

# BIBLIOTHEQUE D'UN GASTRONOME AUVERGNAT

\*\*\*\*

**SAMEDI 7 OCTOBRE 2006 à 14 h 30**

**EXPOSITION : Vendredi 6 de 14 heures à 21 heures et  
Samedi 7 de 10 heures à 12 heures**

\*\*\*

ERA-ENCHERES RHONE-ALPES

**Me Guillaumot, Commissaire Priseur**

**1725 Route de Riottier**

**69400 Villefranche-sur-Saône**

**Tél : 04.74.09.44.10 Fax : 04.74.09.44.19**

**Email : pyguillaumot @ wanadoo.fr**

**Consultant : Edgard Daval**

**25 Boulevard Gambetta**

**03200 Vichy**

**Tél : 04.70.31.98.22 Portable : 06.22.47.30.81**

**Email : edgard.daval @ wanadoo.fr**

---

## CONDITIONS DE VENTE

La vente sera faite au comptant.

En cas de paiement par chèque par l'adjudicataire, le transfert de propriété de l'objet n'aura lieu qu'après encaissement du chèque.

L'adjudicataire le plus offrant et dernier enchérisseur aura l'obligation de payer comptant et de remettre ses nom et adresse.

ERA se réserve la possibilité de ne délivrer les lots qu'après encaissement définitif, sauf aux adjudicataires à présenter une lettre accreditive de leur banque.

Les acquéreurs paieront en sus des enchères, par lot et sans dégressivité les frais de 18 % TTC.

La vente se fera avec la garantie des mentions portées au catalogue. Toutefois, toutes modifications pourront y être apportées jusqu'au moment de la vente. Celles-ci seront mentionnées au procès verbal qui seul fera foi.

Les personnes ne pouvant assister à la vente, pourront laisser les ordres d'achat ou être joint par téléphone. Mr DAVAL expert et ERA se chargent d'exécuter les ordres d'achat. **Nous transmettre une copie de chèque.**

L'expédition des lots adjugés seront à la charge de l'acquéreur.

Dès l'adjudication prononcée, les objets sont sous l'entière responsabilité de l'adjudicataire.

**Aucune réclamation ne sera possible pour les restaurations d'usage et petits accidents, ainsi que sur les dimensions, l'exposition ayant permis l'examen des œuvres.**

# ŒNOLOGIE – VIN – CHAMPAGNE – CIDRE CATALOGUES NICOLAS....

\* \* \*

1. **ART DU LIMONADIER (L')**, extrait des meilleurs auteurs qui ont traité de la distillation, et principalement de Dubuisson. Paris, Galland, libraire, en face des Ecuries de l'Empereur, 1807. 1 volume in-8 de 294-[4(catalogue des publications)] pages, demi basane moderne, non rogné.  
Seconde édition de cette compilation destinée aux « Maîtres de Café », chez lesquels il se consomme une quantité considérable de café, thé, chocolat, liqueurs, vins et toutes sortes de glaces. Il est divisé en 34 chapitres qui offrent 311 recettes de boissons ou de glaces servies dans les cafés au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Très bon exemplaire non rogné, avec ses marges d'origine. (Vicaire 48, Biting 132 (éd.1804), Cagle (éd. 1810)).
2. **BAUDOIN (A) : Les eaux de vie et la fabrication du cognac** avec 38 figures intercalées dans le texte. Paris, Baillière, 1893. In-12 de 8-278 pages, percaline orange de l'éditeur.  
L'eau de vie dans les Charentes, composition et vieillissement, falsification, cépages, appareils,... Bon exemplaire. **On joint 2 plaquettes** : Histoire d'une eau-de-vie aux reflets d'or. Cognac Martel 1965. - Cognac Martell depuis 1715.
3. **BEAZLEY (Mitchell) : A celebration of champagne.** London, Mitchell Beazley, 1988. In-4° de 224 pages, percaline de l'éditeur sous jaquette illustrée.  
Historique abondamment illustré sur le champagne.
4. **BEL (J) : Les maladies de la vigne et les meilleurs cépages** Français et Américains, avec 111 figures intercalées dans le texte. Paris, Baillière, 1890. In-12 de 324 pages, percaline bordeaux de l'éditeur.  
Table alphabétique des cépages in fine. **On joint** : Etudes sur le vin, centenaire de Pasteur 1966.
5. **BERTALL : La vigne.** Voyage autour des vins de France. Etude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, Plon, 1878. Grand in-8 de [6]-659 pages, demi chagrin vert de l'époque, dos à nerf orné, tranches dorées.  
Première édition et premier tirage de ce célèbre ouvrage sur la vigne et le vin. Il est illustré de 94 planches à pleine page et de près de 400 dessins dans le texte par Bertall. Ce dernier passe en revue les différents crus de la Bourgogne, de la Gironde et de la Champagne et, il conte avec beaucoup d'humour une foule d'anecdotes amusantes sur les vins, les vignes, les propriétaires et les dégustateurs. Bel exemplaire quasiment sans rousseurs. (Vicaire 87, Cagle 77, Biting 38).
6. **BILLIARD (R) : La vigne dans l'Antiquité.** Lyon, Lardanchet, 1913. Grand in-8 de 8-560 pages, brochage illustré de l'éditeur.  
Edition originale rare tirée à 1010 exemplaires. Elle est illustrée de 16 planches hors texte en sépia et de 181 figures dans le texte. L'auteur, propriétaire dans le beaujolais a fait précédé son ouvrage par une copieuse introduction de Pierre Viala, éditeur de la célèbre Ampélographie. Bel exemplaire sur papier surglacé.
7. **BROCHIER (H) : Petit bréviaire de l'amateur de vin.** Illustrations de Jean Dratz. Bruxelles, Robert Louis, 1951. In-8 de 47 pages, broché.  
L'art de boire, l'accord des vins et des mets, le choix des vins à travers les vignes célèbres, l'ensemble illustré en couleurs par les dessins humoristiques de Jean Dratz.
8. **BRUNET (R) - PELLAPRAT (H) : 250 recettes culinaires avec vins ou spiritueux.** Paris, aux bureaux du Cordon bleu, 1936. In-8 de 120 pages, broché, couverture illustrée.

*Honte à celui qui mouille d'eau claire sa cuisine au lieu d'y mettre un bon vin !* Bon exemplaire de la seconde édition.

9. **CAPDEVILLE (P) : Le vin de Cahors** des origines à nos jours. Toulouse, éditions Milan, 1983. In-4° de 96 pages, cartonnage sous jaquette de l'éditeur.  
Nombreuses illustrations. Bon exemplaire.
10. **CARLES (Pierre) : Les vins défectueux et maladies.** Narbonne, Bousquet, 1899. In-8 de 98-[6] pages, percaline bleue de l'éditeur.  
Nombreuses instructions utiles aux viticulteurs et à tous ceux qui aiment le vin.
11. **CARLES (R) : Le vigneron d'aujourd'hui.** Montpellier, Causse, 1949. In-8 de 255 pages, broché.
- 11b. **CHAMBRON (L) : Guide du vigneron bourbonnais.** Moulins, Crépin-Leblond, 1906. In-12 de 126-[2] pages, broché.  
Seule édition de ce traité divisé en 2 parties : Viticulture et vinification. Bel exemplaire.
- 11c. **CHAMBRON (L) : Manuel de viticulture du vigneron bourbonnais.** Montluçon, 1897. In-12 de 126-[4] pages, broché.  
Seconde édition rare. Situation du vignoble, plantation, taille, labours, fumure et maladies des vignes, les gelées, la grêle,... Dos fendu.
12. **CHAPTAL : L'art de faire, gouverner et perfectionner les vins.** Paris, Delalain, 1801. In-8 de [4]-194-[2] pages, broché, couverture muette bleue de l'époque, entièrement non rogné.  
Edition originale rare et premier tirage du célèbre traité d'œnologie de Chaptal. Il renferme de précieuses indications sur le vin, considéré dans ses rapports avec le sol, le climat, l'exposition, les saisons et la culture. Sur les phénomènes de la fermentation, de la manière de gouverner les vins dans les tonneaux, des usages et vertus du vin... Le titre est à l'adresse du 29 quai des Augustins. Exemplaire tel que paru dans ses couvertures bleues d'origine, entièrement non rogné. Cahiers un peu lâches, légères atteintes dans la marge de dix feuillets. (Cagle 131a).
13. **CHAUVET (Maurice) : La route du vin.** Préface de Jean Giono. Frontispice de Dubout. Illustrations de Suzanne Ballivet et de Bernard Lignon. Paris, éditions des Arceaux, 1950. In-4° de 16-185-[7] pages, broché.  
Première édition de ce *carnet de voyage* joliment illustré de 6 belles gravures de Suzanne Ballivet dont 4 en couleurs et de nombreux dessins dans le texte de B. Lignon. Ce voyage sur les routes à travers les vignobles offre la description du pays de Montpellier, de la vallée de l'Hérault, des Corbières, du Roussillon, du Narbonnais...Bon exemplaire numéroté sur velin pur fil.
14. **COCKS (Ch) – FERET (Ed) : Bordeaux et ses vins** classés par ordre de mérite. 11<sup>ème</sup> édition. Bordeaux, Féret, 1949. In-8 de 12-1135 pages, percaline rouge de l'éditeur.  
11<sup>ème</sup> édition illustrée de nombreuses vues de châteaux, la carte manque. Bel exemplaire.
- 14b. **COCKS (Ch) – FERET (Ed) : Bordeaux et ses vins** classés par ordre de mérite. 2<sup>ème</sup> édition. Bordeaux, Féret, Septembre 1868. In-8 de [4]-4-471-[1] pages, demi chagrin vert de l'époque.  
Pour cette édition Edouard Féret a entrepris la visite et l'étude des 200 communes du département, pour y recueillir, sur les lieux, des documents certains et s'assurer de l'exactitude de ses renseignements. Seconde édition tout aussi rare que la première. Il manque malheureusement 4 gravures sur les 73 annoncées au titre. Rares rousseurs.
15. **CURNONSKY : France paradis du vin** et de la bonne chère. Paris, Editions vins de France, 1933. In-8 de 64 pages, broché.

Belle publication illustrée et publiée sur l'initiative du comité Belge de propagande en faveur des vins de France.

16. **DAGOURET (P) : Le barman universel.** 600 recettes de boissons de bar. Les vins, les eaux. Paris, Flammarion, (1949). Petit in-12 de 203 pages, percaline de l'éditeur.
17. **DALI (Salvador) : Les vins de Gala.** Paris, Draeger, 1977. In-4°, percaline et jaquette polychrome de l'éditeur.  
Beau volume exécuté par Draeger à Paris, orné de très nombreuses illustrations en couleurs de Salvador Dali. Parfait état.
18. **DALI (Salvador) : Les vins de Gala.** Paris, Draeger, 1977. In-4°, percaline et jaquette polychrome de l'éditeur.  
Identique au numéro précédent.
- 18b. **[DEJEAN] : Traité raisonné de la distillation,** ou la distillation réduite en principes. Paris, Guillyn, 1769. In-12 de 16-463-[1] pages, veau granité de l'époque.  
Il a fallu plus de 30 ans à l'auteur, de son vrai nom, Antoine Hornot, pour écrire cet ouvrage. Troisième édition revue, corrigée et augmentée par l'auteur, elle offre un traité sur les odeurs. Reliure usagée, mais solide, l'intérieur est resté très frais. (Bitting 119) (Vicaire 258) (Cagle 239a).
19. **DERAIN (D) : Le génie du vin.** Illustré de 13 gouaches. Paris, Draeger, 1972. Livret in-4° broché, couverture illustrée.  
Luxueuse publication éditée à l'occasion du cent cinquantième de la fondation des Ets. Nicolas.
20. **DERYS (G) : Les plats au vin,** plus de 150 recettes. Paris, Albin Michel, 1937. In-12 de 160 pages, broché.  
Bon exemplaire.
21. **DES OMBIAUX (Maurice) : Le vin.** Guide utile à ceux qui veulent vivre une belle vie. Paris, Nouvelle société d'édition, 1928. In-8 de 116-4 pages, broché.  
Edition originale. Frontispice de Edelmann, colorié au pochoir. Bon exemplaire numéroté sur Alfa.
22. **DUBET (J) : Petit traité de vinification** à l'usage des vignerons. Paris, Charles Amat, (1898). Petit in-8 de 230 pages, broché.  
Première édition tirée à 3000 exemplaires. Petits défauts. On joint 3 fascicules de la bibliothèque Vermorel.
23. **DUFY (Raoul) - DERYS (Gaston) : Mon docteur le vin.** Paris, Draeger, 1936. In-4°, broché, couverture illustrée.  
Album recherché pour ses 19 aquarelles à pleine page de Dufy, reproduites en héliogravure par Draeger. Le texte est de Gaston Derys, la typographie de Cassandre. Rares piqûres. (Cagle 154).
24. **DUJARDIN (J) : Notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie.** Cinquième édition. Paris, chez les auteurs, (1923). Fort volume in-8 de 20-1019 pages, percaline bordeaux de l'éditeur.  
Cinquième édition avec des applications à la pomologie et à la brasserie. Nombreuses illustrations en noir. Mouillures sur le premier plat.
25. **DUJARDIN (J) : Notice sur les instruments de précision appliqués à l'essai des moûts et à la vinification.** Montpellier, Coulet, 1898. Plaquette in-8 de 24 pages.

Bon exemplaire. **On joint** : JACQUEMIN : Vinification parfaite 1929. – Le PLATRAGE des vins. Narbonne 1878.

- 25b. DUJARDIN (J) : Recherches rétrospectives sur l'art de la distillation.** Paris, chez l'auteur, 1900. In-8 de 16-236 pages, broché.  
Historique illustré de l'alcool, de l'alambic et de l'alcoométrie. Envoi manuscrit de l'auteur. (Bitting 135).
- 26. DURAND (E) : Manuel de viticulture** pratique avec 146 figures intercalées dans le texte. Paris, Baillière, 1905. In-12 de 438 pages, percaline orange de l'éditeur.  
Bon exemplaire.
- 27. EYLAUD (J.M) : Ma muse en vendanges.** Montpellier, Causse, (1960). In-8 de 157 pages, broché.  
Envoi manuscrit de l'auteur. A l'état neuf.
- 28. FERET (E) : Les vins du Cubzadais, du Bourgeois et du Blayais.** Illustrations de Vergez. Bordeaux, Féret, 1897. In-12 de 108 pages, broché.  
Rare édition originale, elle est ornée de nombreuses vues de châteaux dans le texte et de 3 cartes repliées. Condition modeste.
- 29. FERET (E) : Le pays de Sauternes et les vins blancs des cantons de Podensac et de Langon.** Illustrations de E. Vergez. Bordeaux, Feret et fils, 1897. In-12 de 70 pages, broché.  
Rare édition originale, elle est ornée de nombreuses vues de châteaux dans le texte et de 2 cartes repliées. Condition modeste.
- 30. FOEX (G) : Cours complet de viticulture.** Quatrième édition revue et considérablement augmentée. Montpellier, Coulet, 1895. Fort volume in-8 de 14-1120 pages, demi chagrin rouge de l'époque.  
6 cartes en chromo et 597 gravures dans le texte. Bon exemplaire
- 31. FRITSCH (J) : Nouveau traité de la fabrication des liqueurs.** Avec 51 figures dans le texte. Paris, Masson, 1891. In-8 de 12-554 pages, demi basane verte de l'époque.  
Edition originale de l'un des plus complets traités sur le sujet. Recettes d'eaux aromatiques, fabrication des fruits à l'eau de vie, liqueurs, alambics, fourneaux, pompes,... Petit manque à un feuillet de la table, l'exemplaire est en condition modeste.
- 32. GAY (Charles) : Vouvray, ses vignes et ses vigneron.** Photos de Knecht. Tours, Arrault, 1944. In-8 de 94 pages, broché.  
Par l'auteur de la Gastronomie tourangelle. Bon exemplaire.
- 33. GIR (Ch.) : La halle aux vins.** Texte et dessins, lithographies originales de Ch. Gir. Sans lieu ni nom, 1939. In-4° de 51 feuillets sous chemise illustrée de l'éditeur.  
Ce livre entièrement lithographié a été fait à l'intention des francs buveurs de bon aloi ! Tirage de haut luxe numéroté à 300 exemplaires signés à la main; celui ci numéroté 198. Bon état.
- 34. GRANCHER (M. E.) : Quand la soif s'apaise...** Souvenirs gastronomiques. Paris, Rabelais, 1962. Petit in-8 de 256 pages, broché, couverture illustrée.  
Edition originale numérotée sur Alfa. Bel exemplaire.
- 35. GUYON (J.R) : Au service du vin de Bordeaux.** Un demi siècle de défense et d'organisation de la vini-viticulture girondine. Bordeaux, Delmas, 1956. Petit in-4° de 392 pages, broché, non coupé.  
Bel exemplaire illustré de planches photographiques. **On joint** : KERMOAL : Bordeaux, 1968.

- 36. GUYOT (J) : Culture de la vigne et vinification.** Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1864. In-12 de 8-418 pages, broché.  
Troisième édition illustrée.
- 36b. HANIN (L) : Histoire naturelle de la vigne et du vin,** suivie de considérations relatives à l'influence du vin sur l'homme. Paris, Carpentier, 1826. In-12 de [6 dont le frontispice]-4-238 pages, demi basane verte de l'époque, dos plat orné.  
Edition originale extrêmement rare au nom de L. Hanin, seulement signalée par Quérard (Supercherries 896), Vicaire (266) citant lui un exemplaire au nom de Demerson. Le volume s'ouvre par un frontispice en couleurs gravé par Bonnet, suivi par un chapitre sur l'origine de la vigne, puis sur la culture, la conservation et le produit des raisins. Le vin et sa conservation, les maladies, la falsification et les différentes espèces de vins français et étrangers. On y trouve également un traité intitulé *De la vigne et du vin chez les anciens*, de l'action du vin sur l'économie de l'homme, un chapitre sur l'ivresse, un autre sur les produits du vin et enfin les traductions françaises par B. de la Monnoye du Vivum Burgundum de Grenan et du Campania vindicate de Coffin, terminées par des pensées, proverbes et sentences sur le vin. Dos passé, quelques petites rousseurs sans gravité.
- 37. HARAUCOURT (E) : Le musée de la double soif.** Paris, Cusenier, (Impr. Draeger), 1925. In-8 de 42 pages, cartonnage souple illustré de l'éditeur.  
Histoire du vase et de la coupe illustrée de 5 planches dont 3 en couleurs, exemplaire numéroté. Bel état.
- 38. HARAUCOURT (E) : Le musée de la double soif.** Paris, Cusenier, (Impr. Draeger), 1925. In-8 de 42 pages, cartonnage souple illustré de l'éditeur.  
Identique au n° précédent.
- 39. JACQUEMIN (G) – ALLIOT (H) : La préparation moderne de l'hydromel et des vins de fruits.** Paris, Amat (1906). Fort in-8 de 8-652-[12(catalogue)] pages, demi maroquin violette, couvertures conservées.  
L'utilisation du miel dans l'Antiquité, consommation du miel à l'époque, le miel et l'hygiène, l'apiculture et la préparation de l'hydromel, les vins de fruits,... Bon exemplaire.
- 40. JACQUEMIN (G) : Conseils rationnels sur la fabrication du cidre....** Malzéville, IRSI, sans date. In-12 de 187 pages, broché, couv. imprimées.
- 41. JACQUES-PETIT (F) : Les appellations des vins et eaux de vie de France.** (Mise à jour Février 1957). Angers, chez l'auteur, 1957. In-4° de 64 pages, broché.  
Environ 400 noms cités avec les indications pour le classement. On joint une plaquette du comité national des appellations d'origine contrôlées des vins et eaux de vie (vers 1920). – **DEROY** : Guide pratique du bouilleur et du distillateur d'eaux de vie. 1900.
- 42. [JOBE (Joseph)] : Le grand livre du vin.** Lausanne, Edita, (1982). Fort volume in-4°, reliure ornée de l'éditeur sous jaquette illustrée.  
Nouvelle édition mise à jour, augmentée et enrichie de 245 illustrations. Bel exemplaire.
- 43. LAROUSSILHE (F. de) : Les vins du Querci** et les privilèges de la ville de Bordeaux avant la révolution (1453-1776). Cahors, Girma, 1905. In-4° de 28 pages, broché.  
Extrait tiré à 40 exemplaires sur Hollande.
- 43b. LE GUYADER (F) : La chanson du cidre,** préfacée par Jean des Cognets. Saint Brieuc, éditions de la Bretagne touristique, 1925. Petit in-4° de 30-270-[2], broché.  
Edition numérotée, elle est ornée de 60 dessins de Louis Garin, gravés sur bois par Pierre Guillemat et J. Soulas. Minimes défauts.

- 44. MAIGNE (P) : Nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vins.** Ouvrage orné de figures. Paris, Roret, 1864. In-16 de 356 pages, couvertures jaunes illustrées de l'éditeur, broché.  
L'auteur a conservé du manuel du sommelier de Jullien, en les guillemettant, les articles qui présentaient un intérêt véritable, mais ce travail est entièrement nouveau ! (Avis de l'éditeur). Quelques piqures.
- 45. MONTORGEUIL (G) - FOREST (L) : Monseigneur le vin.** Paris, Ets. Nicolas, 1924-1927. 5 volumes in-8 carrés, brochés, couverture de l'éditeur.  
Collection complète toujours aussi recherchée. Ces 5 volumes joliment illustrés en couleurs de planches hors texte, de cartes et tableaux offrent un beau panorama du vin en France. Le premier volume est consacré au vin à travers l'histoire illustré par Jean-Jean, le second au vin de Bordeaux illustré par Pierre Lissac, le troisième au vin de Bourgogne illustré par Armand Vallée, le quatrième aux vins d'Anjou, de Touraine, d'Alsace, de Champagne et autres vins de France illustré par Carlègle, et le dernier illustré par Charles Martin, à l'Art de boire. Ensemble en belle condition. (Biting 330, 1 seul vol.)
- 46. MORRAYE (Clément) : Les lettres de Monsieur de Grandcru** ou la science exacte et souriante des grands vins. Illustrations de Nojorkam. Bruxelles, Louis Desmet-Verteneuil, 1946. In-4° en feuilles sous chemise et étui de l'éditeur.  
Edition originale. Tirage limité à 2300 exemplaires tous numérotés, celui ci, l'un des 50 sur Madagascar avec une suite en noir des illustrations. Il est en outre, enrichi d'un dessin original au crayon montrant des buveurs et intitulé « De Messieurs de Sépangueul à Monsieur de Grandcru ». Emboîtement fendu, sinon bel exemplaire.
- 47. [NICOLAS (Ets)] : Catalogues Nicolas annuels.** Volumes in-4° brochés ou dos avec spirale plastique, imprimés par Draeger, vendus séparément, tous en bon état.
- a. **1929.** Catalogue annuel.
  - b. **1930.** Catalogue annuel.
  - c. **1931.** Catalogue annuel. Ill. de Cassandre.
  - d. **1932.** Sous le signe de la forêt. Ill. de E. Legrand.
  - e. **1933.** La vigne et le vin. Ill. de J. Hugo.
  - f. **1934.** Les régions viticoles. Ill. de A. Latour.
  - g. **1935.** Catalogue annuel.
  - h. **1936.** Catalogue annuel. Ill. de Cassandre.
  - i. **1938.** Catalogue annuel. Ill. de Galanis.
  - j. **1939.** Catalogue annuel. Ill. de L.Erickson.
  - k. **1949.** Sous le signe de Paris. Ill. de Dignimont.
  - l. **1950.** Sous le signe du soleil levant. Ill. de Harada.
  - m. **1951.** Sous le signe d'une vierge folle de la cathédrale de Strasbourg. Ill. de B.Saint-André.
  - n. **1952.** Catalogue annuel. Ill. de Jean de Brunhof. (format in-12)
  - o. **1953.** Sous le signe de Don Quichotte. Ill. de L.Gischia.
  - p. **1954.** Sous le signe de quelques jolies villes des provinces de France. Ill. de K. Van Dongen.
- 48. [NICOLAS (Ets)] : Ensemble de 17 catalogues** in-4° brochés ou dos avec spirale plastique, imprimés par Draeger, tous en bon état.
- a. **1955.** Sous le signe des still life (vies silencieuses). Ill. de A. Marchand.
  - b. **1956.** Sous le signe de l'île de France. Ill. de R. Oudot.
  - c. **1957.** Sous le signe d'une petite fille. Ill. de C. Terechkovitch.
  - d. **1958.** Sous le signe du soleil (la Provence). Ill. de R. Limouse.
  - e. **1959.** Sous le signe du Mexique. Ill. de C. Caillard.
  - f. **1960.** Sous le signe des Antilles Françaises. Ill. de R. Humblot.
  - g. **1961.** Sous le signe des fruits. Ill. de G. Rohner.

- h. **1962.** L'été de la Saint Martin. Ill. de Minaux.
  - i. **1963.** La tauromachie. Ill. de B. Buffet.
  - j. **1964.** Les sept péchés capitaux. Ill. de C. Schurr.
  - k. **1965.** Profondeurs marines. Ill. de Chapelain Midy.
  - l. **1966.** Gens du voyage. Ill. de Guiramand.
  - m. **1967.** La chaleur du terroir. Ill. de M. Savin.
  - n. **1969.** Le paradis terrestre. Ill. de Lorjou.
  - o. **1970.** Les saisons. Ill. de Ghiglioni-Green.
  - p. **1971.** Des Alpilles à la mer. Ill. de Sarthou.
  - q. **1973.** Espagne. Ill. de Guerrier.
- 49. [NICOLAS (Ets)] - IRIBE (Paul) : Blanc et rouge - Rose et noir - Bleu, blanc, rouge...** Paris, Etablissements Nicolas, 1930-1932. 3 fascicules in-4°, brochés.  
Les 3 plus célèbres albums de la prestigieuse cave, comme toujours imprimés par Draeger, ils sont superbement illustrés par Paul Iribé. Le premier est orné de 10 illustrations à pleine page, le second est une suite de 9 planches caricaturales et enfin le dernier est un recueil de 6 planches, dont 4 dépliantes. Petits défauts sans gravité aux couvertures.
- 49b [NICOLAS (Ets)] - WEILL (Alain) : Nectar comme Nicolas.** Paris, Herscher, 1986. In-4° de 104 pages, percaline bordeaux d'éditeur, jaquette illustrée.  
Ouvrage de référence sur le sujet, abondamment illustré en couleurs, il devient de plus en plus recherché. Etat neuf.
- 50. ORIZET (L) : Fragrances.** A la gloire du vin de France. Illustrations de Daniel Chantereau. Mâcon, éditions de la Grisière, 1964. Grand in-4° de 73-[7] pages, broché.  
Bel exemplaire imprimé sur velin de Renage, il est enrichi d'un ex dono manuscrit de l'auteur.
- 51. PACOTTET (P) : Vinification** avec 118 figures intercalées dans le texte. Paris, Baillière, 1926. In-12 de 464 pages, broché, couverture verte illustrée.  
A l'état de neuf, non coupé.
- 51b. PARMENTIER (A.A.) : Instruction sur les sirops et les conserves de raisin,** destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique. Paris, Méquignon, 1809. In-8 de 15-[1]-310-[2] pages, brochage vert de l'époque.  
Ouvrage qui bénéficia d'un large succès à l'époque comme l'attestent ses nombreuses éditions. Cette seconde édition de 1809 parue un an après l'originale, a été revue, corrigée et augmentée. Mouillures d'angle aux premiers feuillets, petits manques aux couvertures, l'exemplaire a toutefois conservé ses marges d'origine. (Vicaire 658).
- 52. POUPON - FORGEOT : Les vins de Bourgogne.** Paris, P.U.F., 1980. In-12 carré de 222 pages, broché.  
Bandeaux et culs de lampe de Paul Devaux.
- 53. RAVAZ (L) : Le mildiou,** caractères, conditions de développement, traitement. Montpellier, Coulet, 1914. In-8 de 198 pages, broché.  
Bon ex. On joint : RAVAZ : Les conditions de développement du Mildiou 1912.
- 54. RIP : Cocktails de Paris,** présentés par Rip, illustrés par Paul Colin. Paris, Demangel, 1929. In-8 carré, broché, couvertures illustrées.  
Historique du cocktail, ustensiles nécessaires à sa préparation suivis de recettes. Edition originale heureusement illustrée de nombreux dessins de Paul Colin. Très bon exemplaire. On joint : LABOUREUR : Petits et grands verres. Les Cocktails, 1955. In-12 rel.
- 55. ROBINET (Edouard) : Manuel général des vins.** Deuxième partie : Vins mousseux, Champagnes. Paris, Tignol, (1890). In-8 de 364 pages, demi percaline café de l'époque.



Tous les procédés propres à l'industrie des mousseux et champagnes. Quelques illustrations dans le texte. (Maggs 561).

- 56. RODILLON (G) : L'analyse des vins.** Paris, Editions de la bibliothèque, sans date. In-8 de 16-300 pages, broché.  
Bon exemplaire. Envoi manuscrit de l'auteur.
- 57. ROUSSAU (JJ) : De vigne en chai...**Dessins animés. Bordeaux, Delmas, 1942. In-4° de 77-[3], broché, couverture illustrée.  
La barrique, la bouteille, le bouchon, l'étiquette, la capsule..... Edition originale imprimée à l'encre bordeaux, elle est ornée de très nombreux dessins humoristiques. Rousseurs sur les couvertures sinon frais intérieurement.
- 58. ROZET (G) : La Bourgogne, Tastevin en main.** Hors texte de Régis Manset. Bandeaux et lettrines de J. Repessé. Paris, Horizons de France, 1949. Pet in-4° de 211-[5] pages, broché.  
Edition originale de ce voyage illustré à travers les vignobles de Bourgogne. Cet ouvrage a obtenu l'année de sa parution le prix littéraire de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Très bon exemplaire.
- 59. ROZET (G) : La confrérie des chevaliers du Tastevin.** Mâcon, Protat, 1937. In-4° de 64 pages, broché, couverture en couleurs.  
Historique, scènes et tableaux. Couverture en couleurs de Hansi, héraldiste des chevaliers du Tastevin. Envoi manuscrit de l'auteur. Bel exemplaire.
- 60. ROZET (G) : La confrérie des chevaliers du Tastevin.** Montrouge, Draeger, 1950. In-4° de 112 pages, broché, couverture illustrée.  
Seconde édition numérotée sur Alfa. Belle condition.
- 61. SEGHERS (J) : Les vins de fruits et les hydromels.** Saint-Nicolas, Scheerders, sans date. In-8 de 118 pages, broché.  
Bon exemplaire.
- 62. SEPANGUEUL (M. de) : Les vins de chez nous.** Orléans, La France du centre, sans date. Pet in-4° de 404 pages, couverture bordeaux de l'éditeur.  
Edition originale en vente exclusivement chez l'auteur et à l'imprimerie. Bel envoi manuscrit de l'auteur.
- 63. SEPANGUEUL (M. de) : Parmi les ceps et les poinçons,** dessins originaux de Claudel. Paris, Dubois (1945). In-12 de 345 pages, broché.  
Dessins originaux de Claudel. Exemplaire numéroté.
- 64. TOYE (Nina) : Petits et grands verres, choix des meilleurs cocktails.** Ornaments de J. E. Laboureur. Paris, Au sans pareil, (1927). In-8 de [4]-131-[3] pages, broché, couverture illustrée.  
Recettes mises en français par Ph. Le Huby.
- 65. VENTRE (J) : Traité de vinification pratique et rationnelle.** Paris, Dubois et Poulain, (1947-1998). 2 volumes in-8 de 507 et 489 pages, brochés.  
Petits défauts.

## GASTRONOMIE – ART DE LA TABLE

\* \* \*

- 66. [ABBAYE DE FLAVIGNY] : Cuisine pratique ou recueil de procédés** culinaires...Se trouve à l'abbaye de Flavigny sur Moselle, (vers 1890). In-8 de 508 pages, demi toile d'amateur.  
Première édition rare de ce recueil vraisemblablement tiré à très petit nombre à l'abbaye ; il est inconnu des principales bibliographies. Composé à la façon d'un manuscrit, en lettres rondes, il se divise en 10 chapitres : Potages et soupes, les légumes, les viandes, les poissons, les sauces, les œufs, les desserts, recettes d'économie domestique, pâtisserie et confiserie et enfin des indications médicales approuvées par un docteur de la faculté de Nancy. Reliure modeste.
- 67. ALI-BAB : Gastronomie pratique.** Etudes culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 1907. In-12 de [2]-314 pages, percaline bordeaux de l'éditeur.  
Bel exemplaire de l'édition originale. Ce traité, l'un des plus fameux au XX<sup>e</sup> siècle fut réimprimé de très nombreuses fois. Rare. (Bitting 23, éd. de 1912) (Cagle 57a).
- 68. AMBROISE-THOMAS (Josy) : Le livre de cuisine des petites filles.** Préface de Edouard de Pomiane. Paris, la maison des écrivains, 1948. Petit in-8 de 218 pages, broché, couverture illustrée.  
Bel exemplaire de la seconde édition, illustrée par Simone et Léon Raffin. (Bitting 9, éd. de 1932)
- 69. ANDRE (Paul) : Les propos du gourmet.** Illustrations d'Alex Bielleter. Neufchatel, Messeiller, 1961. In-8 de 390 pages, broché.  
L'auteur était commandeur du Tastevin. Bel exemplaire
- 70. ANDRIEU (P) : Recettes de Bonne Femme** d'Isabelle Milliard. Montpellier, éditions de journée viticole, sans date. In-8 de 96 pages, broché.  
Première édition du cahier de recettes d'Isabelle Milliard, chef à Paris jusqu'en 1939. Bon exemplaire.
- 71. [Anonyme] : L'art d'accommoder les restes** dédié aux petites fortunes par un gastronome émérite. P., Hachette, 1870. In-12 de 178 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Ex libris manuscrit de la Vicomtesse Lastie. Condition modeste. (Bitting 518, éd. de 1882)
- 72. APICIUS : Les dix livres de cuisine...** traduits du latin pour la première fois et commentée par Bertrand Guégan. Paris, Bonnel, 1933. In-8 de 78-324 pages, broché, non rogné.  
Rare édition originale de la traduction française tirée à seulement 679 exemplaires tous numérotés. Véritable mine de renseignements sur la cuisine antique, ce livre s'est inscrit comme un véritable modèle standard pour tous les autres traités culinaires. Bel exemplaire imprimé sur Velin de Vidalon. (Bitting 13) (Cagle 33).
- 73. ARBELLOT (S) : Un gastronome se penche sur son passé.** Paris, la colombe, 1955. In-8 de 168 pages, broché.  
Edition originale. Exemplaire numéroté sur pur chiffon.
- 74. [ART CULINAIRE FRANÇAIS] : Les recettes de cuisine, pâtisserie, conserves des maîtres contemporains les plus réputés.** Paris, Flammarion, 1957. Fort volume in-4° de 1044 pp., percaline rouge sous jaquette illustrée.  
Recueil de 3760 recettes des Maîtres les plus réputés, illustré de 280 gravures en noir et 420 sujets en couleurs. Bel exemplaire.
- 75. [AUDOT] : La cuisinière de la campagne et de la ville.** Paris, Audot, 1909. Fort volume in-8 de 784 pages, toile grise moderne.  
La première édition a paru en 1818. Ici la 87<sup>ème</sup> édition mise au courant du progrès annuel. Frontispice en couleurs, illustrations dans le texte. Quelques rousseurs.

76. **[AUDOT] : La cuisinière de la campagne et de la ville.** Paris, Audot, 1836. In-12 de 480 pages, demi basane de l'époque.  
20<sup>ème</sup> édition sans le nom de l'auteur, elle a été corrigée et augmentée avec 65 figures dont 2 coloriées. Rousseurs.
77. **AUDOT : La cuisinière de la campagne et de la ville.** Paris, Audot, 1861. In-12 de 674-13 pages, demi basane noire de l'époque.  
41<sup>ème</sup> édition ornée de 300 figures. Fortes rousseurs.
78. **AUDRAN (H.M) : Les 1000 meilleures recettes de pâtisserie bourgeoise.** Paris, Bornemann, 1948. In-12 de 245 pages, broché, couverture illustrée.  
Entremets sucrés, petits fours, confiserie...Bon exemplaire.
79. **AUDRAN (M) : La cuisine de famille moderne et économique.** Paris, Bornemann, 1927. In-12 de 441 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
Petit lexique des termes culinaires au début du volume. Plats frottés.
80. **BARTHELEMY (F) : Les menus.** P., Le cordon bleu, (vers 1910). Fort volume in-8 de 32-958 pages, toile rouge moderne, dos d'origine collé à la toile.  
Ouvrage divisé en 2 parties avec tables alphabétiques: Les opérations simples, fondamentales, complémentaires,... Menus expliqués mois par mois. Barthélémy fut le fondateur du Cordon Bleu. Nombreuses illustrations dans le texte.
81. **BARUH (Yvonne) : Le petit cordon bleu.** Manuel de cuisine bourgeoise.... Paris, Bernardin-Bechet, sans date. Petit in-12 de 118 pages, broché.  
Rare petit ouvrage contenant les recettes des mets les plus en usage au XIX<sup>e</sup> siècle. Couverture en fac-simile.
82. **BAUDRICOURT (Le Sire de) : Le manuel culinaire aphrodisiaque** à l'usage des adultes des deux sexes. Paris, Edition photographique, sans date (vers 1900). In-12 de 124 pages, demi maroquin olive de l'époque.  
Rare première édition de la cuisine d'amour. Régénération physique, vigueur et santé, formules historiques, aphrodisiaques célèbres, philtres d'amour, parfums et boissons.... Au total 130 recettes choisies parmi les plus opérantes. Illustrations « galantes » dans le texte et bibliographie in fine, bon exemplaire.
83. **BEAUJARD (Andrée) : Faites votre pâtisserie vous-même.** Paris, Flammarion, 1933. In-12 de 178 pages, broché.  
Bon exemplaire complet de la grande planche montrant les pâtisseries qu'on peut facilement réaliser chez soi. (Bitting 31 éd. de 1921).
84. **BEAUVILLIERS (A) : L'art du cuisinier.** Paris, Pilet, Colnet et Lenoir, 1814. 2 tomes de 20-388-[4]-376-42 pages, reliés en 1 volume in-8, basane de l'époque.  
Première édition et second tirage à la date de 1814 modifiée à la main en 1816 par la veuve de l'auteur qui a signée et fait apposer au timbre sec ses initiales au titre. Cet exemplaire présente une particularité rare. En effet alors que toutes les bibliographies gastronomiques indiquent un supplément de 38 pages, celui ci en renferme un second manifestement inconnu de 4 pages où l'auteur indique qu'il ne doit pas omettre 2 recettes très utiles. (La gelée de riz et la purée de poulet). Belles vignettes gravées aux 2 titres, les 9 planches dépliantes sont réunies à la fin du tome 2. Restaurations solides aux charnières, aux coins et aux coiffes, 2 feuillets intervertis. (Vicaire 78) (Bitting 31) (Maggs 363) (Cagle 66).
85. **BEETON'S : All about Cookery.** New edition with coloured plates and other illustrations. London, Ward, Lock & Co, 1909. In-8 de 584 pages, percaline café ornée de l'éditeur.  
Bel exemplaire. (Bitting 33, éd. de 1923).

- 86. BERCHOUX (J) : La gastronomie**, ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'homme des champs, par Joseph B\*\*\*\*x. Paris, de l'imprimerie de Giguet, 1801. In-12 de 108 pages, broché, couvertures bleues muettes, entièrement non rogné.  
Edition originale d'une grande rareté et tirée probablement à petit nombre. En effet, ce poème bénéficia à sa parution d'un succès foudroyant à son époque, comme l'attestent ses éditions successives. Exemplaire très séduisant, tel que paru à la sortie de l'imprimerie, il est resté grand de marge (105 x 180 mm). Petit découpage sans manque de texte et légère trace de mouillure au dernier feuillet, couvertures muettes factices. (Vicaire 83) (Cagle 71, Bitting 37 ne cite que l'édition de 1803).
- 87. BERCHOUX (J) : La gastronomie**, ou l'homme des champs à table. Paris, Giguet et Michaud, 1803. In-16 de 176 pages, basane de l'époque.  
Seconde édition assez rare, elle a été revue, augmentée et ornée du célèbre frontispice gravé de Bovinet montrant la scène du Turbot présenté au Sénat romain. Quelques piqures, dos passé, marges de fond courtes. (Bitting 37) (Cagle 71).
- 88. BERCHOUX (J) : La gastronomie**, ou l'homme des champs à table. Paris, Giguet et Michaud, 1805. In-16 de 266 pages, demi basane de l'époque.  
Quatrième édition, les 4 planches sont manquantes.
- 89. BERJANETTE : Les femmes, la table et l'amour**. Illustré par L. Benigni. Paris, Laboratoire Passiflorine, 1933. In-8 broché de 32 pages.  
Préface de Curnonsky, prince des gastronomes.
- 90. BERTHE (T) : Le principal de l'office de Paris**. Paris, Au dépôt de librairie, 1846. In-12 de [8]-306 pages, demi maroquin olive de l'époque.  
Seconde édition toute aussi rare que la première parue deux ans auparavant. Cet ouvrage est entièrement consacré aux sucreries: Pastilles, caramels, bonbons, petits fours, massepains, glaces, compotes et confitures, sirops, glaces, sorbets,...Cernes clairs aux 2 premiers feuillets, sinon agréable exemplaire. (Bitting 38 et Cagle 78 ne cite que l'édition de 1876).
- 91. BERTHE (T) : Traité de l'office**. Revu et augmenté par Nilrag. Paris, Garnier, 1909. In-12 de 402 pages, broché.  
Piqures éparses.
- 92. BERTHOUX (Marc) : La charcuterie pratique**. 75 figures dans le texte. Paris, Hachette, 1917. In-12 de [8]-376 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Les ouvrages traitant de la charcuterie sont rares. Celui ci est le fruit des 20 ans d'expérience du président de la corporation des charcutiers de Genève. La troisième partie est entièrement consacrée à la charcuterie allemande. Taches claires sur quelques feuillets.
- 93. BLONDEAU : La cuisine**. 1800 recettes avec la manière d'accommoder les restes. Paris, Leconte, (1929). In-8 de 573 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Première édition. Bon exemplaire dont le cartonnage est illustré en couleurs par Joseph Hémard.
- 94. BOCUSE (P) – PERRIER (L) : Le gibier**. Photographies de J.P. Chatelin. Paris, Flammarion, (1973). In-4° de 315 pages, toile illustrée de l'éditeur.  
Nombreuses planches en couleurs. Très bon exemplaire enrichi d'une dédicace de L. Perrier.
- 95. BOCUSE (P) : La cuisine du marché**. Paris, Flammarion, 1980. In-8° de 504 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Edition spéciale, elle renferme 1200 recettes du grand chef lyonnais. Bel exemplaire.

- 96. BOCUSE (Paul) : La cuisine du marché.** Paris, Flammarion, 1976. In-4° de 504 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Première édition en parfait état.
- 97. BONNECHERE (Catherine de) : La cuisine du siècle.** Dictionnaire pratique de recettes culinaires. Paris, Aux magasins du bon marché, 1895. Petit in-8 de 320 pages, cartonnage bleu clair de l'éditeur.  
Deux cents menus commodes, simples, d'une rapide exécution et d'un prix peu coûteux. Première édition vendue exclusivement aux magasins du Bon Marché. Cahiers un peu lâches, exemplaire très correct.
- 98. BONTOU (Alcide) : Traité de cuisine bourgeoise bordelaise.** Bordeaux, Féret, 1929. In-12 de 444 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Bon exemplaire de la sixième édition. (La première est de 1898). (Bitting, éd. de 1921).
- 99. BOUILLARD (Paul) : De la cuisine et...Voilà tout.** Préface de Pierre Benoît. Paris, Albin Michel, (1934). In-12 de 254 pages, broché.  
Première édition, la couverture est joliment illustrée par Jean Dratz. Bel état.
- 100. BOUILLARD (Paul) : La cuisine au coin du feu.** Préface de Des Ombiaux. Paris, Albin Michel, 1928. In-12 de 272 pages, broché, couverture illustrée.  
Bel exemplaire de l'édition originale. Elle est dédiée à M. Escoffier. (Bitting 51).
- 101. BOUILLARD (Paul) : La cuisine au coin du feu.** Préface de Des Ombiaux. Paris, Albin Michel, 1928. In-12 de 272 pages, broché, couverture illustrée.  
Dédicace manuscrite de l'auteur datée de 1928. Dos habilement refait.
- 102. BRAS (Michel) : Laguiole-Aubrac-France.** Rodez, éditions du Rouergue, 2002. In-4° sous emboîtement. – **Saveurs d'été.** 2003. In-12 broché. – **Les carnets.** 1995. In-8, reliure d'éditeur. **Ensemble de 3 volumes.**
- 103. BRETEUIL (Jules) : Le cuisinier européen.** Ouvrage contenant les meilleures recettes des cuisines françaises et étrangères. Paris, Garnier, 1860. Fort volume in-12 de 8-784 pages, demi chagrin vert de l'époque, dos plat orné de fers rocailles, initiales dorées V.F sur le premier plat.  
Edition originale rare qui fut traduite en plusieurs langues. Elle est complétée par un appendice comprenant la desserte des restes, le service de table, la meilleure manière de faire honneur à un repas et de servir les vins, les soins à donner à une cave bien montée. Nombreuses gravures in texte et 1 planche plusieurs fois repliée montrant des services de table. Petits défauts sans gravité à la reliure. (Cagle 95 et Bitting 58, éd. de 1878).
- 104. [BRIAND] : Dictionnaire des alimens,** vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges et aux différens tempéramens, avec la manière de les apprêter ancienne et moderne. Paris, Gisse, Bordelet, 1750. 3 volumes in-12 de 16-28-538 ; [4]-576 ; [4]-559 pages, basane de l'époque, dos à nerfs ornés.  
Unique édition évidemment très recherchée de ce recueil d'excellentes recettes publiées sous la forme d'un dictionnaire. Dans sa préface, l'auteur prévient : *C'est un traité complet des alimens par ordre alphabétique, leur nature, leur usage, leur propriété, relativement aux différens âges et différens tempéramens.... Les alimens apprêtés, suivant la méthode ancienne et moderne des plus habiles chefs de cuisine de la Cour et de la ville : voilà tout le contenu de ce dictionnaire, qui ne peut être qu'approuvé de ceux qui consultent autant leur santé que leur goût*. Quelques rousseurs, sinon bon exemplaire en dépit d'un petit manque au dos d'un volume et de quelques coins émoussés. 2 feuillets intervertis au tome 1. (Vicaire 276) (Maggs 257) (Bitting 59) (Cagle 96).
- 105. [BRILLAT SAVARIN] : Physiologie du goût** ou méditations de gastronomie transcendante. Paris, Lavigne, 1841. 2 parties de 12-176 et 185 pages, reliés en 1 volume in-16, demi chagrin cassis de l'époque.

Nouvelle édition ornée de gravures et précédée d'une notice par Eugène Lareste. Quelques menus défauts, l'exemplaire est complet des 18 gravures sur bois. (Vicaire 118).

- 106. BRILLAT SAVARIN : La physiologie du goût.** Avec des images de Sylvain Sauvage. Paris, éditions littéraires et artistiques, 1945. 2 volumes in-8 en feuilles, sous chemise souple de l'éditeur.

Très bon exemplaire joliment illustré en couleurs par Sylvain Sauvage. Tirage limité à 740 exemplaires, celui ci numéroté sur pur fil de Lana.

- 107. BRILLAT SAVARIN] : VILLENEUVE (Germaine de) : Antelme Brillat-Savarin (1755-1826).** Ambérieu, Arc en ciel, 1952. In-8 de 208 pages, broché.

Biographie augmentée d'une pièce en 5 actes. Parfait état.

- 108. BRILLAT-SAVARIN : Physiologie du goût,** illustré par Bertall. Paris, Gabriel de Gonet (1848). In-8 de [6 (frontispice compris)]-8-24-416 pages, demi chagrin bleu marine de l'époque.

Premier tirage des 8 belles planches gravées sur acier et tirées sur Chine, dont le portait en pied de Brillat-Savarin en frontispice. Nombreux bois dans le texte. Trace d'humidité aux premiers feuillets. (Vicaire 118).

- 109. BRILLAT-SAVARIN : Physiologie du goût,** illustré par Bertall. Paris, Gabriel de Gonet (1848). In-8 de [6 (frontispice compris)]-8-24-416 pages, demi chagrin noir de l'époque.

Même édition que le numéro précédent, rousseurs uniformes.

- 110. BRILLAT-SAVARIN : Physiologie du goût.** Bellay, Gustave Adam, 1948. Petit in-8 de 477 pages, couvertures conservées, basane rouge de l'époque.

Edition publiée dans la ville natale de l'auteur. Bel exemplaire.

- 111. BRILLAT-SAVARIN : Physiologie du goût.** Nouvelle édition précédée d'une notice. Paris, Dentu, 1893. In-12 de 8-312 pages, demi basane brune de l'époque (Khoepflin, relieur).

Bon exemplaire.

- 112. BRISSE (Baron) : La cuisine à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages...** augmenté de menus et recettes nouvelles... Paris, Flammarion, sans date. Fort in-12 de [4]-428 pages, percaline rouge de l'éditeur.

Edition publiée vers 1890, elle est illustrée de quelques figures in et hors texte. Bon exemplaire dans son cartonnage d'origine.

- 113. BRISSE (Baron) : Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages,** comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes. Paris, Donnaud, 1868. In-12 de 8-254-[14(publicités)] pages, toile grise postérieure.

Edition originale, elle est ornée de 130 figures dans le texte et de 3 planches de couverts. Le Baron Brisse fut l'auteur de nombreux articles sur le sujet et fonda une revue culinaire. Rousseurs éparses. (Vicaire 122).

- 114. BRODY (Mme) : Recueil de recettes de cuisine.** Paris, sans nom, 1946. In-12 carré de 78 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.

Publication à compte d'auteur au lendemain de la seconde guerre.

- 115. BROWN (A) : Excursion chez l'épicier.** Illustré de seize gravures. Paris, Martin, (vers 1900). In-8 de 222 pages, cartonnage rouge et or de l'éditeur, tranches dorées.

Histoire ou plutôt apologie de l'épicerie. Epices, thé, chocolat, sucre, condiments.... Bon exemplaire.

- 116. BRUN (Maurice) : Groumandugi.** Réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal. Préface de Ch. Maurras. Illustrations de Louis Jou. Marseille, chez l'auteur, 1944 (1949). In-4° en feuilles sous chemise cartonnée et illustrée de l'éditeur.
- Superbe ouvrage mis en page et abondamment illustré par Louis Jou. Il s'ouvre par un portrait tiré en bistre, puis débute par une préface de 17 pages de Charles Maurras. La première partie est une vivante célébration de la cuisine provençale : De l'ail, de l'huile, du poisson de mer, des rôts, de la broche, avec 2 planches imprimées recto-verso en couleurs de rôtissoires... La seconde, dédiée au fils de l'auteur renferme, outre de nombreux bois, une carte du restaurant par Berthet coloriée au pochoir, un menu et un document de l'Etat français autorisant Brun à ouvrir un restaurant au Brésil, pour la gloire de la cuisine française.
- Exemplaire enrichi d'un long envoi-poème manuscrit de l'auteur, il est imprimé sur papier d'Auvergne filigrané (n°128). Tirage unique à 1000 exemplaires. L'emboîtement manque, sinon l'exemplaire est parfait.
- 117. BRUNET (Raymond) : Manuel pratique de la culture des champignons et de la truffe.** Orné de 15 gravures dans le texte. Paris, Encyclopédie Roret (SFELT), 1947. In-12 de 170 pages, broché.
- Bon exemplaire.
- 118. CABANES (Docteur) : La goutte et l'humour.** Paris, Midy, 1926. In-8 de 96 pages, brochage illustré de l'éditeur.
- 6 planches en couleurs. Bon exemplaire.
- 119. (CAFE) : Le café.** Paris, Clavel, 1886. In-12 de 48 pages, cartonnage de l'éditeur.
- Les livres sur le café sont peu courants, celui ci est resté anonyme. De la petite bibliothèque industrielle. Dos habilement refait.
- 120. CAMEL (Blanche) : Le nouveau livre de cuisine.** Paris, Gautier-Languereau, 1929. Fort volume in-12 de 446 pages, toile illustrée de l'éditeur.
- Reliure salie. (Biting 74).
- 121. CAREME (Antonin) : Le pâtissier royal parisien.** Deuxième édition revue et corrigée. Paris, chez l'auteur, 1828. In-8 de 83-394 pages, demi basane de l'époque.
- Tome premier seul (sur 2) de la seconde édition, illustré d'un beau titre gravé et de 12 planches dépliantes. Il est consacré aux détrempes, aux entrées chaudes de pâtisserie et aux grosses pièces de fond. Rousseurs sur l'ensemble, condition médiocre. (voir Cagle 127).
- 122. CAREME (Antonin) : L'art de la cuisine française au XIX° siècle.** Traité élémentaire et pratique suivi de dissertations culinaires et gastronomiques, utiles aux progrès de cet art. Paris, chez l'éditeur, 1847. 2 vol. in-8, 1/2 velin pour le 1<sup>er</sup> et demi basane pour le second. (Pourront être vendus séparément)
- Le premier tome daté de 1847 est consacré aux potages et aux bouillons, le second daté de 1833, illustré de 9 planches dépliantes est consacré aux poissons. Le portrait et les titres gravés ont été conservés. Réparations à 3 feuillets, l'ensemble présente des rousseurs.
- 123. CAREME (Antonin) : Le pâtissier pittoresque.** Paris, Firmin Didot, 1828. In-8 de 6-66 pages et 125 planches gravées, basane de l'époque.
- Troisième édition très rare, elle contient 125 planches gravées au trait d'après les dessins de Carême lui même, représentant des modèles de pavillon, de rotondes, de tours, de ruines, de chaumières, de moulins..... Elle est précédée d'un traité des 5 ordres d'architecture d'après Vignole auquel on a joint des détails égyptiens, chinois, gothiques... tirés du livre de Durand, *Parallèle des monuments antiques et modernes*. La planche 119, manquante, a été remplacée par une photocopie. Fortes mouillures sur l'ensemble. (Cagle 125) (Vicaire 145 à la date de 1842) (Maggs 420).

- 124. CASTELOT (André) : L'histoire à table**, « Si la cuisine m'était contée ». Paris, Tallandier, 1972. 2 volumes in-8 de 542 et 548 pages, percaline violette de l'éditeur.  
Anecdotes historico-gastronomiques classées par ordre alphabétique. Bel exemplaire numéroté.
- 125. CAUDERLIER : L'économie culinaire**. Gand, Hoste, vers 1900. In-12 de 479 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
14<sup>ème</sup> édition contenant les recettes de pâtisserie faites avec la Maïzena, elle est complète de la grande planche dépliant. Bon exemplaire.
- 126. [CHAIX] : Les buffets de la gare. Autour d'un plat**. Paris, Chaix, 1954. In-8 de 272 pages, broché, couverture illustrée.  
En 1953 la S.N.C.F. a mis à l'essai, dans une centaine de buffets un menu nouveau dit « Autour d'un plat ». Ce volume regroupe à l'instar de l'ouvrage *Les plats régionaux des buffets*, les recettes envoyées des quatre coins de France par les chefs exerçant dans les buffets. L'un des 50 exemplaires numérotés sur Lana. Bel état.
- 127. (CHAROLLES) : La vraie cuisine charollaise**. Charolles, imprimerie de l'écho du charollais, 1906. In-12 de 140 pages, broché.  
Troisième édition augmentée, avec la collaboration de M. C. ancien maître d'hôtel, dans la Saône et Loire. Rare. Bon exemplaire.
- 128. CHAUDIEU (Georges) : Pour le boucher. Nouveau manuel de boucherie**. Paris, Dunaud, 1947. In-12 de 198 pages, broché, couverture illustrée.  
Première édition illustrée de 63 figures. Bon exemplaire.
- 129. CHEYNE : Règles sur la santé et sur les moyens de prolonger la vie**. Traduit de l'anglais par M.\*\*\*. Paris, Rollin, 1726. In-12 de 16-236-[20] pages, veau brun de l'époque avec l'inscription « Capucins de Béthune », frappée à froid sur les plats.  
Première édition française dont le second chapitre est intitulé "Du Manger et du Boire". De la bibliothèque du Château de Cambrin, avec son ex-libris armorié. Quelques feuillets légèrement tachés. (Biting 86, éd. de 1727, *The work is rare*).
- 130. CHEZELLE (Reine) : Desserts, entremets et goûters, 360 recettes**. Paris, 1922. In-12 de 214 pages, broché.  
De la collection des guides pratique du foyer.
- 131. CLEMENT (Gaston) : La cuisine pour tous. Préface de Paul Bouillard**. Paris-Bruxelles, l'Eglantine, 1932. In-12 de 262 pages, broché.  
Première édition, elle est préfacée par Paul Bouillard.
- 132. CONTOUR (Alfred) : Le cuisinier bourguignon**. Beaune, Loireau, 1901. In-8 de 416 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Ouvrage rare non cité par les principaux bibliographes. Cette troisième édition revue et augmentée renferme 878 recettes, des menus pour toute l'année et une table alphabétique.. L'auteur était maître d'hôtel de l'Hôtel du Chevreuil à Beaune. Dos refait, quelques taches d'utilisation.
- 133. [CORCELLET] : Les sans-filistes gastronomes** : Les belles recettes des provinces françaises. Paris, Flammarion, (1929). In-12 de 456 pages, broché.  
*Pendant plusieurs semaines, le poste Radio-Paris pria ses auditrices d'envoyer leurs meilleures recettes,... en choisissant de préférence celles qui présentent un caractère local. Son appel fut entendu : des milliers de recettes nous parvinrent et ce sont les meilleures que nous présentons à nos lecteurs !.* Bel exemplaire de la première édition. (Biting 99)



- 134. [CORDON BLEU] : Le cordon bleu parisien.** Paris, édité par les grands magasins du Louvre, (vers 1900). In-12 de 320 pages.  
Potages, boucherie, gibiers,... Nouvelle édition augmentée de 60 menus de saison.
- 135. [CORDON BLEU] : Manuel de la cuisine ménagère...** édité par les écoles de cuisine du cordon bleu, Paris, au cordon bleu, 1935. In-12 de 96 pages, br.  
Les écoles du Cordon bleu ont été fondées au Palais-Royal en 1895. Bon exemplaire.
- 136. [CORDON BLEU] : Manuel de la cuisine ménagère...** par les écoles de cuisine du cordon bleu, Paris, au cordon bleu, 1939. In-12 de 96 pages, br.  
Bon exemplaire.
- 137. COUVERCHEL : Traité complet des fruits de toute espèce...** Leur emploi dans l'alimentation, l'économie domestique. Paris, Bouchard-Huzard, 1852. In-8 de 16-718 pages, broché, couverture imprimée.  
De l'utilité des fruits considérés comme substances alimentaires, description de toutes les variétés connues avec la saveur et l'arôme qui les distinguent,... Copieuse table des matières in fine. Petit manque au second plat, sinon bon exemplaire, non rogné. (Pritzel 71, éd. de 1839).
- 138. CUISINE MODERNE (La)...par une réunion de cuisinier.** Paris, Geffroy, 1900. In-8 de 678 pages, cartonnage rouge illustré de l'éditeur.  
Sur le titre est annoncé : Le plus complet des livres de cuisine ! Il renferme, outre la classification des vins, les soins nécessaires à l'entretien d'une bonne cave. Figures dans le texte et menus illustrés à la fin. Bon exemplaire revêtu de son joli cartonnage illustré.
- 139. CURNONSKY – DERYS (G) : Souvenirs de tables parisiennes...** Celles de nos pères. Paris, éditions d'art, 1933. Grand in-8 broché.  
Historique bien documenté, abondamment illustré et truffé d'anecdotes savoureuses. Il couvre la période du « Plat d'étain » chanté par François Villon aux Restaurants-dancings. Couverture un peu défraîchie.
- 140. CURNONSKY – ROUFF : La France gastronomique.** Guide des auberges culinaires et des bonnes auberges françaises... Paris, Rouff. 27 volumes in-12 brochés.  
Collection complète fort difficile à constituer à cause de la rareté de certains titres. Elle s'étend sur 8 années de 1921 à 1928 et le Périgord fut la première région visitée par les 2 auteurs (Le Quercy qui devait être le 28<sup>ème</sup> volume n'a jamais paru). Nos 2 gourmets ont parcourus environ les 2 tiers de la planète, ont mangés de toutes les cuisines, ont remarqués qu'on peut se nourrir à peu près partout, et ont conclu que la France est le seul pays où l'on mange... Ces guides (environ 120 pages) sont destinés aux touristes qui aiment le charme de l'imprévu, en leur épargnant « le coup de fusil » qui les attend derrière une enseigne mensongère.  
Dans l'ordre de leur parution, le nom entre parenthèses est celui de l'illustrateur.  
Périgord (Anonyme) – Anjou (Le Rallic) – Normandie (Auer) – Bresse, Bugey, Gex (Hée) – Alsace (Baer) – Paris, 2 vol. (Galland) – Touraine (Le Ballic) – Béarn (Thièle) – Provence (Puyplat) – Bourgogne (Le Ballic) – Bretagne (Hémard) – Savoie (Djo) – Bordeaux (Hémard) – Environs de Paris, 2 vol. (Hémard) – Aunis, Saintonge, Angoumois (Hémard) – Poitou, Vendée (Hémard) – Lyon et lyonnais, 2 vol. (Hémard) – Maine, Perche (Hémard) – Nivernais, Bourbonnais (Hémard) – Franche-Comté (Hémard) – Orléanais (Hémard) – Vivarais, Rouergue, Gévaudan (Hémard) – Roussillon, Foix (Hémard) – Dauphiné (Hémard).  
Tous ces volumes sont dans leur état de parution. (Bitting 110, coll. incomplète) (Maggs 648, 2 vol. seulement).
- 141. [CURNONSKY] : La cuisine de Martine.** Paris, la mode du jour, 1932. In-8 de 10-350 pages, cartonnage de l'éditeur.

*La cuisine simple se fonde sur la logique !. Très bon exemplaire.*

- 142. CURNONSKY : A l'infortune du pot.** La meilleure cuisine en 300 recettes. Paris, Editions de la couronne, 1947. In-12 de 20-222 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Envoi signé de Curnonsky (Edmond Sailland). Très bon exemplaire du second tirage.
- 143. CURNONSKY : Atlas de la gastronomie française.** Illustrations de Libis. Paris, Draeger, 1938. In-4° broché, couverture illustrée.  
Véritable invitation au voyage selon Curnonsky, cet atlas suggère au lecteur de s'orienter lui-même, plutôt qu'à le régenter à travers ses 13 cartes en couleurs. Seule édition, elle est parfaitement imprimée chez Draeger. Exemplaire dédicacé par Curnonsky à Georges Bouquet, *En successeur et en espoir de bon gueuletons – Hommage Avunculinaire, son vieil oncle et prince Curnonsky*. Bel exemplaire.
- 144. CURNONSKY : Atlas de la gastronomie française.** Illustrations de Libis. Paris, Draeger, 1938. In-4° broché, couverture illustrée.  
Identique au numéro précédent.
- 145. CURNONSKY : Cuisine et vins de France.** Paris, Larousse, 1953. Fort volume in-8 de 856 pages, percaline lie de vin ornée de l'éditeur.  
L'auteur avait quatre-vingt ans lorsqu'il a publié avec Larousse, cette imposante somme de recettes simples et exécutables dues aux grands chefs et cordons bleus *vivants*. Première édition, elle est abondamment illustrée de dessins et de planches en couleurs. Bel exemplaire.
- 146. CURNONSKY : Défense et illustration de la gastronomie française.** Avec des lithographies originales de Georges Villa. Paris, Vialetay, 1953. In-4° en feuilles sous chemise et étui de l'éditeur.  
Edition originale de ce beau livre illustré à la gloire de la Gastronomie Française. *Depuis 1500 ans, le consentement unanime des peuples occidentaux a toujours reconnu et proclamé la préexcellence et la supériorité de la cuisine et des vins de France.* (Préface). Ce monument national se divise en 4 grandes parties : La haute cuisine, La cuisine bourgeoise, La cuisine régionale, La cuisine paysanne ou impromptu (sic) ; il est orné de 25 lithographies originales en couleurs. Tirage quasi confidentiel, cet exemplaire, imprimé pour Monsieur Léger est l'un des 120 qui comportent l'ex-libris de la société, 3 planches refusées, et une suite des culs de lampe et des lettrines. Il est signé par Curnonsky et G. Villa. Parfait état.
- 147. CURNONSKY : Fines recettes des vieilles provinces de France.** Slnd. Plaquette in-8 de 24 pages.  
Publicité pour la marque Frigidaire. Bel exemplaire.
- 148. CURNONSKY : La table et l'amour. Nouveau traité des excitants modernes.** Paris, la clé d'or, 1950. In-12 de 232 pages, broché, sous jaquette illustrée.  
Première édition. L'un des 20 exemplaires hors commerce réservé aux collaborateurs, il est enrichi d'un envoi signé de l'auteur. Bel état.
- 149. CURNONSKY : Le bien manger.** Itinéraire gastronomique. Paris, éditions d'art, 1931. In-8 de 32 pages, broché.  
Plaquette illustrée par André Hofer, en hommage aux laboratoires de la Passiflorine.
- 150. CURNONSKY : Les avatars d'un client sérieux.** Paris, Draeger, (1938). In-8 de 32 pages, cartonnage souple simili velin doré de l'éditeur.  
Vatel et la réincarnation de Louis XIV illustré de 3 planches en couleurs par M. Leloir. Un des 100 exemplaires numérotés sur vergé, c'est l'exemplaire de Gaston Derys avec un envoi de Curnonsky.

151. **CURNONSKY : Lettres de noblesse.** Préface par le docteur de Pomiane. Paris, les éditions nationales, 1935. In-8 de 40 pages, broché.  
Première édition illustrée de 8 lithographies en couleurs d'Edy Legrand et de 2 fac-similés du XVII<sup>e</sup> siècle concernant le Roquefort. Ex. numéroté sur vélin de Rives.
152. **CURNONSKY : Lettres de noblesse.** Préface par le docteur de Pomiane. Paris, les éditions nationales, 1935. In-8 de 40 pages, broché.  
Exemplaire du tirage courant, non numéroté.
153. **CURNONSKY : Une grande datté** dans ma vie. Dessins de Jean Effel. Paris, Impr. Lang, 1952. Petit in-4° de 128 pages, broché, couverture illustrée.  
Monographie rare écrite en Afrique du nord à la suite d'un pari à la fin d'un déjeuner entre l'auteur et un commandant de légion. Première édition, elle est illustrée de 12 planches photographiques et ponctuée d'innombrables petits dessins en couleurs de Jean Effel. Rares rousseurs.
154. **CURNONSKY - DERYS (Gaston) : Gaïetés et curiosités gastronomiques.** Paris, Delagrave, 1933. In-12 de 160 pages, broché.  
Fait partie de la bibliothèque des chercheurs et des curieux. Edition originale.
155. **CURNONSKY - DERYS (G) : Anthologie de la gastronomie française.** Paris, Delagrave, 1936. Petit in-12 de 397 pages, demi maroquin framboise moderne, couvertures et dos conservés.  
Recueil de morceaux choisis de textes d'auteurs du XV<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup>. Bel exemplaire relié en maroquin.
156. **CURNONSKY - ARBELLOT : Curnonsky prince des gastronomes.** Paris, Hachette, 1965. In-8 de 226 pages, broché.  
Eloge posthume du « prince des gastronomes ». Quelques illustrations.
157. **DAGOURET (P) : Abrégé de cuisine.** Paris, Flammarion, 1957. In-12 de 224 pages, toile d'éditeur sous jaquette illustrée.  
13<sup>ème</sup> édition. Parfait état.
158. **DALI (Salvador) : Les dîners de Gala.** Paris, Draeger, 1973. In-4°, cartonnage et jaquette illustrés de l'éditeur.  
*A six ans, je voulais être cuisinière*, écrivait Dali qui à 68 ans, exauce le vœu de son enfance. Ce vœu a pris la forme d'un livre: Les Dîners de Gala. Première édition, bel exemplaire.
159. **DARENNE (E) – DUVAL (E) : Traité de pâtisserie moderne.** Guide du pâtissier traiteur. En vente chez M. Duval à Troyes et aux bureaux de la cuisine française et étrangère, 1912. Fort volume in-8 de 12-733 pages, demi basane vert sombre de l'époque.  
Seconde édition revue et considérablement augmentée et dans laquelle on trouve le traité de la pâtisserie industrielle. Elle est ornée de 162 figures in et hors texte.
160. **DAVIDIS (Henriette) : Davidis kochbuch.** Berlin, (vers 1900). In-8 de 32-712 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Bon exemplaire.
161. **DAVIDIS-HOLLE : Praktisches kochbuch.** Leipzig, 1909. Pet in-8 de 36-672 pages, cartonnage de l'éditeur.  
8 planches en couleurs. Bon exemplaire.
162. **DELAHAYE (F) : La cuisine des petits ménages.** Ouvrage contenant 11 figures. Paris, Hachette, 1886. In-16 de 180-6 pages (catalogue), cartonnage mandarine de l'éditeur.

Charmant petit livret dont c'est ici la 3<sup>ème</sup> édition (la 1<sup>ère</sup> en 1882). Il est illustré de 11 figures gravées sur bois. (Vicaire 259).

- 163. DERYS (Gaston) : La cuisine d'aujourd'hui.** Préface de Curnonsky. Paris, librairie française de documentation, 1940. In-12 de 124 pages, broché.

Derys a vraiment su concevoir ces recettes où il indique le moyen de remplacer le beurre, l'huile, le sucre, et, en général, tout ce qui manquait à cette époque de guerre. Première édition rare.

- 164. DESCHAMPS : La cuisine des croisières Citroën.** Forcalquier, 2001. 1 volume in-8 broché. Les menus de la croisière noire et de la croisière jaune. A l'état de neuf.

- 165. DROUILLET (Frères) : Gastronomie nivernaise.** Moulins, Crépin-Leblond, 1939. In-8 carré de 137-[6] pages, broché, couverture illustrée.

Edition originale de l'histoire de la gastronomie dans la littérature nivernaise. A noter un chapitre sur les vins de pays et un autre sur les eaux nivernaises. Bon exemplaire, l'un des 76 numérotés sur pur fil Lafuma.

- 166. DUBOIS (U) et BERNARD (E) : La cuisine classique.** Etudes pratiques et raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe. Paris, chez les auteurs, 1856. In-4° de 11-694-[2]-18 pages, demi chagrin vert de l'époque, initiales dorées P.P. sur le premier plat.

Edition originale rare du plus beau livre illustré sur le sujet au XIX<sup>e</sup> siècle. Il est orné d'un titre gravé et de 38 superbes planches lithographiées portant 215 illustrations. Le titre courant manque, initiales P.P.P. au composteur sur le titre gravé, la reliure est de bonne facture. Rousseurs habituelles. (Vicaire 290) (Manque à Cagle et à Bitting).

- 167. DUBOIS (U) et BERNARD (E) : La cuisine classique.** Etudes pratiques et raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe. Paris, Dentu et chez les auteurs, 1864. In-4° de 16(titre gravé et portrait compris), 548 pages, demi chagrin tabac légèrement postérieur.

Seconde édition également peu courante, elle est illustrée de 60 belles planches (dont le titre gravé et le portrait) et de plus de 300 dessins. Nombreuses planches interverties, la première (menu) est sur chine. Rousseurs éparses. (Vicaire 290).

- 168. DUBOIS (U) et BERNARD (E) : La cuisine classique.** Etudes pratiques et raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la Russe. Paris, Dentu 1868. 2 volumes in-4° de 64-280 ; 4-310 pages, demi chagrin noir de l'époque.

Troisième édition. Elle est ornée de 64 planches renfermant près de 350 dessins embrassant dans son cadre toutes les prescriptions culinaires, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine. Bon exemplaire, portant la signature de Dubois, peu de rousseurs. (Vicaire 290 donne 1879).

- 169. DUBOIS (U) : Cuisine artistique.** Etudes de l'Ecole moderne. Paris, Dentu, 1872-1874. 2 volumes in-4° de 8-[2]-444 pages, demi basane racinée moderne.

Edition originale d'une rareté proverbiale. Ce sommet de l'art culinaire renferme 105 magnifiques planches gravées à l'eau forte, plus 28 planches reliées à la fin du second volume. Bel état intérieur quasiment sans rousseurs. (Cagle 165) (Maggs 519) (Bitting 131, éd. de 1882) (Vicaire 290).

- 170. DUBOIS (U) : Cuisine de tous les pays,** études cosmopolites. P, Dupont et Malgat, 1901. In-4° de 54-772-25 pages, demi chagrin rouge de l'époque.

Ouvrage célèbre illustré d'une belle chromolithographie et de 400 gravures dans le texte. Menus, batteries de cuisine, soupes, poissons, boucherie, volailles et gibiers, légumes, entremets... Des recettes anglaises, russes, italiennes, allemandes, polonaises, égyptiennes,

arabes, danoises, turques,... Très bon exemplaire de la 8<sup>ème</sup> édition, considérablement augmentée (La première ne comportait que 457 pages). (Bitting 131) (Vicaire 290).

- 171. DUBOIS (U) : Ecole des cuisinières.** Paris, Dentu, 1883. In-8 de 132-692 pages, percaline cerise ornée de l'éditeur.

Méthodes élémentaires et économiques de la cuisine, pâtisserie, office, cuisine des malades et des enfants. 1600 recettes et 500 dessins. 5<sup>ème</sup> édition ornée comme les autres éditions d'un frontispice gravé et de 2 très belles planches (Dîner servi à la française et dîner servi à la russe). Menus défauts, sinon bon exemplaire. (Bitting 132) (Vicaire 290).

- 172. DUBOIS (U) : La cuisine d'aujourd'hui.** 14<sup>ème</sup> édition. Paris, Flammarion, sans date . Petit in-4° de 6-[2]-800-26 pages, demi basane cerise moderne.

Cet ouvrage est destiné à rester un guide sûr pour les jeunes cuisiniers. La première partie traite essentiellement des déjeuners, dans la seconde sont consignées toutes les nouveautés culinaires recueillies par l'auteur. 220 dessins dont 40 planches gravées. Bon exemplaire.

- 173. DUBOIS (U) : La cuisine d'aujourd'hui.** 16<sup>ème</sup> édition. Paris, Flammarion, sans date. Petit in-4° de 20-787 pages, percaline cerise ornée de l'éditeur.

Agréable exemplaire dans sa percaline d'éditeur.

- 174. DUBOIS (U) : La cuisine d'aujourd'hui.** Paris, Dentu, 1889. Petit in-4° de 15-760 pages, demi chagrin cassis de l'époque.

Edition originale très rare ornée de 260 dessins, dont 40 planches gravées. Elle renferme 250 manières de préparer les œufs. Bel exemplaire (Vicaire 900) (Bitting 131).

- 175. DUBOIS (U) : La pâtisserie d'aujourd'hui.** 12<sup>ème</sup> édition. Paris, Flammarion (vers 1920). Petit in-4° de 20-466 pages, percaline framboise ornée de l'éditeur.

210 dessins de petits et grands gâteaux, petits fours, sujets d'ornements, entremets chauds et froids, glaces au complet, conserves de fruits,...Menus défauts sinon bon exemplaire.

- 176. DUBOIS (Urbain) : Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne.** 18<sup>ème</sup> édition. Paris, Bernardin Bechet, (1898). Fort volume in-8 de 152-640 pages, cartonnage de l'éditeur.

De nombreuses figures dans le texte ornent ce bon guide de cuisine paru pour la première fois en 1878. Reliure usée. (Cagle 166, 26<sup>ème</sup> édition) (Vicaire 291) (Bitting 131).

- 177. DUMAS (Alexandre) : Grand dictionnaire de cuisine.** Paris, Lemerre, 1873. Volume in-4° de [16] (dont titre et deux portraits gravés), 1156-24 pages, percaline terre de sienne de l'éditeur.

Alexandre Dumas disait souvent : *Je veux clore mon œuvre littéraire de cinq cents volumes par un livre de cuisine !*. Ce légendaire dictionnaire fut son dernier ouvrage ; il n'en vit pas la publication, s'éteignant l'année de la remise du manuscrit à l'éditeur Lemerre. Il s'ouvre par 2 portraits sur Hollande gravés à l'eau forte par Rajon, l'un de l'auteur et l'autre de Vuilleminot, ami de Dumas, puis par une longue lettre à Jules Janin. Les 24 pages d' »Annexe au dictionnaire » renferment une étude sur la moutarde et quelques textes publicitaires rédigés par Dumas. Bel exemplaire de l'édition originale en dépit d'un cerne clair marginal sur les premiers feuillets. Rare dans sa percaline d'origine. (Vicaire 297) (Cagle 171) ( Bitting 135) (Maggs 522).

- 178. DUMAS (Alexandre) : Grand dictionnaire de cuisine.** Paris, Lemerre, 1873. Volume in-4° de [16] (dont titre et deux portraits gravés), 1156-24 pages, demi basane bleu marine de l'époque.

Même édition que le numéro précédent. Rousseurs, l'exemplaire est très convenable.

- 179. DUMONT (E) : La bonne cuisine française.** Manuel-guide pour la ville et la campagne. Paris, Victorion, Anières, 1938. Petit in-8 de 8-[2]-650-10 pages, percaline rouge ornée de l'éditeur.  
C'est plus un guide d'économie domestique qu'un manuel de cuisine, ainsi la devise de ce livre : *Faire beaucoup avec peu*. Quelques rousseurs.
- 180. DUMONT (Emile) : Le parfait pâtissier.** Recettes pour la ville et la campagne. Paris, Degorce-Cadot, (vers 1880). In-12 de 284 pages, cartonnage gris de l'éditeur.  
Seule édition citée par Bitting et Vicaire, elle semble rare et est illustrée d'une chromolithographie et de 100 gravures dans le texte. 2 feuillets lavés et remontés, la reliure est défraîchie.
- 181. DUMONT-LESPINE : Mes recettes de pâtisserie.** Paris, éditions de la couronne, (1948). In-12 de 290-[12], cartonnage de l'éditeur.  
Préface élogieuse de Curnonsky. Bon exemplaire de l'édition originale.
- 182. DUMONT-LESPINE : 180 recettes de la cuisine à « La Cornue ».** Courbevoie, La Cornue, Janvier 1928. Petit in-8 de 249 pages, cartonnage violet de l'éditeur.  
Première édition tirée à 15000 exemplaires ! L'auteur était chef cuisinier de la maison Félix Potin et rédacteur en chef de Culina, il indique que les recettes de ce recueil ont été spécialement adaptées pour la cuisson dans le four « La Cornue ».
- 183. DURAND : Le Cuisinier Durand.** Se vend à Nismes, chez l'auteur, Décembre 1837. In-8 de 470-2 pages, demi basane bleue de l'époque.  
*Nous avons 2 cuisines en France, celle du nord et celle du midi... Le midi attend un ouvrage, il paraît enfin !* (Préface). Charles Durand livre dans son *Cuisinier* des recettes extraordinaires, nouvelles et supérieurement perfectionnées. Persuadé que l'art culinaire exige la délicatesse d'un palais toujours neuf, Durand s'est toujours privé des produits de sa propre cuisine, les mets les plus simples étant sa constante nourriture. Rare troisième édition, corrigée et augmentée par l'auteur, elle est ornée d'un beau portrait lithographié. Exemplaire réemboîté dans sa reliure, piqures éparses, il porte au dernier feuillet la signature de Charles Durand. (Bitting, éd. de 1830) (Vicaire 231).
- 184. DURANDEAU (Mme C) : Guide de la bonne cuisinière.** 16<sup>ème</sup> édition. Paris, Vermot. In-12 de 4- 464 pages, percaline verte de l'éditeur ornée à froid.  
Mention dorée *Offert par l'épicerie de Paris à Clermont Ferrand*. Bon exemplaire.
- 185. DURANDEAU (Mme C) : Guide de la bonne cuisinière.** Paris, Administration de l'Almanach Vermot, 1887. In-12 de 4- 428 pages, percaline rouge de l'éditeur ornée à froid.  
3<sup>ème</sup> édition illustrée de petites gravures dans le texte et d'une planche en frontispice. Bon exemplaire. (Vicaire 302).
- 186. [ECOLE DE SALERNE] : L'art de conserver sa santé.** Traduction moderne en vers français par Mr. B. L. M. Paris, compagnie des libraires, 1760. In-12 de 165-[10] pages, veau blond glacé de l'époque.  
Charmant petit recueil d'aphorismes culinaires attribué à Bruzen de La Martinière et joliment relié à l'époque.  
*Un canard de rivière, avec soin apprêté,  
Flatte un goût délicat : j'ai fait l'expérience  
Des maux qu'en le mangeant cause l'intempérance  
Il faut de la sobriété.*  
Edition augmentée d'un traité sur la conservation de la beauté des dames et de plusieurs secrets utiles et agréables. Très bon exemplaire ayant appartenu à M. Delarue, docteur en médecine de la faculté de Paris. (Barbier I 286).

- 187. EGAMI (Tomi) : Typical japanese cooking.** Photo by Yoshikatsu Saeki. Tokyo, Shibata, 1959. In-8 de 146 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Nombreux dessins et planches en couleurs. Bel exemplaire.
- 188. ERASME (D) : Les colloques.** Nouvelle traduction par Monsieur Gueudeville, avec des notes et des figures très ingénieuses. Leide, chez Pierre Vander Aa, 1720. In-12 de 4-358 pages, veau brun de l'époque, dos à nerfs ornés, plats ornés de lions et d'aigles dorés aux angles.  
Ce troisième volume est intitulé « La table, ou les festins ». Il est illustré de 10 belles vignettes à mi-page non signées dans le genre de Romain de Hooge. Bon exemplaire conservé dans une curieuse reliure ornée de lions et d'aigles. (Cohen 347) (Brunet II 1041).
- 189. ESCOFFIER (A) : L'aide mémoire culinaire,** suivi d'une étude sur les vins français et étrangers. Paris, sans nom, 1919. Petit in-8 de 8-360 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Edition originale peu connue et non mentionnée dans les principales bibliographies. Cet aide-mémoire a été fait pour que le personnel de salle puisse répondre à toute interrogation d'un client au sujet de la composition d'un plat servi. Au début du volume, virulente note signée de l'auteur qui proteste formellement contre l'usurpation de son nom dans tout ouvrage similaire. Cachet au titre, cernes clairs sur le premier plat. Rare.
- 190. ESCOFFIER (A) : La morue. 82 recettes pour l'accommoder.** Paris, Flammarion, 1929. In-12 de 68 pages, broché.  
Première édition avec la mention « Sixième mille ». Bon état.
- 191. ESCOFFIER (A) : Le guide culinaire.** Aide-mémoire de cuisine pratique. Paris, sans nom, 1912. In-8 de 14 (sur 16)-950 pages, demi toile verte de l'époque.  
Troisième édition très augmentée, écrite avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Emile Fetu, elle est placée sous le patronage posthume de Urbain Dubois et Emile Bernard. Il manque un feuillet liminaire, le titre a été doublé, reliure usée. (Bitting 146, éd. de 1921).
- 192. ESCOFFIER (A) : Le livre des menus.** Paris, Flammarion (1924). In-8 de 164 pages et 1 tableau replié, percaline bleue de l'éditeur.  
Le livre des menus s'inscrit comme un complément indispensable au guide culinaire du même auteur. Bon exemplaire complet du tableau plusieurs fois replié à la fin. (Bitting 146, Cagle 185b, éd. de 1921).
- 193. ESCOFFIER (A) : Le riz. 120 recettes pour l'accommoder.** Paris, Flammarion, 1927. In-12 de 73 pages, broché.  
Première édition rare. Mention 10<sup>ème</sup> mille sur le premier plat.
- 194. ESCOFFIER (A) : Le riz. 130 recettes pour l'accommoder.** Paris, Flammarion, (1935). In-12 de 80 pages, broché.  
Nouvelle édition augmentée de 10 nouvelles recettes. Bon exemplaire.
- 195. ESCOFFIER (A) : Les fleurs en cire.** Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1910. In 12° carré de 94-[2] pages, cartonnage bradel moderne.  
C'est le premier ouvrage d'Escoffier paru en 1885 sous le titre *Traité sur l'art de travailler les fleurs*. Cette 4<sup>ème</sup> édition (l'originale est rarissime), entièrement refondue et considérablement augmentée, est illustrée de 40 gravures dans le texte, documents de fleurs et frontispices, et de 2 photogravures hors texte. Traces de pliures sur quelques feuillets, la reliure est de bonne facture. (Cagle 185) (Bitting 145) (Vicaire 338, éd. de 1886).
- 196. ESCOFFIER (A) : Ma cuisine.** 2500 recettes. Paris, Flammarion (1938). Fort volume in-8 de 703 pages, percaline pistache ornée de l'éditeur, tranches jaunes.  
Edition en tout point identique à l'originale parue 4 ans auparavant. Elle est ici dans un remarquable état de fraîcheur. (Bitting 146).

- 197. ESCOFFIER (Auguste) : L'aide mémoire culinaire.** Paris, Flammarion, 1928. In-12 de 390 pages, broché.  
Bon exemplaire. (Voyez n°189).
- 198. (EVE) : La cuisine d'Eve,** pratique – savoureuse – économique. Paris, Eve, 1928. In-8 de 320 pages, percaline de l'éditeur.  
Cuisine par saisons et par mois, spécialités et ressources de chaque mois, cuisine des gens pressés, cuisine des régimes,... Des centaines de recettes. Edition originale bien conservée dans sa jolie percaline illustrée d'éditeur.
- 199. FAVRE (Joseph) : Dictionnaire universel de cuisine** et d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Paris, chez tous les libraires, s.d. (1892). 4 volumes in-4° de **1**) [4]-14-[2]-447 pp. ; **2**) 8-454-946-[2] pp. ; **3**) [8]-949-1426-[10] pp. ; **4**) [6]-1429-1940-[8] pp. demi chagrin rouge de l'époque, dos ornés.  
Edition originale rare de ce dictionnaire qui deviendra, d'après Vicaire, *l'Organe officiel de l'Académie de cuisine*. Selon Cagle, publié d'abord en livraison de 1883 à 1891, il fut proposé complet sous forme de 4 volumes en 1892. Préfacé par Charles Monselet, ce monument illustré de 1200 bois dans le texte offre des milliers de recettes, ainsi que l'étymologie des noms, la biographie de tous les cuisiniers illustres, l'histoire, l'analyse, les propriétés de tous les aliments... Le dernier volume en second tirage est malheureusement incomplet des 4 planches en couleurs annoncées au titre. Minimales défauts aux reliures. (Vicaire 357) (Cagle 189) (Bitting 155).
- 200. FINANCE (Georges) : Le médecin gastronome.** 138 recettes pour bien manger et 1 pour faire manger. Paris, Fleury, 1930. In-8 de 122-6 pages, br.  
Première édition. Le vrai nom de l'auteur est Georges-Armand Masson.
- 201. FINEBOUCHE (Marie Claude) : La cuisine de Madame.** 299 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis. Paris, Gallimard, 1932. In-4° de 182 pages, broché.  
On sait que le pseudonyme de Finebouche cache le nom d'Andrée Jean Ajalbert, épouse du célèbre écrivain. Edition originale tirée à 1579 exemplaires. Celui-ci l'un des 133 nominatifs sur Hollande, il est enrichi d'un long envoi signé de l'auteur à Madame Aline-Jean Prévot. Belle condition.
- 202. FINEBOUCHE (Marie Claude) : La cuisine de Madame.** 299 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis. Paris, Gallimard, 1932. In-4° de 182 pages, broché.  
Même exemplaire que précédemment, celui-ci l'un des 23 hors commerce sur Hollande. Etat identique.
- 203. FINEBOUCHE (M.C) : La cuisine de Madame.** Paris, Gallimard, 1933. In-8 de 228 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Neuvième édition.
- 204. FOUASSIER (Marc) : La connaissance du lait à la ferme, à la laiterie, dans les écoles.** Paris, Baillière, 1922. In-12 de 136 pages, demi basane fauve à coins, dos très orné.  
Exemplaire avec une dédicace de l'auteur à son préfacier Alfred Massié, ancien ministre, sénateur de la Nièvre. Quelques figures sur bois. Bon exemplaire.
- 205. FOUCOU (F) : Quelques recettes-types de cuisine provençale.** Préface de Paul Reboux. Paris, la lithographie d'art (1928). Plaquette in-4° de 40 pages, couverture illustrée.  
Dessins de Gassier, Rousseau et Arnac. Long envoi signé de l'auteur. (Bitting 163).
- 206. FRANCHIOLO : Le pâtissier confiseur-glacier face au décor.** Paris, chez l'auteur, 1950. In-4° de 200 pages, cartonnage violette de l'éditeur.



Edition originale rare principalement constituée de planches hors texte dont 12 en couleurs. Elles représentent des gâteaux décorés avec une légende. Légers frottis à la reliure sinon très bon exemplaire. (Une seconde édition en 1954).

- 207. GABRIELLE (Mme) : La cuisinière modèle** ou l'art de faire une bonne cuisine avec économie. P., Lefèvre, (1914). In-12 de 320 pages, percaline moderne avec couverture illustrée d'origine contrecollée sur le premier plat.  
Nouvelle édition. Bon exemplaire.
- 208. GARLIN (Gustave) : La bonne cuisine** comprenant 880 titres. P., Garnier, 1921. In-12 de 34-506 pages, percaline verte de l'époque.  
Ouvrage recherché, il est orné de quelques bois dans le texte. Rousseurs éparses.
- 209. GARLIN (Gustave) : La bonne cuisine** comprenant 880 titres. P., Garnier, 1921. In-12 de 34-506 pages, percaline verte de l'époque.  
Identique au numéro précédent.
- 210. GARLIN (Gustave) : Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire**, suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. P., Garnier, 1887. 2 volumes in-4° de 44-278 et 8-357 pages, demi chagrin rouge de l'époque, dos à nerfs très ornés.  
*On peut dire que l'ouvrage de Garlin demeurera comme un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants de notre époque.* (Vicaire 386). Edition originale de cet important traité orné de 61 planches (une non numérotée) hors texte regroupant 330 dessins. Il offre 5000 titres et 700 observations rédigés par le célèbre chef tonnerrois, et s'achève par le dictionnaire des termes techniques de l'art culinaire. Outre quelques pâles et rares rousseurs, l'exemplaire est en excellente condition. (Cagle 202a) (Bitting 176, 3<sup>ème</sup> éd.)
- 211. GARLIN (Gustave) : Le pâtissier moderne** suivi d'un traité de confiserie d'office. Paris, Garnier, 1889. Grand in-8 de [6]-16-998 pages, percaline rouge ornée à froid de l'éditeur.  
Edition originale rare. Elle est illustrée d'un frontispice, de 262 dessins gravés par Blitz représentant les principales pièces montées de la cuisine, de la pâtisserie et des glaces. Rousseurs comme souvent, parfois prononcées sur certains feuillets, mais l'exemplaire est beau, conservé dans son cartonnage *aux faisans*. (Vicaire 386, éd. de 1888 par erreur) (Cagle 203) (Maggs 553).
- 212. GARLIN (Gustave) : Le petit cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire.** P., Garnier, 1890. In-8 de 44-940 pages, percaline de l'éditeur.  
Edition originale connue seulement de Vicaire ; elle est illustrée de 174 dessins comprenant 2000 titres et 335 observations traitant de la cuisine, de la pâtisserie, de l'office et des glaces. Suivi d'un dictionnaire de cuisine et de la table des planches. Bon exemplaire exempt de rousseurs. Rare. (Vicaire 902).
- 213. GAYDOU (Mami) : La cuisine française. 1941.** Lyon, I.A.C, 1941. Petit in-16 de [4]-96-[4] pages, cartonnage de l'éditeur.  
Petit livret qui semble peu courant et qui rassemble des recettes adaptées aux cartes de rationnement et aux restrictions de la guerre. Parfait état.
- 214. GILBERT (Philéas) : Le poisson d'étang.** 150 recettes pratiques. Paris, Union nationale des syndicats de l'étang, (vers 1930). In-8 de 135 pages, demi chagrin vert, couvertures conservées.  
Par l'auteur de *La cuisine de tous les mois*. La pisciculture en étang, le poisson d'eau douce dans l'alimentation, comment acheter un poisson, les préparations culinaires, liste des pisciculteurs syndiqués. 2 planches hors texte. Petite mouillure marginale.
- 215. GILL (Berthe) : La pâtissière en chambre.** Paris, Garnier, 1922. In-12 de 208 pages, broché, couverture illustrée.

Choix des meilleures recettes pour la confection sans four. Edition illustrée de nombreuses figures. Petites réparations.

- 216. GILL (Berthe) : La pâtissière en chambre.** Paris, Garnier, 1922. In-12 de 208 pages, broché, couverture illustrée.

Idem. Bel exemplaire.

- 217. GOGUE (A) : La cuisine française.** Paris, Hachette, 1869. In-12 de 8-536 pages, percaline verte de l'éditeur.

Ouvrage rare sous ce titre, c'est la 4<sup>ème</sup> édition illustrée de 45 gravures sur bois par Rouyer. A. Gogué était chef des cuisines du Comte de Cayla et de Lord Melville. Rousseurs éparses, restaurations aux charnières.

- 218. GOMBERVAUX : La bonne cuisine pour tous.** Paris, le petit journal, (vers 1910). Petit in-8 de 493 pages, cartonnage de illustré de l'éditeur.

La bonne cuisine d'après les vieux préceptes de la grand-mère Catherine Giron et les formules des meilleurs cuisiniers formant ensemble plus de 2000 recettes recueillies par Gombervaux. Ouvrage orné de nombreuses illustrations. Quelques rousseurs sinon agréable exemplaire.

- 219. GOUFFE (Jules) : Le livre de cuisine,** comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, Hachette, 1867. Fort volume in-8 de 12-864 pages, demi chagrin vert de l'époque, dos à nerfs orné.

Edition originale rare illustrée de 161 vignettes sur bois et de 25 superbes chromolithographies hors texte, chacune protégée par une serpente de soie. Gouffé, élève de Carême a divisé son ouvrage en 2 parties distinctes : La cuisine de ménage et la cuisine d'extra, il insiste dans la préface sur les recopies incessantes des recettes par les auteurs de son époque, les accusant de répéter servilement les mêmes erreurs et les mêmes routines... Il va donc rédiger ses recettes en ayant *constamment l'horloge sous les yeux et la balance à la main*. Hormis une mouillure marginale sur les premiers feuillets, bel exemplaire. (Cagle 218) (Bitting 195).

- 220. GOUFFE (Jules) : Le livre de cuisine,** comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. P., Hachette, 1888. Fort volume in-8 de 12-826 pages, demi chagrin vert de l'époque, plats toilés avec l'inscription : *A Jenny Mandowsky en souvenir de J.B. Gil*.

Septième édition illustrée dont 4 planches seulement sont tirées en chromolithographie. Charnières fendillées.

- 221. GOUY (Jean de) : La cuisine et la pâtisserie bourgeoise** à la portée de tous. Bruxelles et Paris, Lebègue, (1903). In-8 de 508 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.

L'auteur était chef de bouche chez leurs Altesses l'Archiduc Rodolphe et le prince Charles d'Arenberg. 6<sup>ème</sup> édition illustrée de dessins dans le texte. 1<sup>er</sup> plat un peu défraîchi.

- 222. GOUY (Jean de) : La cuisine et la pâtisserie économiques.** Bruxelles, Lebègue, (1932). In-8 de 128 pages, broché, couverture illustrée.

Belle couverture en couleurs. Le titre est remonté sinon bel exemplaire.

- 223. GRANCHER (Marcel E.) : 50 ans à table.** Souvenirs gastronomiques. Cannes chez l'auteur, 1952. Petit in-8 de 223 pages, plats illustrés.

Souvenirs divertissants par l'auteur de *Machonville, Vichy Fraise, Pas de bégonias pour madame Dugommier*,...Edition originale numérotée sur Bouffant, elle est préfacée par Curnonsky et est illustrée de petits dessins et d'un frontispice de Laure Malclès. Bon exemplaire.

- 224. GRANDGOUSIER,** revue de gastronomie médicale. Années 1934 à 1940 et 1948 à 1956. Chaque année en fascicule de l'éditeur. Au total 16 années.

16 années complètes (La première 1934) de cette revue dirigée par le docteur Gottschalk. Articles historiques, bibliographiques, humoristiques,...dessins dans le texte. Bon état.

- 225. GRILLET (Jeanne) : La cuisine de Marie-Claire.** Lyon, éditions de l'ami, 1952. Fort volume in-12 de 422 pages, percaline de l'éditeur sous couverture illustrée.  
Première édition. 1200 recettes classées suivant les saisons. Bel exemplaire.
- 226. [GRIMOD DE LA REYNIERE] : Almanach des gourmands** servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Seconde année. Paris, Maradan, 1804. Un volume in-12 de [18(frontispice compris)]-282-8 pages, broché, entièrement non rogné.  
Première édition de la seconde année. Elle est ornée d'un frontispice intitulé : *Les audiences d'un gourmand*. Petite mouillure au frontispice, très bon exemplaire. (Vicaire 424) (Bitting 202) (Cagle 225).
- 227. GRIMOD DE LA REYNIERE : Calendrier gastronomique.** Illustrations de Lucien Boucher. Paris, Grund, 1946. In-8 de 112 pages, broché.  
Première édition ornée d'un frontispice en couleurs de Boucher. Tirage à 2100 exemplaires. (Cagle 232).
- 228. GRIMOD DE LA REYNIERE : Variétés gourmandes.** Lausanne, chez Henri Kaeser, 1951. In-8 de 12-272 pages, broché.  
A la suite le traité des excitants modernes de Balzac . Bel exemplaire numéroté sur velin.
- 229. [GRIMOD DE LA REYNIERE] : Le manuel de l'amphytrion.** Préfacé par M. des Ombiaux...Bruxelles, Havas, 1928. In-12 de 160 pages, broché, couverture illustrée.  
Edité par l'agence Havas belge de Bruxelles.
- 230. GUEGAN (B) : Almanach de Cocagne** pour l'an 1920-1921-1922, dédiés aux vrais gourmands et aux francs buveurs. Paris, la sirène, 1919-21. 3 volumes in-12 brochés, couvertures de différentes couleurs pour chacun des volumes.  
Ces 3 volumes forment un ensemble complet toujours recherché par les bibliophiles. En effet ils offrent des textes divers de Jean Cocteau, Erik Satie, Mac Orlan, Balzac, Curnonsky, Rabelais, Nerval..... ornés de bois gravés et dessins inédits de Raoul Dufy, Friesz, Marquet, Matisse, Laboureur, Valadon, Dunoyer de Ségonzac,...Très bel exemplaire en dépit de quelques petites piqûres sur le premier plat d'un volume. En partie non coupé. (Bitting 515).
- 231. GUEGAN (Bertrand) : La fleur de la cuisine française** où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtissiers et limonadiers de France du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Avec des images anciennes et une préface d'Edouard Nignon. Paris, aux éditions de la Sirène, 1920-21. 2 volumes in-8 de 12-374 et 32-579-3 pages, brochés, non rognés.  
Edition originale de ce livre dont les gourmets on fait leur bréviaire ! Le premier tome est consacré à la cuisine de la vieille France, du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, il est enrichi de notices et d'un glossaire par Guégan avec des images anciennes et une préface d'Edouard Nignon. Le second, divisé en 15 chapitres, couvre la période 1800-1921 et livre les meilleures recettes des grands cuisiniers français. Très bon exemplaire non rogné. (Bitting 204) (Cagle 234).
- 232. GUEGAN (Bertrand) : La fleur de la cuisine française** où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtissiers et limonadiers de France. Avec des images anciennes et une préface d'Edouard Nignon. Paris, aux éditions de la Sirène, 1920-21. 3 volumes in-8, percaline à carreaux de l'éditeur.  
Exemplaire en 3 volumes revêtus de leur reliure en tissu à carreaux de l'éditeur, qui rendent l'ensemble particulièrement esthétique. Bel exemplaire, que l'on trouve rarement dans cette condition.

- 233. GUEGAN : Le cuisinier français** ou les meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui. Paris, Emile-Paul Frères, 1934. In-4° de 99-654-4 pages, demi chagrin vieux rouge de l'époque, couvertures illustrées conservées.  
Edition originale fort rare de cet étonnant recueil de 1200 recettes choisies parmi les plus remarquables de la cuisine ancienne et moderne. Guégan dans une copieuse introduction, donne l'histoire des livres de cuisine depuis les manuscrits du XIII<sup>e</sup> jusqu'au traités du XIX<sup>e</sup> ponctuées d'anecdotes sur le vin et son commerce, les sociétés d'ivrogne, les auberges et cabarets,... Iconographie abondante dans le texte ou à pleine page, l'exemplaire est bien complet de la planche montrant la France gastronomique, et de ses couvertures d'origine d'après R. Dufy. Bel exemplaire. Manque à Cagle et à Bitting. (Maggs 702).
- 234. [GUYOT] : La cuisinière des petits ménages... avec 1000 recettes.** Paris, Guyot, sans date. Petit in-12 de 186 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 235. HAYWARD (G) : Guide culinaire...** faisant suite au manuel de cuisine. Lausanne, Payot, 1912. In-8 de 468 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Composition des menus inspirés des précautions d'hygiène. Première édition, petite mouillure sur le premier plat sinon bon exemplaire.
- 236. HAYWARD (W) : La cuisine pour 3.** Cinquième édition. Lausanne, Bron, 1940. In-12 de 382 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
Recettes simples et pratiques calculées pour 3 personnes.
- 237. HELIE (Auguste) : Traité des hors-d'œuvre et savoureux.** Dessins de Froment. Paris, Dupont et Malgat, 1897. Petit in-8 de 80 pages, cartonnage illustré de l'éditeur, dos toilé vert.  
Ouvrage inconnu aux bibliographies et aux principales collections consultées. C'est très probablement le tiré à part du supplément du *Traité général de la cuisine maigre* du même auteur. Quelques vignettes sur bois de Froment. Traces de salissures au premier plat, le faux titre (blanc ?) manque.
- 238. HEMMERDINGER (A) : Bien manger et faire la nique au médecin.** Illustrations de Poulbot. Paris, Oliven, (1932). In-12 de 422 pages, cartonnage sous jaquette illustrée de l'éditeur.  
Edition originale cartonnée avec le portrait de l'auteur, qui ne se trouve pas dans l'édition courante, elle est joliment illustrée de petits dessins dans le texte par Poulbot. Bon exemplaire.
- 239. HERON DE VILLEFOSSE (René) : Histoire et géographie gourmandes de Paris.** Paris, Les éditions de Paris, 1956. In-4° de 390 pages, cartonnage rouge illustré de l'éditeur.  
L'âge des tavernes, cafés d'autrefois, restaurants de la belle époque, tableau contemporain,... Très nombreuses illustrations dont 22 planches hors texte. Première édition. Bon exemplaire.
- 240. HEYRAUD (H) : Le manuel du restaurateur.** Sélection de 2500 recettes. P., Flammarion, (1962). Petit in-8 de 426 pages, cartonnage rouge de l'éditeur.  
Publié sous le patronage de la chambre syndicale de Nice. Bon exemplaire.
- 241. HEYRAUD (Henri) : La cuisine à Nice.** Paris, l'art culinaire, (1909). In-8 de 446 pages, percaline grise de l'éditeur.  
Première édition rare des cours professés à l'association polytechnique des Alpes-Maritimes. Exemplaire manipulé. (Bitting 226, 3<sup>ème</sup> éd.).
- 242. HINKEL-RUDRAUF (Marguerite) : La cuisine alsacienne.** Strasbourg, Heitz et Cie, 1931. In-8 de 550 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.

Première édition rare de la traduction française de ce traité paru pour la première fois en langue allemande en 1926. Il présente 2500 recettes typiques « richement illustrées » par Mlle Charlotte Faechlin et Mr Boehme. Plats salis, l'intérieur est frais. 2 planches en noir au début (diplômes), Bitting signale 5 planches (Bitting 230).

243. **HINKEL-RUDRAUF (Marguerite) : La cuisine alsacienne.** Strasbourg, Imp. Régionale, 1946. In-8 de 544 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Seconde édition augmentée de 100 recettes et illustrée de 7 planches. Bel exemplaire.
244. **HOWE (Robin) : Le livre des soupes.** Forcalquier, Robert Morel, 1967. In-8 rond de 418 pages, reliure de l'éditeur avec vis et écrou.  
Tirage limité à 5000 exemplaires, celui ci l'un des rare hors commerce, avec la mention édition originale. Bon exemplaire.
245. **HUGUENIN (P) : La vieille cuisine bourguignonne.** Les meilleures recettes de ma pauvre mère. Dijon, Venot, 1936. In-8 de 128 pages, toile sable, couvertures et dos conservés.  
Ouvrage peu courant, ici en première édition. Il fut publié par le comité de la foire gastronomique de Dijon. Bel exemplaire provenant de la bibliothèque du général de Serrigny (ex libris).
246. **[INTRANSIGEANT L'] : Les recettes de l'intransigeant.** Paris, Albin Michel, (vers 1900). In-12 de 184 pages, broché, couverture illustrée.  
Recettes, les conserves, les confitures sans sucre, la cuisine au papier, la lessive sans feu, conseils pratiques... Couvertures illustrées remontées.
247. **ISNARD (Léon) : La gastronomie africaine.** Paris, Albin Michel, 1930. In-12 de 474 pages, broché.  
Première édition, elle est dédiée aux demoiselles africaines. La cuisine sous la tente, cuisine tunisienne, israélite, les rafraîchissements, dictionnaire de cuisine, vocabulaire français-arabe.... et pour finir des remarques sur la gourmandise. Bon exemplaire.
248. **JEANNE-SANS-TERRE : Les petits plats pas chers avec prix de revient.** Paris, Dentu, sans date. In-12 de 160 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
Exemplaire manipulé. (Bitting 245)
249. **JOYANT (Maurice) : La cuisine de Toulouse-Lautrec.** Lausanne, Edita, 1966. In-4° de 164 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Publié d'abord en 1930 et tiré à 250 exemplaires sous le titre *La cuisine de Momo*, ce livre se lit comme le journal culinaire de deux joyeux lurons. Bon exemplaire, chaque page est illustrée par Toulouse Lautrec.
250. **LA MAZILLE : La bonne cuisine du Périgord.** Paris, Flammarion, 1929. Petit in-8 de 490 pages, broché.  
Edition originale ornée de petits bois en tête de chaque chapitre de Renée Maze, elle comprend un grand nombre de recettes périgourdines. A la fin, un menu périgourdin en 1670 et quelques vieilles coutumes locales. Bel exemplaire.
251. **LACAM (Pierre) : Le mémorial historique et géographique de la pâtisserie,** contenant 2200 recettes de pâtisserie, glaces et liqueurs, orné de gravures dans le texte. Paris, chez l'auteur, 1898. In-8 de 12-32-627 pages, demi chagrin rouge de l'époque.  
Quatrième édition. Le Mémorial de Pierre Lacam renferme 2200 recettes de pâtisserie, de glaces et de liqueurs, des anecdotes et les biographies des grands auteurs de la gastronomie, un portrait du marquis de Cussy, un de Carême avec 2 lettres autographes, un de Grimod de la Reynière, un de Emile Bernard et celui de Jules Gouffé. Signature de l'auteur sur le faux titre. Rare. (Cagle 257, 7<sup>ème</sup> éd.).

**252. LACAM (Pierre) : Le mémorial des glaces faisant suite au mémorial de la pâtisserie.** Paris, chez l'auteur, 1902. In-8 de 16-907 pages, demi basane rouge de l'époque.

Ce complément indispensable au mémorial de la pâtisserie offre 3000 recettes de glaces, boissons, entremets, petits fours, gaufres, confitures, gaufrettes, conserves de fruits, de jus, de purée, pains d'épices, biscuiterie, confiserie, timbales, etc, etc... Seconde édition, elle est bien complète du portrait de l'auteur en frontispice, et des 8 planches hors texte dont 2 à pleine page. Bon exemplaire. (Cagle 256) (Bitting 267).

-----

En technicien et pédagogue exercé, Roger Lallemand se place au premier rang des analystes culinaires contemporains. C'est une œuvre considérable qu'il a entreprise avec sa série *De la cuisine de chez nous*.

**253. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine de l'Alsace.** La Rochelle, quartier latin, 1976. In-8 de 150 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**254. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine de l'Anjou et de la Touraine.** La Rochelle, quartier latin, 1969. In-8 de 148 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**255. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine de l'Artois, de la Flandre et de la Picardie.** La Rochelle, quartier latin, 1973. In-8 de 220 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**256. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine de l'Auvergne et le Limousin.** La Rochelle, quartier latin, 1970. In-8 de 209 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**257. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine de la Bretagne.** La Rochelle, quartier latin, 1971. In-8 de 254 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**258. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine de Paris, et de l'île de France.** La Rochelle, quartier latin, 1975. In-8 de 244 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**259. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine du Berry et de l'Orléanais.** La Rochelle, quartier latin, 1968. In-8 de 122 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**260. LALLEMAND (R) : La vraie cuisine du Nivernais et du Morvan.** La Rochelle, quartier latin, 1967. In-8 de 128 pages, broché.  
Bon exemplaire.

**261. LALLEMAND (R) : La cuisine de chez nous. Le Bourbonnais.** Gannat, Gentil, 1954. In-8 en feuilles de 104 pages, sous couverture de l'éditeur.  
Bon exemplaire.

**262. LARMAND (Léon) : Les poètes de la ripaille.** Morceaux choisis, avec préface et notes par L. Armand. Paris, Michaud, (vers 1920). In-12 de 148 pages, broché, couverture illustrée.  
Anthologie des poésies de la table du XV<sup>e</sup> à nos jours ornée de 8 gravures. Belle couverture illustrée.

**263. CRAPOUILLOT (Le) : La grande bouffe.** 1980. – **La bonne vie.** 1968. – **La gastronomie.** 1932.  
Ensemble de 3 numéros de la célèbre revue non conformiste. Bon état.

- 264. LEBLANC : Nouveau manuel complet du pâtissier.** Paris, Malfère, 1929. In-12 de 402 pages, broché.  
Traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel. Nouvelle édition entièrement refondue augmentée et ornée de figures. Fait partie de la collection des manuel Roret. Bon exemplaire.
- 265. LECOURT (H) : La cuisine chinoise.** Pékin, 1925 (Paris, Laffont, 1968). In-4° de 141 pages, broché, couverture illustrée de l'éditeur.  
Nouvelle édition de ce manuel qui était devenu introuvable. C'est la reproduction exacte de l'édition originale. Tout y est : Vignettes et culs de lampe, illustrations, caractères chinois,... Bel exemplaire.
- 266. LIEUTAGHI (Pierre) : Le livre des bonnes herbes.** Forcalquier, R. Morel, 1966. Fort volume in-8, toile de l'éditeur.  
Les livres édités par Robert Morel deviennent de plus en plus appréciés. Minimes défauts.
- 267. [LIGER (Louis)] : Le ménage des champs et de la ville ou nouveau cuisinier français** accommodé au goût du tems. Paris, Etienne David, 1738. In-12 de [14 (frontispice compris)]-582-[18] pages, veau brun de l'époque.  
Célèbre ouvrage qui bénéficia de nombreuses éditions au XVIII<sup>e</sup> siècle, la première en 1714. Outre de nombreuses recettes de l'époque, *Les bons ménagers y liront la manière de bien faire du vin*. La seconde partie annoncée au titre et parue plus tard n'a trait qu'au jardinage. Coins émoussés, charnières fendillées, exemplaire cependant très correct qui mériterait une restauration. (Cagle 285) (Vicaire 523) (Bitting 287).
- 268. LIVRE D'OR de la gastronomie française 1927.** Paris, Rouzier, 1927. In-8 de 190 pages, broché.  
Publié à l'occasion du salon d'Automne 1927, qui présentait pour la première fois une section gastronomique. Nombreuses recettes régionales abondamment illustrées de bois dans le texte. Dédicace manuscrite d'A. Rouzier « A Madame Rouzier, notre très sympathique caissière ». Quelques rousseurs.
- 269. LIVRE D'OR de la gastronomie française 1931.** Paris, Rouzier, 1931. In-4° de 334 pages, broché.  
Ce copieux catalogue présente une sélection des cuisines régionales. Nombreuses recettes locales, carte à double page des grands relais gastronomiques français. Très bon exemplaire.
- 270. LIVRE D'OR de la gastronomie suisse 1937-1938.** Lausanne, Novos, 1937-1938. In-8 de 192 pages, broché, couverture illustrée.  
Première (et seule?) édition. Ce livre d'or groupe les articles variés d'écrivains gastronomes avec des appréciations sur les restaurants suisses sélectionnés pour leurs qualités. *La mention de ces établissements y est faite avec le plus parfait désintéressement, à l'insu même des principaux intéressés...* (Les éditeurs). Nombreuses illustrations dans le texte. Rares piqûres sur le premier plat.
- 271. LOMBARD (L.M) : Le cuisinier et le médecin** et le médecin et le cuisinier où l'art de conserver ou de rétablir sa santé.... Paris, Curmer, 1855. In-8 de 20-239-368-48 pages, demi basane noire de l'époque.  
Edition originale peu commune de cet ouvrage *assez original*, selon Vicaire. La première partie traite de l'alimentation au point de vue du régime à suivre, la seconde, rédigée en forme de dictionnaire est un véritable livre de cuisine pratique, dans le texte duquel sont intercalées des vignettes. Dans la préface, l'éditeur Curmer indique que les fromages ont été décrits avec un soin particulier et inusité jusqu'à ce jour. Le frontispice et le titre gravé sont des fac-similés. Mention manuscrite datée du 31 Mai 1889 sur le faux titre : *Excellent livre*,

*depuis longtemps épuisé.* Cet exemplaire est bien complet du guide des consommateurs imprimé sur papier jaune en fin de volume. Condition modeste. (Vicaire 534) (Bitting 292).

- 272. LUCAS (Annette) : La cuisinière Cordon Bleu de la famille.** Paris, La Renaissance (1910). In-8 de 536 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
Illustré de 220 figures. Quelques rousseurs.

- 273. MARGAL (Madame de) : Deux mille plats pratiques et pas chers.** Paris, Fayard, (1900). In-12 de 496 pages, broché, couverture illustrée.  
Rousseurs éparses.

- 274. MARGAL (Madame de) : Deux mille plats pratiques et pas chers.** Paris, Fayard, sans date. In-12 de 496 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
Même exemplaire que précédemment. Exemplaire cartonné.

- 275. [MARIN (François)] : Les dons de Comus ou l'art de la cuisine** réduit en pratique. Nouvelle édition, revue, corrigée et augmentée par l'auteur. Paris, Cellot, 1775. 3 volumes in-12 de 48-430-2 ; 424 ; 472 pages, basane porphyre de l'époque, triple filet dorés sur les plats, tranches jaspées, dos très ornés

Nouvelle édition revue, corrigée et augmentée par l'auteur. Cet ouvrage fut publié pour la première fois en un volume en 1739, il fut dès sa sortie rapidement épuisé et *redemandé avec chaleur et de toutes parts*. Ouvrage capital s'inscrivant dans l'histoire de la gastronomie comme l'un des premiers traités de *Cuisine moderne*, cuisine réunissant une harmonie de tous les goûts. (voyez l'excellente préface considérée par l'auteur comme *la sauce du livre*). Il commence par les bouillons et potages, et s'étend à toutes les sortes de jus, consommés, coulis, sauces, blonds de veau qui sont la base de la cuisine. Suit l'histoire du bœuf, du veau, du mouton, du porc, du gibier,.... sans négliger un petit traité de la dissection des viandes avec l'indication des meilleurs morceaux. On passe ensuite à la pâtisserie, puis aux poissons de mer et d'eau douce. 2 coiffes absentes, petit manque au premier plat d'un volume, charnières fendillées. L'exemplaire reste cependant séduisant et mériterait de petites restaurations. (Cagle 304) (Bitting 309) (Vicaire 286).

- 276. MARMITON : Mes recettes pour votre cuisine.** Lille, Ste. d'imprimerie, sans date. 22<sup>ème</sup> édition. In-12 de 335 pages, broché, couverture illustrée.

- 277. MARMITON : Mes recettes du lundi.** 1921-22-23-24. Seconde édition. Lille, Ed. catholiques, sans date. In-12 de 298 pages, demi basane muette de l'époque.  
Seconde édition enrichie d'un ex-dono manuscrit de l'auteur.

- 278. MARREC (François) : Les confitures, compotes, liqueurs de ménage, fruits à l'eau de vie.** Paris, Falque, (1915). In-12 de 61 pages, broché.

Edition originale. L'auteur, rédacteur en chef de la Revue culinaire s'élève contre la falsification des confitures et termine avec cette morale : *Faites vos confitures vous même !!*

- 279. MASCARELLI (Benoît) : La bonne cuisine de l'oncle Benoît.** Paris, Le Prat, 1946. In-12 de 377 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
1500 recettes faciles. Bon exemplaire.

- 280. [MASSIALOT] : Le nouveau cuisinier royal et bourgeois.** Amsterdam, aux dépens de la compagnie, 1734. 2 volumes de [8]-444- [22] et [2]-408-[28] pages, basane de l'époque.  
**[IDEM] : Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits.** Suite du nouveau cuisinier royal et bourgeois. Amsterdam, aux dépens de la compagnie, 1734. Un volume in-12 de [12]-362-20 pages, basane de l'époque.

Réunion rare des 3 volumes. Massialot fut le premier maître d'hôtel du Roi et celui de nombreux grands personnages de l'époque. Le premier volume est illustré de 9 planches gravées, le second de 14 planches et le dernier (qui porte la mention tome troisième) consacré aux liqueurs et confitures d'une grande planche plusieurs fois repliée. Reliures très



légèrement différentes, quelques planches sont salies sur les bords, petit travail de vers sans atteinte au texte aux feuillets de la table des matières du dernier volume. Reliures manipulées. (pas dans Vicaire) (Cagle 319).

- 281. [MASSIALOT] : Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits.** Avec la manière de bien ordonner un dessert et tout le reste qui est du devoir des maîtres d'hôtels, sommeliers, confiseurs et autres officiers de bouche. Paris, Charles de Sercey, 1692. In-12 de [24]-444-[20] pages, basane de l'époque.

Véritable édition originale d'une grande rareté (il existe une contrefaçon à la même date), illustrée d'un bois dans le texte et d'une belle planche gravée dépliant, l'ensemble imprimé chez Etienne Chardon. Une coiffe restaurée, nonobstant bon exemplaire. (Cagle 320).

- 282. [MASSIALOT] : Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits.** Suite du nouveau cuisinier royal et bourgeois. Paris, Saugrain, 1740. In-12 de [16]-518-[40]-2 pages, basane de l'époque.

Nouvelle édition revue, corrigée et beaucoup augmentée, avec de nouveaux desseins (sic) de tables. L'illustration comprend 4 planches dépliantes. Cernes clairs sur l'ensemble, la reliure est fatiguée.

- 283. MEGNIN (Paul) : 300 manières de cuire et d'accommoder le gibier.** Paris, Albin Michel, (1930). In-12 de 156 pages, broché, couverture illustrée.

Edition originale. A noter un chapitre entièrement consacré à la bécasse. A l'état de neuf. (Thiebaud 649)

- 284. MENAGIER DE PARIS (Le).** Traité de morale et d'économie domestique, composé en 1393 par un bourgeois parisien. Paris, Chavane, pour le Crédit Lyonnais, 1966. 2 vol. in-4° brochés et un plan dépliant, emboîtement d'éditeur.

Tirage limité sur beau papier, réservé aux amis du Crédit Lyonnais. Il fut imprimé pour la première fois en 1846. Bel exemplaire.

- 285. [MENON] : La cuisinière bourgeoise** suivie de l'office à l'usage de ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Paris, Guillyn, 1756. 2 volumes in-12 de 26-410-[2] et [4]-404-[4] pages, basane de l'époque.

Manuel paru pour la première fois en 1746, il fut réédité plus de 40 fois sans cesse jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Vicaire n'hésite pas à qualifier ce traité d'*absolument populaire*. Les reliures, légèrement différentes sont fatiguées, intérieurs frais. 5<sup>ème</sup> édition.

- 286. [MENON] : La cuisinière bourgeoise** suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viande. Paris, Guillyn, 1752. 2 tomes de [8]-440 et [4]-428 pages, reliés en 1 volume in-12, veau brun ancien.

Exemplaire fatigué mais solide. Quatrième édition.

- 287. [MENON] : La cuisinière bourgeoise** suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la manière de disséquer connoître et servir toutes sortes de viande. Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux et de différentes recettes pour les liqueurs. Bruxelles, Foppens, 1760. In-12 de [8]-484 pages, basane de l'époque

Rare édition belge, non signalée par Vicaire. Elle a été, sans rien retrancher à l'ouvrage, réduite par de plus petits caractères en un seul volume pour la *commodité et l'épargne des acheteurs*. Coins usés, sinon bon exemplaire.

- 288. [MENON] : La science du maître d'hôtel confiseur** à l'usage des officiers, avec des observations sur la connoissance et les propriétés des fruits. Enrichie de desseins en décorations et parterres pour les desserts. Paris, le Clerc, 1776. In-12 de [2]-525-[27] pages, veau de l'époque.

Cet ouvrage est plus recherché que la cuisinière bourgeoise, parce qu'il contient des recettes beaucoup plus élaborées. Consacré en quasi totalité aux confiseries, il est illustré de 5 grandes planches plusieurs fois repliées représentant des décors de table. C'est la suite du maître d'hôtel cuisinier (voir ci dessous). Exemplaire manipulé. (Vicaire 590) (Cagle 342, E.O de 1750) (Bitting 320).

- 289. [MENON] : La science du maître d'hôtel cuisinier** avec des observations sur la connoissance et les propriétés des alimens. Paris, chez les libraires associés, 1789. In-12 de 561-[3] pages, basane de l'époque.

Nouvelle édition revue et corrigée, parue pour la première fois en 1749. Elle débute par une dissertation sur la cuisine moderne généralement attribuée à Foncemagne. Défauts à la reliure, l'intérieur est resté frais. (Vicaire 590) (Cagle 343, EO).

- 290. MOLL-WEISS (Augusta) : La cuisine rationnelle des bien portants et des malades.** Paris, Delagrave, 1930. In-12 de 452 pages, cartonnage de l'éditeur.

Ouvrage couronné par l'Académie de médecine. Quatrième édition refondue avec figures dans le texte. (Bitting 328).

- 291. MONSELET (Charles) : Lettres gourmandes.** Manuel de l'homme à table. Paris, Dentu, 1877. In-12 de [4]-300 pages, demi basane bordeaux moderne, couvertures conservées.

Edition originale, elle ne se rencontre que rarement. Les lettres gourmandes sont un recueil facétieux de lettres adressées aux amis de l'auteur : Champfleury, Paul Lacroix, Jean Aicard, Prosper Monselet (frère de Charles),... Ces lettres renferment des recettes et des menus pour le moins anecdotiques : Ainsi un menu *authentique* donné chez Delmonico à New York proposant de l'écureuil au vin de Californie, de l'ours gris à la marmelade, ou plus encore avec des cuisses de licorne à la persillade suivies de tartes aux crottes de civette,...Exemplaire en condition moyenne, certains feuillets ont été lavés. (Cagle 356) (Vicaire 606) (pas dans Bitting).

- 292. MONTAGNE (P) : La gastronomie méridionale** (les Feuillet Occitans). Paris, (1927). In-8 de 40 pages, broché.

Par le co-auteur du célèbre Larousse gastronomique. Nombreux bois in et hors texte.

- 293. MONTAGNE (P) : Le trésor de la cuisine du bassin Méditerranéen**, par 70 médecins de France. Paris, Laboratoire du docteur Zizine, (1930). In-4° de 128 pages, couverture imprimée, broché.

Seule édition offerte par les laboratoires du Dr. Zizine, elle est joliment illustrée par V. Le Campion.

- 294. MONTIER (Cécile) : Les meilleures recettes de cuisine.** Paris, La technique du livre, (vers 1920). In-12 de 319 pages, broché, couverture illustrée.

Bon exemplaire.

- 295. MORCHAPT (R) : La cuisine pratique au temps où nous vivons.** Lyon, M.D, 1942. In-12, de 191 pages, broché, couverture illustrée.

Première édition dans laquelle on trouvera des recettes élaborées avec des éléments distribués en temps de guerre sans *tomber dans les excès du marché noir*. Bon état.

- 296. [MOREL (Robert)] : La Cuisine Rustique : BRETAGNE-MAINE-ANJOU. 1970. – U.S.A LA CUISINE DES PIONNIERS. 1969. – LANGUEDOC. 1971. – PAYS BASQUES. 1971. – ALSACE. 1970. – HONGRIE. 1970. – CHARENTE-GASCOGNE-GUYENNE-QUERCY. 1969. – FLANDRES. 1970.** Pourront être vendus séparément.

Ensemble 8 volumes de la série des *Tiroirs de cuisine* édités par Robert Morel. Chaque volume est pourvu d'un bouton en cuivre au dos, tous en bon état.

- 297. [MOREL (Robert)] : LELONG : Le pain, le vin, le fromage.** 1972. – **GAUSSEN : Je cuisine Gaulois.** 1980. – **DELTEIL : La cuisine paléolithique.** 1972. Ensemble de 3 volumes. Pourront être vendus séparément.
- 298. [MOREL (Robert)] : Les Célébrations: DE LA NOUILLE** par R. Oliver. 1965. – **DE L'ASPERGE** par J. Courtine. 1965. – **DE LA SARDINE** par G. Ganachaud. 1970. – **DU FROMAGE** par Lelong. 1961. – **DE L'ŒUF** par Lelong. 1962. – **DU PETIT POIS** par M. Claude. 1966. – **DE L'ANDOUILLE** par Lelong. 1964. – **DU VIN** par Lelong. 1963. – **DU MIEL** par Lelong. 1961. **DU TABAC** par M. Alyne. 1962. Ensemble de 10 célébrations toutes en édition originale. Pourront être vendus séparément.
- 299. MOUGIN (Paul) : Conserves et confitures à la portée de tous.** Paris, Money, (vers 1930). In-12 de 313 pages, broché, couverture illustrée.  
Quatrième édition. Cernes clairs.
- 300. MUTEL (Philippe) : Augustin Parmentier,** propagateur de la pomme de terre en France. Lille, maison du bon livre, (1910). In-12 de 78 pages, broché.  
Bon exemplaire.
- 301. NEGRE (André) : Les Antilles à travers leur cuisine.** Chez l'auteur, 1967. In-12 de 221 pages, broché, couverture illustrée.  
Seconde édition augmentée. Plus de 300 recettes antillaises avec une bibliographie de la cuisine créole.
- 302. NIETLISPACH (Mme F.) : La table du gourmet.** Paris, Emile-Paul Frères, (vers 1930). 6 volumes in-8, percaline sous emboîtage de l'éditeur.  
Plats froids – Deux cents dîners – Tourtes, tartes – Poissons, gibiers – Plats aux œufs – Légumes et fruits. Chaque volume est abondamment illustré. Bonne condition.
- 303. [NIGNON (E)] : Le livre de cuisine de l'ouest éclair.** Illustrations de L. Garin. Rennes, Ouest éclair, (1924). In-8 de 368 pages, cartonnage d'éditeur.  
Ce livre a été édité à la suite du concours de cuisine organisé par l'Ouest-Eclair sous la direction de Nignon. Il offre plus de 800 recettes très variés. Salissures au cartonnage sinon frais intérieurement. Mention (fictive ?) de troisième édition au titre.
- 304. NIGNON (E) : Eloges de la cuisine française.** Présentation de Sacha Guitry. Paris, Piazza, 1933. Petit in-4° de 446 pages, broché, sous chemise et étui de l'éditeur.  
Edition originale illustrée de remarquables ornements typographiques (bandeaux, lettrines, culs de lampe) dessinés par Pierre Courtois et imprimés en vert. Luxueusement procuré par H. Piazza éditeur d'art, ce livre serait d'après le célèbre préfacier, le testament de Nignon. Très bel exemplaire.(Bitting 343) (Cagle 363).
- 305. NIGNON (E) : Les plaisirs de la table.** Préface de Robert de Flers. Dessins de P.F Grignon. Paris, chez l'auteur, (1926). Petit in-4° de 333-[1bl] pages, broché, couverture violette de l'éditeur.  
Edition originale rare (Cagle ne cite que la seconde). Ces plaisirs de la table sont divisés en 12 chapitres où *Sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine* et transcrit les précieux avis de gourmets et de fins gastronomes. Bel exemplaire sur vergé antique, entièrement non rogné, en dépit de craquelures au dos. (Bitting 343).
- 306. NIGNON (E) : Les plaisirs de la table.** Préface de Robert de Flers. Dessins de P.F Grignon. Paris, chez l'auteur, 1930. Petit in-4° de 8-340 pages, broché, couverture illustrée de l'éditeur.  
Bel exemplaire de la seconde édition. Il est numéroté sur Vergé. (Cagle 364)

- 307. NOTER (R) : L'escargot et son élevage en parc.** Paris, Bornemann, 1939. In-12 de 136 pages, broché, couverture illustrée.  
Quatrième édition ornée de figures et de plans. Quelques recettes.
- 308. NOTER (R) : Nos bons légumes.** Paris, Garnier, 1941. In-12 de 176 pages, broché, couverture illustrée.  
Seconde édition. Bon exemplaire.
- 309. NOTER (R. de) : La bonne cuisine aux colonies. Asie-Afrique-Amérique.** Paris, Art culinaire, 1931. In-12 de 183 pages, broché.  
Première édition de ce recueil *étourdissant de recettes, plus extraordinaires et savoureuses les unes que les autres*. Ce livre était à l'époque, remboursable en produits coloniaux. Bel exemplaire.
- 310. NUSSBAUM (Jean) : Science et cuisine.** Dammarie les Lys, Edition vie et santé, 1939. In-8 de 188 pages, chagrin bordeaux, couverture conservée.  
Bonne édition ornée de 7 planches en couleurs. Très bon exemplaire.
- 311. OLIVER (R) et LONGUE (E) : La cuisine du bonheur.** Dessins de Monique Sarlat. Paris, Casterman. In-8 de 287 pages, cartonnage de l'éditeur sous jaquette illustrée.  
200 recettes et techniques revues dans les conditions familiales. Seconde édition avec les dessins en noir hors texte de Monique Sarlat.
- 312. OLIVER (Raymond) : Art et magie de la cuisine.** Paris, Del Duca, 1955. In-8 de 300 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Première édition, elle est enrichie d'un long envoi signé de l'auteur.
- 313. OLIVER (Raymond) : La cuisine pour hommes.** Illustrations de Vicky Girard. Paris, Au pont royal, 1958. In-8 de 318 pages, cartonnage de l'éditeur sous jaquette illustrée.  
Première édition. Envoi de l'auteur.
- 314. OLIVER (Raymond) : La cuisine sa technique, ses secrets.** Photographies de Ch. Affif. Paris, Bordas, 1967. In-8 de 792 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Bon exemplaire de la seconde édition. Nombreuses planches en couleurs et en noir.
- 315. OLIVER (Raymond) : La gastronomie à travers le monde.** Paris, Hachette, 1963. Petit in-8 de 366 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Première édition. Nombreuses recettes et menus illustrés.
- 316. OLIVER (Raymond) : Les cinq sens.** 5 recettes et propos gastronomiques accompagnés de 5 images au burin avec légendes et 5 ornements en épargne sur cuivre gravés par R. Gautier-Constant. Paris, chez l'artiste, 1959. In-4° en feuilles sous couverture imprimée.  
Unique édition tirée à seulement 125 exemplaires plus quelques uns hors commerce. 5 belles planches gravées célèbrent le goût, le toucher, l'odorat, l'ouïe et la vue. L'un des 100 exemplaires imprimés sur BFK, c'est celui de **Maximilien Vox**, enrichi d'un bel envoi autographe de R. Oliver.
- 317. OLIVER (Raymond) : Mes recettes préférées.** Photographies de Ch. Affif. P., Bordas, 1967. 2 tomes de 160 et 90 pages en 1 vol. in-8, cart. de l'éditeur.  
Edition abrégée.
- 318. OLIVER (Raymond) : Recettes pour un ami.** Préface et illustrations de Jean Cocteau. Introduction de Emmanuel Berl. Paris, galerie Giraudoux, 1964. In-4° de 123-7 pages, cartonnage sous emboîtement de l'éditeur.

Rare et étonnant recueil de recettes imprimées sur une fine toile blanche, il a été illustré par Jean Cocteau de 30 grands dessins imprimés en rouge à pleine page. C'est sans conteste le plus beau livre de Raymond Oliver, il a été tiré à 875 exemplaires numérotés. Etat neuf.

- 319. OLIVER (Raymond) : Recettes pour un ami.** Préface et illustrations de Jean Cocteau. Introduction de Emmanuel Berl. Paris, galerie Giraudoux, 1964. In-4° de 123-7 pages, cartonnage et emboîtement de l'éditeur.  
Exemplaire identique au numéro précédent. A l'état de neuf.
- 320. OZANNE (Achille) : Poésies gourmandes, recettes culinaires en vers.** Paris, Lacam, 1900. In-12 de 139 pages, broché.  
Ozanne a été pendant de longues années chef de cuisine du Roi de Grèce. Première édition en librairie, elle est imprimée sur papier fort et semble rare. Seul Vicaire signale un opuscule in-18 de 48 pages publié sous le même titre, sans date. Dos brisé avec petit manque.
- 321. PELLAPRAT (H.P) : 340 recettes de cuisine pour les restrictions alimentaires.** Paris, Flammarion, 1940. In-12 de 156 pages, broché.  
Première édition avec la mention huitième mille. Bon exemplaire.
- 322. PELLAPRAT (H.P) : 390 recettes de cuisine pour les restrictions alimentaires.** Paris, Flammarion, 1941. In-12 de 176 pages, broché.  
Seconde édition augmentée de 50 recettes publiées un an après la première. Bon ex.
- 323. PELLAPRAT (H.P) : Comment faire ses conserves, fruits, légumes, viandes.** Paris, Flammarion, 1941. In-12 de 98 pages, broché.  
Légers défauts.
- 324. PELLAPRAT (Henri) : La cuisine de tous les jours.** 8<sup>ème</sup> édition, Paris, au cordon bleu, (vers 1920). In-8 de 242 pages, cartonnage rouge de l'éditeur.  
Recueil de 900 recettes de cuisine journalière. Bel exemplaire.
- 325. PELLAPRAT : 300 recettes de la cuisine à « La Cornue ».** Courbevoie, La Cornue, Mai 1933. Petit in-8 de 348 pages, cartonnage violet de l'éditeur.  
Première édition procurée par le département gastronomique des établissements *A la Cornue*. Portrait de l'auteur en regard du titre. Bon exemplaire.
- 326. PELLAPRAT : 300 recettes de la cuisine à « La Cornue ».** Courbevoie, La Cornue, Mai 1945. Petit in-8 de 369 pages, cartonnage vert de l'éditeur.  
Seconde édition. Bon exemplaire.
- 327. PERIGORD (A.B de) : Le trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison.** Paris, Garnier, 1920. In-12 de 207 pages, broché, couverture illustrée.  
Ce trésor a paru pour la première fois en 1851. Jolie couverture illustrée en couleurs par Robert Sallès. Bon exemplaire.
- 328. PETER (Madeleine) : Le tour de France des grandes dames de la cuisine.** Illustrations de Rodica Prato. Paris, Robert Laffont, 1977. In-8 de 320 pages, cartonnage sous jaquette illustrée de l'éditeur.  
Hommage aux cuisinières et à leur science innée de la mesure.
- 329. PETIT (A) : Traité de la cuisine russe.** Paris, Chez Dupont, (1889). In-12 de 230-[6] pages, demi chagrin vert de l'époque.  
Seconde édition ignorée des bibliographes. Ce traité est un copieux résumé de tout ce qui se prépare en fait de mets russe. Il s'achève par un vocabulaire des mots les plus usités (tels qu'ils se prononcent en russe). Très bon exemplaire.

- 330. POIRET (Paul) : 107 recettes ou curiosités culinaires.** 107 dessins de Marie Alix. Paris, Jonquières, 1928. In-4 de 212 pages, broché, couverture illustrée de l'éditeur.  
Edition originale de ce luxueux recueil de recettes rassemblées par le grand couturier parisien de l'époque. Il est heureusement illustré par les dessins de Marie Alix. Bon exemplaire en partie non coupé. (Bitting 374).
- 331. POMIANE (Edouard de) : Cuisine juive. Ghettos modernes.** Paris, Albin Michel, 1929. In-12 de 242 pages, cartonnage toilé bleu de l'éditeur.  
Edition originale. L'auteur raconte son voyage en Pologne dans la première partie et livre les recettes rituelles qu'il a récolté dans la seconde. Bon exemplaire. (Bitting 375).
- 332. POMIANE (Edouard de) : Radio cuisine.** Conférences gastronomiques diffusées par T.S.F. Paris, Albin Michel, 1949. 2 volumes petits in-8 de 340 et 447 pages, brochés, en partie non coupé.  
Première et deuxième série. Exemplaires à l'état neuf. (Bitting 375, 1<sup>ère</sup> série).
- 333. POMIANE (Edouard de) : Bien manger pour bien vivre.** Préface par Ali-Bab. Paris, Albin Michel, (1945). In-12 de 334 pages, cartonnage de l'éditeur.  
La première édition en 1922. Bon exemplaire. (Bitting 375, éd. de 1922).
- 334. POMIANE (Edouard de) : Réflexes et réflexions devant la nappe.** Paris, Guillaumin et Gérard, vers 1940. Petit in-4° de 94 pages, broché, couverture illustrée.  
Bois gravés hors texte de André Giroux. Bon exemplaire.
- 335. POMIANE (Edouard de) : Vingt plats qui donnent la goutte.** Paris, Piperazine Midy, 1935. Petit in-4° de 96 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
On joint : 2 volumes sur la goutte (Dr Cabanes et Dr Bienvenu).
- 336. POMIANE (Edouard de) : Conserves familiales et microbie alimentaire.** Paris, Albin Michel, 1943. In-12 de 206 pages, broché.  
Première édition avec la mention 2<sup>ème</sup> mille. Exemplaire non coupé.
- 337. POMIANE (Edouard de) : Cuisine et restrictions.** Paris, Corrêa, 1940. In-12 de 190 pages, broché.  
Edition originale. Ces recettes sont élaborées en tenant compte des restrictions imposées par les cartes d'alimentation distribuées pendant la guerre. Bon exemplaire.
- 338. POMIANE (Edouard de) : Cuisine juive, ghettos modernes.** Paris, Albin Michel, 1929. In-12 de 242 pages, broché.  
Bon exemplaire de l'édition originale. (voir n° 331).
- 339. POMIANE (Edouard de) : La cuisine en 6 leçons.** Paris, Martial, 1926. In-12 de 239 pages, broché, couverture illustrée.  
Envoi signé de l'auteur à Mademoiselle Lasame.
- 340. POMIANE (Edouard de) : La cuisine en dix minutes** ou l'adaptation au rythme moderne. Paris, Paul Martial, 1930. In-12 de 254 pages, broché.  
Première édition, elle est agrémentée de nombreux petits dessins dans le texte.
- 341. POMIANE (Edouard de) : La cuisine pour la femme du monde.** Paris, Société du gaz de Paris, 1932. In-12 de 207 pages, broché, couverture illustrée.  
Exemplaire enrichi d'une belle lettre autographe signée de l'auteur. Edition originale.
- 342. POMIANE (Edouard de) : La cuisine pour les estomacs délicats.** Paris, Editions la revue cuisine et vins de France, 1949. In-12 de 154 pages, broché.

Envoi manuscrit de l'auteur. Edition originale.

- 343. POMIANE (Edouard de) : La physique de la cuisine et son art.** Paris, Albin Michel, 1950. In-12 de 381 pages, broché.  
700 plats de base très simples. Non coupé.
- 344. POMIANE (Edouard de) : Le carnet d'Anna.** Paris, Paul-Martial, 1938. Jaquette factice. In-12 de 122 pages, broché.  
Edition originale non mise dans le commerce, elle a été éditée par les laboratoires Zizine.
- 345. POMIANE (Edouard de) : Le code de la bonne chère.** Paris, Albin Michel, (1957). In-12 de 528 pages, broché.  
700 recettes simples publiées sous les auspices de la société scientifique d'hygiène alimentaire. Bon exemplaire.
- 346. POURRAT (Henri) : L'aventure du Roquefort.** Illustrations de Yves Brayer gravées sur bois en couleurs. Roquefort, Société anonyme des caves, 1955. Petit in-4° de 240 pages, broché.  
Edition originale numérotée sur vélin blanc filigrané spécialement. Elle est ornée de 20 grands bois en couleurs de Yves Brayer. Bel exemplaire.
- 347. PRESSAC (Pierre) : Considérations sur la cuisine.** Paris, Gallimard, 1931. In-12 de 285 pages, broché.  
Rares piqures. (Bitting 382).
- 348. QUENTIN (Pierre) : La pâtissière de la campagne et de la ville.** Paris, librairie agricole de la maison rustique, 1930. In-8 de 378 pages, demi toile muette.  
Seconde édition, la première en 1875. Elle est illustrée de figures intercalées dans le texte. La reliure est modeste. (Bitting 385).
- 349. RAISSON (Horace) : Code gourmand.** Préface de Léo d'Orfer. Paris, Figuière (1922). In-16 de 192 pages, demi basane rouge de l'époque.  
Amusante réglementation gastronomique illustrée de bois tirés en rouge de Stab. Ce code paru pour la première fois au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Dos restauré grossièrement.
- 350. RAYMOND (Emmeline) : Le nouveau livre de cuisine.** P., Firmin-Didot, 1890. In-8 de 10-517 pages, percaline grise de l'éditeur.  
Douzième édition. (Bitting 389, éd. de 1886) (Vicaire 730).
- 351. REBOUL (J.B) : La cuisinière provençale.** Dixième édition revue et augmentée. Marseille, Ruat, Tacussel. (vers 1910). In-8 de 448 pages, broché, couverture verte illustrée de l'éditeur.  
Portrait de l'auteur en frontispice. Cette édition de 1081 recettes est augmentée de nouvelles recettes inédites et d'une liste des poissons, crustacés et coquillages particuliers à la région provençale. Bon exemplaire. (Bitting 390)
- 352. REBOUL (J.B) : La cuisinière provençale.** Quatrième édition revue et considérablement augmentée. Marseille, Ruat, sans date. In-12 de [4]-396 pages, demi percaline rouge de l'époque.  
811 recettes. Reliure modeste.
- 353. REBOUL (J.B) : La cuisinière provençale.** Troisième édition revue et augmentée de 200 recettes. Marseille, Ruat, 1900. In-12 de 6-320 pages, percaline verte illustrée de l'éditeur.  
Edition revue et augmentée de 200 recettes, au total 683, d'un traité de conserves alimentaires et d'une suite de 60 menus. Bon exemplaire conservé dans son élégante percaline illustrée.

- 354. REBOUX (Paul) : Le nouveau savoir manger.** Paris, Flammarion, 1951. Petit in-8 de 252 pages, broché.
- 355. REBOUX (Paul) : Nouveaux régimes.** Paris, Flammarion, 1931. Petit in-8 de 285 pages, broché, couverture illustrée.
- 356. REBOUX (Paul) : Plats du jour.** Paris, Flammarion, 1936. Petit in-8 de 325 pages, broché, couverture illustrée.
- 357. REBOUX (Paul) : Plats nouveaux, 300 recettes inédites ou singulières.** Paris, Flammarion, 1927. Petit in-8 de 333 pages, broché, couverture illustrée.
- 358. [RENAUDET (Benjamin)] : 60 recettes pour préparer le lapin domestique et le lapin de garenne.** Paris, Albin Michel, (1930). In-12 de 120 pages, broché, couverture illustrée.  
Edition originale, elle est ornée d'une surprenante couverture en couleurs de R. Sallès.
- 359. RENAUDET (Benjamin) : 150 recettes pour préparer économiquement la pâtisserie chez soi.** Paris, Albin Michel, (vers 1925). In-12 de 190 pages, broché, couverture illustrée.  
Couverture illustrée de Rapeno.
- 360. RENAUDET (Benjamin) : Les secrets de la bonne table.** Paris, Albin Michel, 1931. In-12 de 208 pages, broché, couverture illustrée.  
120 recettes recueillies dans les provinces de France. Edition originale illustrée d'une belle couverture en couleurs de Sallès. (Bitting 393).
- 361. REVAL (G) - CROCI (M) : Les recettes des belles perdrix.** Paris, Albin Michel, 1930. In-12 de 326 pages, demi basane bleue marine.  
Les *belles perdrix* sont les femmes gastronomes joliment appelées *Gourmettes* par Curnonsky dans sa préface. Il souligne également la délicatesse innée de leur goût qui a imposé la véritable tradition de la cuisine française. Première édition.
- 362. REVAL (G) – CROCI (M) : Les recettes des belles perdrix.** Paris, Albin Michel, 1930. In-12 de 326 pages, broché, couverture illustrée.  
Le premier plat est illustré d'une composition en couleurs typique des années 30. Bon exemplaire.
- 363. RIAnt (A) : Le café, le chocolat, le thé.** Paris, Hachette 1876. Petit in-12 de 160 pages, brochage moderne, premier plat illustré contrecollé.  
Seconde édition illustrée de 30 bois in et hors texte. Cachet. (Bitting 395).
- 364. RICHARDIN (Edmond) : L'art du bien manger.** Préface d'André Theuriet. Paris, Nilsson, (1906). In-8 de 16-960 pages, percaline rouge de l'éditeur.  
Copieuse somme culinaire illustrée de 20 compositions à pleine page de Robida, et de reproductions d'estampes anciennes. Elle rassemble plus de 1600 recettes, donne l'art de servir les vins, offre de curieuses préparations culinaires dues à des écrivains et des amateurs, des recettes locales, des plats renommés, des formules pratiques, des aphorismes de Brillat-Savarin, des croquis gastronomiques..... Très bon exemplaire dans sa percaline d'éditeur. (Bitting 395).
- 365. RICHARDIN (Edmond) : L'art du bien manger.** Préface d'André Theuriet. Paris, Editions d'art et de littérature (1909). In-8 de 16-926 pages, percaline bordeaux de l'éditeur.  
Nouvelle édition. Très bon exemplaire.
- 366. [ROBERT Le Sieur] : L'art de bien traiter.** Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux et fort galant, utile à toutes personnes et conditions. Exactement recherché, et mis



en lumière par L.S.R. Lyon, Claude Bachelu, 1694. In-12 de [4]-413-[3] pages, basane de l'époque.

Un des plus rares livres de gastronomie du XVII<sup>e</sup> siècle, il est plein de curieux détails sur la cuisine sous Louis XIV. Outre d'excellentes recettes, c'est ici l'organisation à Fontainebleau des repas royaux sur les eaux, dans les jardins, dans les grottes ; les meilleures façons de dresser les tables, rondes, ovales, carrées,...Troisième édition inconnue à la date de 1694, date difficilement lisible sur le titre. Sa collation est identique à la seconde édition lyonnaise de 1693, parfaitement décrit par Cagle. Manque en marge de fond des premiers feuillets sans atteinte au texte, cernes clairs aux 30 derniers feuillets, petits défauts à la reliure. (Cagle 409) (Vicaire 43).

- 367. ROBERT-ROBERT et DERYS : Dictionnaire de gastronomie joviale.** Paris, Editions des portiques, 1930. Petit in-8 de 239 pages, broché, couverture illustrée.

Edition originale de ce joyeux dictionnaire. Exemple: *Grivèlerie* ; *Escroquerie d'aliments*. *Le plus excusable des délits, le seul qu'on commette avec joie !* Couvertures un peu défraîchies, frais intérieurement.

- 368. ROBERT-ROBERT : Les quatre saisons du gourmand.** Paris, Editions des portiques, 1932. In-12 de 251 pages, broché.

Ornements de David Burnand. Cinquième édition.

- 369. ROCAL (G) – BALARD (P) : Science de gueule en Périgord.** Illustrations de Maurice Albe. Saint-Saud Dordogne, Editions du Folklore, 1938. In-4° de 114 pages, broché.

Seconde édition à la gloire du Périgord, région gastronomique par excellence, région où l'on mange le mieux depuis des siècles. Historique et recettes illustrées des beaux bois de Maurice Albe. Bibliographie concernant la gastronomie périgourdine à la fin. Très bon exemplaire.

- 370. ROCAL (G) – BALARD (P) : Science de gueule en Périgord.** Illustrations de Maurice Albe. Périgueux, Fanlac, 1971. In-4° de 184 pages, cartonnage toilé de l'éditeur.

On a rajouté 5 planches photographiques d'ustensiles dans cette nouvelle édition.

- 371. ROSE (Mademoiselle) : 100 façons de préparer les plats froids.** Paris, Flammarion (1894). In-12 de 208 pages, broché, couverture jaune illustrée.

Première édition. Déchirure réparée au premier plat.

- 372. ROSE (Mademoiselle) : 100 façons de préparer les plats maigres.** Paris, Flammarion, (1890). In-12 de 168 pages, broché, couverture jaune illustrée.

Première édition. Bon exemplaire.

- 373. ROSE (Mademoiselle) : 100 façons de préparer les poissons.** Paris, Flammarion, (1925). In-12 de 208 pages, broché.

Seconde édition. Bon exemplaire.

- 374. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons d'accommoder le mouton.** Paris, Flammarion, 1931. In-12 de 92 pages, broché, couverture illustrée.

Bon exemplaire.

- 375. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons d'accommoder le mouton.** Paris, Flammarion, 1931. In-12 de 92 pages, broché, couverture illustrée.

Idem.

- 376. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons d'accommoder le porc.** Paris, Flammarion, 1935. In-12 de 91 pages, broché, couverture illustrée.

Bon exemplaire.

- 377. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons d'accommoder les plats froids.** Paris, Flammarion, 1934. In-12 de 94 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 378. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons d'accommoder les poissons.** Paris, Flammarion, 1930. In-12 de 93 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 379. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons d'accommoder les volailles.** Paris, Flammarion, sans date (vers 1930). In-12 de 92 pages, broché, couv. illustrée.  
Bon exemplaire.
- 380. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons de préparer le gibier.** Paris, Flammarion, sans date (vers 1930). In-12 de 92 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 381. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons de préparer les plats froids.** Paris, Flammarion, 1927. In-12 de 94 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 382. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons de préparer les plats maigres.** Paris, Flammarion, 1934. In-12 de 90 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 383. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons de préparer les potages.** Paris, Flammarion, 1933. In-12 de 91 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 384. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons de préparer les potages.** Paris, Flammarion, 1933. In-12 de 91 pages, broché, couverture illustrée.  
Bon exemplaire.
- 385. ROSE (Mademoiselle) : Cent façons pour préparer les plats pour végétariens.** Paris, Flammarion (1934). In-12 de 92 pages, broché.  
Bon exemplaire.
- 386. [ROSE (Mademoiselle)] : Le petit élevage du porc...suivi de la charcuterie de ménage par Melle Rose.** Paris, Le Prat, 1945. Plaquette in-8 de 76 pages.  
Première édition. La charcuterie de ménage, le partage des morceaux, charcuterie a consommer fraîche, charcuterie a conserver, salaison, fumage. 4 planches imprimées recto-verso.
- 387. ROUFF (Marcel) : La vie et la passion de Dodin-Bouffant.** Paris, Stock, 1924. In-12 de 267 pages, broché, couverture illustrée.  
Edition originale tirée à 600 exemplaires numérotés. Celui ci n° 61 sur pur fil du marais. La couverture est illustrée en couleurs par Joseph Hémard. Bel exemplaire.
- 388. ROUFF (Marcel) : La vie et la passion de Dodin-Bouffant.** Illustrations de Joseph Hémard. Paris, de Lamain Boutelleau, 1924. Petit in-4° de 283 pages, demi maroquin sable de l'époque, dos plat très orné, tête dorée, couvertures et dos conservés.  
Edition illustrée parue la même année que l'originale (voir ci dessus), elle est ornée de 8 belle planches coloriées au pochoir de J. Hémard. Exemplaire numéroté sur vélin d'Arches avec une suite en noir des illustrations. Belle condition.

- 389. ROUKHOMOVSKY (Suzanne) : Gastronomie Juive.** Cuisine et pâtisserie de Russie, d'Alsace, de Roumanie et d'Orient. Paris, Flammarion, 1929. In-8 de 252 pages, broché, couvertures illustrées.  
Edition originale de ce traité que l'on ne rencontre que rarement. Abondantes recettes de cuisine russe, alsacienne, allemande, roumaine, tunisienne et égyptienne. Bon exemplaire. (Bitting 409).
- 390. ROUSSET (H) : Bonbons, pastilles, fondants, caramels...** Paris, Desforges, 1926. In-12 de 268 pages, broché, couverture illustrée.  
Edition originale ornée de figures dans le texte. Recettes, méthodes et matériel nécessaire. Très bon exemplaire.
- 391. ROUYER (Mme Jean) : Desserts aux fruits.** Paris, Albin Michel, 1933. In-12 de 197 pages, broché, couverture illustrée.  
Première édition rare, elle est entièrement consacrée aux fruits et à leurs préparations en charlottes, tartes, flans, coupes et bien sûr aux pâtes. Belle couverture illustrée.
- 392. ROUYER (Mme Jean) : Entremets, bavaoises, crèmes, flans, gâteaux....** Paris, Albin Michel, 1933. In-12 de 213 pages, broché, couverture illustrée.  
Première édition. Bavaoises, crèmes, flans, gâteaux, glaces, mousses, sirops, etc, etc... Plus de 400 recettes. Mouillures sur le premier plat.
- 393. SAINT-GENES (Marguerite) : L'art de la cuisine.** Paris, Librairie de la maison de la bonne presse, (1913). In-12 de 246 pages, broché.  
Edition originale rare. De la collection des petits guides du foyer. Bel état.
- 394. SAINT-GEORGES (A) : Eloge de la table.** Préface de Curnonsky, illustrations originales d'Hervé Baille. Edité spécialement par les chevaliers du Tastevin, 1947. In-4° en feuilles, sous chemise et étui de l'éditeur.  
*Cet Eloge de la table est un hymne fervent et joyeux à notre pays, paradis de la bonne chère... il prend place – et l'une des premières – parmi les classiques de la gastronomie.* (Curnonsky). Bel exemplaire, l'un des 400 exemplaires numérotés sur pur chiffon, il est orné de belles et grandes compositions en couleurs gravées et dessinées par Hervé Baille.
- 395. SALLES (P) – MONTAGNE (P) : La grande cuisine illustrée.** Sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante. Monaco, Impr. typo-lithographique, 1900. In-8 de 12-533 pages, demi chagrin framboise de l'époque.  
Edition originale de cet ouvrage toujours recherché par les amateurs. Elle est ornée de bois dans le texte, d'un frontispice et de 10 planches hors texte par V. Morin. Cachet sur titre. Bon exemplaire. (Bitting 415).
- 396. SALLES (P) – MONTAGNE (P) : La grande cuisine illustrée.** Sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante. Paris, MM. Dupont et Malgat (1900). In-8 de 12-533 pages, demi chagrin cerise de l'époque.  
Identique au numéro précédent.
- 397. SAVIGNY (G.B) : Conserves, salaisons, et confitures de ménage.** Paris, librairie des annales, (1909). In-8 de 224 pages, percaline verte de l'éditeur.  
Edition originale illustrée de bois dans le texte. Bon exemplaire. (Bitting 417).
- 398. SCHEFER et FRANCOIS (G et H) : Recettes de cuisine pratique.** Paris, Delagrave, 1922. In-12 de 392 pages, toile illustrée de l'éditeur.  
Près de 1300 recettes illustrées. Menus défauts sinon bon exemplaire dans sa percaline d'éditeur.

- 399. SCHEIBENBOGEN (Antoine) : Cuisine et pâtisserie austro-hongroises.** Paris, chez l'auteur, 1896. In-12 de 140 pages, demi cuir de Russie noir de l'époque.  
Première édition très rare publiée à compte d'auteur, elle offre en plus un aperçu de la boulangerie viennoise et française avec 18 figures sur bois. Bel exemplaire. (Bitting 420).
- 400. SCHEIBENBOGEN (Antoine) : Cuisine et pâtisserie austro-hongroises.** Recettes balkaniques, orientales. Paris, Flammarion (1910). In-12 de 168 pages, broché, couvertures imprimées.  
Seconde édition corrigée et augmentée de recettes balkaniques, orientales. Couvertures légèrement tachées.
- 401. SEIGNOBOS (Mme) : Comment on forme une cuisinière.** Paris, Hachette (1902-1906). 4 volumes in-12, percaline d'éditeur, couvertures conservées.  
Première édition de cette collection complète difficile à constituer. Elle comprend: 1- La boucherie. 2- Les volailles, le gibier, salaisons de porc, les sauces et les jus. 3- Les potages, les pâtes, les légumes, les œufs et les poissons. 4- Les conserves, les sirops, les entremets sucrés, les pâtisseries, les confitures. (Bitting 4<sup>ème</sup> partie seule). Belle condition pour l'ensemble.
- 402. SUZANNE (Alfred) : 200 manières d'accommoder et de servir les œufs.** Illustré par Gérard-Tantet. Paris, l'art culinaire, sans date (vers 1890). In-12 de 173-5 pages, cartonnage illustré de l'éditeur, dos toilé.  
Huitième édition de ce petit traité très complet et surtout pratique. Petites rousseurs. (Vicaire 810, éd. de 1885).
- 403. SUZANNE (Alfred) : 250 manières d'accommoder les œufs.** Paris, Albin Michel, sans date. In-12 de 210 pages, broché, couverture illustrée.  
Nouvelle édition suivie d'un aperçu sur les œufs, leur incubation, les différentes manières de les conserver,... Bon exemplaire.
- 404. SUZANNE (Alfred) : 150 manières d'accommoder les restes.** Paris, Albin Michel, sans date. In-12 de 170 pages, broché, couverture illustrée.  
Nouvelle édition comprenant une nomenclature des sauces et une série d'articles fantaisiste... Bon exemplaire.
- 405. SUZANNE (Alfred) : 300 manières d'accommoder les poissons.** Paris, Albin Michel, sans date. In-12 de 256 pages, broché, couverture illustrée.  
Nouvelle édition avec des détails intéressants sur chaque espèce, l'alevinage, ainsi que sur les mœurs des poissons. Bel exemplaire.
- 406. SUZANNE (Alfred) : La cuisine et pâtisserie anglaise et américaine.** Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique. Paris, l'Art culinaire et chez l'auteur, 1904. In-8 de 394 pages, demi chagrin grenat de l'époque.  
Seconde édition (la première en 1894), elle est rare. Potages anglais, poissons, bœuf, coquillages, mouton, veau, venaison, porc, volaille, œufs et légumes, pâtisserie, puddings, sandwiches, sauces, boissons anglaises et américaines. Chaque nom de plat a son équivalent en anglais. Nombreux dessins par G. Tantet et Froment. Bon exemplaire (Cagle 418a).
- 407. (Tante Léa) : Les meilleures recettes de Tante Léa pour apprendre la cuisine à nos filles.** 2 volumes. Bruxelles, la libre Belgique, 1948-1949. Deux volumes in-12 de 331 et 335 pages, brochés, couverture illustrée.  
Bons exemplaires.
- 408. (Tante Gracieuse) : La bonne cuisine méridionale.** De Bordeaux à Menton. Toulon, Provincia, (1947). In-8 de 287 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Première édition. Bon exemplaire.

- 409. (Tante Marie) : La véritable cuisine de famille** comprenant 1000 recettes et 500 menus. Paris, Taride, (1927). In-8 de 480 pages, cartonnage de l'éditeur.  
Nouvelle édition qui annonce plus de 1.800.000 exemplaires vendus !! Rouseurs habituelles.
- 410. THEVENOT (Arsène) : L'escargot et la grenouille comestibles au point de vue de l'alimentation.** Paris, Librairie agricole, sans date. In-12 de 87 pages, broché.  
Etude d'économie rurale suivie de l'art de manger. Rare, comme tous les ouvrages traitant de ces sujets. Quelques illustrations. Salissures dues aux agrafes en marge de fond.
- 411. THEVENOT et LESOURD (Arsène et Félicien) : L'escargot et la grenouille comestibles.** Paris, libr agricole, 1926. In-12 de 124 pages, broché.  
Troisième édition revue et mise à jour. Bon état.
- 412. VIARD – FOURET : Le cuisinier royal**, ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office pour toutes les fortunes... suivi d'une notice sur les vins par M. Pierhugue, sommelier du Roy. Paris, Barba, 1828. In-8 de 8-540-28 pages, basane de l'époque.  
Treizième édition de ce grand classique qui sera édité plus de 30 fois successivement. Cette édition est augmentée de 1100 articles et ornée de 9 planches pour le service des tables depuis 12 jusqu'à 60 couverts. Elle est suivie d'une notice sur les vins par M. Pierhugue. Rouseurs habituelles, les plats de la reliure présentent quelques épidermures.
- 413. VIARD (A) : Le cuisinier impérial**, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Paris, Barba, 1809. In-8 de 8-448 pages, demi basane noire de l'époque.  
Quatrième édition augmentée d'un grand nombre d'articles concernant l'office et les macaronis. Exemplaire entièrement lavé et remonté dans sa reliure d'origine.
- 414. VIARD (A) : Le cuisinier impérial**, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Paris, Barba, 1808. In-8 de 8-448 pages, basane de l'époque.  
Troisième édition rare. Rouseurs sur l'ensemble, restaurations aux coiffes et aux mors.
- 415. (VICTOIRE) : La cuisine de Victoire.** Paris, publication populaire, sans date. In-12 de 477 pages, cartonnage illustré de l'éditeur.  
Cartonnage défraîchi.
- 416. VILLATTE DES PRÛGNES (R) : La cuisine bouronnaise.** Moulins, Crépin-Leblond, 1949. Petit in-8 de 116 pages, broché.  
Première édition rare. Elle est illustrée de dessins de M. Brulard et préfacée par E. de Pomiane. Bel exemplaire.
- 417. WALLUT (Ch) : Les mémoires d'une fourchette..** Paris, Delagrave, (vers 1900). In-12 de 72 pages, cartonnage rouge illustré de l'éditeur.  
Ouvrage pour la jeunesse illustré par Lix. Bonne condition.
- 418. WATTEL (Sophie) : Les cent mille recettes de la bonne cuisinière bourgeoise** à la ville et à la campagne. Paris, Fayard, (1886). In-8 de 1448 colonnes, toile de l'époque.  
Ouvrage illustré de 450 gravures dans le texte. Exemplaire manipulé avec manque au titre. 2 chromolithographies repliées. Vicaire 874, donne (par erreur?) 16 planches.

F I N

