...

De la bibliothèque Westwood.

150 / 200 €

**180.** CUYNERA CATALANA (La) o sia Reglas utils, facils, seguras y economicas per cuynar bé. *Barcelone, Valenti Torras, 1843-1844*. 4 parties en un vol. in-12, vélin à recouvrement, cordons d'attaches, titre à l'encre au dos (*Reliure moderne*).

Premier recueil de cuisine moderne écrit en catalan, (environ 500 recettes), orné d'un charmant frontispice répété, représentant une cuisinière à ses fourneaux.

Il avait été publié pour la première fois en 1835 à Barcelone. La quatrième partie (i.e. le supplément), datée de 1837, est en édition originale : elle contient un traité de pâtisserie.

Rousseurs, importantes à certains feuillets.

400 / 500 €

**181.** CUYNERA CATALANA (La) o sia reglas utils, facils, seguras y economicas per cuynar bé. *Barcelone, Valenti Torras, 1843-1844* (1839). 3 parties en un vol. in-12, demi-basane fauve (*Reliure moderne*).

Rare recueil de cuisine catalane, orné d'un frontispice gravé sur bois, représentant une cuisinière à l'œuvre.

Manque la dernière partie consacrée à la pâtisserie.

150 / 200 €

**182.** DALLA BONA (Giovanni). Dell'uso e dell'abuso del caffè. Dissertazione storico-fisico-medica. Terza edizione con aggiunte, massime intorno alla cioccolata, ed al rosoli. *Livorno, G. P. Fantechi, 1762*. Petit in-8, broché, couv. de pachemin, non rogné (*Reliure de l'époque*).

Bitting 114 (1760).

Troisième édition de cette étude médicale sur le café, parue pour la première fois en 1751 à Vérone : Giovanni Dalla Bona (1712-1786) souligne les vertus excitantes et irritantes de cette boisson déjà très répandue en Italie.

Cotes au stylo sur le titre. Notes manuscrites anciennes sur le premier contreplat et au verso du dernier feuillet.

300 / 400 €

**183.** DANFLOU (Alfred). Les Grands crus bordelais. Monographies et photographies des châteaux et vignobles. *Bordeaux, Librairie Goudin ; Typ. Aug. Lavertujon, s.d. [1867]*. 2 vol grand in-4, demi-chagrin bordeaux, tranches lisses, couvertures (*Lobstein-Laurenchet*).

Vicaire 248.

Seconde édition de ce magnifique ouvrage illustré avec 55 photographies à pleine page hors texte montées en plein sur bostols ornés d'encadrements lithographiés. La première, inconnue de toutes les bibliographies, est illustrée de 19 photographies. Un exemplaire figurait dans la bibliothèque bachique Chwartz (I, 2002, n° 353).

Les photographies montrent de très belles vues des châteaux et des propriétés célèbres par leurs vins.





Ouvrage divisé en deux parties, la première contient les premiers grands crus du Médoc : Châteaux Lafitte, Latour, Margaux et Haut-Brion; suivis des deuxièmes grands crus : Branne-Mouton, Château-Rauzan, Château-Montrose, Cos d'Estournel, Cru Lascombes... et troisièmes grands crus du Médoc : Château Lagrange, Saint-Éxupéry, Château Palmer, Kirwan, Calon... La deuxième partie contient les quatrièmes et cinquièmes grands crus du Médoc : Château d'Aux-Talbot, Cru Duluc, Le Prieuré, Château Saint-Pierre ; Pontet-Canet, Batailley, Lynch-Jurine, Mouton d'Armailhacq, Cos-Lahory, Cru Dauzac, Château Cantemerle...

Deux parties supplémentaires projetées par l'auteur ne furent jamais publiées: elles allaient être consacrées aux crus non classés du Médoc et des Graves, de Saint Émilion, de la côte de Fronsac, du Blayais et de l'Entre-deux-Mers, et enfin une consacrée aux vignes blanches et ses grands crus : de Sauternes, de Bommes, de Barsac et de Preignac, suivie des vignes blanches non classées et qui méritaient de l'être.

Vicaire et Biting signalent 48 photographies pour l'illustration de cet ouvrage.

Notre exemplaire est particulièrement riche dans son illustration, il compte en tout 55 photographies.

PHOTOGRAPHIES EN BELLES ÉPREUVES, TRÈS BIEN CONSERVÉES.

Étiquette de J. Salleron-Dujardin sur le faux titre.

Mouillures sur la marge du fond et rousseurs. Restaurations aux couvertures.

3 000 / 4 000 €

**184.** DANGUY (R.) et Ch. AUBERTIN. Les Grands vins de Bourgogne (la Côte-d'or). Étude et classement par ordre de mérite. Nomenclature des clos et des propriétaires illustrée de nombreuses vues des principales propriétés. *Dijon, H. Armand, s.d. (1892).* In-8, demi-chagrin vert avec coins, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Une bibliothèque bach.* n° 292.

ÉDITION ORIGINALE très rare de cette monographie très complète, abondamment illustrée dans le texte et renfermant un plan topographique du vignoble dépliant.

80 / 100 €

**185.** DANGUY (R.) et Ch. AUBERTIN. Les Grands vins de Bourgogne (la Côte-d'Or). Etude et classement par ordre de mérite. Nomenclature des clos et des propriétaires illustrée de nombreuses vues des principales propriétés. *Dijon, H. Armand, s.d. (1892).* In-8, broché, non coupé.

Même édition que le numéro précédent.

Plat supérieur de la couverture détaché et en partie déchiré.

50 / 60 €



186. DANGUY (R.). Notice sur la commune et les vins de Beaune (...). Extrait de l'ouvrage Les Grands vins de Bourgogne. *Dijon, H. Armand, 1892*. In-8, broché.

Première édition séparée, extraite de l'ouvrage *Les Grands vins de Bourgogne*, paru la même année. Frontispice et carte repliés, nombreuses illustrations dans le texte.

40 / 50 €

187. DAUREL (Joseph). Les Raisins de cuve de la Gironde et du Sud-Ouest de la France. Description et synonymie. *Bordeaux, Feret et fils, Catros-Gérard, 1892*. In-folio, demi-papier vélin, dos lisse orné (*Reliure moderne*).

Première édition de cette belle étude, illustrée de 16 gravures en couleurs et de 5 phototypies.

Rousseurs uniformes.

300 / 400 €

188. DE RELAIS (Les), ou LePurgatoire des bouchers, charcutiers, poullayers, paticiens, cuisiniers, joeurs d'instrumens, comiques, et autres gens de mesme farine. *Paris, s.d. (milieu XIX<sup>e</sup> siècle)*. In-16, bradel papier vert, dos lisse, pièce de titre de maroquin bleu, non rogné (*Reliure moderne*).

Vicaire 267-268.

Réimpression d'une facétie en prose rabelaisienne du XVI<sup>e</sup> siècle, en fac-similé à petit nombre, par Techener et Édouard Fournier.

Un exemplaire de l'édition ancienne de cette facétie figurait dans le catalogue du duc de La Vallière.

De la bibliothèque Arthur Christian, avec son ex-libris gravé à l'effigie de Rabelais (1900). L'historien Arthur Christian (1838-1906) fut directeur de l'Imprimerie Nationale. Ses publications portent sur l'origine de l'imprimerie en France et sur le Paris d'autrefois.

120 / 150 €

189. DEMACHY. L'Art du distillateur liquoriste ; contenant le brûleur d'eaux-de-vie, le fabricant de liqueurs, le débitant ou le cafetier-limonniadier. *Paris, s.n., 1775*. In-folio, broché, couverture muette grise.

Vicaire 265 - Manque à Oberlé, Simon, Bitting.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 16 planches (dont 3 dépliantes) gravées par *Benard* d'après *Goussier*.

Cet ouvrage avait paru dans la *Description des arts et métiers*.

Jacques-François Demachy (1768-1803), pharmacien à l'Hôtel-Dieu puis à l'Hôpital militaire de Saint-Denis, décrit dans cet ouvrage les différentes méthodes de distillation, et donne de nombreuses recettes dont les eaux de vie fabriquées à partir du café, du thé, du chocolat et de divers fruits ; il révèle même la manière de convertir certaines liqueurs en glaces...

Exemplaire grand de marges, sur papier vergé fort. Rares rousseurs.

600 / 800 €

190. DERYS (Gaston). Souvenirs de tables parisiennes... celles de nos pères. Commentés par Curnonsky, prince des gastronomes. *Paris, Office d'Éditions d'art, 1933*. In-8, broché, non rogné, chemise illustrée.

ÉDITION ORIGINALE, diversement illustrée (gravures, menus, figures), de ce large tableau commenté, de la gastronomie parisienne : sous l'Ancien Régime, la Révolution, la cuisine étrangère, les littérateurs, les vieux restaurants (Le Procope, La Petite chaise, le Magny, Voisin, Brebant, La Maison dorée...) et les dancings, « un fléau du temps ».

Un des 100 exemplaires de tête, sous couverture Japon véritable.

80 / 100 €

191. DES OMBIAUX (Maurice). Le Gotha des vins de France. *Paris, Payot, 1925*. In-8, broché.

Première édition, ornée de reproductions en noir hors texte. Cet ouvrage, rare, relate les traditions bacchiques et présente les vins modernes.

30 / 40 €

192. DESCRIPTION DU FESTIN donné par l'illustre français de M.\*\*\* chevalier de l'éperon d'or, premier maître juré, chirurgien et seul pensionné de la ville D. S.l.n.d. (vers 1750). In-8, 5 pp., bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre bordeaux sur le premier plat (*Reliure moderne*).

Très curieuse pièce offrant la description d'un banquet d'anniversaire d'une abondance inattendue : l'énumération des plats, fastueuse, est entrecoupée par la présentation des vins, d'une très grande diversité.

(...)



Le ton est satyrique : « *Voicy le merveilleux ! [cette fête] ne lui coûte rien, ses malades en ont fait largement & au dela toute la depece, ils n'ont pas voulu laisser constituer en de si grands fraix, un homme comme lui, qui met toute son adresse, & son attention à les guérir (quand il peut)* ».

400 / 500 €

**193.** DESLYONS (Jean). Traitez singuliers et nouveaux contre le paganisme du Roy-boit. *Paris, veuve C. Savreux, 1670.* In-12, veau fauve moucheté, triple filet, dos orné, pièce de titre bordeaux, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, Bachique, 484.

ÉDITION ORIGINALE du second livre de l'auteur contre les coutumes païennes subsistant dans le monde chrétien. « *Ce sont trois traités : le premier a pour objet le jeûne de la veille des Rois ; le deuxième, les saturnales des Romains et l'imitation qu'en ont faite les chrétiens ; le troisième, la superstition de Phoébé (Phoebus), ou la sottise du févê* ».

Deslyons, dès la parution de son premier ouvrage sur le sujet en 1664, avait déclenché une véritable guerre à Senlis autour de cette tradition du banquet du Roy-Boit.

Mors fendus.

400 / 500 €

**194.** DESNOIRESTERRES (Gustave). Grimod de La Reynière et son groupe d'après des documents entièrement inédits. *Paris, Didier et C<sup>re</sup>, 1877.* In-8, broché, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de cette étude sur le gastronome.

Rousseurs uniformes.

30 / 40 €

**195.** DESPEROUX (P.-A). Les Repas, poème en quatre chants. S.l.n.d. [vers 1810]. In-8, demi-veau vert avec coins, dos lisse, titre en long, couvertures (*J. Faki*).

ÉDITION ORIGINALE, de ce recueil de poésies satirique « *des vices de ce temps* » composé en 1788 par l'avocat au parlement rochelais Desperoux.

Édition très rare, non citée par les bibliographies spécialisées, et dont aucun exemplaire n'est conservé dans les dépôts français.

Il semble qu'un exemplaire soit conservé en Angleterre à Leeds avec ce titre variant : « *Les Repas, ou les quatre parties du jour : poème en quatre chants* ».

Exemplaire enrichi d'une longue note, qui semble autographe, de l'auteur sur le titre (titre de départ) et d'un envoi sur la couverture.

150 / 200 €

**196.** DICTIONNAIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES qui peuvent servir de nourriture et de boisson aux différents peuples de la Terre. *Paris, Samson, an XII-1803.* 2 tomes en un vol. in-8, basane granitée, filet à froid, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin ocre, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Bitting 542-543.

ÉDITION ORIGINALE de ce dictionnaire des plantes et de la manière de les préparer en pain, pâtes, pâtisseries, potages, conserves, confitures, liqueurs, etc. Le sous-titre annonce : ouvrage utile « *aux cultivateurs et aux personnes qui habitent la campagne* ». Il contient une table des matières par aliments.

Petit travail de vers marginal et petite déchirure à un feuillet sans atteinte au texte, mouillure marginale sur quelques feuillets, taches sur le plat inférieur.

300 / 400 €

**197.** DICTIONNAIRE HUMORISTIQUE DE LA GASTRONOMIE. *Paris, Le François, 1941.* In-12, demi-marroquin havane, plats et entreferms recouverts de vélin ivoire avec aquarelles originales de Joseph Hémard, couv. et dos, non rogné (*Reliure de l'époque*).

Gauloiserie collective, rédigée par une société bachique « *l'Académie de l'humour français* », qui rassemblait pour des repas très animés une trentaine de membres, dont Joseph Hémard, Léo Lelièvre, Curnonsky, etc. Recueil illustré de 120 dessins dans le texte de *Joseph Hémard*.

Un des 400 exemplaires sur vélin, celui-ci porte le numéro 1.

EXCEPTIONNEL EXEMPLAIRE DE LA BIBLIOTHÈQUE DE L'ÉDITEUR STANISLAS KAHAN, alias Docteur Lassalle durant l'Occupation. Avant de diriger les éditions Le François (nom changé probablement en raison de l'invasion allemande pour brouiller les pistes), Kahan était directeur des éditions du Trinanon puis de la Tournelle.

(...)

Exemplaire enrichi de nombreux ajouts :

- Aquarelles originales de *Joseph Hémard*, sur les plats et entreferfs de vélin.
- Aquarelles originales du même sur le faux-titre, représentant Stanislas Kahan à table entouré de 16 envois autographes des co-rédacteurs dont Hémard et Curnonsky (deux de ces envois, apposés pendant l'Occupation, font référence au rationnement).
- LES 120 DESSINS ORIGINAUX AYANT SERVI À L'ILLUSTRATION, montés sur onglet et relié à la fin du volume, certains signés ou monogrammés JH.
- 2 feuillets prévus à l'origine tirés sur papier d'épreuves, avec la date de 1940 et le nom de tous les auteurs. Dans la version définitive imprimée, les noms des écrivains d'origine juive ont disparu. L'éditeur donne des précisions de sa main sur le 4e feuillet.
- Supplément de 17 pages de gastronomie de «l'Enfer», ornée de 12 dessins érotiques de *Hémard*.

1 000 / 1 200 €

**198.** DICTIONNAIRE PORTATIF DE CUISINE, d'office et de distillation. *Paris, Lottin, 1772*. In-8, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 276-277.

Deuxième édition.

200 / 300 €

**199.** DICTIONNAIRE PORTATIF DE CUISINE, d'office et de distillation. *Paris, Vincent, 1767*. In-8, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 276-277.

ÉDITION ORIGINALE, rare, de ce dictionnaire «*qui peut servir de suite au Dictionnaire domestique portatif, 1762-1763*» ; il pourrait être attribué, selon Vicaire, aux auteurs de ce dernier : La Chesnaye des Bois, Jean Goulin et Auguste Roux.

L'ouvrage s'ouvre sur un glossaire des termes de cuisine et d'office. Les articles décrivent la manière de cuisiner les aliments, et donnent des observations médicales

Quelques restaurations à la reliure. Mors fendus et coiffes rognées.

150 / 200 €

**200.** DINAUX (Arthur). Les Sociétés badines, bachiques, chantantes et littéraires. Leur histoire et leurs travaux. Ouvrage posthume, revu et classé par M. Gustave Brunet. *Paris, Bachelin-Deflorenne, 1867*. 2 vol. in-8, broché.

Oberlé, *Une bibliot. bachique*, n° 464.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un portrait-frontispice gravé à l'eau-forte par *G. Staal*, de cet ouvrage unique présentant l'histoire et la bibliographie des ordres et sociétés bachiques diverses.

Fortes rousseurs.

60 / 80 €

**202.** DINO DEL GARBO. *Dinus in chirurgia cu(m) aliis. Expositio Dini Florentini super tertia & quarta & parte quinta fen quarti canonis Avicenne cum textu. Ge(n)tilis de fulgineo sup. tractatu de lepra... tractatibus de dislocationibus & fracturis. Tractatus Dini de po(n)deribus et me(n)suris. Eiusdem de emplastris et unguentis.* [Venise, Luc Antonio Giunta, 26 mars 1519]. — ELLUCHASEM ELIMITHAR. *Tacuini sanitatis. Albengnefit. De virtutibus medicinarum, & ciborum. Iac. Alkindus De rerum gradibus.* *Strasbourg, Jean Schott, 1531*. — Ensemble 2 ouvrages en un vol. in-folio, veau fauve estampé à froid, larges encadrements et motif central formés de plaques représentant Adam et Ève, l'Ecce homo, l'Ecce agnus, la crucifixion, les quatre évangélistes, fleurs et glands, dos orné de roulettes feuillagées, tranches lisses (*Reliure de l'époque*).

PRÉCIEUX ET SÉDUISANT RECUEIL DE TEXTES DE DIÉTÉTIQUE, EN RELIURE ESTAMPÉE DU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE.

Belle édition vénitienne sortie des presses de Luc Antonio Giunta le vieux (1457-1538), imprimée en caractères gothiques, à deux colonnes, ornée de quelques lettrines décorées. Elle contient les *Commentaires* de Dino del Garbo sur la III<sup>e</sup>, IV<sup>e</sup>, et V<sup>e</sup> partie des *Canons* d'Avicenne, suivie du traité *De lepra* du médecin du pape Jean XXII (XIV<sup>e</sup> siècle) Gentile de Foligno, et *De dislocationibus* de Gentile de Firenze, connu aussi sous le nom de Gentile Gentili, médecin à Padoue, mort à Pérouse en 1348. Et enfin deux traités de Dino del Garbo, *De ponderibus et mensuris* et *De emplastris et unguentis*.

Dino del Garbo ou Dino Fiorentino a enseigné la médecine dès 1304 à Bologne, puis à Sienne, Padoue et à Florence où il est mort en 1327. Ses œuvres médicales ont été en partie imprimées pour la première fois à Ferrare, par André Beaufort, en 1489. Cette édition giuntine suit le texte donné à Venise par Boneto Locatelli pour O. Scoto en 1495.

ÉDITION PRINCEPS DE TROIS TEXTES ARABES, DE TROIS AUTEURS DIFFÉRENTS, SUR LA DIÉTÉTIQUE ET LA SANTÉ.

On trouve dans cette édition le *Tacuini sanitatis* d'Elluchasem Elimithar, de son vrai nom Abou'l Hasan al Mokhtar Ibn Botlan (10..?-1066?), célèbre médecin de Bagdad.



Le mot *tacuinum*, d'origine indéterminée, est apparu au Moyen-Âge, et il désigne des ouvrages de médecine et santé, ainsi que leurs commentaires et explications. Dans le sens italien de Taccuino, ce mot veut dire agenda, tablettes ou almanach. Les tablettes sommaires ainsi que les gloses dont est constitué l'ouvrage d'Ibn Botlan rendent ce sens.

Le *Tacuinum sanitatis* contient 41 canons ou règles suivis de 40 tableaux imprimés en rouge, donnant des informations précieuses sur les aliments. En regard de ces tableaux on trouve les commentaires imprimés en noir.

En bas de ces pages se déploient 40 superbes bandeaux gravés sur bois, composés de nombreuses figures, par Hans Weiditz, dans cet exemplaire coloriés en pinceau à l'époque.

BELLE ILLUSTRATION, fort intéressante pour l'étude des mœurs de l'époque, représentant les travaux et les jours des hommes, les saisons, les fleurs et les fruits, les animaux, les poissons, les aliments qui conviennent à l'homme, soit dans leur état naturel comme dans un stade avancé de la civilisation. On trouve dans cette riche fresque des scènes montrant des hommes vomissant, défécant, se baignant, des ivrognes, et aussi le purgatio, la constipatio, le coitus, le sperma...

Ce premier ouvrage est suivi du *De virtutibus medicinarum et ciborum* d'Albengnetif, c'est-à-dire Abd-al Rahman ibn Mohammad Ibn Wafid (1007-1074) ; et enfin le *De rerum gradibus* du grand philosophe Ya'qub ibn Ishaq Abu Yusuf al-Kindi (801?-867?), né à Kufa et mort à Bagdad, surnommé le Phoenix de son temps, auteur d'environ 200 ouvrages remarquables. Al-Kindi est le premier aristotélicien de l'Islam, néanmoins il a été profondément influencé par Platon. Son ouvrage a été traduit en latin par Gérard de Cremona.

INTÉRESSANTE RELIURE ESTAMPÉE DU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE exécutée avec toute vraisemblance dans l'Allemagne du sud.

Ex-libris manuscrit sur la première garde : *Samuelis Leditii philos. et medic. Doctoris. 1690.*

Infime galerie de vers angulaire effleurant le texte sur les 29 premiers feuillets. Rousseurs claires uniformes au second ouvrage. Reliure usagée et frottée avec manques. Coiffes arrachées, travail de vers sur les plats, néanmoins les motifs des plaques sont très lisibles.

15 000 / 20 000 €

Reproduction de la reliure page 53

**203. DU CHÂTENET.** Le Trésor de l'amateur de bon vin. *Paris, Lebigre frères, 1838.* In-12, demi-basane racinée, non rogné, couv. bleue imprimée (*Reliure moderne*).

«Ouvrage indispensable à tous ceux qui ont une cave à soigner», orné d'un frontispice représentant... une confiserie.  
Fortes rousseurs.

120 / 150 €

**204. DU TILLIOT.** Mémoires pour servir à l'histoire de la fête des fous. *Lausanne, Genève, 1751.* In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bacchique*, 543.

Célèbre ouvrage illustré de 12 curieuses gravures hors texte.

La première partie décrit cette «fête des fous» que les prêtres célébraient dans les églises du XIV<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècles : déguisements, chansons licencieuses, banquet... ; la deuxième donne des détails sur des confréries, comme la «Mère folle de Dijon», «Gaillardons»...  
Reliure épidermée, avec petits trous de vers.

120 / 150 €

**205. DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD.** La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démocratiques de l'École française appliquée au service à la Russe. *Paris, Les Auteurs, 1856.* In-4, demi-chagrin brun, dos lisse orné de filets à froid et doré (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 289-290 - Oberlé 245 (1882).

ÉDITION ORIGINALE de l'un des principaux traités de notre grande cuisine classique orné d'un beau frontispice allégorique lithographié par *Jehenne* et 38 planches lithographié par *Muller jeune* comprenant plusieurs sujets culinaires par planche. Le frontispice montre un nouveau modèle de fourneau admis à l'Exposition Universelle de 1855 ainsi que divers attributs de l'art culinaire.

Urbain Dubois (1818-1901) fut élève de Louis Haas (de la maison de Rothschild), chef de bouche de Kaiser et cuisinier du comte Uruski.

Son confère, Émile Bernard, fut cuisinier du comte de Krasinski et chef de cuisine de l'empereur de Prusse Guillaume I<sup>er</sup>. «*Ces deux personnages, ont, par leur collaboration, relevé et soutenu le prestige de l'art culinaire à l'étranger dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle [...] Ils furent les précurseurs du service à la russe, plus rapide et plus simple que le grand service à la française*» (Oberlé).

Quelques rousseurs, infimes accidents à une coiffe.

500 / 600 €

**206. DUBOIS (Urbain).** Cuisine artistique. Études de l'école moderne. *Paris, E. Dentu, 1888.* 2 vol. in-4, demi-basane bleue, dos lisse (*Reliure de l'époque*).

Troisième édition de ce célèbre ouvrage, novateur, illustré de 166 belles planches (la première édition avait paru en 1870).

Urbain Dubois fut formé par Louis Haas dans les cuisines des Rothschild, puis acquit sa réputation auprès de Guillaume de Prusse ; il revint en France sous la troisième République.

Quelques rousseurs, dos passé.

400 / 600 €

**207. DUBOIS (Urbain).** Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites. *Paris, E. Dentu, 1888.* Fort in-8, demi-chagrin rouge, dos orné (*Reliure de l'éditeur*).

Cinquième édition de cet ouvrage célèbre, illustrée d'une chromolithographie en frontispice et de 400 figures en noir dans le texte.

Sont rassemblées des recettes allemandes, françaises, italiennes, polonaises, anglaises, russes...

Quelques rousseurs.

120 / 150 €

**208. DUBOIS (Urbain).** La Cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes cuisiniers. *Paris, Curel et Fayard, 1897.* In-8, bradel cartonnage papier rouge chagriné (*Reliure du XX<sup>e</sup> siècle*).

Quatrième édition, abondamment illustrée ; l'ouvrage contient « *plus de 300 manières de faire les œufs* ».

80 / 100 €



202

**209.** DUBUISSON. L'Art du distillateur et marchand de liqueurs considérées comme alimens médicamenteux. *Paris, Nyon l'aîné, 1788.* In-8, veau brun moucheté, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 292.

Deuxième édition de ce traité technique, paru pour la première fois en 1779.

Première partie seule, contenant «*tout ce qui est relatif aux liqueurs spiritueuses simples ou composées*» (la deuxième partie concernant les liqueurs aqueuses) : l'infusion, les fourneaux, la distillation, les colorants, la fleur d'orange, l'eau cordiale, l'eau divine, la crème des Barbades, l'eau de cédrat, le scubac...

40 / 50 €

**210.** DUFOUR (L.). Atlas des champignons comestibles et vénéneux. 80 planches coloriées représentant 191 champignons communs en France. Avec leur description, les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces et de nombreuses recettes culinaires. *Paris, Paul Klincksieck, 1891.* In-4, demi-chagrin rouge, dos orné de filets à froid, tranches lisses .

ÉDITION ORIGINALE de ce bel atlas mycologique, avec une introduction comprenant les notions générales sur les champignons, les principales manières de les apprêter, remèdes à employer en cas d'empoisonnement, et une savante classification botanique.

L'illustration comprend 80 planches en chromolithographie donnant 191 variétés de champignons.

Ouvrage servant de complément à la *Nouvelle flore des champignons* de Costantin et Dufour, petit vol. in-12.

Rousseurs.

80 / 100 €



211. DUFOUR (Philippe Sylvestre). Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat. *Lyon, Jean Girin & B. Riviere, 1685*. In-12, veau brun, dos orné (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 733 - Bitting 134 - Vicaire 293.

Première édition complète (l'édition originale, anonyme, de cet ouvrage daterait de 1671).

Elle est illustrée de 3 jolies planches figurant l'Arabe buvant le café, le Chinois du thé et l'Indien du chocolat, 2 vignettes gravées par *Ogier*, dont l'une réunissant les trois personnages.

Ex-dono ancien anglais.

Exemplaire très usagé. Manque le feuillet a2.

200 / 250 €

212. DUFY (Raoul) — DERYS (Gaston). Mon Docteur le vin. *Paris, Draeger frères, 1936*. In-4, bradel demi-chagrin grenat, dos lisse, tête mouchetée, couvertures (*Reliure moderne*).

Oberlé 1006.

Publication publicitaire illustrée d'une couverture en noir et de 19 aquarelles de *Dufy* à pleine page (en partie double) reproduites en héliogravure, avec un texte de Gaston Derys.

200 / 300 €

213. DUHAMEL DE MONCEAU (Henri-Louis). Traité de la conservation des grains, et en particulier du froment. *Paris, H.-L. Guerin & L.-F. Delatour, 1753*. In-12, veau marbré, filet à froid, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité agricole. La préface et le premier chapitre contiennent des considérations sur le prix des grains, les disettes et les greniers publics.

Il est suivi des idées générales sur les recherches de Duhamel lui-même sur la conservation des grains, du nettoyage du froment, de la manière de dessécher les grains, des greniers de conservation...

L'illustration comprend 12 planches dépliantes dessinées et gravées en taille-douce par *Dheulland* représentant une étuve pour dessécher les grains et greniers.

Travail de vers touchant les deux dernières planches et les pp. 235-252 sur partie d'une ou deux lignes de texte.

200 / 300 €

214. DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. *Paris, Alphonse Lemerre, 1873*. Grand in-8, demi-chagrin brun avec coins (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce célèbre dictionnaire, illustrée de 2 portraits gravés à l'eau-forte par *Rajon*.

Bel exemplaire, malgré des rousseurs à certains feuillets.

400 / 500 €

215. DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. *Paris, Alphonse Lemerre, 1873*. Grand in-8, percaline de l'éditeur.

Même édition que précédemment.

Mouillures importantes.

200 / 300 €

216. DUMONT-LESPINE (G.). Entremets et boissons glacés par l'appareil réfrigérateur. S.l.n.d. [Paris, vers 1950]. In-8, bradel cartonnage de l'éditeur, étiquette imprimée sur le premier plat (*Cart. de l'éditeur*).

Nombreuses recettes de glaces, mousses, gelées, bavares, etc., accompagnées d'illustrations de *Campbell*.

Infimes rousseurs et petits frottements au cartonnage.

30 / 40 €

217. [DURAND (Charles)]. Le Cuisinier Durand. *Nîmes, P. Durand-Belle, 1830*. In-8, demi-chagrin marron, dos lisse orné, filets à froid imitant de faux nerfs, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 831-832 - Oberlé 204 (1837).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage important pour la cuisine méridionale. On trouve en tête un poème composé pour l'éloge de l'auteur, Durand, premier traiteur de Nîmes, qui a été publié dans le *Journal du Gard*, le 5 janvier 1810.

(...)



Ce manuel, comprenant près de 900 recettes, contient également un glossaire des termes culinaires et des indications sur la Mise de Table. Un *Avis* informe les lecteurs que «*les personnes qui ne voudraient pas se donner la peine de confectionner le sel épice, en trouveront chez l'auteur, rue Notre-Dame, à Nîmes*». Charles Durand, né en 1766, fut un cuisinier exceptionnel. Il fut au service de grandes maisons et le roi d'Espagne lui proposa même de diriger ses cuisines, mais Durand refusa de s'expatrier. Il reprit à Nîmes établissement du fameux Audibal. Ces recettes sont innovantes : pâtés chauds de bécassines, lièvre haché, etc.

Cette édition comporte la signature de l'auteur en regard du titre, afin d'éviter les contrefaçons.

Rousseurs uniformes.

400 / 500 €

218. [DURAND (Charles)]. Le Cuisinier Durand. *Nîmes, P. Durand-Belle, 1830*. In-8, demi-basane verte, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

Cette édition comporte la signature de l'auteur en regard du titre, afin d'éviter les contrefaçons.

Importantes rousseurs et taches, reliure frottée, coins restaurés.

200 / 300 €

219. DUVAL (Émile). *Traité général de confiserie moderne : desserts, glaces, chocolats. Troyes, chez l'auteur et Paris, Darenne, 1908*. Fort in-8, broché.

Seconde édition, ornée de 12 planches hors-texte en phototypie et de 300 illustrations dans le texte. La première a été publiée en 1905.

Remarquable traité de l'art de la confiserie et de la chocolaterie comprenant 1870 recettes, ainsi que de nombreuses substances employées en confiserie (vanille, thé noirs, semen-contra, mousse du Japon, etc.), tout en faisant état des parfums, couleurs, décors, etc. Il est enrichi d'une importante table des matières.

De la bibliothèque Abel Geyron, avec son ex-libris manuscrit sur le titre, portant la date de 1913.

80 / 100 €

220. ÉCOLE DE SALERNE (L'). Traduction en vers français par Ch. Meaux de Saint-Marc avec le texte latin. *Paris, J.-B. Baillièrre et fils, 1880*. Fort in-12, demi-chagrin bleu nuit, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Cet ouvrage, qui aurait été écrit par Jean de Milan à la fin du XI<sup>e</sup> ou au début du XII<sup>e</sup> siècle, décrit les règles pour une vie hygiénique. Les abondants commentaires relèvent essentiellement du domaine gastronomique : le meilleur vin, le café, l'eau, le vinaigre, les aliments nourrissants, les condiments...

60 / 80 €

221. ÉLOGE D'UN PÂTÉ ; suivi de l'éloge d'Audibal, poèmes gastronomiques, assaisonnés de notes piquantes. Par un jeune médecin. *Nîmes, J. Gaudé, 1810*. In-12, broché, couverture moderne.

ÉDITION ORIGINALE rare de ce petit recueil de deux éloges des célèbres traiteurs nîmois Durand, et Audibal.

250 / 300 €

222. ÉLOGES DES VINS de Bourgogne et de Champagne ou Deux odes latines l'une pour le vin de Bourgogne, l'autre pour le vin de Champagne. Avec la traduction en vers français. *Paris, Jacques Estienne, 1712*. In-8, cartonnage papier vert (*Reliure de l'époque*).

Première édition de la réunion de ces deux odes en latin célébrant des vins rivaux, avec leur traduction française en regard : la première célèbre «Le Vin de Bourgogne» («Chère Tonne, à toi seule appartient la victoire») est signé Benignus Grenan ; la deuxième sur «La Champagne vengée» car elle fut injustement blâmé par un poète bourguignon («sans affecter une gloire trop vaine, Reims surpasse les vins les plus délicieux») est de Charles Coffin.

Rare.

300 / 400 €

ÉLIMITHAR. Voir n° 202

**224.** EMERY (Sieur d'). Recueil des curiositez rares et nouvelles des plus admirables effets de la nature & de l'art. *Suivant la copie de Paris, à Leyde, Pierre Vander Aa, 1684.* 2 parties en un vol. in-18, maroquin bleu nuit, chiffre aux angles, répété au dos, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrure (*Capé*).

Rarissime édition de ce recueil de recettes curieuses et très diverses concernant la médecine, la cosmétique, la parfumerie, la magie, la pêche, les beaux-arts, etc. Le chapitre XIII est consacré à la cuisine, et détaille des recettes de charcuterie, biscuits, conserves de légumes... ; les deux chapitres suivants traitent de la sommellerie et des vins.

Charmant frontispice gravé en 5 scènes dont une vue d'une distillerie.

Bel exemplaire, au chiffre de Paul de La Villestreux.

Ex-libris Quénescourt.

1 000 / 1 200 €

**225.** EMMETT (John). A Choice collection of excellent receipts in confectionary. *York, Alex. Staples, 1737.* In-16, maroquin citron, filets gras et maigre avec fleurons aux angles et riche motif losangé au centre sur les plats, dos lisse orné, tranches dorées, étui (*Jaquillard-Berthaux*).

ÉDITION ORIGINALE de ce petit livre de recettes dû à l'ancien confiseur du duc de Grafton.

Sur l'une des gardes on a collé l'ex-libris manuscrit d'un ancien propriétaire : *Abigail Taylor 1767.*

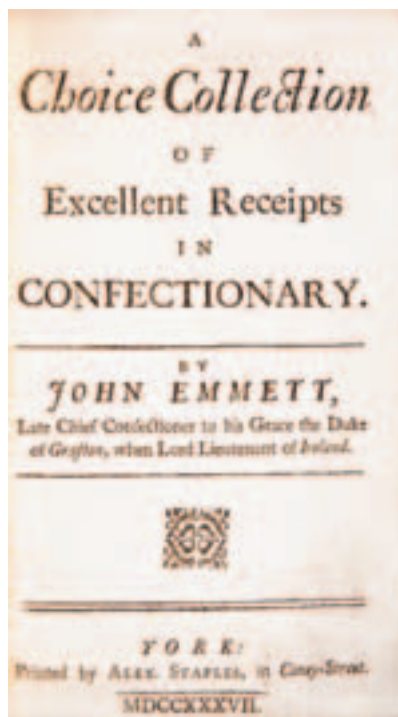
EXEMPLAIRE EN JOLIE RELIURE DÉCORÉE.

De la collection Strassburger avec ex-libris manuscrit sur le second contreplat.

3 000 / 4 000 €



226



225

226. [ENDTERS (Susanne Maria)]. Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin, Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet, Hinterlassene und biszhero, Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg, zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Gernerck-Zettul. Nuremberg, Wolfgang Moritz Endters, 1691. In-4, ais de bois couverts de peau de truie estampée à froid avec roulettes feuillagées et multiples filets, cabochons en laiton ouvragés avec motifs à la feuille de vigne sur les angles signés du monogramme W.R., fermoirs de même signés P.P.B., tranches bleutées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE DU PREMIER GRAND MANUEL DE CUISINE ALLEMANDE, bien plus étendu que celui de Marx Rumpolt paru en 1581.

L'auteur de cet ouvrage est l'épouse de l'éditeur, Susanne Maria Endters.

Riche de 1710 recettes des plus variées, ce traité constitue le plus important fonds de préparations allemandes du XVII<sup>e</sup> siècle, et bavaoises en particulier.

On trouve dans ce remarquable ouvrage 117 recettes de soupes, 135 de marmelades, 209 de plats à base de poisson, 54 pâtés, 53 rôtis de viande, gibier et volaille, 65 sauces, 15 vinaigrettes, 49 salades, 20 sauces, 101 hors-d'œuvres, 140 bouillons, 208 garnitures ou accompagnements, 47 préparations à base d'œufs, 51 préparations avec fruits, 145 recettes de pains, 63 gâteaux, 40 gelées et 198 recettes de conservations.

L'illustration comprend un beau frontispice allégorique gravé en taille-douce par *Cornelius Nicolas Schurk* et 2 grandes planches dépliantes gravées au burin par *Azelt*, montrant quelques pièces de viande découpée, et enfin 15 tableaux dépliantes donnant des menus et plans de table.

SUPERBE EXEMPLAIRE, EN BELLE RELIURE DE L'ÉPOQUE TRÈS BIEN CONSERVÉE.

Rousseurs uniformes. Un fermoir arraché. Frottements légers à la reliure.

5 000 / 6 000 €

*Reproduction en frontispice du catalogue*

227. ÉPINAL. — La Barque à Caron. Imagerie d'Épinal n° 50. *Épinal, Pellerin et C<sup>re</sup>*, s.d. (vers 1880). Grande image, pliée (30 x 40 cm).

Imprimée en couleurs (dans les tons rouge, vert et bleu), cette image est composée d'une scène centrale représentant «*Sans-Souci passant la barque à Caron*» et de 4 scènes latérales bachiques et de festins bourgeois. Elles sont accompagnées des 9 couplets (6 vers chacun) d'une chanson à boire et à manger.

20 / 30 €

228. ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE (L'). Paris, Jean Ribou, 1676. In-12, veau brun moucheté, dos orné, tranches mouchetées rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 339 - Oberlé 88.

Troisième édition, corrigée et augmentée, ornée de gravures sur bois dans le texte dont certaines à pleine page. L'édition originale a été publiée en 1662.

«C'est sans doute l'ouvrage le plus complet sur l'art de la table et de la cuisine sous Louis XIV» (Oberlé).

Cet ouvrage contient les parties suivantes : «*Le Vray maistre-d'Hotel*» ornée d'illustrations sur la disposition des plats ; «*Le Grand escuyer-tranchant*» avec des indications sur les fonctions de ce métier, l'art de trancher, l'un des plus important sous l'Ancien Régime, ornée d'illustrations montrant comment trancher toutes sortes de volailles et poissons ; «*Le Sommelier royal*» comprend des indications sur l'art de présenter les fruits (avec des illustrations) et la manière de plier le linge de table ; «*Le Confiturier royal*» propose un aperçu des recettes de fruits confits, pralines, etc. ; «*Le Cuisinier royal*» comprend des centaines de recettes des plus baroques (cygnes, cigognes, grues, etc.) et enfin «*Le Pâtissier royal*» enseigne tant l'art des pâtisseries que celle des pâtés, tourtes, farcies, etc.

Quelques rousseurs, reliure très usagée et endommagée, une coiffe arrachée.

1 000 / 1 200 €

229. ESTIENNE (Charles). Vinetum, in quo varia vitium vvarum, vinorum, antiqua, Latina, vulgariaq nomina : Item ea quae ad vitium conshonem ac culturam ab antiquis rei rusticae scriptoribus expressa sunt, ac bene recepta vocabula, nostrae consuetudini praesertim commoda, brevi ratione continentur. Paris, François I Estienne, 1537. In-8, veau marbré, filet à froid, dos lisse orné de fers au raisin, tranches rouges (*Pagnant*).

Simon, *Bibliotheca bacchica*, 233.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité de viticulture de l'humaniste, médecin, agronome et imprimeur Charles I Estienne (1504-1564), issu de la célèbre dynastie de typographes.

Estienne va par la suite incorporer ce traité à son chef-d'œuvre agronomique, le *Praedium rusticum* publié en 1554, et traduit en français par Jean Liébault sous le titre de *L'Agriculture et Maison rustique*, en 1564, l'année de la mort de son illustre auteur.

A la fin du volume, on trouve une très curieuse table des vins donnant les noms des crus en latin et en français, précédés d'appréciations sur les caractéristiques de certains terroirs ou appellations. Les vins cités, entre autres, sont : vins du Dauphiné, Champagne, Anjou, Bourgogne, Gâtinois, d'Orléans, Bordeaux, Tournon, Mâcon, Armagnac, Montmartre...

Titre orné de la marque typographique de François Estienne, composée d'un cep de vigne dans un vase d'huile posé sur un livre, et sa devise en grec et en latin.

EXEMPLAIRE DE LA PLUS PRÉCIEUSE PROVENANCE : IL PORTE SUR LE TITRE LA SIGNATURE AUTOGRAPHE DE L'HELLÉNISTE ANGLAIS THOMAS GALE (1636-1702), professeur de grec au Trinity College de Cambridge et à l'Ecole Saint Paul de Londres. Membre de la Société royale, il entretint une correspondance avec de nombreux savants de l'Europe dont Baluze, Mabillon, Huet, Graevius.

Thomas Gale donna plusieurs éditions d'auteurs grecs et latins savamment annotés.

1 500 / 1 800 €



229



231



228

230. FABRONI (Adam). De l'Art de faire le vin. Paris, A.-J. Marchant, an 10 (1801). In-8, demi-veau marbré, dos lisse, pièce de titre noire (*Reliure moderne*).

Vicaire 353.

Première édition de la traduction française, par F.-R. Baud, de ce «*célèbre traité de viticulture de Lombardie et de Toscane*» (Oberlé, n° 966, édition de Milan, 1819). La première édition avait paru en 1787 à Florence.

Papier bruni.

120 / 150 €

231. FAMEUSE COMPAGNIE DE LA LÉSINE (La), ou Alesne. C'est-à-dire la manière d'espargner, acquérir & conserver. (...) Traduction nouvelle de l'italien. Paris, Rolet Boutonne, 1618. In-16, vélin à recouvrement (*Reliure du début du XVIII<sup>e</sup> siècle*).

Vicaire 197 - Bitting 549

Seconde édition française (la première date de 1604). Curieuse facétie rédigée par plusieurs auteurs (dont Vialardi et Tommaso Buoni, prêtre de Lucques), membres de la fameuse société imaginaire prônant la frugalité et l'économie : «*roster les œufs et le fromage à la chandelle, ne faire point de banquets, réfréner ses appétits, tremper le vin, il vaut mieux prendre que donner, un œuf pour toute une famille*»... (Voir le n° 156 de ce catalogue).

Restauration angulaire à un feuillet (Dvi) ; quelques feuillets uniformément roussis.

500 / 600 €

232. FARCE DU PÂTÉ ET DE LA TARTE (La). Comédie du quinzième siècle arrangée en vers modernes par Gassies des Brulies. Paris, Delagrave, s.d. (1890). In-8, bradel toile verte, couv. et dos, non rogné (*Reliure moderne*).

Farce médiévale à quatre personnages, connue par une édition de Lyon, vers 1545, conservée à la British Library, Londres.

9 compositions en taille-douce hors-texte par J. Geoffroy.

40 / 50 €



**233.** FAVRE (Joseph). Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. *Paris, imp. des Halles, s.d. [1894]. 4 vol. in-4, demi-chagrin rouge, dos orné, doublure et garde de papier marbré, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).*

Oberlé 258.

ÉDITION ORIGINALE de «*la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée*» (Oberlé).

Ce dictionnaire, préfacé par Charles Monselet, comprend l'étymologie, la synonymie, l'histoire, l'analyse de tous les aliments naturels, les eaux-minérales, la cuisine végétarienne, étrangère, la biographie des cuisiniers célèbres, plus de 600 recettes, ainsi qu'un glossaire culinaire.

L'illustration comprend près de 2000 vignettes dans le texte.

600 / 800 €

**234.** FESTIN EXQUIS, merveilleux et memorable appreste en somptueux appareil, & livré en la ville de Babylone pour le service du grand Turq. S.l.n.d. (vers 1618). Petit in-8, 8 pp., bradel papier bleu (*Cartonnage moderne*).

Vicaire 359.

ÉDITION ORIGINALE, rare, de ce menu inspiré d'un répertoire fantastique et rabelaisien : 5 services (bouilly, roty, entremets, pastez, tartinage et confitures) proposant une grande variété de plats (chacun 12 fois) : «*langues d'éléphants salées, saucissons de cornes de limaçons, licornes au chaudumé, tartes crottées de Paris, boestes de chenilles confites*»... et «*des cruches d'eau des pleurs de Gargantua pour laver la bouche*» !

On ne connaît que deux exemplaires dans les bibliothèques publiques (à la B.n.F., et à la bibliothèque de Rouen, fonds Leber).

250 / 300 €

**235.** FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE (La). *Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 vol. in-8, broché, non rogné.*

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil des meilleures recettes de 1250 à 1800 (tome I), et de la cuisine moderne (tome II). Notes et glossaire par Bertrand Guégan.

Tome II cassé.

60 / 80 €

**236.** FLEURY (Claude). Les Devoirs des maîtres et des domestiques. *Paris, Pierre Aubouin, Pierre Emery, Charles Clouzier, 1688. In-12, veau brun moucheté, croix azurée, fleurdelysée et couronnée dans un médaillon ovale sur le plats, dos orné, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque).*

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur la tenue d'une maison noble au milieu du Grand Siècle ; la première partie, plus courte, donne le règlement imposé par le Prince de Conti, pour ses maîtres d'hôtels, cochers, postillons, etc. ; dans la deuxième partie, un chapitre est consacré à l'intendant, un autre aux officiers de cuisine.

Exemplaire portant sur les plats, frappée postérieurement, la croix de l'Institution de madame de Maintenon à Saint Cyr, célèbre maison fondée en 1684 pour l'éducation des demoiselles nobles et pauvres.

Ex-libris Raymond Oliver.

Coiffes et coins restaurés.

500 / 600 €

**237.** FOËX (G.). Cours complet de viticulture. *Montpellier, Camille Coulet ; Paris, Georges Masson, 1895. In-8, demi-chagrin vert avec coins, dos lisse, couverture (Lestournel, Bayonne).*

Quatrième édition de ce traité très complet, illustrée de 6 cartes en chromolithographies et 597 gravures dans le texte.

Cahier de publicités in-fine (8 ff).

120 / 150 €

**238.** FOLENGO (Théophile). Merlini Cocaïi opus macaronicum notis illustratum. *Amsterdam, Joseph Braglia, 1768-1771. 2 vol. in-4, broché, couverture muette bleue.*

Belle édition latine de cet ouvrage majeur, l'un des textes fondateurs de la poésie macaronique publié sous le nom du prétendu Merlin Cocaï ; il fut publié pour la première fois en 1520 par le moine bénédictin Théophile Folengo de Mantoue (1491-1554), et influença fortement Rabelais. La poésie macaronique utilise un mélange de langues modernes, avec quelques mots de langue vulgaire, et d'autres latinisés.

Abondamment illustrée de charmantes gravures sur cuivre, cette édition comprend un portrait-frontispice de l'auteur en habit (...)



clérical, un médaillon sur chaque titre, 54 lettrines (dont plusieurs sont répétées) et 55 charmantes vignettes, la plupart historiées représentant des scènes champêtres.  
Exemplaire tel que paru.

300 / 400 €

**239.** 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, J. Boucard, 1870*. In-18, demi-veau blond, dos orné de filets, pièce de titre verte, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Bitting, 163. — Vicaire, 369.

ÉDITION ORIGINALE de ce spirituel ouvrage précédé de *Notes relatives à l'histoire de la table* par G. d'Heylli. Divisé en deux livres, le premier contient les *Proverbes et aphorismes*, et le second les *Historiettes gastronomiques*, suivies en appendice du charmant texte de Grimod de La Reynière intitulé *Avantages de la bonne chère sur les femmes, discours d'un vrai gourmand*.

De la bibliothèque Maurice Lacroix avec ex-libris moderne.

Rousseurs.

40 / 50 €

**240.** FOS (Léon de). *Gastronomiana. Proverbes, aphorismes, préceptes et anecdotes en vers précédés de notes relatives à l'histoire de la table*. *Paris, Rouquette, Clermont-Ferrand, J. Boucard, 1870*. In-12, percaline rouge, dos lisse, pièce de titre de maroquin bordeaux, cadre de percaline intérieure, doublure et garde de papier marbré, tête rouge (*Reliure fin XIX<sup>e</sup> siècle*).

Même édition que le numéro précédent.

Reliure légèrement frottée.

30 / 40 €

**241.** FRANC-MAÇONNERIE. — *Instructions des trois premiers grades de la franc-maçonnerie*. S.l.n.d. (vers 1810). In-16, broché.

Rares instructions maçonniques. La deuxième partie de l'ouvrage, intitulée «*Instruction de la loge de table ou de banquet*», donne la traduction des symboles du service maçonnique (le pain s'appelle pierre brute, le vin poudre forte (blanche ou rouge) ; les bouteilles et carafes, barriques ; les verres, canons...), et le déroulement de la première à la septième santé (i.e., hommage adressé à certaines personnalités, dont l'Empereur).

Vicaire, 453, décrit une autre édition, lithographiée, en 16 pp.

150 / 200 €

**242.** FRANC-NOHAIN. *La Nouvelle cuisinière bourgeoise. Plaisirs de la table et soucis du ménage*. *Paris, Revue Blanche, 1900*. In-8, demi-chagrin lavallière, tête dorée, couv. et dos (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce curieux traité sous forme de poèmes en vers.

Dos légèrement passé.

30 / 40 €

**243.** FRANCK (Sebastian). *Vom dem grewlichen laster der Trunckenheytt, so in disen letsten zeytten erts schier mit den Frantzosen auffkommen*. [Augsburg, Heinrich Steiner], 1531. Petit in-4, maroquin grenat, double filet à froid, étui (*Lobstein-Laurenchet*).

Oberlé 1016 (cet exemplaire) - Bitting 165 - manque à Oberlé *Bacchique*, et à Vicaire.

VARIANTE RARE DE LA DEUXIÈME ÉDITION DE CE CÉLÈBRE PAMPHLET CONTRE L'IVROGNERIE, paru pour la première fois en 1528 (il y eut au moins 8 variantes de la deuxième édition en 1531). Elle s'ouvre sur un titre orné d'un grand bois représentant un banquet, d'où s'est absenté un convive pour aller vomir ; le bois est l'œuvre de *Hans Weiditz*.

Érudit allemand mort en 1545, Sebastian Franck était un homme libre qui connut la prison et le bannissement ; Gérard Oberlé, dans sa longue notice n°1016, rappelle la profession de foi de cet auteur : «*je puis, grâce à Dieu, lire toute chose avec impartialité et sans prévention ; je ne dépends d'aucune secte et d'aucun homme, et tous les hommes pieux me plaisent également, alors même que, sur bien des points, ils se trompent ou commettent des fautes*» (préface de la *Chronica*, 1531).

BEL EXEMPLAIRE enrichi de notes anciennes à l'encre rouge dans les marges.

Petites restaurations aux 2 premiers et au dernier feuillets.

2 500 / 3 000 €

*Reproduction page suivante*



243

244. FRANKLIN (Alfred). La Vie privée d'autrefois. Arts et métiers, modes, mœurs, usages des parisiens du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après des documents originaux ou inédits. La Cuisine. — Variétés gastronomiques. — Le Café, le thé & le chocolat. — Paris, Plon, 1888-1891-1893. 3 vol. in-16, broché, en partie non coupé, non rogné.

ÉDITIONS ORIGINALES.

Quelques illustrations hors-texte.

100 / 120 €

245. [FRÉMOLLE (N.)]. Les Cabarets, ou revue bachique, comique, morale, philosophique, sentimentale, galante, etc. etc. Par une société de Musiciens, de Peintres et de Poètes. Anvers, J. Van Esse, 1826. In-16, bradel demi-percaline grise, dos lisse, non rogné, plat supérieur de la couverture (*Reliure moderne*).

Bitting, 167.

ÉDITION ORIGINALE, revêtue de la signature autographe de l'auteur au verso du faux-titre.

Très intéressante revue des cabarets belges. Curieux frontispice dépliant contenant la vue intérieure d'un cabaret lithographiée, et une planche dépliant avec ornements et encadrement.

Relié à la fin, l'*Extrait de la Notice des ouvrages en vente* chez le même libraire (10 pp.).

Rousseurs.

200 / 300 €

246. FRENCH FAMILY COOK (The). : being a complete system of french cookery (...). Translated from the french. Londres, J. Bell, 1793. In-8, basane granité, dos lisse orné, pièce de titre verte (*Reliure pastiche*).

Bitting 554.

Ouvrage rare, demeuré anonyme, réunissant des recettes visiblement inspirées de notre *Cuisinière bourgeoise*, et d'autres purement anglaises.

Catalogue éditeur à la fin (1 p.).

800 / 1 000 €

**247.** GALLIER (Alfred). Histoire de la boucherie caennaise sous l'Ancien Régime. *Caen, Charles Valin, 1902*. In-8, broché, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de cette étude historique sur les bouchers à Caen, d'après des documents inédits des archives départementales du Calvados et des archives municipales de Caen. On y trouve des renseignements précieux sur la communauté et la confrérie des bouchers à Caen à partir du XV<sup>e</sup> siècle, ainsi que tous les règlements, brevets, taxes, saisis, etc. concernant les bouchers. Alfred Gallier fut médecin vétérinaire en Normandie.

50 / 60 €

**248.** [GARDETON (César)]. De l'abstinence des alimens, ou du jeune, du carême et du maigre, sous le rapport de la santé. *Paris, Guilleminet, 1821*. In-8, broché, étiquette de titre, non rogné.

Quérard, *Supercheries*, I 686 - Vicaire 384.

ÉDITION ORIGINALE. L'auteur, ardent partisan de l'École de Salerne, donne des appréciations sur les principales denrées et sur l'art de les préparer.

Bel exemplaire dans sa brochure d'époque.

300 / 400 €

**249.** [GARDETON (César)]. Le Directeur des estomacs, ou instruction sur les alimens de toute espèce, dont chacun, selon son âge et son tempérament, peut se permettre, ou doit s'interdire l'usage, d'après l'avis des plus célèbres médecins, tels que Pisanelle, Boerhaave, Chomel, Lémery, Geoffroy, etc. *Paris, chez l'éditeur, Debray, an XIII, 1805*. In-32, bradel cartonnage bordeaux, dos lisse, non rogné, couverture (*Reliure moderne*).

Vicaire, 383.

Seconde édition de ce traité de diététique dont l'édition originale vit le jour vers 1802.

Classé par ordre alphabétique il traite des fruits, légumes, volailles, viandes, poissons, fruits de mer, épices, boissons, bière, café, chocolat, thé, lait, vin...

200 / 300 €

**250.** [GARDETON (César)]. Le Directeur des estomacs. *Paris, Pillet aîné, 1827*. In-16, demi-basane fauve, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 382-383 - Oberlé 455 (vers 1802).

ÉDITION ORIGINALE très rare de ce petit dictionnaire diététique qui traite des aliments végétaux (racines, feuilles, fruits) et animaux, des boissons et qui décrit les régimes à suivre selon les tempéraments. Le texte est entièrement différent de celui de l'ouvrage paru sous le même titre et décrit au numéro précédent.

Des rousseurs.

300 / 400 €

**251.** GARGANTUIANA (Le Nouveau), ou Le Gastronomes des gastronomes, recueil amusant et curieux, sur les plus fameux gastronomes de France, et de tous les autres pays ; réparties, anecdotes, bons-mots, et bonnes saillies de tous les bons vivans professant la gastronomie. *Paris, Chassaignon, 1839*. In-12, bradel cartonnage marbré, pièce de titre sur le plat supérieur, dos lisse, entièrement non rogné, couv. et dos (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE.

Déchirure restaurée sans perte au titre. Salissures sur la couverture.

30 / 40 €

**252.** GARLIN (Gustave). Cuisine ancienne. *Paris, Garnier frères, s.d.* [fin XIX<sup>e</sup> siècle]. In-8, demi-basane fauve, dos orné, pièce de titre de maroquin bordeaux, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Recueil de recettes culinaires anciennes, orné d'un frontispice et de nombreuses illustrations sur bois dans le texte.

Rousseurs uniformes.

120 / 150 €

**253.** GARLIN (Gustave). *Le Cuisinier moderne, ou Les Secrets de l'art culinaire. Paris, Garnier, 1887.* 2 vol. in-4, demi-basane brune, dos lisse orné, monogramme en queue du dos, doublure et garde de papier marbré (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 386 - Oberlé 254.

ÉDITION ORIGINALE de cet important traité, regroupant 5 000 recettes et 700 observations par le célèbre chef tonnerrois Garlin, ornée de 60 planches hors-texte et 330 vignettes dans le texte, suivi d'un glossaire des termes techniques.

Vicaire écrit : «*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*».

Rousseurs uniformes pâles, reliure frottée.

300 / 400 €

**254.** GARLIN (Gustave). *Le Pâtissier moderne suivi d'un traité de confiserie d'office. Paris, Garnier frères, 1889.* Grand in-8, plats et dos décorés de l'éditeur remontés sur toile rouge moderne, gardes modernes.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité essentiel comprenant 3 300 recettes de pâtisseries et glaces, ornée de nombreuses illustrations dans le texte. Vicaire (n° 386) donne la date de 1888, il semble que ce soit une erreur.

Exemplaire portant la signature de l'auteur, contre les contrefaçons.

Rousseurs uniformes. Gardes renouvelées.

200 / 300 €

**255.** GASTÉ (Armand). *Jean Le Houx et le vau de vire à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Étude critique et historique. Caen, Vve Le Gost-Clérissé, 1875.* In-8, broché.

ÉDITION ORIGINALE, tirée à 250 exemplaires sur vergé de Hollande.

Exemplaire de l'écrivain Henri Poulaille, avec son ex-libris manuscrit (1896-1980).

Dos refait, rousseurs sur la couverture.

20 / 30 €

**256.** GASTRONOME FRANÇAIS (Le), ou *L'Art de bien vivre par les anciens auteurs du Journal des gourmands. Paris, Charles Béchét, 1828.* In-8, demi-marouquin ocre, dos lisse orné, tranches mouchetées, couv. et dos (*Lobstein-Laurenchet*).

Bitting 555.

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de textes par Armand Gouffé, Grimod de La Reynière, Cadet-Gassicourt, Désaugiers, Gasterman, Sartrouville, et Balzac pour la préface. Il est orné d'un charmant frontispice représentant un gourmand faisant son marché, dessiné et gravé par Rouargue.

Couverture, datée 1839, doublée.

400 / 500 €

**257.** [GASTRONOMIE]. — *Les Annales. Noël 1912. A Table !* [Paris, 1912]. Grand in-4, broché, couverture illustrée en couleurs.

Beau numéro entièrement consacré à la gastronomie, comprenant *Le Livre d'or de la cuisine française*, fascicule de 48 pp. imprimé sur papier vergé fort, avec filet rouge d'encadrement, contenant environ 240 recettes.

Quatre feuillets supplémentaires contenant 12 bistrots à découper, avec menus vierges illustrés en couleurs sont insérés au centre de la publication.

Le numéro renferme de très nombreux articles par Jean Richepin, Sacha Guitry, Octave Uzanne, G. Lenôtre, Tancred Martel, Victorien Sardou, Jules Claretie, Victor Margueritte, Willy, Laurent Tailhade, Henri Rochefort, Francisque Sarcey...

Nombreuses illustrations dans le texte.

30 / 40 €

**258.** [GAUCHEREL (Léon)]. *La Société du Dîner des Cinquante. 1862-1905.* [Paris, Frazier-Soye, 1905]. In-folio, demi-chagrin rouge avec coins, tête dorée, tranches ébarbées (*Reliure de l'époque*).

Belle publication sur papier vergé, de la *Société du dîner de six francs* fondée en 1862, devenue dès 1870 la *Société des Cinquante*, à laquelle ont appartenu nombreux artistes, peintres, érudits, architectes, etc., tels Bourquelot, Gaucherel, Blanc, Champfleury, Burty, Chennevières, Galichon, Montaiglon, Revoil...

Elle donne la liste chronologique des membres, et est accompagnée du texte de deux chansons composées par Charles Garnier pour un dîner de 1869 et de 1882 respectivement, et de la Chanson des pommiers de Georges Lafenestre.

(...)

L'illustration comprend 30 planches hors texte donnant la reproduction en phototypie des eaux-fortes de *Gauchere* ayant servi à illustrer cartes et menus lors des convocations à ces dîners.  
Quelques frottements à la reliure.

200 / 250 €

**259. GAULTIER-GARGUILLE.** Le Tracas de la Foire du Pré, facétie normande. *Turin, J. Gay et fils, 1869.* Petit in-4, demi-chagrin havane, tête dorée, couv. et dos, non rogné (*Reliure moderne*).

Réimpression d'une facétie éditée vers 1620, avec les commentaires d'Epiphane Sidredoulx. Gaultier-Garguille (1574-1634) fut un célèbre bouffon normand.

Texte érotique intéressant pour l'étude des mœurs populaires comprenant des scènes de repas et de beuveries très évocatrices, décrites dans un langage populaire très vivant.

Tirage à 100 exemplaires sur vélin fin.

100 / 120 €

**260. GAUTRON DU COUDRAY.** Un quarteron de rimes culinaires suivies de recettes morvandelles de la mēlie de Chateau-Chinon et d'une dissertation sur la dégustation des vins. *Nevers, Imprimerie Chassaing, 1938.* Petit in-8, demi-maroquin brun avec coins, tête dorée, couv. et dos (*J. Faki*).

ÉDITION ORIGINALE, ornée de bois originaux de *Didier Sayet*.

Tirage à 217 exemplaires, celui-ci un des 75 sur alfa.

150 / 200 €

**261. GENTIL.** Dissertation sur le caffè, et sur les moyens propres à prévenir les effets qui résultent de sa préparation communément vicieuse ; & en rendre la boisson plus agréable & plus salubre. *Paris, chez l'auteur, Pyre, 1787.* In-8, demi-basane fauve, dos lisse, tranches marbrées (*Reliure moderne*).

Vicaire 398 - Bitting 179.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'une «branche du caffier» en frontispice, gravée par *O. Michel*.

250 / 300 €

**262. GEOFFROY (Étienne-Louis).** Hygieine sive ars sanitatem conservandi. Poema. *Paris, Pierre-Guillaume Cavelier, 1771.* In-4, cartonnage dominoté vert et or, dos lisse, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce poème didactique latin divisé en sept livres et composé de 4610 vers : le premier livre est intitulé *De l'air*, suivi *Des Aliments, De la Boisson, Du Mouvement et du Repos, Du Sommeil et des Veilles, Des Différentes excréments*, et le dernier *Des Affections de l'âme*.

Dans le second livre, l'auteur étudie les propriétés des aliments : légumes, poissons, fromages, viandes, volailles, fruits, etc. Dans le troisième il parle des vins, du cidre, de la bière, du café, du thé, du chocolat...

L'auteur place au premier rang les vins de Bourgogne, suivis par les mousseux de la Champagne.

«*Naturaliste et médecin fort distingué*», selon Dezeimeris, E.-L. Geoffroy (1725-1810) est auteur de plusieurs ouvrages scientifiques, dont ce poème comprenant des préceptes d'hygiène.

Selon la tradition, l'auteur composait ce poème dans sa voiture, lorsqu'il restait au milieu des embarras des rues parisiennes. Imprimé par Delatour, ce poème fut traduit en français, en 1774, par Launay.

Ex-libris du XIX<sup>e</sup> siècle au dos : *E. Rolins*.

Rousseurs uniformes. Charnière supérieure légèrement fendue. Quelques frottements.

120 / 150 €

**263. GÉRARD (Charles).** L'Ancienne Alsace à table. Étude historique et archéologique sur l'alimentation, les mœurs et les usages épiques de l'ancienne province d'Alsace. *Paris, Berger-Levrault et C<sup>e</sup>, 1877.* In-8, demi-chagrin vert, dos orné (*Reliure de l'époque*).

Deuxième édition, recherchée, de ce chef d'œuvre. La première édition, parue en 1862 à Colmar, est rarissime.

Ce bréviaire de l'histoire gastronomique de l'Alsace, contient de nombreuses anecdotes historiques et de précieux renseignements sur la civilité de la table au XV<sup>e</sup> siècle. Oberlé, 515, détaille longuement l'ouvrage.

250 / 300 €

**264.** GILLIERS. Le Cannameliste français, ou Nouvelle Instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office. *Nancy, Abel-Denis Cusson et Luneville, l'auteur, 1751*. In-4, basane marbrée, double filet à froid, dos orné, pièce de titre de maroquin grenat, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 405 - Oberlé 122 (1768).

ÉDITION ORIGINALE de l'un «*des plus fameux traités de cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle*» (Oberlé), dédiée au duc de Tenczin Ossolinski, premier grand officier de la maison du roi de Pologne.

Très belle illustration comprenant un frontispice et 12 planches dépliantes finement gravées en taille-douce par *Lotha* d'après *Dupuis*, inspiré des ornementalistes, montrant des modèles de pièces «*élégantes et gracieuses du XVIII<sup>e</sup> siècle*» (Vicaire), tels que vaisselles, gobelet, godichons, verres à tige, table, cafetières, pièces montées, etc.

Gilliers fut cuisinier du roi Stanislas Leczinski. Cet ouvrage, rédigé sous forme de dictionnaire, est un manuel à l'usage des débutants comprenant de nombreuses recettes de friandises, ainsi que les descriptions, choix et usages de ce qui se pratique dans l'office. Le néologisme «cannameliste» vient de «cannamelle» qui désignait du temps des Anciens la canne à sucre.

On joint la planche 10, qui manque à l'exemplaire. Quelques rousseurs, petite déchirure angulaire à quelques planches, restauration au frontispice, à quelques planches et à la reliure, reliure frottée.

3 000 / 4 000 €

**265.** GLANVILLE (M.L. de). Note sur la fabrication du cidre. *Caen, F. Le Blanc-Hardel, 1876*. In-16 carré, broché, couv. imprimée.

Extrait de l'*Annuaire normand* de la même année.

20 / 30 €

**266.** GOGUÉ (A.). Les Secrets de la cuisine française. *Paris, L. Hachette et C<sup>ie</sup>, 1856*. In-12, basane racinée, roulette dorée, dos lisse orné, pièce de titre noire (*Reliure de l'époque*).

Vicaire, 414.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 45 gravures sur bois par *Rouyer*.

Exemplaire modeste.

50 / 60 €

**267.** GOMEZ GONZALES (José). La Cocina original espanola ilustrada. *Malaga, Mateo Moreno, 1931*. In-8, demi-basane mouchetée, dos lisse, pièce de titre verte, tête dorée (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE, abondamment illustrée en couleurs.

300 / 400 €

**268.** GOUFFÉ (Jules). Le Livre de cuisine. Comprendant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *Paris, Hachette et C<sup>ie</sup>, 1867*. In-8, demi-marquain noir (*Lobstein-Laurenchet*).

Vicaire 417 - Bitting 195.

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage célèbre, abondamment illustré ; il comprend 25 planches en chromolithographies et 161 vignettes sur bois. Élève de Carême, Gouffé (1807-1877) est l'auteur de l'un des plus sérieux traités culinaires du XIX<sup>e</sup> siècle.

Bel exemplaire, malgré de très pâles rousseurs.

400 / 500 €

**269.** GOUFFÉ (Jules). Le Livre de cuisine. Comprendant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *Paris, Hachette et C<sup>ie</sup>, 1867*. In-8, demi-chagrin brun, dos orné (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

Mouillure et rousseurs.

120 / 150 €

**270.** GOUFFÉ (Jules). Le Livre de cuisine. Sixième édition. *Paris, Hachette et C<sup>ie</sup>, 1884*. In-4, percaline bleue, titre doré (*Cartonnage de l'éditeur*).

Sixième édition de ce célèbre ouvrage, abondamment illustré, publié pour la première fois en 1867.

120 / 150 €



271. GOUFFÉ (Jules). Le Livre de pâtisserie. *Paris, Hachette et C<sup>e</sup>, 1873*. In-4, percaline verte, titre doré (*Cartonnage de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage célèbre.

Elle est illustrée de 10 planches en couleurs figurant de somptueux gâteaux et de 137 gravures sur bois dans le texte.

Percaline un peu frottée.

200 / 300 €

272. GOUFFÉ (Jules). Le Livre des conserves. *Paris, Hachette et C<sup>e</sup>, 1869*. In-8, demi-basane brune, dos lisse (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE, illustrée d'un portrait de l'auteur et de 34 gravures sur bois dans le texte.

Reliure frottée.

300 / 400 €

273. [GOUJON (Abel)]. Manuel de l'homme de bon ton ou Cérémonial de la bonne société. *Paris, Parmantier, Audin, (1821)*. In-12, basane racinée, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage inconnu des bibliographies gastronomiques ; deux chapitres pourtant concernent ce domaine, les repas et les banquets, et l'art de découper les viandes et poissons, ce dernier illustré de 2 planches gravées hors texte. L'ouvrage est également orné d'un charmant titre gravé et d'un frontispice allégorique.

500 / 600 €

274. [GOURIET (Jean-Baptiste)]. L'Antigastronomie, ou L'Homme de ville sortant de table, poème en IV chants. *Paris, Hubert et C<sup>e</sup>, 1806*. In-18, basane fauve, dos lisse orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce poème dont le « *manuscrit [fut] trouvé dans un pâté* », avec copieuses remarques (pp. 147-215).

Il est orné d'un beau frontispice gravé sur cuivre par *Bovinet* d'après *Desrais* représentant un souper avec des convives effrayés par la présence d'un revenant, victime de Joseph Berchoux, auteur de *La Gastronomie*, contre lequel notre auteur a rédigé son ouvrage.

Les pp. 217-232, contiennent l'*Extrait du catalogue du libraire*, ou il signale « *Depuis long-tems le poème que nous annonçons était attendu du public ; quelques fragmens qui en ont déjà été imprimés ont fait désirer de le voir paraître dans son entier* ».

De la bibliothèque Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver) avec son ex-libris.

Quelques taches et infimes frottements à la reliure.

150 / 200 €

275. GRANADO (Diego). Libro del arte de cocina (1599). *Madrid, Sociedad de bibliofilos espanoles, 1971*. In-8, demi-veau rouge, couverture (*Reliure de l'époque*).

Réédition, sur papier vergé fort, de l'édition originale du traité de Granado, parue en 1599, à Madrid, Luis Sanchez.

Exemplaire nominatif, à toutes marges.

100 / 120 €

276. GRANCHER (Marcel-E.). Le Charcutier de Mâchonville. *Lyon, M. Audin, 1944*. In-4, broché.

Nombreuses illustrations dans le texte et hors-texte de *Jean Marin*.

Tirage à 500 exemplaires sur vélin blanc de Voiron.

Ex-dono d'un amateur, sur le faux-titre.

Importantes traces de mouillure sur l'ensemble de l'ouvrage.

80 / 100 €

277. GRAND-CARTERET (John). Raphaël et Gambrinus ou L'Art dans la brasserie. *Paris, Louis Westhausser, 1886*. In-8, demi-maroquin moutarde, pièce de titre rouge, non rogné, couverture illustrée en couleurs (*Reliure du début du XX<sup>e</sup> siècle*).

Bitting 197 - Oberlé 1126.

ÉDITION ORIGINALE, très recherchée, de cet ouvrage sur les brasseries de France, d'Allemagne, d'Alsace et de Suisse : les anciens cabarets, les caboulots, les principales brasseries de Paris, la décoration en province..

Frontispice gravé à l'eau-forte par *Marcel Desboutin*, charmantes illustrations en noir et 7 planches en couleurs.

120 / 150 €

278. GRANDE VILLE (La). Nouveau tableau de Paris comique, critique et philosophique. *Paris, au bureau central des publications nouvelles, 1842-1843*. 2 vol. in-8, demi-chagrin brun, dos lisse orné en long (*Reliure de l'époque*).

Célèbre tableau de Paris, ouvrage collectif, caractéristique de la période romantique : le premier tome, composé par Paul de Kock, est illustré de vignettes gravées sur bois dans le texte par *Gavarni, Victor Adam, Daumier, d'Aubigny, H. Emy* ; le second réunit des textes de Balzac, Dumas, Soulié, Mirecourt, Ourliac, Ballard, etc., et est illustré de vignettes dans le texte et de 17 gravures hors texte en premier tirage, par les mêmes artistes.

Plusieurs épisodes illustrent la gastronomie et la boisson parisiennes : la mode de la galette du boulevard Saint-Denis, les marchands de vin, les débits de consolations, les restaurants et les gargottes...

Bel exemplaire, sans rousseurs.

450 / 500 €

279. GRANDGOUSIER. Revue de gastronomie médicale paraissant six fois par an. *1934-1940 ; 1948-1953*. 6 vol. in-8, demi-basane fauve, pièces de titre et de tomaines vertes, couvertures (*Reliure de l'époque*).

Célèbre revue de gastronomie médicale, dont le titre s'inscrit dans la tradition rabelaisienne.

Réunion de 2 séries complètes, de la première à la septième année, et de la quinzième à la vingt-troisième année. Cette revue parut tous les deux mois puis mensuellement.

500 / 600 €

280. GRANDI (Ferdinando). Les Nouveautés de la gastronomie princière. *Paris, Audot, 1866*. In-8, demi-maroquin brun avec coins (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce livre de recettes, orné de 14 planches hors texte. Il est dédié au prince Anatole Demidoff, au service duquel travaillait l'auteur.

Fortes rousseurs.

60 / 80 €

281. GRANDIDIER (Abbé). Anecdotes relatives à une ancienne confrairie de buveurs, établie sur les confins de la Lorraine et de l'Alsace ; extraites des essais historiques sur cette dernière province. *Nancy, Cayon-Liebault, 1850*. In-8, bradel cartonnage jaune imprimé de l'éditeur.

Vicaire 422 (1864).

ÉDITION ORIGINALE de cet opuscule, ornée d'une belle vignette en frontispice (répétée en cul-de-lampe), gravée à l'eau-forte par *Thiery*, représentant les emblèmes de la confrérie de la Corne. Cette confrérie, qui prend le nom de « *confrérie de buveurs* » dans le titre, fut instituée à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle par l'évêque Jean de Manderschedt-Blanckenheim. « *Les membres devaient, pour y être admis, vider d'un seul trait une vaste corne contenant à peu près deux pots de vin* » (Vicaire).

Curieux ex-libris de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle gravé par *Henri-Paul Gassier*, portant une inscription en grec, représentant un obstétricien attrapant un bébé par la tête avec des forceps, dont le cordon ombilical est rattaché à un livre intitulé « *Les Couloirs de l'au-delà* ». Les mots sortant de la bouche de l'enfant sont « *l'agonie d'Israël* ». L'illustrateur Gassier (1883-1951) fut un dessinateur et caricaturiste marseillais très engagé. Il collabora aux journaux satiriques de gauche avant la première guerre mondiale et au *Canard enchaîné*, puis adhéra au parti communiste.

Bel exemplaire.

400 / 500 €

282. [GRANDIN (Victor)]. Herchelée de la friquassée crotestyllonnée remise en casserole par le maître Coq des bateaux de la Cale St-Éloi. *À Dépôtayer, à l'entrepôt des cidres et poires chez Poulitier la Moque (...)* Rouen, 1868 (Rouen, Henry Boissel, 1868). In-8, broché.

Tirage à petit nombre de ce discours facétieux, « *coup de dent semi-purin à propos d'un mot* », « *herchelée* », en relation à une petite pièce en vers dont on ne connaît qu'un exemplaire conservé à Rouen, *La Friquassée crotestyllonnée*, 1604.

Amusant envoi de l'auteur, daté 1870.

50 / 60 €

283. GREVIN (Emmanuel). Nouveau Traité de la cuisine. *Aux dépens de Emmanuel Grevin, maître imprimeur à Lagny, 1929*. Petit in-4, demi-chagrin rouge, tête mouchetée, couv. et dos conservés de papier estampée, avec étiquette sur le premier plat (*Reliure moderne*).

(...)

Cet ouvrage, rédigé par Emmanuel Grevin, est une compilation des recettes culinaires de Menon au XVIII<sup>e</sup> siècle et... de celles de sa femme. Il enrichi ce recueil typographique du nom du caractère, du corps et de l'interligne utilisés à chaque page.

Tirage à 208 exemplaires. Celui-ci, sur Japon impérial, a été imprimé spécialement pour madame Emmanuel Grevin.

Des bibliothèques Emmanuel Grevin et P.J.C. Orsi, cuisinier meilleur ouvrier de France en 1972, avec leurs ex-libris.

300 / 400 €

**284.** [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. Almanach des gourmands ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *Paris, Maradan, 1804-1811*. 8 vol. in-18, basane fauve, dos mosaïqué de basane rose orné de petits fers et lampe à huile, tranches jonquilles (*Reliure pastiche moderne*).

Vicaire 424-427.

ÉDITION ORIGINALE, excepté le tome premier qui est en troisième édition et le tome second en seconde édition, ornée de 8 frontispices gravés par *Maradan* et *Mariage* d'après Grimod lui-même selon Vicaire.

COLLECTION COMPLÈTE DE CET ALMANACH, parue durant 8 années, qui eut un énorme succès, dû en partie à la réputation de l'auteur, connu pour ses excentricités gastronomiques. Précieux témoignage sur la vie parisienne, les marchands de comestibles et les restaurateurs du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ex-dono d'un amateur, daté de 1894, sur un feuillet de garde. Quelques rousseurs.

2 500 / 3 000 €

**285.** [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. Manuel des Amphitryons. *Paris, Capelle et Renand, 1808*. In-8, broché, étiquette de titre au dos, non rogné.

Vicaire 427.

ÉDITION ORIGINALE de cet « *ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire face aux autres* », selon l'auteur lui-même.

Divisé en trois parties, l'ouvrage comprend un traité sur la manière de trancher, classé par type de viandes : « *On peut comparer un amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne saurait pas lire* ». La seconde partie traite des menus pour chaque saison et selon le nombre de couverts (15, 25, 40 ou 60). Enfin, la dernière partie contient les *Éléments de politesse gourmande*, véritable code de civilité discrètement adressé aux nouveaux riches issus de la Révolution. On trouve des chapitres sur les invitations, les réceptions, le service de la table, des vins, les propos de table, les devoirs respectifs des convives et des amphitryons, etc.

Très intéressante illustration dessinée et gravée en taille-douce par *Jean-François Tourcaty*, le condisciple de David, comprenant un beau frontispice et 16 planches montrant des viandes et la manière de trancher.

BEL EXEMPLAIRE DU MEILLEUR OUVRAGE DE CE THÉORICIEN DE LA BONNE CHÈRE, dans sa constitution d'origine.

1 500 / 2 000 €

**286.** [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. Manuel des amphytrions. *Paris, Capelle et Renand, 1808*. In-8, demi-basane grenat, dos lisse orné en long, non rogné (*Reliure vers 1900*).

Même édition que le numéro précédent.

Salissures et pâles mouillures. Dos passé.

500 / 600 €

**287.** [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. Réflexions philosophiques sur le plaisir, par un célibataire. *Neufchatel, Paris, l'auteur, Veuve Duchesne, Le Jay, Desenne, Petit, 1783*. In-8, broché, sans couverture, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de la toute première publication de Grimod de La Reynière (1758-1838) donnée à l'âge de 25 ans et entreprise à compte d'auteur. La page de titre porte son monogramme en médaillon. « *Cet homme du XVIII<sup>e</sup> siècle, fantasque, cynique et spirituel, est le véritable créateur de la littérature gourmande* » (Oberlé).

Un *Avis* des libraires indique que l'ouvrage par sa qualité typographique et son importance devait se vendre 30 sols mais « *L'Auteur jaloux de donner à son livre une publicité relative à l'utilité dont il peut-être, & de le mettre, par sa modicité, à la portée de toutes les classes de Lecteurs, en a irrévocablement fixé le prix* » à 24 sols. En effet, Grimod de La Reynière conçut une véritable campagne publicitaire pour lancer son ouvrage. Le 1<sup>er</sup> février 1783, il organisa un souper chez lui avec 17 convives et un festin de 14 services de 5 plats chacun qui dura jusqu'à 4 heures du matin. Le carton d'invitation, sous forme de faire-part mortuaire, était si singulier que Louis XVI la fit encadrer, selon Grimm. À la suite de quoi, tout Paris parla de Grimod et de son souper. Le carton contenait entre autre cette phrase : « *Vous êtes instamment supplié de n'amener ni chien ni valet, le service devant être fait par des servantes ad hoc* ».

Exemplaire sommairement cousu sur le côté. Infimes piqûres.

300 / 400 €

**288.** [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. — FORTIA DE PILES. Omniana ou extraits des archives ... des Gobes-Mouches. Paris, Maradan, Petit, Delajonchère, 1808. In-12, demi-basane marbrée avec coins, pièce de titre de maroquin vert, tranches mouchetées (*Reliure milieu XIX<sup>e</sup> siècle*).

ÉDITION ORIGINALE ornée d'un frontispice gravé en taille-douce par *Mariage*, illustrant un repas de Gobes-Mouches, parmi lesquels Grimod, reconnaissable à la perruque Ancien Régime qu'il s'obstinait à porter, même après la Révolution.

Ce curieux ouvrage est cité par Dinaux qui a consacré 10 pages à la Société des Gobes-Mouches (tome I, pp. 371-381). Cette société était « composée de Gourmets, tous amis, parmi lesquels ceux qui possédaient le plus de connaissance gastronomiques étaient choisis pour remplir les places de président, Vice-Président et Secrétaire ». Voici un extrait de ses statuts : « Commencez par nourrir le corps, vous songerez après à l'esprit, si vous avez le temps de reste », « Tout Gobe-Mouche doit regarder la science gastronomique comme la première de toutes ».

L'auteur, lui-même Gobe Mouche notoire et célèbre auteur de facéties, a participé aux fameux déjeuners semi-nutritifs de Grimod, dont il donne ici la seule description authentique. L'ouvrage est dédié au Président de la Société, Journiac de Saint-Mérad, également membre du Jury Dégustateur de Grimod, qui « gobait autre chose que des mouches car il faisait 6 repas par jour, sans compter ce qu'il mangeait la nuit. C'était un homme fort aimable ».

En tête du recueil, on trouve plusieurs documents très curieux, émanant de la Société des Gobes-Mouches, dont l'un montre que Grimod en a été le secrétaire général.

Exemplaire portant le paraphe manuscrit de l'éditeur *Maradan*.

Rousseurs uniformes, une coiffe en partie arrachée, charnières légèrement fendues avec petit manque.

150 / 200 €

**289.** GUDENFRIDI (Gio. Battista). Differenza tra' il cibo, e'l cioccolato esposta all' Illustriss. et excell. Sig. Niccolo D'Oria principe d'Angri & c. Da Gio. Batista Gudenfridi. [Mention] : Replica alla risposta dimostrativa del Sig. Dottor Cavalier Francesco Felini Ristretta in una lettera all' Illustriss. et excell. Sig. Niccolo D'Oria. Florence, Alla Condotta, 1680. In-8, vélin ivoire, dos et tranches lisses (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE rarissime de cette réplique suscitée par la publication d'une *Risposta dimostrativa* à un ouvrage de Gudenfridi, par un auteur ayant emprunté le nom du docteur génois Francesco Felini. Grâce à l'analyse textuelle et philosophique, Gudenfridi conclut que l'auteur de la *Risposta* ne saurait être le médecin de Gênes connu par plusieurs ouvrages.

Cette controverse à propos du chocolat, de ses vertus nutritives, curatives, carminatives, diététiques, etc., aborde la question sous les aspects les plus variés : historiques, philosophiques, théologiques, doctrinaires et dialectiques.

Quelques chapitres sont consacrés au poivre, à la cannelle et au sucre, pour établir s'ils sont ou non des aliments.

Ex-libris manuscrit du XIX<sup>e</sup> siècle sur le faux-titre : *M. D. Masseangeli* (?). Ex-libris moderne : *Dr. H. Fincke*.

Rousseurs uniformes claires.

500 / 600 €

**290.** GUÉGAN (Bertrand). Le Cuisinier français, ou Les Meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui. Paris, Émile-Paul frères, 1934. Fort in-8, broché, non rogné.

Précieux recueil de quelques 1200 recettes extraites des grands classiques de la gastronomie française, abondamment illustré en noir dans le texte (notons la carte gastronomique de la France).

300 / 400 €

**291.** GUÉGAN (Bertrand). La Fleur de la cuisine française, où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtisseries et limonadiers de France, du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècles. Paris, La Sirène, 1920. In-8, broché.

Bitting 204.

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de recettes typiques des années 1290 à 1800, très intéressant pour la connaissance des aliments, préparations et mœurs de l'époque.

Cet ouvrage comprend une préface d'Edmond Nignon, directeur du restaurant Larue, un glossaire et quelques bois de l'époque hors-texte reproduits.

50 / 60 €

**292.** GUÉNARD (Madame, sous le pseudonyme de J.-H.-B. GELLER). Le Capucin défroqué, ou la puissance de la Barbe ; suivi des quatre moines. Paris, Locard, Davi, 1820. In-18, demi-chagrin vert, dos orné, tête marbrée (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce roman facétieux, ornée d'un titre-frontispice et une planche hors-texte gravé en taille-douce.

(...)

Geller, est un pseudonyme de Madame Guénard (1751-1829), baronne Élisabeth Brossin de Méré. Cette romancière a rédigé de nombreux ouvrages érotiques sous divers pseudonymes.

Ce roman relate l'histoire d'un curé amateur de beuveries et de banquets pharaoniques et orgiaques.

Quelques rousseurs, reliure légèrement frottée.

100 / 120 €

**293.** GUERRE ET LE DÉBAT ENTRE LA LANGUE (La), les membres et le ve(n)tre. Cest assavoir, La langue, les yeulx, Les oreilles, Le nez, les Mains, les piedz, quilz ne veullent plus rien bailler ne administrer au ventre, Et cessent chacun de besongner. On les vend a Paris en la rue Neufve nostre Dame a lenseigne saint Nicolas. [Paris, vers 1865]. Grand in-4, demi percaline avec zébrures brunes à coins, dos et tranches lisses (*Reliure de l'époque*).

Reproduction héliographique d'une rarissime plaquette gothique imprimée semble-t-il pour Simon Vostre.

Elle est ornée de 6 figures sur bois, dont une sur le titre et 2 répétées, montrant un personnage près à prendre des aliments.

La Guerre et le débat est une traduction libre d'un poème latin du philosophe Jean de Salisbury, connu aussi sous le nom de Parvus Severianus ou Joannes Sarisberiensis (1120-1180), intitulé De Membris conspirantibus, brillante apologie des membres révoltés contre l'estomac.

Du Verdier attribue ce poème à Jean d'Abundance, qui pourrait être le traducteur seulement.

Exemplaire imprimé sur papier de Hollande.

Légers frottements à la reliure, petit accroc au dos.

300 / 400 €

**294.** GUYBERT (Philbert). Toutes les Œuvres charitables. *Paris, Jean Jost, 1636*. Fort in-16, demi-basane marbrée, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*).

Oberlé 77 - Vicaire 432 - Bitting 206.

Célèbre recueil de médecine pour les pauvres, paru pour la première fois en 1629 ; la deuxième partie, plus particulièrement, aborde la manière de faire diverses confitures, les fruits laxatifs, les vins médicinaux...

80 / 100 €



582





295



295





*Deuxième vacation mardi 25 avril à 14h15*

**295.** HAGGER (Conrad). Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Augspurg, Lotter, 1719. Fort in-4, peau de truie estampée, traces de fermoirs, tranches bleues (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 435-436.

RARE ÉDITION ORIGINALE D'UN DES PLUS CÉLÈBRES LIVRES DE CUISINE ALLEMANDS. (Quelques exemplaires ont été imprimés avec la date erronée de 1718).

Conrad Hagger, né en 1666 à Marbarch, étudia la cuisine à Saint-Gall et entra au service du comte Latour. Après avoir été enrôlé dans la guerre contre les Turcs, il travailla avec Ludwig Prassin, cuisinier de la ville d'Augsbourg, puis il devint lui-même le cuisinier de la cour et de la ville de Saltsbourg où il s'installa à partir de 1701.

Cet important ouvrage, qui donne plus de 2500 recettes, est illustré d'un superbe frontispice et de 305 planches représentant une multitude de plats, avec ou sans couvercle, dessous-de-plats, pots-à-beurre, chandeliers ; les formes, ordinaires ou monumentales, sont issues du répertoire architectural, floral ou animal (cygnes, cerfs, tortues, poissons). Les planches 204 et 286 n'ont jamais existé. Ex-libris manuscrit *Johannis Valentini*, 1765.

PLAISANT EXEMPLAIRE DANS SA PREMIÈRE RELIURE.

Mouillures et salissures, frontispice sali et petites déchirures restaurées à 3 des premières planches.

6 000 / 7 000 €



295



296

**296.** HARSDÖRFFER (Georg Philipp). *New Vermehrtes Trincier-Büchlein : wie man nach rechter Italienischer auch jtziger Art und Manier allerhand speisen zierlich zerschneiden, und höflich fürlegen soll: Alles mit zugehörigen Newen Kupfferstücten gezieret. Rinteln, Petrus Lucius, 1648.* [Relié en tête :] GREFLINGER (Georg). *Höfliches und Vermehrtes Complementier Büchlein, oder Richtige Art und grundformliche Weise ; Wie man mit Hohen Fürstlichen : So Wohl auch Niedrigen und Gemeinen Stands Personen, und sonst bey Gesellschaften, Jungfrauen und Frawen, zierlich und höflich conversiren, reden und umgehen möge. Rinteln, Peter Lucius, 1646.* 2 parties en un vol. petit in-8 oblong, vélin ivoire, dos lisse, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Weiss, n° 1304.

Troisième édition, très rare.

*Le Trincier-Büchlein*, dont la première édition a paru vers 1640, a occupé une grande place dans les arts de la table au XVII<sup>e</sup> siècle. L'illustration comprend 34 planches gravées en taille-douce dans le texte montrant des volailles, des lièvres, tête de veau, de cochon, cuissots, gigot, côtelettes, cochon, homard, poissons, fruits sculptés et légumes.

Dans la préface, Harsdörffer (1607-1658) reconnaît sa dette à l'égard de Procacchi et Giegher. Une quatrième partie fut publiée avec le titre de *Vollstanding vermehrtes Trincir-Büchlein*, pour la première fois en 1652 avec 63 planches. Harsdörffer était un membre en vue de la société des amateurs de poésie de l'ordre de Pegnitz, à Nuremberg, dont le but était de châtier et d'améliorer la langue allemande. Poète distingué, il est auteur de nombreux ouvrages dont quelques tragédies, nouvelles et traductions.

*Le Trincier-Büchlein* a été dans la plupart des éditions publié comme un supplément du *Complementier Büchlein* de Greflinger.

La paternité de cet ouvrage a été souvent faussement attribuée à Andreas Klette, lequel a cependant selon Faber du Faur recopié le texte de Harsdörffer mot à mot.

Georg Greflinger (1620-1677) était poète et magistrat à Hambourg. À côté de son ouvrage connu sur la guerre de trente ans, il a aussi écrit l'*Ethica Complementoria* (*Complementir-Büchlein*) laquelle a été jointe à la plupart des éditions du *Trincier-Büchlein* d'Harsdörffer.

3 000 / 4 000 €

**297.** HAUPTNER (F.-V.). *Kochbuch für haushaltungen aller stände. Berlin, A. W. Hayn, 1838.* In-8, demi-basane prune, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure allemande de l'époque*).

Inconnu de Vicaire, Bitting, Oberlé.

ÉDITION ORIGINALE, RARE, de ce traité de cuisine de Hauptner, chef du Prince Albert de Prusse et professeur à l'Institut de cuisine pour Dames de Berlin.

Exemplaire provenant de la bibliothèque d'Émile Bernard, célèbre auteur gastronome et chef de cuisine du roi de Prusse Guillaume I<sup>er</sup>.

800 / 1 000 €

**298.** HÉRON DE VILLEFOSSE (René). *Eaux-de-vie. Esprit de la fleur et du fruit. Paris, Bernard Klein, 1954.* In-folio, en feuilles, chemise, étui.

Frontispice, 11 planches et 5 bandeaux de *Raoul Dufy*. Préface de Georges Duhamel.

Tirage à 300 exemplaires, celui-ci un des 30 sur Japon impérial, comportant une planche supplémentaire en couleurs, une suite sur Chine, une suite sur Japon des dessins et une suite en couleurs sur Arches.

800 / 1 000 €

299. HERVILLY (Ernest). À Cocagne ! Aventures de MM. Gabriel et Fricotin. *Paris, Alphonse Lemerre, s.d. (1901). In-8, toile moutarde, plat supérieur et dos illustrés en couleurs, tranches dorées (Engel).*

ÉDITION ORIGINALE de cet amusant récit au pays imaginaire de l'abondance, de la qualité de la nourriture et de la boisson, illustré de dessins en noir de Zier.

Coiffes et coins du cartonnage un peu froffés.

50 / 60 €

300. HONORÉ (Charles-Honoré-Rémy, dit). Le Château vert et la réserve, ou la bouillabaisse et les oursins, promenade par terre et par mer, mêlée de couplets. *Marseille, Terrasson, 1825. In-8, broché, non rogné.*

ÉDITION ORIGINALE de cette courte pièce de théâtre au titre gastronomique, représentée pour la première fois le 11 juin 1825 sur le Grand-Théâtre de Marseille.

50 / 60 €

301. [HORNOT (Antoine)]. Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes, par M. Déjean, distillateur.. *Paris, Guillyn, Saugrain, Bailly, 1769. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).*

Traité de distillation extrêmement complet, rédigé par un praticien chevronné.

Troisième édition, imprimée par Didot, de cet ouvrage dont l'originale date de 1753.

Les bibliographes donnent ce traité à Antoine Hornot, dont le pseudonyme serait Déjean, qui présente à la Communauté des maîtres limonadiers-distillateurs de Paris « le fruit de plus de trente ans d'étude, de recherches, de travail & d'expérience ».

On attribue aussi cet ouvrage à Ferdinand Déjean, né à Bonn en 1728, et mort à Vienne en 1797.

150 / 200 €

302. HOUBRON (Georges). Le Vin. *Lille, Le Bigot frères, 1889. In-8, basane bordeaux, composition irrégulière mosaïquée de peaux de serpent rose et marron sur les plats, dos lisse, titre en long, cadre de maroquin intérieure, doublure et garde de liège, couverture, chemise demi-basane bordeaux, étui (E. Descamps).*

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de poèmes consacré au vin dans tous ses états, illustrée d'un frontispice gravée à l'eau-forte par Paul Lefebvre. Il fut couronné par la Société des sciences et des arts de Lille, dont Georges Houbron était l'un des membres.

Édition très rare, non citée par les bibliographies spécialisées.

500 / 600 €

303. HOUSSAYE (J.-G.). Monographie du thé. *Paris, chez l'auteur, 1843. In-8, percaline bleue ornée à froid, et palais chinois doré au centre (Cartonnage de l'éditeur).*

Vicaire n° 418.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 18 gravures hors texte.

Fortes rousseurs.

120 / 150 €

304. HUICI MIRANDA (Ambrosio). Traduccion espanola de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi. *Madrid, 1966. In-8, demi-chagrin brun, couverture (Reliure de l'époque).*

Ouvrage concernant la cuisine hispano-maghrébine, à l'époque Almohade.

Envoi de l'auteur.

60 / 80 €

305. HUNTER (Alex). Culina famulatrix medicinæ : or Receipts in modern cookery ; with a medical commentary. *York, Wilson & Spens ; Londres, J. Mawman, 1806. In-8, demi-basane fauve avec coins (Reliure de l'époque).*

Bitting n° 238 (1805).

Quatrième édition de ce livre de recettes, ornée d'un frontispice représentant un porc (la première parut en 1804).

Ex-dono et quelques annotations manuscrites (1934). Reliure usagée.

200 / 250 €

306. HUSSON (C.). Le Café, la bière et le tabac. Étude physiologique et chimique. *Paris, Asselin et C<sup>te</sup>, 1879*. In-12, percaline brune de l'éditeur.

Vicaire n° 449.

ÉDITION ORIGINALE.

L'auteur, originaire de Toul, écrit également sur le pain, le lait, l'alimentation animale et les épices.

50 / 60 €

307. HUSSON (C.). Etudes sur les épices. Aromates, condiments, sauces et assaisonnements, leur histoire, leur utilité, leur danger. *Paris, Dunod, 1883*. In-8, demi-chagrin fauve, dos et tranches lisses (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage contenant des chapitres sur les bouillies, les soupes, les viandes, une histoire de la gourmandise et des assaisonnements depuis l'époque celtique jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, des plantes aromatiques, des fruits, des liqueurs, de l'absinthe...

L'illustration comprend 5 planches lithographiées en couleurs montrant des champignons.

Cachet sec sur le titre de la librairie *Bailly* de Madrid.

Mouillures et quelques taches.

50 / 60 €

308. ISNARD (Léon). L'Algérie gourmande ou les secrets de cuisine & de pâtisserie algériennes. S.l.n.d. [Oran, L. Fouque, vers 1923]. In-8, demi-chagrin vert, dos orné, tranches lisses, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE rare du premier grand livre de cuisine de l'Afrique du Nord, et de l'Algérie en particulier, rédigé par un marchand d'épices et hôtelier établi à Mascara.

3 planches photographiques hors texte représentent la brigade de la maison Isnard, la fabrication et cuisson traditionnelle du couscous et le méchoui.

Dos passé.

100 / 120 €

309. IVRESSE (L). *Paris, P. Lebigre-Duquesne, 1868*. In-16, demi-basane bordeaux, couverture inférieure (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE contenant de curieuses anecdotes sur l'absinthe, l'opium, le haschisch, les victimes de l'alcool, les combustions spontanées, etc.

Dos passé.

40 / 50 €

310. JAMES (Constantin). Guide pratique du médecin et du malade aux eaux minérales de France, de Belgique, d'Allemagne, de Suisse, de Savoie, d'Italie et aux bains de mer. *Paris, Victor Masson, 1857*. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre de maroquin bleu, tranches mouchetées (*Reliure vers 1900*).

Troisième édition, ornée d'une carte dépliant gravée par *Delamare* représentant les itinéraires des eaux, un frontispice et 14 planches sur cuivre hors-texte, tirés sur Chine monté.

Guide très intéressant traitant des eaux minérales d'une grande partie de l'Europe, des maladies, analyses, traitements, ainsi que de considérations générales sur le traitement hydrothérapique.

Petite déchirure marginale dans la carte avec légère atteinte au sujet, quelques piqûres.

50 / 60 €

311. JOYEUSETEZ (Les), facécies et folastres imaginations de Caresme-Prenant, Gauthier-Garguille, Guillot-Goriu, Roger-Bontemps, Turlupin, Tabarin, Arlequin, Moulinet, etc. [Paris], *Techener, 1831*. In-16, demi-veau blond avec coins, dos orné, tête dorée, tranches ébarbées (*Petit & Trioullier srs de Simier*).

Onzième tome de cette collection qui comprend 18 volumes de réimpressions de pièces gothiques.

Tirage à 76 exemplaires, celui-ci un des 10 exemplaires sur papier vélin superfin.

Ce volume renferme six pièces dont *Le devot et saint Sermon de monseigneur Saint Jambon* et *Le Sermon fort ioyeux de Saint Raisin*.

Charnières fendues, coins frottés.

100 / 120 €

312. JULLIEN (André). Manuel du sommelier ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. *Paris, chez l'auteur, L. Colas, Madame Huzard, 1817*. In-12, basane fauve racinée, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Deuxième édition, ornée d'un tableau et de 2 planches dépliantes.

André Jullien (1766-1832) est l'auteur de la célèbre *Topographie de tous les vignobles connus* (1816, voir n° 314). Négociant en vins, il travailla sur leur amélioration et ses travaux furent reconnus par Chaptal, à qui il dédie cet ouvrage.

Coiffes, mors et coins restaurés.

150 / 200 €

313. JULLIEN (André). Nouveau manuel complet du sommelier ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. *Paris, Roret, 1860*. In-12, demi-basane ocre, dos lisse, couvertures conservées, non rogné (*Reliure moderne*).

Septième édition ornée de 3 planches dépliantes.

120 / 150 €

314. JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. *Paris, l'auteur, Madame Huzard, L. Colas, 1816*. In-8, basane marbrée, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin grenat, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 470 - Oberlé, *Bachique* 170.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité œnologique concernant les vins du monde entier : France, Espagne, Italie, Turquie, Autriche, Portugal, Afrique, Russie, Californie, etc.

On trouve à la fin de l'ouvrage un feuillet sur le brevet d'invention par l'auteur des cannelles aérifères. André Jullien (1766-1832), négociant en vins, s'est toute sa vie occupé à leurs améliorations. Il est mort du choléra à Paris.

Quelques rousseurs, reliure frottée, charnière fendue, une coiffe arrachée.

250 / 300 €

315. KLETTE (Andreas). Neu-erfundenes Trenchir-Buch. Darinnen begriffen, wie man die Trenchir-Kunst sichtbarlich erlernen, die Speisen nach unterschiedene Hoff-und Landarth ordentlich uff die Tafel setzen nach Kunst und Vortheil in der Luft. [Leipzig], 1665. Petit in-4, oblong, vélin ivoire, dos lisse, tranches légèrement brunies (*Reliure de l'époque*).

Oberlé n° 555 - Vicaire n° 477 (1667).

PREMIÈRE ÉDITION RARISSIME, d'un nouveau traité d'Andreas Klette sur l'art de trancher, publié à compte d'auteur.



315

(...)



SUPERBE ILLUSTRATION gravée en taille-douce par *Nicolas Perleberg* comprenant un frontispice montrant une table dressée dans la clairière d'un bosquet avec quatre convives et un écuyer tranchant découplant une volaille, 9 planches hors texte dont une grande dépliant, avec les ustensiles dont se sert l'écuyer tranchant ; les autres planches montrent les règles de l'art de trancher les volailles, le lièvre, le cochon de lait, le poisson, la langouste, les cuissots...

De plus, l'ouvrage comprend 2 titres supplémentaires avec encadrements, et 7 tableaux dépliant avec les plans pour la disposition des mets lors des grands banquets. Cette illustration est différente de celles utilisées en 1657 et 1659 (Weiss, 1939-1940) dans un ouvrage proche de celui-ci. Dans la préface au lecteur, Klette signale qu'il a quitté son poste à l'Université d'Iéna pour se consacrer à l'art de trancher dans lequel il deviendra l'un des grands maîtres de son siècle.

EXEMPLAIRE PROVENANT DE LA PRÉCIEUSE FÜRSTLICH FUGGERSCHE BIBLIOTHEK D'AUGSBURG, avec cachet ex-libris au verso du frontispice. Déchirure restaurée sans perte à la grande planche dépliant. Fortes rousseurs tout le long de l'ouvrage.

12 000 / 15 000 €

**316. L'HÔPITAL (Joseph).** Foires et marchés normands. Notes et fantaisies. *Société normande du livre illustré*, 1898. In-8, maroquin rouge, cinq filets dorés, dos orné de même, doublure de maroquin vert ornée d'un encadrement mosaïqué et doré, feuilles de maroquin rouge et vert amande et fleurs de maroquin rose, gardes de soie brochée ornée d'un motif de larges fleurs, doubles gardes de papier marbré, couverture et dos, tranches dorée sur témoins, non rogné, étui (*A. Cuzin*).

47 belles illustrations d'*Auguste Lepère*, l'un de ses plus beaux livres d'après *Carteret*.

Tirage unique à 140 exemplaires sur papier vélin d'Arches.

LUXUEUSE RELIURE DOUBLÉE d'Adolphe Cuzin, fils du grand Francisque Cuzin ; après avoir assuré la direction de l'atelier paternel pendant deux ans (1890-1892), Adolphe Cuzin tint, à partir de 1900, un atelier de reliure, passage puis rue Dauphine.

1 800 / 2 000 €

**317. LA CHAPELLE (Vincent).** Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toute sorte de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit (...). Seconde édition, revue, corrigée et augmentée. *La Haye, aux dépens de l'auteur*, 1742. 5 vol. in-8, demi-marquain havane avec petits coins, dos orné, pièces de titre et de tomaisons bordeaux, étui (*Reliure moderne*).

ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE, FAITE À COMPTE D'AUTEUR, DU PLUS IMPORTANT OUVRAGE GASTRONOMIQUE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.

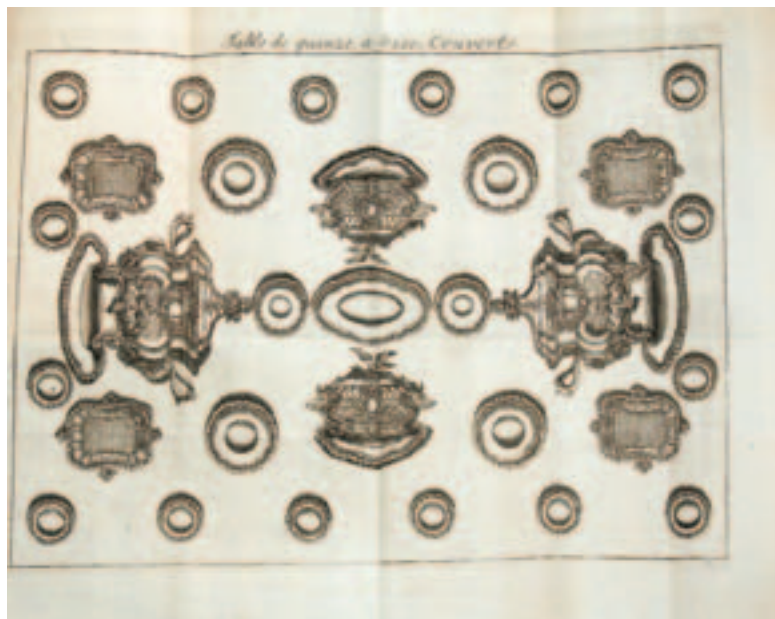
Il comprend plus de 2000 recettes. Le cinquième volume, qui comprend 327 recettes entièrement nouvelles est à lui seul un grand livre de praticien. Parmi de multiples innovations, La Chapelle a été l'introducteur des épices dans la cuisine française.

Après le galop d'essai que constitue le *Modern cook's companion*, imprimé en Angleterre en 1733, La Chapelle publia la véritable première édition de son œuvre, en français, à La Haye en 1735 en 4 volumes.

Notre édition est illustrée de 13 planches dépliantes, représentant divers plans de table, modèles de plats et pots-à-oille, et de 9 menus en 5 tableaux dépliant.

L'auteur, d'abord chef de cuisine de Mylord Chesterfield, devint chef du Prince d'Orange et de Nassau, dédicataire de cet œuvre.

8 000/10 000 €



317



**318.** LA CHAPELLE (Vincent). The Modern cook's and complete housewife's companion. *Londres, R. Manby, 1751*. In-8, demi-maroquin brun à ong grain, tranches jaunes (*Reliure du XX<sup>e</sup> siècle*).

Quatrième édition.

L'exemplaire renferme 4 planches hors texte dépliantes, numérotées 2 à 6.

300 / 400 €

**319.** LA FERRIÈRE. Le Menage universel de la ville et des champs, et le jardinier accommodez au gout du tems ; contenant la patisserie, confitures, liqueurs, la cuisine, le jardinage, la chasse et la pesche, secrets du ménage. *Bruxelles, Jean Léonard, 1733*. 2 parties en un vol. in-8, cartonnage marbré, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE, ornée d'un frontispice gravé en taille-douce par *Harrewyn*, de ce traité très complet sur l'agriculture, la gastronomie (pp.1-196), l'apiculture et l'hippologie. L'auteur était chanoine de Nîmes, où il est mort en 1757.

Édition comprenant un *Traité des abeilles*, et pour la première fois un *Nouveau traité des chevaux* (pp. 495-566).

La seconde partie, signée des initiales L.D.B. contient un *Traité des étangs, des viviers, canaux, fosses et marais*, avec des chapitres sur le gardon, la tanche, la perche, le brochet, la carpe, l'alvin...

Rousseurs. Reliure usagée, coiffes arrachées.

100 / 150 €

**320.** LA FIZELIÈRE (Albert de). Vins à la mode et cabarets au XVII<sup>e</sup> siècle. *Paris, R. Pincebourde, 1866*. In-12, demi-chagrin fauve, dos orné, tête dorée, non rogné (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice gravé à l'eau-forte par *Maxime Lalanne*.

Ouvrage intéressant, décrivant les crus de renom et les cabarets les plus célèbres du XVII<sup>e</sup> siècle. Il fait partie de la *Petite bibliothèque des curieux*, tirée à très peu d'exemplaires sur papier vergé.

Exemplaire sans le catalogue du libraire à la fin (6 ff.n.ch.).

Une charnière légèrement fendue. Reliure quelque peu frottée.

60 / 80 €

**321.** LA FIZELIÈRE (Albert de). Vins à la mode et cabarets au XVII<sup>e</sup> siècle. *Paris, R. Pincebourde, 1866*. In-12, demi-maroquin brun avec coins, dos orné, pièces de titre et de toisons noires, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

Catalogue éditeur in-fine (12 pp.)

40 / 50 €

**322.** LA FONTAINE (Jean de). Poème du quinquina, et autres ouvrages en vers. *Paris, Denis Thierry et Claude Barbin, 1682*. In-12, basane granitée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE du *Poème du quinquina*, en deux chants, dédié à la duchesse de Bouillon, toute acquise aux vertus thérapeutiques de cette drogue fraîchement venue d'Amérique. Reconnue par ses vertus fébrifuges, l'écorce de cet arbre était réduite en poudre et ainsi administrée aux malades. Rapportée en Europe en 1640, le quinquina ne fut introduit en France qu'en 1679. Grâce à l'acquisition faite par Louis XIV du secret de sa fabrication, l'écorce du Pérou devint un remède populaire et son mode d'élaboration divulgué.

Ce volume contient aussi en ÉDITION ORIGINALE, deux des contes en vers des plus célèbres de La Fontaine : *La Matrone d'Éphèse* et *Belphegor*, ainsi que deux opéras, *Galatée* et *Daphné*.

Exemplaire avec les corrections au texte primitif aux pages 22 (cinquième vers), 26 (dernier vers) et 164.

Rousseurs au titre et à quelques feuillets. Frottements légers à la reliure.

500 / 600 €

**323.** LA FRAMBOISIÈRE (Nicolas-Abraham, de). Le Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé. *Paris, Michel Sonnius, 1600*. In-8, vélin souple ivoire (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 2 (au nom *Abraham*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité médical précieux, ornée d'un portrait de l'auteur gravé à l'eau-forte par *Thomas de Leu*, en 1600.

Ce traité regorge de renseignements intéressants sur les aliments nécessaires pour rester en bonne santé, tels les poissons, viandes, herbes, vins, etc. Outre les chapitres concernant la gastronomie, cet ouvrage comprend de nombreux remèdes utiles pour tous. Il contient également un chapitre sur les humeurs, adressées aux cholériques, mélancoliques, flegmatiques, etc. La Framboisière traite

(...)

de la santé sous toutes ses formes : le corps (cheveux, dents), la beauté, les saisons, les pays, les maladies (colique, migraine), etc.  
Ex-dono manuscrit de l'époque sur le titre « *don de l'auth[eur] à moy fait [...] à et bii auyys* » (?).  
Gardes renouvelées, petite mouillure et tache sur quelques feuillets, petite restauration p. 17, vélin taché.

500 / 600 €

**324. LA MARMITE.** *Paris, G. Richard et C<sup>e</sup>, 1840* (sic, pour 1890). In-8, demi-marquin brun avec coins, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Annuaire de *La Marmite*, société républicaine fondée en 1873, illustré de portraits et divers dessins de *Pille* : noms et adresses des membres, annales... Le président de la société, en 1890, était alors Gustave Eiffel.

30 / 40 €

**325. LA PORTE** (J.-P.-A. de). Hygiène de la table. Traité du choix des aliments dans leurs rapports avec la santé. *Paris, F. Savy, 1870*. In-8, demi-basane verte avec coins, dos lisse (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité rédigé par La Porte, médecin-major dans l'armée.  
Reliure usagée.

40 / 50 €

**326. [LA ROQUE** (Jean de)]. Voyage de l'Arabie heureuse, par l'Océan Oriental, & le détroit de la Mer Rouge : Fait par les François pour la première fois, dans les années 1708, 1709 & 1710. *Paris, Charles Huguier et André Cailleau, 1715*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cette intéressante relation du premier voyage fait par des Français dans l'intérieur de l'Arabie.  
Elle contient un *Traité historique de l'origine et du progrès du Café, tant dans l'Asie que dans l'Europe ; de son introduction en France, & de l'établissement de son usage à Paris* (pp. 295-403).  
L'illustration gravée en taille-douce comprend une carte du royaume de Yémen par *Delisle*, et 3 planches gravées par *Thomassin* représentant l'arbre du café, les feuilles du café et un rameau avec fleurs et fruits du café, le tout dessiné d'après le naturel.  
Rousseurs uniformes. Restaurations à la reliure.

500 / 600 €

**327. LA VARENNE** (François-Pierre de). Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes, grasses et maigres, legumes, & pâtisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un Traité de Confitures seiches et liquides, & autres délicatesses de bouche. *Paris, Pierre David, 1659*. In-8, vélin ivoire, dos et tranches lisses (*Reliure de l'époque*).

Réédition de ce grand classique du réformateur et modernisateur de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle, La Varenne, auteur du *Pâtissier François*, si célèbre pour la rareté et le grand cas que firent les bibliophiles du XIX<sup>e</sup> siècle de l'édition, imprimée par les Elzevier en 1655.

Celle-ci est la neuvième édition selon le titre, sortie huit ans après l'originale, chez le même libraire.

Rousseurs. Mouillures claires à l'angle inférieur sans toucher le texte. Coins frottés avec petits manques. Gardes renouvelées.

400 / 600 €

**328. LA VARENNE** (François-Pierre de). Le Vray cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes & pâtisseries en perfection. *Amsterdam, Pierre Mortier, s.d.* [vers 1700]. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 500.

Réédition, comprenant *le Nouveau confiturier*, *Le Maistre d'Hostel*, et *Le Grand ecuyer tranchant*.

Intéressante illustration comprenant un frontispice, 7 planches dépliantes gravées sur cuivre et 12 figures gravées sur bois à pleine page dans le texte. Les figures montrent la « dissection » ou art de trancher grives, pigeons, poules, chapons, coq-d'Inde, oies, canards, bécasses, jambons, gigot de cerf et de mouton, hure de sanglier, du lièvre, cochon de lait, tête de veau, poissons et écrevisses. Signature au verso du premier feuillet de garde : *E. Haag* (s'agit-il d'Eugène Haag (1808-1868) l'auteur de la célèbre *France protestante* ?).

Rousseurs uniformes. Très légers frottements à la reliure.

600 / 800 €

329. [LA VARENNE (François-Pierre de)]. L'Ecole des ragouts, ou Le Chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, et du confiturier, où est enseignée la manière d'apprêter toute sorte de viandes, de faire toute sorte de pâtisseries, & de confitures. *Lyon, Jean-Baptiste de Ville, 1669*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Réédition lyonnaise, reprenant le texte de celle de Paris donnée par Promé en 1662, qui à son tour reproduisait *Le Pâtissier françois* de 1653.

Rousseurs et auréoles claires. Titre gratté touchant légèrement le texte. Reliure usagée, coiffes arrachées.

500 / 600 €

330. LA VARENNE (François-Pierre de). L'Ecole des ragouts, ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, & du confiturier. *Lyon, Jacques Canier, 1675*. In-12, basane granitée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Réédition lyonnaise, très rare.

Vicaire, 503, ne connaissait cette édition que d'après la notice du catalogue de la vente Gabriel Peignot. La collation de notre exemplaire est identique à celle de l'édition lyonnaise de 1668, citée par ce bibliographe.

Ex-libris manuscrit de l'époque sur une garde : *Ce livre appartient à Gasquel, et sur le titre Maubrisques (?)*

Rousseurs marquées. Reliure restaurée, coiffes et coins refaits.

500 / 600 €

329



331. LAINEZ (Alexandre). Poésies. *La Haye, Aux dépens de la Compagnie, 1753*. In-8, veau marbré, armes au centre, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bachique*, n° 529.

PREMIÈRE ÉDITION de ce recueil de poésies réunies par Titon Du Tillet, ami de l'auteur, et publiées par Louis Aquin de Château-Lyon.

Il s'ouvre sur les « poésies anacréontiques » et développe un répertoire dédié à Bacchus et Comus : « *Le Pressoir de la Champagne, Éloge du vin de Champagne, Voyage d'Apollon et de Bacchus, Sur la Tocanne, vin de primeur, Prière à Bacchus pour obtenir une bonne vendange* ». Dans les « Poésies diverses », un poème est consacré à la « *Marmelade* », un autre sur « *l'origine du tire-bouchon* ».

Savant géographe, fort cultivé, Lainez (1653-1710) « fut très recherché par les grands de son époque car sa conversation était brillante (...) Comme son ami Chapelle, il aimait la bonne chère et le vin. Il savait allier débauche et études » (Oberlé).

EXEMPLAIRE AUX ARMES DU MARQUIS DE PAULMY : Antoine-René de Voyer de Paulmy d'Argenson (1722-1787), ambassadeur, ministre d'état, membre honoraire de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, avait formé une immense collection qui constitue le fonds de la bibliothèque de l'Arsenal.

400 / 500 €

332. LAMB (Patrick). Royal Cookery : or the Compleat court-cook. *Londres, 1716*. In-8, veau fauve moucheté, double encadrement dont un en réserve, roulettes et fleurons d'angles à froid, dos orné de filets dorés, pièce de titre rouge (*Reliure anglaise de l'époque*).

Vicaire, col. 490. - Bitting, p. 271.

SECONDE ÉDITION, AUGMENTÉE DE 500 RECETTES NOUVELLES, illustrée de 40 planches ; la plupart dépliantes, elles sont numérotées mais placées dans le désordre. La première édition, parue en 1710, contenait 36 planches.

CHARMANTE RELIURE.

Ex-libris manuscrits *Cuming* et *Strassburger*, et ex-libris gravé *Duff*.

1 000 / 1 200 €

333. [LANCELOT (Claude)]. Dissertation sur l'hémine de vin, et sur la livre de pain de S. Benoist, & des autres anciens religieux. *Paris, Charles Savreux, 1667*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage du célèbre janséniste Lancelot (1616-1695) contenant une très savante étude sur la proportion des poids et des mesures des anciens et des modernes.

Dans cette dissertation, Lancelot, comme d'autres illustres savants tels que Pelletier, Martenne et dom Mabillon, traite de l'hémine de vin que Saint Benoît ordonne à ses religieux par jour, et essaye de déterminer si c'était huit, dix ou douze onces, ou si c'était une mesure particulière à cet ordre. (...)

Lancelot donne aussi des commentaires sur quelques chapitres de la Règle de Saint Benoît et des autres règles qui furent tirées, avec des maximes fondamentales sur le jeûne, la tempérance et la sobriété.

Note manuscrite sur une garde : *Don de Monsieur le Baron de Lisleroi, dernier du nom. Le 7 juillet 1839 à son château de Jols (?)*

Charnières fendues, coiffes arrachées, et coins frottés.

200 / 250 €

**334. LAROUSSE MÉNAGER.** Dictionnaire illustré de la vie domestique. *Paris, Larousse, (1926).* Fort in-8, demi-chagrin vert, toile ornée à froid (*Reliure de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE, abondamment illustrée en noir et en couleurs hors texte. Ce dictionnaire ne sera réédité qu'en 1949.

50 / 60 €

**335. LAVATER.** — Réunion de 4 ouvrages célèbres de Lavater, illustrés en couleurs. *Paris, V<sup>te</sup> Hocquart, Delaunay, Favre, 1809-1811.* 4 vol. in-16, brochés, étui moderne.

- *Mimique, ou L'Art de connaître les hommes sur leurs attitudes, leurs gestes et leurs démarches.* 1809. 32 planches. La planche XVI représente « l'homme qui s'est livré aux honteux excès de l'intempérance », il est « tombé dans une espèce d'inertie qui lui ôte presque l'usage de toutes les facultés ».

- *Le Lavater des dames, ou L'Art de connaître les femmes sur leur physiognomie. Troisième édition.* 1810. 30 planches.

- *Le Lavater portatif ou L'Art de connaître les hommes par les traits du visage. Quatrième édition.* 1811. 33 planches. Remarquons la figure n° VI : « C'est l'ivrognerie qui a défiguré ce visage ; chacun de ses traits dénote ce vice ». Débroché.

- *L'Art de juger de l'esprit et du caractère des hommes et des femmes sur leur écriture.* Paris, Saintin, s.d. Frontispice en couleurs et 24 planches portant 43 fac-similés de manuscrits de personnages célèbres.

300 / 400 €

**336. LE CHANDELIER (Baptiste).** La Parthénie ou Banquet des Palinos de Rouen en 1546. Poème latin du XVI<sup>e</sup> siècle. Avec une introduction et des notes par F. Bouquet. *Rouen, E. Cagniard, 1883.* In-8, broché, non rogné.

Réimpression de cet ouvrage rare, sur papier vergé, par la *Société des bibliophiles normands*.

Exemplaire nominatif, du peintre Paul Baudry.

80 / 100 €

**337. LE CHANSONNIER BACHIQUE.** *Paris, Louis, s.d. (1813).* In-18, bradel cartonnage, dos lisse, pièce de titre de maroquin (*Janssens*).

Vicaire 162.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice et d'une vignette sur le titre gravés sur bois.

Rousseurs uniformes.

30 / 50 €

**338. LE COINTE (Jourdan).** La Cuisine de Santé, ou moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine françoise et italienne. *Paris, Briand, 1789.* 3 vol. in-12, demi-basane verte, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches mouchetées rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 507 (1790).

ÉDITION ORIGINALE d'un des très importants traités de cuisine de l'Ancien Régime rédigé par le médecin parisien Jourdan Le Cointe ; elle est ornée d'une planche dépliant. Ce traité, contenant de vraies découvertes culinaires, concerne les ustensiles de cuisine, les sauces, épices, conserves, hors-d'œuvres, rôtis, etc.

ÉDITION RARISSIME À LA DATE DE 1789, dont on ne trouve aucune référence dans les bibliographies, excepté pour celle à la date de 1790. Aucun exemplaire de notre édition ne semble conservé dans les bibliothèques françaises.

Quelques rousseurs, reliure légèrement frottée.

2 500 / 3 000 €



**339. LE COINTE (Jourdan).** Le Cuisiner royal ou Cuisine de santé, adapté aux préparations les plus économiques et les plus saluaires de nos alimens. *Paris, Bossange, Masson et Besson, 1792.* 3 vol. in-12, basane fauve mouchetée, dos lisse orné, pièces de titre et de tomaisons moutarde, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Nouveau titre pour ce recueil de recettes parfaitement équilibrées, paru en 1789 sous le titre *La Cuisine de santé* ; il est orné d'une planche dépliant (rôtisserie).

Reliure usagée.

400 / 500 €



340

**340. 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 saluaire. *Paris, Briand, 1792.* 2 vol. in-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition de ce traité « destiné à l'instruction des gens de l'Art, à l'amusement des Amateurs, et particulièrement à la conservation de la santé ». La première édition fut publiée en 1790.

L'ouvrage est précédé d'un *Hommage à la beauté du sexe*. Il est orné d'une grande planche dépliant gravée en taille-douce représentant la coupe d'un four et de nombreux ustensiles de cuisine.

Petite déchirure sans perte entrant sur quelques centimètres dans la planche. Petits frottements à la reliure et petite galerie de vers en queue du dos.

1 500 / 2 000 €

**341. LE GRAND D'AUSSY.** Histoire de la vie privée des Français, de l'origine de la nation jusqu'à nos jours. *Paris, Ph.-D. Pierres, 1782.* 3 vol. in-8, demi-veau fauve, dos lisse orné, pièces de titre fauve et de tomaisons noires, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Bitting n° 280 - Vicaire n° 510 - Manque à Oberlé.

ÉDITION ORIGINALE de l'un des ouvrages les plus instructifs sur les usages alimentaires des Français : y sont étudiés les aliments, les repas, les festins, aussi bien que les usages de la table observés en France. L'auteur, conservateur des manuscrits de la Bibliothèque nationale, décrit également les diverses corporations liées à l'alimentation : charcutiers, pâtisseries, cuisiniers, oublayeurs, etc.

Il constitue la première partie d'une étude générale non terminée, qui devait aborder le logement, les habillements, les divertissements.

Reliure usagée, manques à 2 coiffes, charnières frottées.

500 / 600 €



**342. LE HOUX (Jean).** Le Livre des chants nouveaux de Vaudeville. Publié sur l'unique exemplaire de l'édition viroise de Jean de Cesne. Avec une introduction et des notes par Armand Gasté. *Rouen, Société rouennaise de bibliophiles, Imprimerie Léon Gy, 1901.* In-8, broché, non coupé.

Célèbre recueil de chansons bacchiques, qui valut à son auteur « *d'aller à Rome pour y chercher le pardon du grand crime qu'il avait commis en chantant le vin d'Orléans et le cidre de Normandie* ». La première édition de cet ouvrage parut vers 1570 ; il n'en resterait plus qu'un exemplaire. Cette édition rouennaise est donnée d'après la deuxième, publiée par Jean de Cesne en 1669.

Jean Le Houx (né à Vire vers le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, mort en 1616), avocat, peintre et poète, avait lui-même donné en 1576 la première édition des Vaux-de-Vire d'Olivier Basselin, autre poète virois fameux du XV<sup>e</sup> siècle.

Exemplaire sur vergé, imprimé pour le commandeur Henry Le Court, avec son ex-libris.

50 / 60 €

**343. [LE MONNIER (Louis-Guillaume)].** Lettre à M. Le Monnier, sur la culture du café. *Amsterdam, Paris, Le Breton, 1773.* In-12, broché, non rogné.

Quérard, V, n° 149.

ÉDITION ORIGINALE sortie des presses de Le Breton, premier imprimeur du Roi, et l'un des éditeurs de l'*Encyclopédie*.

Louis-Guillaume Le Monnier (1717-1799) était premier médecin ordinaire du roi, professeur de botanique au jardin du roi, membre de l'Académie des Sciences ainsi que de celles de Londres et de Berlin. Il était le fils du grand astronome Pierre Le Monnier et frère cadet de l'astronome Pierre-Charles Le Monnier.

Mouillures marginales sur quelques feuillets, infimes rousseurs.

120 / 150 €

**344. LE PAULMIER (J.).** Les Statuts des maîtres cuisiniers de la ville de Bayeux, 1473-1731. *Bayeux, imp. S.-A. Duvant, 1896.* In-8, bradel toile marron, dos lisse, pièce de titre de maroquin roux, couvertures conservées (*Reliure moderne*).

Statuts et ordonnances du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle concernant les cuisiniers de Bayeux. On y trouve entre autre une liste des maîtres cuisiniers au XVII<sup>e</sup> siècle.

30 / 40 €

**345. LE PAULMIER (J.).** Traité du vin et du sidre [sic]. *Rouen, Cagniard, 1894-1896.* 2 vol. in-8, broché, couverture marbré, non rogné.

Réimpression de ce traité œnologique, parut à Caen chez Pierre Le Chandelier en 1589, par les « *Bibliophiles normands* », avec un commentaire, des notes et un lexique de Émile Travers.

Bel exemplaire du peintre Paul Baudry, sur papier vergé.

120 / 150 €

**346. [LE VAVASSEUR (Gustave) et Edmond MORIN].** Les Tripes, par deux normands. *En Normandie, chez tous les libraires, 1873* (Paris, Ghio ; Alençon, E. de Broise). In-8, demi-marroquin fauve avec coins, couverture, tête dorée (*Reliure moderne*).

Vicaire n° 519 - Bitting n° 611.

PREMIÈRE ÉDITION de ce joyeux poème en 14 strophes, ornée d'un beau frontispice d'*Edmond Morin*. Tirage à petit nombre ; exemplaire sur papier vélin fort.

BEL EXEMPLAIRE, portant l'ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver). Couverture doublée.

120 / 150 €

**347. [LEBAS (J.)].** Festin joyeux, ou, la cuisine en musique, en vers libres. *Paris, Lesclapart père et Lesclapart fils, 1738.* 2 parties en un vol. in-12, basane marbrée, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE et unique de ce curieux livre de cuisine en vers, dédié aux dames de la cour, qui donne d'excellentes et savoureuses recettes.

Ce manuel est des plus complets ; outre les recettes, il donne l'ordonnancement de la table et la manière de servir.

L'illustration comprend une planche dépliant représentant une table de quatorze à quinze couverts et 24 pages de musique notée gravée avec les airs sur lesquels se doivent entonner les recettes qu'il donne.

Officier de cuisine, J. Lebas, qui a signé l'épître dédicatoire, a participé à la confection des magnifiques repas du couronnement de Louis XV à Reims en octobre 1722.

Rousseurs. Restaurations importantes à la reliure, en particulier à la charnière du plat inférieur.

500 / 600 €



348. LEBAULT (Armand). La Table et le repas à travers les siècles. *Paris, Lucien Laveur, s.d. (1910)*. In-8, demi-marroquin rouge avec coins, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cette histoire universelle de l'alimentation, illustrée.

150 / 200 €

349. LECLERC (Henri). Les Épices. Plantes condimentaires de la France et des colonies. Leur histoire, leurs usages alimentaires, leurs vertus thérapeutiques. *Paris, Masson, 1929*. In-8, bradel toile brune, pièce de titre verte, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce catalogue très étendu des épices (plus de 24 sortes) : poivres, muscade, vanille, piments, curcuma, câpre, raifort, anis vert et anis étoilé, pimprenelle, capucine, basilic, menthe, paprika...

Catalogue de l'éditeur in-fine (48 pp.).

30 / 40 €

350. LECLERC (Henri). Les Fruits de France. Paris, Masson, 1925. — Les Légumes de France. *Ibid., id., 1927*. 2 ouvrages en un vol. in-8, toile beige, pièce de titre verte, couv. et dos (*Reliure moderne*).

Bitting 278.

ÉDITIONS ORIGINALES.

Catalogues de l'éditeur in-fine.

50 / 60 €

351. LECOURT (H.). La Cuisine chinoise. *Pékin, Albert Nachbaur, 1925*. In-4, broché, couverture illustrée en couleurs.

ÉDITION ORIGINALE DE CET IMPORTANT LIVRE DE GASTRONOMIE CHINOISE, écrit en français : grillades et choses frites (51 recettes), étuvée et bain-marie (47 recettes), choses fumées (18), fritures (38), braisés (22), cuisson à l'eau et bouillon (20), salaisons et marinades (22), sauces et condiments (15), marcs (6), sucreries (7), et préparations à base d'alcool.

Tirage à 550 exemplaires. Un des 10 exemplaires de tête sur papier coréen.

Petits manques de papier à la couverture.

600 / 800 €



351

352. LEGRAND (N.-E.). Le Vin de Champagne. *Reims, Marot-Braine, 1896*. In-8, broché, couverture gaufrée.

Oberlé, *Bachique* 339.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'une carte sur double page et d'une vignette en tête.

Cet ouvrage retrace l'histoire du vin de Champagne, évoquant les contrefaçons, concurrents, productions vinicole, phylloxéra, commerce, etc. Il comprend une liste des maisons productrices.

UN DES 150 EXEMPLAIRES SUR JAPON, seul grand papier.

300 / 400 €

353. LEMERCIER DE NEUVILLE. Médard Robinot casquettier. Roman expressif. *Paris, Dentu, 1891*. In-8, demi-marroquin rouge avec coins, tranches dorées, couvertures conservées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce roman « expressif, écrit et imagé » : charmantes vignettes dans le texte et mise en scène typographique, dans le goût symboliste. C'est l'histoire d'un petit commerçant parisien, introduit dans la société bourgeoise : notons un amusant poème sur *La Truffe* (p. 90).

EXEMPLAIRE SUR JAPON.

80 / 100 €

354. LEMERY (Louis). Traité des aliments. *Paris, Pierre Witte, 1705*. In-12, vélin ivoire, titre manuscrit au dos (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 514 - Bitting 281 - *Livres en bouche* 161 (1755).

Seconde édition, en partie originale, la première ayant paru pour la première fois en 1702.

Chimiste, Louis Lemery (1677-1743) « envisage pour chaque aliment, les espèces, le meilleur choix, les effets, les principes chimiques, le temps de la consommation, l'âge du consommateur, son tempérament. Chaque notice est suivie de remarques complémentaires, parfois de recettes ». (*Livres en bouche*). Il envisage la description de tous les aliments en usage sous Louis XIV : fruits, pains, épices, condiments, viandes, poissons... ; la dernière partie traite des boissons et drogues.

Ex-libris manuscrit, daté 1725, d'*Apples*.

Titre roussi.

500 / 600 €

355. LICHTENSTEIN (Eleonora Maria Rosalia, princesse de). Freywillig aufgesprungener Granat=Apffel des Christlichen Samariters. Oder: Aus christlicher liebe des nächsten erössnete Geheimnisse vieler vortrefflicher bewährter artzneyen, aus berühmter leib=ärzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener erfahrenheit... Samt einer Diaet, wie sich bey ieder krankheit in essen und trinken zu verhalten: Wie auch einem neuen Koch-Buch, in welchem allerhand rare und denen patienten zu verschiedenen krankheiten erspriessliche speisen vorgeschrieben werden. *Leipzig, Thomas Fritschen, 1709*. — Des freywillig aufgesprungenen Granat=Apfels des Christlichen Samariters Anderer theil: oder Aus Christlicher liebe des nechsten erössnete Geheimnisse vieler vortrefflicher bewährter Artzneyen, aus berühmter Leib=ärzten, oder Medicin-Doctorn, gepflogener erfahrenheit zusammen getragen. *Leipzig, Thomas Fritschen, 1713*. — 2 tomes en un vol. in-4, basane granitée, triple filet à froid encadrant les plats, dos de même, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Weiss, n° 2300.

Belle édition de cet ouvrage dont l'originale a paru en 1695 œuvre d'Eleonora Maria Rosalia, princesse de Lichtenstein (1647-1703).

La seconde partie est la seule consacrée à la gastronomie, et on y découvre comment préparer différents dîners complets, des pâtisseries, des beignets etc..., un petit registre dans lequel on trouve ce qu'il faut préparer pour des personnes souffrant de différentes maladies, et une instruction, indiquant comment se comporter quotidiennement avec la nourriture et la boisson, afin de ne pas tomber malade.

Rousseurs. Gardes renouvelées. Coiffe supérieure en partie arrachée.

2 000 / 2 500 €



**356.** LIGER (Louis). Dictionnaire pratique du bon menager de campagne et de ville. *Paris, Pierre Ribou, 1715*. 2 tomes en un vol. in-4, veau brun moucheté, encadrement et losange à froid, monogramme doré au centre des plats dos orné, tranches mouchetées de rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 522 - Bitting, 287, pour des éditions postérieures.

ÉDITION ORIGINALE, RARE, DU PREMIER DICTIONNAIRE DES BIENS DE LA CAMPAGNE ; les articles définissent en détails les termes de viandes, légumes, condiments, sauces, pâtisseries, liqueurs, gibiers, conserves, personnel domestique, vignes... et sont agrémentés de nombreuses recettes de cuisine.

Louis Liger (1658-1717), agronome auxerrois, est l'auteur d'un autre ouvrage classique, *La Nouvelle maison rustique*, une révision de la *Maison rustique* de Estienne et Liébault.

Exemplaire provenant de la bibliothèque Émile Bernard, cuisinier, auteur avec Urbain Dubois de la célèbre *Cuisine Classique* en 1856, et chef de Guillaume I<sup>er</sup> de Prusse.

Dos refait.

1 500 / 2 000 €

**357.** [LIGER (Louis)]. Le Ménage des champs et de la ville ; ou nouveau cuisinier françois, accommodé au goût du temps. *Luxembourg, 1747*. In-12, veau marbré, dos avec filets à froid, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Réédition de ce traité publié pour la première fois à Paris en 1714. Il fut plusieurs fois réimprimé.

Signature de l'époque sur une garde : *Dupuy Bas*. Ex-libris typographique du XIX<sup>e</sup> siècle gratté.

Reliure restaurée.

150 / 200 €

**358.** LIVRES EN BOUCHE. Cinq siècles d'art culinaire français. *Paris, Hermann, BnF, 2001*. In-4, broché.

Catalogue de l'exposition présentée à la Bibliothèque de l'Arsenal, du 21 novembre 2001 au 17 février 2002.

20 / 30 €

**359.** LEBENSTEIN-LOEBEL (Éd). Traité sur l'usage et les effets des vins dans les maladies dangereuses et mortelles et sur la falsification de cette boisson. Traduit de l'allemand par J. Fr. Daniel Lobstein. *Strasbourg, Levrault, 1817*. In-8, broché.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité, rédigé par le médecin allemand Loebenstein-Loebel, exposant un usage thérapeutique des vins allemands, français, mais également d'Espagne, Portugal, Italie et Turquie.

Manque les plats de la couverture, faux-titre en partie détaché et fente.

50 / 60 €

**360.** LÖFFLER (Friederike Luise). Neues Elsässisches Kochbuch. *Strasbourg, von E. H. Vomhoff, s.d. (vers 1908)*. In-8, bradel percaline verte illustrée, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Inconnu de Bitting, Vicaire.

Recueil de 1710 recettes, orné de 8 planches en couleurs. Auteur gastronomique de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, F. L. Löffler était une « cuisinière de la campagne » dont les ouvrages furent réimprimés de nombreuses fois au XIX<sup>e</sup> siècle.

50 / 60 €

**361.** LORBAC (Charles de). Les Richesses gastronomiques de la France. Les Vins de Bordeaux. — Les Vins de Graves des environs de Bordeaux. *Paris, Hetzel, s.d. (1868)*. In-folio, demi-chagrin bordeaux, titre doré sur les plats (*Reliure de l'éditeur*).

Vicaire n° 536.

Bel ouvrage, illustré de dessins de *Charles Lallemand* : généralités, culture, vendanges, classification, châteaux vinicoles, crus classés.

Des rousseurs.

300 / 400 €

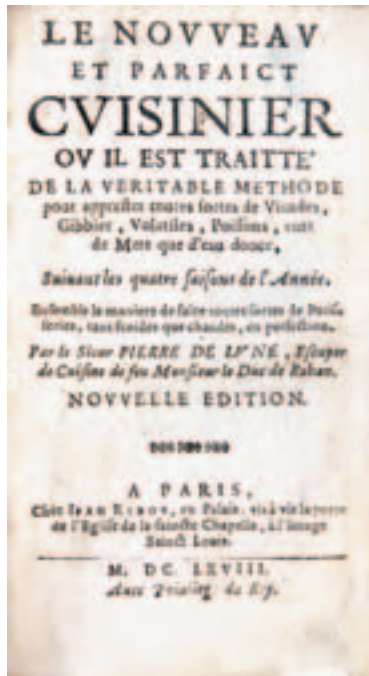
**362.** LULLIN (Charles). Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières. *Paris, Genève, J.J. Paschoud, 1811*. In-8, demi-veau brun, dos lisse orné, pièce de titre noire, non rogné (*Reliure moderne*).

Unique édition, ornée d'un tableau dépliant et d'une planche gravée à l'eau-forte par *J. R. Linck*.

Dans cet ouvrage, Charles Lullin (1781-1847), agronome, expose le premier les principes des sociétés de cultivateurs, les coopératives actuelles, et détaille la fabrication du beurre et des fromages, ayant pu observer le travail d'un berger du pays de Gruyère.

Bel exemplaire, relié sur brochure, et contenant le catalogue éditeur (16 pp.).

300 / 400 €



363



364

363. LUNE (Pierre de). Le Nouveau et le parfait cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprestier toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année. (...). Nouvelle édition. Paris, Jean Ribou, 1668. In-12, veau brun moucheté, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 543 - manque à Oberlé, et à *Livres en bouche*.

RARISSIME ET CÉLÈBRE TRAITÉ DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE : on ne connaît qu'un exemplaire, de cette même édition, conservé à la Bibliothèque nationale (chez Loyson) ; le privilège est daté du 6 décembre 1664.

« Comme tous les grands cuisiniers de son temps, Pierre de Lune est mal connu. Il est probable qu'après avoir été cuisinier chez le duc de Rohan (...) et en 1655, selon le Baron Pichon, chez la duchesse d'Orléans, il exerça ses talents comme cuisinier indépendant au service occasionnel des Grands et des plus illustres friands ». (*Livres en bouche*, n° 111). Auteur du célèbre *Cuisinier* (1656) et du *Nouveau et parfait maître d'hostel royal* (1662), Pierre de Lune est l'un des inventeurs de la nouvelle cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle.

Reliure très restaurée (charnières, coins et coiffes).

3 000 / 4 000 €

364. [LURINE (Louis) & BOUVIER]. Physiologie du vin de Champagne par deux buveurs d'eau. Paris, Desloges, 1841. In-16, demi-veau bordeaux, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage orné de nombreuses figures d'Elmerich et Rouget.

Cachet du *Cercle Agricole* sur le faux-titre et le titre (XIX<sup>e</sup> siècle).

100 / 120 €

365. MACHET (J. J.). Le Confiseur moderne ou L'Art du confiseur et du distillateur. Paris, Maradan, 1803. In-8, veau raciné, dos lisse orné, pièce de titre rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 545 (8<sup>e</sup> édition) - Bitting n° 299 (2<sup>e</sup> édition, 1806).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage réédité de nombreuses fois au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Il contient non seulement des conseils pour le choix des substances, le sucre, le chocolat, un traité des confitures, des dragées, des sirops, des liqueurs... mais il renferme également un traité du parfumeur et décrit divers dentifrices, pommades, poudres, huiles antiques, pastilles odorante à brûler...

Coiffes et coins émoussés, petit manque au dos.

150 / 200 €



**366.** MAGIRON. Le Nouveau cuisinier universel, ou L'Art d'apprêter les viandes, légumes, laitages et fruits. *Paris, Ledentu, 1812.* In-12, basane fauve racinée, dos lisse orné d'un treillage, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 547 - Bitting n° 304 .

Recettes très originales, orné d'un amusant frontispice figurant un gourmand attablé devant une volaille et entouré de 2 serveurs.

BEL EXEMPLAIRE. Taches sur le premier plat. Petite restauration à la gravure.

600 / 800 €

**367.** MAGNIFIQUE ET SUPERLICOQUENTIEUX FESTIN (Le), [...] par le sieur Maximilien Belle-Alesne. *Troyes, 1731.* In-8 de 15 pp., bradel cartonnage papier bleu moderne.

Rarissime édition, sans doute la première, de ce menu gargantuesque pour 800 à 900 personnes, décrivant le premier service et le dessert d'un festin imaginaire : trois cents plats bassins de soupes aux navets, quarante-huit douzaines de fressures de veau, avec foies et poumons, cent corneilles émantelées au bec doré, quatre-vingt flasques de lard, etc. Ce traiteur-là surpasse ceux des grands restaurants cités pp. 2 et 3 : « *La Cave aux miracles, Le Petit chien marin, Le Bachus, La Galère, La Salamandre...* »

120 / 150 €

**368.** MAHÉLIN. Traité de l'office à l'usage des maîtres d'hôtel, des maîtresses de maison, des confiseurs, des distillateurs et de ceux qui récoltent des fruits. *Paris, Comptoir des Imprimeurs-Unis, 1844.* In-12, bradel cartonnage marbré, dos lisse (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité divisé en huit parties : de la cuisson du sucre, des compotes et conserves, des glaces, petits fours d'office, petits fours pour le thé, biscuits glacés, bonbons, et enfin colorants naturels.

Il est accompagné de 3 planches lithographiées dépliantes donnant le plan dont le dessert doit être servi sur des tables de 16 à 20 couverts, 30 à 36 couverts et 40 à 50 couverts.

Mahélin était ancien chef d'office de Charles X et de la reine d'Angleterre.

Traces d'empoussièrement sur la marge extérieure d'une planche. Exemplaire lavé.

120 / 150 €

**369.** MAILLARD (Léon). Les Menus & Programmes illustrés. *Paris, Boudet, 1898.* In-4, demi-basane fauve, dos lisse orné, couverture supérieure conservée (*Reliure moderne*).

Oberlé n° 873.

ÉDITION ORIGINALE ornée de 460 reproductions dans le texte et hors-texte, en noir et en couleurs, d'invitations, billet de faire-part, cartes d'adresse, petites estampes du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle dûs aux plus grands artistes : *Choffard, Cochin, Toulouse-Lautrec, Job,*

*Mucha, Robida, Rops*, etc. La couverture est illustrée par *Mucha*.

Luxueuse publication dédié à Henri Bérardi.

Exemplaire sur papier vélin. Petits défauts à la couverture.

400 / 500 €

**370.** MAISTRE D'HOSTEL (Le) qui apprend l'ordre de bien servir sur table & d'y ranger les services. Ensemble le sommelier qui enseigne la manière de bien plier le linge en plusieurs figures. Et à faire toutes sortes de confitures tant seiches que liquides. *Paris, Pierre David, 1659.* Petit in-8, vélin ivoire (*Reliure de l'époque*).

Livres en bouche, n° 121 - Vicaire n° 553. Manque à Oberlé, Bitting.

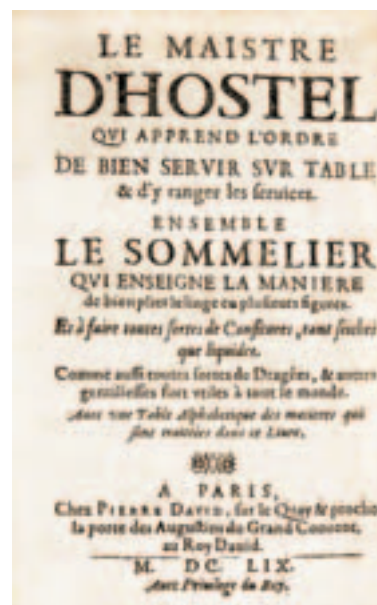
ÉDITION ORIGINALE RARISSIME, et la seule, de ce traité publié par Pierre David, qui signa lui-même l'épître à Pierre de Lune, cuisinier du duc de Rohan.

La troisième partie est la plus importante : « *elle n'est autre que le traité de confiture que l'on connaît aussi sous le titre de Confiturier françois traditionnellement et imprudemment attribué à La Varenne, et dont c'est ici la première édition imprimée. (...) Il offre néanmoins un nombre beaucoup plus important de préparations et constitue par là un ouvrage neuf.* »

BEL EXEMPLAIRE DANS SA PREMIÈRE RELIURE.

Cachet armorié au verso du titre.

8 000 / 10 000 €



370

**371. MALTOTE DES CUISINIÈRES (La),** ou La Manière de bien ferrer la mule. Dialogue entre une vieille cuisinière et une jeune servante. *Paris, Guillaume Valleyre, 1711.* Petit in-8, 21 pp., bradel cartonnage marbré, dos lisse avec titre en long (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*).

ÉDITION ORIGINALE, RARISSIME, de ce dialogue facétieux en vers sur les vieilles pratiques ancillaires relatives, entre autres, au sou pour livre, à faire danser l'anse du panier, c'est à dire faire payer aux maîtres plus que les servants n'ont payé les denrées achetées pour eux. Vicaire ne cite que l'édition de 1713, en 12 pp., imprimée chez le même typographe.

Rousseurs. Salissures au titre légèrement découpé sur la marge inférieure et réparations infimes.

500 / 600 €

**372. MALVEZIN (Frantz).** Bordeaux. Histoire de la Vigne et du Vin en Aquitaine depuis les origines jusqu'à nos jours. *Bordeaux, Imprimerie Gabriel Delmas, 1919.* In-8, toile bordeaux (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cette importante étude : ancienne réputation des vins de Bordeaux, excursions dans les vignobles girondins, science d'acheter, art de boire et de faire boire les vins, maladies de vignes et des vins, pasteurisation, vieillissement, stérilisation et industrialisation des moûts.

Reliure mouillée, une charnière fendue.

300 / 400 €

**373. MALVEZIN (Théophile).** Lettre sur les grands vins de Bordeaux. *Paris, G. Masson ; Bordeaux, Feret, 1889.* Grand in-4, demi-chagrin bleu nuit, dos orné, tranches lisses, couvertures illustrées conservées (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de cette lettre sur les bons vins du Médoc et de la Gironde due à un grand connaisseur et marchand de vins, dont la famille possédait depuis 1830 un important vignoble en Médoc.

Belle et nombreuse illustration dans le texte montrant les châteaux des principaux producteurs. Carte géographique du bordelais en frontispice.

Nombreux feuillets avec publicités relatives au vin imprimées en couleurs placées à la fin du volume.

50 / 60 €

**374. MANUEL DES GOURMANDS (Le),** ou Les Plaisirs de la table, étrennes gloutonnes, par M. D\*\*\*. — Le Manuel des grâces, ou Les Étrennes de Céphise. — Les Énigmes et emblèmes lyriques, ou Le Petit chansonnier énigmatique. *Paris, Langlois, s.d (1774).* Ensemble 3 ouvrages en un volume in-18, basane marbrée, double filet, dos orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

CHARMANT PETIT ALMANACH GASTRONOMIQUE comportant plusieurs, couplets, poèmes, chansons... sur les plaisirs de la table : *Le Bonheur du buveur, Quel mangeur !, Recette du Colin-maillard, La Constance et le vin incompatibles, Le Buveur impatient...*

*Le Manuel des grâces* renferme lui aussi de nombreuses chansons bachiques ; enfin, certaines d'énigmes concernent la cuisine :

« *Je porte une large bedaine, souvent plus farcie et plus pleine que la panse d'un allemand* »... *c'est-à-dire le four !*

300 / 400 €

**375. MANUEL DU GASTRONOME (Le),** ou Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *Paris, Lebigre, 1830.* In-16, broché.

Charmant frontispice figurant la promenade du gourmand au marché, chargé d'une bouteille et d'un pain.

Des rousseurs.

50 / 60 €

**376. MANUSCRIT. — CHANSONS BACHIQUES. 1807-1841.** Grand in-8, maroquin rouge à long grain, double encadrement doré, dos orné, tranches dorées, roulette intérieure (*Reliure du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*).

Très beau manuscrit, élégamment calligraphié sur papier vergé, réunissant 195 chansons bachiques, avec musique, et diverses indications : dates, lieux, auteurs des paroles et des musiques... Les noms de Fasquel et Kretschmer sont très souvent cités pour la musique ; les auteurs des paroles sont Levasseur (*La gloire, l'amour et les belles*), Collé (*Le Dieu de la vengeance*), Gouffé (*Versez toujours ; Ma chanson ou l'inspiration bachique*), Rougemont (*Les plaisirs de l'automne*), Désaugiers (*Le Petit Gargantua*)...

Quelques unes de ces chansons sont issues du répertoire de la *Société des joyeux* et du *Gymnase lyrique*. Le volume pourrait provenir de l'un des membres de ces sociétés bachiques ou ne pourrait-il pas être Fasquel lui-même ?

BEL OUVRAGE, DANS UNE ÉLÉGANTE RELIURE. Taches au second plat.

600 / 800 €







378

380

379

**378. MANUSCRIT.** — ÉTAT ET MENU GÉNÉRAL de la dépense ordinaire de la Chambre aux deniers du Roy. Année 1761. In-4 de 183 ff., veau brun moucheté, dos orné, pièces de titre fauves, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

PRÉCIEUX MANUSCRIT exposant l'intendance des repas à la cour pour divers bénéficiaires, avec la description des menus, les quantités et les dépenses engagées ; le tout sous forme de listes ou de tableaux.

Il commence par les différentes tables du personnel, puis décrit les menus du Roi, ordinaires (pain, vin, dîné, soupé), le menu pour les jours de chasse en gras, « *les jours que sa majesté n'ira pas à la chasse* », menu servi « *chés la reine* », pour sept et neuf couverts, ou pour toute la famille royale ; les menus pour les membres de la cour : le chambellan, le grand maître, l'aumônier, les valets de chambre... ; les menus du Roi pour les jours maigres... Suivent les dépenses pour les cire, chandelle, fourrière, bois... ; les menus pour les hors-de-quartier ; la veille des Rois et de Carême ; les autres fêtes annuelles, etc.

BEL EXEMPLAIRE, AUX ARMES DE LOUIS XV.

Coiffe inférieure et coins restaurés.

5 000 / 6 000 €

**379. MANUSCRIT.** — ÉTAT ET MENU GÉNÉRAL de la dépense ordinaire de Monsieur le dauphin. Année 1761. In-4 de 45 ff., veau brun moucheté, titre doré et 3 dauphins à froid sur le premier plat, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

PRÉCIEUX MANUSCRIT EXPOSANT L'INTENDANCE DES REPAS SERVIS À LA TABLE DE MONSIEUR LE DAUPHIN, avec la description des menus, les quantités et les dépenses engagées ; sont également notées les fournitures (cires, chandelle, charbon, bois...), les « parties » pour chaque domestique ou officier (i.e., pensions ou salaires). Sont également prévus « les augmentations ou autres choses extraordinaires », le « pain bénit », les dépenses lorsque le dauphin ira en voyage ou à l'armée.

Louis, Dauphin, était le troisième fils de Louis XV et de Marie Leszcinska (1729-1765) ; il fut le père de Louis XVI.

SÉDUISANT MANUSCRIT DANS SA RELIURE D'ORIGINE TITRÉE SUR LE PREMIER PLAT.

4 000 / 5 000 €

**380. MANUSCRIT.** — ÉTAT ET MENU GÉNÉRAL de la dépense ordinaire de Monsieur le duc de Bourgogne. Année 1761. In-4 de 47 ff., veau brun moucheté, titre doré et 3 fleurs de lys à froid sur le premier plat, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

PRÉCIEUX MANUSCRIT EXPOSANT L'INTENDANCE DES REPAS SERVIS À LA TABLE DE MONSIEUR LE DUC DE BOURGOGNE, avec la description des menus, les quantités et les dépenses engagées ; sont également notées les fournitures (cires, chandelle, charbon, bois...), les « parties » pour chaque domestique ou officier (i.e., pensions ou salaires), la distribution d'hippocrace, l'état de la viande, du pain, du vin.

Louis-Joseph-Xavier, duc de bourgogne (1751-1761) était le fils de Louis XV et de Marie-Josèphe de Saxe.

SÉDUISANT MANUSCRIT DANS SA RELIURE D'ORIGINE TITRÉE SUR LE PREMIER PLAT.

4 000 / 5 000 €

**381. MANUSCRIT.** — LIVRE DE DÉPENSES FAITE (sic) commencé le 1<sup>er</sup> janvier 1838. (1833-1848). In-16, demi-parchemin à rabat, cordon de fermeture (*Reliure de l'époque*).

Intéressant petit carnet de comptes, inscrits de janvier 1838 au 26 septembre 1848, témoignant des dépenses mensuelles d'une famille, pendant une dizaine d'années : bonnets de coton, mouchoirs, beurre, sabot à Ernestine, soulier à Prosper, les pensions du trimestre ou annuelles au Collège royal... Les 6 premiers ff. contiennent le « *Livre de boucherie appartenant à Monsieur Gammin servie par Lelièvre servie au Phylorys* », du 15 juin 1833 à décembre 1834.

120 / 150 €

**382. MANUSCRIT.** — [LIVRE DE RECETTES DIVERSES. Vers 1780]. In-12, 100 ff.. dont 46 manuscrits, vélin (*Reliure de l'époque*).

D'après une note manuscrite sur la première garde, « *ce mss est de W. Gentil, pharmacien à Troyes* ». Il réunit des recettes pour les vins, liqueurs, couleurs, eaux-de-vie, ratafiats, pastilles, parfums, poudres, des beignets de pomme de terre et des gauffres, mais aussi pour détruire les punaises...

120 / 150 €

**383. MANUSCRIT.** — RECETTES ÉPROUVÉES. S.l., 1820. In-8, demi-parchemin ivoire avec coins (*Reliure de l'époque*).

Manuscrit de recettes de cuisine de famille, rédigés sur 30 feuillets de papier vergé d'un écriture lisible, portant le titre « *Recettes éprouvées* », débuté le 21 avril 1820, puis continué en 1923 sur deux autres feuillets.

Il est composé de recettes de confitures, pâtisseries, dont le « *gâteau de ma bonne maman* », liqueurs, meringue, perdrix aux choux.

Une partie *Notes* devait faire le pendant aux *Recettes*, en prenant ce carnet à l'envers, mais cette partie est vide (26 feuillets blanc).

50 / 60 €

MANUSCRIT. — Sacre de Louis XV (voir n° 526 de ce catalogue).

**384. MARÈS (Henri).** Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France. *Montpellier, Camille Coulet ; Paris, Georges Masson, 1890*. In-folio, demi-marroquin vert avec coins, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bachique*, n° 177.

ÉDITION ORIGINALE de cette magnifique ampélographie, illustrée de 30 belles planches lithographiées en couleurs d'après les dessins de *Saint-Ange Node* et *E. Marsal*.

Spécialiste des cépages du Languedoc et de la Provence, Henri Marès (1820-1901) s'illustra dans la lutte contre l'oïdium, qui lui valut le grand prix de l'Agriculture décerné par le jury international de l'Exposition Universelle de 1867.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, ENTIÈREMENT MONTÉ SUR ONGLETS.

Légers accrocs aux nerfs.

1 500 / 2 000 €

**385. MARIANNE (Mlle).** La Cuisine facile pour tout le monde de la ville et de la campagne. *Paris, Charles Douniol, 1862*. In-18, demi-chagrin vert sombre, dos lisse orné de filets, premier plat de couverture (*Laurenchet*).

ÉDITION ORIGINALE.

Exemplaire portant un titre de seconde édition à la date de 1862 et la couverture libellée à l'adresse de G. Melet. La première édition a été publiée en 1861, chez Goupy. Intéressant petit manuel de cuisine familiale classique.

40 / 50 €



384



386

386. [MARIN (François)]. Les Dons de Comus, ou les délices de la Table. Paris, Prault fils, 1739. — [DESALLEURS]. Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier françois avec un extrait du Crafstmam. S.l.n.d. [1739]. — 2 ouvrages reliés en un vol. in-12, veau fauve, dos orné, pièce de titre de maroquin fauve, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 284-285 et 518 - Oberlé n° 108 et 110 (1740).

ÉDITION ORIGINALE de l'un des plus importants recueils de recettes du XVIII<sup>e</sup> siècle.

L'auteur, François Marin, protégé de Madame de Pompadour, fut cuisinier de Gesvres et maître d'hôtel du maréchal de Soubise, épicurien notoire. Marin, fut précurseur de la cuisine moderne, ce n'est plus la quantité qui est recherchée dans l'art de la Table mais une harmonie des mets. On trouve en tête un long *Avertissement* qui est « *un discours excessivement intéressant sur l'histoire de la cuisine* » (Vicaire). Celui-ci aurait été rédigé, selon Barbier, par deux jésuites : les pères Pierre Brumoy et Guillaume-Hyacinthe Bougeant.

Frontispice allégorique, représentant les attributs de la « Bonne-Chère », gravé en taille-douce par *Le Bas*. Cet ouvrage établit une liste des potages, des différentes viandes et leur usages, des poissons, des hors-d'œuvre gras et maigre, ainsi que des menus de table par saison.

Le pamphlet reliée à la suite des Dons de Comus a été rédigé par le fils d'un ambassadeur de Constantinople, Desalleurs l'aîné, en 1739. Celui-ci raille avec esprit l'*Avertissement*

placé en tête des *Dons de Comus* et en particulier « *les cuisiniers savants qui prétendent régler la cuisine comme les autres sciences* » (Oberlé).

Reliure usagée, coiffes arrachées, une charnière fendue, petit manque au dos, taches sur les plats.

2 500 / 3 000 €

387. [MARIN (François)]. Les Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur. Paris, L. Cellot, 1775. 3 vol. in-12, broché, couverture de papier marbré bleu, non coupé, étui moderne.

ÉDITION DES PLUS COMPLÈTES de ce grand classique qui révolutionna la cuisine française. L'édition originale de ce traité parut en 1739, en un vol. in-12.

L'ouvrage débute par une longue Préface de Meusnier de Querlon.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE BROCHÉ, NON COUPÉ, TEL QUE PARU.

Infimes craquelures de papier au dos.

5 000 / 6 000 €





387

**388.** MARQUIS (F.). Du Thé, ou nouveau traité sur sa culture, sa récolte, sa préparation et ses usages. *Paris, chez Nepveu, Audot, F Marquis, 1820.* In-18, demi-marroquin rouge avec coins, tête dorée, tranches ébarbées (*Reliure vers 1870*).

ÉDITION ORIGINALE, de format in-18, publiée en même temps que l'édition in-8, de ce traité « *orné de gravures coloriées, faites d'après nature et d'après des peintures originales de la Chine* ».

L'illustration, entièrement coloriée au pinceau, comprend un frontispice montrant une branche de thé en fleur et son fruit, d'après *Kempfer*, et 9 figures, dont six doubles, avec sujets relatifs à la culture traditionnelle de cette plante. Trois planches de botanique avec grains et fleurs du thé ont été exécutées d'après *Bessa, Kempfer* et *Deguignes*.

Fabricant de chocolats réputé sous Napoléon et marchand de thés à Paris, Marquis jeune était le fournisseur de Monsieur, le comte d'Artois.

Quelques légères rousseurs.

200 / 300 €

**389.** MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur d'huîtres. Contenant l'histoire naturelle de l'huître, une notice sur la pêche, le parage et le commerce de ce mollusque en France. *Paris, Audot, 1828.* In-18, demi-basane verte, dos lisse orné de filets, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE ornée d'un frontispice dépliant de *Henry Monnier* lithographié et aquarellé et d'une planche aussi dépliant représentant les instruments nécessaires pour déguster les huîtres.

Cette publication fait partie de la *Petite bibliothèque utile et amusante*.

Cachet ex-libris sur le contreplat : *M. Fernandez*.

Rousseurs.

300 / 400 €

**390.** MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur de melons, ou L'Art de reconnaître et d'acheter de bons melons. *Paris, Aug. Udron, 1827.* In-18, demi-veau havane, dos lisse, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

Vicaire 568.

ÉDITION ORIGINALE, très rare, ornée de 4 lithographies en couleurs.

L'auteur est célèbre pour ses manuels culinaires curieux, dédiés aux amateurs d'huîtres, café ou truffes...

200 / 250 €



391. MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur de truffes, ou l'Art d'obtenir des truffes, au moyen de plants artificiels, dans les parcs, bosquets, jardins, etc. Précédé d'une histoire de la truffe et d'anecdotes gourmandes, et suivi d'un traité sur la culture des champignons. *Paris, Leroi, Audin, 1829*. In-18, demi-chagrin rouge, dos lisse, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition. La première, avec un titre daté de 1828, est identique à celle-ci avec la même pagination d'où on peut supposer que notre édition est l'originale avec un titre rajeuni.

L'illustration comprend un frontispice dépliant de *Henry Monnier* lithographié et colorié représentant un gastronome « *dans le succulent magasin de M. Chevet* », flairant des truffes.

À la fin de l'ouvrage on trouve une très intéressante *Bibliographie des champignons*.

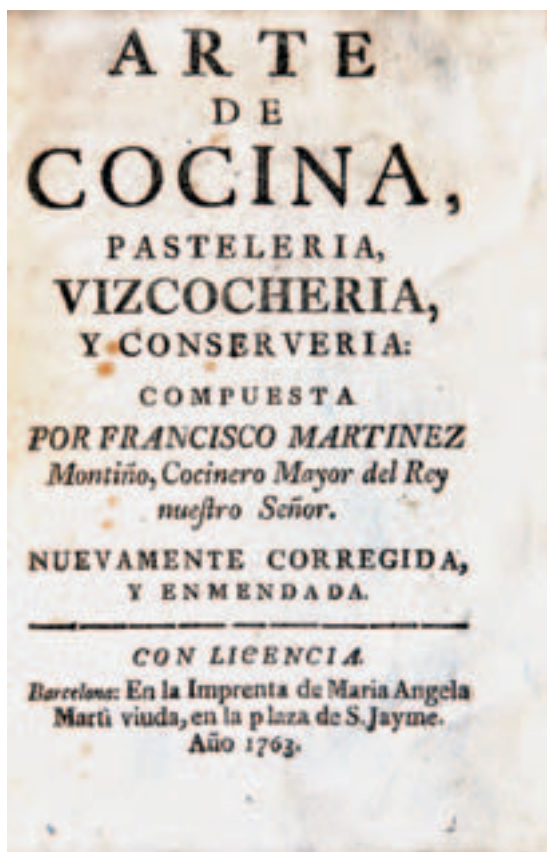
Insignifiantes rousseurs. Petit accident à une coiffe.

300 / 400 €

392. MARTIN DE PINCHESNE (Étienne). La Chronique des chapons et des gélinottes du Mans. Publiée sur le manuscrit original de la Bibliothèque nationale par Frédéric Lachèvre. *Paris, Henri Leclerc, 1907*. Grand in-8, broché.

ÉDITION ORIGINALE, tirée à 301 exemplaires, illustrée d'un frontispice gravé à l'eau-forte par *H. Manesse*.

100 / 120 €



393

393. MARTINEZ MONTINO (Francisco). Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria, y conserveria. *Barcelone, Maria Angela Marti viuda, 1763*. In-16, vélin à recouvrement, cordons (*Reliure pastiche moderne*).

Bitting, 329.

Recueil de recettes gastronomiques, par un célèbre chef cuisinier du roi d'Espagne. La première édition parut en 1611.

Galerie de vers marginale, aux 20 derniers feuillets, n'atteignant pas le texte.

200 / 300 €

394. [MASSIALOT (François)]. Le Cuisinier roial et bourgeois qui apprend à ordonner toute sorte de repas, & la meilleures manière des ragouts les plus à la mode & les plus exquis. *Paris, Charles de Sercy, 1691*. In-12, veau brun moucheté, rectangle central en réserve, encadrement à la Du Seuil, dos orné, pièce de titre rouge, tranches dorées (*Reliure pastiche moderne*).

Vicaire 573.

ÉDITION ORIGINALE, très rare, anonyme, du premier ouvrage de l'auteur, l'un des plus grands cuisiniers de son temps : « *Né à Limoges vers 1660, Massialot exerça son art pour les tables les plus illustres : celles du duc de Chartres, du duc d'Orléans, du duc d'Aumont, de Monsieur de Livry, premier maître d'hôtel du roi, des marquis d'Arcis, de Louvoy et de Seignelay. Il mourut à Paris en 1733* » (Oberlé). Divisé en 2 partie, l'ouvrage commence par l'« *Ordonnance des repas* » et une « *Instruction en forme de dictionnaire où l'on apprendra comment apprêter chaque chose* » ; il s'achève sur la longue table des mets. Nombreuses recettes et menus pour les quatre saisons, repas en maigre, et des mets succulents.

Mouillures et importantes restaurations aux marges, consécutives aux moisissures.

800 / 1 000 €

395. [MASSIALOT (François)]. Le Cuisinier roial et bourgeois, qui apprend (sic) à ordonner toute sorte de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. *Paris, Charles de Sercy, 1698*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Troisième édition, donnée par le même libraire, et la première illustrée.

L'illustration comprend 6 planches (sur 8) gravées en taille-douce dépliantes avec plans de tables.

Plis et petites déchirures sans perte aux planches. Reliure restaurée. Manquent deux planches.

200 / 300 €

396. [MASSIALOT (François)]. Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois. *Paris, Claude Prudhomme, 1730*. 3 vol. in-12, veau brun moucheté, dos orné, pièces de titre fauves, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Édition rare, fortement augmentée, la première en trois volumes (le tome III servant de *Supplément*) : elle clôt une suite ininterrompue de révisions et augmentations depuis la première édition de 1691 (en 1712, avait paru le tome II). Elle comprend 23 planches hors texte (plans de table).

Ex-libris de La Vuilleville à Saint-Germain-en-Laye.

Reliure dépareillée.

1 000 / 1 200 €

397. [MASSIALOT (François)]. Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois. *Paris, Veuve Prudhomme, 1737*. 3 vol. in-12, veau fauve moucheté, dos orné, pièces de titre fauves, tranches mouchetées rouges (*Reliure de l'époque*).

Édition ornée de 23 planches hors texte (plans de table).

Exemplaire composite : le tome I est à la date de 1729 et le dos n'est pas orné des mêmes fers. Reliures, dépareillées, un peu usagées.

1 000 / 1 200 €

398. [MASSIALOT (François)]. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, avec la manière de bien ordonner un dessert, & tout le reste qui est du devoir des maîtres d'hôtels, sommeliers, confiseurs, & autres officiers de bouche. *Paris, Claude Prudhomme, 1704*. In-12, veau brun, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Édition non citée par Vicaire portant une approbation datée du 24 mars 1703, avec la marque typographique de Charles de Sercy sur le titre, oncle de cet imprimeur.

Une partie intéressante est consacrée aux liqueurs « *où l'on enseigne à préparer les eaux & breuvages agréables, propres pour chaque saison* », plusieurs sortes de sirops, des essences et huiles, pommades de senteurs, et enfin la nouvelle instruction pour les fruits où l'on apprend à connaître la qualité, le mérite et la maturité des meilleurs fruits.

Illustration gravée sur bois comprenant une figure dans le texte et une planche dépliant montrant une table dressée.

Ex-libris manuscrit en tête de la préface : *Ant. Biget dolani* [Dôle] 1709.

Rousseurs. Tache brune sur la marge intérieure. Reliure légèrement usagée.

200 / 300 €

399. [MASSIALOT (François)]. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits ; où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides ; & divers ouvrages de sucre qui sont du fait des officiers & confiseurs ; avec la manière de bien ordonner un fruit. *Paris, Didot, 1751*. In-12, veau marbré, filet à froid, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Ouvrage classique qui donne les meilleures recettes de la confiserie sous Louis XIV. L'édition originale vit le jour en 1692.

L'illustration comprend 3 planches gravées en taille-douce dépliantes, une montrant un magnifique surtout et des tables richement dressées.

Reliure usagée, une coiffe arrachée, coins frottés.

300 / 400 €

400. MAYET (Charles). Le Vin de France. Ouvrage accompagné de diagrammes et de cartes des principaux centres de production. *Paris, Jouvet et C<sup>e</sup>, s.d. (1894)*. In-8, demi-basane bordeaux, dos lisse (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bachique* n° 181.

ÉDITION ORIGINALE de cette série d'articles parus dans Le Temps « *au moment de la crise qui se déclara, dans le commerce du vin, aussitôt après le récolte de 1893.* » Ils concernent le vin de France région par région, le vigna au Japon, Perse, Grèce, Gaule, Espagne... et nombreuses anecdotes autour du vin blanc, de l'absinthe, du commerce du vin à Bercy, des bistrots à vins parisiens, la littérature des buveurs du vin...

Dos passé.

50 / 60 €

401. MEAUX DE SAINT-MARC (Ch.). L'École de Salerne. Traduction en vers français, avec le texte latin. Précédée d'une introduction par le Docteur Ch. Daremberg. *Paris, J. B. Baillière et fils, 1880*. Fort in-8, bradel demi-papier ivoire avec coins, titre manuscrit au dos, tranches rouges, couv. et dos (*Reliure du début du XX<sup>e</sup> siècle*).

La première édition de cette traduction en vers par Meaux de Saint-Marc avait été publiée en 1860. Ici, paraissent pour la première fois, les commentaires de Daremberg (1817-1872).

100 / 120 €

402. MEISNER (Leonhard Ferdinand). De Caffè, chocolate, herbae thee ac nicotianae natura, usu, et abusu ancrisis, medico-historico-diaetetica. *Nürnberg, Joh. Frider Rudiger, 1721*. Petit in-8, broché, couverture orange, tranches bleu nuit.

Vicaire 580-581 - Oberlé 740.

Première édition en librairie ornée de 4 belles planches dépliantes gravées en taille-douce par Anton Birkart (1677-1748). Ce dernier, graveur augsbourgeois, était établi à Prague depuis 1711, puis vers 1720, il était graveur de la Cour du Margrave de Baden-Baden.

Charmanente édition, ornée d'une élégante typographie, sortie des presses de Rudiger, comprenant de jolis ornements typographiques ainsi qu'un titre imprimé en rouge et noir.

Ce traité avait paru un an auparavant sous forme de thèse à Prague. Meisner y décrit le café, thé, chocolat et tabac sous les aspects de l'histoire, la botanique, la culture, la torréfaction, la préparation, les usages, les abus, les dangers, etc.

Très bel exemplaire. Infimes piqûres.

500 / 600 €

403. MEMENTO DU GOURMET. Recettes variées de la cuisine française et anglaise. *Chateau-Gontier, Imprimerie de Montozon, 1879*. In-12, demi-marquin bordeaux avec coins (*H. Leclerc*).

Recueil de recettes de maîtres inconnus ou célèbres (Gouffé, le baron Brisse) : le pot-au-feu gascon, la matelotte, le chou farci, les pudding et plum-pudding...

Envoi manuscrit.

Rousseurs. Dos passé.

80 / 100 €

404. MÉNAGE UNIVERSEL DE LA VILLE ET DES CHAMPS (Le), et le jardinier acomodez au gout du tems (...). Nouvelle édition augmentée d'un traité des abeilles (...) par M. de La Ferrière. *Bruxelles, Jean Léonard, 1725*. In-12, veau brun, dos orné, pièce de titre rouges, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 358.

(...)

Charmant frontispice gravé par *Harrewyn* : il représente une belle maison avec un jardin ; à l'arrière plan des chasseurs ; devant, un pêcheur ; au-dessous, sont représentés une cuisine et une boulangerie.

Le titre et le contenu de cet ouvrage sont fortement inspirés du célèbre *Ménage des champs* de Louis Liger. Les trois premiers livres traitent de la pâtisserie, des confitures, des liqueurs, des volailles, gibier, poissons ; le quatrième livre traite du jardinage ; le cinquième, de la chasse et de la pêche, etc.

500 / 600 €

**405. MÉNAGIER DE PARIS (Le).** Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien. *Paris, Crapelet, 1846.* 2 vol. in-8, chagrin noir, double filet à froid, dos orné de filets à froid, dentelle intérieure, tête dorée, non rogné (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 583-587.

ÉDITION ORIGINALE, publiée aux frais et par les soins de la *Société des bibliophiles français*. Son savant et érudit président, le baron Pichon, entreprit d'éditer cet ouvrage qui n'existait qu'à l'état de manuscrit. Ouvrage curieux et instructif sur la vie intérieure d'un bourgeois de Paris au XIV<sup>e</sup> siècle, dont plusieurs chapitres concernent la gastronomie. Une importante table des matières se trouve en fin de volume.

Tirage à 324 exemplaires, CELUI-CI UN DES 24 SUR GRAND PAPIER IMPÉRIAL DE HOLLANDE, destinés aux membres résidents de la Société.

Infimes frottements à la reliure.

2 000 / 2 500 €

**406. [MENON].** Cuisine et office de santé propre à ceux qui vivent avec économie et régime. *Paris, Leclerc, Prault, Babuty, 1758.* In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 591 - Oberlé n° 119.

ÉDITION ORIGINALE, anonyme. Ce traité, classé par ordre alphabétique, a la particularité de donner des recettes diététiques : « *on doit donc s'attendre à ne trouver ici que des mets naturels, simples, recommandables par leur salubrité...* ».

Coiffe inférieure manquante, mors fendus.

400 / 500 €

**407. [MENON].** La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. *Paris, Guillyn, 1746.* In-12, basane marbrée, double filet, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque en partie refaite*).

ÉDITION ORIGINALE de cet important traité dont le succès fut énorme au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est l'un des premiers livres de cuisine au sens moderne du terme.

Dans la *Préface*, l'auteur écrit : « *Après avoir fini mon troisième tome du nouveau Traité de la cuisine, je ne comptois plus écrire sur cette matière; cependant je n'ai pas pu refuser à la demande de plusieurs personnes de distinction qui m'ont engagé à donner au public une Cuisine Bourgeoise comme etante (sic) du goût de beaucoup de grands Seigneurs, principalement de ceux qui ont soin de leur santé* ».

Menon donne des instructions pour les quatre saisons de l'année suivies de recettes de potages, du bœuf, du mouton, du veau, du cochon, de l'agneau, des volailles, du gibier, du poisson, des légumes, des œufs, du beurre, du fromage, des laitages, de la pâtisserie, des coulis, de l'office, des compotes, des confitures, des ratafias, des glaces...

Paraphe autographe de Menon à la première page du texte.

Ex-libris manuscrit de l'époque sur le titre : *Abbé de Pigis*, et au verso signature du début du XIX<sup>e</sup> siècle : *Pierre Cornilleau*. Cachet armorié rouge du XVIII<sup>e</sup> siècle sur le titre non identifié.

Petites restaurations marginales sur les trois premiers feuillets, dont le titre. Reliure de l'époque très restaurée, dos refait et réappliqué.

3 000 / 4 000 €

**408. [MENON].** Le Manuel des officiers de bouche, ou le précis de tous les apprêts que l'on peut faire des alimens pour servir toutes les tables, depuis celles des grands seigneurs jusqu'à celles des bourgeois, suivant l'ordre des saisons & des services. *Paris, Leclerc, 1759.* In-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE et seule édition de cet important traité de gastronomie, l'un des plus remarquables de son siècle: il est précédé d'un Avertissement, et suivi des recettes de 86 préparations de base de la cuisine avec 23 recettes de pâtes, 116 de sauces, 57 de ragouts, 146 de potages, 709 d'hors-d'œuvre, 1114 entrées, 179 relevés ou grosses entrées, 110 gros entremets, 658 entremets ordinaires et enfin 449 apprêts ou recettes pour l'office de pâtissier. À la fin on trouve une table avec des remarques pour tous les aliments et des explications sur plusieurs termes de l'art.

Rousseurs uniformes. Les deux derniers feuillets contenant l'Approbation et le Privilège ont été caviardés à l'époque révolutionnaire.

Restaurations aux coiffes et coins en grande partie refaits.

1 500 / 2 000 €

409. [MENON]. La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des alimens. Paris, Paulus du Mesnil, 1749. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de l'un des traités les plus importants de l'art culinaire du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est précédé d'une *Dissertation sur la cuisine moderne* dûe à l'historien et érudit Etienne de Focemagne.

L'ouvrage traite des potages, des viandes, des volailles, du gibier, des légumes, de la pâtisserie, des entremets, des œufs, du poisson, des sauces... avec une table détaillée des mets, et enfin plusieurs modèles de menus pour les quatre saisons.

Exemplaire portant la signature et le paraphe autographes de Menon en bas de la première page du texte.

Reliure refaite avec réemploi du dos et des plats d'origine.

800 / 1 000 €

410. MENON. Les Soupers de la cour, ou L'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons. Paris, Guillyn, 1755. 4 vol. in-12, veau marbré, dos orné, pièces de titre et de tomaisson bordeaux, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 591-592 - Manque à Bitting, Oberlé.

ÉDITION ORIGINALE de cet important recueil : « (...) *ses menus saisonniers* (...) *mentionnent la décoration des repas* (...). *Plus de deux mille recettes concernent viandes, poissons, pâtisseries, huîtres, omelettes et l'office (conserves, confitures, pastillages et sables décoratifs)*. *Le service est indiqué en marge. La diététique est absente* » (*Livres en bouche*, n° 212 ).

Ex-libris manuscrit ancien Dejuttignay.

Mors fendus, trois pièces de titre manquantes.

3 000 / 4 000 €

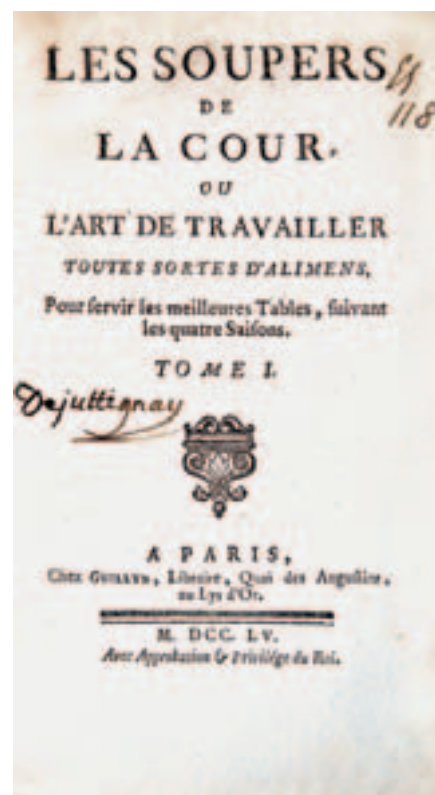
411. [MENON]. Traité historique et pratique de la cuisine, ou Le Cuisiner instruit (...). Suivi d'un petit abrégé sur la manière de faire les confitures liquides et autres desserts de toute espèce. Paris, Cl.-J.-B. Bauche, 1758. 2 vol. in-12, basane marbrée, filet à froid, dos orné, pièces de titre rouges et de tomaissons noires, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 592.

ÉDITION ORIGINALE, anonyme, illustrée de 4 planches dépliantes. Le premier tome s'ouvre sur une série de tables diverses et de menus ; suivent les parties consacrées à la dissection, les jus, les coulis, les ragoûts, les sauces, les roux, les farces ; les viandes ; et enfin les confitures et desserts. Le deuxième tome concerne les poissons, les pâtisseries, les œufs, et les légumes.

Rousseurs uniformes.

300 / 400 €



410

412. MENUS GASTRONOMIQUES. — 1870-1900. Album in-8 oblong, demi-toile verte, premier plat orné du titre et d'une figures dorés (*Reliure de l'époque*).

Album de 104 menus montés sur carton, de divers formats, certains en forme d'éventail ou de banderole, imprimés en couleurs ou manuscrits, souvent ornés et parfois rehaussés d'une aquarelle originale ; ce sont des menus de noces, communions, bals ou menus d'hôtels (Aix-les-bains, Dijon, Autun, Cannes, Nice, Monte-Carlo...).

PLAISANT ENSEMBLE.

200 / 300 €

413. [MERCIER]. Tableau de Paris. Nouvelle édition corrigée et augmentée. Amsterdam, 1782-1783. 8 vol. in-8, demi-veau fauve moucheté, dos lisse, pièces de titre et de tomaisson moutarde, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Deuxième édition (la première parut en 2 vol. en 1781), dans laquelle sont déjà abordés plusieurs points de vue gastronomiques ; citons par exemple : les poissons de mer, les dîneurs en ville, les marchés, les halles, les tables d'hôtes, les cafés, les melons, les pains de pomme de terre, les pâtisseries, la viande en Carême, les mets hideux, le porc, les huîtres, les champignons, les garçons limonadiers, les poètes gourmands, les caves, les glaces, etc.

Petites galeries marginales à quelques tomes.

500 / 600 €



414. MICHEL (Auguste). Le Manuel des Amphitryons au début du XX<sup>e</sup> siècle. *Paris, au bureau de l'art culinaire, 1904*. In-8, demi-chagrin rouge avec coins, tête dorée, couverture illustrée (J. Faki).

Unique édition (mention fictive de deuxième édition), illustrée de 56 gravures et dessins dans le texte, de ce petit traité suivi de 160 recettes de pâté de foie gras de Strasbourg.

200 / 300 €

415. MICHEL (Francisque) - FOURNIER (Edouard). Le Livre d'or des métiers. Histoire des hotelleries, cabarets, courtilles, et des anciennes communautés et confréries d'hôteliers, de taverniers, de marchands de vins, etc. *Paris, Adolphe Delahays, 1859*. 2 tomes en un vol. grand in-8, demi-chagrin vert, dos orné de fleurons, tête dorée, tranches ébarbées (*Reliure de l'époque*).

Réédition de ce remarquable ouvrage dont la première édition parut en 1851.

Nombreuses illustrations hors texte, dont quelques unes dépliantes.

Rousseurs très marquées.

120 / 150 €

416. MIGNIEN et D. Marcolino PRAT. Dictionnaire des vins et spiritueux. *Paris, Le Commerce, 1858*. In-12, toile noire, pièce de titre rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 599 - Manque à Bitting, Oberlé.

ÉDITION ORIGINALE rare, de cet « *ouvrage fort utile, termes techniques, vocabulaire, origine des expressions* ».

Exemplaire modeste, 2 premiers feuillets coupés en pied.

50 / 60 €

417. MILLARDET (Alexis). Histoire des principales variétés et espèces de vigne d'origine américaine qui résistent au phylloxera. *Paris, G. Masson ; Bordeaux, Féret et fils ; Milan, Ulrich Hoepli, 1885*. In-folio, demi-marquin bordeaux, dos orné, tête rouge (*Reliure moderne*).

Oberlé, Bachique, 182.

ÉDITION ORIGINALE rare de cette importante étude, illustrée de 24 planches hors texte, qui tire ses origines d'un premier mémoire publié par l'auteur en 1876 : ampélographie des vignes américaines, variétés cultivées (Clinton, Taylor, Solonis, Vialla, etc.), et sauvages.

Alexis Millardet (né en 1838), célèbre ampélographe, enseignait la botanique à la Faculté des Sciences de Bordeaux.

Envoi autographe de l'auteur.

300 / 400 €

418. MOFFET (Thomas). Health's improvement : or Rules comprizing and discovering the nature, method and manner of preparing all sorts of foods used in this nation. *Londres, T. Osborne, 1746*. In-12, basane fauve, pièce de titre verte, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 613 - Bitting 327.

Deuxième édition (l'édition originale parut en 1655, après la mort de Moffet, 1553-1604). L'ouvrage donne les noms scientifiques des légumes et fruits, l'histoire de leur usage dans les autres pays, les façons de les préparer mais aussi les bienfaits qu'ils procurent.

Ex-libris manuscrit du cuisinier Émile Bernard, célèbre cuisinier du roi de Prusse, et ex-libris gravé Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

600 / 800 €

419. MONSELET (Charles). Almanach gourmand. *Paris, Librairie du Petit Journal, s.d. [1865-1869]*. 5 tomes en un vol. in-12, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 604-605.

Collection complète de l'*Almanach des gourmands*, dont le texte est imprimé dans un bel encadrement de volubilis sur bois, pour les années 1866 à 1870, suivi à chaque fois par quelques pages d'annonces. Ces almanachs sont remplis d'histoires amusantes, poèmes, anecdotes, etc. ayant trait à la gastronomie et à la gourmandise. Monselet a fourni lui-même plusieurs articles, ainsi que Delva, Magnin, Geoffroy, Féval, Théophile Gautier, Alexandre Dumas, etc.

« *Il y a, dans ces cinq petits volumes, de véritables petites chefs-d'œuvre* » (Vicaire).

Quelques rousseurs.

400 / 500 €

420. MONSELET (Charles). La Cuisinière poétique. Avec le concours de MM. Méry, A. Dumas, Th. de Banville, Th. Gautier, Emm. Deschamps... *Paris, Michel Lévy, s.d. (1859)*. In-16, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cet intéressant ouvrage en prose et en vers contenant de nombreuses recettes, anecdotes et curiosités touchant la gastronomie. Il fait partie de la *Collection Hetzel & Lévy*.

Ex-libris non identifié.

Frottements à la reliure.

150 / 200 €

421. MONSELET (Charles). Le Double almanach gourmand pour 1866 (1867, 1868, 1869, 1870). *Paris, Librairie du Petit Journal, 1865-1869*. 5 tomes en un vol. in-12, demi-chagrin rouge, dos orné (*Reliure de l'époque*).

Collection complète : recueils illustrés d'historiettes pour gastronomes, par Monselet, Féval, Th. Gautier, Alex. Dumas, Ed. Fournier...

Charnière frottée, quelques rousseurs et une mouillure.

150 / 200 €

422. MONSELET (Charles). Gastronomie, récits de table. *Paris, Charpentier, 1874*. In-12, bradel percaline brune, dos lisse, pièce de titre de maroquin vert, non rogné (*Paul Vié*).

Vicaire 606 - Oberlé 220.

ÉDITION ORIGINALE de *l'un des plus charmants livres du XIX<sup>e</sup> siècle sur les joies de la table* (Oberlé). Outre divers récits gastronomiques, poèmes chantant la truite, la choucroute ou le cochon, on trouve dans cet ouvrage un chapitre entièrement consacré à Grimod de La Reynière, un autre comprenant un « *choix de recettes sérieuses, plaisantes, extraordinaires* » ainsi que de nombreuses anecdotes historiques, tel le déjeuner de Molière et de Louis XIV.

Rousseurs uniformes.

50 / 60 €

423. MONTAGNÉ (Gilbert). Larousse gastronomique. *Paris, Librairie Larousse, 1938*. Fort in-8, demi-chagrin rouge (*Reliure de l'éditeur*).

Première édition de ce célèbre ouvrage, illustrée de 1850 gravures et 16 planches hors texte en couleurs.

120 / 150 €

424. MONTAGNÉ (Prosper) et Prosper SALLES. Le Grand livre de la cuisine. Préface de Henri Béraud. *Paris, Flammarion, 1929*. 2 vol. in-4, bradel toile rouge (*Reliure de l'époque*).

Nouvelle édition de cet ouvrage célèbre publié en 1900, ici entièrement remaniée et augmentée car, nous disent les auteurs, « la cuisine française » a vu « s'élargir son champ d'action et se multiplier le nombre de ses recettes ».

400 / 500 €

425. MORARD (Marius). Le Courrier de la Ménagère. *Marseille, mai 1880-février 1881*. Petit in-4, bradel demi-percaline verte, couverture (*Pierson*).

Vicaire 608.

Collection complète des 10 numéros parus de cette revue mensuelle, divisée « *en trois sections : section de la cuisine provençale et italienne, section de la cuisine européenne, section de la cuisine pour les malades, convalescents, enfants et vieillards* ».

500 / 600 €

426. MORRAYE (Clément). Les Lettres de monsieur de Grandcru ou La Science exacte et souriante des grands vins. *Bruxelles, Louis Desmet-Verteneuil, 1946*. In-4, demi-marroquin vert avec coins, dos orné, couv. et dos (*Édith Welinder*).

Illustrations en couleurs de *Nojorkam*.

Charnières très légèrement passées.

80 / 100 €

427. MURET. Traité des festins. *Paris, Guillaume Desprez, 1682*. In-12, veau brun, filet à froid, dos orné, pièce de titre brune, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Bitting 335.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité sur les festins antiques, abordant toutes les occasions de festins (naissance, noces, militaires, serviles et rustiques, publics, sacres, mortuaires...), de la qualité et du nombre des invités, du lieu, de l'exercice, du bain, des habits, de la boisson... À noter le chapitre II et le dernier chapitre qui traitent tous deux des abus et des désordres à éviter...

Charmant exemplaire.

Trois mors restaurés.

300 / 400 €

428. NAVIGATION DU COMPAIGNON À LA BOUTEILLE (La), suivie de maistre Hambrelin. Impression textuelle, faite sur l'édition de Paris, Cl. Micard, 1576 ; augmentée d'une introduction et de notes par Philomneste junior [G. Brunet]. *Genève, J. Gay et fils, 1867*. In-12, broché.

Édition rare, tirée à 102 exemplaires ; celui-ci un des 96 sur Hollande.

Pour de nombreux spécialistes, ce texte serait de Rabelais lui-même. Le livret s'ouvre sur un poème à la bouteille (Oberlé, *Bibliot. bach.* 514).

40 / 50 €

429. NEUVERMEHRTES. Künsiliches Koch-Büchlein zie man gar vielerley herrlich und wolschmeckende Speisen Kochen und zurichten soll, einem jeden Haus sehr nützlich zu gebrauchen. *Gedruckt in diesem Jahr, (S.l.n.d., vers 1720)*. Petit in-8, bradel demi-chagrin fauve, dos lisse, tranches mouchetées (*Lobstein-Laurenchet*).

Rare recueil comprenant 143 recettes de cuisine. Titre orné d'une figure à mi-page gravée sur bois montrant un maître rôtisseur.

Marge du fond du titre déchirée avec manques touchant légèrement le texte et le bois. Rousseurs uniformes marquées.

500 / 600 €

430. NICOLARDOT (Louis). Histoire de la table. Curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. *Paris, E. Dentu, 1868*. In-12, bradel toile rouille, pièce de titre noire (*Reliure moderne*).

Vicaire 623 - Bitting 343.

ÉDITION ORIGINALE : les festins, la cuisine étrangère, les tables du roi, les cuisiniers célèbres...

Exemplaire lavé.

40 / 50 €

431. [NICOLAS (Établissements)]. Blanc et Rouge. - Rose et noir. - Bleu, Blanc, Rouge. *Paris, Établissement Nicolas, 1930-1932*. 3 albums in-4, brochés.

Oberlé, *Bachique* 598.

COLLECTION COMPLÈTE DE CETTE PRESTIGIEUSE PUBLICATION IMPRIMÉE PAR DRAEGER.

Le premier album intitulé *La Belle au bois dormant*, rédigé par Georges Montorgueil, est orné de 10 illustrations à pleine page de *Paul Iribe*. C'est « un dialogue au cabaret élégant entre deux fervents de Monseigneur le vin ». Le second, *Le Mauvais génie*, est une suite de 9 planches caricaturales d'*Iribe*, précédé d'un livret in-8 par René Benjamin : *Dialogue moderne en trois temps et trois cocktails*.

Le dernier, « France », comprend 6 planches d'*Iribe* dont 4 dépliantes sur doubles pages dénonçant l'utopie russe, le machinisme allemand, la mégalomanie américaine, etc.

Un des 500 exemplaires de luxe.

Ex-dono autographe de *Léopold Carteret*, sur sa carte de visite, portant cette note : « Cher Monsieur Legrand. Je retrouve chez moi ce *Nicolas* tiré à petit nombre spécimen curieux fustigeant la triste époque du cocktail, ça sera recherché un jour. B[ien] à vous. Je vous l'offre ».

Exemplaire enrichi d'un prospectus des vins de Nicolas, double page in-4, orné d'un bois en couleurs d'*Alfred Latour*.

Couvertures légèrement frottées. On joint 2 albums : double des n° 2 et 3.

400 / 500 €

432. [NICOLAS (Établissements)]. Blanc et Rouge. - Rose et noir. - Bleu, Blanc, Rouge. *Paris, Établissement Nicolas, 1930-1932*. 3 albums en un vol. in-4, bradel percalines bleu, blanc et rouge, couvertures (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

ATTRAYANTE PERCALINE TRICOLEURE.

200 / 250 €

433. [NICOLAS (Établissements)]. — MONSEIGNEUR LE VIN. *Paris, Établissements Nicolas, 1927*. 5 tomes reliés en 3 vol. in-8, demi-marquain lavallière avec coins, dos lisse, composition mosaïquée rouge, bleu, gris, jaune, représentant le célèbre caviste Nicolas, tête dorée, couvertures conservées, non rogné, étui (*Reliure de l'époque*).

Collection complète de cette célèbre publication des Établissements Nicolas, présentant des textes sur les vins par Georges Montorgueil et Louis Forest.

Chaque volume est abondamment illustré en couleurs de très belles planches hors-texte ainsi que de cartes et tableaux : par *Marcel Jeanjean* (Le Vin à travers l'histoire), *Pierre Lissac* (Le Vin de Bordeaux), *Armand Vallée* (Le Vin de Bourgogne), *Carlègle* (Anjou, Touraine, Alsace ; Champagne et autres grands vins de France), et *Charles Martin* (L'Art de boire).

Exemplaire de la bibliothèque de Lucien Blaise.

300 / 400 €

434. [NICOLAS (Établissements)]. — MONSEIGNEUR LE VIN. *Établissements Nicolas, 1924-1927*. 5 vol. in-8, broché (Emboîtage moderne).

Même édition que le numéro précédent.

200 / 250 €

435. NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. *Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1933*. Petit in-4, marquain vert d'eau, deux pièces de lézard vert et beige collées sur chaque plat, couv. et dos, non rogné (*E. Descamps*).

ÉDITION ORIGINALE de cette histoire de la gastronomie suivie du récit de 24 déjeuners et dîners servis en 1876, autant « *d'épreuves* » décrites par un jury confirmé.

Agréable exemplaire.

300 / 400 €

436. NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. *Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1933*. Petit in-4, broché, non rogné ni coupé.

Même édition que le numéro précédent.

120 / 150 €

437. NIGNON (Édouard). L'Heptameron des gourmets ou Les Délices de la cuisine française. *Paris, chez l'auteur, 1919*. In-4, marquain brun, premier plat orné d'un décor géométrique constitué des 2 losanges de marquain blanc et un autre de toile blanche avec disque de marquain blanc (un plat sur une table), filets droits rouges s'entrecroisant, quelques « feuilles » de marquain gris et vert, les mêmes et cylindre (un verre) en filets dorés, le tout traversé de 2 baguettes dorées en relief, même décor à froid sur le second plat, doublure et gardes de marquain rouge, tranches dorées, double couverture dont l'une illustrée et dos, emboîtage de marquain rouge (*Danièle Jaquillard*).

ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE CÉLÈBRE, CONSIDÉRÉ COMME LA PLUS PRESTIGIEUSE PUBLICATION GASTRONOMIQUE DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE (Oberlé 276).

C'est une collection des plus éblouissantes recettes de la cuisine française moderne servies lors des festins imaginaires durant les « *Sept journées de cocagne* » ; chacune de ces journées est présentée par un écrivain : Lucien Descaves, Henri de Régnier, Laurent Tailhade, Apollinaire, André Mary, Fernand Fleuret, Émile Godefroy. En tout, 620 recettes, accompagnées d'un portrait de l'auteur par *J. Patricot* et de 7 bois à pleine page d'après *Guillonnet* et *Varenne*.

TIRAGE À 150 EXEMPLAIRES ; CELUI-CI, UN DES 120 SUR JAPON IMPÉRIAL.

D'après une note autographe sur une garde, la reliure a été réalisée par D. Jaquillard d'après un dessin de *Daniel Morcrette*.

12 000 / 15 000 €

438. NIGNON (Édouard). L'Heptameron des gourmets ou Les Délices de la cuisine française. *Paris, chez l'auteur, 1919* (Luzarches, Daniel Morcrette, 1979). In-4, marquain sable, décor de filets noirs et arabesques dorés de style Renaissance, doublure de marquain ocre (gardes de même) ornée d'un décor de même style brun cerné de filets dorés, tête dorée, couv. imprimée, chemise, étui (*Reliure d'art du Centre, Limoges*).

Reprint de l'édition originale, tiré à 260 exemplaires sur vélin pur fil, dont 10 hors commerce.

1 000 / 1 200 €

439. NIGNON (Édouard). Les Plaisirs de la table. *Paris, Meynial, s.d. (1926).* In-8, broché.

ÉDITION ORIGINALE de ce remarquable livre de recettes, ornée de nombreuses illustrations dans le texte en bistre et une couverture illustrée dans le style Art-déco.

L'auteur fut pendant vingt ans chef de cuisine du tsar, puis de l'empereur d'Autriche, et enfin directeur du restaurant Larue.

800 / 1 000 €

440. NIGNON (Édouard). Les Plaisirs de la table. *Paris, l'auteur et Lapina, 1930.* Petit in-4, broché, couverture illustrée de l'éditeur, doublure et garde de papier illustré de motifs gastronomiques, en grande partie non coupé, non rogné.

Oberlé 278.

Seconde édition revue et corrigée par l'auteur. Justification de tirage représentant un verre de vin en calligramme.

Bel exemplaire sur vergé. Couleur du dos passé.

150 / 200 €

441. NUS (Eugène) et Antony MÉRAY. L'Empire des légumes. Mémoires de Cucurbitus I<sup>er</sup>. *Paris, Martinon, s.d. (1861).* In-8, demi-chagrin vert avec coins, dos lisse orné, tête dorée, couverture bleue illustrée (*Reliure de l'époque*).

Réimpression de l'édition de 1851 ; elle comprend un frontispice et 23 planches hors texte en couleurs, « drôleries végétales » dessinées par *Amédée Varin* (l'édition de 1851 en comprenait 24).

De la bibliothèque Lucien Jannin.

300 / 400 €



437



442. OBERTHÜR (J.). Poissons et fruits de mer de notre pays. *Paris, La Nouvelle Édition, 1944*. In-4, demi-basane fauve, dos orné, pièce de titre de maroquin verte et pièce rouge, tête dorée, non rogné (*Reliure de l'époque*).

Collection complète ornée de nombreuses illustrations dans le texte, comprenant la liste des poissons comestibles ainsi que des recettes de poissons séchés, fumés, etc.

Tirage à 1080 exemplaires.

200 / 300 €

443. ODART (comte Pierre-Alexandre). Ampélographie universelle ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom. *Paris, Librairie Agricole, 1859*. In-8, demi-basane bleu nuit, dos lisse orné de faux nerfs à froid, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 979.

Quatrième édition, augmentée. Le comte Odart, agronome et viticulteur, y décrit près de 400 cépages. En 1836, le gouvernement de Louis-Philippe l'avait chargé d'une mission œnologique en Hongrie.

Ex-libris manuscrit sur une garde : *Baron de Movoguet* (?).

Exemplaire particulièrement frais à l'intérieur. Dos légèrement passé.

200 / 300 €

444. OKAKURA (Kakuzo). Le Livre du thé. *Paris, des Presses de Léon Pichon pour les bibliophiles du Faubourg, 1930*. Petit in-4, broché à la manière japonaise avec fil vert, couverture en tissu, idéogrammes cousus en relief de tissu rouge.

Charmante édition présentée à la manière japonaise, de cet ouvrage célébrant le thé, du poète érudit japonais Okakura Kakuzo (1862-1913).

Ouvrage composé dans un texte encadré orné d'idéogrammes en couleurs, 8 aquarelles hors-texte de *J.-A. Thono*, et 9 illustrations hors-texte en partie dorées. Cette édition traduite par Gabriel Mourey, comprend une préface de Thomas Raucat ; l'originale fut publiée en Angleterre en 1906.

Tirage à 110 exemplaires sur Impérial Annam à la cuve, celui-ci imprimé pour Eugène Jean Badel.

200 / 250 €

445. ORIZET (Louis). À la gloire du vin de France. Fragrances. *Mâcon, La Grisière, 1964*. In-folio, broché, non rogné.

Oberlé, Bachique, n° 260.

ÉDITION ORIGINALE de ce large panorama célébrant les vins français. Elle est illustrée de lettrines, culs-de-lampe, et 18 magnifiques pointes sèches de Daniel Chantereau.

Un des 18 exemplaires de tête, hors commerce, sur Vélin cuves BFK Rives, contenant un cuivre original numéroté.

200 / 300 €

446. PANÉGYRIQUE DE JEAN GUILLOT. S.l.n.d. (vers 1800). In-16, en feuilles.

Rare plaquette populaire satyrique, mettant à l'honneur Jean Guillot, né à Angoulême d'un père traiteur, célèbre ivrogne, « *le Meilleur des buveurs et le buveur du Meilleur* ».

40 / 50 €

447. PAPIN (Denis). La Manière d'amolir les os, et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, &c à peu de frais. *Paris, Estienne Michallet, 1682*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de la traduction française du livre le plus important et le plus novateur du blésois Denis Papin (1647-1714), inventeur de génie et véritable bienfaiteur de l'humanité ; il a la primauté sur Savery et Newcomen dans l'INVENTION DE LA PREMIÈRE MACHINE À VAPEUR À PISTON.

Au moyen d'un appareil de son invention il démontre que si l'on soumet l'eau à une pression certaine et en veillant que l'air extérieur ne puisse s'y communiquer, et si l'on élève la température à plus de 100°, on obtient une cuisson des aliments extrêmement rapide et une réduction des os en pulpe ou gelée, voire même en liquide. Cette invention, ainsi que la soupape de sécurité qui l'accompagne est connue sous le nom de *Marmite de Papin* ou *Digesteur*, et elle est l'ancêtre de l'autocuiseur ou cocotte-minute actuelle.

Ce traité paru d'abord à Londres où Papin travaillait avec Boyle, et il fut imprimé avec le titre de *The New Digestor* en 1681.

L'illustration comprend 2 planches gravées en taille-douce non signées dépliantes montrant en détail sa machine pour amolir les os. On a placé en tête la planche du Feu d'après *Gravelot*, tirée de l'*Iconologie par figures* de ce dernier et *Cochin* (1781).

Rousseurs. Déchirures hâtivement restaurée sans toucher le texte au dernier feuillet. Reliure restaurée, coiffes et coins refaits.

1 500 / 1 800 €

**448.** PARIS-RESTAURANT par les auteurs des Mémoires de Bilboquet. *Paris, Alphonse Taride, 1854.* In-18, bradel percaline bordeaux, dos lisse, en partie non rogné, couverture (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de cet opuscule publié dans la collection *Les Petits Paris*, qui compte 25 volumes sur différents sujets. Les couvertures, servant de titre, sont ornées d'une figure signée *Honoré Daumier*, et elles portent en bas le numéro d'ordre de publication : celui-ci le n° 5.

Selon Barbier, les auteurs sont Maurice Alhoy, le collaborateur de Daumier, Edmond Texier et Taxile Delord.

50 / 60 €

**449.** PARMENTIER (Antoine-Augustin). Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811. *Paris, Imprimerie nationale, 1812.* In-8, demi-basane, dos lisse orné, tranches jaunes (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 837.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité révélant les expériences sur le sirop de raisin faites entre 1810 et 1811, avec le détail des travaux de divers adeptes dans la France entière. Cet ouvrage fait suite à un traité publié quatre ans auparavant sur le même sujet, *Instruction sur les sirops et les conserves de raisins* (voir le n° 451 de ce catalogue). On trouve également une notice historique et chronologique du corps sucrant.

De la bibliothèque de l'historien Marcel Dunan (1885-1978), avec son ex-libris gravé.

Ouvrage uniformément jauni, reliure usagée.

400 / 500 €

**450.** PARMENTIER (Antoine-Augustin). Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain. *Paris, Imprimerie royale, 1787.* In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*J. Faki*).

Première édition de cet ouvrage constituant une partie du futur *Parfait boulanger*, publié en 1788 ; l'auteur y développe le choix du blé, l'eau, le levain, le son, la levure, le sel, le pétrissage, la cuisson, le seigle, le méteil, l'orge, le sarrasin, les pommes de terre, la bouillie...

500 / 600 €

**451.** PARMENTIER (Antoine-Augustin). Instruction sur les sirops et les conserves de raisins, destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique. *Paris, Méquignon aîné, 1809.* In-8, demi-basane fauve avec coins, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin marron, tête rouge (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition, revue et augmentée, de cette étude sur le sucre, les sirops et les conserves de raisins. L'édition originale parut un an auparavant.

Quelques rousseurs, reliure frottée. Gardes renouvelées.

200 / 250 €

**452.** PARMENTIER (Antoine-Augustin). Manière de faire le pain de pommes de terre, sans mélange de farine. *Paris, Imprimerie Royale, 1779.* In-8, bradel cartonnage marbré, tranches ébarbées (*Lobstein-Laurenchet*).

ÉDITION ORIGINALE RARE, de cet opuscule de Parmentier, qui dès 1777 réalise des petits pains à partir de la pulpe de pommes de terre dans la boulangerie modèle de l'Hôtel royal des Invalides, en présence de Franklin, de Le Noir et de plusieurs officiers de l'État major.

Néanmoins ses recherches sur le sujet remontent à 1771, date à partir de laquelle il reçoit l'appui de l'Académie de Besançon.

L'ouvrage comprend des chapitres sur les pommes de terre, sur l'amidon des pommes de terre, de la cuisson de ce tubercule, de sa pulpe, de la fabrication du pain, du levain et du pétrissage, de l'apprêt de la pâte de pommes de terre, de la cuisson du pain et enfin des réflexions sur le prix du pain de pommes de terre.

Taches marginales à quelques feuillets.

300 / 400 €



582

453. PARMENTIER (Antoine-Augustin). Le Parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication & le commerce du pain. Paris, de l'Imprimerie royale, 1778. In-8, veau marbré, dos orné, pièce de titre fauve, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 656 - Oberlé 813.

ÉDITION ORIGINALE de cet historique de la boulangerie et traité sur le blé, farine, levain, pâte, cuisson et commerce. Tous les principes que Parmentier a développés dans son traité seront mis en application à l'École Pratique de Boulangerie qu'il fit ouvrir à Paris et dont il assura la direction (Oberlé).

Ex-libris ancien gravé *Dubouys*.

Reliure un peu usagée, avec manques aux coiffes.

1 000 / 1 500 €



453



454

454. PARMENTIER (Antoine-Augustin). Traité de la chataigne. Bastia, Paris, Monory, 1780. In-8, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*J. Faki*).

Vicaire 657.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité rédigé par le célèbre agronome : la conservation de la chataigne, la farine de chataigne, le pain de chataigne corse, la chataigne préparée à la limousine.

C'EST LE PLUS RARE DES OUVRAGES DE L'AUTEUR.

600 / 800 €

455. PARMENTIER (A.) et N. DÉYEUX. Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait, considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale. Strasbourg, Levrault ; Paris, Barrois, an 7 (1799). In-8, veau marbré, triple filet doré, dos lisse orné, pièce de titre rouge, pièce mosaïquée noire et rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Bitting 357 (date erronée de 1826).

ÉDITION ORIGINALE, RARE.

Exemplaire replacé dans une séduisante reliure de l'époque (un peu usagée).

300 / 400 €

456. PARNASSE (Le) des Muses ou recueil des plus belles chansons à danser recherchées dans le cabinet des plus excellens poètes de ce temps. [Bruxelles, A. Mertens, 1864]. — CONCERT des enfans de Bacchus, assemblez avec ses bacchantes pour raisonner, au son des pots et des verres, les plus beaux airs et chansons à sa louange, composés par les meilleurs buveurs et sacrificateurs de Bacchus. Ibid., id., [1864]. — Ensemble 4 tomes en 2 vol. in-12, demi-chagrin rouge, dos orné, tête ébarbée, non rogné, couv. muettes (*Reliure vers 1920*).

Réimpression faite pour Jules Gay et publiée dans la *Collection des raretés bibliographiques*. A la fin du dernier tome on trouve une Notice sur le Parnasse des Muses de Paul Lacroix. Édition tirée à 100 exemplaires sur papier vergé numérotés.

50 / 60 €

457. PAYEN (Anselme). Des substances alimentaires et des moyens de les améliorer, de les conserver et d'en reconnaître les altérations. Paris, L. Hachette et C<sup>e</sup>, 1853. In-12, demi-percaline noire (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE. L'auteur, chimiste parisien, s'occupa de la fabrique de sucre de betterave fondée par son père à Vaugirard, et, pendant le siège de Paris, chercha les moyens de combattre la famine.

De la *Bibliothèque des chemins de fer*.

Cachet du Ministère de l'intérieur.

30 / 40 €

458. PAYEN et CHEVALLIER. Traité de la pomme de terre ; sa culture, ses divers emplois dans les préparations alimentaires, les arts économiques, la fabrication du sirop, de l'eau de vie, de la potasse... Paris, Thomme, 1826. In-8, demi-basane fauve, chiffre L. S. en pied du dos, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 668 - Bitting 360.

Première édition de ce traité encourageant la culture de la pomme de terre, encore trop souvent laissée aux animaux. Orné de 3 planches gravées par *Le Blanc*, l'ouvrage valut à ses auteurs la médaille d'or de la Société Royale d'agriculture.

150 / 200 €

459. PEIGNOT (Gabriel). Du luxe de Cléopâtre dans ses festins, avec Jules-César, puis avec Marc-Antoine ; extrait lu à l'Académie de Dijon, dans sa séance du 25 juillet 1827. Dijon, Frantin, 1828. In-8, broché, couv. muette beige.

Premier tirage à part de cette étude.

ENVOI AUTOGRAPHE signé de l'auteur à un autre homme de lettres célèbre, M. Raynouard, daté 18 septembre 1829.

Quelques rousseurs.

40 / 50 €

460. PELLETIER (Eugène et Auguste). Le Thé et le chocolat dans l'alimentation publique. Paris, à la Compagnie française des chocolats et des thés, 1861. In-8, chagrin chaudron, listel brun entre deux filets à froid en encadrement, double filet doré droit et courbe aux angles, fleurons, au centre, chiffre doré E P orné, dos orné, roulette intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 672 - Bitting 363.

Deuxième édition, parue la même année que l'originale : les origines du chocolat et du thé, culture et préparation, les espèces et les qualités du thé, la fabrication et les différents chocolats, le commerce du chocolat et du thé, selon la Compagnie française (les auteurs en étant les gérants).

EXEMPLAIRE DE EUGÈNE PELLETIER, RELIÉ À SON CHIFFRE.

Ex-libris René Chauveau.

Dos passé.

600 / 800 €



**461.** PELLICOT (André). Le Vigneron provençal, cépages provençaux et autres culture et vinification. *Montpellier, imp. de Gras, 1866*. In-8, bradel demi-percaline verte avec coins, dos lisse, pièce de titre de maroquin grenat, non rogné (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bach*. 384 - Inconnu à Simon, Vicaire, Bitting.

ÉDITION ORIGINALE, extrêmement rare de cette monographie des cépages provençaux, et traité sur la culture et la vinification.

Quelques rousseurs.

150 / 200 €

**462.** PENNIER DE LONGCHAMP. Dissertation physico-médicale, sur les truffes et les champignons. *Avignon, Roberty, 1766*. In-12 réunissant 7 ouvrages, basane marbrée, dos orné de pièces d'armoiries dorées, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité sur la truffe. Pierre-Barthélémy Pennier de Longchamp, né vers 1747, était agrégé de la faculté de médecine d'Avignon.

Le recueil contient également :

LA CONDAMINE. *Mémoire sur l'inoculation de la petite vérole*. Avignon, F.B. Mérande, 1755. Troisième édition, en partie originale.

MILHAU. *Dissertation sur le cacaoyer*. Montpellier, Jean Martel, 1746. — MILHAU.

*Dissertation sur le cafféyer*. Montpellier, J. Martel, 1746. — MILHAU. *Dissertation phisique sur deux expériences en mer*. Ibid., id., 1746. ÉDITIONS ORIGINALES de ces trois opuscules concernant la gastronomie.

MAGNY (Lansel de). *Dissertation physique sur l'homme, dédiée au roi de Prusse*.

Montpellier, Paris, Cailleau, 1765. ÉDITION ORIGINALE de la traduction française decette thèse.

BANAL. *Catalogue des plantes usuelles, suivant l'ordre de leurs vertus, démontrées par le Sr Banal botaniste, avec leurs caractères abrégés*. S.l.n.d. [Montpellier, A.-F.

Rochard, 1767]. ÉDITION ORIGINALE. Les plantes sont classées selon leurs spécificités : purgatives, diurétiques, sudorifiques, céphaliques, carminatives, vulnéraires, assoupissantes, ... avec un vocabulaire de termes les plus difficiles en botanique.

Les trois opuscules de Milhau sont légèrement courts de marges. Infimes frottements à la reliure.

600 / 800 €



462

**463.** PETIT (A.). La Gastronomie en Russie. *Paris, chez l'auteur, Émile Mellier, 1860*. In-12, demi-chagrin brun moucheté (*Reliure du XX<sup>e</sup> siècle*).

ÉDITION ORIGINALE de ce livre de recettes russes, rédigé par le chef de cuisine du comte Panine, ministre de la justice.

Ex-dono à Émile Bernard, célèbre chef de Guillaume I<sup>er</sup> de Prusse. Ex-libris du cuisinier P.J.C. Orsi.

Quelques pâles rousseurs.

50 / 60 €

**464.** PÉTRONIO (Alessandro Trajano). De victu Romanorum et de sanitate tuenda libri quinque. *Rome, 1581* (à la fin, 1582). In-folio, bradel demi-basane brune, plats et dos couverts d'un papier beige (*Reliure moderne*).

Vicaire 680 - Bitting 368.

ÉDITION ORIGINALE de cet important traité dû à un médecin italien du XVI<sup>e</sup> siècle, «sur les habitudes épiulaires des Romains et sur le régime alimentaire à suivre pour se conserver en santé».

«C'est sans doute le livre le plus complet sur l'alimentation des Romains au XVI<sup>e</sup> siècle. L'ouvrage s'ouvre sur des considérations générales sur la ville de Rome (...) ; le deuxième livre concerne l'approvisionnement en eau potable (...). Un important chapitre est ensuite consacré aux vins de Rome et des environs (...). Le troisième livre est consacré aux légumes, herbes épicées, aux poissons et fruits de mer, aux viandes (...). Le quart livre traite des différentes maladies (...). Le cinquième livre donne des conseils d'hygiène alimentaire» (Oberlé 68). Il est suivi d'un traité (sur la digestion) en deux livres : De Alvo sine medicamentis mollienda, avec titre séparé daté 1582.

Cachet de bibliothèque répété, ex-libris manuscrit biffé.

Quelques rousseurs, mouillures à la fin du volume.

1 500 / 2 000 €



465. [PHILIPS (John)]. *Cyder. A poem. In two books. Londres, Jacob Tonson, 1708. In-8, veau brun, dos lisse refait, tranches jaspées (Reliure de l'époque).*

Édition à la date de l'originale, ornée d'un frontispice gravé en taille-douce par *Van der Gucht* montrant la culture des pommiers et la fabrication du cidre.

Le poème évoque, dans le goût des *Géorgiques* de Virgile, la culture des pommes et la fabrication du cidre.

Rousseurs. Dos refait, coins frottés avec manques.

150 / 200 €

466. PHILIPS (John). *The Whole works. Londres, J. Tonson, T. Fauncy, 1720. In-8, veau moucheté, double filet, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).*

Cette édition réunit une Vie de Philips (1676-1709) par Sewell et quatre textes de l'auteur : *The Splendid shilling, an imitation of Milton* ; *Bleinheim : a poem* ; *Cyder, a poem* ; *An ode to Henry St John*. Elle est ornée d'un portrait-frontispice et d'une planche illustrant le poème *Cyder*.

Ex-libris manuscrits anciens, *Thomas Pigott* et *Almington*.

Premier plat détaché, avec épidermure à un coin, charnière fendue.

100 / 120 €

467. PINARD (Jean). *Discours joyeux en facon de sermon, faict avec notable industrie par deffunct Maistre Jean Pinard. Aucerre, Pierre Vatar, 1607 (Paris, Crapelet, 1851). In-12, veau havane, triple filet, pièce de titre rouge en long (Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle).*

Oberlé, *Bachique*, 516.

Réimpression, tirée à 62 exemplaires, de cet ouvrage dont on ne connaissait qu'un exemplaire, celui du Baron Pichon.

Le *Discours joyeux* cite de nombreux clos d'Auxerre ; il est suivi du long *Monologue du bon vigneron sortant de sa vigne*, composé par Louis de Charmoy vers 1593 et publié pour la première fois en 1607.

100 / 150 €



464



465

468. PINCHESNE (Étienne Martin de). Poésies meslées. Paris, André Cramoisy, 1672. In-4, veau brun moucheté, filet à froid, dos orné de fleurs de lys couronnées, pièce de titre rouge, tranches rouges mouchetées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE RARE, de ce recueil de poésies : les thèmes en sont divers, amoureux, bacchiques et gastronomiques ; elle est ornée d'un joli frontispice gravé par *Chauveau* d'après *Mignard*, et de 3 bandeaux et un cul-de-lampe.

Pinchesne (1616-1703), neveu de Vincent Voiture, fut chef de cuisine de la maison du Roi de 1635 à 1668 et goinfre célèbre. C'est à ses frais qu'il publia ce recueil, qu'il offrit aux personnages de la cour.

Le premier feuillet blanc porte un poème manuscrit en 7 vers : *c'est à la belle Marianne / qui sçait vivre au monde en Diane....*

Coiffes, charnières et coins restaurés. Le frontispice, plus court en pied, porte une petite restauration angulaire ; il semble provenir d'un autre exemplaire.

800 / 1 000 €

469. PISANELLI (Baldassare). Trattato della natura de cibi et del bere, nel quale non solo tutte le virtù, & i vitij di quelli minutamente si palesano; ma anco i remedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'uso ; quanto nell'ordinare il modo di riceverli. Rome, Bartholomeo Bonfadino, & Tito Diani, 1583. In-folio, vélin ivoire, dos et tranches lisses (*Reliure de l'époque*).



ÉDITION ORIGINALE, EXTRÊMEMENT RARE, de l'un des plus importants traités de diététique italiens du XVI<sup>e</sup> siècle, dû au médecin bolognais Baldassare Pisanelli.

L'ouvrage se compose d'un titre, une dédicace, une préface, une table et 25 tableaux imprimés d'un seul côté, la partie gauche imprimée en lettres rondes, et celle de droite en italiques.

Les tableaux contiennent la présentation et l'analyse détaillée et catégorielle de 138 produits alimentaires de la nature ou élaborés par l'homme.

Chaque fruit, plante, légume, viande, gibier, oiseau, poisson, fruit de mer, herbe, épice, laitage et vin est étudié selon le choix du meilleur produit, le secours qu'il peut prêter, les dommages et les raisons pour lesquelles il est déconseillé, les vertus thérapeutiques et la préparation la plus saine, les degrés prophylactiques d'humidité et de chaleur, la complexion de chacun d'eux pour choisir le meilleur moment pour la consommation selon la théorie des humeurs.

À la fin on trouve une étude sur la nature et les effets de l'eau, suivie des effets des boissons fraîches.

En regard de l'étude analytique on trouve l'analyse du point de vue de l'Histoire naturelle de chaque produit.

En bas du titre étiquette de l'époque surchargée à l'encre avec le nom d'un libraire. Taches claires sur le titre.

Petite galerie de vers sans gravité, double à partir du milieu du volume, traversant de part en part celui-ci.

Doublures et gardes renouvelées.

2 000 / 2 500 €



470



471

**470.** PLATINA (Bartholomeo de Sacchi). De honesta voluptate. De ratione victus, & modo vivendi. De natura rerum & arte coquendi libri X. [Paris], *Jean Petit*, 1530. In-8, vélin ivoire souple, dos lisse, lanières d'attache, tranches brunies, et inférieure avec titre à la plume (*Reliure de l'époque*).

Première édition latine parisienne de ce célèbre traité sur l'art culinaire édité par Jean Thierry. Le *De Honesta voluptate* de Platine (1421-1481), ancien bibliothécaire à la Vaticane, est le premier texte imprimé de gastronomie, dont l'édition princeps vit le jour à Rome, sans date, vers 1473-1475. Son ouvrage est un véritable guide de l'art culinaire dont l'influence fut immense tout au long des trois siècles suivants.

Jolie édition imprimée par Pierre Vidoue en lettres rondes, avec bel encadrement et marque typographique de Jean Petit, et nombreuses lettrines à fond criblé dans le texte.

Petite déchirure avec manque sur l'angle supérieure du titre. Infimes auréoles et rousseurs uniformes. Gardes et lanières renouvelées.

1 000 / 1 200 €

**471.** PLATINA (Bartholomeo de Sacchi). De l'Honneste volupté, livre très nécessaire à la vie humaine, pour observer bonne santé. *Lyon, Benoît Rigaud*, 1571. In-16, maroquin rouge à long grain, filet doré et roulette à froid encadrant les plats, cimier d'armoiries doré au centre, dos orné de motifs dorés et à froid, tranches dorées (*Reliure vers 1830*).

RÉÉDITION TRÈS RARE de la traduction de la première version française de cet ouvrage, par Desdier Christol, de Montpellier, dont la première édition fut imprimée à Lyon par François Fradin en 1505.

Notre édition a été revue par B. Aneau, et imprimée à Lyon par François Durelle pour B. Rigaud. Titre orné avec une figure gravée sur bois.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE FRAPPÉ SUR LES PLATS DU CIMIER DE GEORGE SPENCER CHURCHILL, V<sup>e</sup> duc de Marlborough (1766-1840), avec mention manuscrite du château de *White-Knights* et date de la vente : 1819.

DE LA CÉLÈBRE BIBLIOTHÈQUE DE SIR RICHARD HEBER (1773-1833), l'un des plus grands bibliomanes de tous les temps, ayant formé plusieurs bibliothèques d'environ 300.000 volumes au total. Avec son cachet ex-libris sur la garde.

Exemplaire bien conservé.

2 500 / 3 000 €

472. POIRET (Paul). 107 recettes ou curiosités culinaires. *Paris, Henri Jonquières et C<sup>e</sup>, 1928*. Petit in-4, broché, couverture illustrée, non rogné.

Oberlé 291.

ÉDITION ORIGINALE de ce curieux recueil de recettes, ornée de 107 dessins de Marie Alix. Recettes collectées par Paul Poret, président du club des «*purs cent*». Ce célèbre mécène et couturier, fut une grande figure parisienne des années 1920. Les noms des recettes sont parfois cocasses : *Les Demoiselles de Cherbourg à la Marcel Boulenger, Poulet sauté maréchal Joffre*, etc.

Cet ouvrage se conclut par quelques pages de dialogues de Sébastien Voirol, dans le but de faire de la publicité gratuite à des restaurants ou marques gastronomiques.

50 / 60 €

473. POIRET (Paul). 107 recettes ou curiosités culinaires. *Paris, Henri Jonquières et C<sup>e</sup>, 1928*. In-8, broché, non coupé.

Même édition que précédemment.

Couverture ornée de la reproduction d'un napperon en dentelle, un peu tachée.

50 / 60 €

474. POISSARDIANA ou catéchisme des Halles, ouvrage utile à la jeunesse qui veut passer joyeusement le Carnaval. *Paris, rue du Carême n° 34, s.d. (1825)*. In-18, cartonnage marbré.

Un frontispice gravé sur bois et colorié orne ce recueil de savoureux dialogues en argot.

30 / 40 €

475. POMET (Pierre). Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux, & des minéraux ; ouvrage enrichi de plus de quatre cent figures en taille-douce tirées d'après nature ; avec un discours qui explique leurs différents noms, les pays d'où elles viennent, la manière de connaître les véritables d'avec les falsifiées, & leurs propriétés, où l'on découvre l'erreur des anciens & des modernes ; le tout très utile au public. *Paris, J.-B. Loyson & A. Pillon, E. Ducastin, 1694*. In-folio, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce remarquable ouvrage publié aux frais de l'auteur, et adressé aux médecins, pharmaciens, droguistes, apothicaires, épiciers et aux curieux en général.

Composé par le droguiste et botaniste parisien Pierre Pomet (1658-1699), cet ouvrage fut longtemps le meilleur et le plus complet sur la matière médicale. Durant vingt ans, Pomet forme l'un des cabinets les plus complets de toute l'Europe, faisant venir des plantes et drogues de tous les pays du monde, voyageant lui-même en Allemagne, Hollande, Angleterre et Italie pour réunir tout ce qui pouvait compléter ses connaissances sur les substances médicinales. Il entretenait aussi une correspondance avec l'Orient et l'Amérique «*pour avoir des relations fidèles des Drogues qui ne sont pas assez connues en Europe*». Ses compétences lui valurent l'appui des grands médecins de son temps, et le Jardin du roi le reçut comme démonstrateur.

BELLE ET ABONDANTE ILLUSTRATION gravée en taille-douce comprenant un beau portrait de l'auteur par A. Le Clerc, une planche hors texte, 156 planches non signées avec figures de plantes dans le texte, dont plusieurs avec nombreux sujets et 32 planches dont la plupart à mi-page, montrant comme l'on tire le sucre de canne, la manière de fabriquer l'indigo, le tabac, la fabrication du rocou, des momies, licornes, bézoard, musc, civette, castor, élan, éléphant, chameau, bouc, chamois, autruche, abeilles, vipère, vers à soi, baleines,...

Cet ouvrage fut terminé d'imprimer en janvier 1694, et dès le mois de décembre de la même année Pomet donna un supplément contenant des *Remarques très-curieuses sur plusieurs végétaux, animaux, minéraux, & autres*, (16 pp.), relié à l'exemplaire.

Infime galerie de vers traversant de part en part le volume et effleurant à peine le texte. Quelques rousseurs. Signature du XIX<sup>e</sup> siècle grattée sur le titre et infimes ratures à la plume sur deux lettres du titre. Nombreuses restaurations à la reliure, coiffes et coins refaits.

1 200 / 1 500 €

476. PONCELET (P. Polycarpe). Chimie du goût et de l'odorat, ou principes pour composer facilement, & à peu de frais, les liqueurs à boire, & les eaux de senteurs. *Paris, P.G. Le Mercier, 1755*. In-8, veau marbré, filet à froid, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE du premier ouvrage de l'auteur. Le père Poncelet était agronome et appartenait à l'ordre des Récollets. Il acquit une grande réputation par ses ouvrages et ses expériences sur le froment et la farine.

Divisé en quatre parties, plus un supplément, ce traité est précédé d'une *Dissertation sur la salubrité des liqueurs & l'harmonie des saveurs*, développant une théorie de la correspondance de la «*musique savoureuse*» des sept tons pleins, avec les sept «*saveurs primitives*» : acide, fade, doux, amer, aigre-doux, austère et piquant, et les combinaisons infinies que l'on peut obtenir grâce à eux, car il «*regarde une liqueur bien entendue, comme une sorte d'Air musical, un Compositeur de Ragoûts, de Confitures, de Ratafiats de Liqueurs, est un Simphoniste dans son genre*».

(...)

L'auteur traite de la distillation, de l'eau de vie, du sucre, du café, du thé, cidre, cassis, anis, absinthe, et des ratafias simples de cassis, noix vertes, coings, genièvres... La quatrième partie traite des odeurs, des parfums, des essences, suivie d'un riche dictionnaire. L'illustration comprend un frontispice gravé par B. Audran, une vignette en tête par le même, et 6 figures en taille-douce. Ex-libris gravé de la Charles Cutler Sharp library of chemistry (Ohio State University). Charnière supérieure fendue, craquelures à la seconde. Coins frottés, coiffe supérieure arrachée.

250 / 300 €

477. [PONCELET (Père Polycarpe)]. Nouvelle chymie du goût et de l'odorat ou l'art de composer facilement & à peu de frais les liqueurs à boire & les eaux de senteurs. *Paris, Pissot, 1774*. 2 tomes en un vol. in-8, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 171.

Troisième édition, en partie originale, changée et considérablement augmentée, et première sous ce titre, ornée de 6 planches gravées par de La Gardette.

Cet ouvrage contient en outre une dissertation sur la salubrité des liqueurs et l'harmonie des saveurs, une partie médicale sur l'usage immodéré des liqueurs spirituels ainsi qu'un supplément sous forme de dictionnaire.

Quelques rousseurs, restaurations à la reliure, coins, mors, une coiffe arrachée.

200 / 250 €

478. PONCHON (Raoul). La Muse au cabaret. *Paris, Henri Cyral, 1925*. In-8, demi-marquain rouge avec coins, tête dorée, couv. et dos, non rogné, (*Reliure moderne*).

Oberlé 418.

Première édition illustrée, ornée de 100 illustrations, coloriées au pochoir, hors-texte et dans le texte, dont la couverture et le frontispice de Daniel-Girard. L'édition originale parut en 1920.

Cet ouvrage est le chef d'œuvre de Raoul Ponchon (1848-1937), ami de Jean Richepin, avec lequel il a constitué le groupe des Vivants. Dans ce recueil, il reprend la tradition des poètes libertins du XVII<sup>e</sup> siècle, tous amateurs de bonne table et de bon vin.

«Ponchon, qui a aussi fréquenté les Parnassiens, sait unir, à la bonhomie parfois triviale des thèmes, un raffinement poétique et une sensibilité très originale» (Oberlé).

Un des 500 exemplaires sur vélin de Rives.

50 / 60 €

479. PONCHON (Raoul). La Muse au cabaret. *Paris, Rieder, 1938*. In-4, chagrin grenat, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition illustrée. L'originale parut en 1920 et la première illustrée en 1925.

Elle est ornée de 13 illustrations de *Lucien Boucher* dont la couverture, un frontispice à l'eau-forte et 12 hors-texte en couleurs, ainsi que des bandeaux et vignettes dans le texte.

Un des 50 exemplaires sur vélin de Rives enrichis d'une suite en noir et de 2 dessins originaux de *Lucien Boucher*.

Dos passé.

200 / 250 €

480. PONCHON (Raoul). La Muse au cabaret. *Paris, Rieder, 1938*. In-4, demi-marquain bordeaux avec coins, tête dorée, couverture (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

200 / 250 €

481. PORPHYRE. Traité touchant l'abstinence de la chair des animaux ; avec la vie de Plotin par ce philosophe et une dissertation sur les génies par M. de Burigny. *Paris, de Bure, 1747*. In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre fauve, tranches rouges, (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 704.

Première édition de cette traduction, par Lévesque de Burigny, de l'ouvrage majeur de Porphyre (v. 234-305), l'un des deux ouvrages antiques traitant du végétarisme.

Alors que Plutarque, dans son *S'il est loisible de manger chair*, propose le végétarisme dans un souci de justice envers les animaux, Porphyre lui choisit de refuser de manger la viande des animaux pour dépasser l'emprise de l'instinct carnivore du corps. Élève de Plotin, le fondateur du néo-platonisme, Porphyre avait rédigé une vie de celui-ci vers 301 ; c'est lui qui réunit les 54 traités de son maître sous le titre des *Énéades*.

Très légères épidermures au second plat.

300 / 400 €



482. POURRAT (Henri). L'Aventure de Roquefort. Illustrations de Yves Brayer. *Société anonyme des caves et des producteurs réunis de Roquefort, 1955*. In-8, broché.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'illustrations de Yves Brayer, gravées sur bois en couleurs par Gérard Angiolini.  
30 / 40 €

483. [POZZI (Giovanni)]. Del vino, delle sue malattie ; e de'suoi rimedi, e dei mezzi per iscopirne le falsificazioni. Dei vini artificiali, e della fabbricazione dell'aceto. *Florence, Piatti, 1816*. In-8, demi-marquain à long grain havane, dos lisse, pièce de titre fauve (*Reliure de l'époque*).

Édition augmentée et commentée par Jacopo Ricci. L'ouvrage, publié pour la première fois en 1806, est illustré d'une planche dépliant.

Giovanni Pozzi (1769-1839), médecin dans l'armée française, fut directeur de l'école vétérinaire de Milan à partir de 1807.

120 / 150 €

484. PRÉFONTAINE (M. de). Maison rustique, à l'usage des habitants de la partie de la France équinoxiale, connue sous le nom de Cayenne. *Paris, Cl. J. B. Bauche, 1763*. In-8, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 708.

UNIQUE ÉDITION DE CET OUVRAGE SUR CAYENNE, qui consacre de très nombreux passages à la culture et la préparation de la nourriture (racines, herbes et légumes, fruits, basse-cour, chasse, pêche...), des boissons (vins de banane, inhame, acajou...), aux manufactures de cacao, café, sucre et qui s'achève sur un important dictionnaire des arbres et des plantes (détaillant leur utilisation alimentaire et médicale).

Elle est ornée de 7 planches dépliantes gravées par *Chalmandrier*, et est suivie d'un *Dictionnaire galibi* (par M. D. L. S).

Petite restauration à la coiffe supérieure.

1 500 / 2 000 €

485. PROCACCHI (Giacomo). Trincier oder Vorlege Buch, Darinnen berichtet wird, Wie man allerhand gebratene und gesottene Speisen, so auff Fürsiliche und andere Taffeln getragen werden mögen, Nach Italianischer, und vornemlich Romanischer Art, anschneiden, und auff der Gabel zierlich zerlegen sol. *Leipzig, Henning Grosse, 1624*. Petit in-folio, chagrin bordeaux à recouvrements, double filet à froid, dos et tranches lisses (*Reliure moderne*).



(...)

Troisième édition de la traduction allemande, et la plus complète, de cet important traité sur l'art de trancher composé par l'italien originaire d'Ancona, Giacomo Procacchi. La préface de l'auteur est datée du 10 juillet 1601.

Titre imprimé en rouge et noir avec bel encadrement orné gravé par *A. Bretschneider* avec attributs culinaires, volailles, oiseaux, fruits, gibiers, et dans la partie inférieure un banquet d'apparat et personnages à table, un écuyer tranchant, un sommelier et autres officiers, et 17 planches hors texte gravées en taille-douce, dont deux doubles, par le peintre graveur et miniaturiste dresdois *Andreas III Bretschneider* (vers 1578-v. 1640). Issu d'une dynastie de peintres, il était actif à Leipzig où il exécuta aussi quelques travaux pour les libraires.

Les planches doubles montrent des couteaux et fourchettes, les autres figures montrent comment prendre en main le couteau, des volailles, le lièvre, le cochon de lait, côte de bœuf, tête de veau, poisson, homard...

Imprimé par Georgius Liger de Leipzig, l'ouvrage est orné de sa grande marque typographique au dernier feuillet.

De la bibliothèque Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver) avec ex-libris.

Titre coupé au trait carré et monté, et feuillet suivant remonté.

Rousseurs uniformes marquées.

4 000 / 5 000 €

**486.** PROCEZ et amples examinations sur la vie de Caresme-Prenant (...). Traduit d'Italien en François. *Paris, 1605*. [XVIII<sup>e</sup> siècle]. 4 pièces en un vol. in-12, maroquin fauve, triple filet, fleurette aux angles, dos lisse orné, titre en long, tranches dorées (*Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle*).

Recueil de 4 réimpressions faites au XVIII<sup>e</sup> siècle, de ces facéties au ton rabelaisien et érotique, datant du début du XVII<sup>e</sup> siècle et dont les éditions originales sont devenues introuvables.

La première décrit le procès de ce curieux personnage, Caresme-Prenant (personnage célèbre pour son accoutrement ridicule et qui porte une vessie de cochon enflée au bout d'un bâton) : il est «*glouton, beuveur, vaurien... né dans une marmite... ayant l'estomach et les boyaux tout remplis de viande... commettant grande ruine lorsqu'il estoit dans la cuisine...*».

À la suite :

*La Copie d'un bail et ferme faite par une jeune Dame de son con pour six ans.* Paris, Pierre Viart, 1609.

*Traicté de mariage entre Julian Peoger dit Janicot, & Jacqueline Papinet sa future espouse.* Lyon, imprimé nouvellement, 1611.

*La Raison pourquoi les femmes portent barbe au menton, aussi bien qu'à la penillière.* Paris, 1601.

Fine reliure attribuable à Derôme le jeune.

Ex-libris armorié G. de Villesaison.

600 / 800 €

**487.** PROCEZ et amples examinations sur la vie de Caresme-Prenant (...). Traduit d'Italien en François. *Paris, 1605*. [XVIII<sup>e</sup> siècle]. In-12, demi-marquain bleu-nuit, filet doré, tranches dorées (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*).

Même édition et même composition que précédemment.

**488.** [PROSPECTUS PUBLICITAIRE]. — À la distillation des liqueurs fines. Aubin et Blanc, marchands épiciers-droguistes, et distillateurs, à Dijon, vendent toutes sortes de liqueurs, en gros et en détails, à juste prix. *Dijon, (1797)*. Placard in-8.

Liste, sur 3 colonnes, des crèmes, huiles, eaux, elixirs et autres liqueurs proposés par Aubin et Blanc. Joli encadrement gravé sur bois.

50 / 60 €

**489.** PROUST (Luis). Ensayo sobre el azucar de uva. *Madrid, Imprenta Real, 1806*. In-12, maroquin rouge, large encadrement composé de roulettes en entre-deux dorés, dos lisse orné à la grotesque, doublure et gardes de tabis bleu, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

Palau, 239235.

ÉDITION ORIGINALE, publiée par Gregorio Gonzalez Azaola, de ce petit traité chimique et pratique sur le sucre obtenu à partir de la moscouade (de l'espagnol mascabado) de raisin. On obtenait ce sucre de la dernière cuisson au moyen d'une élaboration quelque peu complexe d'extraction et purification du jus du raisin. (Voir à ce sujet, les ouvrages de Parmentier, n° et de ce catalogue).

C'est ici que l'auteur présente pour la première fois toute l'étendue de sa découverte. Proust avait donné un aperçu de celle-ci, sans dévoiler la technique d'extraction, dans le *Journal de physique de La Métherie*, en février 1802.

JOLI EXEMPLAIRE, dans une reliure attribuable à Bradel.

De la bibliothèque Blas Ametller y Rotllan, avec ex-libris typographique du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Insignifiants frottements à la reliure.

600 / 800 €

490. [QUÉRIAU (François-Guillaume)]. Mémoire sur l'usage économique du digesteur de Papin. *Clermont-Ferrand, 1761*. In-8, broché.

Vicaire 583.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'une planche gravée sur cuivre, de cet ouvrage qui décrit une nouvelle utilisation du digesteur de Papin, cuiseur à vapeur fabriqué en 1682 mais délaissé à cause de sa dangerosité et de son grand coût. Cette nouvelle machine permettrait la fabrication de bouillons d'os nourrissants.

Petites restaurations dans les marges.

500 / 600 €

491. [RABELAIS]. La Plaisante et ioyeuse histoyre du grand Géant Gargantua. Prochainement revuee & de beaucoup augmentée par l'auteur mesme. *Valence, Claude La ville, 1547* [vers 1600]. 3 parties en 3 vol. in-16, maroquin janséniste rouge, dentelle intérieure, tranches dorées, non rogné (*G. Huser*).

Tchemerzine 297 - Plan n° 85.

Contrefaçon faite vers 1600 de la première édition collective des trois livres de *Gargantua* ; celle-ci contient, de plus que l'édition de 1547, le *Quart livre*, publié d'après l'édition de 1548. Elle est abondamment illustrée de vignettes gravées sur bois. Il y eut plusieurs tirages, sous la même date, de cette contrefaçon.

BEL EXEMPLAIRE. Quelques défaut sur le premier titre.

2 000 / 2 500 €

492. [RAGUENEAU (Armand)]. Ivrogiana, ou bons mots et aventures d'ivrognes, Recueil de cabaret, suite de Grivoisiana, Brunétiana, Guères de Trois, Angotiana, Cricriana, etc ; avec la relation des bals des bois, et les fêtes roulantes. *Paris, Mme Cavanagh, An XII.-1804*. In-12, percaline marron, dos lisse, tranches saumon (*Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*).

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil d'anecdotes, orné d'un frontispice gravé en taille-douce colorié au pinceau.

Quelques rousseurs. Coins légèrement écrasés.

50 / 60 €

493. RAISSON (Horace). Code gourmand. Manuel complet de gastronomie. *Paris, Ambroise Dupont et C<sup>ie</sup>, 1827*. In-16, demi-veau fauve, dos orné or et noir, pièce de titre noire, tranches marbrées (*Bibolet*).

Vicaire 729.

ÉDITION ORIGINALE de ce code gourmand, dans la même veine du *Code des honnêtes gens* que Raison écrivit avec Balzac.

Exemplaire de l'auteur, renfermant plusieurs notes manuscrites au crayon et quelques fragments d'une autre édition ajoutés.

CHARMANTE RELIURE DE BIBOLET.

Importantes rousseurs.

150 / 200 €

494. RAISSON (Horace). Code gourmand, manuel complet de Gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre. *Paris, J.-P. Roret, 1829*. In-18, broché.

Quatrième édition, en partie originale, parue deux ans après la première.

Belle carte gastronomique de la France, dépliant, placée en frontispice.

Rousseurs légères.

120 / 150 €

495 RAMAIN (Paul). Mycogastronomie. Préface de Roger Heim. Bois de J.-V. Prost. *Paris, Les Bibliophiles Gastronomes, [1954]*. In-8, broché, couverture illustrée, repliée.

ÉDITION ORIGINALE de ce remarquable recueil de recettes à base de champignons, dont chacune se termine par un savant choix œnologique.

8 planches gravées sur bois par Prost, et coloriées au pochoir.

«Le docteur Paul Romain est un des hommes de France qui connaissent le mieux les vins... Ajoutons que le docteur P. Romain est un magnifique amphytrion». Curnonsky, Anthologie, p. 330.

Édition tirée à 500 exemplaires sur papier Ingres bleuté pour le texte, et vélin d'Arches pour les planches.

150 / 200 €

496. RAMBOSSON (Jean-Pierre). Histoire et légendes des plantes utiles et curieuses. *Paris, Firmin Didot frères, fils & C<sup>e</sup>, 1868*. In-8, demi-chagrin vert, plats de percaline verte avec plusieurs encadrements à froid, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE ornée de 20 planches à pleine page gravées par *Huyot* d'après *Foulquier, Freeman, Gerlier et Lancelot* et 100 vignettes dans le texte. Ce traité relate des faits historiques et légendaires de plantes curieuses : haschich, vigne, ananas, tabac, violette, cacaoyer, nénuphar, etc.

Exemplaire enrichi d'un portrait de Brillat-Savarin d'après *Stanley*.

50 / 60 €

497. RAYMOND (Emmeline). La Bonne ménagère. *Paris, Firmin Didot frères, fils & C<sup>e</sup>, 1872*. In-8, pleine percaline rouge de l'éditeur décorée à froid, tranches dorées.

Vicaire 730.

Troisième édition ornée de 13 reproductions dans le texte, dont la première parut en 1867. Cet ouvrage est un des volets de la *Bibliothèque des Mères de famille*, contenant tant des recettes de cuisine que des recettes de toilettes, des remèdes et un chapitre intitulé *Chimie domestique*.

Rousseurs uniformes pâles.

30 / 40 €

498. RECUEIL de deux opuscules extraits d'anciens manuscrits. *Lille, Gastiaux, s.d. (vers 1850)*. In-8, demi-basane marbrée, couverture (*Reliure moderne*).

Vicaire 444.

- *Plaisant contrat de mariage (...), ensuite le Festin dudit mariage*. Paris, Delarue, Lille, Blocquel-Gastiaux, s.d. Pour ce festin extraordinaire, sont décrits les cinq services, «avec la recherche des viandes les plus rares qui se trouvèrent jamais au monde».

- *Histoire de l'Ordre de la boisson, suivi des statuts de cet ordre*. Lille, Blocquel-Gastiaux, s.d. Selon Dinaux, Les Sociétés bachiques, cette «Histoire» aurait été publiée en 1841. «L'origine de la Société de l'ordre de la boisson remonte au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle ; elle se forma dans le Bas-Languedoc en 1703. Les membres qui la composaient étaient tous des amoureux passionnés de la table et de ses incomparables jouissances».

Tirage à 50 exemplaires, celui-ci, n° 20, est imprimé sur papier jaune, et porte la signature autographe de l'éditeur.

80 / 100 €

499. RECUEIL DES PLUS BELLES CHANSONS ET DES AIRS DE COUR, nouvellement imprimés. *Troyes, Garnier, s.d. (1718-1757)*. In-12, demi-marquin bleu, dos orné d'un chiffre répété (*Lemardeley*).

Morin 973.

Rare impression populaire de ce recueil constitué de 10 parties de 24 pp. chacune ; il commence par des «*chansons sur l'usage du café, du chocolat & du ratafiat, avec leur propriétés, & la manière de les bien préparer*» (1723, Vicaire, 731), et quelques autres chansons sur le manger et le boire.

Joli exemplaire provenant de la bibliothèque du baron Pichon, relié à son chiffre (II, 1898, n° 3209).

150 / 200 €

500. RECUEIL FACTICE de 3 ouvrages. In-12, demi-basane noire, dos lisse (*Reliure de l'époque*).

BERTE (Marius). *Les Œufs à la parisienne*. 120 recettes froides et chaudes suivies 25 purées composées. Paris, E. Perreau, 1885.

ROUVIÈRE (F.). *Quelques conseils sur l'hygiène du cuisinier*. Bordeaux, Durand, 1886.

BERTE aîné. *Les Menus d'un restaurant de Paris durant le siège*. Toulon, Tardy, 1872.

Dos passé.

80 / 100 €

501. REDDING (Cyrrus). A History and description on modern wines. *Londres, Henry G. Bohn, 1851*. In-12, veau vieux rose, dos orné, pièce de titre verte, tranches dorées (*Reliure anglaise de l'époque*).

Bitting 391.

Troisième édition, ornée d'un charmant frontispice et de quelques bois dans le texte. La plus grande partie de l'ouvrage concerne le vin français, mais l'ouvrage étudie également les vins du monde entier.

Dos passé, charnières légèrement frottées.

200 / 250 €

502. [RÉÉDITION DE 10 FACÉTIES DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE] : La Pronostication des pronostications par Carême Prenant. *S.l.*, 1612. — Oraison funèbre de Caresme Prenant. *S.l.*, 1624. — La rencontre de Gautier Garguille avec Tabarin en l'autre monde. *Paris*, 1634. — Le Testament de feu Gautier Garguille. *Paris*, 1634. — Apologie de Guillot Goriv. *Paris*, Michel Blageart, 1634. — Les Débats et facétieuses rencontres de Gringalet et de Guillot Gorgeu son maistre. *Rouen*, Jean-B. Besongne, s.d. — Extaze propinatoire de maistre Guillaume en l'honneur de Caresme Prenant. *Paris*, *Aux trois Chappelets*, s.d. — Les Bignets du gros Guillaume envoyez à Turlupin et à Gaultier-Garguille, pour leur mardy-gras. *Montmartre*, *Éclipse de Lune*, s.d. — Le Testament du gros Guillaume, et sa rencontre avec Gaultier Garguille en l'autre monde. *Paris*, *Martin*, 1634. — Le Retour du brave Turlupin de l'autre mode. *Paris*, 1637. — 10 plaquettes in-12, brochées, chemise vélin ivoire à recouvrement avec attaches.

Vicaire 641, 712.

Ensemble de 10 plaquettes ayant trait aux farceurs de places et théâtres du XVII<sup>e</sup> siècle, réimprimées vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. On trouve entre autre : «*La Chanson nouvelle des bons biberons*».

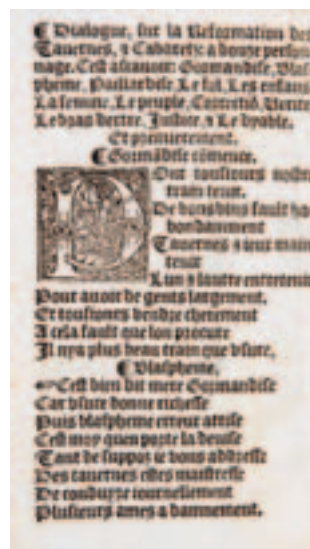
Gaultier-Garguille (1574-1634) fut un célèbre bouffon normand. Acteur ambulant, il faisait rire le Paris de Richelieu avec ses compères Turlupin et Gros-Guillaume. Ce trio fut protégé par Louis XIII et par le Cardinal. Ces chansons «*adaptées du folklore normand, gascon et parisien, mêlent avec une gaillardise souvent scabreuse, galanterie et grivoiserie*» (Oberlé).

Cinq de ces plaquettes sont des tirés à part de l'ouvrage publié par Édouard Fournier en 1858, «*Chansons de Gaultier Garguille, nouvelle édition suivie de pièces relatives à ce farceur*».

De la bibliothèque Beaupré de Beauregard, avec son ex-libris gravé et son monogramme sur chaque plaquette.

200 / 300 €

503. REFORMATION DES TAVERNES, & CABARETZ (La) : destruction de Gormandise, En forme de Dialogue. S.l.n.d. [À Paris, par Guillaume Nyverd Imprimeur (vers 1515)]. In-8, 4 ff., maroquin rouge, encadrement formé de petits fers et fleurons dorés, dos orné, titre en long, dentelle intérieure, doublure et gardes de papier doré d'Augsbourg, tranches dorées (*Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle*).



PRÉCIEUSE PLAQUETTE GOTHIQUE, PEUT-ÊTRE LE SEUL EXEMPLAIRE CONNU, imprimée par Guillaume I<sup>er</sup> Nyverd, libraire-imprimeur ayant exercé à Paris de 1507 à 1519 environ.

Dialogue en strophes dites par douzes personnages dont les interlocuteurs sont : *Gormandise*, *Blaspheme*, *Paillardise*, *le fol*, *les enfants*, *la femme*, *le peuple*, *Correction*, *Verité*, *le bras dextre*, *Justice*, et *le Dyable*. Quoi qu'il ne s'agisse pas d'un dialogue dramatique à proprement parler, cette pièce doit avoir été récitée en costume dans quelque entrée du roi Louis XII.

La femme, les enfants et le peuple se réjouissent de la suppression des cabarets.

Le titre est orné d'un grand encadrement et au centre une vignette gravée sur bois montrant un jeune homme servant trois femmes et un homme attablés.

Cette curieuse pièce a été publiée par Montaiglon dans le *Recueil de poésies françaises des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles* (II, 1855, pp. 223-229).

Non citée par Brigitte Moreau.





PRÉCIEUX EXEMPLAIRE REVÊTU D'UNE TRÈS FINE RELIURE ATTRIBUABLE À DERÔME. Il est cité par Vicaire, 733.

PROVENANCE DES PLUS PRESTIGIEUSES : Duc de La Vallière (II, 1783, n°3194, relié pour lui), N.N. Martineau de Soleinne (I, 1843, n° 711), Armand-Bernard Cigongne (1861 et 1864), Nicolas Yemeniz (1867, n°1677, avec ex-libris), Comte de Lignerolles (II, 1894, n° 1136) avec notes autographes sur la garde, et Edmée Maus, avec ex-libris.

Infime auréole sur la marge inférieure.

20 000 / 25 000 €

**504.** REGIME DE SANTE pour conserver le corps humai(n) & vivre longuement, le souverain remede co(n)tre lespidimie, la congnoissance des urines corrige par plusieurs docteurs regens en medecine regens a Montpellier avec une recepte de la grosse verolle. [Paris, Philippe Le Noir, s.d. (vers 1533)]. In-4, veau fauve, triple filet, dos orné de fleuron, tranches rouges (*Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle*).

TRÈS RARE ÉDITION EN FRANÇAIS du *Regimen sanitatis Salernitanum*, imprimée en caractères gothiques, et dont le traducteur est resté anonyme. L'ouvrage comprend trois traités, avec nombreuses interpolations; le premier est attribué, à tort, par l'incipit à Arnaud de Villeneuve (1248-1314). Le second traité est une traduction du *De pestilentia* de Jean Jacme, dit Johannes Jacobi, médecin montpelliérain mort en 1384. Le troisième reprend différentes sources académiques.

Cette édition du Régime de Salerne «*nouvellement corrigée & amendée par les tres excele(n)s docteurs en medecine regens a Mo(n)tpellier Lan mil.ccc.lxxx (1380) avec aucunes additions a ce adjoustées lan mil cinq cens et ung*», donne le texte de l'édition lyonnaise sortie des presses de Claude Nourry, sans date, mais en 1501.

Titre imprimé en rouge et noir avec un bel encadrement architectural gravé sur bois par *Hans Holbein* pour l'imprimeur bâlois Valentin Curio, provenant du matériel de Simon Du Bois et Chrétien Wechel.

Héritiers des traditions médicales grecques, juives et arabes, les médecins de l'école de Salerne, entre le onzième et le quatorzième siècles ont réuni et commenté nombre d'ouvrages sur leur art dont le succès fut énorme.

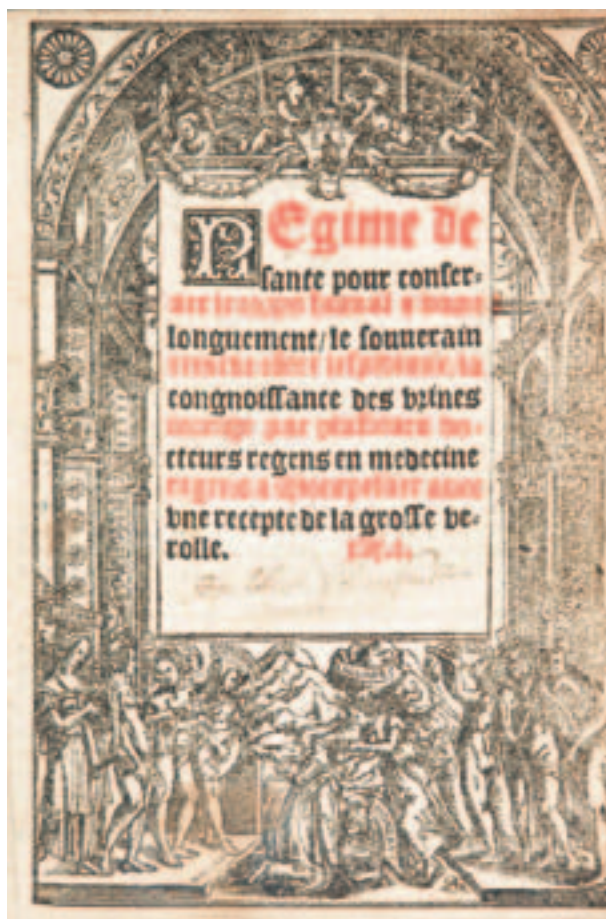
Le *Regimen sanitatis*, le plus populaire d'entre eux, donne des règles de diététique et d'hygiène, ainsi que des recommandations sur les simples et quelques drogues servant de base aux traitements.

Ex-libris manuscrit de l'époque illisible sur le titre. Quelques notes et soulignures de l'époque sur le texte.

Intervention du feuillet Q5, placé entre Q2-3. Déchirure traversant le feuillet Q2, sans perte et restauré. Feuillet de titre coupé à l'intérieur du trait carré sur la marge de droite.

4 000 / 5 000 €

*Reproduction page suivante*



504

**505.** REGNAULT (Félix) & MONTAGNÉ (Prosper). *La Cuisine diététique. 500 recettes culinaires à l'usage des dyspeptiques.* Paris, Vigot frères, 1910. In-8, demi-chagrin bordeaux, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE. Elle est précédée de trois chapitres consacrés respectivement à *Comment il faut manger*, *Comment il faut boire et Les Aliments*. La seconde partie contient les formules diététiques et enfin un *Dictionnaire des termes de cuisine*.

Légers frottements sur les coupes.

40 / 50 €

**506.** RENDU (Victor). *Ampélographie française, comprenant la statistique, la description des meilleurs cépages, l'analyse chimique du sol, et les procédés de culture et de vinification des principaux vignobles de la France.* Paris, Masson, 1857. In-8, demi-chagrin vert, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bachique* 193.

Troisième édition, en partie originale, dont la première a été publiée en 1854 ; elle est ornée d'une carte viticole de la France en couleurs.

Victor Rendu, un des plus célèbres ampélographes français, né en 1809, fut inspecteur général d'agriculture. Cet ouvrage est le résultat de 15 années d'inspection et d'étude sur les lieux même des vignobles les plus renommés.

Catalogue de l'éditeur Victor Masson et fils, 1861, 32 pages.

Infimes rousseurs.

120 / 150 €

**507.** REQUESTES présentée à Monseigneur le Prince par les vignerons de son gouvernement de Bourgogne. *Paris, Nicolas Bessin, 1649.* Plaquette in-4 de 6 feuillets, bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre rouge sur le premier plat (*Cartonnage moderne*).

TRÈS RARE SUPPLIQUE EN VERS BURLESQUES pour la défense du vin de Bourgogne, délaissé par le Prince :

«tu dois aymer semblablement / les gens de ton gouvernement / et plus que tous la rouge trongne / des vignerons de ta Bourgogne / et boire avec eux de leur vin / qui vaut mieux que celui du Rhin / que c'est chose fort lamentable / de te voir si souvent à table / brinder avec les Allemans / qui sont pis que les Musulmans».

Restauration angulaire à chaque feuillet.

150 / 200 €

**508.** RICHARD. Guide classique du voyageur en France et en Belgique. *Paris, Maison, 1839.* In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouges, tranches jaunes (*Reliure moderne*).

Célèbre guide Richard, illustré de 11 planches hors texte (vues, plans, cartes) et de 13 gravures dans le texte. Cet itinéraire décrit les villes, les châteaux et monuments, les coutumes, les costumes, et... les spécialités gastronomiques : les confitures de Meaux, les dragées de Verdun, les pâtes de truffes d'Angoulême, les cafés de Bruxelles, etc.

200 / 250 €

**509.** RICHE-EN-GUEULE, ou le Nouveau Vadé ... publié par un enfant de la joie. *Paris, quai des Augustins, n° 11, 1821.* In-12, bradel papier marbré, dos lisse, pièce de titre de papier ivoire, tête rouge, non rogné, couv. et dos (*Reliure fin XIX<sup>e</sup> siècle*).

Gay, III 1018.

Troisième édition de ce recueil de facéties, quelques unes scatologiques, ornée d'un frontispice colorié dépliant.

Cet ouvrage, composé de chansons grivoises, déclarations burlesques et d'aventures divertissantes est dédié «aux dames des halles et marchés, aux lurons de la Râpée et de la Grenouillère, et aux jeunes des deux sexes, amis des farces et du plaisir».

De la bibliothèque Pierre Mac Orlan, avec son ex-libris gravé par *Gus Bofa*.

Rousseurs uniformes, salissures sur le dos.

50 / 60 €

**510.** RIEUX (Louis). Raguenauderies. Livre de cuisine Albigeoise. *Albi, Corbière et Julien, 1913.* In-8, demi-chagrin lavallière, dos orné de caissons à triple filet doré, tête dorée, couvertures (*Reliure de l'époque*).

Recueil de recettes en vers, orné de 21 vignettes dans le texte en noir, qui rappellent un peu celles déclamées par Ragueneau dans *Cyrano de Bergerac*. Edmond Rostand a d'ailleurs composé une courte préface pour cet ouvrage, dans lequel on trouve une recette des «Poulets à la Ragueneau».

Élégante impression en rouge et noir.

100 / 120 €

**511.** RIEUX (Louis). Raguenauderies. Livre de cuisine Albigeoise. *Albi, Corbière et Julien, 1913.* In-8, demi-chagrin rouge, tête dorée, couv. et dos (*Reliure moderne*).

Même édition que le numéro précédent.

80 / 100 €

**512.** ROBERT-ROBERT. Le Guide du gourmand à Paris. *Paris, Bernard Grasset, 1922.* In-12, maroquin janséniste bleu, dos orné d'un fer répété (un lapin dans une marmite), dentelle intérieure, tranches dorées, couverture et dos (*M. Lortic*).

ÉDITION ORIGINALE de ce guide pratique présentant les restaurants parisiens par budget, les hôtels et buffets, et les divers fournisseurs.

Un des 25 exemplaires sur vélin pur fil, celui ayant appartenu à Escoffier (lettre autographe jointe).

200 / 250 €



513



514

513. RODRIGUES (Domingos). *Arte de cozinha devida em tres partes*. Lisbonne, Ferreiriana, 1732. In-8, vélin à recouvrement, étui moderne (*Reliure de l'époque*).

Bitting 402 (1693).

Troisième édition de ce célèbre traité de cuisine portugais, dont la première édition date de 1680. L'auteur était chef de cuisine du Roi du Portugal.

400 / 500 €

514. ROMOLI (Domenico). *La Singolare dottrina (...) dell'officio delle scalco, de i condimenti di tutte le vivande...* [Venise, Michel Tramezzino, 1560]. In-12, vélin ivoire (*Reliure moderne*).

Bitting 403 - Vicaire 747.

ÉDITION ORIGINALE DE L'UN DES PLUS FAMEUX LIVRES DE CUISINE ITALIENS DU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE.

L'auteur, célèbre cuisinier puis maître d'hôtel originaire de Florence, livre une sorte d'encyclopédie de l'art gastronomique : arts de la table, nature des aliments, préceptes de santé, liste de menus et sélection de recettes ; son ouvrage s'achève sur un traité sanitaire.

Pâles mouillures, petite déchirure restaurée sur le titre.

3 000 / 3 500 €

515. RONDELET (Guillaume). *La Première [seconde] partie de l'histoire entière des poissons*, composée premièrement en latin par maistre Guillaume Rondelet docteur regent en medecine en l'université de Mompelier. Maintenant traduite en françois sans avoir rien omis estant necessaire à l'intelligence d'icelle. Avec leurs pourtraits au naïf. Lyon, Macé Bonhomme, 1558. 2 tomes en un vol. in-folio, veau brun, double encadrements du filets à froid avec fleurons dorés aux angles et motifs ornementales azurés dorés au centre, dos orné de petits fleurons, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Nissen, *Die Zoologische Buchillustration*, n°3475.

ÉDITION ORIGINALE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE PAR LE MÉDECIN LAURENT JOUBERT DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ D'ICHTHYOLOGIE PUBLIÉ JUSQU'ALORS.

Cœuvre du médecin et naturaliste Guillaume Rondelet (1507-1566), le père de l'ichtyologie française, cette édition est ornée des mêmes figures sur bois que l'édition originale latine sortie des presses du même imprimeur, M. Bonhomme, en 1554-1555.

L'illustration comprend un portrait de l'auteur placé dans un superbe cadre à enroulements et figures attribué à *Pierre Vase*, répété en tête du second tome, ET 472 BELLES FIGURES GRAVÉES SUR BOIS montrant de très nombreux poissons de mer et d'eau douce, des crustacés, mollusques, batraciens et zoophytes par *François Boussuet*. (...)





Très belle édition, que l'on range parmi les plus belles réussites de l'imprimerie lyonnaise du temps de l'humanisme.  
Ex-libris manuscrits sur le titre *De la Rue* du XVIII<sup>e</sup> siècle; *Rameau* (?) 1822; *Labbée* 1837; et en pied de page au compositeur : *N.A. Barbey* 1808, répété au verso de l'avant dernier feuillet.

Quelques rousseurs insignifiantes. Gardes renouvelées. Reliure restaurée, coiffes, charnières et coins refaits.

3 000 / 4 000 €

**516. ROQUES (Joseph).** Nouveau traité des plantes usuelles, spécialement appliqué à la médecine domestique et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade. *Paris, P. Dufart, 1837.* 4 vol. in-8, demi-basane racinée, dos lisse, pièces de titre et de tomaisons noires (*Reliure de l'époque*).

Vicaire, 750 - Pas dans Bitting.

ÉDITION ORIGINALE, RARE, de cet ouvrage fondamental pour l'étude des végétaux ; c'est aussi de manière inattendue, un très agréable traité gastronomique, car il propose de nombreuses anecdotes et recettes.

Le chevalier Roques, né à Valence (Tarn) le 9 février 1772, fut un médecin de grand savoir et un célèbre mycologue.

Ex-libris manuscrit Bon de Modoyne (?).

Quelques rousseurs.

150 / 200 €

**517. ROTI-COCHON.** *Paris, Morgand, 1890.* In-8, demi-marquain noir, couv. et dos, non rogné (*Laubstein-Laurenchet*).

Vicaire 752 - Bitting 599 - *Livres en bouche* 93.

Fac-similé de deux opuscules de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, parus chez Claude Michard à Dijon, entre 1689 et 1704, enrichi d'une introduction de 30 pages par Georges Vicaire. Cette édition est faite sur l'unique exemplaire connu, conservé à la Bibliothèque de l'Arsenal. Les deux traités s'y trouvent reliés ensemble. Ces opuscules seraient attribués à Simon Girault, selon une étude de Dominique Courvoisier, *Recherches sur l'origine du Roti-Cochon* (*Bulletin du bibliophile*, 1982, pp. 375-380).

Le *Roti-Cochon*, suivi de la *Civilité puérile et morale*, sont des manuel d'apprentissage de la lecture destiné aux petits bourgeois dont les exemples sont empruntés au vocabulaire de la cuisine ou de la gourmandise. Ils sont ornés de curieuses vignettes naïves gravées sur bois, dont plusieurs ont traités à la gastronomie.

UN DES 30 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE.

400 / 500 €



518. ROTI-COCHON. *Paris, Morgand, 1890*. In-8, broché, non rogné.

Même édition que le numéro précédent. Un des 300 exemplaires sur petit papier.

Petit tampon rouge sur le titre, non identifié, en partie effacé.

150 / 200 €

519. ROTUREAU (Armand). Des principales eaux minérales de l'Europe. France. Ouvrage suivi de la législation sur les eaux minérales. *Paris, Victor Masson, 1859*. In-8, toile grise imprimée (*Reliure de l'époque*).

Description de plus de 40 eaux minérales en France, classées à la fin du volume selon les principes fixes qu'elles renferment, leurs principes gazeux et leur température.

Quelques pâles rousseurs aux premiers et derniers feuillets.

50 / 60 €

520. ROUFF (Marcel). La Vie et la passion de Dodin-Bouffant. *Paris, Société littéraire de France, 1920*. In-12, demi-percaline grise, dos lisse.

ÉDITION ORIGINALE du plus célèbre roman gastronomique français, dédiée à Brillat-Savarin, Curnonski, Gabion et Guy de Pourtalès. Nombreux petits trous de vers sur les plats et quelques uns sur quelques feuillets sans atteinte au texte.

30 / 40 €

521. ROUSSEAU (James). Physiologie du viveur. *Paris, Jules Laisné, 1842*. In-16, broché, non rogné.

Oberlé 400 - Carteret, III 496.

Édition originale de ce petit traité de mœurs du «Viveur», celui qui «n'a jamais faim, lui, quoiqu'il mange comme quatre; il n'a jamais soif, quoiqu'il boive toujours. Pour lui la table n'est qu'un prétexte ; il l'aime parce qu'il sait que là, on oublie les affaires, les ennuis, les ennuyeux !». Cet ouvrage contient des anecdotes gastronomiques, et aphorismes, tels : «La sobriété est la conscience des mauvais estomacs». On trouve également 8 pages de catalogue de Jules Laisné, daté de 1842.

L'illustration comprend un frontispice et des vignettes dans le texte d'Henry Émy, en premier tirage.

80 / 100 €

522. ROZEA (Jassintour). The Compleat cook, market woman, and dairy maid. *Londres, W. Heard, J. Warcus et R. Richards, 1756*. Petit in-4, veau moucheté, roulette d'encadrement, fleurons à froid sur les angles, dos orné, tranches lisses (*Reliure de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*).

ÉDITION ORIGINALE et seule édition, de cet ouvrage rarissime, non cité par la plupart des bibliographies gastronomiques.

L'auteur était cuisinier de Charles Seymour, duc de Somerset. Nous ne pouvons affirmer s'il était d'origine indienne ou s'il s'agit d'un pseudonyme. On connaît de lui un ouvrage publié trois ans plus tôt : *The Gift of Comus*, Edinburgh, 1753.

Dans son *Compleat Cook*, Rozea fait souvent référence aux cuisines françaises et italiennes, à l'art de choisir les produits et de faire le marché, aux aliments de chaque saison, et se livre à une étude très intéressante sur les bouillons, dont un au bain-marie, les jus, les consommés de viande, les coulis de poissons, de légumes, les sauces...

De la collection Strassburger avec note manuscrite sur une garde.

Rousseurs. Exemplaire quelque peu court de marges. Dos refait par Sangorski.

500 / 600 €

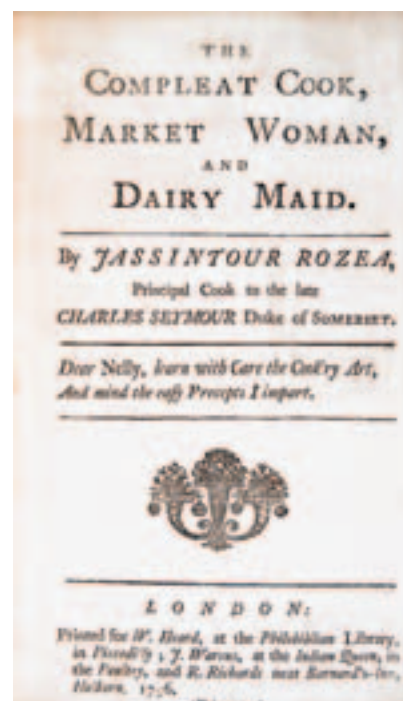
523. ROZIÈRE (Charles). Le Petit cuisinier. *Paris, A.-E. Rochette et C<sup>e</sup>, 1866*. In-16, broché, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de cette charmante plaquette rarissime, contenant quelques recettes de cuisine. Il n'est cité dans les bibliographies spécialisées.

Charles Rozière, chimiste à Romainville, fut l'inventeur de la panamine pour remplacer le bois de Panama et les benzines à détacher.

On trouve 12 pages de publicité de produits de Rozière, dont les pastilles-rozière pour le Pot-au-feu, insérées au milieu de la plaquette.

60 / 80 €



522



524

524. RYFF (Walther Hermann). *Spiegel und Regiment der Gesundheit. Fürnemlich auff Land, Gebreuch, Art, und complexion der Teutschen gerichtet.* Francfort, Christian Egenolph, [1544]. In-4, demi-reliure en peau de truie estampée à froid, datée, avec roulettes et médaillons aux effigies héroïques, ais de bois biseautés, fermoirs en laiton, dos orné, tranches brunies (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce curieux traité de médecine et de cuisine populaire comprenant nombreuses recettes et conseils de santé. Belle édition sortie des presses francfortoises de Christian Egenolph ou Egenolff (1502-1555), établi imprimeur d'abord à Strasbourg, de 1528 à 1530, où il rencontra Ryff, avant de s'installer sur les bords de la Main. Imprimée en caractères gothiques, titre rouge et noir, avec une figure à mi-page coloriée représentant un couple à table, un musicien, un médecin, un homme prenant un bain, et 26 jolies figures gravées sur bois dans le texte, dont 7 à mi-page, représentant divers sujets : un banquet, un tonneau, une chope, des récipients divers, une ruche, des oiseaux, figure anatomique...

Médecin, mathématicien et divulgateur scientifique strasbourgeois de la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, W.H. Ryff fut «*physicus*» de sa ville. Il s'établit à Francfort après avoir été accusé, en même temps que son ami l'imprimeur Balthasar Beck, d'avoir falsifié un privilège. Dans sa *Bibliotheca universalis*, Gesner anathématise Ryff et ses «*mauvaises mœurs*», et ajoute qu'il n'a produit que de «*mauvaises compilations*». Ryff est auteur de plusieurs ouvrages de chirurgie et de diététique, dont certains furent publiés sous son pseudonyme : *Quintus Apollinaris*.

INTÉRESSANTE DEMI-RELIURE SUR AIS DE BOIS DE L'ÉPOQUE portant sur le premier plat le début du titre: SPIEGEL•RE, et en bas la date: M•D•XL III• (1544).

Notes du XVII<sup>e</sup> siècle sur les marges. De la bibliothèque des comtes hongrois Zichy de Vásonykeö avec cachet ex-libris du XIX<sup>e</sup> siècle sur le titre, répété dans le texte.

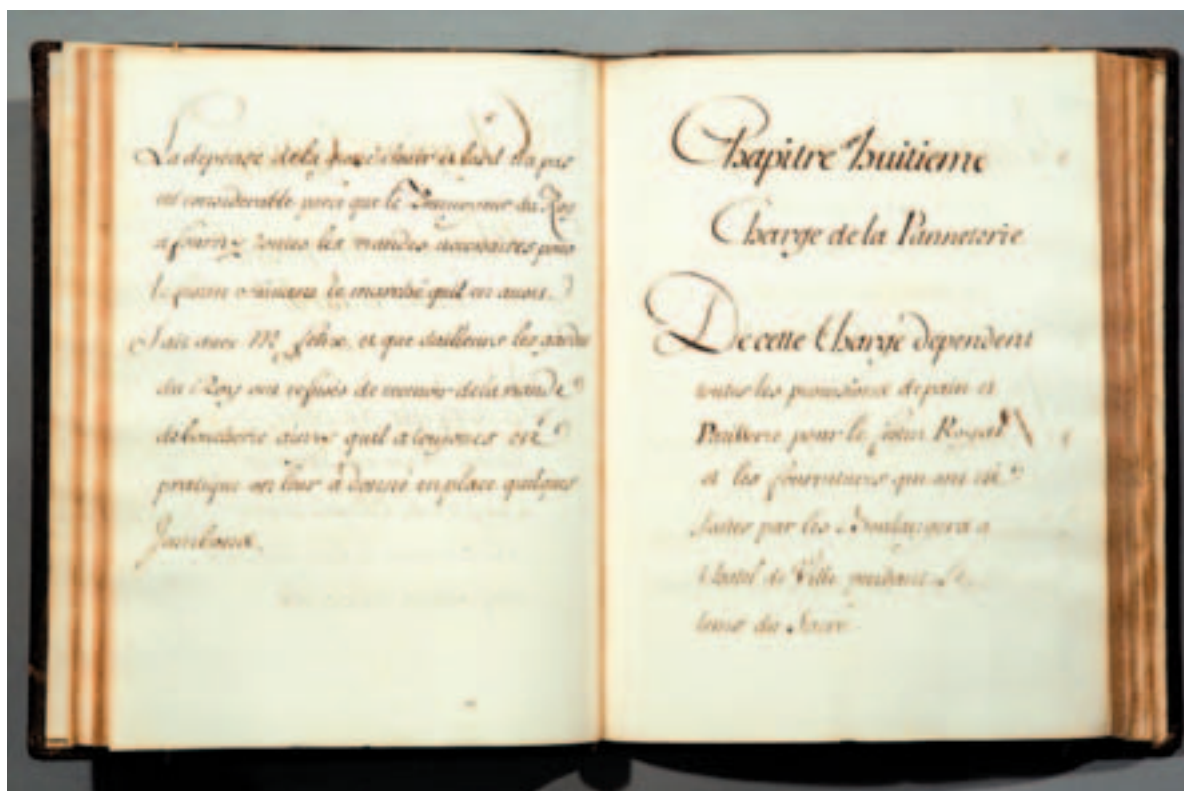
Trous de vers sur les plats touchant nombreux feuillets. Deux petites galeries traversant de part en part le volume.

3 000 / 4 000 €

525. S'ENSUYT LE TESTAMENT DE TASTE VIN ROY DES PIONS. *Nouvellement imprimé à Paris.* S.l.n.d. (Paris, vers 1830). Plaquette in-18, brochée, non rognée.

Très rare poème en vers, la réimpression d'une édition gothique, ornée d'un bois gravé représentant un personnage attablé devant un grand pichet. (Voir sous le n° 549 de ce catalogue une rarissime édition incunable).

40 / 50 €



526

**526. SACRE DE LOUIS XV.** — Recueil factice d'un manuscrit et de 12 textes concernant le couronnement de Louis XV et son mariage. Reims, 1722-1725. In-8, veau brun moucheté, dos orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouge (Reliure de l'époque).

INTÉRESSANT RECUEIL RÉUNISSANT DES TEXTES TRÈS DIVERS CONCERNANT LE SACRE DE LOUIS XV LE 2 OCTOBRE 1722 ET SON MARIAGE avec Marie Leckzinska le 5 septembre 1725, quelques passages abordent les thèmes gastronomiques.

- Manuscrit de 56 feuillets concernant le sacre de Louis XV : un long *Extrait du Compte du sacre de Louis XV* détaille les diverses charges de la cérémonie dont celles du festin royal, à savoir de la volaille et du sauvagin, des fruitiers, de la grosse chair et lard, de la panneterie, des sauces et oranges, de l'argenterie, du linge, des ustensiles, de la cuisine. (Suivent 11 feuillets vierges).

- *Explications des emblèmes héroïques ; inventées par le chevalier D\*\*\* pour la décoration des Arcs de triomphe érigés aux portes de Reims lors de la cérémonie du sacre de Louis XV.* Reims, Pottier, 1722. 16 pp. Quelques symboles sont figurés par des fruits et céréales : «l'oranger avec les fleurs et les fruits» représente les fruits de l'éducation donnée par le Roi ; «l'épi de froment signifie (...) l'abondance et la félicité publique» ; «le sep chargé de raisins» signifie «un gouvernement accompli».

- *Relation de la cérémonie du sacre et couronnement du Roy. — Suite de la relation.* Reims, Barthélémy Multeau, 1722. Extrait p. 369 à p. 408. Notons p. 386 à 389, la description du protocole des 2 festins, le festin Royal composé de 5 tables dans la grande salle du Palais archiépiscopal, et celui destiné aux notables festin «sur les trois heures après midy, on servit deux tables dans les sales de l'Hôtel de ville». — Dernière partie de la relation du sacre. Reims, Barthélémy Multeau, 1722. P. 401 à 408.

- *Extrait des registres de Parlement.* Reims, Regnaud Florentain, 1723. Compte-rendu de la cérémonie du 22 février 1723 de prise de pouvoir du Roi à sa majorité.

- *Liste des princes du sang, des cardinaux, archevêques & évêques... suivant la Cour.* 4 pp.

- *Félicitation du peuple de France au Roy sur sa majorité.* 3 pp.

- *Arrest du conseil d'état du Roy. Ordonne que les habitants de la ville de Reims, seront maintenus et gardez dans l'usage de distiller des eaux-de-vie de marc de raisin (...).* Du 6 juillet 1723. 4 pp.

- *Relation des cérémonies observées à l'occasion du mariage du Roy.* Reims, Simon Lelorain, 1725. 16 pp.

- *Explications des devises inventées par M. le Chevalier de Larouche de Loisy & placées sur les présents que MM les députés de la ville de Reims ont eu l'honneur de faire à la Reine, lors de son passage à Châlons.* Reims, Barthélémy Multeau, 1725. 4 pp.

- *Le Triomphe de l'himénée.* Reims, Barthélémy Multeau, 1725. 12 pp.

- *Mandement de S.A.E. M. le cardinal de Rohan, évêque & Prince de Strasbourg, pour la cérémonie du mariage de sa majesté.* Reims, Simon Lelorain, s.d. 8 pp.

3 000 / 3 500 €

**527.** SAINT-AMANT (Marc-Antoine de). Les Œuvres. Augmentées de nouveau, du Soleil levant, le Melon, le Poète crotté, la Crevaille, Orgie, le Tombeau de Marmousette, le Paresseux, les Goinfres. *Paris, Nicolas Traboulliet, 1635*. 2 parties en un vol. in-8, vélin ivoire, dos lisse, tranches jaspées (*Reliure du début du XIX<sup>e</sup> siècle*).

Réédition des œuvres de Saint-Amant publiées six ans après la première collective.

Poète des plus intéressants de son temps, très lettré, causeur enjoué, membre de l'Académie française et gourmand célèbre qu'on appelait le «*Bon Gros*», Saint-Amant (1594-1661) a gaiement brossé son portrait en signalant qu'il était «*gros et gras*». Ami de Théophile et de Molière, il était en relation avec Peiresc. Lors de son voyage à Florence, Saint-Amant s'est entretenu avec Galilée. Protégé du duc de Montmorency et du comte d'Harcour, il fut un proche du duc de Retz et du comte du Liancourt.

Dans ses œuvres il chante le Palais de la volupté, Bacchus conquérant, La Desbauche, Les Cabarets, La Chambre du desbauché, Le Fromage, La Berne, La Vigne, Le Melon, Le Paresseux, Les Goinfres...

Des bibliothèques Mirault avec ex-libris et signature du XIX<sup>e</sup> siècle sur le titre et Anton Mosimann (ex-libris moderne).

Petit travail de vers sans toucher le texte sur la marge du fond. Rousseurs uniformes.

300 / 400 €

**528.** [SALISBERY (Jean de)]. La Guerre et le débat entre la langue les membres et le ventre. *Paris, Rue neuve Nostre-Dame à l'enseigne Saint-Nicolas, s.d. [Réimpression de 1835]*. In-4, bradel demi-toile rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 429.

Réimpression en fac-similé par Didot Frère, tirée à 30 exemplaires, pour *la Société des bibliophiles français*. Elle est précédée d'une notice par Bérard et Monmerqué.

On connaît deux éditions anciennes de cette pièce, l'une donnée à Paris chez Jean Trepperel, l'autre à Lyon chez Jacques Moderne.

Ce dialogue en 200 vers, illustré de 6 bois gravés (dont 2 sont répétés), aborde un sujet très en vogue du XIII<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècles : les membres (les domestiques) qui ne veulent plus servir le ventre (le maître). Cette traduction française est attribuée à Jean d'Abundance, d'après les vers latins de Jean de Salisbury (1150-1180, évêque de Chartres en 1176).

Ex-libris P.-A. Créhange.

120 / 150 €

**529.** SALLENGRES (Albert-Henri). Éloge de l'ivresse. Nouvelle édition, revue, corrigée, et considérablement augmentée. *Bacchopolis, Imprimerie du vieux Silène, l'an de la vigne 5555, et Paris, Michel, an VI (1798)*. In-12, basane racinée, dos lisse orné d'une urne à l'antique répétée, pièce de titre verte, tranches mouchetées rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 326 - Oberlé, *Bachique* 523.

Édition entièrement revue par Pierre-Auguste Miger (1771-1837), ornée d'un joli frontispice bachique gravé par Leroy d'après Binet. Cet ouvrage, publié pour la première fois en 1714, offre «*de nombreuses anecdotes très réjouissantes, des considérations sur l'alcoolisme des gens d'église, des papes, saints, évêques philosophes, poètes, savants... (...), [et les] règles que l'on doit observer quand on s'enivre ; les deux principales étant : en bonne compagnie et avec du bon vin*». (Oberlé).

Charmant exemplaire.

Quelques rousseurs, en particulier sur les tous premiers feuillets.

300 / 400 €

**530.** SALLENGRES (Albert-Henri). Éloge de l'ivresse. Nouvelle édition, revue, corrigée, et considérablement augmentée. *Bacchopolis, Imprimerie du vieux Silène, l'an de la vigne 5555, et Paris, Michel, an VI (1798)*. In-12, bradel cartonnage vert (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

80 / 100 €

**531.** SALLENGRE (Albert-Henri). Histoire de Pierre de Montmaur, professeur royal en langue grecque dans l'Université de Paris. *La Haye, Ch. van Lom, P. Gosse & R. Alberts, 1715*. 2 vol. petit in-8, basane marbrée, filet à froid, dos orné de fleurons à la toile d'araignée, pièces de maroquin rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce célèbre recueil composé par des libertins érudits contre le plus célèbre parasite français de tous les temps : Pierre de Montmaur (1576-1648), helléniste, homme d'esprit aux saillies mémorables, pique-assiette éhonté, gourmand invétéré, goinfre fameux, il tint une place assurée à la table du chancelier Séguier et à celle du président de Mesmes, ainsi que chez d'autres grands seigneurs de son temps. Maître du sarcasme et du calembour, ses quolibets finirent par irriter ses victimes : La Mothe Le Vayer, Ménage, Balzac, Sirmond, Dalibray, Sarrazin, de Valois...

(...)



Le recueil de Sallengre réunit l'ensemble des ripostes décochées à l'époque contre Montmaur. Le premier tome contient une importante préface française (132 pp.) avec commentaires sur la vie de Montmaur et sur les œuvres contenues dans ce volume, toutes en latin, contre cet écornifleur. Le second volume contient les pièces en français.

REMARQUABLE ET CURIEUSE ILLUSTRATION dessinée et gravée en taille-douce par *Bleysuyk* comprenant un frontispice répété donnant en huit médaillons le sujet de chacune des planches, et 8 pittoresques figures.

Rousseurs uniformes sans gravité. Légers frottements aux coupes et coins.

400 / 500 €

**532.** SALLES (Prosper) et Prosper MONTAGNÉ. La Grande cuisine illustrée. *Monaco, A. Chêne, 1900*. In-4, demi-chagrin rouge, dos orné de filets à froid et fers dorés, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 270 (1902).

ÉDITION ORIGINALE de ce grand traité de cuisine moderne comprenant 1221 recettes, illustrée de nombreuses reproductions dans le texte, dont certaines à pleine page.

De la bibliothèque J. Dupont & Malgat, avec son tampon sur le faux-titre.

300 / 400 €

**533.** SALVADOR (Giovann-Battista). Raccolta di osservazioni sull' efficacia del vino amaro antifebrile. *Naples, Stamperia del Monitore delle Due Sicilie, 1811*. Petit in-8, maroquin à long grain vert, encadrement doré néo-classique, armes au centre d'une couronne florale, dos lisse orné de fers au papillon et larme alternés, pièce de titre rouge, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

PREMIÈRE ÉDITION de cette description des effets bénéfiques du vin amer anti-fébrile inventé par l'auteur, agrémentée de témoignages d'heureux patients.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE DU DÉDICATAIRE, JOACHIM MURAT, ROI DE NAPLES, RELIÉ À SES ARMES.

600 / 800 €

*Reproduction page 132*

**534.** SANGLANTE BATAILLE donnée entre les Seigneur Carnaval et Caresme au sujet d'un arrest injurieux prononcé des jours passez par le sieur Carême, contre le sieur Carnaval. S.l.n.d. (vers 1680). Petit in-4, 4 pp., demi-maroquin rouge, dos orné (*Reliure du XX<sup>e</sup> siècle*).

Longue pièce burlesque en vers, dont cette version est inconnue ; on connaît une édition gothique, sans date, de ce «*Merveilleux conflit et très cruelle bataille entre les eux plus grands princes de la région busatique appelez Caresme et Charnage*» et une autre forme intitulée «*Bataille de Carême et Charnage*».

BEL EXEMPLAIRE, LE SEUL CONNU DE CETTE VERSION : aucun autre n'est répertorié dans les collections publiques.

Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

600 / 800 €

**535.** SEGUIN (Jean). Vieux mangers, vieux parlers bas-normands. Illustrés par Amand Lepaumier. *Paris, Librairie historique Alph. Margraff, 1934*. In-8, broché.

Charmantes gravures sur bois dans le texte.

Un des 10 exemplaires de tête sur papier teinté vert d'eau, celui-ci « numéro un ».

50 / 60 €

**536.** SEMPÉ (Raymond). Etude sur les vins exotiques. Production-Exportation. *Bordeaux, Féret et fils, 1882*. Petit in-8, demi-chagrin noir, dos lisse orné (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce rapport présenté à l'Exposition universelle pour les vins, dans le cadre de l'Exposition générale de Bordeaux de 1882.

Orné d'un frontispice par *L. Laris*.

50 / 60 €

**537.** SENDER (S.G.) et Marcel DERRIEN. La Grande histoire de la pâtisserie-confiserie française. *Paris, Minerva, 2003*. In-folio, maroquin orange, titre en rose, tranches dorées, étui (*Reliure de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE de cette intéressante histoire, abondamment illustrée en noir et en couleurs.

Tirage à 500 exemplaires. Celui-ci porte un envoi et une photo dédiée par les auteurs.

150 / 200 €



**538.** SERMON de Bacchus, avec la chanson : Bon bon bon, que le vin est bon. Dédié aux vrais Buveurs. *Troyes, chez Baudot, Imprimeur libraire, s.d. (vers 1822).* In-12, bradel demi-veau noir, dos lisse avec titre en long, couverture (*Reliure moderne*).

Morin, 1035.

Intéressante impression faisant partie de la *Bibliothèque bleue*, sortie des presses de Baudot de Troyes.

Le premier plat de la couverture est orné d'un encadrement typographique de petits fleurons et d'un bois représentant Bacchus, le second contient le catalogue des éditions données par Baudot avec 78 titres.

Exemplaire quelque peu court de marges.

50 / 60 €

**539.** SERRES (Olivier de, seigneur du Pradel). Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. *Paris, Jamet Métayer, 1<sup>er</sup> juillet 1600.* In-folio, veau marbré, filet doré, dos orné, pièce de titre rouge (*Reliure de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*).

Vicaire 788 - Bitting 428 - *Livres en bouche* n° 88 - Oberlé 612.

ÉDITION ORIGINALE DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ D'AGRICULTURE PARU JUSQU'ALORS, qui traite indirectement de l'alimentation.

Cet ouvrage, très souvent réimprimé, décrit toutes les matières agricoles, et eut une grande influence dans la production de la soie et la culture des maïs, betterave et pomme de terre. Dès le second lieu, Olivier de Serres parle du pain et des légumes «*qui servent beaucoup à l'entretienement du mesnage champêtre*», dans le troisième, il aborde la fabrication du vin ; dans le lieu IV, est décrite la fabrication du beurre et des fromages ; enfin, dans le dernier lieu, les deux premier chapitres concernent «*l'usage des aliments*» et présentent de nombreuses recettes de pains et de vins.

«*Agronome et non gastronome, Olivier de Serres ne s'intéresse pas à l'apprêt culinaire lui-même, mais aux modes de conservation des aliments (...) : techniques de salaison des différentes viandes d'une part, de l'autre procédés de mise en conserve des fruits (au sel, au vinaigre, au moût, au vin cuit, au sucre, au miel).* Le second chapitre du livre VIII constitue ainsi un véritable traité de confiture» (*Livres en bouche*).

L'édition est illustrée d'un magnifique titre-frontispice gravé sur cuivre par Mallery, mettant en scène Henri IV, dédicataire de l'ouvrage, de 8 vignettes gravées sur bois en tête de chaque chapitre et de 16 grandes vignettes (dans le «Lieu sixième») représentant des parterres de fleurs.

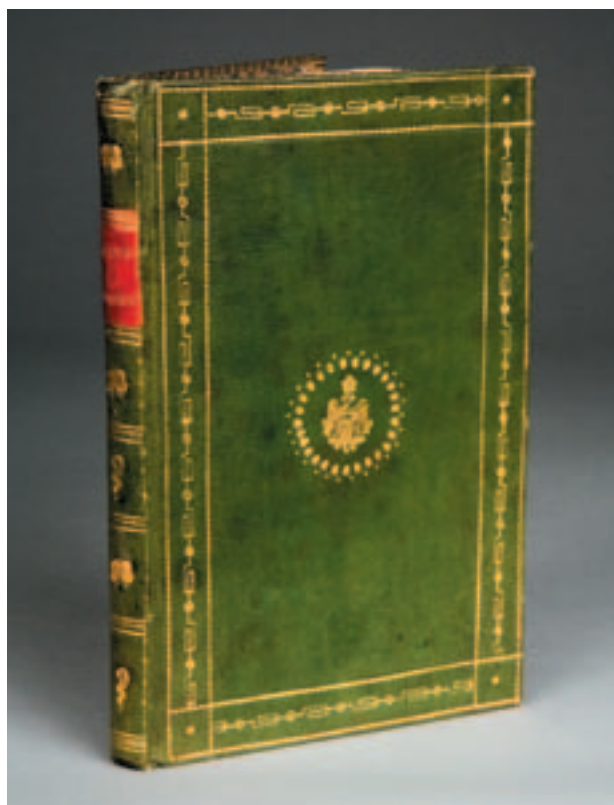
Ex-libris manuscrit ancien sur le titre *Chevalier*.

Importantes mouillures aux premiers feuillets, plus petites aux derniers. Reliure épidermée.

25 000 / 30 000 €



539



533

540. SERRES (Olivier de, seigneur du Pradel). Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Dernière édition, revue et augmentée par l'auteur. Rouen, Jean Berthelin, 1646. In-folio, veau moucheté, double filet doré, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Bitting 428.

Réimpression de l'édition de 1635 (voir le numéro précédent). Elle est illustrée de 8 vignettes gravées sur bois en tête de chaque chapitre et de 16 grandes vignettes (dans le «Lieu sixième») représentant des parterres de fleurs.

Importantes rousseurs. Petites restaurations aux coins, coiffes et nerfs.

500 / 600 €

541. SODERINI (Giovanni Vettorino), Bernardo DAVANZATI & Lionardo GIACHINI. Trattato della coltivazione delle viti, e del frutto che se ne puo cavare. Del S. G. Soderini. E la Coltivazione toscana delle viti, e d'alcuni arbori del S. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'eccellentiss. dottore sig. Lionardo Giachini. Florence, Filippo Giunti, 1600. 3 parties en un vol. in-4, demi-velin ivoire avec coins, dos et tranches lisses (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*).

ÉDITION ORIGINALE réunissant trois ouvrages composés par des agronomes florentins et dédiés par l'imprimeur Filippo Giunti à Luigi Alamanni, neveu du célèbre poète du même nom, auteur du poème didactique *La Coltivazione*, publié en 1546.

À propos du traité de Soderini (1526-1596), Roy-Chevrier écrit, «*Depuis Crescence, ce sont certainement les meilleures pages italiennes écrites sur les raisins*». Pour ses grandes qualités littéraires, les académiciens de la Crusca ont placé l'œuvre de Soderini parmi les *Testi di lingua*.

Le second ouvrage, dont l'auteur est B. Davanzati (1529-1606), traite de la culture des vignes en Toscane ainsi que de quelques arbres ; il porte une dédicace datée de 1579. Le dernier ouvrage est une lettre apologétique du médecin Lionardo Giachini, rédigée en 1527, en défense et éloge du melon.

Des bibliothèques P. J. C. Orsi et Kilian Fritsch, avec ex-libris (1993, n°67).

Exemplaire bien conservé.

1 200 / 1 500 €

542. SOUCHAY (Léon). Le Bon cuisinier. *Paris, Aydot, Lebroc & C<sup>ie</sup>, 1886*. In-8, demi-basane noire, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 797, donne la date de 1885.

Rédition à l'identique de l'originale parue un an auparavant, selon Vicaire, ornée de 300 illustrations dans le texte.

Reliure frottée.

80 / 100 €

543. [SPOCRLIN (Marguerite)]. La Cuisinière du Haut-Rhin (...). Suivie d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades. *Mulhouse, J. P. Risler, 1842* (Luzarches, Dédicourt, 1981). In-8, maroquin ocre orné (*Reliure de l'éditeur*).

Reprint de la seconde édition.

30 / 40 €

544. TAILLEVENT. — Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. *Paris, Techener, 1892*. In-8, maroquin havane, filet à froid, dos orné de filets à froid, doublure et garde de maroquin grenat, tranches dorées sur témoins, couv. et dos, étui de maroquin grenat (*D. Jaquillard*).

Belle édition, ornée d'un frontispice, de l'un des plus anciens traités culinaires français, écrit au XIV<sup>e</sup> siècle, comportant un avant-propos et des notes par le baron Pichon et Georges Vicaire.

Exemplaire enrichi du supplément publié à la même date, dont la pagination est suivie, ainsi que les reprints de 4 articles parus dans le *Bulletin du Bibliophile* concernant Le Viandier, en 1843, 1892 et 1895.

Un des 350 exemplaires sur vélin du Marais.

Envoi autographe signé de Georges Vicaire à l'écrivain Eugène Muller (1823-1913) : «à Monsieur Eugène Muller, respectueux souvenir», et une lettre autographe du même, sur papier en-tête du *Bulletin du Bibliophile*, avec l'enveloppe timbrée et son cachet, adressée à Gallais, directeur du *Courrier de la Presse*, le 15 avril 1903.

Petits trous de brûlures sur la lettre autographe et l'enveloppe.

800 / 1 000 €

545. TAILLEVENT. — Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. *Genève, Slatkine Reprints, 1967*. In-8, broché.

Nouvelle édition refondue et augmentée par Sylvie Martinet.

20 / 30 €

546. TAILLEVENT. — Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. *Paris, Techener, 1892* (Lille, Régis Lehoucq, 1991). In-8, broché.

Reprint de l'édition critique Techener, comportant un avant-propos et des notes par le baron Pichon, Georges Vicaire et Paul Æbischer.

30 / 40 €

547. TENDRET (Lucien). Le Beurre. *Mâcon, Protat frères, 1895*. Petit in-8, broché, couv. impr.

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, de ce court traité sur la fabrication artisanale du beurre, par L. Tendret, avocat à Belley, patrie de Brillat-Savarin et auteur de *La Table au pays de Brillat-Savarin* (1892).

En qualité de contribuable exaspéré, Tendret termine ainsi son opuscule : «*Aucun produit, aucune denrée ne pénètrent dans nos nez ou dans nos estomacs sans avoir payé l'entrée : le tabac, le vin, le pain, la viande, le beurre, etc., et je vois le moment où un de ces Ribot de passage imaginera pour équilibrer le budget, qui ne le sera jamais, de faire aussi payer les victuailles à leur sortie, de sorte qu'il en coûtera autant pour se vider que pour se remplir. Contribuables, mes frères, bouchons-nous les issues !*»

150 / 200 €

548. TENDRET (Lucien). La Table au pays de Brillat-Savarin. *Chambéry, Dardel, 1934*. In-8, maroquin bleu souple, tête dorée, couverture (*Reliure de l'époque*).

Réimpression de l'édition de 1892, Protat.

Ex-dono et 2 recettes manuscrites.

Dos passé.

30 / 40 €



549

549. TESTAMENT DE TASTE VIN ROY DES PIONS (Le). S.l.n.d. [Lyon, Martin Havard, vers 1499 ?]. In-4, 4 ff. n. ch., maroquin rouge janséniste, large dentelle intérieure, tranches dorées (Trautz-Bauzonnet).

RARISSIME PLAQUETTE GOTHIQUE, VRAISEMBLABLEMENT INCUNABLE, imprimée à Lyon par Martin Havard, typographe actif sur les bords du Rhône depuis 1497 environ jusqu'en 1508.

ELLE SEMBLE ÊTRE LE SEUL EXEMPLAIRE CONNU DE CETTE ÉDITION, non citée par Brunet, Deschamps et Vicaire.

Titre en deux lignes débutant par une superbe et grande L majuscule gravée sur bois avec boucles calligraphiques et palme au milieu, le verso est blanc.

Cette initiale fleuronnée provient du matériel typographique du liégeois établi à Lyon Guillaume Le Roy, actif de 1473 à 1493.

Elle est imitée d'une capitale dont se servait, dès 1486, le parisien Pierre Levet.

Très intéressante facétie bachique en vers, rédigée en 1488, comprenant 128 vers octosyllabes, commençant ainsi :

*Au no(m) du pot, au nom du verre*

*Au nom de la grosse bouteille.*

L'impression comprend 30 lignes par page pleine, et le recto du dernier feuillet ne contient que huit vers, suivis de deux lignes :

*Cy fine le testament de taster*

*vin roy des pions.*

Cette pièce a été réimprimée au XIX<sup>e</sup> siècle par Montaran et Guyot en 1829, et par Montaignon dans le *Recueil de poésies françaises* des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles de la *Bibliothèque elzevirienne* (1856, III, pp. 77-83).

UNIQUE EXEMPLAIRE CONNU, SEMBLE-T-IL, DE CETTE PRÉCIEUSE PLAQUETTE GOTHIQUE.

EXEMPLAIRE GRAND DE MARGES, PARFAITEMENT CONSERVÉ, RELIÉ PAR TRAUTZ-BAUZONNET, D'UNE PRESTIGIEUSE PROVENANCE : comte de Lignerolles (II, 1894, n°1142), Edmée Maus avec ex-libris.

20 000 / 25 000 €

550. [THÉVENIN]. Promenade gastronomique dans Paris. *Paris, Dondey-Dupré, 1833*. In-18, demi-marouquin grenat à long grain avec coins, dos lisse finement orné en long de fers à froid et doré, non rogné (*Aussourd*).

ÉDITION ORIGINALE ornée de 6 gravures à l'aquatintes hors texte, tirées sur Chine.

Les spécialistes pensent qu'il n'a existé qu'une seule édition de cet ouvrage et que la date donnée par Barbier (1835) est une coquille.

En effet, on ne trouve aucune autre édition conservée dans les dépôts publics autre que celle de 1833.

De la bibliothèque Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Restauration au faux-titre et au titre.

300 / 400 €

551. THRÉSOR DE SANTÉ (Le), ou Mesnage de la vie humaine. Divisé en dix livres lesquels traitent amplement de toutes sortes de viandes & breuvages, ensemble de leur qualité et préparation. *Lyon, Jean-Antoine Huguetan, 1607*. In-12, vélin souple, étui moderne (*Reliure de l'époque*).

Bitting, p. 607 - Vicaire 834-835.

UNIQUE ÉDITION DE CE TRAITÉ MODERNE DE CUISINE EN LANGUE FRANÇAISE, qui donne un panorama très étendu de l'alimentation française au XVI<sup>e</sup> siècle : «*Ce Thresor de santé demeuré anonyme présente l'intérêt de fournir, aux côtés de connaissances diététiques que l'auteur a principalement puisées chez Hippocrate, Celse, Dioscoride, Galien et Avicenne, d'amples développements consacrés aux manières d'accomoder les aliments*». (*Livres en bouche*, n° 82). De ce traité, se détachent 2 caractéristiques de l'époque : les spécialités régionales, et le maintien des goûts médiévaux.

Ex-libris P. J. C. Orsi, cuisinier, meilleur ouvrier de France 1972.

Infimes restaurations aux 3 premiers feuillets, mouillures, quelques galeries de vers sans gravité.

5 000 / 6 000 €

552. TOURTELLE (Étienne). Éléments d'hygiène, ou de l'influence des choses physiques et morales sur l'homme, et des moyens de conserver la santé. *Paris, Levrault frères, an X (1802)*. 2 vol. in-8, cartonnage demi-papier vert, pièce de titre lavallière, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition augmentée. Ce traité comprend une partie sur les substances alimentaires, boissons et assaisonnements tels les boissons fermentées.

De la bibliothèque Leviez, avec son ex-libris manuscrit sur le titre.

Infimes rousseurs. Charnière fendue.

50 / 60 €



551

553. TOYE (Nina) & A. H. ADAIR. Petits & grand verres. Choix des meilleurs cocktails. *Paris, Au sans pareil, 1927*. Petit in-4, demi-marouquin rouge, couverture et dos (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce fameux livre de recettes de cocktails, illustré de 10 eaux-fortes hors texte par *Laboureur*. Cocktails au gin, au whisky, juleps, punches glacés, coupes, limonades, liqueurs d'office...

Exemplaire hors commerce, offert à Jean Dorsenne.

120 / 150 €

554. TRAITÉ DE CONFITURE, ou le nouveau et parfait confiturier ; qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides, au sucre, à demy sucre, & sans sucre, au miel, au moust, à l'eau, sel & vinaigre. *Paris, Thomas Guillaïn, 1689*. In-12, basane granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité dont le privilège fut donné à Jean-Baptiste Loyson, marchand-libraire, privilège qui lui permet «*en considération de la perte qu'il a fait dans l'incendie arrivé au Collège de Montaigu, de faire imprimer ou réimprimer un livre intitulé, Traité pour faire toutes sortes de Confitures*».

L'ouvrage donne les recettes des compotes, pastes, sirops, gelées, de toutes sortes de fruits, des dragées, biscuits, macarons, «*massepain*», «*des breuvages délicieux, des eaux de liqueurs de toute façon, & plusieurs autres délicatesses de bouche*», avec une Instruction et devoir du chef d'office de fruiterie, et de sommellerie.

Rousseurs. Accidents à la reliure, coins frottés.

600 / 800 €



**555.** TRAITÉ DU CASSIS, contenant sa culture, ses vertus & propriétés, sa composition, & les effets merveilleux qu'il produit dans une infinité de maladies. *Dijon, Pierre De Saint, 1750*. In-12, bradel cartonnage vert, dos lisse avec pièce de titre en long, tranches lisses (*Reliure moderne*).

Curieux opuscule sur la culture du cassis, sur ses propriétés et manière de s'en servir, des moyens pour obtenir un sirop, pour faire du nougat de cassis, ainsi que de la liqueur, du ratafia, et enfin des *Effets merveilleux du cassis*, suivis d'un texte extrait du Journal de Trévoux (mars 1746) contenant un *Remède pour les vaches malades* à base de cassis, un remède pour la pleurésie et un autre pour le panaris.

Signature sur le titre du chirurgien J.J.L. Hoin (XVIII<sup>e</sup> siècle).

200 / 250 €

**556.** TRÉSOR (Le) des recettes utiles de gastronomie, et des moyens d'augmenter la force corporelle, de conserver la santé, de prolonger la vie. 2<sup>ème</sup> édition. *Paris, Desloges, 1856*. In-16, demi-veau blond avec coins, dos lisse, tête mouchetée, non rogné, couverture (*J. Faki*).

Vicaire, 842.

Seule édition citée par Vicaire de ce manuel d'hygiène et de diététique populaires.

Exemplaire lavé.

120 / 150 €

**557.** TROUSSET (Jules, sous la direction de). Un million de recettes. Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale, grande cuisine, cuisine bourgeoise, petite cuisine des ménages. *Paris, Arthème Fayard, s.d. (vers 1890)*. 2 vol. fort in-8, toile noire, couverture (*Reliure de l'époque*).

Importante encyclopédie culinaire, imprimée sur deux colonnes et abondamment illustrée dans le texte, de gravures sur bois et hors texte, de planches en couleurs.

80 / 100 €

**558.** TRUELLE (A.). Atlas des meilleures variétés de fruits à cidre. *Paris, Octave Dion, 1896*. In-8, toile de l'éditeur.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 20 belles planches chromolithographiques en couleurs.

Infimes rousseurs pâles.

250 / 300 €

**559.** TSUJI (Shizuo). Étude historique de la cuisine française. *Tokyo, 1977*. Fort in-folio, percaline rouge, jaquette illustrée (*Reliure de l'éditeur*).

BEL HOMMAGE DU PLUS CÉLÈBRE CUISINIER JAPONAIS À LA CUISINE FRANÇAISE : le texte de ce très important ouvrage (environ 15 kg !) est imprimé en français et en japonais, et est illustré de multiples reproductions en couleurs. Histoire des grands traités, les recettes traditionnelles, les décors, les plats, les lieux célèbres ...

Envoi autographe de l'auteur à M. Raymond Oliver, du restaurant le Grand Véfour, Paris (avec quelques photos en noir du chef).

1 200 / 1 500 €

**560.** UDE (Louis Eustache). The French cook. *Philadelphie, Carey, Lea et Carey, 1828*. In-12, demi-basane fauve (*Reliure du début du XX<sup>e</sup> siècle*).

Bitting 471.

Rare édition américaine de cet ouvrage anglais, publié pour la première fois en 1813 puis de nombreuses fois réédité. Il est orné de 8 plans de table.

Un feuillet portant un ex-dono daté 1926 a été ajouté.

120 / 150 €

**561.** UTRECHT-FRIEDEL (Louise-Béate). Le Confiseur royal, ou l'Art du confiseur dévoilé aux gourmands ; contenant la manière de faire les confitures, marmelades, compotes, dragées, pastilles, etc. *Paris, Tardieu-Denesle, 1816*. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné de fleurons et treillis doré, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Quatrième édition de cet ouvrage classique dédié *Aux sectateurs de la gastronomie*.

Epouse d'un célèbre confiseur de Berlin, madame Utrecht-Friedel donna la première édition de cet ouvrage en 1801.

(...)

L'illustration comprend 3 figures gravées sur métal dont une placée en frontispice, représentant le «laboratoire du confiseur», et les deux autres les ustensiles nécessaires à la fabrication des friandises.  
Infimes rousseurs. Accidents aux coiffes.

200 / 250 €

**562.** VADÉ (Jean-Joseph). Oeuvres poissardes, suivies de celles de l'Écluse. *Paris, Defer de Maisonneuve, L'An IV - 1796.* In-folio, veau porphyre, triple filet, fleurons aux angles, dos lisse finement orné, roulette intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

CHEF D'ŒUVRE DE L'ILLUSTRATION GRAVÉE EN COULEURS, cet ouvrage est orné de 4 superbes figures dessinées par *Monsiau*, gravées par *Clément* et imprimées en couleurs, montrant des scènes des cabarets, des halles et des rues.

La notice biographique placée en tête du volume signale: «J.-J. Vadé (1720-1757) créa un nouveau genre de poésie qu'on nomme le genre poissard [...] le poissard [...] peint la nature, base de la vérité, mais qui n'est pas sans agréments. Un tableau qui représente avec vérité une guinguette, des gens du peuple dansant, des soldats buvant et fumant, n'est pas désagréable à voir. Vadé est le Téniers de la poésie; et Téniers est compté parmi les plus grands artistes, quoiqu'il n'ait peint que des fêtes flamandes.»

L'ouvrage contient quelques œuvres du même genre de Louis de Thillay, dit L'Écluse (1711-1792), acteur, dentiste du roi de Pologne et poète du «monde de bas étage».

Du point de vue linguistique, l'ouvrage «est précieux pour l'étude du bas langage parisien au XVIII<sup>e</sup> siècle» (R. Yve-Plessis).

Belle impression typographique de Pierre Didot.

UN DES 100 EXEMPLAIRES SUR GRAND PAPIER, AVEC FIGURES, EN ÉPREUVES DE CHOIX, AVANT LA LETTRE, DANS UNE ÉLÉGANTE RELIURE DE L'ÉPOQUE.

Quelques rousseurs. Frottements à la reliure. Deux mors légèrement fendus.

1 500 / 2 000 €

**563.** VADÉ (Jean-Joseph). Oeuvres poissardes de J.J. Vadé, et de l'Écluse. *Paris, imp. de Didot jeune, veuve Defer de Maisonneuve, Josse, an IV-1796.* In-18, maroquin orange à long grain, roulette dorée de pampres, éventails dorés aux angles, dos richement orné, trèfles à 4 feuilles mosaïqués vert, roulette intérieure, doublure et garde de papier marbré, non rogné (*Reliure vers 1920*).

Jolie édition ornée d'un portrait de l'auteur et 4 figures en noir, gravés en taille-douce, non signés, dessinés par *Monsiau*, réductions de celles de l'édition in-4, parue la même à la même adresse.

Le chansonnier Vadé (1719-1757) fut l'inventeur du genre poissard.

Très bel exemplaire sur papier vélin, dans une reliure pastiche en maroquin, avec les figures avant la lettre.

300 / 400 €

**564.** VARILLE (Mathieu). La Cuisine lyonnaise. *Lyon, Masson, 1928.* In-4, demi-chagrin grenat avec coins, tête dorée, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 292.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice et de beaux bandeaux et culs-de-lampe. Édition sortie des presses de Marius Audin.

L'auteur écrit dans un Avis au lecteur : «Ce livre n'est ni un traité de cuisine, ni un docte travail historique, c'est une sorte de *Thesaurus à la bonne franquette où les gourmets de Lyon, au coin du feu, à l'heure paisible de la digestion, pourront évoquer leurs souvenirs*». En effet, Varille évoque les cabarets et fameux restaurants de Lyon, il relate également des festins pantagruéliques et les aventures des gourmets lyonnais.

UN DES 20 EXEMPLAIRES SUR JAPON.

120 / 150 €

**565.** VARILLE (Mathieu) et Marius AUDIN. La Mustardographie traité en manière de dialogue par lequel toutes personnes peuvent facilement apprendre et pratiquer l'honnête art du moutardier.. *Lyon, Aux Deux-Collines, 1935.* In-12, demi-marquain brun, plats en Plexiglas doré moucheté, dos lisse, titre en long, couvertures, non rogné, étui (*E. Descamps*).

Oberlé 293 - Bitting 475-476.

ÉDITION ORIGINALE, sortie des presses de Marius Audin, à l'enseigne des Deux-Collines à Lyon, ornée de 6 gravures sur bois originales en monochrome de Bernard-Aldebert, dont un frontispice et un portrait de chaque auteur.

Ce curieux traité de la moutarde se conclut par des aphorismes du moutardier tel que : «Une salade sans moutarde est une jolie femme sans esprit».

Tirage à 500 exemplaires.

150 / 200 €

**566.** VASSELLI (Gio. Francesco). L'Apicio overo Il Maestro de' conviti. *Bologne, H.H. del Dozza, 1647*. In-8, vélin ivoire (*Reliure moderne*).

TRÈS RARE TRAITÉ DE CUISINE ITALIENNE DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE ET UNIQUE TRAITÉ DE CUISINE BOLOGNAISE, décrivant les banquets somptueux organisés par la noblesse de la ville.

Ex-libris manuscrit ancien.

Exemplaire lavé. Restaurations à de très nombreux feuillets.

1 200 / 1 500 €

**567.** VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques suivies de 150 recettes. *Paris, Albin Michel, s.d. (1896)*. In-8, bradel demi-marquain brun avec coins, dos lisse, couverture (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE.

5 feuillets publicitaires in-fine.

60 / 80 €

**568.** VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques suivies de recettes. *Paris, A. Noel et Chalvon, s.d. [1916]*. In-12, demi-veau rouge, dos lisse, couverture supérieure conservée, non rogné (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce manuel pratique rédigé par un professionnel de la *Maison dorée*, comprenant un calendrier culinaire, des recettes et une monographie des vins.

Envoie autographe de l'auteur : «à Monsieur Paul Poirer. En souvenir de notre première rencontre. 4 mai 1924. Ernest Verdier».

Un des 500 exemplaires sur papier Antique de Hollande.

200 / 250 €

**569.** VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques. *Paris, Société des cuisiniers, s.d. (vers 1920)*. In-12, toile turquoise, pièce de titre noire (*Reliure moderne*).

Les usages de l'art culinaire, quelques recettes complètes et un chapitre intitulé «*Monographie et dégustation des vins de France*».

30 / 40 €

**570.** [VERRY (A. M.).] Le Cuisiner des cuisiniers, ou L'Art de la cuisine, enseigné économiquement, d'après les plus grands maîtres anciens et modernes, tels que d'Alègre, Chaud, Laguipierre, Mézelier, Richaud, Souvent, Balaine, Robert, suivi d'une chimie appliquée à la cuisine (...). *Paris, Audin, Urbain Canel, 1825*. In-8, basane chaudron, pièce de titre noire (*Reliure du XX<sup>e</sup> siècle*).

Bitting, p. 477. - Vicaire attribue cet ouvrage à Jourdan Lecoite, et annonce de nombreuses éditions au XIX<sup>e</sup> siècle.

ÉDITION ORIGINALE RARE, de ce recueil de recettes qui s'achève sur un voyage gastronomique en France.

Pâles rousseurs, mouillure, piqûres aux derniers feuillets.

150 / 200 €

**571.** VIALA (Pierre, sous la direction de) et V. VERMOREL. Traité général de viticulture. Ampélographie. *Paris, Masson et C<sup>e</sup>, 1901-1910*. 7 vol. in-folio, demi-marquain bordeaux, tête dorée, couverture et dos (*Reliure moderne*).

Oberlé, *Bachique*, 276.

ÉDITION ORIGINALE DE CE MONUMENTAL OUVRAGE, qui nécessita, pendant près de 10 ans, le travail de plus de 80 collaborateurs du monde entier : propriétaires, professeurs d'agriculture, œnologues, ingénieurs agronomes... d'Europe, des États-Unis, d'Amérique du Sud...

«Le Tome I traite des questions d'ampélographie générale : étude de la famille des Ampélidées, les genre *Vitis* et ses espèces, les vignes américaines, la biologie de la vigne. Les cinq volumes suivants décrivent minutieusement les cépages les plus importants des vignobles de France et de l'étranger (...) avec des notices sur de toutes petites vignes, presque confidentielles» (Oberlé). Les cépages secondaires sont également étudiés ; et le dernier volume contient un important dictionnaire ampélographique.

L'ouvrage est magnifiquement illustré de 820 gravures dans le texte, et 570 lithographies hors-texte, dont 500 en couleurs, peintes par A. Kreyder et J. Troncy.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, À L'ÉTAT DE NEUF.

8 000 / 10 000 €

572. VIALA (Pierre). Les Maladies de la vigne. Troisième édition entièrement refondue. Montpellier, Camille Coulet, Paris, Georges Masson, 1893. In-4, demi-basane bordeaux (*Reliure de l'époque*).

Oberlé n° 204 : «la meilleure et la plus complète des éditions de ce livre important».

20 planches en couleurs hors texte et 200 figures dans le texte.

Dos décollé.

60 / 80 €

573. VIARD (Alexandre). Le Cuisinier impérial. Paris, Barba, 1806. In-8, demi-veau vieux-rose, roulette à froid, dos lisse orné à froid et doré, pièce de titre de maroquin vert foncé (*Reliure moderne*).

Vicaire n° 860.

ÉDITION ORIGINALE, dédiée aux auteurs du «*Journal des Gourmands*».

Viard, homme de bouche, fut un des rénovateurs de la cuisine, il précède de peu le grand Carême.

Rousseurs uniformes, pièce de titre de l'époque, gardes renouvelées.

300 / 400 €

574. VIARD (Alexandre). Le Cuisinier impérial. Paris, Barba, 1859. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 860.

Vingt-sixième édition augmentée de 300 article nouveaux et du Glacier impérial par Bernardi. Depuis les réimpressions de 1846, le nom de l'auteur se transforme et prend un T à la fin au lieu du D, donc il devient Viart. Le titre au dos est «*Manuel du glacier*».

Étiquette collée en queue du dos *Milhaud Arthur, grande maison du Prophete. Habillements à Caccassonne*.

Importantes rousseurs.

150 / 200 €



571

575. VIARD. Le Cuisiner royal, ou L'Art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes. *Paris, J.-N. Barba, 1820*. In-8, basane racinée, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Dixième édition, augmentée de 850 articles, et ornée de 9 plans pour le service des tables (sur 3 planches dépliantes) par Fouret et suivi d'une notice sur les vins par Pierhugue.

150 / 200 €

576. VIE DE LA TRÈS PUISSANTE ET TRÈS-HAUTE DAME GUELINE (LA). *Paris, Anatole Claudin, 1875*. In-12, demi-marroquin grenat, tête dorée sur témoins, non rogné (*Saulnier*).

Réimpression d'une facétie en vers du XVII<sup>e</sup> siècle, imprimée à Rouen chez la veuve Jean Petit, en 1612. Le grand libraire Anatole Claudin, ayant acheté un exemplaire de cette facétie, a entrepris de la rééditer dans une élégante typographie sortie des presses de Schoutheer à Arras, ornée de charmants ornements, marque du libraire sur le titre, bandeau, lettrine. Claudin donne une introduction intéressante de cette plaquette.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE SUR PEAU DE VÉLIN.

De la bibliothèque du grand cuisinier Édouard Nignon, avec son ex-libris gravé. Nignon fut chef aux fourneaux du tsar, puis de l'empereur avant de devenir propriétaire du fameux restaurant *Larue*, rue Royale à Paris.

500 / 600 €

577. VILLENA (Enrique de Aragon, Marquis de). Arte Cisoria, o tratado del arte del cortar del cuchillo. *Madrid, Antonio Marin, 1766*. In-4, vélin ivoire, dos lisse, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

PREMIÈRE ÉDITION du plus ancien traité espagnol sur l'art de trancher, l'officier tranchant, et le savoir vivre à table.

Ouvrage des plus complets, composé en 1423, *l'Art de trancher* est aussi un précieux monument de la langue castillane du début du XV<sup>e</sup> siècle.

*L'Art de trancher*, divisé en vingt chapitres, contient des renseignements les plus divers sur les mœurs et la vie dans les cours espagnoles de son époque, sur les origines de l'art de trancher, de l'officier tranchant, des instruments de cet art, des manières d'exercer l'office, des viandes et comment les couper, des volailles, des quadrupèdes, des poissons, des légumes, des fruits, des droits de l'officier tranchant, de l'éducation des jeunes destinés à l'office, des dispositions royales pour l'administrer, de la hiérarchie et la justice appliquée aux officiers, les aspects pédagogiques de cet art, la transmission de celui-ci...

L'illustration comprend 9 figures gravées sur bois dans le texte représentant des couteaux, des fourchettes, un appareil pour fixer les fruits pour les peler et un couteau pour ouvrir des fruits de mer.

L'ouvrage est précédé d'une intéressante notice biographique de l'auteur.

Texte entièrement encadré d'un double filet typographique gras et maigre.

Descendant naturel des rois de Castille et d'Aragon, Enrique de Aragon, marquis de Villena (1384-1434) fut poète, philosophe, mathématicien et traducteur. La plus grande partie de ses œuvres furent brûlées peu de temps après sa mort, par ordre du roi de Castille Jean II, qui le soupçonnait de sorcellerie.

Son *Art de trancher* échappa par miracle à l'autodafé exécuté par la main de l'évêque de Cuenca, Lope Barrientos, qui suivit aveuglement la volonté du roi.

Le manuscrit de ce traité fut conservé plus de deux siècles et demi dans la bibliothèque royale d'Espagne, et fut pour la seconde fois de son histoire sauvé par miracle des flammes, celles qui ravagèrent en 1671 tant de trésors de l'Escorial.

EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE, BIEN CONSERVÉ.

Insignifiante piqure de vers sur l'angle supérieur.

3 000 / 4 000 €

578. VINS, FLEURS ET FLAMMES. À travers nos vignes. *Paris, Bernard Klein, s.d. (1952 ?)*. In-folio, broché, chemise.

ÉDITION ORIGINALE. Réunion de textes de Georges Duhamel, Max Jacob, Roger Vitrac, Tristan Derème, Louis Juvet, Colette, Héron de Villefosse, etc., illustrée de 17 illustrations en couleurs (dont la couverture) par divers artistes : *Dufy, Max Jacob, Derain, Cocteau, Foujita, Urrillo, Brianchon*, etc. Elle comprend en outre une suite de 15 aquarelles de *Melac*.

Tirage à 305 exemplaires. Celui-ci, non numéroté, est UN EXEMPLAIRE SUR JAPON NACRÉ, ENRICHÍ DE 2 TIRAGES SUR PARCHEMIN collés sur les plats de la chemise, le premier est une eau-forte originale, le second est un cuivre de l'ouvrage ; D'UN TIRAGE SUPPLÉMENTAIRE DE LA COUVERTURE EN COULEURS ; D'UNE SUITE EN NOIR ET EN COULEURS SUR VÉLIN ; ET D'UNE SUITE EN NOIR SUR CHINE.

Manque l'emboîtement.

800 / 1 000 €



579. VINS, FLEURS ET FLAMMES. À travers nos vignes. Paris, Bernard Klein, s.d. (1952 ?). In-folio, en feuilles, étui.

Même édition que le numéro précédent.

Un des 200 exemplaires sur Arches.

200 / 300 €

580. VITICULTURE. — Recueil de 5 ouvrages. In-12, demi-chagrin aubergine, dos orné (*Reliure de l'époque*).

MILLET-ROBINET (Mme). *Conservation des fruits*. Paris, Dusacq, s.d. (1854). ÉDITION ORIGINALE. Culture de la vigne et fabrication des vins en Belgique. Bruxelles, au bureau de la bibliothèque rurale, 1852.

STOLTZ (J.-L.). *Premières notions de viticulture et d'œnologie, dédiées à la jeunesse des écoles primaires dans les contrées viticoles*.

Mulhouse, J. P. Risler, 1848. 19 planches hors texte (fruits, outils, pieds de vigne...).

TROUILLET (Éloi). *Nouvelle culture de la vigne en plein champ sans échelas ni attaches, suivi d'une note sur la branche à fruit du poirier et du pommier*. Montreuil, chez l'auteur, et Paris, Auguste Coin, 1856. Figures dans le texte.

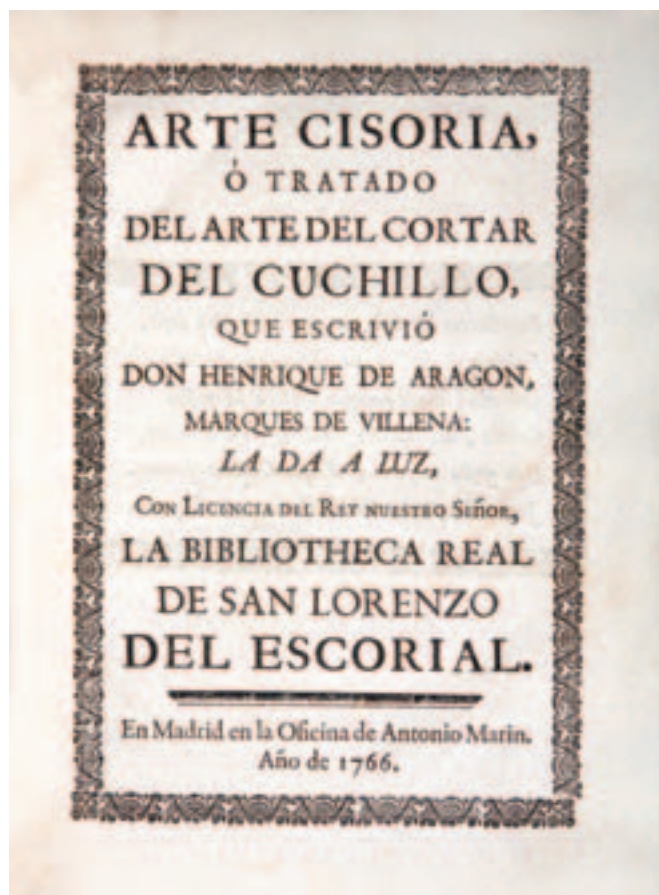
DUPUIS (A.). *Traité élémentaire des champignons comestibles et vénéneux*. Paris, Auguste Coin, 1854. 8 planches en couleurs hors texte. ÉDITION ORIGINALE.

80 / 100 €

581. [VITICULTURE]. Musée Rétrospectif des classes 36 & 60. Matériel et procédés de la viticulture, à l'exposition universelle internationale de 1900, à Paris. *Rapport du Comité d'Installation*. S.d. [Paris, 1901]. Grand in-8, broché, couverture imprimée.

Abondante illustration dans le texte. Hommage de l'auteur.

30 / 40 €



577



582

**582.** VONTET (Jacques). L'Art de trancher la viande et toutes sortes de fruits. La mode italienne et nouvellement à la française. Lyon, s.d. (1647). In-8, vélin souple (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 870 - Oberlé n° 552 .

TRÈS RARE ET PRÉCIEUX RECUEIL ILLUSTRANT L'ART DE L'ÉCUYER TRANCHANT.

IL COMPREND 48 PLANCHES GRAVÉES ET UN TEXTE MANUSCRIT, contenant un avis au lecteur et des notices manuscrites sur la méthode de trancher les allouettes, becquies, et ortolans ; la caille, grive et merle ; les pigeons domestiques... ; la bécasse, corneille... ; la perdrix ; le canardeau ; le chapon ; la poule ; le paon ; l'oie ; le lièvre ; le grand faisan ; le cochon ; la tête de veau ; le mouton ; enfin, le dernier feuillet manuscrit concerne les poissons.

Sur les gravures, les traits de découpes sont gravés à la plume.

Le titre de cet exemplaire nomme comme auteur Jacques Vontet, suisse de Fribourg qui enseignait l'art de trancher à travers les cours princières d'Europe. Ce texte semble avoir été copié d'après les cours de l'auteur ou par l'auteur lui-même : en effet, on sait qu'il avait fait graver ces planches et qu'il les faisait relier avec des feuillets portant des notes de sa main ; il vendait ces volumes ainsi constitués à ses élèves. Vontet se fixa finalement à Lyon.

Le texte de cet exemplaire n'est pas complet : l'avis au lecteur est inachevé, et quelques notices n'ont que le titre.

On connaît plusieurs exemplaires de cette suite gravée annotée, et tous sont différents. Vicaire cite l'exemplaire du baron Pichon avec 35 planches, tout comme celui de Béhague décrit dans le catalogue Food and drink de Maggs (n° 135) ; un exemplaire de la vente Belin (1934, n° 168) renfermait 36 planches ; la bibliothèque de Metz possède un exemplaire avec 40 planches ; celui décrit par Oberlé contenait 39 planches.

NOTRE EXEMPLAIRE EST LE PLUS COMPLET DE TOUS, EN 48 PLANCHES ; quelques unes sont répétées, mais avec des traits différents et des numéros aidant à la découpe : 34 planches illustrent les volailles et gibiers, suivent 3 planches de poissons, 8 planches de fruits et encore 3 planches de volaille. Ce recueil est parfois attribué, selon les bibliographies, à Pierre Petit, écuyer tranchant français.

(...)



Un exemplaire de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle vendu récemment par la librairie Chamonal portait un titre calligraphié nommant Pierre Petit comme auteur et une note ancienne sur une des gardes affirmant «*de Lyon vient la manière*» ; en le comparant à celui décrit par Gérard Oberlé dans son catalogue *Bacchus et Comus*, la librairie Chamonal révèle que, même si les planches sont identiques, les écritures, les styles et les textes sont fort différents : AINSI, TOUS CES VOLUMES MANUSCRITS UTILISENT LES MÊMES PLANCHES GRAVÉES, MAIS ONT POUR AUTEUR DEUX SPÉCIALISTES DIFFÉRENTS, SOIT VONTET, SOIT PETIT, QUI FUT PEUT-ÊTRE L'ÉLÈVE OU LE SUCCESEUR DE VONTET À LYON.

Ex-libris manuscrit ancien *Stæber*.

BEL EXEMPLAIRE DE CETTE MYSTÉRIEUSE SUITE, RELIÉE À L'ÉPOQUE.

30 000 / 40 000 €

**583.** VONTET. — La Vraye mettode de bien trencher les viandes tant à l'italienne qu'à la main (...) par Jaque Vonlett fribourgeois. Lyon, 1647. *Dijon, Aux éditions du raisin, 1926*. In-4, broché.

Édition donnée et préfacée par Charles de Salverte.

Tirage à 110 exemplaires, celui-ci un des 100 sur Auvergne.

80 / 100 €

**584.** WEILER (Sophia). Neuestes augsburgisches kochbuch. *Nordlingen, C. H. Beck, vers 1860*. In-8, bradel percaline verte (*Reliure de l'époque*).

Frontispice représentant deux femmes dans une cuisine.

Quelques rousseurs.

200 / 300 €

585. WESTYN (Eugène). Le Livre du découpage à table ou Manuel de l'écuyer tranchant. Paris, Ch. Ploche, 1852. In-16, bradel cartonnage marbré, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE, précédée d'un précis historique sur l'art de la dissection des viandes.

Ce manuel traite des viandes de boucherie, du gibier à poil, à plume, de la volaille, du poisson... Les derniers chapitres sont consacrés aux prescriptions utiles, à la salle à manger, et enfin à un petit essai sur le café.

L'illustration comprend 28 figures dans le texte.

Infimes rousseurs.

120 / 150 €

586. YÜAN MEI. Livre de cuisine d'un gourmet poète (le Brillat-Savarin de la Chine). Traduit par Panking. Pékin, *La Politique de Pékin*, 1924. In-8, box vert sapin janséniste, doublure et garde de chamois rouge, couverture et dos, tranches dorées, chemise à rabats box noir et large bande centrale de box beige, étui bordé avec plats d'aluminium griffé (*D. Jaquillard*).

PREMIER LIVRE DE CUISINE CHINOISE TRADUIT EN FRANÇAIS, et unique édition de la seule traduction complète de ce texte (la traduction anglaise donnée en 1908 par Giles est fragmentaire).

Yüan Mei (1716-1798), de la dynastie des Qing, célèbre poète et philosophe chinois, «*se retira de la vie officielle à l'âge de 38 ans et acheta un jardin tombé en ruines qu'il fit restaurer*». Il expose, à travers ce livre de recettes, la philosophie chinoise de l'esthétique de la table : les accords visuels et gustatifs, les choix, les quantités... Cet ouvrage avait paru pour la première fois en Chine en 1796.

Belle impression sur papier couleur sable, donnée par *La Politique*, «*seule revue hebdomadaire illustrée en français de la Chine*».

Bel exemplaire.

1 500 / 2000 €



586

Après ce numéro seront vendus en lots des livres de gastronomie anciens et modernes

ORDRE D'ACHAT RECTO



ORDRE D'ACHAT VERSO

## CONDITIONS DE VENTE

