

507. REQUESTES présentée à Monseigneur le Prince par les vignerons de son gouvernement de Bourgogne. *Paris, Nicolas Bessin, 1649.* Plaquette in-4 de 6 feuillets, bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre rouge sur le premier plat (*Cartonnage moderne*).

TRÈS RARE SUPPLIQUE EN VERS BURLESQUES pour la défense du vin de Bourgogne, délaissé par le Prince :

«tu dois aymer semblablement / les gens de ton gouvernement / et plus que tous la rouge trongne / des vigneron de ta Bourgogne / et boire avec eux de leur vin / qui vaut mieux que celui du Rhin / que c'est chose fort lamentable / de te voir si souvent à table / brinder avec les Allemans / qui sont pis que les Musulmans».

Restauration angulaire à chaque feuillet.

150 / 200 €

508. RICHARD. Guide classique du voyageur en France et en Belgique. *Paris, Maison, 1839.* In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouges, tranches jaunes (*Reliure moderne*).

Célèbre guide Richard, illustré de 11 planches hors texte (vues, plans, cartes) et de 13 gravures dans le texte. Cet itinéraire décrit les villes, les châteaux et monuments, les coutumes, les costumes, et... les spécialités gastronomiques : les confitures de Meaux, les dragées de Verdun, les pâtes de truffes d'Angoulême, les cafés de Bruxelles, etc.

200 / 250 €

509. RICHE-EN-GUEULE, ou le Nouveau Vadé ... publié par un enfant de la joie. *Paris, quai des Augustins, n° 11, 1821.* In-12, bradel papier marbré, dos lisse, pièce de titre de papier ivoire, tête rouge, non rogné, couv. et dos (*Reliure fin XIX^e siècle*).

Gay, III 1018.

Troisième édition de ce recueil de facéties, quelques unes scatologiques, ornée d'un frontispice colorié dépliant.

Cet ouvrage, composé de chansons grivoises, déclarations burlesques et d'aventures divertissantes est dédié «aux dames des halles et marchés, aux lurons de la Râpée et de la Grenouillère, et aux jeunes des deux sexes, amis des farces et du plaisir».

De la bibliothèque Pierre Mac Orlan, avec son ex-libris gravé par *Gus Bofa*.

Rousseurs uniformes, salissures sur le dos.

50 / 60 €

510. RIEUX (Louis). Raguenauderies. Livre de cuisine Albigeoise. *Albi, Corbière et Julien, 1913.* In-8, demi-chagrin lavallière, dos orné de caissons à triple filet doré, tête dorée, couvertures (*Reliure de l'époque*).

Recueil de recettes en vers, orné de 21 vignettes dans le texte en noir, qui rappellent un peu celles déclamées par Ragueneau dans *Cyrano de Bergerac*. Edmond Rostand a d'ailleurs composé une courte préface pour cet ouvrage, dans lequel on trouve une recette des «Poulets à la Ragueneau».

Élégante impression en rouge et noir.

100 / 120 €

511. RIEUX (Louis). Raguenauderies. Livre de cuisine Albigeoise. *Albi, Corbière et Julien, 1913.* In-8, demi-chagrin rouge, tête dorée, couv. et dos (*Reliure moderne*).

Même édition que le numéro précédent.

80 / 100 €

512. ROBERT-ROBERT. Le Guide du gourmand à Paris. *Paris, Bernard Grasset, 1922.* In-12, maroquin janséniste bleu, dos orné d'un fer répété (un lapin dans une marmite), dentelle intérieure, tranches dorées, couverture et dos (*M. Lortic*).

ÉDITION ORIGINALE de ce guide pratique présentant les restaurants parisiens par budget, les hôtels et buffets, et les divers fournisseurs.

Un des 25 exemplaires sur vélin pur fil, celui ayant appartenu à Escoffier (lettre autographe jointe).

200 / 250 €



513



514

513. RODRIGUES (Domingos). *Arte de cozinha devida em tres partes*. Lisbonne, Ferreiriana, 1732. In-8, vélin à recouvrement, étui moderne (*Reliure de l'époque*).

Bitting 402 (1693).

Troisième édition de ce célèbre traité de cuisine portugais, dont la première édition date de 1680. L'auteur était chef de cuisine du Roi du Portugal.

400 / 500 €

514. ROMOLI (Domenico). *La Singolare dottrina (...) dell'officio delle scalco, de i condimenti di tutte le vivande...* [Venise, Michel Tramezzino, 1560]. In-12, vélin ivoire (*Reliure moderne*).

Bitting 403 - Vicaire 747.

ÉDITION ORIGINALE DE L'UN DES PLUS FAMEUX LIVRES DE CUISINE ITALIENS DU XVI^e SIÈCLE.

L'auteur, célèbre cuisinier puis maître d'hôtel originaire de Florence, livre une sorte d'encyclopédie de l'art gastronomique : arts de la table, nature des aliments, préceptes de santé, liste de menus et sélection de recettes ; son ouvrage s'achève sur un traité sanitaire.

Pâles mouillures, petite déchirure restaurée sur le titre.

3 000 / 3 500 €

515. RONDELET (Guillaume). *La Première [seconde] partie de l'histoire entière des poissons*, composée premièrement en latin par maistre Guillaume Rondelet docteur regent en medecine en l'université de Mompelien. Maintenant traduite en françois sans avoir rien omis estant necessaire à l'intelligence d'icelle. Avec leurs pourtraits au naïf. Lyon, Macé Bonhomme, 1558. 2 tomes en un vol. in-folio, veau brun, double encadrements du filets à froid avec fleurons dorés aux angles et motifs ornementales azurés dorés au centre, dos orné de petits fleurons, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Nissen, *Die Zoologische Buchillustration*, n°3475.

ÉDITION ORIGINALE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE PAR LE MÉDECIN LAURENT JOUBERT DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ D'ICHTHYOLOGIE PUBLIÉ JUSQU'ALORS.

Cœuvre du médecin et naturaliste Guillaume Rondelet (1507-1566), le père de l'ichtyologie française, cette édition est ornée des mêmes figures sur bois que l'édition originale latine sortie des presses du même imprimeur, M. Bonhomme, en 1554-1555.

L'illustration comprend un portrait de l'auteur placé dans un superbe cadre à enroulements et figures attribué à *Pierre Vase*, répété en tête du second tome, ET 472 BELLES FIGURES GRAVÉES SUR BOIS montrant de très nombreux poissons de mer et d'eau douce, des crustacés, mollusques, batraciens et zoophytes par *François Boussuet*. (...)



Très belle édition, que l'on range parmi les plus belles réussites de l'imprimerie lyonnaise du temps de l'humanisme.
 Ex-libris manuscrits sur le titre *De la Rue* du XVIII^e siècle; *Rameau* (?) 1822; *Labbée* 1837; et en pied de page au compositeur : *N.A. Barbey* 1808, répété au verso de l'avant dernier feuillet.
 Quelques rousseurs insignifiantes. Gardes renouvelées. Reliure restaurée, coiffes, charnières et coins refaits.

3 000 / 4 000 €

516. ROQUES (Joseph). Nouveau traité des plantes usuelles, spécialement appliqué à la médecine domestique et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade. *Paris, P. Dufart, 1837.* 4 vol. in-8, demi-basane racinée, dos lisse, pièces de titre et de tomaisons noires (*Reliure de l'époque*).

Vicaire, 750 - Pas dans Bitting.

ÉDITION ORIGINALE, RARE, de cet ouvrage fondamental pour l'étude des végétaux ; c'est aussi de manière inattendue, un très agréable traité gastronomique, car il propose de nombreuses anecdotes et recettes.

Le chevalier Roques, né à Valence (Tarn) le 9 février 1772, fut un médecin de grand savoir et un célèbre mycologue.

Ex-libris manuscrit Bon de Modoyne (?).

Quelques rousseurs.

150 / 200 €

517. ROTI-COCHON. *Paris, Morgand, 1890.* In-8, demi-marquain noir, couv. et dos, non rogné (*Laubstein-Laurenchet*).

Vicaire 752 - Bitting 599 - *Livres en bouche* 93.

Fac-similé de deux opuscules de la fin du XVII^e siècle, parus chez Claude Michard à Dijon, entre 1689 et 1704, enrichi d'une introduction de 30 pages par Georges Vicaire. Cette édition est faite sur l'unique exemplaire connu, conservé à la Bibliothèque de l'Arsenal. Les deux traités s'y trouvent reliés ensemble. Ces opuscules seraient attribués à Simon Girault, selon une étude de Dominique Courvoisier, *Recherches sur l'origine du Roti-Cochon* (*Bulletin du bibliophile*, 1982, pp. 375-380).

Le *Roti-Cochon*, suivi de la *Civilité puérile et morale*, sont des manuel d'apprentissage de la lecture destiné aux petits bourgeois dont les exemples sont empruntés au vocabulaire de la cuisine ou de la gourmandise. Ils sont ornés de curieuses vignettes naïves gravées sur bois, dont plusieurs ont traités à la gastronomie.

UN DES 30 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE.

400 / 500 €

518. ROTI-COCHON. *Paris, Morgand, 1890*. In-8, broché, non rogné.

Même édition que le numéro précédent. Un des 300 exemplaires sur petit papier.

Petit tampon rouge sur le titre, non identifié, en partie effacé.

150 / 200 €

519. ROTUREAU (Armand). Des principales eaux minérales de l'Europe. France. Ouvrage suivi de la législation sur les eaux minérales. *Paris, Victor Masson, 1859*. In-8, toile grise imprimée (*Reliure de l'époque*).

Description de plus de 40 eaux minérales en France, classées à la fin du volume selon les principes fixes qu'elles renferment, leurs principes gazeux et leur température.

Quelques pâles rousseurs aux premiers et derniers feuillets.

50 / 60 €

520. ROUFF (Marcel). La Vie et la passion de Dodin-Bouffant. *Paris, Société littéraire de France, 1920*. In-12, demi-percaline grise, dos lisse.

ÉDITION ORIGINALE du plus célèbre roman gastronomique français, dédiée à Brillat-Savarin, Curnonski, Gabion et Guy de Pourtalès. Nombreux petits trous de vers sur les plats et quelques uns sur quelques feuillets sans atteinte au texte.

30 / 40 €

521. ROUSSEAU (James). Physiologie du viveur. *Paris, Jules Laisné, 1842*. In-16, broché, non rogné.

Oberlé 400 - Carteret, III 496.

Édition originale de ce petit traité de mœurs du «Viveur», celui qui «n'a jamais faim, lui, quoiqu'il mange comme quatre; il n'a jamais soif, quoiqu'il boive toujours. Pour lui la table n'est qu'un prétexte ; il l'aime parce qu'il sait que là, on oublie les affaires, les ennuis, les ennuyeux !». Cet ouvrage contient des anecdotes gastronomiques, et aphorismes, tels : «La sobriété est la conscience des mauvais estomacs». On trouve également 8 pages de catalogue de Jules Laisné, daté de 1842.

L'illustration comprend un frontispice et des vignettes dans le texte d'Henry Émy, en premier tirage.

80 / 100 €

522. ROZEA (Jassintour). The Compleat cook, market woman, and dairy maid. *Londres, W. Heard, J. Warcus et R. Richards, 1756*. Petit in-4, veau moucheté, roulette d'encadrement, fleurons à froid sur les angles, dos orné, tranches lisses (*Reliure de la fin du XVIII^e siècle*).

ÉDITION ORIGINALE et seule édition, de cet ouvrage rarissime, non cité par la plupart des bibliographies gastronomiques.

L'auteur était cuisinier de Charles Seymour, duc de Somerset. Nous ne pouvons affirmer s'il était d'origine indienne ou s'il s'agit d'un pseudonyme. On connaît de lui un ouvrage publié trois ans plus tôt : *The Gift of Comus*, Edinburgh, 1753.

Dans son *Compleat Cook*, Rozea fait souvent référence aux cuisines françaises et italiennes, à l'art de choisir les produits et de faire le marché, aux aliments de chaque saison, et se livre à une étude très intéressante sur les bouillons, dont un au bain-marie, les jus, les consommés de viande, les coulis de poissons, de légumes, les sauces...

De la collection Strassburger avec note manuscrite sur une garde.

Rousseurs. Exemplaire quelque peu court de marges. Dos refait par Sangorski.

500 / 600 €

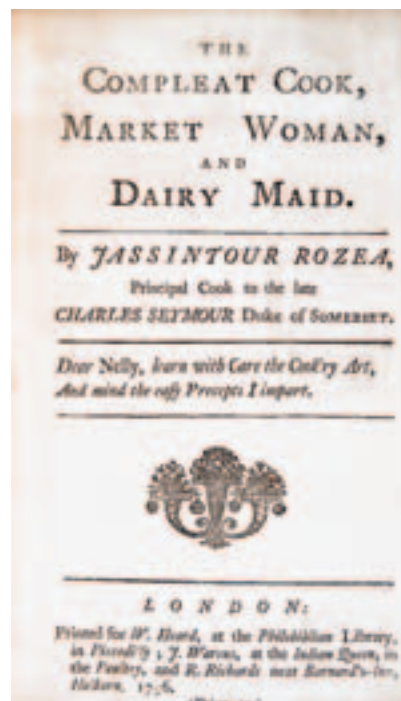
523. ROZIÈRE (Charles). Le Petit cuisinier. *Paris, A.-E. Rochette et C^e, 1866*. In-16, broché, non rogné.

ÉDITION ORIGINALE de cette charmante plaquette rarissime, contenant quelques recettes de cuisine. Il n'est cité dans les bibliographies spécialisées.

Charles Rozière, chimiste à Romainville, fut l'inventeur de la panamine pour remplacer le bois de Panama et les benzines à détacher.

On trouve 12 pages de publicité de produits de Rozière, dont les pastilles-rozière pour le Pot-au-feu, insérées au milieu de la plaquette.

60 / 80 €



522



524

524. RYFF (Walther Hermann). *Spiegel und Regiment der Gesundheit. Fürnemlich auff Land, Gebreuch, Art, und complexion der Teutschen gerichtet.* Francfort, Christian Egenolph, [1544]. In-4, demi-reliure en peau de truie estampée à froid, datée, avec roulettes et médaillons aux effigies héroïques, ais de bois biseautés, fermoirs en laiton, dos orné, tranches brunies (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce curieux traité de médecine et de cuisine populaire comprenant nombreuses recettes et conseils de santé. Belle édition sortie des presses francfortoises de Christian Egenolph ou Egenolff (1502-1555), établi imprimeur d'abord à Strasbourg, de 1528 à 1530, où il rencontra Ryff, avant de s'installer sur les bords de la Main. Imprimée en caractères gothiques, titre rouge et noir, avec une figure à mi-page coloriée représentant un couple à table, un musicien, un médecin, un homme prenant un bain, et 26 jolies figures gravées sur bois dans le texte, dont 7 à mi-page, représentant divers sujets : un banquet, un tonneau, une chope, des récipients divers, une ruche, des oiseaux, figure anatomique...

Médecin, mathématicien et divulgateur scientifique strasbourgeois de la première moitié du XVI^e siècle, W.H. Ryff fut «*physicus*» de sa ville. Il s'établit à Francfort après avoir été accusé, en même temps que son ami l'imprimeur Balthasar Beck, d'avoir falsifié un privilège. Dans sa *Bibliotheca universalis*, Gesner anathématise Ryff et ses «*mauvaises mœurs*», et ajoute qu'il n'a produit que de «*mauvaises compilations*». Ryff est auteur de plusieurs ouvrages de chirurgie et de diététique, dont certains furent publiés sous son pseudonyme : *Quintus Apollinaris*.

INTÉRESSANTE DEMI-RELIURE SUR AIS DE BOIS DE L'ÉPOQUE portant sur le premier plat le début du titre: SPIEGEL•RE, et en bas la date: M•D•XL III• (1544).

Notes du XVII^e siècle sur les marges. De la bibliothèque des comtes hongrois Zichy de Vásonykeö avec cachet ex-libris du XIX^e siècle sur le titre, répété dans le texte.

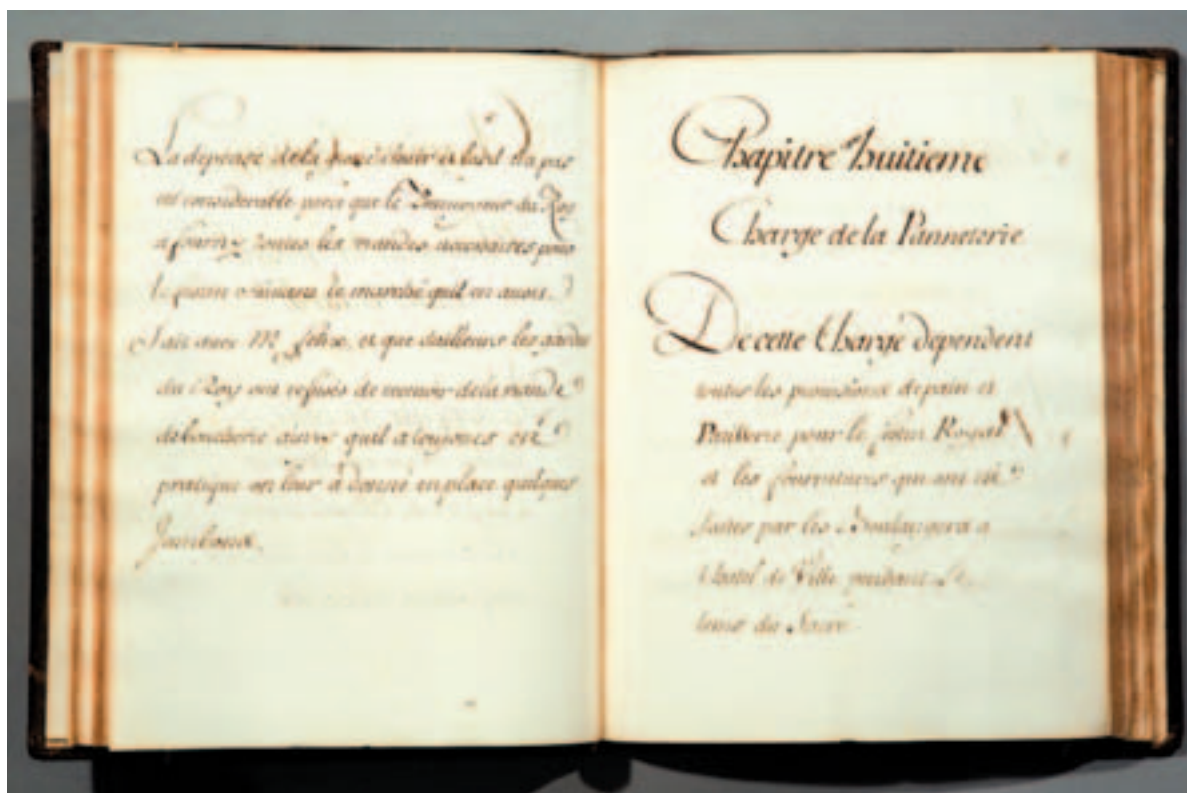
Trous de vers sur les plats touchant nombreux feuillets. Deux petites galeries traversant de part en part le volume.

3 000 / 4 000 €

525. S'ENSUYT LE TESTAMENT DE TASTE VIN ROY DES PIONS. *Nouvellement imprimé à Paris.* S.l.n.d. (Paris, vers 1830). Plaquette in-18, brochée, non rognée.

Très rare poème en vers, la réimpression d'une édition gothique, ornée d'un bois gravé représentant un personnage attablé devant un grand pichet. (Voir sous le n° 549 de ce catalogue une rarissime édition incunable).

40 / 50 €



526

526. SACRE DE LOUIS XV. — Recueil factice d'un manuscrit et de 12 textes concernant le couronnement de Louis XV et son mariage. Reims, 1722-1725. In-8, veau brun moucheté, dos orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouge (Reliure de l'époque).

INTÉRESSANT RECUEIL RÉUNISSANT DES TEXTES TRÈS DIVERS CONCERNANT LE SACRE DE LOUIS XV LE 2 OCTOBRE 1722 ET SON MARIAGE avec Marie Leckzinska le 5 septembre 1725, quelques passages abordent les thèmes gastronomiques.

- Manuscrit de 56 feuillets concernant le sacre de Louis XV : un long *Extrait du Compte du sacre de Louis XV* détaille les diverses charges de la cérémonie dont celles du festin royal, à savoir de la volaille et du sauvagin, des fruitiers, de la grosse chair et lard, de la panneterie, des sauces et oranges, de l'argenterie, du linge, des ustensiles, de la cuisine. (Suivent 11 feuillets vierges).

- *Explications des emblèmes héroïques ; inventées par le chevalier D*** pour la décoration des Arcs de triomphe érigés aux portes de Reims lors de la cérémonie du sacre de Louis XV.* Reims, Pottier, 1722. 16 pp. Quelques symboles sont figurés par des fruits et céréales : «l'oranger avec les fleurs et les fruits» représente les fruits de l'éducation donnée par le Roi ; «l'épi de froment signifie (...) l'abondance et la félicité publique» ; «le sep chargé de raisins» signifie «un gouvernement accompli».

- *Relation de la cérémonie du sacre et couronnement du Roy. — Suite de la relation.* Reims, Barthélémy Multeau, 1722. Extrait p. 369 à p. 408. Notons p. 386 à 389, la description du protocole des 2 festins, le festin Royal composé de 5 tables dans la grande salle du Palais archiépiscopal, et celui destiné aux notables festin «sur les trois heures après midy, on servit deux tables dans les sales de l'Hôtel de ville». — Dernière partie de la relation du sacre. Reims, Barthélémy Multeau, 1722. P. 401 à 408.

- *Extrait des registres de Parlement.* Reims, Regnauld Florentain, 1723. Compte-rendu de la cérémonie du 22 février 1723 de prise de pouvoir du Roi à sa majorité.

- *Liste des princes du sang, des cardinaux, archevêques & évêques... suivant la Cour.* 4 pp.

- *Félicitation du peuple de France au Roy sur sa majorité.* 3 pp.

- *Arrest du conseil d'état du Roy. Ordonne que les habitants de la ville de Reims, seront maintenus et gardez dans l'usage de distiller des eaux-de-vie de marc de raisin (...).* Du 6 juillet 1723. 4 pp.

- *Relation des cérémonies observées à l'occasion du mariage du Roy.* Reims, Simon Lelorain, 1725. 16 pp.

- *Explications des devises inventées par M. le Chevalier de Larouche de Loisy & placées sur les présents que MM les députés de la ville de Reims ont eu l'honneur de faire à la Reine, lors de son passage à Châlons.* Reims, Barthélémy Multeau, 1725. 4 pp.

- *Le Triomphe de l'himénée.* Reims, Barthélémy Multeau, 1725. 12 pp.

- *Mandement de S.A.E. M. le cardinal de Rohan, évêque & Prince de Strasbourg, pour la cérémonie du mariage de sa majesté.* Reims, Simon Lelorain, s.d. 8 pp.

3 000 / 3 500 €

527. SAINT-AMANT (Marc-Antoine de). Les Œuvres. Augmentées de nouveau, du Soleil levant, le Melon, le Poète crotté, la Crevaille, Orgie, le Tombeau de Marmousette, le Paresseux, les Goinfres. *Paris, Nicolas Traboulliet, 1635*. 2 parties en un vol. in-8, vélin ivoire, dos lisse, tranches jaspées (*Reliure du début du XIX^e siècle*).

Réédition des œuvres de Saint-Amant publiées six ans après la première collective.

Poète des plus intéressants de son temps, très lettré, causeur enjoué, membre de l'Académie française et gourmand célèbre qu'on appelait le «*Bon Gros*», Saint-Amant (1594-1661) a gaiement brossé son portrait en signalant qu'il était «*gros et gras*». Ami de Théophile et de Molière, il était en relation avec Peiresc. Lors de son voyage à Florence, Saint-Amant s'est entretenu avec Galilée.

Protégé du duc de Montmorency et du comte d'Harcour, il fut un proche du duc de Retz et du comte du Liancourt.

Dans ses œuvres il chante le Palais de la volupté, Bacchus conquérant, La Desbauche, Les Cabarets, La Chambre du desbauché, Le Fromage, La Berne, La Vigne, Le Melon, Le Paresseux, Les Goinfres...

Des bibliothèques Mirault avec ex-libris et signature du XIX^e siècle sur le titre et Anton Mosimann (ex-libris moderne).

Petit travail de vers sans toucher le texte sur la marge du fond. Rousseurs uniformes.

300 / 400 €

528. [SALISBERY (Jean de)]. La Guerre et le débat entre la langue les membres et le ventre. *Paris, Rue neuve Nostre-Dame à l'enseigne Saint-Nicolas, s.d.* [Réimpression de 1835]. In-4, bradel demi-toile rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 429.

Réimpression en fac-similé par Didot Frère, tirée à 30 exemplaires, pour *la Société des bibliophiles français*. Elle est précédée d'une notice par Bérard et Monmerqué.

On connaît deux éditions anciennes de cette pièce, l'une donnée à Paris chez Jean Trepperel, l'autre à Lyon chez Jacques Moderne.

Ce dialogue en 200 vers, illustré de 6 bois gravés (dont 2 sont répétés), aborde un sujet très en vogue du XIII^e au XVII^e siècles : les membres (les domestiques) qui ne veulent plus servir le ventre (le maître). Cette traduction française est attribuée à Jean d'Abundance, d'après les vers latins de Jean de Salisbury (1150-1180, évêque de Chartres en 1176).

Ex-libris P.-A. Créhange.

120 / 150 €

529. SALLENGRES (Albert-Henri). Éloge de l'ivresse. Nouvelle édition, revue, corrigée, et considérablement augmentée. *Bacchopolis, Imprimerie du vieux Silène, l'an de la vigne 5555, et Paris, Michel, an VI* (1798). In-12, basane racinée, dos lisse orné d'une urne à l'antique répétée, pièce de titre verte, tranches mouchetées rouges (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 326 - Oberlé, *Bachique* 523.

Édition entièrement revue par Pierre-Auguste Miger (1771-1837), ornée d'un joli frontispice bachique gravé par Leroy d'après Binet. Cet ouvrage, publié pour la première fois en 1714, offre «*de nombreuses anecdotes très réjouissantes, des considérations sur l'alcoolisme des gens d'église, des papes, saints, évêques philosophes, poètes, savants... (...), [et les] règles que l'on doit observer quand on s'enivre ; les deux principales étant : en bonne compagnie et avec du bon vin*». (Oberlé).

Charmant exemplaire.

Quelques rousseurs, en particulier sur les tous premiers feuillets.

300 / 400 €

530. SALLENGRES (Albert-Henri). Éloge de l'ivresse. Nouvelle édition, revue, corrigée, et considérablement augmentée. *Bacchopolis, Imprimerie du vieux Silène, l'an de la vigne 5555, et Paris, Michel, an VI* (1798). In-12, bradel cartonnage vert (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

80 / 100 €

531. SALLENGRE (Albert-Henri). Histoire de Pierre de Montmaur, professeur royal en langue grecque dans l'Université de Paris. *La Haye, Ch. van Lom, P. Gosse & R. Alberts, 1715*. 2 vol. petit in-8, basane marbrée, filet à froid, dos orné de fleurons à la toile d'araignée, pièces de maroquin rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce célèbre recueil composé par des libertins érudits contre le plus célèbre parasite français de tous les temps : Pierre de Montmaur (1576-1648), helléniste, homme d'esprit aux saillies mémorables, pique-assiette éhonté, gourmand invétéré, goinfre fameux, il tint une place assurée à la table du chancelier Séguier et à celle du président de Mesmes, ainsi que chez d'autres grands seigneurs de son temps. Maître du sarcasme et du calembour, ses quolibets finirent par irriter ses victimes : La Mothe Le Vayer, Ménage, Balzac, Sirmond, Dalibray, Sarrazin, de Valois...

(...)

Le recueil de Sallengre réunit l'ensemble des ripostes décochées à l'époque contre Montmaur. Le premier tome contient une importante préface française (132 pp.) avec commentaires sur la vie de Montmaur et sur les œuvres contenues dans ce volume, toutes en latin, contre cet écornifleur. Le second volume contient les pièces en français.

REMARQUABLE ET CURIEUSE ILLUSTRATION dessinée et gravée en taille-douce par *Bleysuyk* comprenant un frontispice répété donnant en huit médaillons le sujet de chacune des planches, et 8 pittoresques figures.

Rousseurs uniformes sans gravité. Légers frottements aux coupes et coins.

400 / 500 €

532. SALLES (Prosper) et Prosper MONTAGNÉ. La Grande cuisine illustrée. *Monaco, A. Chêne, 1900*. In-4, demi-chagrin rouge, dos orné de filets à froid et fers dorés, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 270 (1902).

ÉDITION ORIGINALE de ce grand traité de cuisine moderne comprenant 1221 recettes, illustrée de nombreuses reproductions dans le texte, dont certaines à pleine page.

De la bibliothèque J. Dupont & Malgat, avec son tampon sur le faux-titre.

300 / 400 €

533. SALVADOR (Giovan-Battista). Raccolta di osservazioni sull' efficacia del vino amaro antifebrile. *Naples, Stamperia del Monitore delle Due Sicilie, 1811*. Petit in-8, maroquin à long grain vert, encadrement doré néo-classique, armes au centre d'une couronne florale, dos lisse orné de fers au papillon et larme alternés, pièce de titre rouge, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

PREMIÈRE ÉDITION de cette description des effets bénéfiques du vin amer anti-fébrile inventé par l'auteur, agrémentée de témoignages d'heureux patients.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE DU DÉDICATAIRE, JOACHIM MURAT, ROI DE NAPLES, RELIÉ À SES ARMES.

600 / 800 €

Reproduction page 132

534. SANGLANTE BATAILLE donnée entre les Seigneur Carnaval et Caresme au sujet d'un arrest injurieux prononcé des jours passez par le sieur Carême, contre le sieur Carnaval. S.l.n.d. (vers 1680). Petit in-4, 4 pp., demi-maroquin rouge, dos orné (*Reliure du XX^e siècle*).

Longue pièce burlesque en vers, dont cette version est inconnue ; on connaît une édition gothique, sans date, de ce «*Merveilleux conflit et très cruelle bataille entre les eux plus grands princes de la région busatique appelez Caresme et Charnage*» et une autre forme intitulée «*Bataille de Carême et Charnage*».

BEL EXEMPLAIRE, LE SEUL CONNU DE CETTE VERSION : aucun autre n'est répertorié dans les collections publiques.

Ex-libris Rouvier de Vulgran (Raymond Oliver).

600 / 800 €

535. SEGUIN (Jean). Vieux mangers, vieux parlers bas-normands. Illustrés par Amand Lepaumier. *Paris, Librairie historique Alph. Margraff, 1934*. In-8, broché.

Charmantes gravures sur bois dans le texte.

Un des 10 exemplaires de tête sur papier teinté vert d'eau, celui-ci « numéro un ».

50 / 60 €

536. SEMPÉ (Raymond). Etude sur les vins exotiques. Production-Exportation. *Bordeaux, Féret et fils, 1882*. Petit in-8, demi-chagrin noir, dos lisse orné (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce rapport présenté à l'Exposition universelle pour les vins, dans le cadre de l'Exposition générale de Bordeaux de 1882.

Orné d'un frontispice par *L. Laris*.

50 / 60 €

537. SENDER (S.G.) et Marcel DERRIEN. La Grande histoire de la pâtisserie-confiserie française. *Paris, Minerva, 2003*. In-folio, maroquin orange, titre en rose, tranches dorées, étui (*Reliure de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE de cette intéressante histoire, abondamment illustrée en noir et en couleurs.

Tirage à 500 exemplaires. Celui-ci porte un envoi et une photo dédiée par les auteurs.

150 / 200 €

538. SERMON de Bacchus, avec la chanson : Bon bon bon, que le vin est bon. Dédié aux vrais Buveurs. *Troyes, chez Baudot, Imprimeur libraire, s.d. (vers 1822).* In-12, bradel demi-veau noir, dos lisse avec titre en long, couverture (*Reliure moderne*).

Morin, 1035.

Intéressante impression faisant partie de la *Bibliothèque bleue*, sortie des presses de Baudot de Troyes.

Le premier plat de la couverture est orné d'un encadrement typographique de petits fleurons et d'un bois représentant Bacchus, le second contient le catalogue des éditions données par Baudot avec 78 titres.

Exemplaire quelque peu court de marges.

50 / 60 €

539. SERRES (Olivier de, seigneur du Pradel). Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. *Paris, Jamet Métayer, 1^{er} juillet 1600.* In-folio, veau marbré, filet doré, dos orné, pièce de titre rouge (*Reliure de la fin du XVIII^e siècle*).

Vicaire 788 - Bitting 428 - *Livres en bouche* n° 88 - Oberlé 612.

ÉDITION ORIGINALE DU PLUS IMPORTANT TRAITÉ D'AGRICULTURE PARU JUSQU'ALORS, qui traite indirectement de l'alimentation.

Cet ouvrage, très souvent réimprimé, décrit toutes les matières agricoles, et eut une grande influence dans la production de la soie et la culture des maïs, betterave et pomme de terre. Dès le second lieu, Olivier de Serres parle du pain et des légumes «*qui servent beaucoup à l'entretienement du mesnage champêtre*», dans le troisième, il aborde la fabrication du vin ; dans le lieu IV, est décrite la fabrication du beurre et des fromages ; enfin, dans le dernier lieu, les deux premier chapitres concernent «*l'usage des aliments*» et présentent de nombreuses recettes de pains et de vins.

«*Agronome et non gastronome, Oliver de Serres ne s'intéresse pas à l'apprêt culinaire lui-même, mais aux modes de conservation des aliments (...) : techniques de salaison des différentes viandes d'une part, de l'autre procédés de mise en conserve des fruits (au sel, au vinaigre, au moût, au vin cuit, au sucre, au miel).* Le second chapitre du livre VIII constitue ainsi un véritable traité de confiture» (*Livres en bouche*).

L'édition est illustrée d'un magnifique titre-frontispice gravé sur cuivre par Mallery, mettant en scène Henri IV, dédicataire de l'ouvrage, de 8 vignettes gravées sur bois en tête de chaque chapitre et de 16 grandes vignettes (dans le «Lieu sixième») représentant des parterres de fleurs.

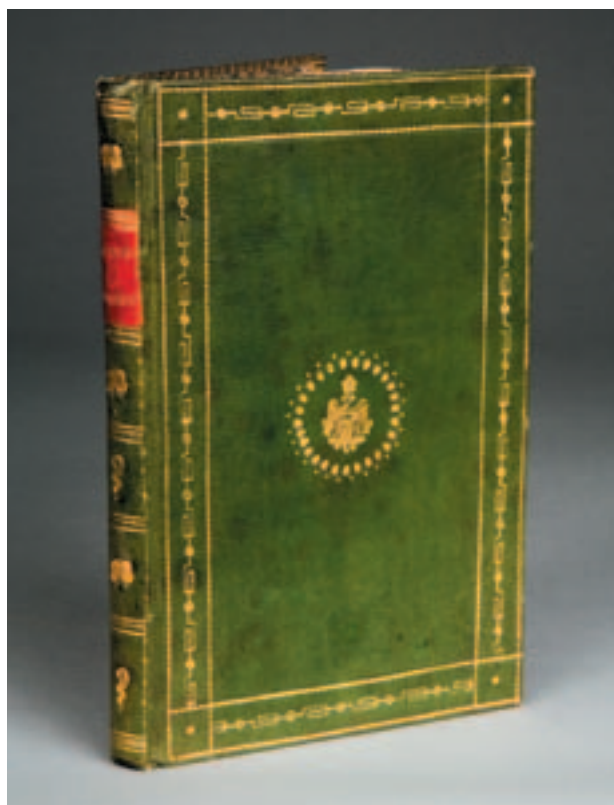
Ex-libris manuscrit ancien sur le titre *Chevalier*.

Importantes mouillures aux premiers feuillets, plus petites aux derniers. Reliure épidermée.

25 000 / 30 000 €



539



533

540. SERRES (Olivier de, seigneur du Pradel). Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Dernière édition, revue et augmentée par l'auteur. Rouen, Jean Berthelin, 1646. In-folio, veau moucheté, double filet doré, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Bitting 428.

Réimpression de l'édition de 1635 (voir le numéro précédent). Elle est illustrée de 8 vignettes gravées sur bois en tête de chaque chapitre et de 16 grandes vignettes (dans le «Lieu sixième») représentant des parterres de fleurs.

Importantes rousseurs. Petites restaurations aux coins, coiffes et nerfs.

500 / 600 €

541. SODERINI (Giovanni Vettorino), Bernardo DAVANZATI & Lionardo GIACHINI. Trattato della coltivazione delle viti, e del frutto che se ne puo cavare. Del S. G. Soderini. E la Coltivazione toscana delle viti, e d'alcuni arbori del S. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'eccellentiss. dottore sig. Lionardo Giachini. Florence, Filippo Giunti, 1600. 3 parties en un vol. in-4, demi-velin ivoire avec coins, dos et tranches lisses (*Reliure du XIX^e siècle*).

ÉDITION ORIGINALE réunissant trois ouvrages composés par des agronomes florentins et dédiés par l'imprimeur Filippo Giunti à Luigi Alamanni, neveu du célèbre poète du même nom, auteur du poème didactique *La Coltivazione*, publié en 1546.

À propos du traité de Soderini (1526-1596), Roy-Chevrier écrit, «*Depuis Crescence, ce sont certainement les meilleures pages italiennes écrites sur les raisins*». Pour ses grandes qualités littéraires, les académiciens de la Crusca ont placé l'œuvre de Soderini parmi les *Testi di lingua*.

Le second ouvrage, dont l'auteur est B. Davanzati (1529-1606), traite de la culture des vignes en Toscane ainsi que de quelques arbres ; il porte une dédicace datée de 1579. Le dernier ouvrage est une lettre apologétique du médecin Lionardo Giachini, rédigé en 1527, en défense et éloge du melon.

Des bibliothèques P. J. C. Orsi et Kilian Fritsch, avec ex-libris (1993, n°67).

Exemplaire bien conservé.

1 200 / 1 500 €

542. SOUCHAY (Léon). Le Bon cuisinier. *Paris, Aydot, Lebroc & C^{ie}, 1886*. In-8, demi-basane noire, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire 797, donne la date de 1885.

Rédition à l'identique de l'originale parue un an auparavant, selon Vicaire, ornée de 300 illustrations dans le texte.

Reliure frottée.

80 / 100 €

543. [SPOCRLIN (Marguerite)]. La Cuisinière du Haut-Rhin (...). Suivie d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades. *Mulhouse, J. P. Risler, 1842* (Luzarches, Dédicourt, 1981). In-8, maroquin ocre orné (*Reliure de l'éditeur*).

Reprint de la seconde édition.

30 / 40 €

544. TAILLEVENT. — Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. *Paris, Techener, 1892*. In-8, maroquin havane, filet à froid, dos orné de filets à froid, doublure et garde de maroquin grenat, tranches dorées sur témoins, couv. et dos, étui de maroquin grenat (*D. Jaquillard*).

Belle édition, ornée d'un frontispice, de l'un des plus anciens traités culinaires français, écrit au XIV^e siècle, comportant un avant-propos et des notes par le baron Pichon et Georges Vicaire.

Exemplaire enrichi du supplément publié à la même date, dont la pagination est suivie, ainsi que les reprints de 4 articles parus dans le *Bulletin du Bibliophile* concernant Le Viandier, en 1843, 1892 et 1895.

Un des 350 exemplaires sur vélin du Marais.

Envoi autographe signé de Georges Vicaire à l'écrivain Eugène Muller (1823-1913) : «à Monsieur Eugène Muller, respectueux souvenir», et une lettre autographe du même, sur papier en-tête du *Bulletin du Bibliophile*, avec l'enveloppe timbrée et son cachet, adressée à Gallais, directeur du *Courrier de la Presse*, le 15 avril 1903.

Petits trous de brûlures sur la lettre autographe et l'enveloppe.

800 / 1 000 €

545. TAILLEVENT. — Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. *Genève, Slatkine Reprints, 1967*. In-8, broché.

Nouvelle édition refondue et augmentée par Sylvie Martinet.

20 / 30 €

546. TAILLEVENT. — Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent. *Paris, Techener, 1892* (Lille, Régis Lehoucq, 1991). In-8, broché.

Reprint de l'édition critique Techener, comportant un avant-propos et des notes par le baron Pichon, Georges Vicaire et Paul Æbischer.

30 / 40 €

547. TENDRET (Lucien). Le Beurre. *Mâcon, Protat frères, 1895*. Petit in-8, broché, couv. impr.

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, de ce court traité sur la fabrication artisanale du beurre, par L. Tendret, avocat à Belley, patrie de Brillat-Savarin et auteur de *La Table au pays de Brillat-Savarin* (1892).

En qualité de contribuable exaspéré, Tendret termine ainsi son opuscule : «Aucun produit, aucune denrée ne pénètrent dans nos nez ou dans nos estomacs sans avoir payé l'entrée : le tabac, le vin, le pain, la viande, le beurre, etc., et je vois le moment où un de ces Ribot de passage imaginera pour équilibrer le budget, qui ne le sera jamais, de faire aussi payer les victuailles à leur sortie, de sorte qu'il en coûtera autant pour se vider que pour se remplir. Contribuables, mes frères, bouchons-nous les issues !»

150 / 200 €

548. TENDRET (Lucien). La Table au pays de Brillat-Savarin. *Chambéry, Dardel, 1934*. In-8, maroquin bleu souple, tête dorée, couverture (*Reliure de l'époque*).

Réimpression de l'édition de 1892, Protat.

Ex-dono et 2 recettes manuscrites.

Dos passé.

30 / 40 €



549

549. TESTAMENT DE TASTE VIN ROY DES PIONS (Le). S.l.n.d. [Lyon, Martin Havard, vers 1499 ?]. In-4, 4 ff. n. ch., maroquin rouge janséniste, large dentelle intérieure, tranches dorées (Trautz-Bauzonnet).

RARISSIME PLAQUETTE GOTHIQUE, VRAISEMBLABLEMENT INCUNABLE, imprimée à Lyon par Martin Havard, typographe actif sur les bords du Rhône depuis 1497 environ jusqu'en 1508.

ELLE SEMBLE ÊTRE LE SEUL EXEMPLAIRE CONNU DE CETTE ÉDITION, non citée par Brunet, Deschamps et Vicaire.

Titre en deux lignes débutant par une superbe et grande L majuscule gravée sur bois avec boucles calligraphiques et palme au milieu, le verso est blanc.

Cette initiale fleuronnée provient du matériel typographique du liégeois établi à Lyon Guillaume Le Roy, actif de 1473 à 1493.

Elle est imitée d'une capitale dont se servait, dès 1486, le parisien Pierre Levet.

Très intéressante facétie bachique en vers, rédigée en 1488, comprenant 128 vers octosyllabes, commençant ainsi :

Au no(m) du pot, au nom du verre

Au nom de la grosse bouteille.

L'impression comprend 30 lignes par page pleine, et le recto du dernier feuillet ne contient que huit vers, suivis de deux lignes :

Cy fine le testament de taste

vin roy des pions.

Cette pièce a été réimprimée au XIX^e siècle par Montaran et Guyot en 1829, et par Montaignon dans le *Recueil de poésies françaises* des XV^e et XVI^e siècles de la *Bibliothèque elzevirienne* (1856, III, pp. 77-83).

UNIQUE EXEMPLAIRE CONNU, SEMBLE-T-IL, DE CETTE PRÉCIEUSE PLAQUETTE GOTHIQUE.

EXEMPLAIRE GRAND DE MARGES, PARFAITEMENT CONSERVÉ, RELIÉ PAR TRAUTZ-BAUZONNET, D'UNE PRESTIGIEUSE PROVENANCE : comte de Lignerolles (II, 1894, n°1142), Edmée Maus avec ex-libris.

20 000 / 25 000 €

550. [THÉVENIN]. Promenade gastronomique dans Paris. *Paris, Dondey-Dupré, 1833*. In-18, demi-marouquin grenat à long grain avec coins, dos lisse finement orné en long de fers à froid et doré, non rogné (*Aussourd*).

ÉDITION ORIGINALE ornée de 6 gravures à l'aquatintes hors texte, tirées sur Chine.

Les spécialistes pensent qu'il n'a existé qu'une seule édition de cet ouvrage et que la date donnée par Barbier (1835) est une coquille.

En effet, on ne trouve aucune autre édition conservée dans les dépôts publics autre que celle de 1833.

De la bibliothèque Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Restauration au faux-titre et au titre.

300 / 400 €

551. THRÉSOR DE SANTÉ (Le), ou Mesnage de la vie humaine. Divisé en dix livres lesquels traitent amplement de toutes sortes de viandes & breuvages, ensemble de leur qualité et préparation. *Lyon, Jean-Antoine Huguetan, 1607*. In-12, vélin souple, étui moderne (*Reliure de l'époque*).

Bitting, p. 607 - Vicaire 834-835.

UNIQUE ÉDITION DE CE TRAITÉ MODERNE DE CUISINE EN LANGUE FRANÇAISE, qui donne un panorama très étendu de l'alimentation française au XVI^e siècle : «*Ce Thresor de santé demeuré anonyme présente l'intérêt de fournir, aux côtés de connaissances diététiques que l'auteur a principalement puisées chez Hippocrate, Celse, Dioscoride, Galien et Avicenne, d'amples développements consacrés aux manières d'accomoder les aliments*». (*Livres en bouche*, n° 82). De ce traité, se détachent 2 caractéristiques de l'époque : les spécialités régionales, et le maintien des goûts médiévaux.

Ex-libris P. J. C. Orsi, cuisinier, meilleur ouvrier de France 1972.

Infimes restaurations aux 3 premiers feuillets, mouillures, quelques galeries de vers sans gravité.

5 000 / 6 000 €

552. TOURTELLE (Étienne). Éléments d'hygiène, ou de l'influence des choses physiques et morales sur l'homme, et des moyens de conserver la santé. *Paris, Levrault frères, an X* (1802). 2 vol. in-8, cartonnage demi-papier vert, pièce de titre lavallière, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition augmentée. Ce traité comprend une partie sur les substances alimentaires, boissons et assaisonnements tels les boissons fermentées.

De la bibliothèque Leviez, avec son ex-libris manuscrit sur le titre.

Infimes rousseurs. Charnière fendue.

50 / 60 €



551

553. TOYE (Nina) & A. H. ADAIR. Petits & grand verres. Choix des meilleurs cocktails. *Paris, Au sans pareil, 1927*. Petit in-4, demi-marouquin rouge, couverture et dos (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce fameux livre de recettes de cocktails, illustré de 10 eaux-fortes hors texte par *Laboureur*. Cocktails au gin, au whisky, juleps, punches glacés, coupes, limonades, liqueurs d'office...

Exemplaire hors commerce, offert à Jean Dorsenne.

120 / 150 €

554. TRAITÉ DE CONFITURE, ou le nouveau et parfait confiturier ; qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides, au sucre, à demy sucre, & sans sucre, au miel, au moust, à l'eau, sel & vinaigre. *Paris, Thomas Guillaïn, 1689*. In-12, basane granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité dont le privilège fut donné à Jean-Baptiste Loyson, marchand-libraire, privilège qui lui permet «*en considération de la perte qu'il a fait dans l'incendie arrivé au Collège de Montaigu, de faire imprimer ou réimprimer un livre intitulé, Traité pour faire toutes sortes de Confitures*».

L'ouvrage donne les recettes des compotes, pastes, sirops, gelées, de toutes sortes de fruits, des dragées, biscuits, macarons, «*massepain*», «*des breuvages délicieux, des eaux de liqueurs de toute façon, & plusieurs autres délicatesses de bouche*», avec une Instruction et devoir du chef d'office de fruiterie, et de sommellerie.

Rousseurs. Accidents à la reliure, coins frottés.

600 / 800 €

555. TRAITÉ DU CASSIS, contenant sa culture, ses vertus & propriétés, sa composition, & les effets merveilleux qu'il produit dans une infinité de maladies. *Dijon, Pierre De Saint, 1750*. In-12, bradel cartonnage vert, dos lisse avec pièce de titre en long, tranches lisses (*Reliure moderne*).

Curieux opuscule sur la culture du cassis, sur ses propriétés et manière de s'en servir, des moyens pour obtenir un sirop, pour faire du nougat de cassis, ainsi que de la liqueur, du ratafia, et enfin des *Effets merveilleux du cassis*, suivis d'un texte extrait du Journal de Trévoux (mars 1746) contenant un *Remède pour les vaches malades* à base de cassis, un remède pour la pleurésie et un autre pour le panaris.

Signature sur le titre du chirurgien J.J.L. Hoin (XVIII^e siècle).

200 / 250 €

556. TRÉSOR (Le) des recettes utiles de gastronomie, et des moyens d'augmenter la force corporelle, de conserver la santé, de prolonger la vie. 2^{ème} édition. *Paris, Desloges, 1856*. In-16, demi-veau blond avec coins, dos lisse, tête mouchetée, non rogné, couverture (*J. Faki*).

Vicaire, 842.

Seule édition citée par Vicaire de ce manuel d'hygiène et de diététique populaires.

Exemplaire lavé.

120 / 150 €

557. TROUSSET (Jules, sous la direction de). Un million de recettes. Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale, grande cuisine, cuisine bourgeoise, petite cuisine des ménages. *Paris, Arthème Fayard, s.d. (vers 1890)*. 2 vol. fort in-8, toile noire, couverture (*Reliure de l'époque*).

Importante encyclopédie culinaire, imprimée sur deux colonnes et abondamment illustrée dans le texte, de gravures sur bois et hors texte, de planches en couleurs.

80 / 100 €

558. TRUELLE (A.). Atlas des meilleures variétés de fruits à cidre. *Paris, Octave Dion, 1896*. In-8, toile de l'éditeur.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 20 belles planches chromolithographiques en couleurs.

Infimes rousseurs pâles.

250 / 300 €

559. TSUJI (Shizuo). Étude historique de la cuisine française. *Tokyo, 1977*. Fort in-folio, percaline rouge, jaquette illustrée (*Reliure de l'éditeur*).

BEL HOMMAGE DU PLUS CÉLÈBRE CUISINIER JAPONAIS À LA CUISINE FRANÇAISE : le texte de ce très important ouvrage (environ 15 kg !) est imprimé en français et en japonais, et est illustré de multiples reproductions en couleurs. Histoire des grands traités, les recettes traditionnelles, les décors, les plats, les lieux célèbres ...

Envoi autographe de l'auteur à M. Raymond Oliver, du restaurant le Grand Véfour, Paris (avec quelques photos en noir du chef).

1 200 / 1 500 €

560. UDE (Louis Eustache). The French cook. *Philadelphie, Carey, Lea et Carey, 1828*. In-12, demi-basane fauve (*Reliure du début du XX^e siècle*).

Bitting 471.

Rare édition américaine de cet ouvrage anglais, publié pour la première fois en 1813 puis de nombreuses fois réédité. Il est orné de 8 plans de table.

Un feuillet portant un ex-dono daté 1926 a été ajouté.

120 / 150 €

561. UTRECHT-FRIEDEL (Louise-Béate). Le Confiseur royal, ou l'Art du confiseur dévoilé aux gourmands ; contenant la manière de faire les confitures, marmelades, compotes, dragées, pastilles, etc. *Paris, Tardieu-Denesle, 1816*. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné de fleurons et treillis doré, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Quatrième édition de cet ouvrage classique dédié *Aux sectateurs de la gastronomie*.

Epouse d'un célèbre confiseur de Berlin, madame Utrecht-Friedel donna la première édition de cet ouvrage en 1801.

(...)

L'illustration comprend 3 figures gravées sur métal dont une placée en frontispice, représentant le «laboratoire du confiseur», et les deux autres les ustensiles nécessaires à la fabrication des friandises.
Infimes rousseurs. Accidents aux coiffes.

200 / 250 €

562. VADÉ (Jean-Joseph). Oeuvres poissardes, suivies de celles de l'Écluse. *Paris, Defer de Maisonneuve, L'An IV - 1796.* In-folio, veau porphyre, triple filet, fleurons aux angles, dos lisse finement orné, roulette intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

CHEF D'ŒUVRE DE L'ILLUSTRATION GRAVÉE EN COULEURS, cet ouvrage est orné de 4 superbes figures dessinées par *Monsiau*, gravées par *Clément* et imprimées en couleurs, montrant des scènes des cabarets, des halles et des rues.

La notice biographique placée en tête du volume signale: «J.-J. Vadé (1720-1757) créa un nouveau genre de poésie qu'on nomme le genre poissard [...] le poissard [...] peint la nature, base de la vérité, mais qui n'est pas sans agréments. Un tableau qui représente avec vérité une guinguette, des gens du peuple dansant, des soldats buvant et fumant, n'est pas désagréable à voir. Vadé est le Téniers de la poésie; et Téniers est compté parmi les plus grands artistes, quoiqu'il n'ait peint que des fêtes flamandes.»

L'ouvrage contient quelques œuvres du même genre de Louis de Thillay, dit L'Écluse (1711-1792), acteur, dentiste du roi de Pologne et poète du «monde de bas étage».

Du point de vue linguistique, l'ouvrage «est précieux pour l'étude du bas langage parisien au XVIII^e siècle» (R. Yve-Plessis).

Belle impression typographique de Pierre Didot.

UN DES 100 EXEMPLAIRES SUR GRAND PAPIER, AVEC FIGURES, EN ÉPREUVES DE CHOIX, AVANT LA LETTRE, DANS UNE ÉLÉGANTE RELIURE DE L'ÉPOQUE.

Quelques rousseurs. Frottements à la reliure. Deux mors légèrement fendus.

1 500 / 2 000 €

563. VADÉ (Jean-Joseph). Oeuvres poissardes de J.J. Vadé, et de l'Écluse. *Paris, imp. de Didot jeune, veuve Defer de Maisonneuve, Josse, an IV-1796.* In-18, maroquin orange à long grain, roulette dorée de pampres, éventails dorés aux angles, dos richement orné, trèfles à 4 feuilles mosaïqués vert, roulette intérieure, doublure et garde de papier marbré, non rogné (*Reliure vers 1920*).

Jolie édition ornée d'un portrait de l'auteur et 4 figures en noir, gravés en taille-douce, non signés, dessinés par *Monsiau*, réductions de celles de l'édition in-4, parue la même à la même adresse.

Le chansonnier Vadé (1719-1757) fut l'inventeur du genre poissard.

Très bel exemplaire sur papier vélin, dans une reliure pastiche en maroquin, avec les figures avant la lettre.

300 / 400 €

564. VARILLE (Mathieu). La Cuisine lyonnaise. *Lyon, Masson, 1928.* In-4, demi-chagrin grenat avec coins, tête dorée, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

Oberlé 292.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice et de beaux bandeaux et culs-de-lampe. Édition sortie des presses de Marius Audin.

L'auteur écrit dans un Avis au lecteur : «Ce livre n'est ni un traité de cuisine, ni un docte travail historique, c'est une sorte de *Thesaurus à la bonne franquette où les gourmets de Lyon, au coin du feu, à l'heure paisible de la digestion, pourront évoquer leurs souvenirs*». En effet, Varille évoque les cabarets et fameux restaurants de Lyon, il relate également des festins pantagruéliques et les aventures des gourmets lyonnais.

UN DES 20 EXEMPLAIRES SUR JAPON.

120 / 150 €

565. VARILLE (Mathieu) et Marius AUDIN. La Mustardographie traité en manière de dialogue par lequel toutes personnes peuvent facilement apprendre et pratiquer l'honnête art du moutardier.. *Lyon, Aux Deux-Collines, 1935.* In-12, demi-marquain brun, plats en Plexiglas doré moucheté, dos lisse, titre en long, couvertures, non rogné, étui (*E. Descamps*).

Oberlé 293 - Bitting 475-476.

ÉDITION ORIGINALE, sortie des presses de Marius Audin, à l'enseigne des Deux-Collines à Lyon, ornée de 6 gravures sur bois originales en monochrome de Bernard-Aldebert, dont un frontispice et un portrait de chaque auteur.

Ce curieux traité de la moutarde se conclut par des aphorismes du moutardier tel que : «Une salade sans moutarde est une jolie femme sans esprit».

Tirage à 500 exemplaires.

150 / 200 €

566. VASSELLI (Gio. Francesco). L'Apicio overo Il Maestro de' conviti. *Bologne, H.H. del Dozza, 1647*. In-8, vélin ivoire (*Reliure moderne*).

TRÈS RARE TRAITÉ DE CUISINE ITALIENNE DU XVII^e SIÈCLE ET UNIQUE TRAITÉ DE CUISINE BOLOGNAISE, décrivant les banquets somptueux organisés par la noblesse de la ville.

Ex-libris manuscrit ancien.

Exemplaire lavé. Restaurations à de très nombreux feuillets.

1 200 / 1 500 €

567. VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques suivies de 150 recettes. *Paris, Albin Michel, s.d. (1896)*. In-8, bradel demi-marquain brun avec coins, dos lisse, couverture (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE.

5 feuillets publicitaires in-fine.

60 / 80 €

568. VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques suivies de recettes. *Paris, A. Noel et Chalvon, s.d. [1916]*. In-12, demi-veau rouge, dos lisse, couverture supérieure conservée, non rogné (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de ce manuel pratique rédigé par un professionnel de la *Maison dorée*, comprenant un calendrier culinaire, des recettes et une monographie des vins.

Envoie autographe de l'auteur : «à Monsieur Paul Poirer. En souvenir de notre première rencontre. 4 mai 1924. Ernest Verdier».

Un des 500 exemplaires sur papier Antique de Hollande.

200 / 250 €

569. VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques. *Paris, Société des cuisiniers, s.d. (vers 1920)*. In-12, toile turquoise, pièce de titre noire (*Reliure moderne*).

Les usages de l'art culinaire, quelques recettes complètes et un chapitre intitulé «*Monographie et dégustation des vins de France*».

30 / 40 €

570. [VERRY (A. M.).] Le Cuisiner des cuisiniers, ou L'Art de la cuisine, enseigné économiquement, d'après les plus grands maîtres anciens et modernes, tels que d'Alègre, Chaud, Laguipierre, Mézelier, Richaud, Souvent, Balaine, Robert, suivi d'une chimie appliquée à la cuisine (...). *Paris, Audin, Urbain Canel, 1825*. In-8, basane chaudron, pièce de titre noire (*Reliure du XX^e siècle*).

Bitting, p. 477. - Vicaire attribue cet ouvrage à Jourdan Lecoite, et annonce de nombreuses éditions au XIX^e siècle.

ÉDITION ORIGINALE RARE, de ce recueil de recettes qui s'achève sur un voyage gastronomique en France.

Pâles rousseurs, mouillure, piqûres aux derniers feuillets.

150 / 200 €

571. VIALA (Pierre, sous la direction de) et V. VERMOREL. Traité général de viticulture. Ampélographie. *Paris, Masson et C^e, 1901-1910*. 7 vol. in-folio, demi-marquain bordeaux, tête dorée, couverture et dos (*Reliure moderne*).

Oberlé, *Bachique*, 276.

ÉDITION ORIGINALE DE CE MONUMENTAL OUVRAGE, qui nécessita, pendant près de 10 ans, le travail de plus de 80 collaborateurs du monde entier : propriétaires, professeurs d'agriculture, œnologues, ingénieurs agronomes... d'Europe, des États-Unis, d'Amérique du Sud...

«Le Tome I traite des questions d'ampélographie générale : étude de la famille des Ampélidées, les genre *Vitis* et ses espèces, les vignes américaines, la biologie de la vigne. Les cinq volumes suivants décrivent minutieusement les cépages les plus importants des vignobles de France et de l'étranger (...) avec des notices sur de toutes petites vignes, presque confidentielles» (Oberlé). Les cépages secondaires sont également étudiés ; et le dernier volume contient un important dictionnaire ampélographique.

L'ouvrage est magnifiquement illustré de 820 gravures dans le texte, et 570 lithographies hors-texte, dont 500 en couleurs, peintes par A. Kreyder et J. Troncy.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, À L'ÉTAT DE NEUF.

8 000 / 10 000 €

572. VIALA (Pierre). Les Maladies de la vigne. Troisième édition entièrement refondue. Montpellier, Camille Coulet, Paris, Georges Masson, 1893. In-4, demi-basane bordeaux (*Reliure de l'époque*).

Oberlé n° 204 : «la meilleure et la plus complète des éditions de ce livre important».

20 planches en couleurs hors texte et 200 figures dans le texte.

Dos décollé.

60 / 80 €

573. VIARD (Alexandre). Le Cuisinier impérial. Paris, Barba, 1806. In-8, demi-veau vieux-rose, roulette à froid, dos lisse orné à froid et doré, pièce de titre de maroquin vert foncé (*Reliure moderne*).

Vicaire n° 860.

ÉDITION ORIGINALE, dédiée aux auteurs du «*Journal des Gourmands*».

Viard, homme de bouche, fut un des rénovateurs de la cuisine, il précède de peu le grand Carême.

Rousseurs uniformes, pièce de titre de l'époque, gardes renouvelées.

300 / 400 €

574. VIARD (Alexandre). Le Cuisinier impérial. Paris, Barba, 1859. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 860.

Vingt-sixième édition augmentée de 300 article nouveaux et du Glacier impérial par Bernardi. Depuis les réimpressions de 1846, le nom de l'auteur se transforme et prend un T à la fin au lieu du D, donc il devient Viart. Le titre au dos est «*Manuel du glacier*».

Étiquette collée en queue du dos *Milhaud Arthur, grande maison du Prophete. Habillements à Cacrassonne*.

Importantes rousseurs.

150 / 200 €



571

575. VIARD. Le Cuisiner royal, ou L'Art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes. *Paris, J.-N. Barba, 1820*. In-8, basane racinée, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Dixième édition, augmentée de 850 articles, et ornée de 9 plans pour le service des tables (sur 3 planches dépliantes) par Fouret et suivi d'une notice sur les vins par Pierhugue.

150 / 200 €

576. VIE DE LA TRÈS PUISSANTE ET TRÈS-HAUTE DAME GUELINE (LA). *Paris, Anatole Claudin, 1875*. In-12, demi-marroquin grenat, tête dorée sur témoins, non rogné (*Saulnier*).

Réimpression d'une facétie en vers du XVII^e siècle, imprimée à Rouen chez la veuve Jean Petit, en 1612. Le grand libraire Anatole Claudin, ayant acheté un exemplaire de cette facétie, a entrepris de la rééditer dans une élégante typographie sortie des presses de Schoutheer à Arras, ornée de charmants ornements, marque du libraire sur le titre, bandeau, lettrine. Claudin donne une introduction intéressante de cette plaquette.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE SUR PEAU DE VÉLIN.

De la bibliothèque du grand cuisinier Édouard Nignon, avec son ex-libris gravé. Nignon fut chef aux fourneaux du tsar, puis de l'empereur avant de devenir propriétaire du fameux restaurant *Larue*, rue Royale à Paris.

500 / 600 €

577. VILLENA (Enrique de Aragon, Marquis de). Arte Cisoria, o tratado del arte del cortar del cuchillo. *Madrid, Antonio Marin, 1766*. In-4, vélin ivoire, dos lisse, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

PREMIÈRE ÉDITION du plus ancien traité espagnol sur l'art de trancher, l'officier tranchant, et le savoir vivre à table.

Ouvrage des plus complets, composé en 1423, *l'Art de trancher* est aussi un précieux monument de la langue castillane du début du XV^e siècle.

L'Art de trancher, divisé en vingt chapitres, contient des renseignements les plus divers sur les mœurs et la vie dans les cours espagnoles de son époque, sur les origines de l'art de trancher, de l'officier tranchant, des instruments de cet art, des manières d'exercer l'office, des viandes et comment les couper, des volailles, des quadrupèdes, des poissons, des légumes, des fruits, des droits de l'officier tranchant, de l'éducation des jeunes destinés à l'office, des dispositions royales pour l'administrer, de la hiérarchie et la justice appliquée aux officiers, les aspects pédagogiques de cet art, la transmission de celui-ci...

L'illustration comprend 9 figures gravées sur bois dans le texte représentant des couteaux, des fourchettes, un appareil pour fixer les fruits pour les peler et un couteau pour ouvrir des fruits de mer.

L'ouvrage est précédé d'une intéressante notice biographique de l'auteur.

Texte entièrement encadré d'un double filet typographique gras et maigre.

Descendant naturel des rois de Castille et d'Aragon, Enrique de Aragon, marquis de Villena (1384-1434) fut poète, philosophe, mathématicien et traducteur. La plus grande partie de ses œuvres furent brûlées peu de temps après sa mort, par ordre du roi de Castille Jean II, qui le soupçonnait de sorcellerie.

Son *Art de trancher* échappa par miracle à l'autodafé exécuté par la main de l'évêque de Cuenca, Lope Barrientos, qui suivit aveuglement la volonté du roi.

Le manuscrit de ce traité fut conservé plus de deux siècles et demi dans la bibliothèque royale d'Espagne, et fut pour la seconde fois de son histoire sauvé par miracle des flammes, celles qui ravagèrent en 1671 tant de trésors de l'Escorial.

EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE, BIEN CONSERVÉ.

Insignifiante piqure de vers sur l'angle supérieur.

3 000 / 4 000 €

578. VINS, FLEURS ET FLAMMES. À travers nos vignes. *Paris, Bernard Klein, s.d. (1952 ?)*. In-folio, broché, chemise.

ÉDITION ORIGINALE. Réunion de textes de Georges Duhamel, Max Jacob, Roger Vitrac, Tristan Derème, Louis Juvet, Colette, Héron de Villefosse, etc., illustrée de 17 illustrations en couleurs (dont la couverture) par divers artistes : *Dufy, Max Jacob, Derain, Cocteau, Foujita, Urrillo, Brianchon*, etc. Elle comprend en outre une suite de 15 aquarelles de *Melac*.

Tirage à 305 exemplaires. Celui-ci, non numéroté, est UN EXEMPLAIRE SUR JAPON NACRÉ, ENRICHÉ DE 2 TIRAGES SUR PARCHEMIN collés sur les plats de la chemise, le premier est une eau-forte originale, le second est un cuivre de l'ouvrage ; D'UN TIRAGE SUPPLÉMENTAIRE DE LA COUVERTURE EN COULEURS ; D'UNE SUITE EN NOIR ET EN COULEURS SUR VÉLIN ; ET D'UNE SUITE EN NOIR SUR CHINE.

Manque l'emboîtage.

800 / 1 000 €

579. VINS, FLEURS ET FLAMMES. À travers nos vignes. Paris, Bernard Klein, s.d. (1952 ?). In-folio, en feuilles, étui.

Même édition que le numéro précédent.

Un des 200 exemplaires sur Arches.

200 / 300 €

580. VITICULTURE. — Recueil de 5 ouvrages. In-12, demi-chagrin aubergine, dos orné (*Reliure de l'époque*).

MILLET-ROBINET (Mme). *Conservation des fruits*. Paris, Dusacq, s.d. (1854). ÉDITION ORIGINALE. Culture de la vigne et fabrication des vins en Belgique. Bruxelles, au bureau de la bibliothèque rurale, 1852.

STOLTZ (J.-L.). *Premières notions de viticulture et d'œnologie, dédiées à la jeunesse des écoles primaires dans les contrées viticoles*.

Mulhouse, J. P. Risler, 1848. 19 planches hors texte (fruits, outils, pieds de vigne...).

TROUILLET (Éloi). *Nouvelle culture de la vigne en plein champ sans échelas ni attaches, suivi d'une note sur la branche à fruit du poirier et du pommier*. Montreuil, chez l'auteur, et Paris, Auguste Coin, 1856. Figures dans le texte.

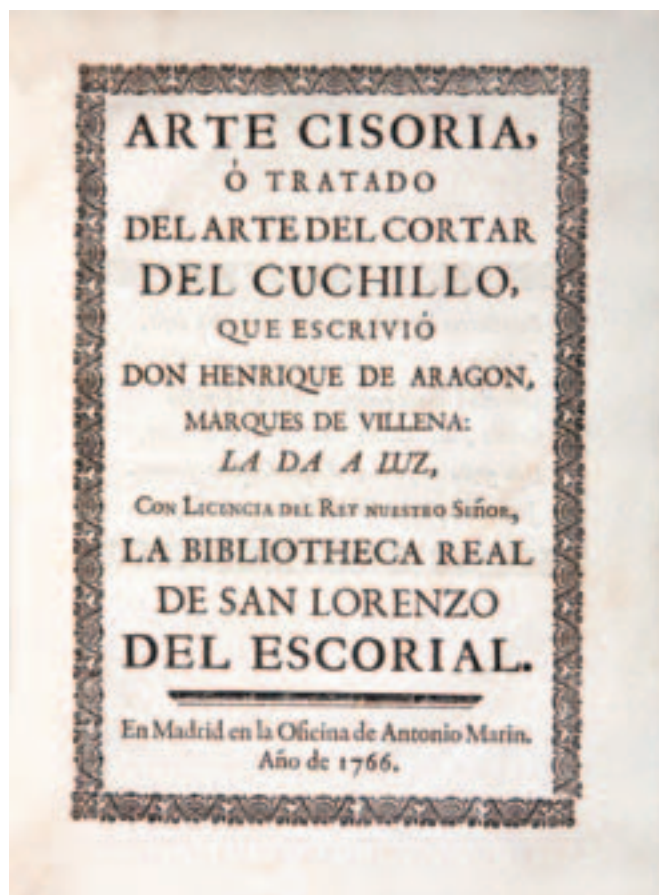
DUPUIS (A.). *Traité élémentaire des champignons comestibles et vénéneux*. Paris, Auguste Coin, 1854. 8 planches en couleurs hors texte. ÉDITION ORIGINALE.

80 / 100 €

581. [VITICULTURE]. Musée Rétrospectif des classes 36 & 60. Matériel et procédés de la viticulture, à l'exposition universelle internationale de 1900, à Paris. *Rapport du Comité d'Installation*. S.d. [Paris, 1901]. Grand in-8, broché, couverture imprimée.

Abondante illustration dans le texte. Hommage de l'auteur.

30 / 40 €



577



582

582. VONTET (Jacques). L'Art de trancher la viande et toutes sortes de fruits. La mode italienne et nouvellement à la française. *Lyon*, s.d. (1647). In-8, vélin souple (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 870 - Oberlé n° 552 .

TRÈS RARE ET PRÉCIEUX RECUEIL ILLUSTRANT L'ART DE L'ÉCUYER TRANCHANT.

IL COMPREND 48 PLANCHES GRAVÉES ET UN TEXTE MANUSCRIT, contenant un avis au lecteur et des notices manuscrites sur la méthode de trancher les allouettes, becquefies, et ortolans ; la caille, grive et merle ; les pigeons domestiques... ; la bécasse, corneille... ; la perdrix ; le canardeau ; le chapon ; la poule ; le paon ; l'oie ; le lièvre ; le grand faisan ; le cochon ; la tête de veau ; le mouton ; enfin, le dernier feuillet manuscrit concerne les poissons.

Sur les gravures, les traits de découpes sont gravés à la plume.

Le titre de cet exemplaire nomme comme auteur Jacques Vontet, suisse de Fribourg qui enseignait l'art de trancher à travers les cours princières d'Europe. Ce texte semble avoir été copié d'après les cours de l'auteur ou par l'auteur lui-même : en effet, on sait qu'il avait fait graver ces planches et qu'il les faisait relier avec des feuillets portant des notes de sa main ; il vendait ces volumes ainsi constitués à ses élèves. Vontet se fixa finalement à Lyon.

Le texte de cet exemplaire n'est pas complet : l'avis au lecteur est inachevé, et quelques notices n'ont que le titre.

On connaît plusieurs exemplaires de cette suite gravée annotée, et tous sont différents. Vicaire cite l'exemplaire du baron Pichon avec 35 planches, tout comme celui de Béhague décrit dans le catalogue Food and drink de Maggs (n° 135) ; un exemplaire de la vente Belin (1934, n° 168) renfermait 36 planches ; la bibliothèque de Metz possède un exemplaire avec 40 planches ; celui décrit par Oberlé contenait 39 planches.

NOTRE EXEMPLAIRE EST LE PLUS COMPLET DE TOUS, EN 48 PLANCHES ; quelques unes sont répétées, mais avec des traits différents et des numéros aidant à la découpe : 34 planches illustrent les volailles et gibiers, suivent 3 planches de poissons, 8 planches de fruits et encore 3 planches de volaille. Ce recueil est parfois attribué, selon les bibliographies, à Pierre Petit, écuyer tranchant français.

(...)



Un exemplaire de la deuxième moitié du XVIII^e siècle vendu récemment par la librairie Chamonal portait un titre calligraphié nommant Pierre Petit comme auteur et une note ancienne sur une des gardes affirmant «*de Lyon vient la manière*» ; en le comparant à celui décrit par Gérard Oberlé dans son catalogue *Bacchus et Comus*, la librairie Chamonal révèle que, même si les planches sont identiques, les écritures, les styles et les textes sont fort différents : AINSI, TOUS CES VOLUMES MANUSCRITS UTILISENT LES MÊMES PLANCHES GRAVÉES, MAIS ONT POUR AUTEUR DEUX SPÉCIALISTES DIFFÉRENTS, SOIT VONTET, SOIT PETIT, QUI FUT PEUT-ÊTRE L'ÉLÈVE OU LE SUCCESSION DE VONTET À LYON.

Ex-libris manuscrit ancien *Stæber*.

BEL EXEMPLAIRE DE CETTE MYSTÉRIEUSE SUITE, RELIÉE À L'ÉPOQUE.

30 000 / 40 000 €

583. VONTET. — La Vraye mettode de bien trencher les viandes tant à l'italienne qu'à la main (...) par Jaque Vonlett fribourgeois. Lyon, 1647. *Dijon, Aux éditions du raisin, 1926*. In-4, broché.

Édition donnée et préfacée par Charles de Salverte.

Tirage à 110 exemplaires, celui-ci un des 100 sur Auvergne.

80 / 100 €

584. WEILER (Sophia). Neuestes augsburgisches kochbuch. *Nordlingen, C. H. Beck, vers 1860*. In-8, bradel percaline verte (*Reliure de l'époque*).

Frontispice représentant deux femmes dans une cuisine.

Quelques rousseurs.

200 / 300 €

585. WESTYN (Eugène). Le Livre du découpage à table ou Manuel de l'écuyer tranchant. Paris, Ch. Ploche, 1852. In-16, bradel cartonnage marbré, tranches mouchetées (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE, précédée d'un précis historique sur l'art de la dissection des viandes.

Ce manuel traite des viandes de boucherie, du gibier à poil, à plume, de la volaille, du poisson... Les derniers chapitres sont consacrés aux prescriptions utiles, à la salle à manger, et enfin à un petit essai sur le café.

L'illustration comprend 28 figures dans le texte.

Infimes rousseurs.

120 / 150 €

586. YÜAN MEI. Livre de cuisine d'un gourmet poète (le Brillat-Savarin de la Chine). Traduit par Panking. *Pékin, La Politique de Pékin*, 1924. In-8, box vert sapin janséniste, doublure et garde de chamois rouge, couverture et dos, tranches dorées, chemise à rabats box noir et large bande centrale de box beige, étui bordé avec plats d'aluminium griffé (*D. Jaquillard*).

PREMIER LIVRE DE CUISINE CHINOISE TRADUIT EN FRANÇAIS, et unique édition de la seule traduction complète de ce texte (la traduction anglaise donnée en 1908 par Giles est fragmentaire).

Yüan Mei (1716-1798), de la dynastie des Qing, célèbre poète et philosophe chinois, «*se retira de la vie officielle à l'âge de 38 ans et acheta un jardin tombé en ruines qu'il fit restaurer*». Il expose, à travers ce livre de recettes, la philosophie chinoise de l'esthétique de la table : les accords visuels et gustatifs, les choix, les quantités... Cet ouvrage avait paru pour la première fois en Chine en 1796.

Belle impression sur papier couleur sable, donnée par *La Politique*, «*seule revue hebdomadaire illustrée en français de la Chine*».

Bel exemplaire.

1 500 / 2000 €



586

Après ce numéro seront vendus en lots des livres de gastronomie anciens et modernes