

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^e 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^e 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'épée 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^{re}, 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^e 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^e, IV^e, et V^e partie des *Canons* d'Avicenne, suivie du traité *De lepra* du médecin du pape Jean XXII (XIV^e 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^e 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^e au XVII^e 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^{er}. «*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^e 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^e 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 aliments 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. Baillière 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^e ou au début du XII^e 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.*

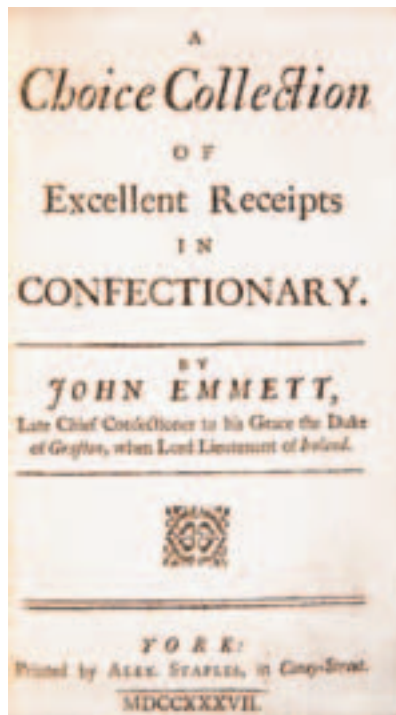
EXEMPLAIRE EN JOLIE RELIURE DÉCORÉE.

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^e 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^{re}*, 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 consitionem 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^e 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^e 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^e au XVIII^e 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^e 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^e 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^e 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-marouin 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 *Gaucherel* 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 excrétiions*, 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^e 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 épiulaires de l'ancienne province d'Alsace. *Paris, Berger-Levrault et C^e, 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^e 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^e 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 ornemanistes, montrant des modèles de pièces «*élégantes et gracieuses du XVIII^e 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^{ie}, 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^{ie}, 1867*. In-8, demi-marouin 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^e 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^{ie}, 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^{ie}, 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^e, 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^e, 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^e, 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^e 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 confrérie 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^e 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^e 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^e 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^e 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^e 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^{er} 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^e 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^e 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^e au XIX^e 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^e 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