

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^{er} 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^e 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^e siècle, F. L. Löffler était une « cuisinière de la campagne » dont les ouvrages furent réimprimés de nombreuses fois au XIX^e 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 €

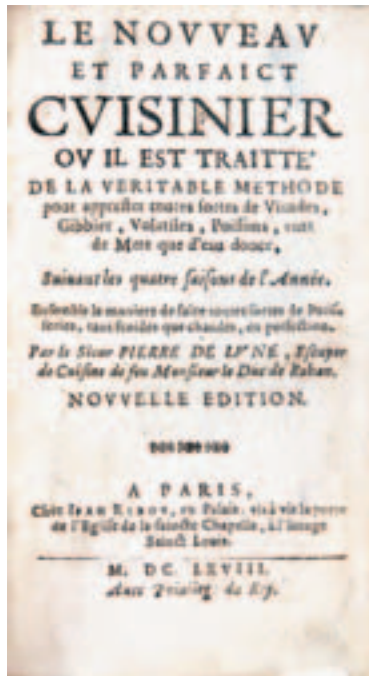
362. LULLIN (Charles). Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières. *Paris, Genève, J.J. Paschoud, 1811*. In-8, demi-veau brun, dos lisse orné, pièce de titre noire, non rogné (*Reliure moderne*).

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 apprester 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*.

RARISSE ET CÉLÈBRE TRAITÉ DU XVII^e 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^e 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^e 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^e édition) - Bitting n° 299 (2^e édition, 1806).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage réédité de nombreuses fois au cours du XIX^e 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^e au XIX^e siècle dûs aux plus grands artistes : *Choffard, Cochin, Toulouse-Lautrec, Job,*

Mucha, Robida, Rops, etc. La couverture est illustrée par *Mucha*.

Luxueuse publication dédiée à Henri Bérardi.

Exemplaire sur papier vélin. Petits défauts à la couverture.

400 / 500 €

370. MAISTRE D'HOTEL (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.

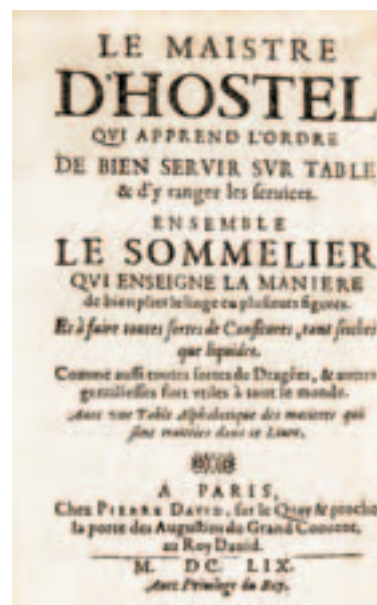
ÉDITION ORIGINALE RARISSIME, et la seule, de ce traité publié par Pierre David, qui signa lui-même l'épître à Pierre de Lune, cuisinier du duc de Rohan.

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^e 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^e 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^{er} 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 libellés 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^e 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*.

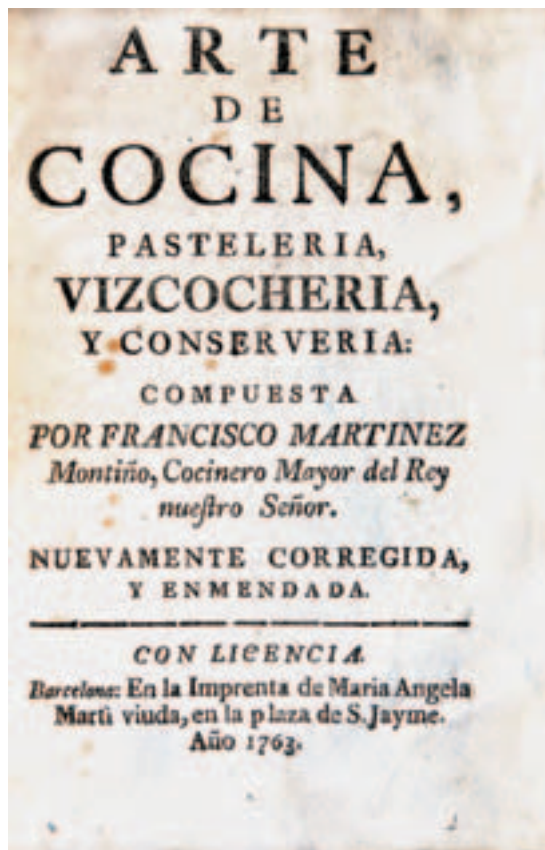
Insignifiantes rousseurs. Petit accident à une coiffe.

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^e, 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^e 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.

Charante 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^e 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^e 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 comptais 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 étant (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^e siècle : *Pierre Cornilleau*. Cachet armorié rouge du XVIII^e 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 aliments 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^e siècle. Il est précédé d'une *Dissertation sur la cuisine moderne* dûe à l'historien et érudit Etienne de Fonce-magne.

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 tomais-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 tomais-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 tomais-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^e 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^e 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^e 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 Régner, 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 €