

Kâ-Mondo



HÔTEL DROUOT – SALLE 13

MERCREDI 23 OCTOBRE 2019 À 13H30

**GASTRONOMIE & ŒNOLOGIE SOUS LES AUSPICES
DE COMUS & DE BACCHUS**

**COLLECTIONS RÉMI FLACHARD, JACQUES BORIE,
CHEF DE L'OSIER À TOKYO, & À DIVERS**

KAPANDJI MORHANGE

Le Ris de Veau truffé à la Mode du Val d'Aoste

- Blanchir les ris de veau 4 à 5 min avec du sel - Rafraîchir - Presser
- Les couper en 5 tranches par personne de 3 cm d'épaisseur et retirer les parties cartilagineuses et grasses.
- Blanchir les fèves, les rafraîchir, retirer le peau et les concasser au couteau.
- Cuire des pointes d'asperges et les étouffer au beurre.
- Nettoyer des morilles (ou autre champignon) les poêler avec échalotes et F.H.
- Faire une sauce et en badigeonner chaque escalope de ris de veau.
- Ajouter des truffes hachées aux fèves concassées et passer les escalopes de ris de veau
- Les poêler dans un beurre moussant.



Kâ-Mondo

KAPANDJI MORHANGE MORETTON
COMMISSAIRES PRISEURS À DROUOT

Agrément 2004-508 – RCS Paris B 477 936 447.

15/17 passage Verdeau, 75009 Paris

km@ka-mondo.fr • site : ka-mondo.fr

Tél : 01 48 24 26 10

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

HÔTEL DROUOT – **SALLE 13**

9, Rue Drouot – 75 009 Paris

■ **MERCREDI 23 OCTOBRE 2019 À 13H30**

GASTRONOMIE & ŒNOLOGIE SOUS LES AUSPICES DE COMUS & DE BACCHUS
COLLECTIONS * RÉMI FLACHARD, JACQUES BORIE, CHEF DE L'OSIER À TOKYO,
& À DIVERS



À l'issue de la vente cataloguée, de nombreux livres seront proposés en mannettes, certains de provenances particulières : les bibliothèques du critique gastronomique Robert J. Courtine, et celle du grand amateur Bernard Chwartz, passionné de viticulture et d'œnologie.

Tous les lots descendront au Magasinage de l'Hôtel Drouot, ce qui engendre des frais de stockage à la charge des acquéreurs.

Expositions publiques :

Mardi 22 octobre 2019, de 11 heures à 18 heures.

Mercredi 23 octobre 2019, de 11 heures à 12 heures.

Téléphone pendant l'exposition et la vente : 01 48 00 20 13



Le catalogue est disponible sur ka-mondo.fr, drouotonline.com, auction.fr, interenchères.com, bibliore.com

COMMISSAIRE PRISEUR

Élie MORHANGE

BIBLIOGRAPHE



Ludovic MIRAN
Assisté de Maylis RIBETTES

+ 33 (0)6 07 17 37 20
miranludovic@gmail.com

En couverture lot 175, en 2e lot 360,
en 3e lot 22 ou 215 et en 4e lot 175.

Les lots précédés d'un astérisque
* proviennent de la collection Rémi
Flachard.

Cette vente aux enchères sous les auspices de Bacchus et de Comus réunit principalement des livres et documents issus de deux collections, celle de Rémi Flachard, et celle de Jacques Borie.

Bien connu des amateurs de livres de gastronomie et d'œnologie, le libraire Rémi Flachard, successeur d'Edgar Soëte, a exercé son activité avec rigueur et passion durant les trente dernières années, rue du Bac à Paris. Sans jamais cesser d'accueillir les gourmands, les gourmets et les curieux dans sa librairie, il rédigea plus de cinquante catalogues de livres anciens et modernes, déjà considérés comme des documents de référence par les collectionneurs. Estimant le temps venu de prendre du repos, il nous a confié le soin de disperser sa collection personnelle et le fonds de sa librairie. Il adresse à tous ses clients et amis ses plus vifs remerciements, et leur propose de prolonger quelque peu leur aventure commune, en prenant part à cette vente aux enchères.

Le Chef Jacques Borie fut l'un des pionniers de la gastronomie française au Japon. Il est à l'origine de la renommée internationale du restaurant L'Osier à Tokyo, dont il a maintenu l'excellence de longues années, jusqu'en 2005. Ses livres témoignent en particulier des relations amicales qu'il a tissé avec de prestigieux confrères, en conviant quelques-uns à venir officier à ses côtés.





1



1



1

1. * [Livre du XVI^e siècle]. ALPINUS (Prosper). De medicina Aegyptiorum, libri quatuor. [Avec] De plantis Aegypti liber. Venetiis, apud Franciscum de Francis Senensem, 1591 et 1592. Deux ouvrages – le second en 2 parties – en 1 vol. in-4, [12]-150-[26] f. (le dernier blanc); [4]-80 (i.e. 84) – [8] f. [sign. a-c 4, A-Z 4, Aa 4, Bb 6; a4, A-X4, a-b4], veau blond du XVIII^e siècle, dos à 5 nerfs, pièce de titre maroquin brun, caissons ornés, filet à froid bordant les plats, roulette dorée aux coupes, tranches bleues (dos et coins restaurés; mouillure claire ne touchant que qq. ff.).

Éditions originales. Prospero Alpini (1553-1617) rédigea ces deux ouvrages, l'un sur la médecine, l'autre sur les plantes, à la suite du séjour au Caire (1581-1584) qu'il effectua en tant que médecin du consul vénitien Giorgio Emo.

Tous deux sont particulièrement remarquables et précurseurs; la Medicina aegyptiorum n'est autre que le premier travail important sur l'histoire de la médecine égyptienne et l'une des études les plus précoces sur la médecine non-européenne; Alpini y décrit une pratique qu'il importa en Europe, la cautérisation. Il y mentionne également, pour l'une des premières fois le café («chaoua» ou «bon», fol. 122v), qu'il compare à la chicorée et dont il explique les effets thérapeutiques et laxatifs. 6 bois dans le texte, dont deux grandes figures [120 × 180 mm] représentant des opérations de chirurgie.

Le De plantis, auquel est adjoint le De balsamo précédemment paru à Venise (1591), est quant à lui le tout premier ouvrage publié sur la flore d'Egypte. Il contient 49 bois représentant différentes essences de plantes et d'arbres, sur les 57 décrites en tout; dans une démarche scolastique classique, il tente de faire correspondre ces nouvelles espèces à celles déjà évoquées par les sources antiques, et décrit celles qui n'y figurent pas d'après leur dénomination autochtone. Ainsi, il décrit de nouveau le plant de café (fol.25) et en livre la toute première représentation (25v.).

(Norman 39; Nissen, BBI, 20; Hunt, 161 et 164. Garrison & Morton 6468; Simon, B.B., II, 42; Dartois, II, 13; Mueller, Bibliographie du Café, 5, cite les 2 textes, avec reproduction d'une planche, et indique:

«Die erste wissenschaftliche Beschreibung und die erste bildliche Darstellung des Kaffees»).

Provenance: Charles de Hénaut (1664-1717), conseiller du Grand conseil; il légua sa collection au couvent des Capucins de Paris, dont la bibliothèque fut dispersée en 1775 (ex-libris manuscrit en latin et grec au v^o du titre); signature ancienne au titre; ex-libris XIX^e du médecin Jacques Philippe Ledru. Voir la reproduction.

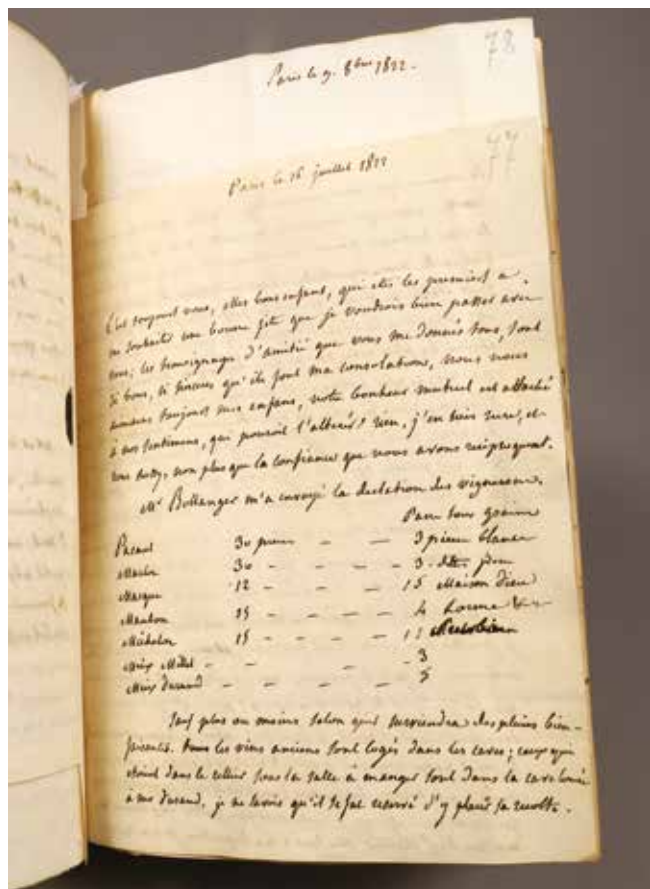
1 500/2 000 €

2. * [Americana]. [Bibliographie gastronomique. Collections]. Important ensemble de catalogues de libraires spécialisés en gastronomie et œnologie, et de ventes aux enchères sur les mêmes sujets. Années 1940 à 1980. 52 volumes de formats variés, dont 45 reliés de manière uniforme en pleine toile rouge, pièce de titre basane rouge au dos, et 7 volumes brochés. Certains volumes renferment plusieurs catalogues. La reliure d'un volume (catalogue Walter Holl) est déformée par une ancienne mouillure épargnant l'intérieur, tout le reste est en bon état.

Cet ensemble réunit: – Catalogue de libraires américains: 20 volumes (dont Corner Book Shop, N.Y., dès 1945; Walter Holl (menus), Richmond, CA; Wormser Books, N.Y.; Marian L. Gore, San Gabriel, CA; Bob Brown Books, N.Y.; P.S. Brown Books, Pasadena, 1939; Dawson's, L.A.; James E. Gourley, N.Y., 1937; Etc.). – Catalogues de libraires anglais: 7 volumes (dont Rosenthal, Oxford; J. Lyle, Harford; Goldschmidt, Londres; F. Edwards, Londres; etc.). – Catalogues de ventes aux enchères: 17 volumes (dont collections Arnold Shircliffe, Chicago, 1954; Collection Schraemli, Zurich; 7 catalogues de la California Book Auction Galleries, San Francisco, dont collection Marshall Blum; 6 catalogues de Sotheby's, dont collections Hilda Leyel, Shraemli, M. & E. Crahan, ce dernier en 2 exemplaires). – Catalogues de collections publiques ou privées, et quelques études sur les livres de gastronomie: 8 volumes (dont coll. Whitney, New York Public Library).

Provenance: Bibliothèque du chef français Pierre Orsi, et auparavant, collection américaine de Mrs Thomas M. Scruggs and Margaret Cook.

600/800 €



4

3. * [Americana]. [Restaurants]. Ensemble de cartes des vins et d'autres documents provenant de palaces et grands restaurants aux États-Unis, Mexique, Écosse. *Vers 1936 – vers 1955.*

– **[Carte des vins].** Persian Room Wines and Beverages. Hôtel Sir Francis Drake, San Francisco, [vers 1936]. *In-folio, 30 p., couverture décorée.* Luxueuse carte de ce fameux palace de Californie, imprimée en 2 couleurs sur beau papier, et présentée sous forme de Répertoire.

– **[Carte des vins].** Wine List. Hôtel St Francis, San Francisco, [vers 1936]. *In-8 carré, 20 p., reliure spirale, couverture ornée.*

– **[Carte des vins].** Italian Line Restaurant, New York, 1939. *In-4, 16 p., reliure spirale, couverture décorée.*

Carte intéressante en particulier pour les vins italiens, présentée sous forme de répertoire et éditée pour le pavillon Italien à l'occasion de la « New York World's Fair ».

– **[Carte des vins].** Rio del Mar, Monterey, [vers 1936]. *Petit in-folio, 12 p., couverture décorée avec cordon de soie.*

– **[Carte des vins].** Restaurant Antoine's, Nouvelle Orléans, 1940. *In-4, 24 p., couverture ornée.*

Très belle carte décorée éditée à l'occasion du centenaire de ce célèbre restaurant (1840-1940) avec d'intéressants commentaires de F. Schoonmaker, T. Marvel et A. Lichine.

– Ensemble de **10 souvenirs du restaurant** Antoine's, Nouvelle Orléans, à l'occasion du Centenaire (1946) : menus, photographies originales, coupures de presse, revue spéciale consacrée à l'établissement et son histoire.

– **[Carte des vins].** Wines. Sheraton Palace Hôtel, San Francisco, [vers 1954]. *In-8, 24 p., couverture ornée.* Belle carte du grand hôtel, imprimée en 2 couleurs sur beau papier et présentée sous forme de répertoire.

– **[Carte des vins].** Atholl Palace Hotel, Pitlochry (Écosse), [vers 1939]. *In-8, 12 p., couverture décorée.* Très élégante carte. Sont joints 4 menus de déjeuners et dîners et une plaquette de 20 pp. sur l'établissement.

200/300 €

4. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. ANGLADE (Henriette d'). Correspondance. 1803-1837. 204 lettres manuscrites, en 1 fort vol. in-4, basane havane marbrée pastiche dans le goût du XVIII^e siècle.

Exceptionnelle correspondance sur les plus fameux crus de Bourgogne à l'époque romantique. Ensemble de 204 lettres datées de 1803 à 1837 adressées à MM. Bernard et Charles Garnier, Mme Caroline Nodot et sa fille Henriette, par la Marquise d'Anglade. Henriette Salomon Blondel d'Azincourt était mariée à Charles Jean Garnier, un important vigneron beaunois chargé d'affaires auprès du roi d'Angleterre. Jean Garnier meurt en 1808 et sa femme se remarie plus tard avec le marquis Joseph Anne d'Anglade, lieutenant général des Armées. Elle signe « B. Garnier », puis, à partir d'octobre 1818, « B. d. d'Anglade » ou « M.ise d'Anglade ». Pour des raisons de santé, certaines lettres ne sont pas écrites de sa main, ce qui devient systématique pour les 10 dernières années ; la marquise signe elle-même autant que possible.

Certaines de ces lettres s'adressent à Bernard Garnier, en charge du vignoble de Pommard en collaboration avec son intendant Bollanger. La marquise informe sa famille de sa vie à Paris ou de sa santé, mais elle entretient surtout ses correspondants des affaires du domaine familial, avec des commentaires très précis sur la culture des différentes parcelles ou la vente des différents crus.

Elle s'inquiète des conditions météorologiques, de la qualité du millésime en cours ou des difficultés à écouler la cuvée.

Les vins des vignes de Garges « *qui ne sont que de petits vinaigres* » se vendent mieux et plus cher que ceux de Pommard et de Savigny.

Les négociants beaunois s'entendent pour faire baisser les prix, attendent, tergiversent, et ne s'alignent sur les prix de vente de l'Hôtel-Dieu que lorsqu'ils baissent...

Cette correspondance montre que les grands bourgognes connaissaient à cette époque d'énormes difficultés à la vente, Mme d'Anglade établit à ce sujet d'intéressantes comparaisons avec d'autres vignobles (Champagne, Médoc...)

Chaque année la marquise d'Anglade se réserve pour son usage une petite partie de la récolte (Clos Titard) et fournit une autre partie à la famille Garnier – Nodot.

Elle fournit aussi en vin ses amis parisiens notamment M. de la Hogue, la baronne de Chambrun, le chanoine de Belloc, etc.

S'il est surtout question de négoce et des vignes de la famille, d'autres lettres plus personnelles évoquent la vie familiale, en particulier la jeune Henriette. Henriette Nodot (1812-1905), fille de Caroline Nodot, une des sœurs Garnier devint l'épouse le célèbre œnologue Alfred de Vergnette de Lamotte en 1832. C'est lui qui se chargea alors de faire prospérer ce domaine considérable sur les territoires de Savigny-les-Beaune, Pommard, Meursault, Volnay et Beaune, au Clos des Mouches en particulier.

Soigneusement rassemblée, classée et établie en un volume par un descendant de la famille Vergnette de Lamotte au début du XX^e siècle, cette précieuse correspondance constitue un témoignage inédit et de première importance sur l'histoire des plus prestigieux vins de Bourgogne.

Provenance : vente Bernard Chwartz, Paris, 11/04/2011, n° 179.

Voir la reproduction.

1 500/2 000 €

5. * [Anjou]. Ensemble de publications :

– **BULLETIN** de la Société industrielle et agricole d'Angers et du département du Maine-et-Loire. De 1878 (XLIX^e année) jusqu'à 1899 (LXX^e année). Il manque 1889 + 1^{er} fascicule de 1875 (XLVI^e année). *In-8, en fascicules, sous 3 emboîtages, demi-daim sable (frottements aux dos)* (Provenance collection Chwartz).

– **POITEAU** (A.). Rapport fait à la Société Royale d'Horticulture de Paris le 1^{er} mars 1843, sur le Congrès de vignerons et de producteurs de cidre, tenu à Angers, en Octobre 1842 (pp. 209 à 218). *Angers, Cosnier, 1843. In-8, [51] p. (num. 209 à 260), 1 tableau dépliant, demi-basane brune moderne, couv. conservée.*

(Chwartz, P-84).

Dans : Bulletin de la Société... d'Angers, N° 3, 14^e année, 1843, qui

renferme également « Congrès des Vignerons français et étrangers à Bordeaux, 1843 » et des articles de Guillory aîné.

– **CONGRÈS** de vignerons et de producteurs de cidre de France. Première session tenue à Angers en octobre 1842. Procès-verbaux des séances générales. Angers, Imp. Crosnier, 1842. N°6, 13 Année du Bulletin industriel d'Angers. In-8, broché.

– **GUILLORY** (aîné). Rapport présenté à la Société Industrielle d'Angers et du département de Maine-et-Loire, sur la deuxième Session du Congrès des vignerons français, réunis à Bordeaux au mois de septembre 1843 (pp. 387 à 440). Angers, 1843. In-8, pp. 387-440, demi-basane brune moderne, couv. conservée.

(Chwartz, G-123).

Dans: Bulletin de la Société... d'Angers, n° 5 et 6, 14^e Année, 1843.

– **Idem**, même publication, ex. broché (dos usé, non coupé).

– **CONGRÈS** viticole organisé par le Syndicat Agricole d'Anjou et l'Union des Syndicats des Départements de l'Ouest. Angers, 27 et 28 Mai 1895. In-8, 87 p., cartonnage marbré vert pâle moderne.

Réunion des 10 compte-rendus de séances. Textes signés: Couderc, Couscher de Champfleury, Millevoys, M. de La Roche-Macé, M. de Chantereau, Dubois, Marquis des Courtils, Bouchard. (Chwartz, C-208).

Soit 5 volumes et 3 emboîtages. 20/30 €

6. APICIUS. Les dix livres de cuisine... traduits du latin pour la première fois et commenté par Bertrand Guégan. Paris, René Bonnel, 1933. In-8, LXXVIII-322 p.-1f., demi-chagrin grenat époque, dos à nerfs, auteur et titre dorés, couv. conservée (menus frottements au dos).

Édition originale de cette traduction d'un monument culinaire de l'antiquité, suivi d'un index.

Tiré à 679 exemplaires: un des 650 sur vélin de Vidalon.

(Bitting, 204).

70/100 €

7. * APPERT (Prieur), **GANNAL** (Jean Nicolas), **JOUBERT** (André). Collection A. Carême. Le conservateur, contenant: 1° Le livre de tous les ménages par Appert. 5^e édition revue par M. M. Prieur Appert et Gannal. 2° Anciens procédés de conservation des fruits, légumes... par F*** [Fayot] ancien secrétaire de Carême; Conservation des viandes par le procédé dû à M. Gannal. 3° Monographie des vins par MM. Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. Paris, Au dépôt de Librairie, 1854. In-8, [2] f., XVI-472 p., [1] f., 5 planches dépliantes gravées sur acier, demi-chagrin vert époque, dos à nerfs orné, titre doré (2 coins frottés, brunnissures, mouillure claire angulaire).

Étiquette ex-libris J.-B. Bruyère.

70/100 €

8. ARCHAMBAULT. Le cuisinier économe, ou éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office... Paris, Librairie du Commerce, et Renard, 1825. In-8, VIII-420p., demi-basane brune époque (rel. usée, dos décollé, grossières restaurations, mouillure claire aux premiers f., brunnissures, la dernière planche incomplète).

Troisième édition revue, corrigée et ornée de 5 figures (ici réparties sur 4 planches dépliantes), suivies d'une notice sur les vins par M. Jullien.

70/100 €



10

9. * [Manuscrit]. [Auvergne]. Ensemble de documents concernant des acquisitions de vignes par Gilbert Durin, greffier en chef de la police à Montluçon. 1764-1791. 12 documents in-4° (pliés), qq. traces d'usage), dont deux sur parchemin, et un plan manuscrit.

La plupart des vignes se trouvent sur les communes de Chatelard et Désertines. Un grand plan manuscrit légendé (60 × 100 cm, fentes aux plis) du début du XIX^e s. détaille les parcelles de terres et vignes aux alentours de Chatelard.

100/200 €

10. * [Provence]. AYMES. La gastronomie provençale, ou Catalogue raisonné des denrées de Provence... dédiée Aux trois Frères Provençaux, aux contrôleurs de bouche, maîtres d'hôtels et chefs d'office. Paris, A l'Entrepôt rue du Bac n° 106, 1828. In-12, [2] f., 40 p., 3 planches dépliantes, demi-chagrin bordeaux récent, dos lisse orné, pièce de titre basane noire, petits coins velin, couvertures colorisées conservées.

Édition originale, fort rare, de cette très élégante publication (Vicaire, 57-58, décrit 2 autres plaquettes de l'auteur publiées en 1835 et 1851 de format in-16), qui constitue un précieux témoignage historique sur les produits provençaux au début du XIX^e siècle.

L'Avis préliminaire, daté du 1^{er} Août 1828, explique: « Le Sieur Aymes, propriétaire d'oliviers et fabricant d'huile à Aix (Provence), cédant aux vœux de ses nombreux clients dans la capitale, s'est déterminé à y établir, rue du Bac, n° 106, un entrepôt d'huiles d'Aix, de vin du roi René, provenant du coteau Cuque, d'eau de fleur d'orange, de poissons marinés, d'olives, d'anchois, de truffes, de saucissons d'Arles, de fromages aromatiques, de confitures, d'amandes, de figues, de racines, de prunes, et enfin de toutes les productions et denrées de la Provence ».

Illustré de 3 planches dépliantes colorisées, la première représentant la cueillette des olives et un moulin à huile avec différents personnages; la seconde, des jarres de terre cuite où se conserve l'huile avec un ouvrier y puisant; la dernière, le Plan de la propriété du Sr. Aymes sur le coteau de Cuque (Aix).

(Chwartz, A-222 et Vente n° 54). Voir la reproduction.

300/400 €



11

11. * [BALZAC (Honoré de), GRIMOD DE LA REYNIÈRE (A.-B.-L.), CADET DE GASSICOURT (C.-L.)]. Le gastronome français, ou l'Art de bien vivre, par les anciens auteurs du journal des gourmands [...]. Paris, Charles-Béchet [Imprimerie de H. Balzac], 1828. In-8, VIII-503 p., broché, toutes marges conservées (défauts au dos et à la couv, rousseurs éparses modérées, taches marginales), étui pleine toile bordeaux, pièces de titre chagrin grenat [Lobstein].

Édition originale sortie des presses de Balzac, qui a lui-même écrit le discours préliminaire.

Beau frontispice gravé par Rouargue, suivi de 5 chapitres écrits par Grimod de la Reynière et Cadet de Gassicourt : Essai sur la cuisine des anciens, L'année gourmande, Éducation gastronomique, Hygiène de la table, Produits de l'industrie gourmande.

(Vicaire, 389 ; Bitting, 555 ; Cagle, 204).

Voir la reproduction.

100 / 150 €

12. BARTHÉLÉMY (f.). Les menus expliqués de cuisine pratique. Recueil de recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie... précédé d'une Étude sur les menus... Paris, Bibliothèque du journal «Le Cordon Bleu», s.d. Fort in-4, LXX-672p., ill. gravées sur bois dans le texte, demi-basane rouge époque, dos à nerfs, titre et fleurons dorés (dos passé et frotté, coupes et coins émoussés, accros touchant qqs lettres sur 4 f.)

Premiers et derniers feuillets amplement annotés.

30 / 40

13. * [Beaujolais]. Ensemble de 5 ouvrages.

– **FOILLARD (Léon), DAVID (Tony).** Le pays et le vin beaujolais, suivie d'une anthologie bacchique. Précédé d'Un souvenir, par Henri Béraud. Villefranche-en-Beaujolais, Guillermet, 1929. In-8, demi-chagrin vert bronze époque, dos à 4 nerfs, couv. conservées (dos passé).

Édition originale de cette importante monographie illustrée d'un frontispice gravé sur bois en couleur par Ph. Burnot, 16 planches d'illustrations photographiques, une carte dépliant en couleur du Beaujolais. Ex-libris gravé Jean Guillermet.

(Chwartz, F-44 ; Bittings, 161).

– **VERMOREL (V.) et DANGUY (R.).** Les vins du Beaujolais, du Mâconnais et Chalonnais. Étude et classement par ordre de mérite, nomenclature des clos et des propriétaires... Dijon, H. Armand, s.d. [vers 1895]. Fort vol. petit in-8, broché, 703 p. (dos passé, rouss. sur la couv., sans la carte).

Édition originale.

Monographies de première Importance à rapprocher des fameux ouvrages bordelais de Cocks et Féret. Le Beaujolais est étudié par Vermorel, directeur de la station viticole de Villefranche ; Le Mâconnais et Chalonnais par R. Danguy, professeur à l'École de Viticulture de Beaune. (Simon, B.V., 101. – Fritsch, 361. – Chwartz, V-31).

– **BILLIARD (Raymond).** Vieilles coutumes, vieilles traditions, vieux souvenirs beaujolais. Préface de Louis Mercier. Illustrations de Luc Barbier. Villefranche-en-Beaujolais, Éditions du Cuvier (Jean Guillermet), 1941. In-4, 171 p., demi-chagrin grenat moderne, dos lisse, titre doré.

Intéressante monographie sur le Beaujolais comprenant : Les Vendanges ; Les Graisemotteurs ; La mort du Cochon ; La Foire de Montmerle ; La Vente et le Transport des Vins ; Les Travaux et les Jours ; Ma Vieille Maison ; Le Vigneron ; etc. (Chwartz, B-96).

Exemplaire de Bernard Chwartz.

– **LAGRANGE (André).** Moi, je suis Vigneron. Préface de Georges-Henri Rivière. Villefranche-en-Beaujolais, Éditions du Cuvier (Jean Guillermet), 1960. In-8, 359 p., demi-chagrin lie-de-vin à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture conservée.

Excellente étude ethnographique sur le monde du vin, pour le compte du Musée des Arts et Traditions Populaires, qui rassemble dans le récit d'une année de travaux vignerons, vingt ans de recherche historiques, sur les vignobles du Chablais à Beaujeu.

Unique édition, illustrée d'un portrait de l'auteur et d'une scène viticole avec musique notée.

Un des 50 exemplaires numérotés réservé à la Famille, aux collaborateurs et aux amis des Éditions du Cuvier, celui-ci N°7 imprimé pour Claude Guillermet.

Étiquette ex-libris gravé Jean Guillermet.

– **MYARD (François).** Le Vigneronnage en Beaujolais. Lyon, Imprimeries Réunies, 1907. In-8 de 2 ff. n. ch. et 338 pp. ch., demi-chagrin brun époque, dos à nerfs (lég. frott. au dos, coins émoussés).

Le Vigneronnage (métayage à moitié) est le mode d'exploitation normal du Vignoble Beaujolais. L'Auteur, docteur en droit, a divisé son ouvrage en 3 parties : historique ; étude juridique ; analyse économique et sociale du vigneronnage.

Provenance : Louis Charrat Notaire à Lyon (cachet), puis Jean Guillermet, avec son Ex-Libris gravé. (Chwartz, M-185).

Soit 5 volumes.

150 / 200 €

14. * [Beaujolais]. [Reliure à décor gaufré]. Ensemble de deux ouvrages relatifs au Beaujolais, dans des reliures originales signées de Andrée André-Reymond.

– **FOILLARD (Léon).** Un sauveur de la vigne, Benoît Raclet. Histoire d'une découverte en Beaujolais et Maconnais. Villefranche-en-Beaujolais, Édition du Cuvier (Jean Guillermet), 1934. In-8 carré, XIV-127 p., pleine basane fauve, plats et dos ornés d'un important décor de ceps de vigne estampé à froid et teinté, couverture conservée [Andrée André-Reymond] (qq. frottements).

Biographie très documentée de Benoît Raclet (1780-1844) qui trouva

la méthode pour se débarrasser de la pyrale, insecte qui dévorait la vigne à l'époque.

Édition originale, avec de nombreuses illustrations et reproductions de documents anciens.

Joli modèle de reliure en cuir gaufré à décor bachique, sur un texte classique pour l'histoire de la viticulture en Beaujolais.

Ex-libris gravé de l'éditeur Jean Guillermet. (Chwartz, F-43).

– **DELAINE** (Suzanne). Contes du Cuvier : Bugiste Franc-Cœur, Peau noire et autres Contes. *Villefranche-en-Beaujolais, Éditions du Cuvier (Jean Guillermet), 1934. In-8 carré, 256 p., pleine basane fauve, plats et dos ornés d'un important décor à motif d'arbre au bord d'un étang dont le tronc orne le dos et le feuillage s'étend sur les plats estampés à froid et teints, couverture conservée [Andrée André-Reymond] (qq. frottements).* Ouvrage relatif au compagnonnage et à la viticulture. Tirage de tête à 100 ex. numéroté : un des 45 exemplaires sur papier édition supérieur. Agréable reliure à décor champêtre en cuir gaufré.

Ex-libris gravé de l'éditeur Jean Guillermet.

Soit 2 volumes.

100/200 €

15. * [Manuscrit]. [Beaujolais]. Livre de compte des recettes et dépenses faites par le sr. Brosse, dans le vigneronnage de Brouilly commune de St. Lager (Rhône) appartenant à monsieur le comte de Montbrian. *Carnet petit in-4, [24] pages écrites (le reste vierge), demi-toile bleue, titre manuscrit sur étiquette (coins frottés).*

Intéressant document offrant le contrat de travail du vigneron Brosse, chargé du vigneronnage des Bussières à Brouilly. Suivent les listes de dépenses nécessaires à la culture de la vigne – outillage, fournitures diverses – pour les années 1881 à 1887.

(Chwartz, I-104).

70/100 €

16. * [Manuscrit]. [Beaune]. Extrait d'adjudication de 9 ouvrées de vignes aux Theurons finage de Beaune, provenant des hér[iti]er[s] Parizot Champeau pour monsieur Nicolas Joseph Marey. Du 19 Xbre 1809. *In-folio, [1] f. (titre), [58] pages écrites, broché.*

On joint :

– Extrait des minutes du greffe... de l'arrondissement communal de Beaune... 1809. *In-folio, [9] pages écrites, [1] f. blanc, sur papier timbré.* Succession de la veuve Parizot-Champeau : 6 ouvrées de vigne aux Petits Theurons.

– 2 actes manuscrits (août et novembre 1809) relatifs à la même terre. *In-folio, [16] pages et [8] pages écrites, papier timbré.*

– 1 affiche imprimée : Vignes et terres situées à Beaune, à vendre. *Beaune, Impr. de Bernard-Defay, [1809]. Concerne les terres dépendant de la succession Etienne Parizot.*

– Vente de biens nationaux. Procès-verbal de délivrance. 6 mai 1791. *In-folio, document pré-imprimé et renseigné à la main, 6 pages, [1] f.*

– Pièces diverses relatives aux mêmes terres. *14 feuillets manuscrits in-4°.*

Soit un important ensemble de documents relatifs à un terroir proche de Beaune à l'époque de la Révolution et sous le Premier Empire.

200/300 €

17. * [Manuscrit]. [Beaune]. Partage des vignes Poupont. 1757. *In-folio, 8 pages manuscrites (plis légers ; taches et trous au dernier f.)*

Partage des biens de la famille Poupont, avec 11 lots concernant des vignes aux finages de Le Vernoy (aujourd'hui Levernois) et Sainte-Marie-la-Blanche.

50/70 €

18. * [Manuscrit]. [Beaune]. Partages des biens de Jean Bailly. 1746. *In-4, [64] pages, broché (salissures).*

Le document signale plusieurs parcelles de vignes aux lieux-dits du Poil, et du Meix Richard (actuelle commune de Montagny-lès-Beaune).

80/120 €



21

19. * [Manuscrit]. [Beaune]. Hospices de Beaune. Ensemble de 3 reçus signés du fermier de l'Hôtel-Dieu de Beaune, pour du vin vendu à un certain M. Édouard. 1789-1790. *3 feuillets in-12.*

Sont joints quelques feuillets de notes modernes, et 4 documents imprimés d'annonces de vente de vins aux Hospices de Beaune, en 1898, 1901, 1911 et 1916.

50/70 €

20. BELLHASSEN (F.), DELMORAL (A.), ROUCHE (D.) [Dir.]. Délices de France. *S.l., Les Éditions consulaires, 1988. 6 vol. in-4, simili-cuir éditeur beige, titre et décors dorés et polychromes aux plats.*

Collection complète en six volumes, de cet ouvrage de recettes abondamment illustrés de photographies en couleur, qui couvre l'ensemble des plats, des entrées aux desserts : chaque volume est consacré à un ou plusieurs thèmes (légumes, poissons, salades, potages, desserts,...).

200/300 €

21. * BOFA. BÉRAUD (Henri). Le martyre de l'obèse. Dessins de Gus Bofa. *Paris, Émile-Paul frères, 1925. In-8, maroquin rouge, dos à 5 nerfs, auteur, titre, lieu et date dorés, double filet doré aux coupes, contre-plats bordés de maroquin et orné d'un jeu de filets dorés et à froid, double garde de satin moiré et de papier marbré, tranches dorées, couv. et dos conservés, étui assorti [Mercier, successeur de son père, daté 1928].*

Première édition illustrée de 50 compositions de Gus Bofa (1 sur la couv., 1 vignette de titre, 25 têtes de chapitres et 23 culs-de-lampe).

Tirage limité à 850 exemplaires : un des 22 de tête sur japon impérial (n°9) comprenant une suite des illustrations sur vélin fin et **2 dessins originaux** de Gus Bofa. *Voir la reproduction.*

300/500 €



22

22. * BERNARD (Émile). Suite de quatre grandes pièces ornementales, en chromolithographie. [Vers 1870]. 4 planches in-folio, sous verre et cadres anciens.

Rare suite très décorative, représentant deux grandes pièces montées de pâtisserie et deux pièces ornementales du froid. Cette série symbolise les quatre saisons: le printemps, représenté par une pièce monumentale d'entremets; l'été, par une grande pièce aux fruits; l'automne par un grand socle avec faisans, truffes noires, blanches, etc...; l'hiver, par un grand socle de poissons et crustacés avec darnes de saumon, buissons d'écrevisses, truffes.

Émile Bernard (Dôle, 1826-1897) fut l'un des plus remarquables cuisiniers de son temps, «... précurseur du service à la russe appliqué à la cuisine française. La cuisine classique, dont il a été l'initiateur, et les hautes fonctions qu'il remplit avec distinction chez S.M. impériale d'Allemagne sont les preuves les plus éclatantes de son talent», selon Jules Favre.

Cette série est restée inconnue des bibliographies gastronomiques; seul Lacam dans son *Mémorial de la pâtisserie*, fait allusion à cet ensemble. Voir les reproductions. 1 000 / 1 500 €

23. * BERNARDI. L'Écuyer tranchant, ou l'Art de découper et servir à table, complément indispensable du Cuisinier Royal... Paris, Gustave Barba, 1845. In-8, [2] f., 371 p., 24 planches, demi-marquain rouge à grains longs à coins, dos à nerfs orné de filets dorés et fleurons à froid et doré, couv. jaune conservée [relié par Janssens d'après une note manuscrite] (rars rousseurs).

(Vicaire, 86; Simon, B.G., 203; Bitting, 38; Cagle, 76).



22

Édition originale de cet important traité: du service de la table et la manière de poser les couverts; des fonctions de l'écuyer tranchant; de la dissection; des menus et de la composition des dîners journaliers; des menus en gras et en maigre pour tous les jours de l'année, depuis 2 couverts jusqu'à 100 couverts; manière de commander les déjeuners et dîners chez les restaurateurs à la carte; menus pour les repas de noces et autres festins de cérémonie; des buffets; etc...

Illustré de 24 planches gravées sur acier, dont 15 expliquent la façon de découper, et 9 offrent des dispositions de table.

Exemplaire soigneusement établi par le relieur belge Janssens. Il provient des bibliothèques Pierre Orsi et J.P. Lacombe. 400/600 €

24. * BERTALL (pseud. d'Albert d'ARNOUX). La Vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, Plon, 1878. In-4, [2] f., 1 frontispice, 659 p., demi-marquain rouge ancien à coins, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, tête dorée, couverture conservée (dos passé, accroc au plat sup, coins frottés).

Édition originale de ce bel ouvrage où l'auteur conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes sur les vins, les vignerons, les propriétés et les dégustateurs des différentes provinces françaises.

Illustré d'un frontispice, 94 planches comprises dans la pagination, et de nombreuses vignettes en bandeaux et culs-de-lampe offrant une riche iconographie ancienne sur le vin.

(Vicaire, 87; Simon, B.V., 100; Bitting, 38; Cagle, 77; Chwartz, B-77). 200/300 €



28



29

25. * BERTALL (pseud. d'Albert d'ARNOUX). La Vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, Plon, 1878. In-4, [2] f., 659 p., frontispice, demi-chagrin vert époque, caissons ornés, tranches dorées [Mouveau & Levesque] (coins un peu frottés).

Édition originale et premier tirage de ce bel ouvrage où l'auteur conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes sur les vins, les vigneron, les propriétés et les dégustateurs des différentes provinces françaises. Illustré d'un frontispice, de 94 figures à pleine page, nombreuses vignettes en bandeaux et culs-de-lampe offrant une riche iconographie ancienne sur le vin.

(Vicaire, 87; Simon, B.V., 100; Bitting, 38; Cagle, 77; Chwartz, B-77).

150/250 €

26. * BERTALL (pseud. d'Albert d'ARNOUX). La Vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, Plon, 1878. In-4, [2] f., 1 frontispice, 659 p., demi-chagrin vert époque, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, caissons ornés (frottement négligeable sur les nerfs, très rares rousseurs).

Édition originale de ce bel ouvrage où l'auteur conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes sur les vins, les vignerons, les propriétés et les dégustateurs des différentes provinces françaises.

Illustré d'un frontispice, 94 planches comprises dans la pagination, et de nombreuses vignettes en bandeaux et culs-de-lampe offrant une riche iconographie ancienne sur le vin.

(Vicaire, 87; Simon, B.V., 100; Bitting, 38; Cagle, 77; Chwartz, B-77).

150/250 €

27. * BERTALL (pseud. d'Albert d'ARNOUX). La Vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, Plon, 1878. In-4, [2] f., 1 frontispice, 659 p., demi-chagrin havane époque, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, caissons ornés de fers aux épis, tranches dorées (rousseurs sur les gardes et au titre, et par ailleurs très rares).

Édition originale de ce bel ouvrage où l'auteur conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes sur les vins, les vignerons,

les propriétés et les dégustateurs des différentes provinces françaises. Illustré d'un frontispice, 94 planches comprises dans la pagination, et de nombreuses vignettes en bandeaux et culs-de-lampe offrant une riche iconographie ancienne sur le vin.

(Vicaire, 87; Simon, B.V., 100; Bitting, 38; Cagle, 77; Chwartz, B-77).

150/250 €

28. * BIARNEZ (P.). Les grands vins de Bordeaux. Poème. Précédés d'une leçon du professeur Babrius (J. Arthaud) intitulée «De l'Influence du vin sur la civilisation». Paris, Typog. Plon frères, 1849. In-8, [2] f., LXV-73 p., [1] f., demi-veau vert bouteille époque, dos lisse, auteur, titre, filets dorés (rousseurs modérées).

Édition originale illustrée de 38 planches gravées (dont 3 titres) offrant notamment 15 vues de châteaux.

(Vicaire, 92; Oberlé 313). Voir la reproduction.

100/150 €

29. * BIARNEZ (P.). Les grands vins de Bordeaux. Poème..., suivi d'une leçon du Professeur Babrius (J. Arthaud) intitulée «De l'Influence du vin sur la civilisation». Bordeaux, Féret, 1870. In-8, 184 p., demi-chagrin brun époque, dos à nerfs, auteur, titre et date dorés (dos insolé, coiffe de tête usée, mors frottés).

Deuxième édition revue et augmentée d'une préface. Elle est illustrée de 3 titres et 21 compositions à pleine page.

(Vicaire, 92). Voir la reproduction.

70/100 €

30. * [Bière]. Arrest du Conseil d'Etat du Roy, qui fait défenses de brasser des bières, & de faire des eaux de vie avec du bled, jusqu'au premier octobre prochain. Du 4 juin 1709. A Paris, Impr. de F. Leonard, 1709. In-4, 4 pages, vignette aux armes royales au titre, bandeau en tête du texte, le tout gravé sur bois, en feuilles.

La pénurie de blé qui frappa la France en 1709, en raison notamment de la rigueur de l'hiver, donna lieu à une famine historique. Cette décision royale vise à réserver l'usage du blé à la fabrication du pain, «à l'exception des provinces de Flandres, Haynault & Artois, dans lesquelles on pourra continuer de brasser des petites bières à moitié grains [...]».

100/150 €

31. * BILLIARD (Raymond). La vigne dans l'Antiquité. Précédé d'une introduction par P. Viala. *Lyon, H. Lardanchet, 1913. In-4, de VIII-560 p., cartonnage éditeur (dos taché et fendillé).*

Édition originale de cet ouvrage fondamental amplement documenté et qui fait encore référence. L'illustration se compose de 16 planches et 181 figures explicatives dans le texte. (Simon, B.V., 32; Chwartz, B-95). 100/150 €

32. * BILLIARD (Raymond). Trois siècles de la vie de nos ancêtres beaujolais, XVI^e, XVII^e, XVIII^e siècles. Illustrations de R. Broyer. *Villefranche-en-Beaujolais, Éditions du Cuvier (Jean Guillermet), 1945. In-8, 203 p., [2] f., demi-chagrin rouge époque, dos à nerfs ornés, couverture conservée.*

Monographie historique sur le Beaujolais, avec de nombreuses allusions aux vins. Tout le chapitre VII est consacré à la vigne et au vin. Ce fut le dernier livre de Raymond Billiard.

Exemplaire d'exception, enrichi de tous les dessins originaux de R. Broyer qui ont servis à illustrer l'ouvrage: 11 bandeaux, 7 pleines pages, 1 composition d'Émile de Villié, 1 autre de L. Barbier et 3 reprod. de de Boissieux.

Il est imprimé sur papier filigrané BFK Rives / Audin à Lyon. Cet exemplaire semble être une maquette illustrée des compositions originales, qui contient en outre une lettre autographe signée de Madame Raymond Billiard.

Ex-libris gravé de Jean Guillermet.

200/300 €

33. * [Manuscrit]. BILLIARD (Raymond). Vieilles coutumes. Vieilles traditions. Vieux souvenirs beaujolais. *In-8 carré, [8]-III-154 feuillets chiffrés, demi-chagrin lie-de-vin, sur onglets, dos à nerfs, auteur et titre dorés.*

Manuscrit intégral en version quasi-définitive, de l'ouvrage publié par Jean Guillermet aux éditions du Cuvier, à Villefranche, en 1941. Hormis la préface et la table, il semble être de la main de l'auteur.

Conservé par l'éditeur Guillermet et provenant de sa bibliothèque (ex-libris gravé). 150/250 €

34. * BILLIARD (Raymond). Vieilles coutumes. Vieilles traditions. Vieux souvenirs beaujolais. Préface de Louis Mercier. Illustrations de Luc Barbier. *Villefranche-en-Beaujolais, Éditions du Cuvier (Jean Guillermet), 1941. Grand in-8, 171 p., demi-parchemin à coins époque, titre calligraphié au dos avec fleuron peint, couv. et dos conservés.*

Intéressante monographie sur le Beaujolais. Titres des chapitres: Les Vendanges; Les Graismotteurs; La mort du Cochon; La Foire de Montmerle; La Vente et le Transport des Vins; Les Travaux et les Jours; Ma Vieille Maison; Le Vigneron; etc...

Exemplaire unique, relié pour l'éditeur Jean Guillermet, sur papier simili-japon, enrichi du manuscrit de la préface (6 pages autographes), signé Louis Mercier, daté Roanne, 3 Septembre 1940.

Ex-Libris gravé de l'éditeur par Luc Barbier.

(Chwartz, B-96).

70/100 €

35. * [BLANC (Honoré)]. Le guide des dîneurs, ou Statistique des principaux restaurants de Paris; ouvrage indispensable aux Étrangers, nécessaire aux personnes qui ne tiennent pas ménage, et dans lequel on trouve: 1° la demeure des principaux restaurateurs de Paris; 2° les cartes détaillées et les prix de chaque mets. 3° des observations sur la manière dont le service se fait chez les divers restaurateurs; 4° enfin l'indication des cafés les plus renommés. Deuxième édition. *Paris, chez les Marchands de Nouveautés, 1815. In-18, [1] f., 222 p., veau brun moucheté moderne, dos lisse orné, fleurons et motifs dorés, pièce de titre basane noire, roulette à froid aux coupes (qq. rouss.).*

Rare ouvrage qui n'a eu que deux éditions (une première en 1814, puis celle-ci). Il offre les cartes et prix de 21 des plus importants restaurants parisiens de l'époque: Balaine, Beauvilliers, Billiote, Cham-

peaux, Frères Provençaux, Lambert, Ledoyen, Legacque, Very, etc... Provenance: Bibliothèque de Paul Lacombe (ex-libris) et note bibliographique autographe de du même en regard du titre. Ex-libris manuscrits anciens aux gardes.

(Vicaire, 94).

200/300 €

36. * BLANCHARD (Edward L.). Dinners and diners. *London, Adamson, 1860. In-12, 118 p., [3] f. d'annonce, percaline sable à la bradel ancienne (pièce de titre manquante, coiffe de tête frottée).*

Illustré de bois gravés dans le texte: «*Piquant plates and choice cuts, comical, anatomical and gastronomical*».

70/100 €

37. BODET (R.). Toques blanches et habits noirs. Introd. de P. Gilbert; lettre-préface de Curnonsky. *Paris, Dorbon-Ainé, 1939. In-8, 283p., demi-basane noire à coins, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, couv. et dos conservés (frottements au dos).*

Ouvrage touchant à l'hôtellerie et la restauration d'autrefois et d'aujourd'hui, le service de table, les vins... illustré de compositions de Joseph Hémar.

Envoi autographe signé de l'auteur à M. Raux, daté d'août 1942.

80/120 €

38. * BONNEDAME (Raphaël). Notice sur la Maison Moët et Chandon d'Épernay. Extraite des Gloires de la Champagne. Ouvrage publié par le Vigneron Champenois. *Épernay, Imp. Raphaël Bonnedame, 1894. In-8, 174 p. [1] f., demi-chagrin vert bouteille, dos à 5 nerfs, auteur, titre et filets dorés, tête dorée, couv. conservée, avec toutes ses marges [Ateliers Laurencet].*

Historique illustré très bien documenté.

(Chwartz, B-117).

70/100 €

39. * BONNEDAME (Raphaël). Notice sur la Maison Veuve Pommery Fils et Co, Reims. Extraite des Gloires de la Champagne. Ouvrage publié par le Vigneron champenois. *Épernay, Imp. Raphaël Bonnedame, 1892. In-12, 14 p., [1] f., demi-percaline verte à la bradel époque, titre doré en long au dos, couv. conservée.* 40/50 €

40. * BORDAT (Isabelle). De bouche à oreille à bouche. *[Autun], L'artiste, 1997. In-12 carré, [134] p., reliure de l'artiste cartonnée recouverte de toile de jute, dans un sac formé d'une nappe en toile cirée jaune à carreaux.*

Livre d'artiste peu commun inspiré par la gastronomie et l'art de la dégustation. Écrit, dessiné et relié par Isabelle Bordat, plasticienne née en 1961, qui a suivi l'enseignement de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Nantes de 1982 à 1985, puis de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris de 1985 à 1990. Elle vit et travaille en Bourgogne.

Imprimé en lithographie. Tirage limité à 100 exemplaires sur papier des Moulins Larroque et Pombié à Couze.

70/100 €

41. * [Bordelais]. Le Guide, ou conducteur de L'Étranger à Bordeaux, département de la Gironde. Seconde Édition. *Bordeaux, Filastre et Neveu, 1827. In-18, 467 p., cartonnage éditeur (dos frotté et réparé, rousseurs éparses modérées).*

Deuxième édition très augmentée: la première parut en 1825.

Cet ouvrage contient la fameuse «*Notice sur les vins de Bordeaux*», pages 55 à 175. Elle est considérée comme la **première véritable classification des vins de Bordeaux** en 120 pages, celle de 1825 ne comporte que 24 pages.

Le texte s'inspire directement du Traité des vins du Médoc de Franck publié en 1824: on retrouve des phrases complètes, les tableaux sont les mêmes. Avec les noms des propriétaires récoltants de tous les crus. Illustré de 16 planches au trait, simples ou dépliantes, gravées par E. Cabillet.

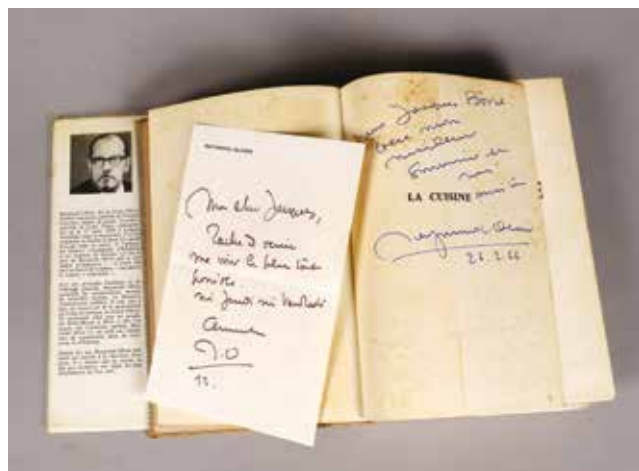
Qq. erreurs de pagination sans manque.

(Chwartz, G-100).

300/400 €



42



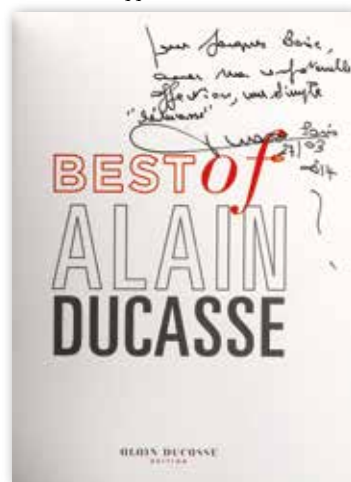
44



44



44



44

42. * [Bordelais]. Maison Nathaniel Johnston et Fils. Caves anglaises à Bordeaux. Bordeaux, lith. A. Bellier, vers 1870. 45 × 64 cm (à vue), sous cadre (qqs salissures et accrocs, principalement en marge).

Vue générale en lithographie des établissements, accompagnée en médaillons de vues des caves, de la tonnellerie et d'un chai à barriques. Voir la reproduction. 30/50 €

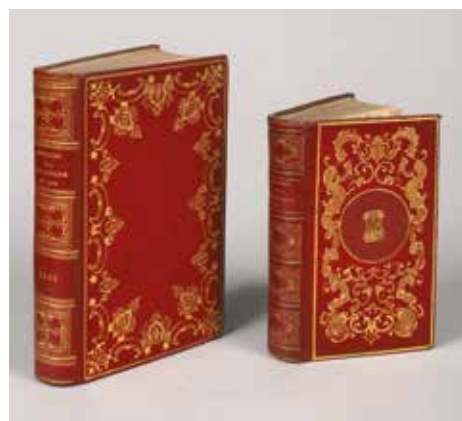
43. * BORDELAIS (Le). Journal illustré... Charles Lallemand propriétaire-gérant. Charles de Lorbac rédacteur en chef. Première année [du N° 5, 3 Septembre 1868 au N° 52, 1 Août 1869]. Bordeaux, 1868-1869. 48 numéros (chacun de 8 pages) en 1 vol. in-folio, demi-basane brune époque, dos lisse, titre, date et roulettes dorés (accrocs négligeables, charnière inférieure fendue, rousseurs éparses modérées).

Cette feuille hebdomadaire illustrée est une mine de renseignements en tout genre : littérature, beaux-arts, musique, théâtres, villégiatures, courses de chevaux, chasses, sports, stations balnéaires... Chaque numéro contient également des articles sur la vigne et le vin : foires, fêtes de vigneron, monographies sur les grands crus et les châteaux vinicoles, ventes de grands vins, ventes de propriétés vinicoles, etc... (Chwartz, B-124). 70/100 €

44. [Jacques Borie]. Ensemble de livres de cuisine enrichis d'ex-dono manuscrits de leurs auteurs à Monsieur Jacques Borie, dont 3 ouvrages de Joël Robuchon, 4 d'Alain Ducasse, 1 de Raymond Oliver, 1 d'Alain Chapel, 2 de Bernard Loiseau, 1 de Marc Veyrat, etc...

Voir les reproductions.

200/300 €



45

45. * [Boulangerie]. Annuaire de la boulangerie de Paris pour... l'an 1853. Paris, Imp. de Bureau et Cie, 1853. In-12, basane rouge maroquinée époque, très ornée, médaillon inséré au milieu du plat sup., décor de fers rocailles aux plats, tranches dorées (2 coins émoussés).

On joint :

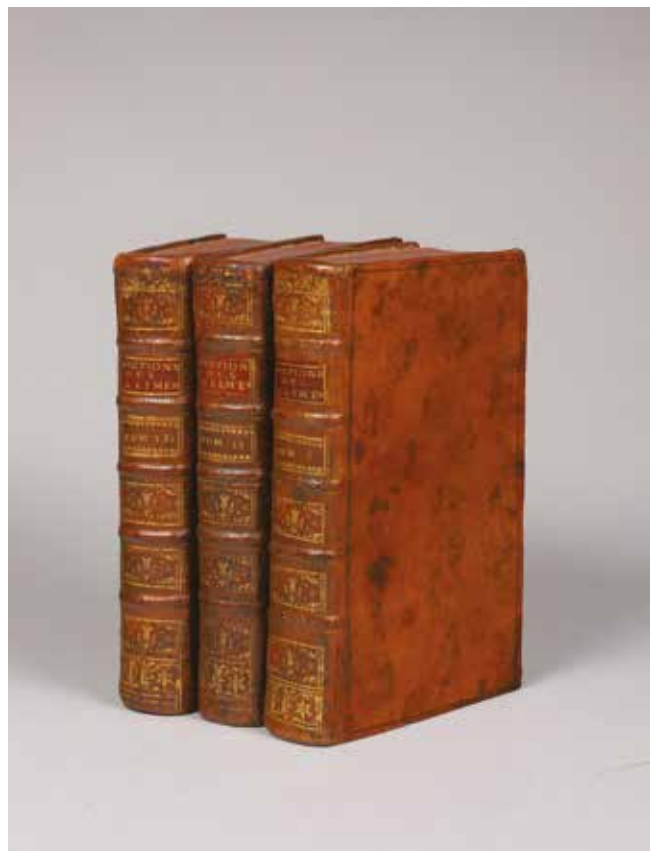
Annuaire de la boulangerie de Paris pour... l'an 1861. Paris, Au Bureau du Syndicat, 1861. In-8, basane rouge maroquinée époque, très ornée, plats et dos décorés aux petits fers, tranche dorée (rousseurs éparses modérées).

Soit 2 volumes. Voir la reproduction.

120/180 €



48



55

46. * BOULLAY (Jacques). Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans; utile à tous les autres vignobles du royaume... Troisième édition, beaucoup plus ample et plus exacte que les précédentes, et divisée en trois parties. Orléans, J. Rouzeau, 1723. Fort vol. in-8, [12] f., 678 p., [4] f., veau brun moucheté époque, dos à nerfs, caissons ornés (dos usé, coiffe découverte, coins restaurés, pièce de titre renouvelée).

Édition la plus complète (la 2^e éd., 1712, ne contient que 206 pages) de cette importante monographie sur le vignoble d'Orléans, divisée en 3 parties, « où l'on donne les moyens de prévenir et découvrir les friponneries des mauvais vigneron » selon le vœu de l'auteur, chanoine d'Orléans. Ex-libris manuscrit ancien au titre.

(Simon, B.V., 108; Vicaire, 109).

250/350 €

47. * BOURGEOIS (J., fils). Le collage sur les vins de champagne mousseux sur lattes sans dégrafage, débouchage, pertes de liquides et de gaz carbonique. Épernay, Bureau du Vigneron Champenois, 1906. In-12 réimposé in-8, 45 p., [1] f., demi-percaline grise époque à la bradel, pièce de titre bleu en long, couv. conservée (papier ordinairement jauni).

L'auteur était viticulteur à Épernay. Raphaël Bonnedame, directeur du Vigneron Champenois en mai 1906 était l'éditeur de cette étude.

70/100 €

48. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. [Viticulture]. Journal commencé le premier janvier mil huit cent dix huit. 1818-1841. In-folio, [1] f., 374 pages chiffrées, écrites à l'encre au r^o et v^o, réemboîté anciennement dans une reliure plein parchemin et muette (dos anciennement remplacé, restaurations modernes aux coins et coupes).

Important livre de comptes d'un producteur de vins de Bourgogne, implanté sur le terroir d'Aloxe-Corton, près Savigny-les-Beaune. Courant du 1^{er} janvier 1818 au 31 décembre 1841, le document, à raison d'une moyenne de 8 notes par page, renferme environ 3000 descriptions de dépenses ou recettes. Aussi offre-il une très précieuse image de l'activité de ce propriétaire-exploitant durant plus d'une vingtaine d'années. Les recettes proviennent de la vente des vins, le plus souvent fournis en quantité (mesuré en feuilletes, soit un contenant de plus de cent litres). Les acheteurs restent à identifier, ils sont nombreux et certains se distinguent par l'importance de leurs commandes: Simonot, aubergiste à Seurre; Freys & compagnie, Bouchard aîné & fils, Chameroi, Gauthy cadet et fils, tous négociants à Beaune; Benoist jeune, négociant à Reims, etc.

Les dépenses sont celles qu'il est commun de trouver dans un grand domaine agricole, auxquelles s'ajoutent les spécificités de la viticulture (entretien de pressoir, achat de tonneaux, etc). Une large partie des dépenses est consacrée aux ouvriers, dont les spécialités ne se trouvent que dans de la culture de la vigne: vigneron, vendangeurs, mais aussi bêcheurs, lieuses, accoleuses et releveuses.

Une note manuscrite moderne attribue ce document à Louis Maldant, de Savigny-lès-Beaune. Si nous n'avons pas pu confirmer cette information, nous observons que la principale parcelle signalée dans le document a pour nom « Les Boutières ». C'est, encore aujourd'hui, le nom d'un terroir accolé à l'appellation Aloxe-Corton. Un paiement « au garde champêtre d'Aloxe » est noté en 1819; et l'on peut lire page 293, à la date du 18 novembre 1836: « Doit Lagrange fils, vigneron à Aloxe, cent francs que je lui ai donnés à compte des vignes qu'il doit me faire à Aloxe pendant 1837 ». Voir la reproduction.

300/500 €

49. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. Famille Garnier, propriétaire de vignobles, à Beaune, Pommard, Volnay et alentours. 1673-1793.

Ensemble de 40 documents manuscrits autour de la famille Garnier, à propos de ses différents vignobles: achats, ventes, échanges, amodiations, partages, baux, inventaires. Trois pièces sur parchemin, les autres sur papier presque tous timbrés (qq. plis ordinaires et défauts d'usage). L'on connaît au moins cinq générations de Garnier qui dont l'activité viticole est attestée, dont: Jean Garnier (v. 1670 – 1720) avocat au

parlement demeurant à Beaune; Antoine Garnier (v. 1690 – 1740) notaire royal et procureur à Beaune; Joseph Garnier (v. 1750 – ?) secrétaire du roi et avocat au parlement à Beaune (et ses 3 enfants: Jean, Edme, Reine); Charles Jean Garnier (? – 1808) écuyer demeurant à Paris, pendant la Révolution. Aussi cet ensemble de documents offre-t-il un précieux témoignage des activités viticoles d'une importante dynastie beaunoise sous l'Ancien Régime. **300/500 €**

50. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. Livre de raison pour mon domaine de Bateau [ou Battault?] et Talence [?], à dater du premier janvier 1818 [titre ms. sur la reliure]. *In-4, [25] f., parchemin époque à lacets, dos à 4 nerfs (nerfs frottés, un coin du plat sup. remplacé, petites piq. de vers au plat sup.).*

Reste de manuscrit dont plusieurs feuillets ont été arrachés, dont au début et à la fin, ce document offre des informations datées entre le 18 septembre 1824 et 21 juin 1829 sur la gestion de propriétés viticoles dans la région de Beaune. Plusieurs vigneronns travaillant pour le propriétaire y sont nommés, notamment Jean Ropitot, François Maréchal Perreau, Pierre Thivet, et l'on donne le détail des sommes qui leur sont allouées et du travail à accomplir. Le rédacteur signe par endroit «Dazincourt Goureau». L'on apprend (f. 4 r°) qu'il s'agit de «Claude Michel Dazincourt, officier d'artillerie en retraite demeurant à Beaune». Dans l'ensemble le texte est lisible, même si l'écriture au r° et v° en contrarie la clarté, et ce document constitue un intéressant témoignage sur la viticulture locale au début du XIX^e siècle. **100/150 €**

51. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. Acte d'acquisition de terres, dont des vignes, aux alentours de Laives, par un chanoine de la cathédrale Saint-Vincent de Chalon-sur-Saône. 1665. *In-folio, 8 f. dont 6 écrits (plis, taches sans gravité).* **50/70 €**

52. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. Ensemble de 4 lettres, dont 3 autographes signées Bachot père, adressées à monsieur Mailly, propriétaire du château de Châteaurenaud à Louhans. 1721-1729. *1 lettre in-12 (4 pages), et 3 lettres in-4° (6 pages) (qq. défauts dont une signature incomplète).* Bachot (ou Bachod) était sans doute le régisseur du domaine. Ses courriers comportent des informations relatives à des achats, ventes et transports de vins. La famille Mailly a possédé ce domaine jusqu'en 1827. **40/60 €**

53. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. Sentence de requête qui fait défense aux dames Bernardines de vendanger les vignes qu'elles ont hors leurs clos le jour du Seigneur. *30 août 1720. In-4, 8 f., parchemin timbré.* Les vignes concernées se trouvent sur le terroir de Morey en Saône-et-Loire. **60/80 €**

54. * [Bourgogne]. Ensemble de 8 ouvrages.

– **DES OMBIAUX** (Maurice). Nouveau manuel de l'amateur de Bourgogne. Paris, Rouart et Watelin, 1921. *In-12 carré, broché (une couv. brunie).*

Frontispice et ornements gravés sur bois par Robert Bonfils. (2 exemplaires).

– **ABRIC** (Loïc). Le vin de l'Auxois. Histoire d'un vignoble. [Précis-sous-Thil], Ed. de l'Armançon, 1988. *Grand in-8, carré, demi-basane noire.*

Avec une **lettre autographe signée de l'auteur.**

– **ABRIC** (Loïc). Le vin de Bourgogne au XIX^e siècle. [Précis-sous-Thil], Ed. de l'Armançon, 1993. *Grand in-8, demi-basane bordeaux, dos lisse orné.*

Avec une **lettre autographe signée de l'auteur.**

– **DUBOIS** (Curé de VOLNAY). Notice sur la paroisse, l'église, le village et l'Association des Vignerons de Volnay. St Cyr, patron de la Paroisse. Beaune, Impr. Romand, 1849. *In-12, de XI-65 pp., demi-toile modeste de l'époque (coins émoussés).*

Avec les chapitres: Tableau des Confrères qui font partie de l'Association; Nouveaux Confrères faisant partie de l'Association; Notice sur la commune et le village; Tableau du prix approximatif des Vins, Récoltes et jours de Vendange de 1592 à 1848. Défauts de pagination sans manque apparent.

Cachet ex-libris Batault à Nolay.

– **FRÉMIET** (Commandant). Réflexions sur la position des propriétaires de vigne, sur leurs plaintes, leurs propositions, et les objections qu'on y a faites... dédiées à Messieurs les Députés du département de la Côte d'Or. Dijon, Victor Lagier, 1830. *In-8, [3] f., 42 p., demi-basane rouge moderne, avec de nombreux feuillets blancs au début et à la fin (rousseurs).*

Importance de la pétition. Erreurs dans les calculs de cette pétition sur les vins fins, sur les vins communs. Rectification des erreurs. Résultat des perceptions. Recherche de la cause qui gêne le commerce des vins. Propositions pour remplacer l'impôt actuel des boissons. Remarque sur les octrois à Paris. Etc...

Provenance: Bibliothèque Moingeon-Ropitau à Pommard (cachets); ex-libris armoriés; puis Bernard Chwartz avec son chiffre. (Chwartz, F-57).

– **Bulletin de l'Union Agricole et Viticole de Chalon-sur-Saône.** Années 1899-1900-1901-1902-1903. *58 numéros en 1 fort vol. in-8, demi-basane noire époque.*

Tête de collection de cette revue mensuelle, offrant une documentation pertinente sur les travaux, les recherches et préoccupations, les expériences et récoltes, concours, expositions, etc.

Dès Janvier 1899 on retrouve des écrits de J. Roy-Chevrier présenté comme nouveau membre... puis Secrétaire Général adjoint, Secrétaire Général, et enfin propriétaire-viticulteur en 1903.

– **FONDET** (Maurice). Le Domaine et les Vins de l'Hôpital de Beaune. Thèse pour le doctorat.... (droit). Beaune, R. Bertrand, 1910. *In-8, [4] f., 165 p., broché (accrocs au dos).*

«Si les ouvrages, qui traitent de l'Hôpital de Beaune proprement dit, sont nombreux... un point cependant, nous paraît avoir été délaissé, à savoir l'ensemble de son domaine, spécialement ses vignes et ses vins»... explique l'auteur. Ouvrage remarquablement bien documenté. (Chwartz, F-45).

Envoi autographe de l'auteur «À Madame Latour, Souvenir de reconnaissance et de respectueuse affection, 5 Juillet 1910».

– **Congrès National Viticole de Mâcon.** Compte-Rendu in extenso des Travaux du Congrès. 20-23 Octobre 1887. Mâcon, 1888. *Fort volume in-8, XIX-606 p., 3 planches dépliantes, 16 pages publicitaires, percaline bordeaux à la bradel, couv. conservée [Ateliers Laurenchet].*

Textes signés: Marquis de Barbentane, baron Du Teil, Benoist, Gaudet, Miédan, Arcelin, Pulliat, Viala, Battanchon, etc...

Envoi autographe du Marquis de Barbentane à Henry Sagnier l'un des participants au congrès.

Soit 9 volumes.

150/250 €

55. * [BRIAND]. Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différents âges, et aux différents tempéraments; avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'offices et chefs de cuisine, de la Cour, et de la Ville... A Paris, chez Gisse, Bordelet, 1750. *3 volumes in-12, XVI-XXVIII-538 p., [1] f. (privilege) + [1] f., 576 p. + [2] f., 559 p., veau brun moucheté époque, dos à nerfs orné de filets et fleurons dorés, tranches rouges. (menus défauts, qq. restaurations soignées).*

Édition originale et unique édition ancienne de cet ouvrage très complet sur la gastronomie du XVIII^e siècle, avec de très nombreuses recettes culinaires présentées par ordre alphabétique.

L'auteur se réclame de la «Nouvelle Cuisine» comme Marin, Menon, La Chapelle et Massialot. Il est désigné ainsi au titre: «M.C.D., Chef de Cuisine de M. le prince de ***», et il s'agirait d'un certain Briand, mais l'ouvrage fut également attribué à François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Des Bois.

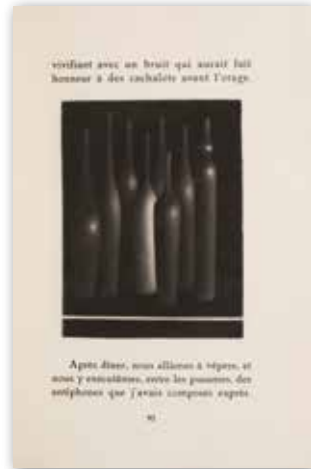
(Vicaire, 276; Bitting, 59; Simon, 250; Cagle, 96).

Voir la reproduction.

800/1 000 €



56



57



57



58

56. [BERTALL]. BRIFFAULT (Eugène). Paris à table. Illustré par Bertall. Paris, Hetzel, 1846. *Grand in-12, [3f.]-IV-184p., demi-basane rouge fin XIXe, dos lisse et orné en long, auteur et titre dorés, filet doré aux plats, tête dorée, couv. conservée (dos bruni, coiffe de tête et coins émousés, frottements).*

Édition originale illustrée d'après les dessins de Bertall de 100 compositions gravées sur bois dans le texte et d'1 frontispice dont le dessin est reproduit sur la couverture d'origine.

Étiquette ex-libris monogrammé. Voir la reproduction. 150/200 €

57. * AVATI. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Aphorismes, menus et variétés. [Paris], Les Francs-Bibliophiles, 1961. *Grand in-8, 109 p., [4] f., en feuilles, couv. rempliée, chemise et étui éditeur (rousseurs sur la couv.).*

Ouvrage illustré de 25 compositions gravées à la manière noire, par Mario Avati (1921-2009), soit un frontispice et 24 dans le texte.

Tiré à 275 ex. sur vélin de Rives, celui-ci n° 67, nominatif pour madame Maurice Lécole. Voir la reproduction. 200/300 €

58. * [BERTALL]. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Physiologie du goût, illustrée par Bertall, précédée d'une Notice biographique par Alph. Karr. Paris, Gabriel de Gonet, s.d. [1848]. *In-8, [2] f., XXIII-416 p., demi-chagrin bleu nuit époque, dos à nerfs, titre doré, caissons finement ornés, non rogné (brunissures).*

Fameuse et célèbre édition illustrée, en premier tirage, de 8 planches gravées sur acier et tirées sur chine, et de très nombreuses et amusantes figures gravées sur bois en bandeaux, vignettes, culs-de-lampe, d'après Bertall.

Provenance: Bibliothèque de l'imprimeur F. Garde (ex-libris). (Vicaire, 118). Voir la reproduction. 150/200 €

59. * [BERTALL]. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Physiologie du goût. Précédé d'une notice par Alph. Karr. Dessins de Bertall. Paris, Furne, 1864. *Grand in-8, [3] f., 459 p., 4 p. du catalogue de l'éditeur, broché, couv. illustrée d'origine (couv. un peu usée et tachée, dos fendillé, rousseurs éparées).*

Nouvelle édition, illustrée de nombreuses compositions de Bertall: 1 frontispice, 6 planches et de nombreuses vignettes gravées sur bois dans le texte.

Étiquette ex-libris gravé. Voir la reproduction. 70/100 €

60. * [BERTALL]. [BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme)]. Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante... Nouvelle édition ornée de gravures et précédée d'une notice par M. Eugène Barest. Paris, Alphonse Pigoreau, 1848. *2 vol. in-16, [2]f.-XI-176p., + [2]f.-185p., cartonnage à la bradel, pièce de titre et tomaison basane grenat (lég. froit., 2° vol. en partie dérelié).*

Édition illustrée d'un frontispice et de 13 gravures hors-texte d'après Bertall.

(Vicaire, 118). 50/60 €

61. * DUFY. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Aphorismes et variétés. Paris, Les Bibliophiles du Palais, 1940. *In-4, en feuilles, couv. rempliée, chemise et étui éditeur.*

Ouvrage illustré de 20 eaux-fortes originales de Raoul Dufy.

Tiré à 200 ex. sur Rives: celui-ci n° 75 nominatif pour Pierre Widal. Voir la reproduction. 300/400 €

62. HÉMARD. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). La physiologie du goût... illustrations de Joseph Hémard. Bruxelles, La Boétie, 1947. *2 vol. in-8, en feuilles, couv. remplies, chemise et étui éditeur (chemise et étui salis).*

Ex. numéroté. 40/60

63. * [LELOIR]. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Physiologie du goût. Paris, Carteret, 1923. *2 vol. grand in-8, [2] f., 259 p. + [2] f., 258 p., [1] f., plein maroquin à longs grains vert bouteille, dos lisse, auteur, titre, tomaison et date dorés, plats et dos richement ornés d'un jeu de fers romantiques, raisins, volailles, poissons, double filets dorés aux coupes, roulette dorée bordant les contreplats, double garde de satin moiré vert et de papier marbré, tranches dorées, étui (dos uniformément passé brun).*

Nouvelle édition, illustrée de 2 couvertures, d'un portrait de l'auteur d'après Stanley et de 64 compositions gravées à l'eau-forte (en-têtes et culs-de-lampe) dont près de la moitié par Henri Pille, gravées par Louis Monziès, et les autres dessinées par Maurice Leloir gravées par Léon Boisson.

Tirage limité à 375 ex.: un des 75 ex. de tête sur japon (n°9) offrant toutes les illustrations en 3 états (seules 25 suites ont été tirées).

Voir la reproduction. 400/600 €



59



61



63



70

64. * [LELOIR]. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Physiologie du goût. Paris, Carteret, 1923. 2 vol. grand in-8, [2] f., 259 p. + [2] f., 258 p., [1] f., plein maroquin aubergine à la bradel, auteur, titre et tomaison dorés, double filet doré aux coupes, filets multiples bordant les contreplats, étui.

Nouvelle édition, illustrée de 2 couvertures, d'un portrait de l'auteur d'après Stanley et de 64 compositions gravées à l'eau-forte (en-têtes et culs-de-lampe) dont près de la moitié par Henri Pille, gravées par Louis Monziès, et les autres dessinées par Maurice Leloir gravées par Léon Boisson.

Tirage limité à 375 ex. : celui-ci non justifié sur japon nominatif pour l'illustrateur Maurice Leloir.

Bel exemplaire finement relié avec toutes ses marges. 300/500 €

65. BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante... par un professeur (J.-A. Brillat-Savarin). Nouvelle édition ornée de gravures et précédée d'une notice, par M. Eugène Barest... Paris, Vve A. Pigoreau, 1861. Deux tomes en 1 vol. in-18, [2f.]X-176p.-2f.-185p., 16 planches gravées sur bois dont 2 frontispices, demi-basane bleue marine époque, dos lisse, titre et roulettes dorés (dos lég. passé, coins émoussés, rousseurs). 40/50 €

66. * [BRILLAT-SAVARIN] (Jean Anthelme). Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes. Paris, Tessier, 1834. 2 vol. in-8, [2] f., 384 p. + [2] f., 412 p., demi-marquain rouge à longs grains romantique époque, dos lisse, titre et tomaison dorés, ornement doré romantique en long, tranches marbrées (qq. rousseurs).

Agréable exemplaire en reliure d'époque de la 4^e édition de ce célèbre classique de la table.

Ex-libris manuscrit ancien sur une garde : Victor Malouet.

180/250 €

67. * BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme) ; **BALZAC** (Honoré de). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante... Précédée d'une notice sur l'auteur par M. le baron Richerand. Suivie d'un traité sur les excitants modernes par M. de Balzac... Paris, Charpentier, 1839. In-16, 484 p., basane havane racinée époque, dos lisse, fleurons et filets dorés, pièce de titre basane rouge, filets dorés aux coupes, tranches marbrées (accroc négligeable en queue du dos, 2 coins lég. frottés, rares rousseurs).

Nouvelle édition, contenant le *Traité des excitants modernes* de Balzac en édition originale.

(Vicaire, 117).

100/150 €

68. * BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme) ; **BALZAC** (Honoré de). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante... Précédée d'une notice sur l'auteur par M. le baron Richerand. Suivie d'un traité sur les excitants modernes par M. de Balzac... Paris, Charpentier, 1839. In-16, 484 p., 14 p. (catalogue éditeur), broché (rousseurs).

Nouvelle édition, contenant le *Traité des excitants modernes* de Balzac en édition originale.

(Vicaire, 117).

80/120 €

69. * BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme). Essai historique et critique sur le duel, d'après notre législation et nos mœurs. Paris, Caille et Ravier, 1819. In-8, XII-123 p., demi-marquain grenat à coins, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, caissons finement ornés, filet doré aux plats, tête dorée [Cuzin] (un coin très lég. écrasé).

Édition originale du premier livre de Brillat-Savarin, dédiée « Au Roi Louis XVIII pour le triple bienfait de la Charte, de la paix extérieure et de la tranquillité publique ». Imprimé sur papier vélin, cet exemplaire est relié avec toutes ses marges.

Envoi autographe de l'auteur au titre : « Exemplaire offert par l'auteur à son ami Me Michaud ».

Ex-libris armorié gravé comte Joseph de Lagondie.

200/300 €

70. * BRISSON (Antoine-François). Mémoires historiques et économiques sur le Beaujolais, ou Recherches et observations sur les princes de Beaujeu, la noblesse, l'histoire naturelle et les principales branches d'agriculture, de commerce et d'industrie du Beaujolais. À Avignon, et se vend à Lyon, chez V. Réguillat, 1770. In-8, XVI-272 p., demi-parchemin à coins ancien, dos lisse, pièce de titre marquain grenat, tranches rouges.

Édition originale de cet important ensemble de mémoires sur le Beaujolais. L'auteur étudie de façon très sérieuse les vins du pays (pp. 77, 100 à 107, 116, 172, 227, 231, 257).

Envoi autographe signé de l'auteur « A Monsieur de la Tourrette par attachement, par reconnaissance et par respect... »

Voir la reproduction.

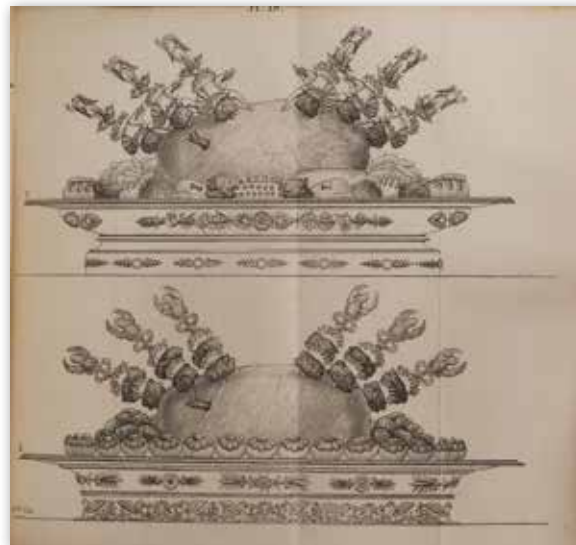
800/1 000 €



77



78



78

71. * BRISSON (Antoine-François). Mémoires historiques et économiques sur le Beaujolais, ou Recherches et observations sur les princes de Beaujeu, la noblesse, l'histoire naturelle et les principales branches d'agriculture, de commerce et d'industrie du Beaujolais. *À Avignon, et se vend à Lyon, chez V. Réguillat, 1770. In-8, XVI-272 p., veau havane moucheté époque, dos à nerfs, caissons ornés, pièce de titre grenat renouvelée, tranches rouges (3 coins réparés, gardes renouvelées).*

Édition originale de cet important ensemble de mémoires sur le Beaujolais. L'auteur étudie de façon très sérieuse les vins du pays (pp. 77, 100 à 107, 116, 172, 227, 231, 257).

Provenance: Jean Guillermet (ex-libris gravé).

(Chwartz, B-158).

600/800 €

72. * BRONNER (Johann Philipp). Die Bereitung des Rothweine, und deren zweckmässige Behandlung: nach eigenen, in sämtlichen Wein-Gegenden Europas gewonnenen Beobachtungen. *Frankfurt-am-Main, Brönnner, 1856. In-8, VII-344 p., demi-chagrin vert foncé à bandes moderne, couv. conservée, toutes marges conservées (auréoles claires, rousseurs).*

Illustré de 7 planches en lithographie réparties en 4 feuillets dépliant. Peu commun.

(Chwartz, B-163; Simon, B.V., 40).

100/150 €

73. * BRUZEN DE LA MARTINIÈRE (A.-A.). L'art de conserver sa santé. Par l'École de Salerne. Traduction nouvelle en vers françois, par Mr. B.L.M. [i.e. Bruzen de la Martinière]. Augmenté d'un Traité sur la conservation de la beauté des dames, & de plusieurs autres secrets... *Paris, Compagnie des libraires, 1760. In-12, 165 p., [5] f., basane havane mouchetée époque, dos lisse (poussière sur la page de titre).*

Ex-libris du château de Valençay.

70/100 €

74. * BUCQUET (César). Traité-pratique de la conservation des grains, des farines, et des étuves domestiques. *À Paris, chez Onfroy & chez Belin, 1783. Deux parties en 1 vol. in-8, [2] f., XVI-74 p., [1] f. blanc; [2] f., 146 p., [1] f. de privilège, demi-basane havane époque, dos lisse orné (fentes aux mors, accrocs en queue du dos, coupes et coins usés, tache d'encre sur la tranche, qq. ff. un peu brunis, rousseurs).*

La seconde partie intitulée « Observations sur la boulangerie » précédée d'un faux-titre est dédiée à MM. Parmentier et Cadet. Elle a été rédigée par Edme Beguillet. L'ouvrage est illustré de 2 grandes planches dépliantes gravées sur cuivre.

100/150 €

75. * CADET DE VAUX (Antoine-Alexis). L'Art de faire le vin d'après la doctrine de Chaptal. Instruction destinée aux vigneron. *À Paris, Au Bureau de la Décade philosophique, littéraire et politique, An XI, 1803. In-8, VIII-80 p., broché, couv. muette (couv. défraîchie, rousseurs, à toutes marges).*

Nouvelle édition – la première parut en l'an IX – de ce traité technique marquant une date dans l'histoire de la viticulture.

Chimiste et disciple de Chaptal, l'auteur est à l'origine de l'institution des comices agricoles en France. Cachet ex-libris ancien au titre.

100/200 €

76. * CAFÉS, BARS, restaurants. Quarante planches. *Paris, Librairie de la Construction moderne, [vers 1925]. Album in-4 oblong, [4] p., 40 planches en phototypie, en feuilles sous portefeuille éditeur (coins émoussés, tache claire au plat sup.).*

70/100 €

77. * [CARÈME]. Buste d'Antonin Carême en terre cuite vernissée. Le buste repose sur deux livres portant les mentions « Cuisinier parisien, pâtissier royal », « 1874 (sic pour 1784)-1833 ».

H.: 40 cm. Voir la reproduction.

150/200

78. * CARÈME (Antonin), **PLUMEREY**. L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique... *Paris, Renouard, Tresse, puis Dentu, 1843-1847. 5 vol. in-8, demi-basane vert olive époque, dos lisse, titres, tomaisons, filets et roulette dorés (accrocs à des coiffes, mors frottés retraits, coins usés, accrocs à des coupes, rousseurs).* Très rare ensemble complet des 5 volumes de l'ouvrage majeur composé par Antonin Carême. L'auteur fit paraître les trois premiers volumes avant sa disparition en 1833; Armand Plumerey se chargea de la rédaction de deux volumes supplémentaires pour mener la publication à son terme.

L'illustration varie selon les exemplaires, celui-ci renferme 26 planches dont 3 portraits. Certains feuillets peuvent se trouver manquants ici : les premiers liminaires du tome 1, et certains faux-titres ou errata. En voici la collation détaillée :

Tome: pp.V-CXXXVII-313p., 1 portrait gravé de Carême en frontispice. Tome 2: [2] f., XXXI, pp. [5]-342, 1f. [titre gravé], 9 planches dépl. numérotées de 2 à 10.

Tome 3: [2] f., 544p., 1f. [titre gravé] et 12 planches dépl. numérotées de 11 à 22, 1 titre gravé et 2 planches simples probablement ajoutées.

Tome 4: VIII-425p.-1f. (errata).

Tome 5: [2] f., pp. [XIII]-XXXV-539p. [1] f. errata, portraits gravés

de Prince de Talleyrand et marquis de Cussy et 1 faux-titre «traité des entrées chaudes».

(Vicaire, 147; Cagle 120 et 394).

Voir la reproduction.

800/1 000 €

79. CARÈME (Antonin), **PLUMEREY** (Armand). L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique... Paris, chez l'auteur, 1833-1844. 5 vol. in-8, demi-basane vert olive époque, dos lisse, titres, tomaisons, filets et roulette dorés (dos passé brun, qq. frottements, papier des plats renouvelé, rousseurs et brunissures).

Très rare ensemble complet des 5 volumes de l'ouvrage majeur composé par Antonin Carême. L'auteur fit paraître les trois premiers volumes avant sa disparition en 1833; Armand Plumerey se chargea de la rédaction de deux volumes supplémentaires pour mener la publication à son terme.

L'illustration varie selon les exemplaires, celui-ci renferme 23 planches dont 2 portraits; certains feuillets intermédiaires pourraient manquer; voici la collation détaillée:

Tome 1: CXXVII-313 p., [1] f. [titre gravé] et 1 portrait gravé en frontispice avant la lettre.

Tome 2: [2] f., XXXI p., pp. [5]-342, [1]f. [titre gravé], 9 planches dépliantes.

Tome 3: [2] f., 544 p., [1] f. [titre gravé] et 12 planches dépliantes (déchirure d'une planche habilement restaurée).

Tome 4: XI-425 p., [1] f. (errata), frontispice gravé.

Tome 5: [2] f., pp. [XIII]-XXXV, 539 p., portrait gravé de Appert en frontispice.

Provenance: Émile Bernard (signature estampillée au fx-titre du premier tome). Émile Bernard (Dôle, 1826-1897) fut l'un des plus remarquables cuisiniers de son temps, «...précurseur du service à la russe appliqué à la cuisine française. La cuisine classique, dont il a été l'initiateur, et les hautes fonctions qu'il remplit avec distinction chez S.M. impériale d'Allemagne sont les preuves les plus éclatantes de son talent», selon Jules Favre. Voir aussi notice n°22 de ce catalogue.

(Vicaire, 147; Cagle 120 et 394). Voir la reproduction. 800/1 000 €

80. * CARÈME (Antonin). Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle. Paris, chez l'auteur, 1828. In-8, 422 p., demi-basane havane époque, dos lisse et orné, petits coins de velin vert (mors un peu frottés, coins lég. écrasés, rousseurs au titre puis sporadiques).

2ème édition, illustrée de 25 planches gravées par Hibon, Thierry et Normand fils, d'après l'auteur (un titre-frontispice et 24 planches dépliantes offrant de nombreuses figures).

La **signature autographe** d'Antonin Carême figure au verso du faux-titre.

200/300 €

81. CARÈME (Antonin). Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle... Paris, L'auteur [Imp. de Firmin-Didot], 1828. In-8, 422 p.-1f. (titre gravé par Normand d'après Carême), 24 planches dépliantes [num. de 2 à 25], demi-basane verte moderne, dos lisse, auteur, titre et filets dorés (dos insolé, rousseurs).

Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée, parue la même année que l'originale.

La **signature autographe** de Carême figure au verso du faux-titre et une seconde fois au verso du dernier feuillet de cet exemplaire (faux-titre de la deuxième livraison relié à la fin).

(Oberlé, 188; Vicaire, 146; Bitting, 75; Cagle, 120).

Voir la reproduction.

180/250 €

82. * [CARNOT]. Menu du banquet offert à monsieur le Président de la République [Carnot] par le conseil municipal de Lyon et le Conseil général du Rhône, le 24 juin 1894. In-12 oblong, imprimé sur soie, entièrement décoré, avec cordon tricolore et larges franges.

Menu imprimé en couleur gris-bleu, illustré de 12 vignettes en enca-



79



81

drement offrant différentes vues de Lyon (Place Bellecour, différents pavillons de l'exposition, etc.).

Avec un feuillet reproduisant le dernier discours du Président Sadi Carnot, assassiné à l'issue de ce banquet. Sous chemise et étui (coiffes et coins frottés).

80/150 €

83. * [Manuscrit]. CASTARÈDE (Arnaud Pierre de). Ensemble de plus de **150 lettres autographes** adressées à son épouse Laure de Cazeaux. Paris, Bordeaux, Pau et autres lieux, 1820-1844. In-4, en feuillet sous chemise de l'époque (défauts d'usage modérés).

Importante correspondance d'Arnaud Pierre de Castarède, fils d'un négociant bordelais, auquel il a succédé dans cette activité. Il hérita de vignobles, et en acquit par la suite, dans le Bordelais, le Périgord et le Pays basque. Les lettres, adressées à son épouse résidant à Tours, puis à Pau, ont été classées par la destinataire, dans plusieurs chemises titrées «Lettres de mon mari». Chacune correspond à une série de déplacements, notamment: deux voyages à Paris, en 1822 et 1823; un voyage à Bordeaux et Pau en 1823; un autre à Pau, Bordeaux et Paris en 1825 et 1826.

Le premier séjour à Paris vise à régler des questions judiciaires, l'une d'elle notamment relative à la vente de la Verrerie de Sèvres, ancienne propriété de madame de Pompadour, acquise en 1795 par le beau-père du rédacteur, Guillaume Joseph de Cazeaux. Emaillée d'anecdotes, cette correspondance reflète un certain univers aristocratique du Paris de l'époque; il y est souvent question de déjeuners et dîners, de la vie des salons. Les séjours dans le Sud-Ouest sont l'occasion de relever de multiples informations relatives à l'activité viticole.

Quelques lettres d'une autre main y sont jointes.

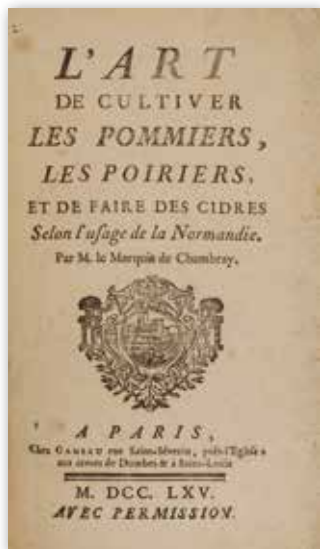
300/400 €

84. * CAVOLEAU (Jean-Alexandre). Cœnologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France, suivies de considérations générales sur la culture de la vigne. Paris, Mme Huzard, 1827. In-8, [3] f., 436 p., 6 tableaux dépliant, basane marbrée verte, dos lisse, roulette dorées, pièce de titre basane noire.

Édition originale et unique de cet important témoignage sur l'oœnologie offrant un aperçu statistique vitico-vinicole en 1827. Il recense les vignobles français, département par département, et indique pour chacun la superficie de la vigne, la production de vin, cidre, bière, et alcool divers. Grandes marges conservées.

(Simon, B.V., 19; Schwartz, C-69).

300/400 €



85

85. * CHAMBRAY (Louis de). L'art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire des cidres selon l'usage de Normandie. À Paris, chez Ganeau, 1765. In-12, [2] f., 66 p., [1] f. (approb.), cartonnage marbré moderne à la bradel, pièce de titre maroquin grenat au plat sup. (auréole claire en marge, petite réparation en marge, ex. relié avec toutes ses marges).

Édition originale rarissime, de cet ouvrage du marquis de Chambray (1713-1783), gentilhomme normand qui se prit de passion pour l'économie rurale plutôt en vogue de son temps, et consacra une grande énergie à faire fructifier ses terres. Cette édition ne figure pas au catalogue de la BnF. Voir la reproduction.

300/500 €

86. * [Champagne]. Ensemble de 7 ouvrages.

– **CORDIER** (J.-A.). Recherches sur les levures du vignoble de Champagne. Contribution à la biologie des levures de vins. Paris, Société d'Éditions Scientifiques, [1899]. In-8, [1] f., 65 p., [1] f., 2 planches, demi-chagrin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée, couv. conservée.

– **BONNEDAME** (Raphaël). Quelques mots sur le vin de Champagne. Brochure illustrée. Épernay, Le Vigneron Champenois, 1899. In-12, 24 p., demi-percaline verte à la bradel époque, titre doré, couv. ill. conservée.

– **MANCEAU** (Émile et Camille). Traité du vin de Champagne avec la collaboration de Camille Manceau. Premier fascicule. Historique. Evolution de la préparation du vin mousseux. Épernay, H. Villers, 1916. In-8, 29 p., [1] f., cartonnage moderne papier bleu marbré. (Chwartz, M-20).

– **MANCEAU** (Émile). Vinification champenoise. Épernay, chez l'Auteur, 1929. In-8, 358 p., [1] f., percaline rouge souple époque (dos un peu frotté, qq. rouss.).

L'auteur était Directeur de la Station Œnologique de Champagne. (Chwartz, M-20).

– **MANCEAU**. Œnologie champenoise. Notes et documents. Épernay, chez l'Auteur, 1917. In-8, percaline rouge brique souple époque (dos frotté, brunissures).

– **TOURTE. THIBAUT** (Charles). Contes de Champagne. Paris, Ed. des Quatre Jeudis, 1960. Petit in-4, demi-basane fauve, dos à nerfs. Ouvrage illustré par Suzanne Tourte. Exemplaire comportant, et un envoi de l'auteur et de l'illustratrice.

– **WEINMANN** (J.) et **GUITTONNEAU** (L.). Entretien et nettoyage du matériel vinaire. Épernay, Institut Œnologique de Champagne, [vers 1911]. In-8, 71 p., demi-percaline verte à la bradel, titre doré en long, couv. conservée.

Soit 7 volumes.

180/250 €



90

87. * [Champagne]. Ensemble de 7 ouvrages.

– **BONNEDAME** (Raphaël). Notice sur la Maison Moët et Chandon d'Épernay. Extraite des Gloires de la Champagne. Ouvrage publié par le Vigneron Champenois. Épernay, Imp. Raphaël Bonnedame, 1894. In-8, 174 p., [1] f., demi-veau havane époque, dos lisse finement orné, couverture conservée (coiffe de tête fendillée, dorure un peu passée). Historique illustré très bien documenté. (Chwartz, B-117).

– **TRIMM** (Timothée). Physiologie du vin de Champagne avec portrait de l'auteur. Paris, Librairie du Petit Journal, [1866]. In-16, 48 p., [1] f. de publicité, percaline bleue à la bradel, pièce de titre basane en long, couv. conservées (auréole infime en marge du portrait).

Illustré d'un frontispice. L'imprimeur de cette physiologie est Victor Fiévet, d'Épernay. L'auteur Timothée Trimm vend également du Champagne...

Cachet armorié R.C.P. [Rémi Couvreur-Périn].

– **GONZALLE** (J.-L.). Le vin de Champagne. Poème lyrique... Paris, Dentu, 1860. In-16, demi-basane grenat moderne, couv. conservées (dos passé et un peu frotté, rousseurs).

– **TOMES** (Robert). The Champagne Country. New York, Hurd and Houghton, 1867. In-12, XV-231 p., percaline brune éditeur (lacune en tête du dos, fente au mors inf.).

Édition originale parue simultanément à New York et à Londres offrant une très intéressante relation de voyages d'un Américain en Champagne sous le Second Empire. (Simon, B.V. 104. – Chwartz, T-20).

– **WEINMANN** (J.). Guide de champagnisation. Manuel du travail des vins mousseux. 2^e édition revue et augmentée. Épernay, chez l'Auteur, [1902]. In-8, 77 p., [1] f. publicitaire, demi-percaline grise à la bradel, pièce de titre basane bleue, tête dorée, couv. conservée (2 coins émoussés).

L'auteur était pharmacien à Épernay, mais également chimiste-œnologue et microbiologiste.

– **LEGRAND** (N.E.). Le vin de Champagne. Reims, Matot-Braine, 1896. In-8, 78 p., demi-veau fauve moderne, dos lisse.

Édition originale. L'auteur était secrétaire-archiviste du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne. (Chwartz, L-62).

– **KAYSER** (E.), **MANCEAU** (E.). Les ferments de la graisse des vins. Épernay, H. Villers, 1909. In-8, [5] f., 135 p., broché.

Édition originale de cette étude dédiée à la famille Chandon de Briailles et illustrée de 34 planches.

Exemplaire Georges Couvreur, de la célèbre Maison Duminy (Ay-Champagne) nouveau propriétaire depuis 1906, avec un envoi autographe de l'auteur Émile Manceau qui était Directeur de Station œnologique Moët et Chandon. (Simon, B.V., 176).

Soit 7 volumes.

200/250 €

88. * [Chansons bachiques]. Discours du roi Bacchus, aux chevaliers de la Table ronde, nos rubicons, avaleurs de vins sans corde, tondeurs de napes, rouges trognes et bons frères de la jubilation. *À Blois, aux dépens des Frères de la Jubilation, [18?] 21. In-12, 12 p., broché, couv. bleue époque.*

On joint:

Chansonniers des buveurs. Troyes, Baudot, vers 1830. In-8, 8 p., broché, couv. muette bleue.

Soit 2 plaquettes.

70 / 100 €

89. * CHAPTAL (Jean Antoine). L'art de faire, gouverner et perfectionner les vins. Paris, Delalain, An X-1801. In-8, [2] f., 194 p., [1] f. (table). [Relié à la suite]. **LOMBARD** (C.-P.). Manuel nécessaire au villageois pour soigner les abeilles, et en tirer du profit sans leur nuire. Paris, chez l'auteur, Migneret, Renoir, 1806. X, [1] f., 159 p., 2 planches gravées sur cuivre. In-8, demi-basane blonde époque à coins, dos lisse, fleurons et roulettes dorés (restaurations, qq. rousseurs).

Édition originale rare de la première grande publication de Chaptal sur l'œnologie.

Se trouve ici relié entre les deux ouvrages le *Catalogue des livres en vente chez Lenormant*, septembre 1806, 16 p.

Provenance: Bibliothèque Ant.I.M.C. Brunet (ex-libris manuscrits répétés); ex-libris Kilian Fritsch.

(Oberlé, Bib. bachique, 118; Fristch 118).

On joint:

CHAPTAL (Jean Antoine). Lettre autographe signée, à un duc. Paris, 2 février 1817. 2 pages ½ in-4. Il regrette le départ de son correspondant et affirme s'être souvent enquis de sa santé, donne des nouvelles de sa propre famille «j'ai marié mon fils avec une belle et adorable personne», «nous habitons à la campagne sept mois de l'année, là je me distrais des affaires publiques et me livre à l'agriculture...». Il a vendu sa maison, sacrifie, écrit-il, dû aux «circonstances».

Soit un volume et une lettre.

300 / 500 €

90. * [Manuscrit]. CHARABOT (Antoine); **GILBERT** (Philéas). La pâtisserie à travers les âges. Étude préparée en janvier 1904 pour paraître dans le «Pâtissier français». Cédé par traité à Charabot le 8 avril 1904. [Signé] «Gilbert». In-8 oblong, [61] f. contrecollés, dans un classeur noir à anneaux.

Epreuve typographiée, portant de nombreuses corrections manuscrites, de l'ouvrage paru en 1904, à Meulan, chez Réty. Le classeur contient en outre le manuscrit autographe de la préface (2 f. dépliants) rédigée par Mongrolle. La curieuse formule de la page de titre montre bien que Philéas Gilbert fut le principal rédacteur de ce travail, prévu pour paraître dans la revue spécialisée dirigée par Antoine Charabot, président des pâtissiers et de Paris et du Syndicat de la pâtisserie française. Trois documents manuscrits sont joints, qui éclairent l'affaire: le contrat établi entre le rédacteur et l'auteur définitif, et trois lettres autographes de Charabot à Gilbert à propos des épreuves en question. Voir la reproduction.

70 / 100 €

91. * [Charcuterie]. Almanach du commerce de la charcuterie de la ville de Paris. Paris, Au Bureau du Commerce de la Charcuterie, années 1810-1848 (sauf 1813, 1814, 1815, 1817, 1827, 1831, 1840). Ensemble de 32 vol. in-8, cart. éditeur décoré vert pour les premières années, rouge pour les autres (qq. défauts d'usage, un dos manquant).

Belle réunion offrant 32 années de cet almanach spécialisé qui offre un précieux panorama de la profession à Paris au début du XIX^e siècle. Liste des charcutiers, lois, règlements, ordonnances concernant les étalages, les marchés, la foire au jambon, le commerce du porc et de la charcuterie, etc. (Vicaire, 19, cite seulement l'année 1825).

500 / 700 €

92. [Charcuterie]. La charcuterie ou l'art de saler, fumer, apprêter et cuire toutes les parties différentes du cochon et du sanglier. Pour faire suite à la cuisinière de campagne. Paris, Chez Audot, 1826. In-12, 82p., broché, couverture d'attente (mouillures, moitié du dos manquant).

Deuxième édition. On trouve ici, relié à la suite, le catalogue de l'éditeur Audot (24p.).

80 / 120 €

93. * [Manuscrit]. [Charente]. Registre... pour servir aux commis aux aydes du département de Châteauneuf ville, pour sur icelui enregistrer, suivant les règlements, au fur & à mesure... pendant les mois d'avril et may 1769... [titre préimprimé et complété à la main]. 1769. In-folio, 155 feuillets chiffrés (de 1 à 163, sauf 115, 146 et 147, 152 à 154 non attribués et 139 et 157 arrachés) – dont une trentaine demeurées vierges – parchemin ivoire époque, titre presque effacé au plat sup., lacets modernes (couvrure d'origine soigneusement remontée sur une reliure moderne, lacets de cuir ajoutés; garde sup. d'origine incomplète, travaux de vers en tête marginaux, et en pied de pages touchant qq. lettres sans gravité, feuillet 157 manquant).

Important registre manuscrit, sur papier timbré des fermes du roi de la généralité de La Rochelle. Il répertorie tous les vins vendus par les producteurs de la région de Châteauneuf-en-Charente, en avril et mai 1769. À chaque producteur sont consacrés un ou plusieurs feuillets, selon l'ampleur de son commerce. Les quantités sont données en veltes, mesure équivalant à peu près à 7,5 litres. À la fin, 6 pages décrivent les ventes réalisées au cours de la foire de Châteauneuf organisée le 2 mai, à laquelle ont pris part plus d'une vingtaine de producteurs. Entre Cognac et Angoulême, Châteauneuf-en-Charente est encore de nos jours l'un des principaux terroirs viticoles de la région.

Titre préimprimé, signé par François Frugier, «Conseiller du Roy élu [?] en l'élection de Cognac», et portant le nom manuscrit de «Henry Martin Directeur des Aydes & droits y joints de l'élection de Cognac». À la fin du volume, 8 pages ont été employées en 1827, décrivant les comptes d'un voyageur, ainsi que se «Notes des dépenses pour ma maison de Cognac».

(Chwartz, R 30).

300 / 400 €

94. * [Café]. CHEVALIER (Auguste). Les caféiers du globe. Paris, Lechevalier, 1929, 1942 et 1947. 3 vol. (2 in-8 et 1 in-4), brochés (dos passés dont un renforcé d'adhésif).

Importante monographie de référence. Complet de tout ce qui est paru: 1. Généralités sur les caféiers. VIII-196 p., 32 fig. – 2. Iconographie des caféiers sauvages et cultivés et des rubiacées prises pour des caféiers... 38 p., 158 planches. – 3. Systématique des caféiers et faux-caféiers, maladies et insectes nuisibles. 359 p., fig., pl.

Publiés dans la collection de l'éditeur «Encyclopédie biologique»: vol. V, XXII, XXVIII.

100 / 150 €

95. CHEVALLIER (A.). Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales avec l'indication des moyens de les reconnaître. Paris, Béchot jeune, 1854-1855. 2 vol. in-8, [3]f.-V-566p., [2]f. dont errata, 5 pl. h.-t. + [2]f.-684p.-[1]f., 6 pl. h.-t., demi-basane noire époque, dos à 4 nerfs soulignés de filets dorés, auteur, titre et toison dorés, ex-dono doré de l'auteur «A Monsieur Rouland, ministre de l'instruction publique», tranches marbrées (plats du T.2 salis).

Deuxième édition revue, corrigée et considérablement augmentée illustrée de 11 planches dont 4 partiellement coloriées.

70 / 100 €



102

96. * CHEVIGNÉ (Louis de). Les contes rémois. Paris, Jouaust, Lib. des Bibliophiles, 1877. In-8, XXXVI-223 p., demi-maroquin fauve à coins, dos à 5 nerfs ornés d'un pointillé doré, auteur, titre, lieu et date dorés, caissons mosaïqués, filet doré aux plats, tête dorée, couv. et dos conservés [Champs] (quelques rousseurs éparses).

Dernière édition à laquelle l'auteur prit part avant de disparaître en novembre 1876 (c'est la 12^e à paraître de ce fameux recueil). Elle est précédée de *La muse champenoise*, par Louis Lacour; et illustrée d'un portrait et de 6 dessins de Jules Worms gravés à l'eau-forte par Paul Rajon, et de bandeaux et culs de lampe gravés.

Un des 20 exemplaires de tête sur Chine (n° 4) avec les eaux-fortes en deux états. Exemplaire finement relié par Victor Champs, qui a conservé une grande partie des témoins.

Provenance: ex-libris Maurice Quarré (gravé par G. Noyon), dont l'importante collection de livres illustrés modernes fut dispersée du 25 au 27 novembre 1935. 100/150 €

97. * CHEVIGNÉ (Louis de). Les contes rémois. Dessins de E. Mesonnier. Paris, Michel Lévy frères, 1861. In-8, [3] f., 323 p., 1 frontispice, 1 portrait h.-t., demi-maroquin lavallière à coins, dos à 5 nerfs ornés d'un pointillé doré, auteur, titre et date dorés, caissons mosaïqués, filet doré aux plats, tête dorée, couv. et dos conservés [Champs] (qq. rares rouss. en marge).

Cinquième édition, contenant 5 contes nouveaux illustrés de bois gravés d'après les dessins de Valentin Foulquier. Exemplaire finement relié, avec toutes ses marges, par Victor Champs. 70/100 €

98. * [Minuscule]. CHEVIGNÉ (Louis de). Les contes rémois. Édition miniature. Epernay, Bonnedame, 1875. In-32, 231 p., frontispice, demi-maroquin rouge à la bradel à coins.

Charmante curiosité bibliographique, cette 11^e édition – la dernière parue du vivant de l'auteur – renferme 50 contes dont les 8 dits « réservés »: « Le Mari pris à mentir », « Colin-Maillard assis », « L'Oncle et ses deux nièces », « Le Malentendu », « Le Petit Paquet », « La Niaise », « Chacun son droit » et « Un bel enfant ». Elle est illustrée d'un portrait de l'auteur, d'encadrements et culs-de-lampe, le tout gravé par Adolphe Varin.

Tirage limité à 675 exemplaires: un des 500 sur vergé. 70/100 €

99. * CHEVIGNÉ (Louis de). Les contes rémois. Paris, Michel Lévy frères, 1864. In-18, [2] f., 320 p., chagrin bleu nuit.

Édition enrichie de 4 contes nouveaux, illustrée d'une photographie



103

(p. 253), de 2 portraits en frontispice dessinés par Foulquier, gravés par Buland, 35 vignettes de Meissonnier et 20 vignettes de Foulquier. (Vicaire II, 389).

Bel exemplaire, imprimé sur papier rose, et avec un envoi de l'auteur. Ex-libris de Frantz (reliure). 70/100 €

100. * CHEVIGNÉ (Louis de). Les contes rémois. Paris, Lemerre, 1873. In-12, 246 p., [7] f., portrait, plein chagrin rouge, dos à 5 nerfs richement orné, auteur, titre, lieu et date dorés, triple filet doré aux plats, double filet aux coupes, dentelle intérieure, doubles gardes, tranches dorées sur marbrure. [Petit succ. de Simier] (léger transfert du portrait, qq. bunissures).

10^e édition ornée d'un nouveau portrait de l'auteur gravé à l'eau-forte par Flameng. Exemplaire sur papier vergé fin très bien relié par Petit. 40/50 €

101. * CLASSIQUES DE LA TABLE (Les) à l'usage des praticiens et des gens du monde. Paris, Au dépôt, rue Thérèse 11, Dentu, Tresse, 1844. In-8, [2] f., IV, [1] f., XIII, [1] f., 528 p., 15 pl. hors texte gravées au burin, veau aubergine, dos lisse, riche décor doré au dos et aux plats, filets dorés aux coupes, roulette dorée au bord du contreplat, tête dorée, couv. conservée, étui [Samblanx] (dos uniformément passé, fente à l'étui).

Édition collective dans le goût romantique, de textes célèbres sur la gastronomie française (La Physiologie du goût par Brillat-Savarin, La Gastronomie par Berchoux, L'Art de dîner en ville, par Colnet, etc.) comprenant également un florilège de chansons bachiques. 200/300 €

102. * COCKS (Charles). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. Paris, Masson; Bordeaux, Féret, septembre 1874. In-12, VIII-604 p., percaline rouge éditeur, dos lisse, titre doré (dos passé, coins et coiffes frottés).

Troisième édition entièrement revue et augmentée par Édouard Féret, enrichie de 255 vues des principaux châteaux vinicoles de la Gironde, dessinées par Eugène Vergez. Ces dessins gravés apparaissent pour la première fois dans cette édition de 1874 et serviront régulièrement dans les éditions suivantes. Voir la reproduction. 400/500 €

103. * COCKS (Charles). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. Paris, Masson; Bordeaux, Féret, septembre 1886. In-12, X-635 p., percaline brune souple éditeur.

Cinquième édition, refondue et augmentée par Édouard Féret, de cet excellent manuel. Il décrit tous les crus classés avec une monographie de chaque commune, la production et un examen des récoltes. Illustré d'une carte routière et vinicole de la Gironde en frontispice, de 8 cartes h. t. en couleurs et 225 vues de châteaux vinicoles. Voir la reproduction. 350/450 €

104. * [COLAS-GUYENNE (J.-Fr.)]. Le manuel du cultivateur dans le vignoble d'Orléans, utile à tous les autres vignobles du royaume, dédié à Son Altesse Sérénissime Monseigneur le Duc d'Orléans. À Orléans, chez Charles Jacob, 1770. In-8, XXIV-207 p., veau havane moucheté époque, dos à 5 nerfs, pièce de titre maroquin grenat, filets dorés et fleurons angulaires aux plats, tranches rouges (reprise de la dorure).

Édition originale de cette rare et excellente monographie sur ce vignoble. « Ce manuel est plus précis et surtout plus clair que celui de J. Boulay dont il reprend le plan et les perspectives ».

Provenance : ex-libris gravé armorié Bibliothèque de Chevilly. (Simon, B.G., 361 – curieusement inconnu de la Vinaria ; Chwartz, C-193). 400/500 €

105. COLOMBIÉ (Auguste). Nouvelle encyclopédie culinaire. Cuisine et pâtisserie bourgeoises. Conserves de ménage. Meulan, Réty, s.d. 3 vol. in-4, brochés (dos brunis, pages de titre brunies, pas de faux-titre au T.3, trou en marge du faux-titre du T.2).

Les sous-titres parlent d'eux-mêmes... : Traité pratique à l'usage des jeunes filles ; guide indispensable de la maîtresse de maison. 60/80 €

106. * COLOMBIÉ (Auguste). Nouvelle encyclopédie culinaire. Cuisine et pâtisserie bourgeoises, Conserves de ménage... Meulan, Impr. Réty, [1905]. 3 vol. in-4, brochés, tels que parus, à toutes marges, non coupés (dos passés).

Auguste Colombié (1845-1920), cofondateur avec Joseph Favre et Émile Darene de l'Académie culinaire de France et de l'École de cuisine, fut le chef des cuisines du prince et de la princesse F. de Hatzfeldt-Wildenburg. 80/120 €

107. [Confitures, friandises]. Ensemble de 4 ouvrages.

– **MOUGIN (Paul).** La fabrication familiale des conserves et confitures à la portée de tous. S.l., s.n. [Imp. Money], [vers 1950]. In-8, broché (dos passé).

– **Le livre des confitures et des confiseries.** S.l., Robert Morel, 1967. In-8, rel. ed. couverte d'une feuille de cuivre (rel. défraîchie).

– **CANNEPIN (Jean-Yves).** Confitures traditionnelles et exotiques. La Calade, Ed. Sud, 1988. In-8, broché (couv. insolée).

– **ROULET (Auguste J.).** Le livre des friandises. Apt, Morel, 1977. In-8, cart. ed. argenté orné au plat sup. d'un moule à bonbon.

Soit 4 volumes. 50/80 €

108. * [Confréries, chansons à boire, etc.]. Ensemble de 9 ouvrages. – **GRAND-CARTERET (John).** Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la Brasserie. Paris, Louis Westhauser, 1886. In-8, demi-chagrin poli rouge à coins époque, dos à nerfs orné, tête dorée, couv. ill. conservée, chemise.

Édition originale de cette joyeuse monographie sur les brasseries, cafés, cabarets, etc. de France et quelques-autres pays. Illustrée d'un frontispice gravé à l'eau forte, 7 planches documentaires et de nombreuses vignettes dans le texte.

Ex-dono signé d'Albert Keller daté de 1887, à Monsieur Ditler dont le nom frappé figure en queue du dos. (Bitting, 197).

– **VAULTIER (Roger).** Chansons bachiques des Provinces de France. Illustrations de Van Rompaey. Paris, Maurice Ponsot, 1945. In-4, broché, [4] f., 161 p., [2] f., broché, couverture illustrée en couleurs, sous chemise et étui (petite fente à l'étui).

Édition originale limitée à 350 exemplaires numérotés : un des 50 ex.



109

sur simili-Japon blanc. Véritable « Tour de France » de nos chansons bachiques régionales avec d'intéressantes notes historiques, biographiques et régionalistes. Les chansons sont classées par régions. Nombreuses et amusantes illustrations en couleurs de Van Rompaey. C'est le premier ouvrage de la Collection Bacchus. (Fritsch, 501).

– **Nouvelle gaudriole (La).** Recueil de chansons grivoises, facétieuses et bachiques... Paris, chez les marchands de nouveautés, 1838. In-24, demi-chagrin rouge époque (rel. tachée, coins usés, rousseurs).

Illustré de 4 planches gravées sur bois.

– **ROUSSEAU (James).** Physiologie du viveur. Illustrations d'Henry Emy. Paris, Laisné, 1842. In-16, broché (qq. rous.).

– **HEULHARD (Arthur).** La fourchette harmonique. Histoire de cette société musicale, littéraire et gastronomique. Paris, Lemerre, 1872. In-12, broché, couv. parcheminée, témoins (couv. brunie, témoins salis).

Tiré à petit nombre : celui-ci n°16 sur papier azur.

– **FABRE (Marcel).** La Joyeuse Confrérie de l'Ordre de la boisson. Uzès, aux Éditions de la Cigale, 1931. Petit in-8 carré, 35 p., demi-chagrin bleu-marine à coins époque, couverture conservée.

Historique de l'ordre fondé par François de Posquière en 1703. Édition limitée à seulement 67 Exemplaires numérotés : un des 64 ex. sur Montgolfier. (Chwartz, F-4).

Ex-Libris de Raymond Oliver.

– **BRIFFAULT (Eugène).** Paris à table. Dessins par Henry Emy. Paris, Havard, [vers 1860]. In-4, 32 p. à 2 colonnes, vignettes gravées sur bois, pleine toile bordeaux à la Bradel moderne.

– **CULOT.** Traité théorique et pratique du culottage des pipes. Œuvre posthume de Culot, libre penseur... Paris, Sausset, vers 1910. In-12, percaline brune à la bradel, titre doré au dos et au plat sup. avec une pipe en fleuron au dos.

Amusant ouvrage dédié « à la vertueuse société œnophile, conservateur du culottage » et « aux amis de la pipe ».

– **LOCHARD (Joseph).** Législation du Parlement de Navarre touchant les tavernes, cabarets et hôtelleries en Béarn, aux XVII^e et XVIII^e siècles, comparée à la législation du XIX^e siècle sur les mêmes matières. Pau, Imprimerie Garet, 1901. In-8, [2] f., 240 p., demi-basane brune moderne, dos lisse, couverture conservée, non rogné.

Parmi les sujets : un Cabaretier-Notaire, les Buvetiers du Parlement, Commerce des Vins, Édits d'impôts sur les vins en Béarn, prix du vin en 1522, du prix du vin en Bigorre, Hôtelleries béarnaises, cabarets, auberges et bouchons sous la Révolution, vente de vin aux Prisonniers en 1763, les vins de Béarn à l'étranger, etc...

Envoi autographe de l'auteur à Monsieur d'Augerot. (Chwartz, L-108).

Soit 9 volumes.

250/300 €

109. [Cornichon]. Fourchette à cornichon en métal tourné et os tourné.

Fin XVIII^e-début XIX^e siècle.

H. : 21,2 cm.

(Petite déformation). Voir la reproduction.

40/60 €



111

110. * CORROZET (Gilles). Les blasons domestiques. Paris, Impr. Lahure, 1865. In-24, [2] f., XIX p., 47 f., [1] f., fig., maroquin vert foncé époque, dos à 5 nerfs, auteur, titre, lieu, date dorés, double filets dorés aux coupes, doublure de maroquin rouge finement bordé de roulettes et filets dorés, garde de satin moiré vert, tête dorée.

Nouvelle édition tirée à petit nombre, publiée par la Société des bibliophiles français.

Un des 30 exemplaires du tirage de tête sur peau de velin pour les sociétaires, celui-ci imprimé pour M. Le Roux de Lincy.

Très grand de marges.

(Vicaire, 214; Simon, B.B., 156; Bitting, 101).

100/150 €

111. * [Manuscrit]. [Courtage en vins]. Journal de voyages. N° 3. Année [1826 et] 1827. – N° 6. Année 1831 & année 1830. – N° 7. Années 1832 & 1833. 3 registres in-8, demi-daim vert, dos lisse et muet, dont un à coins, étiquettes du papeter Astruc puis Druet à Paris (frottements et défauts d'usage sans gravité).

Exceptionnel témoignage des activités d'un courtier en vins très probablement établi à Bercy, sous la Monarchie de Juillet. Le premier carnet commence en avril 1826. Sur près de 900 pages écrites, l'on peut suivre les déplacements du marchand à travers l'Île-de-France, en particulier au nord de Paris (Compiègne, Soissons). Il voyage jusqu'à Reims, Epernay à l'est, au nord jusqu'à Amiens, Lille, Valenciennes, au sud jusqu'à Montargis. Les noms des clients, les quantités et qualités de vins fournis sont précisément mentionnés, souvent assortis commentaires qui reflètent les aléas de son activité, les témoignages de satisfaction ou les critiques, ce que l'on désignerait aujourd'hui par « le suivi de la clientèle ». Quelques feuillets sont consacrés aux « affaires litigieuses ».

Au fil de la lecture on relève qu'il vendait des vins de Beaugency, Mâcon, Orléans, d'Anjou, de Chinon, du vinaigre d'Orléans, de l'eau-de-vie de Montpellier, du vin blanc de Pouilly, de l'Armagnac... certains millésimes – récents – sont signalés : Chablis 1824, Tavel 1822, Bordeaux fin 1822, Moulin à Vent 1825, Médoc 1819, St Émilion 1822, Bourgogne 1826, Bourgogne « vieux », Cahors 1825, Sancerre 1826, etc.

Les récapitulatifs de comptes de clients sont rédigés et signés à Bercy.

Soit 3 volumes. Voir la reproduction.

500/700 €

112. * [Robert Courtine]. Jurade de Saint Emilion. Diplôme décerné à Robert Courtine le 13 mai 1953. Manuscrit sur simili-velin avec sceau. In-4. Sous verre, cadre. 70/100 €

113. * [Manuscrit]. COURTINE (Robert J.). SIMENON (Georges). Maigret mon ami. Tapuscrit, avec quelques corrections autographes. [Vers 1983]. In-4, [3]-188 feuillets chiffrés. En feuilles sous chemise cartonnée.

Biographie inédite de Georges Simenon, par le chroniqueur gastronomique Robert Courtine qui fut son ami. Le manuscrit fut soumis par l'auteur au romancier qui accueillit favorablement la publication, mais l'ouvrage ne vit jamais le jour.

Il est joint :

– Une version de travail d'une partie de l'ouvrage, intitulée : « Maigret est mort ». Une centaine de ff. dactylographiés chiffrés, et des documents et ff. manuscrits.

– Correspondance de Georges Simenon adressée à Robert Courtine, comprenant 26 lettres ou cartes dactylographiées, la plupart signées, entre 1967 et 1983.

– 4 photographies montrant Simenon à Paris (Doisneau / Rapho); Simenon et Courtine; madame Simenon, Courtine et le comédien Michel Simon à table chez Lasserre en 1957 (2 photos Robert Cohen / AGIP).

300/500 €

114. * [Manuscrit]. COURTINE (Robert). Almanach de la gueule. [Ou] : Petit abécédaire de la gueule. Tapuscrit avec qq. corrections et précédé de 2 ff. de titre manuscrit. In-4, [4]-119 feuillets, en feuilles sous chemise toilée bordeaux.

Robert J. Courtine (1910-1998), écrivain et journaliste gastronomique français publia dans le journal Le Monde une chronique gastronomique, depuis 1952 jusqu'en 1993. Il est également l'auteur d'un grand nombre d'ouvrages, et dirigea notamment le Dictionnaire de cuisine et de gastronomie paru chez Larousse. Manuscrit très vraisemblablement inédit.

200/300 €

115. * [Manuscrit]. COURTINE (Robert). Gastronomes. [Ou] : Le convive insolite. Tapuscrit avec corrections autographes. In-4, [103] feuillets irrégulièrement chiffrés, en feuilles sous chemise bleue.

Composé dès 1960, ce texte demeuré inédit a été retravaillé par l'auteur en 1975. Initialement intitulé « Gastronomes », Courtine l'a renommé « Le convive insolite » sur un feuillet de couverture ajouté.

200/300 €

116. * [Manuscrit]. COURTINE (Robert). Les pieds dans le plat. Tapuscrit avec quelques corrections autographes. In-4, 157 ff., en feuilles sous chemise toilée noire.

Ouvrage polémique dans le ton habituel du célèbre chroniqueur gastronomique, comme le laisse présager le titre d'un des 5 chapitres : « Faut-il brûler le Michelin ? ».

Inédit très certainement, comme tous les manuscrits conservés par l'auteur qui détruisait les versions de travail de ses ouvrages publiés. La dédicace a été ajoutée à la main par l'auteur sur la page de titre : « A la mémoire de mon cher George [sic] Simenon ».

200/300 €

117. * [Manuscrit]. COURTINE (Robert). Salam el Mistouf. Ero-ticulinaire. Présenté par Courtine. Tapuscrit avec corrections autographes. In-4, 7-[2] f., puis chiffré de 7 à 196, en feuilles sous chemise toilée jaune.

Amusant ouvrage sur la cuisine aphrodisiaque, présenté en forme de dictionnaire, et qui renferme de multiples anecdotes, recherches historiques et recettes. Très vraisemblablement inédit : Courtine ne conservait par les manuscrits de ses publications.

200/300 €

118. * [Cuisine]. Ensemble de 8 ouvrages.

– **GOY** (Sylvain Claudius). La Cuisine anglo-américaine... la cuisine de l'Amérique Centrale... *S.l., 1915. In-8, demi-cha-grin noir, pièce de titre et d'auteur rouge.*

Édition originale offrant 1083 recettes de cuisine anglaise et américaine, avec la pâtisserie de cuisine et de magasin, les desserts, les glaces, la petite boulangerie, les boissons américaines, complétées par 93 recettes cubaines particulièrement pittoresques. (Bitting, 196-197).

– **BULLOCK** (H.). The Williamsburg art of cookery... *Williamsburg, Colonial Williamsburg, 1989. In-12, rel. éditeur.*

– **BOUZY** (Michel). Les poissons, coquillages, crustacés. Leur préparation culinaire. *Paris, L'auteur, 1929. In-8, broché.*

– **POIRET** (Paul). 107 recettes de curiosités culinaires, suivies de quelques pages de publicité gratuite par Sébastien Voirol. *Paris, H. Jonquières, 1928. Pet. in-4, broché.* Ex. nominatif sur papier d'Annam pour H. Coulouma.

– **[GARDETON (César)]**. Dictionnaire des aliments. Précédé d'une hygiène des tempéramens, de réflexions sur la digestion... par C*** G***. *Paris, Naudin, 1826. In-8, demi-basane vert bronze époque, dos lisse, tranches marbrées (dos passé, coins frottés, rousseurs).*

Édition originale. (Vicaire, 384).

– **CORTHAY** (Auguste). La conserve alimentaire. 4^e éd. *Paris, Réty, 1902. In-4, XIII-416 p., figures dans le texte, index, demi-percaline rouge éditeur époque.*

– **FAIDEAU** (F.). Le bien manger en Aunis et Saintonge. Illustrations de Louis Suire. *La Rochelle, A la Rose des vents, 1936. In-4, 134 p., broché.*

Édition originale tirée à 480 exemplaires: un des 250 sur vélin. Le peintre Louis Suire (1899-1987) était établi à La Rochelle où il enseignait le dessin et séjourna en l'Île de Ré. L'ouvrage évoque: Les coquillages. La marée. Dans les eaux douces et les prés humides: poissons, écrevisses, grenouilles, escargots. Les produits d'élevage et le gibier. Légumes et fruits. Les champignons. Les boissons. (Bitting, 151).

– **GUÉGAN** (Bertrand). Le cuisinier français. *Paris, Émile-Paul Frères, 1934. Fort vol. in-4, LXXXIX-654p., [2] f., broché (petits travaux de vers au dos de la couv., brochage distendu).*

Nombreuses illustrations en fac-similé.

Soit 8 volumes.

200/250 €

119. * [Manuscrit] [Cuisine. Allemagne]. Kochbuch. [Recueil de recettes culinaires en allemand et tchèque]. *Vers 1830. Petit in-4, [88] f. écrits à l'encre sur papier vergé fort, au r° et au v°, demi-basane havane à coins époque, dos à 3 nerfs et muet, titre manuscrit sur étiquette au plat sup. (coins et coiffe de queue usés, plats et coupes frottés; rousseurs, qq. salissures).*

Recueil de recettes notées sans grande application, au fil de l'usage, mais très lisible. Il renferme plus de 300 recettes; la majeure partie du texte est en allemand, une partie en tchèque, où sont données en particulier des recettes de pâtisseries («Trena buchta»; «Nemecke kolace»). Provenance: Baronne Veronika von Geister à Chrudim (bande postale en guise d'ex-libris). Passé dans la collection de Harry Schraemli (Cat. II, n° 232).

200/250 €

120. * [Cuisine. Allemagne. Pays-Bas]. Ensemble de 4 ouvrages.

– **ALKEMADE** (K. van), **SCHELLING** (P. van der). Nederlands dispegheden, vertoonende de plegtige gebruiken aan den dis, in het houden van maaltijden, en het drinken der gezondheid... *Rotterdam, P. Losel,*



120

1732-1735. 3 volumes in-8, vélin ivoire de l'époque (rel. un peu noircie). (Crahan, 233. – Gernon, 1075. – Fristch, 485).

Édition originale de cet important traité sur les anciennes coutumes de cérémonies de tables des Hollandais, illustrée de 2 frontispices et 15 planches gravées, le plus souvent signées F. van Bleyswyck, représentant verres, coupes et autres ustensiles pour boire. Cornelius van Alkemade (1654-1737) était un savant antiquaire de Rotterdam; Pierre van der Schelling qui collabora à l'ouvrage était son gendre. De la bibliothèque Van der Bosch avec son ex-libris.

– **HAMPEL** (Friedrich). Lucullus. Ein Handbuch der Wiener Kochkunst. Mit einigen Künstlerischen Illustrationen. Erste bis dritte Ausgabe. *Wien, Lechner, 1915. In-8, 119 p., cartonnage bleu de éditeur, titre doré.*

Édition originale, illustrée en frontispice d'un portrait de famille de l'Empereur Karl Franz Joseph, et 2 planches d'après des tableaux dont l'un représente la cuisine du château impérial de Schönbrunn. La seconde partie renferme des recettes et notices de cuisine bavaroise, bohémienne, hongroise, italienne, polonaise et d'anciennes recettes viennoises.

– **ROTTENHÖFER** (Julius). Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst. *München, Braun und Schneider, [vers 1895]. Fort volume in-8, 1023 p., percaline rouge ornée éditeur.*

Célèbre classique de la gastronomie princière du XIX^e siècle, illustré de nombreuses gravures sur bois dans le texte. 8^{ème} édition (la première édition parut en 1858). (Weiss, 3268).

– **ROTTENHÖFER** (Julius). Die gute burgerliche Küche. Sechste unveränderte Auflage. *München, Braun und Schneider, [vers 1890]. In-8, [2] f., 560 p., cartonnage bleu décoré éditeur, étui d'origine.*

Selon Harry Schraemli, ce volume est un des meilleurs livres de cuisine du XIX^e siècle. La première édition a paru en 1859; il fut sans cesse réimprimé; celle-ci est la 6^e édition. À l'époque, l'auteur était cuisinier du roi Maximilien II de Bavière. (Horn-Arndt, 564. – Weiss, 3266).

– **[Manuscrit]**. Kochrezepte [titre sur la reliure]. Recueil de recettes, en allemand. *Vers 1930. Registre in-4, conçu pour cet usage (papeterie Lustig à Vienne) avec onglets thématiques (dos fendu en queue, déboîté).*

Une quarantaine de pages de ce registre ont été remplies, offrant de nombreuses recettes. Les rubriques – dont certaines n'ont pas été utilisées – sont les suivantes: Suppen, Vorspeisen, Fische, Fleisch-Speisen, Braten, Zuspisen, Gemüse, Saucen, Salate, Compote, Mehl-Speisen, Backwerk, Torten, Getränke, Sonstige-Rezepte. Quelques recettes manuscrites ou dactylographiées figurent sur des feuillets volants joints.

Soit 7 volumes. Voir la reproduction.

180/200 €



121



124



127

121. * [Manuscrit]. [Cuisine tchèque]. Cesty kuchar... [Recueil de recettes culinaires en langue tchèque]. 1808. In-8, [1] f., (titre décoré), [1] planches, [16] pages (table), 242 p. chiffrées, [2] f., basane brune époque, dos lisse orné, initiales «A.L.» dorées au plat supérieur (reliure usée avec lacunes, solide; brunissures).

Intéressant manuscrit daté, très lisible et plutôt soigné, offrant 186 recettes, précédé d'une planche illustrée de figures au r° et v°, dont la vue d'un fourneau.

Provenance: Harry Schraemli (ex-libris).

Voir la reproduction.

200/250 €

122. * [Cuisine]. Ensemble de 7 ouvrages.

– **RISSET** (Albert). Travaux culinaires anciens et modernes, pratiques et artistiques... Décoration et service de table. [Paris, L'auteur, vers 1900]. In-8, cartonnage grenat éditeur.

– L'art de bien traiter divisé en trois parties... par L.S.R. Luzarches, Morcrette, 1978. In-12, rel. éditeur pastiche (qq. frottements).

Tirage limité à 250 exemplaires (n° 201).

Réimpression de l'édition de Paris, Du Puis, 1674.

– **MENON**. La science du maître-d'hôtel cuisinier... S.l., Gutenberg Reprint, 1982. In-12, rel. éditeur pastiche.

Tirage numéroté à petit nombre (n° 51).

Réimpression de l'éd. de Paris, Libraires associés, 1789.

– **PROVENCE**. Le cuisinier, manuel économique... Paris, Babeuf, 1836. In-8, [2] f.-409 p., index, demi-veau fauve moderne (taches claires en marge des premiers f., rousseurs modérées).

– **FAUCHEUX** (F.). Traité des conserves alimentaires à l'usage des ménages. Nantes, Imp. du commerce, 1851. In-8, demi-veau fauve moderne (mouillures claires, rousseurs).

De la bibliothèque Lacombe (ex-libris).

– Nouveau manuel de la cuisinière bourgeoise et économique. Revu par un ancien cordon bleu... Paris, Bernardin-Bechet, 1865. In-12, broché (brunissures).

Une planche en frontispice.

– **GILBERT** (Philéas). La cuisine de tous les mois. 2^e éd. Paris, Goubaud, [1898]. In-8, XIV-710 p., nomb. figures, percaline verte éditeur. Second livre de cuisine de Philéas Gilbert (1857-1943), collaborateur d'Escoffier et qui participa à la rédaction des principaux livres de ce grand chef. Édition augmentée de 140 recettes, soit 840 au total.

Soit 7 volumes.

200/250 €

123. CUISINIÈRE BOURGEOISE (La), Suivi de l'Office... Lyon, Leroy, An XIII-1805. In-12, 384p., basane havane époque, dos lisse (taches et frottements, coiffe de tête arrachée, rousseurs, manque angulaire marginal aux 2 derniers f.).

Nouvelle édition de l'ouvrage composé par Menon au milieu du XVIII^e siècle.

40/50 €

124. * [Manuscrit]. CURNONSKY (Pseud. de Maurice Saillant). Les «petits vins» de France. Vins de pays, vins de table, vins de carafe. Manuscrit autographe signé. [Vers 1930?]. In-4, 7 feuillets écrits à l'encre au r°, en feuilles (plis, salissures, trous en angle touchant qq. lettres).

Manuscrit soigné, ne comportant que peu de corrections, et utilisé par l'imprimeur pour la publication, semble-t-il dans la revue «Le Carrefour», hebdomadaire paru de 1929 à 1938. C'est un amusant tour de France, classé par provinces, des terroirs les moins prestigieux à l'époque, que Curnonsky veut ici mettre en valeur. «Nos petits vins de France n'assurent pas seulement la perfection de nos sauces, et ils méritent qu'on les aime pour eux-mêmes et qu'on les connaisse mieux». Il conclut sur ce conseil: «Quand vous voyagez en France, où tout est bon, mangez les plats» du pays et buvez les vins «du pays».

On joint deux petits dessins de Maurice Wannecq: un profil esquissé de Curnonsky et une scène de guinguette.

Voir la reproduction.

100/150 €

125. * CURNONSKY, ANDRIEU (Pierre). Les fines gueules de France. Paris, Firmin Didot, 1935. Fort vol. grand in-8, broché, toutes marges conservées.

Édition originale de cet excellent témoignage sur le monde gastronomique durant l'entre-deux-guerres. Une partie est consacrée aux diverses associations gastronomiques (Club des Cent, Académie des Psychologues du Goût, les Compagnons de Cognac, etc.). Une autre aux grands traiteurs, chefs et cordons-bleus de Paris et province. Un dernier chapitre traite des culinographes: Ali-Bab, Escoffier, Ph. Gilbert, A. de Croze, etc.

Près de 150 portraits d'après les photographies, et d'autres illustrations sur planche non chiffrées.

Ex. numéroté sur Arches (n°416).

Exemplaire enrichi de 2 pages autographes de Curnonsky à Pierre Béarn.

150/200 €

126. * CURNONSKY, ANDRIEU (Pierre). Les fines gueules de France. Paris, Firmin Didot, 1935. Fort vol. grand in-8, demi-basane brune à coins vers 1950, couv. conservée, toutes marges conservées.

Édition originale de cet excellent témoignage sur le monde gastronomique durant l'entre-deux-guerres. Une partie est consacrée aux diverses associations gastronomiques (Club des Cent, Académie des Psychologues du Goût, les Compagnons de Cocagne, etc.). Une autre aux grands traiteurs, chefs et cordons-bleus de Paris et province. Un dernier chapitre traite des culinographes : Ali-Bab, Escoffier, Ph. Gilbert, A. de Croze, etc.

Près de 150 portraits d'après les photographies, et d'autres illustrations sur planches non chiffrées.

Exemplaire sur Arches nominatif pour Fernand Jobert, avec **envoi des deux auteurs**. Le peintre et illustrateur Fernand Jobert – dit Job – fut membre fondateur de l'Académie des Gastronomes dont il occupa le 20^e fauteuil, succédant à Urbain Dubois.

150/200 €

127. * CURNONSKY, ANDRIEU (Pierre). Les fines gueules de France. Paris, Firmin Didot, 1935. Fort vol. grand in-8, plein chagrin noir, dos lisse, auteur et titre frappés en blanc et en long, couv. d'origine contrecollées aux plats, marges conservées [Laurenchet].

Édition originale de cet excellent témoignage sur le monde gastronomique durant l'entre-deux-guerres. Une partie est consacrée aux diverses associations gastronomiques (Club des Cent, Académie des Psychologues du Goût, les Compagnons de Cocagne, etc.). Une autre aux grands traiteurs, chefs et cordons-bleus de Paris et province. Un dernier chapitre traite des culinographes : Ali-Bab, Escoffier, Ph. Gilbert, A. de Croze, etc.

Près de 150 portraits d'après les photographies, et d'autres illustrations sur planche non chiffrées.

Ex. Camille Rodier.

Bel envoi autographe des auteurs accompagné d'un amusant petit autoportrait de Curnonsky. Il y est fait allusion à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dont Camille Rodier était chancelier.

Voir la reproduction.

100/150 €

128. * CURNONSKY, ANDRIEU (Pierre). Les fines gueules de France. Paris, Firmin Didot, 1935. Fort vol. grand in-8, broché, toutes marges conservées (lacunes de papier au dos, brochage distendu).

Édition originale de cet excellent témoignage sur le monde gastronomique durant l'entre-deux-guerres. Une partie est consacrée aux diverses associations gastronomiques (Club des Cent, Académie des Psychologues du Goût, les Compagnons de Cocagne, etc.). Une autre aux grands traiteurs, chefs et cordons-bleus de Paris et province. Un dernier chapitre traite des culinographes : Ali-Bab, Escoffier, Ph. Gilbert, A. de Croze, etc.

Près de 150 portraits d'après les photographies, et d'autres illustrations sur planche non chiffrées.

Ex. numéroté sur Arches.

On joint :

CURNONSKY (Maurice), **ROUFF** (Marcel). La France gastronomique. Paris, Rouff, 1921-1928. 6 titres en 7 vol. in-12 brochés (petits accros sur certains dos des vol. brochés).

Périgord (2 ex.) ; Anjou ; Normandie ; Bresse-Bugey-Pays de Gex ; Alsace ; Touraine ; Béarn ; Orléanais.

Soit 8 volumes.

100/120 €



129

129. * CURNONSKY (pseud. de Maurice Sailland). Défense et illustration de la gastronomie française... avec des lithographies originales de Georges Villa. Paris, Vialetay, 1953. In-4, en feuilles, couv. rempliée, chemise et étui éditeur (rousseurs sur la couv.).

Édition originale du plus luxueux ouvrage publié par le Prince des Gastronomes, illustré de 25 lithographies originales en couleurs de Georges Villa.

Un des 10 exemplaires sur japon nacré, celui-ci n°9, comprenant 1 dessin original, 1 bon à tirer, 1 suite en noir sur Rives des hors-textes, 1 suite des culs-de-lampe et des lettrines, et 3 planches refusées. Le dessin original au crayon et aquarelle illustre le chapitre La Cuisine Bourgeoise, signé et daté, avec sous-titre : La fée du logis.

Tous les exemplaires sont signés par Curnonsky et Georges Villa à la justification. Voir la reproduction.

500/700 €

130. * CURNONSKY (pseud. de Maurice Sailland). Défense et illustration de la gastronomie française... avec des lithographies originales de Georges Villa. Paris, Vialetay, 1953. In-4, en feuilles, couv. rempliée, chemise et étui éditeur (couv. insolée).

Édition originale du plus luxueux ouvrage publié par le Prince des Gastronomes, illustré de 25 lithographies originales en couleurs de Georges Villa.

Un des 120 ex. nominatifs pour les membres de la société « Bons Livres Bons Amis » : celui-ci n°XXIX pour Monsieur Léger, comprenant une suite des 3 planches refusées et des lettrines.

Est joint le menu du dîner de la société illustré du portrait de Curnonsky par Georges Villa.

Tous les exemplaires sont signés par Curnonsky et Georges Villa à la justification.

150/200 €



131



134



134

131. * CURNONSKY (pseud. de Maurice Sailland). Ensemble 13 lettres ou billets autographes dont 12 signés (1929-1935). Presque toutes ces lettres sont des pneumatiques ; 9 sont adressées au poète et critique gastronomique Pierre Béarn (1902-2004), auteur de « Paris gourmand » paru en 1929 ; et 4 au docteur Malachowsky, qui présida le club gastronomique Grandgousier.

On joint :

– **POMIANE** (Édouard de). 2 lettres autographes signées [à P. Béarn]. 1 p. ½ in-4°, datée de 1929 ; il félicite son correspondant de la qualité de son livre sur les restaurants de Paris ; 1 page in-8, n.d. Il remercie de l'article critique de son correspondant paru dans Paris-Presse. Toutes deux sur papier à en-tête de l'Institut Pasteur.

– **REBOUX** (Paul). 2 billets autographes signés, dont un à Pierre Béarn (cachet de 1929).

– **DES OMBIAUX** (Maurice). 6 lettres autographes signées [à Pierre Béarn]. 1928-1931. 4 p. in-12, 2 p. in-8°, 1 p. in-4°. « ... mais n'ai-je pas savouré avec vous, en juin dernier, aux fêtes gastronomiques de Liège, des pigeonneaux à l'Ardennaise qui firent notre enchantement... »

Soit 23 lettres. Voir la reproduction. 300/500 €

132. * [Robert Courtine]. CURNONSKY ; POMIANE ; CAZES ; RAMAIN. Ensemble de 5 lettres signées adressées à Robert J. Courtine.

Curnonsky. L.A. signée « Sailland », adressée à « Cher fils en gueule ». [Paris], 11 août 1954. 2 pages in-8, à en-tête de l'Académie des Gastronomes. Avec beaucoup d'humour, le Prince des Gastronomes évoque ses problèmes de santé qui l'ont « contraint à ne pouvoir assister aux obsèques de [sa] géniale amie Colette ». – **Pomiane** (Édouard de). L.A.S.,

sans nom de destinataire. 1^{er} mars [1951]. 1 page in-4, à en-tête de l'Institut Pasteur. Il décline l'invitation à participer à la réunion de fondation de la Compagnie des écrivains gastronomes que R. Courtine a fondé en avril 1951, « Je m'associe à votre association [sic]. J'écris depuis 50 ans sur la cuisine ! Malheureusement je ne suis pas à Paris le mardi 6 mars... ». – **Cazes** (Roger). Lettre dactylographiée signée. Paris, 24 novembre 1983. « Vous rendez hommage à Lipp et à mon père, rien ne pouvait m'être plus agréable » [...] et plus loin, à propos de François Mitterrand : « Le président est venu dîner ici le 8 novembre 1981, c'était en plein état de grâce ». – **Ramain** (Dr. Paul). 2 L.A.S., 1953 et 1954, 1 page ½ in-8 et 1 page ½ in-12, à propos d'articles de Courtine dans la revue « Cuisine et vins de France » dont 2 numéros sont joints.

50/100 €

133. * CURNONSKY et ses amis. Paris, Soete, 1979. In-8, 251 p., en feuilles, double couvertures, chemise, étui.

Édition originale de ce recueil publié par l'Association des Amis de Curnonsky.

Un des 20 exemplaires sur Arches, seul grand papier.

Ex-libris Jean-Paul Lacombe.

70/100 €

134. CURNONSKY (Maurice), **ROUFF** (Marcel). La France gastronomique, Guide des merveilles culinaires des bonnes auberges françaises. Paris, Rouff, 1921-1928. 27 fascicules reliés 7 forts vol. in-12, demi-chagrin havane moderne, dos à nerfs, auteurs, titres et fleuron dorés, têtes dorées, couv. illustrées et dos conservés.

Bel exemplaire de cette collection complète établie avec soin.

Délicieux tour de France gastronomique en compagnie de deux guides incomparables qui nous livrent des anecdotes curieuses, des notes historiques, des recettes et spécialités culinaires de chaque province et de Paris. Les vins et les eaux-de-vie ne sont pas oubliés. Chaque volume est orné d'un grand nombre d'illustrations.

Voici le détail des 27 fascicules : Périgord, Anjou, Normandie, Bresse-Bugey-Gex, Alsace, Touraine, Béarn, Provence, Bretagne, Savoie, Bordeaux et Landes, Environs de Paris (2 fasc.), Franche-Comté, Nivernais et Bourbonnais, Orléanais, Bourgogne, Vivarais-Rouergue-Gévaudan, Roussillon et Foix, Dauphiné, Aunis-Saintonge-Angoumois, Poitou-Vendée, Lyon et Lyonnais (2 fasc.), Maine et Perche, Paris (2 fasc.).

Voir les reproductions.

1 000/1 500 €

135. * DÉJEAN (pseud. d'Antoine Hornot). Traité raisonné de la distillation, ou la Distillation réduite en principes, avec un Traité des odeurs, par M. Déjean. À Paris, chez Nyon fils et Guillym, 1753. In-12, X, [1] f., 484 p., [4] f. comprenant errata et catalogue de l'éditeur, veau havane marbré époque, dos à nerfs, pièces de titre maroquin grenat, caissons ornés, tranches rouges (accrocs aux coupes, mouillures très claires en fin de volume).

Édition originale de ce fameux traité pratique du XVIII^e siècle, offrant de très nombreuses recettes.

Recette du ratafiat rouge manuscrite d'une écriture ancienne sur la garde inférieure.

200/300 €

136. DÉJEAN (pseud. d'Antoine Hornot). Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes. À Paris, chez Guillain, Saugrain, Bailly, 1778. In-12, VIII-479p., basane fauve époque, dos à 5 nerfs, pièce de titre basane blonde, caissons ornés, roulettes aux coupes, tranches rouges (accrocs à la coiffe de tête, qq. frottements, rousseurs).

Quatrième édition, « revue, corrigée & beaucoup augmentée par l'auteur ».

100/150 €

137. * [Almanach]. DÉLICES (Les) de Paris. À Paris, chez Janet, an XII – 1804. In-24, [1] f. (titre gravé), 24 pages gravées, [12] f. typographiés, 12 planches, 2 f. dépliant de calendrier, maroquin rouge époque, dos lisse orné de motifs dorés, plats décorés d'un encadrement de filets, fleu-

rons d'angles avec au centre un médaillon doré avec tous les attributs symbolisant l'amour: cœur, colombes, arc et flèches, flamme, tranches dorées (fente ancienne au dos, brûlure dans les marges de pied de 8 ff.).

Charmant almanach où les allusions à la gourmandise et à la table sont nombreuses; le texte offre exclusivement des chansons joyeuses.

L'illustration se compose d'un titre (vue de Paris) et de 12 figures gravées sur cuivre hors-texte, offrant notamment des scènes dans le quartier du Palais-Royal. La première planche, « Les étreintes », offre une représentation du magasin de M. Bertelemot où l'on vendait bonbon, boîtes et pastilles. Les suivantes ont pour titres: « le carnaval »; « la marchande de modes »; « la guinguette »; « la femme à deux maris »; « frascati »; « les dîners du vaudeville » (fameuse confrérie gastronomique qui se retrouvait au Restaurant Juliet); etc.

Date d'après le calendrier. Exemplaire agréable en maroquin du temps orné avec goût. 70/100 €

138. * DELMOTTE (Henri). Œuvres facétieuses. Mons, Em. Hoyois, 1841. Grand in-8 réimposé in-4, XIX-131 p., [1] f., cartonnage brun époque à la bradel à motif de croisillons, auteur, titre et fleurons dorés, double filets dorés aux plats (coins et coiffes émoussés).

Illustré d'un portrait en frontispice et d'un fac-similé hors texte. Vignettes gravées sur bois dans le texte, celui-ci dans un encadrement. Page de titre imprimée en couleur et or. Cet ouvrage renferme un article de Charles Nodier sur le Voyage pittoresque de Delmotte (13 p.). Exemplaire très grand de marge (in-4). 70/100 €

139. * [Manuscrit]. DES OMBIAUX (Maurice). Le génie bourguignon. Manuscrit autographe signé [vers 1935]. Petit in-4, 169 feuillets chiffrés, [8] f. de notes, montés sur onglets, demi-marquain havane à coins, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, initiales « M.S. » frappées en queue, marges conservées [Lobstein-Laurenchet].

Manuscrit complet de cet ouvrage consacré à la Bourgogne, à son histoire et à la richesse de son vignoble, par ce grand connaisseur en vins. L'ouvrage sera publié à Paris, en 1935, par la Société française d'Éditions littéraires et techniques.

Manuscrit très lisible, offrant de très nombreuses corrections autographes.

Né en Belgique (Beauraing) en 1868, Maurice Des Ombiaux fut très attaché à la France, au point de s'installer à Paris en 1917 et d'y demeurer jusqu'à sa disparition en 1943. Écrivain, éminente personnalité du monde gastronomique durant l'entre-deux guerres, membre fondateur de l'Académie des gastronomes, il est l'auteur de plus de 15 ouvrages sur la cuisine et le vin. Reconnu l'un des meilleurs connaisseurs en vin de son temps, il fut souvent surnommé « Le prince de la Treille ».

On joint, du même:

– **Le génie bourguignon.** Tapuscrit du même ouvrage [vers 1935]. In-4, 84 feuillets chiffrés, montés sur onglets, demi-marquain havane à coins, similaire au précédent (sauf les initiales) [Lobstein-Laurenchet].

Version mise au net du texte quasiment définitif, comportant encore un certain nombre de corrections autographes.

Envoi autographe de l'auteur: « **A mon très cher et illustre ami Maurice Maeterlinck.** ».

Soit 2 volumes.

500/700 €

140. * [Manuscrit]. DES OMBIAUX (Maurice). Le nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France. Manuscrit autographe [vers 1927]. Petit in-4, 115 feuillets chiffrés, [4] f. de notes, montés sur onglets, demi-marquain havane à coins, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, initiales « M.S. » frappées en queue, marges conservées [Lobstein-Laurenchet].

Manuscrit complet, présentant certaines variantes avec le texte publié chez Dorbon en 1927. Ce sont des commentaires sur un fabliau célèbre du XIII^e siècle intitulé: La bataille des vins. Le poète y nomme une quarantaine de vins différents, tant étrangers que français, et Maurice Des Ombiaux y apporte ici un commentaire de son cru. Le manuscrit est marqué de nombreuses corrections autographes



142

et repentins et s'apparente à une version de travail déjà très aboutie. On joint, **du même**: 1 exemplaire de l'ouvrage publié. Paris, Dordot-Ainé, 1927. In-4, broché. Illustré de bois gravés de Victor Stuyvaert. Tiré à 550 exemplaires: un des 500 sur papier soufflé anglais, non coupé.

Soit 2 volumes.

400/600 €

141. * [Manuscrit]. [DES OMBIAUX (Maurice)]. Réflexions sur la réception de Joseph de Pesquidoux à l'Académie française [titre au dos de la reliure]. Manuscrit autographe. [Vers 1936]. In-4, 32 feuillets chiffrés, [1] f., demi-marquain havane à coins, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés [Lobstein-Laurenchet].

Manuscrit probablement inédit. Il s'ouvre sur notice sur Joseph de Pesquidoux (qui succède à Jacques Bainville à l'Académie française): « Propriétaire dans les Landes d'un vaste domaine qu'il exploite lui-même, M. de Pesquidoux a parlé de la vie de la métairie, de la vigne, de la coupe des bois, etc... dans ce qu'il a appelé ses livres de raison qu'il rapellent les Géorgiques de Virgile et le Traité des choses rustiques d'Olivier de Serres, et il en a fait un chef d'œuvre »; Suivent des considérations sur la littérature régionale de langue française; et enfin un portrait de son ami Louis Delattre, médecin, conteur et gastronome: « Il savourait les délices de la table, comme il savourait la vie » relatant ses souvenirs de pot-au-feu, pommes de terre, etc... avec une amusante anecdote sur le péché de gourmandise. Manuscrit caractéristique du style enjoué de son auteur, qui porta bien son surnom de « Prince de la Treille ».

200/300 €

142. * DES OMBIAUX (Maurice). Les fromages. Dijon, Budry, 1926. In-4, cartonnage récent à la Bradel à motif de feuillage bleu, pièce de titre basane bleue.

Tirage limité à 400 ex.: un des 370 exemplaires sur vergé d'Arches crème. Voir la reproduction. 100/150 €

143. * DICTIONNAIRE PORTATIF de cuisine, d'office et de distillation. À Paris, chez Lottin, 1772. Deux parties en 1 fort vol. in-12, [2] f., XIV, [1] f. d'approbation, 372-367p., pleine basane havane mouchetée époque, dos à nerfs, titre doré, tranches rouges (frottements, un coin émoussé, un coin grossièrement restauré, rousseurs, coins de pages arrondis en tout début de vol.).

Ex-libris gravé ancien Bernard.
(Bitting, 543).

120/180 €

144. * DICTIONNAIRE PORTATIF de cuisine, d'office et de distillation. À Paris, chez Lottin, 1770. Deux parties en 1 fort vol. in-12, VIII-384-382 p., [1] f., demi-basane fauve racinée récente, dos à nerfs et orné, pièce de titre basane grenat (rousseurs et brunissures, manque de papier touchant qq. lettres p.291 T.2, p.297 déchirée sans perte, note moderne au faux-titre).

Signature de l'éditeur au verso du titre.
(Bitting, 543).

100/150 €

145. * DINAUX (Arthur). Les sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes. Leur histoire et leurs travaux. Paris, Librairie Bachelin-Deflorenne, 1867. 2 vol. in-8, demi-marouquin brun à coins, dos à 5 nerfs, auteur, titre, tomaisson et date dorés, caissons ornés aux petits fers, filet doré aux plats, tête dorée [Lanscelin] (2 coins émoussés, brunissures).

Édition originale.

Ouvrage posthume revu et classé par M. Gustave Brunet.
Avec un portrait dessiné et gravé à l'eau-forte, par G. Staal.
Ex-libris Gaston Derys.

70/100 €

146. * DISCOURS ET ENTRETIENS BACHIQUES. À Rouen, rue Martainville, N°128, [vers 1790]. In-12, 11 p., basane brune moderne, dos lisse, titre doré.

Rare édition de colportage donnée par Labbey à Rouen. À la dernière page se trouve l'approbation de Troyes, 16 juillet 1728, donnée par Grosley, et le permis d'imprimer donné également à Troyes par Paillot, le 20 novembre 1755.

Pièce rare dont nous ne trouvons à la BnF que des rééditions du XIX^e siècle. Aucune notice au Worldcat, ni au CCFr.

Provenance: bibliothèques Chwartz (D-147, chiffre frappé au plat sup.); ex-libris Kilian Fritsch.

100/200 €

147. * [Distillation. Alcools]. Ensemble de 4 ouvrages.

– **FRITSCH** (J.), **VASSEUX** (A.). Traité théorique et pratique de la fabrication de l'alcool et des produits accessoires (éther sulfurique, acétone par fermentation, alcool synthétique). Paris, Amédée Legrand, 1927. In-8, XV-587 p., [2] f. publicitaires, demi-chagrin noir moderne, dos à nerfs orné, couv. conservée.

Édition la plus complète, constituant la dernière mise au point du Traité de distillation de Fritsch et Guillemin, qui eut un énorme succès depuis 1890. Illustré de 83 figures dans le texte et de tableaux. (Chwartz, F-60).

– **FRITSCH** (J.). Nouveau traité de la fabrication des liqueurs d'après les procédés les plus récents. Paris, A. Legrand, 1926. In-8, VIII-513 p., [1] f., demi-chagrin noir moderne, dos à nerfs orné, couv. conservée.

Troisième Édition, entièrement refondue et augmentée, illustrée de 58 figures explicatives dans le texte. (Chwartz, F-60).

– **PAYEN** (Anselme). Traité complet de la distillation des principales substances qui peuvent fournir de l'alcool, vins, grains, betteraves, fécule, tiges, fruits, racines, tubercules, bulbes, etc... Paris, Vve Bouchard-Huzard, 1861. In-8, [2] f., 391 p., demi-basane noire époque, dos à nerfs orné de filets dorés (dos lég. frotté, fx-t. détaché, rouss. limitées aux pl. sans gravité).

Seconde édition revue et augmentée, illustrée de 35 figures explicatives dans le texte et 16 planches dépliantes. Anselme Payen (1795-1871) fut un important chimiste et industriel; son père fut l'un des premiers

fabricants de sucre de betterave. (Chwartz, P-36).

– **LEBEAUD, JULIA de FONTENELLE.** Nouveau manuel complet du distillateur et du liquoriste... Paris, Roret, 1843. In-18, VI-558 p., 7 planches dépliantes, demi-veau vert époque, dos orné (coiffes arrasées, coins usés).

Nouvelle Édition, entièrement refondue, considérablement augmentée par Julia de Fontenelle. La première parut en 1826. (Chwartz, L-52). De la Bibliothèque Paul Robin.

Soit 4 volumes.

30/40 €

148. * DROUILLET (les frères). Gastronomie nivernaise, avec la collaboration d'Eugène Drouillet, ex-chef de cuisine. Moulins, Crépín-Leblond, 1939. Petit in-8, 139 p., broché.

Un des 25 ex. de tête sur Hollande, celui-ci n°5, enrichi d'une **partition autographe signée des auteurs.**

Voir la reproduction.

150/200 €

149. DUBOIS (Urbain), **BERNARD** (Émile). La cuisine classique. Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'École française appliquée au service à la russe. Paris, Les auteurs et Dentu, 1864. In-4, demi-basane havane à coins anglaise ancienne, pièce de titre basane grenat (taches et frottements au dos, coins émoussés, rousseurs épargnant les planches, une planche détachée).

Seconde édition, précédée d'un titre-frontispice illustré, et ornée de 60 planches, le tout en lithographie; et de 300 figures dans le texte.

Ex-libris manuscrit Moore, London, 1880.

Voir la reproduction.

150/200 €

150. DUBOIS (Urbain), **BERNARD** (Émile). La cuisine classique. Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'École française. Paris, Dentu, 1884. 2 vol. in-4, LXIV-433p. + 537p., 77 pl. dont le frontispice, demi-chagrin noir époque, dos à nerfs, titre et ornements dorés (coins usés, défauts aux plats, une tache en marge des premiers feuillets, rousseurs éparses modérées, accroc en marge p. 401 du T.1).

Nouvelle édition illustrée d'un frontispice et de 76 planches. La première partie de l'ouvrage offre un grand nombre de reproductions de modèles de menus.

200/300 €

151. * DUBOIS (Urbain). Cuisine artistique. Études de l'école moderne. Paris, Dentu, 1888. 2 vol. in-4, demi-chagrin vert foncé époque, dos à 5 nerfs, auteur, titre, fleurons et tomaisson dorés (1 coiffe fendillée, coupes frottées, rousseurs éparses modérées).

Troisième édition – la plus complète – du «plus beau livre de cuisine d'Urbain Dubois», selon Oberlé. Illustré d'un frontispice et de 166 planches gravées sur cuivre ou sur bois, certaines sur double-page.

(Vicaire, 290; Bitting, 131). Voir la reproduction.

300/500 €

152. * DUBOIS (Urbain). La cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes cuisiniers, service des déjeuners, service des dîners, 250 manières de préparer les œufs. Paris, Dentu, 1889. Fort in-8, XV-760 p., demi-basane havane époque, dos à nerfs, auteur, titre, fleurons, nom «Foray» dorés, couv. conservée (dos passé, mors et coins frottés, charnières intérieures fendues, rousseurs éparses modérées).

Édition originale, illustrée de 260 figures, dont 40 planches gravées.

(Vicaire, 900).

150/250 €

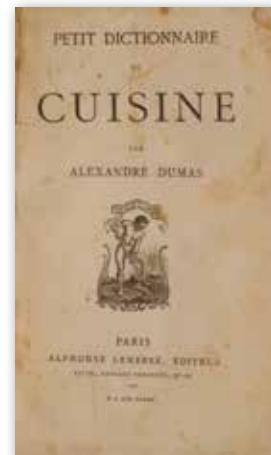
153. * DUBRUNFAUT (Augustin-Pierre). Traité complet de l'art de la distillation, contenant, dans un ordre méthodique, les instructions théoriques et pratiques les plus exactes et les plus nouvelles sur la préparation des Liqueurs alcooliques avec les raisins, les grains, les pommes de terre, les fécules et tous les végétaux sucrés ou farineux. Paris, Bachelier, 1824. 2 vol. in-8, [2] f., 376 p. + [2] f., 352 p., [1] f. (errata), demi-veau havane époque, dos lisse, titre doré (petit trav.



148



149



155



151



154

de vers sur 2 mors, coins frottés, très pâles mouillures sur les planches).

Édition originale de cet ouvrage, à propos duquel J. Dujardin indique: « Comme tous les ouvrages de ce savant chimiste, ce traité est très intéressant et fort bien fait; nous y avons puisé, sur l'historique de la distillation, sur les alambics construits de 1800 à 1815, un grand nombre de renseignements [...] ».

Illustré de 8 planches gravées dépliantes montrant différents appareils de distillation. (Chwartz, D-163). **250/350 €**

154. * [DUJARDIN-SALLERON]. Trousse mustimétrique Dujardin-Salleron. Dans son étui métallique vert à la marque des fabricants comprenant mustimètre, thermomètre et un tube éprouvette.

On joint:

– Acetoalcoomètre Dujardin. Croquis original montrant l'instrument. In-4°, encre sur papier, cachet de la maison d'instruments de précision Salleron, successeur de Dujardin, à Paris. (plis légers). (2 exemplaires).

– [Manuscrit]. Notes de calcul des prix de revient de matériels Dujardin-Salleron. [Vers 1915]. Cahier in-4. Quelques figures, qq. ff. volants joints.

– Important ensemble de prospectus et tarifs de la maison Dujardin-Salleron. In-8, plaquettes volantes sous une reliure de réemploi.

– 1 cahier manuscrit de cours de Chimie noté par Dujardin, avec figures. In-4 (dérelié, un plat manquant).

– 2 parties de la Notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie, interfoliées, dont une amplement truffées de nombreux documents et notes manuscrites. 2 forts volumes grand in-8, rel. toile noire (1 dos manquant).

On joint:

– **E. MALLIGAND Fils à Paris. 2 ébullioscopes** en laiton. Vers 1890. Signés. H.: 40 cm. Dans leur boîte d'origine.

– **BENEVOLO à Lyon. Ebullioscope à bouilleur mobile.** Vers 1890. Signé. H. 40 cm.

– **CARTIER. Aéromètre** ou pèse-liquides en métal à tige ronde, gradué de 10 à 40. Vers 1850. H.: 15 cm. Dans son étui en bois dévissable d'origine. Dans son étui en bois dévissable d'origine. Provenance: Collection Jules Dujardin,

– **Pèse-tannins** en métal à tige plate, gradué de 0 à 6. Vers 1850. H.: 17 cm. Dans son étui en bois dévissable d'origine. Provenance: Collection Jules Dujardin.

– **Thermomètre à mercure.** Début XIX^e siècle (dernière date mentionnée: Moscou, 1812). Annotations manuscrites des températures notamment de celles atteintes à Paris. Dans un étui en bois peint bleu. « Thermomètre selon Réaumur ». Voir la reproduction. **50/80 €**

155. DUMAS (Alexandre). Petit dictionnaire de cuisine. Revu et complété par J. Vuillemot, élève de Carême. Paris, Alphonse Lemerre, 1882. In-12, [2]-III-819 p., reliure modeste cuir noir, coins de laiton (déboîté, ex. manié, rousseurs, déchirures sans perte aux f. liminaires).

Édition originale de cet ouvrage pratique, que le romancier gourmet Alexandre Dumas destinait aux cuisiniers. Pour la rédaction de certaines recettes, Dumas a d'ailleurs consulté quelques-uns des grands cuisiniers de ses amis: Verdier, Brébant, Magny, les Frères-Provençaux, le café anglais, Pascal, Grignon, Peters, Véfour, Véry et surtout Vuillemot. (Oberlé, 240. Vicaire 297). Voir la reproduction. **80/120 €**



157

156. * DUMAS (F.-G.). Almanach des gourmands, 1904. Paris, Nilsson, [1904]. Grand in-8, 226 p., [3] f., [10] f. d'annonces, [1] f. d'achevé d'imprimer, 18 planches, demi-parchemin (qq. rousseurs).

Fondé par Grimod de la Reynière en 1803. Seule année parue sous la direction de F.-G. Dumas, de cette tentative très réussie de prolonger le célèbre almanach.

On joint :

RESCHAL (A.). Almanach des gourmands, 1912, fondé en 1803 par Grimod de La Reynière, continué par Antonin Reschal. Paris, chez tous les libraires, 1912. In-8, 176 p., demi-parchemin moderne, dos lisse, couv. conservée.

Unique année publiée par ce disciple de Grimod de la Reynière et son œuvre, offrant un parallèle gastronomique entre 1803 et 1912, avec de nombreuses anecdotes historiques.

Soit 2 volumes.

100 / 150 €

157. * DUMAS (F.-G.). Almanach des gourmands, 1904. Paris, Nilsson, [1904]. Grand in-8, 226 p., [3] f., [10] f. d'annonces, [1] f. d'achevé d'imprimer, 18 planches, demi-chagrin rouge moderne, dos lisse, titre et date dorés, couv. ill. conservée (qq. rousseurs).

Fondé par Grimod de la Reynière en 1803. Seule année parue sous la direction de F.-G. Dumas, de cette tentative très réussie de prolonger le célèbre almanach. Voir la reproduction.

80 / 120 €

158. DURADE. Traité physiologique et chimique sur la nutrition. À Paris, aux dépens de Lottin Le Jeune, 1767. In-12, XII-158p.-(1f. (ap-prob))-(6)p. (catalogue du libraire, basane fauve mouchetée fin XVIII^e, dos lisse, pièce de titre basane rouge en long, tranches jaunes (trav. de vers au dos, dans les marges int. et touchant qq. lettres sans gravité, brunissures).

Ouvrage composé par un citoyen de Genève et couronné par le prix de physique de l'Académie Royale des Sciences et Belles Lettres de Berlin en 1766.

70 / 100 €

159. * DURAND (Charles). Le cuisinier Durand. Nîmes, Imprimerie de P. Durand-Belle, 1830. In-8, XV-480 p., [1] f. d'errata, demi-mar-quin rouge à longs grains à coins époque, dos à 4 nerfs, ornement à froid et doré, titre et date dorés, roulette à froid aux plats, tranches jaunes (tache au dos, brunissures, qq. taches aux premiers feuillets).

Édition originale, peu commune selon Vicaire, de ce fameux livre qui fut plusieurs fois réimprimé, offrant 885 Recettes culinaires.

Charles Durand (1766-1840?) est né à Alais dans le Gard dans une famille pauvre. Il entra à 13 ans au service de l'évêque de la ville, travailla ensuite dans de nombreuses maisons de notables et s'acquit une réputation immense. En 1790, refusant des offres prestigieuses, celle du Roi d'Espagne entre autres, il s'installa à son compte à Alais puis à Nîmes.

Signature de l'auteur au verso du faux-titre.

(Bitting, 137; Viel, 434; Vicaire, 231).

800 / 1 200 €

160. * DÜRST (Henri). Nouveau traité sur les fleurs et feuillages en cire. En vente à Lucerne, chez l'Auteur, [vers 1911]. In-8, [1] f., XIII-154 p., demi-toile brune éditeur, titre doré au plat sup.

Frontispice et 33 illustrations à pleine page.

« Monsieur A. Escoffier, dans son Traité sur l'art de travailler les fleurs en cire, fait ressortir les avantages que l'on peut tirer de cet art dans notre corporation; par ce traité-ci et, en faisant connaître une autre Méthode, je ne désire que suivre son exemple et faciliter encore la tâche de ceux de mes collègues qui s'intéressent aux fleurs; cette méthode leur permettra d'obtenir très vite et très aisément de beaux résultats. Depuis la simple garniture jusqu'aux corbeilles et aux buffets somptueux... » explique l'Auteur dans son avant-propos.

Inconnu de Bitting, Cagle, Weiss (même l'édition allemande, parue au même moment), Horn, Walterspiel.

Envoi autographe signé de l'auteur : « En souvenir. Saison d'Hiver 1917-18, St Moritz, Carlton Hôtel ». Étiquette ex-libris Gaston Humbert.

On joint :

ESCOFFIER (Auguste). Les fleurs en cire. Paris, Bibliothèque de l'Art culinaire, 1910. In-12, carré, 94 p., [1] f., cartonnage moucheté moderne à la bradel, pièce de titre chagrin grenat (mouillure en pied de page).

Nouvelle édition en grande partie originale, du premier livre d'Escoffier (les éditions précédentes ne possèdent que 36 pages), illustrée d'un portrait de l'auteur en frontispice, 1 planche h.-t. représentant des fleurs de magnolia en cire exécutées par l'auteur pour l'exposition culinaire de Londres en 1902, et 40 gravures explicatives dans le texte.

Soit 2 volumes.

300 / 400 €

161. * [Manuscrit]. [Echansonnerie de la Reine Marie-Antoinette]. Brevet d'une pension de 500 livres en faveur de Pierre Laplanche [...] accordée sur le Trésor Royal... à titre de retraite en qualité de Garçon de l'Echansonnerie de la Reine, par décision de ce jour premier janvier 1788. Un feuillet in-folio (env. 27 x 42 cm), pré-imprimé sur peau de velin et complété à la main (traces de pliures, trou négligeable au centre).

Touchant document sur l'entourage de Marie-Antoinette, alors qu'approche la Révolution... Il récompense un échanson – chargé du service du vin – de la reine, en lui attribuant une pension à vie à l'issue de ses années de service. Né en 1748 comme le document le mentionne, Pierre Laplanche bénéficia donc de cette retraite à l'âge de 40 ans (âge avancé pour l'époque, l'espérance de vie étant alors de l'ordre de 28 ans). Si tant est que les événements des années suivantes aient permis de percevoir les sommes promises...

Document à en-tête de la maison du roi, signé « Louis » (secrétaire).

200 / 300 €

162. * [Économie domestique – Santé]. Ensemble de 8 ouvrages.

– **BAUMÉ.** Eléments de pharmacie théorique et pratique... *Paris Vve Damonville, 1762. In-8, XVI-853p.-[1]f., daim moderne (qq. trav. de vers touchant qq. lettres sans gravité).*

Ex-libris manuscrit daté 1768, du Dr. Empereur, [diplômé de?] Montpellier.

– **SILVESTRE (A.-F.).** Essai sur les moyens de perfectionner les arts économiques en France. *Paris, Imp. Huzard, an IX. In-8, 176p., cartonnage brun à la bradel moderne.*

– **[GARDETTON].** Dictionnaire des alimens. Précédé d'une hygiène des tempéramens, de réflexions sur la digestion... par C*** G***. *Paris, Naudin, 1826. In-8, demi-chagrin grenat post., tranches dorées (dos uniformément passé fauve, rousseurs).* Cachet ex-libris ancien G. Trégouboff.

– **MORGAN (Lady).** La France. 2ème ed. *Paris, Treuttel et Würtz, 1817. 2 vol. in-8, demi-basane fauve ancienne (dos uniformément passé).* (Vicaire, 609).

– **BULOS.** La chimie appliquée à la conservation des substances alimentaires, ou Manuel complet des ménages. *Paris, Audin, 1827. In-12, broché.*

– **BOËS (Jean).** La cuisine des convalescents et l'art de nourrir les enfans et les malades. *Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1908. Grand in-8, demi-toile bordeaux éditeur (coupes frottées).*

Édition originale. L'auteur était chef de cuisine du Prince et de la Princesse de Stolberg-Wernigerode.

– Secrets concernant les arts et métiers. Nouvelle édition, revue, corrigée & considérablement augmentée. *À Bruxelles, Aux dépens de la compagnie, 1784. 2 vol. in-8 cart. bleu ancien, non rogné (qq. brunissures).* Plusieurs chapitres consacrés au vinaigre, aux vins et liqueurs ainsi qu'aux confitures et au tabac.

– **EMIEUX-FOURBET (Caroline).** Le ménagier français. 1857 – 1858 – 1859. *Paris, Bureau du conseiller des dames et des demoiselles, 1857-1859. Trois années en 1 vol. in-8, demi-basane vert bronze époque, dos lisse (qq. rouss.).*

Édition originale. (Vicaire, 328; Bitting, 144).

Soit 10 volumes.

200/250 €

163. * ENTRÉE MAGNIFIQUE DE BACCHUS avec Madame Dimanche Grasse sa femme, faite en la ville de Lyon, le 14 febvrier 1627. Nouvelle édition enrichie de notes et de vignettes. *Lyon, Boitel, 1838. Grand in-8, 47 p. (p. I à IX chiffrées en romain), demi-chagrin fauve à coins, dos à 5 nerfs, fleurons dorés, 2 pièces de titre basane verte et rouge, tête dorée, couv. conservée, témoins conservés [J.-P. Laurencet].*

Édition limitée à 50 ex.: celui-ci sur papier vélin.

Nouvelle édition d'une plaquette rarissime parue à Lyon en 1627, enrichie de notes et de vignettes. Elle relate une grande mascarade qui eut lieu à Lyon le dimanche gras 14 février 1627 jugée scandaleuse à l'époque.

Exemplaire finement relié.

Provenance: Kilian Fritsch (ex-libris).

100/120 €

164. * ENTRÉE MAGNIFIQUE DE BACCHUS avec Madame Dimanche Grasse sa femme, faite en la ville de Lyon, le 14 febvrier 1627. Nouvelle édition enrichie de notes et de vignettes. *Lyon, Boitel, 1838. Grand in-8, 47 p. (p. I à IX chiffrées en romain), cartonnage marbré ancien à la bradel, pièce de titre basane noire au dos (dos passé, coins et coiffes frottés, rousseurs).*

Édition limitée à 50 ex.: celui-ci sur papier vélin.

Nouvelle édition d'une plaquette rarissime parue à Lyon en 1627, enrichie de notes et de vignettes. Elle relate une grande mascarade qui eut lieu à Lyon le dimanche gras 14 février 1627 jugée scandaleuse à l'époque.

Exemplaire à toutes marges.

Provenance: Bibliothèque André Simon (ex-libris gravé), qui cite cet exemplaire dans sa Bibliotheca Gastronomica, N°1694 (Vicaire, 330; Schwartz, E-27).

80/120 €



165

165. * [ESCOFFIER]. Buste d'Auguste Escoffier. Terre cuite vernissée. H.: 43 cm.

Au dos: «Étude pour le portrait d'Auguste Escoffier» incisé dans la terre cuite.

Signature non identifiée. Voir la reproduction.

150/200 €

166. * ESCOFFIER (Auguste). L'aide-mémoire culinaire. Suivi d'une étude sur les vins français et étrangers à l'usage des cuisiniers, maîtres d'hôtels et garçons de restaurant. *Paris, Flammarion, 1919. In-12, VIII-382 p., demi-toile modeste éditeur (cartonnage frotté, papier jauni, marges inf. de 2 ff. restaurées).*

Rare édition originale de ce traité, parue dans la collection «Bibliothèque professionnelle».

On joint, du même: – **Store kogebog.** *Copenhague, 1927. Fort et grand in-8, demi-basane havane à coins de l'éditeur, tranches bleues (2 coins et coiffes un peu frottés).*

Texte en danois. Ex-libris H. Schraemli.

Soit 2 volumes.

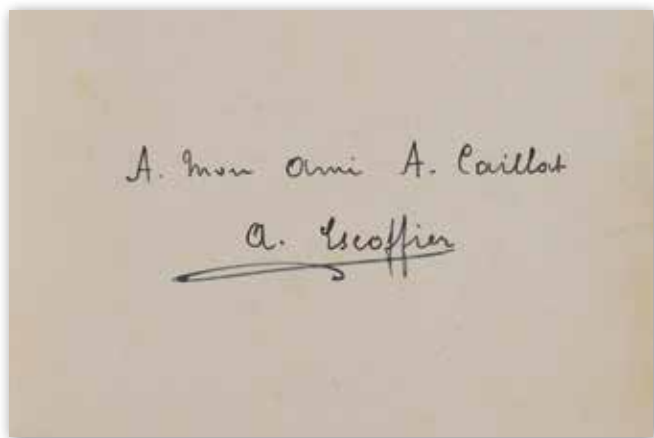
120/180 €

167. ESCOFFIER (Auguste). Le guide culinaire. Aide mémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert, E. Fêtu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat, etc. *Paris, s.n. [Imp. de Lagny], 1903. Fort in-8, X-(1) f.-792p.-(2)f., 1 tableau dépliant, demi-chagrin rouge grenat époque, dos à 4 nerfs, auteur, titre et fleurons dorés (rel. tachée, coins restaurés ainsi que les marges des 2 derniers f. et le tableau, marges ordinairement brunies).*

Édition originale. Dessins de Victor Morin.

Cachet ex-libris au faux-titre.

70/100 €



168



170

168. * ESCOFFIER (Auguste). Les fleurs en cire. Paris, Bibliothèque de l'Art culinaire, 1910. In-12 carré, 94 p., [1] f., broché, couv. rempliée. Nouvelle édition en grande partie originale, du premier livre d'Escoffier (les éditions précédentes ne possèdent que 36 pages), illustrée d'un portrait de l'auteur en frontispice, 1 planche représentant des fleurs de magnolia en cire exécutées par l'auteur pour l'exposition culinaire de Londres en 1902, et 40 gravures explicatives dans le texte. Tirage limité à 250 ex. numérotés: un des 200 sur Hollande Van Gelder. Signature de l'auteur à la justification et **envoi autographe signé** du même à son ami Apollon Caillat (1857-1942) qui eut une grande renommée comme chef de cuisine à l'Hôtel du Louvre à Marseille.
Voir la reproduction.

200 / 300 €

169. * [Livre du XVI^e siècle]. ESTIENNE (Charles). Seminarium sive plantarium earum arborum, quae post ortos conseri solent, quarum nomina, fructus, item etiam conserendi vocabula apud autores bene recepta hoc libello declarantur. Lugduni, apud haeredes S. Vincentii, 1537. In-8, 96 p., [8] f. (index) [sign. a-g 8], demi-chagrin grenat du XIX^e siècle, dos à nerfs, titre et date dorés, caissons ornés de fleurons dorés et filets à froid (infime frottement aux coins, rouss. très modérées, petite tache et trou négligeables au titre).

Seconde édition parue l'année suivant l'originale, de cet ouvrage composé par Charles Estienne à l'attention des jeunes lecteurs. La vignette n'y est citée que pour mémoire; mais, selon Simon, «on y trouve maints détails sur les pommiers, poiriers et autres arbres dont les fruits servent à faire des boissons».

Intéressante provenance: Georges Vicaire, puis André L. Simon, avec leurs ex-libris gravés.

(Simon, B.G., 605; B.B., 231; USTC 147321).

600 / 800 €

170. * [Étiquettes de boissons]. Album in-4 relié percaline vert foncé, dos lisse et muet, comprenant de nombreuses étiquettes de boissons, sirops, liqueurs, la plupart en chromolithographie dont de nombreuses volantes. Toutes ont été imprimées par Wetterwald à Bordeaux.

Collection très importante et représentative du goût du début du XX^e siècle.

On joint:

ANDRIEU (Pierre). Petite histoire de l'étiquette. Paris, Ponsot, 1945. [Relié à la suite] Petite histoire de la cristallerie et de l'orfèvrerie bachiques. Paris, Ponsot, 1945. Deux ouvrages en 1 vol. in-8, demi-percaline havane à coins.

Chaque ouvrage est imprimé à 500 ex. numérotés sur Ingres.

On y joint: **Important ensemble de cartes de visite** de négociants en vin et d'étiquettes de crus, de cognac, et d'eaux-de-vie et autres boissons. XIX^e siècle.

Soit 2 volumes et un important lot d'étiquettes.

Voir la reproduction.

200 / 300 €

171. * EVANS (Oliver). Guide du meunier et du constructeur de moulins... avec des additions... et la description d'un moulin en gros perfectionné / par C. et O. Evans,...; trad. sur la 5^e éd. américaine, augm. de notes... par P.-M.-N. Benoît. Paris, Malher, Mme Huzard, 1830. 2 vol. in-8, XVI-286 p. + pp. 289-616, 17 planches dépliantes gravées sur acier, demi-basane havane époque, dos lisse orné, pièce de titre basane rouge (dos frottés épidermés, coins émoussés, qq. feuillets brunis, petite tache en marge au tout premiers feuillets).

La page de titre du 2^e tome n'a pas été conservée, les planches n'ont pas été reliées dans leur ordre numérique.

On joint:

– **LOISELEUR-DESLONGCHAMPS** (Jean). Considérations sur les céréales et principalement sur les froments. Paris, Vve Bouchard-Huzard, 1843. In-8, broché (rousseurs).

[1.] Partie historique. – 1842. 110 p. (Extrait des «Mémoires de la Société royale et centrale d'agriculture», année 1841.); [2.] Partie pratique et expérimentale. – 1843. 248 p.

100 / 150 €

172. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. [FABAREL (Jean)]. Partage des meubles et effets dépendant de la succession de feu l'abbé Fabarel, lesquels ont été divisés en quatre lots qui ont été tirés au sort, dont deux appartiennent à M. de Flamerant, un à Mad. de Cléry et un à Mme Perard. 1793. In-folio, [41] pages écrites, [1] f. blanc, demi-parchemin à coins moderne, dos lisse et muet, chiffre de Bernard Chwartz au plat supérieur.

Grand amateur d'astronomie et chantre de la cathédrale de Dijon, l'abbé Jean Fabarel (1707-1793) fut le fondateur de l'observatoire de Dijon, en 1783. Ce précieux inventaire détaille les biens de cet homme d'Eglise érudit, et laisse apparaître une certaine aisance et un grand confort mobilier. Tableaux, objets d'art, recueils de gravure sont nombreux; la bibliothèque, à la demande des héritiers, a été laissée à l'écart



174

de la succession et n'est pas décrite; un certain nombre d'instruments scientifiques reviennent à madame de Cléry.

La cave est particulièrement remarquable et sera partagée équitablement entre les parties. Près d'une centaine de bouteilles de différents vins de Bourgogne (Chambertin, Chambolle, Nuits-St-Georges) en constitue l'essentiel; il s'y ajoute un grand nombre – près de 150 bouteilles – de vins étrangers et liqueurs (vin grec, vin de palme, de Canarie, d'Alicante, Xérès, Kersewasser), 36 bouteilles de ratafiat de Boulogne, 24 bouteilles de Malaga, etc.

200/300 €

173. FAVRE (Joseph). Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Paris, chez tous les libraires, [pour le T.1] et Librairie-Imprimerie des Halles et de la Bourse de commerce [T. 2 à 4], [1894]. 4 vol. in-4, demi-chagrin bleu nuit époque, dos à nerfs, auteur, titre et fleurons dorés (coiffes lég. frottées, qq. brunissures).

Première édition.

100/150 €

174. * FIEVET (Victor). Madame veuve Clicquot (née Ponsardin). Son histoire et celle de sa famille. Avec 3 portraits, une lithographie et 2 autographes. Paris, Dentu, 1865. In-18, 191 p., broché, couverture jaune imprimée (dos fendu en tête).

Notice biographique par Victor Fievet qui était également imprimeur-typographe à Épernay. Avec les portraits de la veuve Clicquot, des comtes de Cheigné et de Mortemart, une vue du château de Bour-sault et deux fac-similés de lettres. Voir la reproduction.

80/120 €

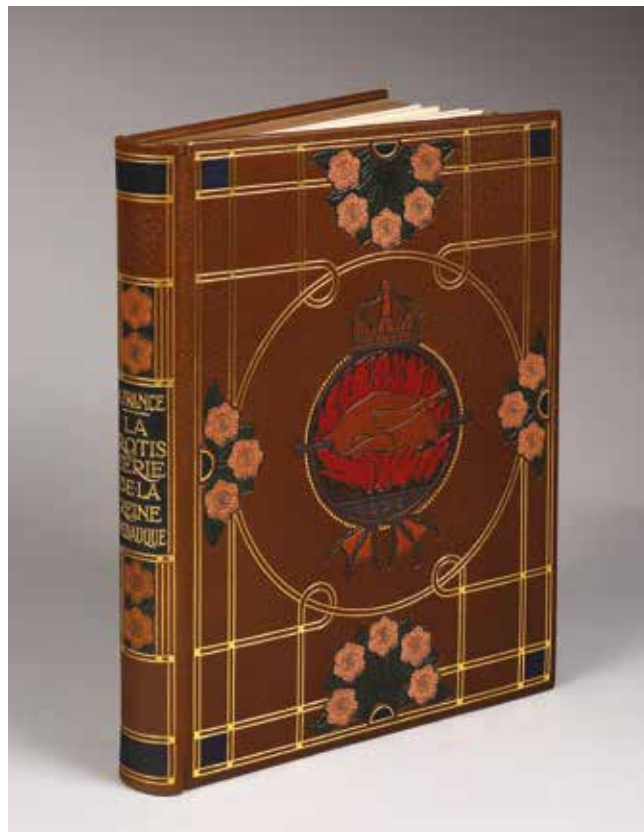
175. * FRANCE (Anatole). La rôtisserie de la reine Pédauque. Paris, Pelletan, 1911. In-4, maroquin havane entièrement mosaïqué, y compris le dos lisse, double filet doré aux coupes, bords des contreplats mosaïqués, doubles gardes de satin moiré vert et de papier marbré, tranches dorées, couv. et dos conservés, étui assorti [Noulhac].

Édition illustrée de 176 compositions gravées d'après Auguste Leroux. Tirage limité à 444 exemplaires: un des 47 exemplaires sur Chine fort (n° 35).

Enrichi d'un dessin original d'Auguste Leroux, signé de ses initiales, au crayon avec rehauts de sanguine et de gouache blanche, montrant le héros de l'ouvrage.

Délicieuse reliure de Noulhac datée de 1919 d'après un décor de A. Giralton. Le décor est composé d'un jeu de doubles filets dorés, de motifs floraux aux bords des plats, et de médaillons au centre de chaque plat, celui du plat supérieur présente un poulet sur une broche, celui du plat inf. comporte les initiales «SC» qui pourraient être celles du commanditaire. Le prospectus de l'ouvrage (4 feuillets) a été relié à la fin. Voir les reproductions.

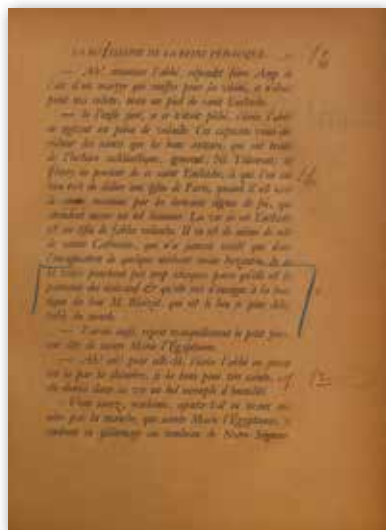
1 000/1 500 €



175



175



176



176



180



181

176. * [Epreuves corrigées]. FRANCE (Anatole). La pâtisserie de la reine Pédauque. Paris, Pelletan, 1911. In-4, demi-marquain havane à coins époque, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre basane havane mosaïquée, tête dorée (frottements superficiels aux coins, petite restauration à une coiffe).

Épreuve corrigée signée par Anatole France, portant au faux-titre cette mention autographe « Il y a quelques corrections ». Plusieurs cachets permettent de dater ces feuillets de 1910 et 1911. Les corrections sont nombreuses; on trouve plusieurs fois en bas de page la mention au crayon: « AF », et page 179: « relue par AF ».

A la suite du texte ont été reliées à l'époque une aquarelle originale signée d'Auguste Leroux, et de nombreuses planches gravées, la plupart d'après les illustrations d'Auguste Leroux. Toutes ces planches sont tirées sur Chine. La suite s'ouvre sur plusieurs portraits de Pelletan et d'Anatole France. Elle réunit en tout 230 planches, certaines en plusieurs états, quelques-unes en couleurs. Cet exemplaire exceptionnel a très certainement été établi par l'éditeur lui-même.

Provenance: Kilian Fritsch (ex-libris).

Voir les reproductions.

800 / 1 200 €

177. * FRANKLIN (Alfred). La vie privée d'autrefois. Paris, Plon, 1888-1893. Quatre titres réunis en 2 vol. in-12, demi-basane fauve ancienne, dos à nerfs, auteur et titre dorés.

1. Les repas. 2. La cuisine. 3. Le café, le thé, le chocolat. 4. Variétés gastronomiques. Chaque titre d'environ 300 p. présente quelques illustrations dans le texte, des planches ont été ajoutées. 100 / 150 €

178. * [Fruits – Arboriculture]. Ensemble de 4 ouvrages.

– **COMBLES** (de). Traité de la culture des pêchers. Paris, Raynal, 1822. In-12, pp. I-VIII, XIII-XXII, 141p., [1] f. (table), broché, couv. muette d'attente bleue époque (rouss., 2 ff. liminaires manquants).

Cinquième édition revue et corrigée, précédée d'une notice sur de Combles, par Louis Du Bois.

Ex-libris ancien au fx-t., étiquette ex-libris moderne H. Pasquier.

– **CABANIS.** Essai sur les principes de la greffe... suivi de L'Art de faire le bon cidre, par de Chambray. Paris, Marchant, An XII. XII-148p., 1 pl. dépl. offrant 10 figures [relié à la suite] **LEMOINE** (Léonor). Cours complet sur la taille du pêcher et autres arbres à fruit. Paris, Marchant, an XII. 156 p. Deux ouvrages en 1 vol. in-12, basane havane racinée époque, dos lisse (coins restaurés).

– **LE LIEUR.** La pomone française. Traité de la culture et de la taille des arbres fruitiers, suivi d'un traité de physiologie végétale. Paris, Dusacq, [1851]. Fort in-8, [2] f., 592 p., 15 pl. dépl., demi-basane fauve racinée moderne (rousseurs).

Troisième édition, la plus complète. (Chwartz, L-23).

– **COUVERCHEL.** Traité des fruits tant indigènes qu'exotiques, ou dictionnaire carpologique... Paris, Bouchard-Huzard, 1839. In-8, XVI-717p. à 2 colonnes, demi-chagrin vert bouteille époque, dos à nerfs orné (dos uniformément passé, 2 coins frottés, rouss. éparses, une marge du fx-t. remplacée, index distendu).

Soit 4 volumes.

100 / 150 €

179. * [GARDETTON (César)]. Le directeur des estomacs, ou Instruction pratique sur la nature, les qualités et les propriétés de chaque espèce d'aliments, par M. C*** G***. Paris, Pillet, 1827. In-18, [2] f.-248 p., broché (couv. salie, dos usé, rousseurs). 70 / 100 €

180. GARLIN (Gustave). Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire... Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Paris, Garnier, 1887. 2 vol. in-4, demi-chagrin noir époque, dos à nerfs, auteur, titre et fleurons dorés (2 caissons manquants en tête d'un dos, 1 coiffe de tête usée, 1 faux titre dérelié, rares rousseurs, mouillures localisées en marge de qq. feuillets du T.2).

Édition originale illustrée de 60 planches offrant plus de 30 figures. (Vicaire, 386; Bitting, 176). Voir la reproduction. 100 / 150

181. * GARLIN (Gustave). Le pâtissier moderne, suivi d'un traité de confiserie d'office. *Paris, Garnier, 1889. Fort in-4, [2] f., XVI-997 p., [1] f., demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs orné, tête dorée (frott. aux coupes, rousseurs sporadiques).*

Édition originale, illustrée d'un frontispice et de 262 figures gravées sur bois dans le texte qui représentent les principales pièces montées de la cuisine, de la pâtisserie et des glaces. Exemplaire relié avec toutes ses marges. (Vicaire, 386).

On joint:

UTRECHT-FRIEDEL (Mme). Le confiseur royal, ou l'Art du confiseur dévoilé aux gourmands. *Paris, Tardieu-Denesles, 1816. In-12, X-352 p., demi-basane brune époque, dos lisse, titre et filets dorés (coupes frottées, travaux de vers touchant le texte, rousseurs).*

4^e édition illustrée d'un frontispice et de 2 planches.

(Vicaire, 852).

Soit 2 volumes. Voir la reproduction.

180/250 €

182. * GARLIN (Gustave). Le pâtissier moderne, suivi d'un traité de confiserie d'office. *Paris, Garnier, 1889. Fort in-4, [2] f., XVI-997 p., [1] f., pleine toile rouge de l'éditeur (rousseurs sporadiques limitées à qq. feuilles).*

Édition originale, illustrée d'un frontispice et de 262 figures gravées sur bois dans le texte.

(Vicaire, 386; Cagle, 203).

200/300 €

183. * [Gastronomie, Œnologie. Illustrations]. Collection de gravures, lithographies et coupures de presse relatives à la gastronomie et l'œnologie, certaines contrecollées sur les pages d'un ouvrage de réemploi, et un grand nombre en feuilles.

La plupart des illustrations montée dans cet album datent des XIX^e et XX^e siècle, dont 5 vignettes dans le goût de Félicien Rops, et quelques-unes sont plus anciennes dont 1 gravée par Abraham Bosse et 1 d'après Martin de Vos.

Parmi les gravures en feuilles l'on relève: 1 lithographie de Daumier (Paris qui boit), et du même 3 planches extraites de journaux; la vigne, gravure coloriée d'après Grandville; La vendangeuse, lith. en couleurs; Le vin du Roussillon, pochoir par Jean-Yves Bert (vers 1930); peinture buvant, «J'aime la couleur», lith. en coul. d'après Charlet; Gustave de Galart, ensemble de 10 planches lith. montrant notamment des châteaux du Bordelais, etc.

Soit 1 volume et 1 portefeuille.

200/300 €

184. * [Gastronomie]. Ensemble de 11 ouvrages.

– **POIRET** (Paul). 107 recettes de curiosités culinaires, suivies de quelques pages de publicité gratuite par Sébastien Voirol. *Paris, H. Jonquières, 1928. Pet. in-4, broché.*

– **CHATILLON-PLESSIS**. La vie à table à la fin du XIX^e siècle. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne. *Paris, Firmin-Didot, 1894. In-8, 411 p., frontispice, 1 pl. dépl., figures, demi-chagrin rouge récent, dos à nerfs [Laurenchet].*

– **PERRAT**. Comus (dieu des festins et des plaisirs) en Bresse. Rapsodie culinaire et gastronomique. *Vonnas, L'auteur, [1930]. In-4, broché (couv. un peu salie).*

Envoi autographe signé de l'auteur à Madame Jean Grand.

– **POMIANÉ** (Édouard de). Réflexes et réflexions devant la nappe. *Paris, Labo. Guillaumin & Gérard, [1940]. Petit in-4, cartonnage moderne à la bradel (taches au plat sup.).*

Enrichi d'une **lettre autographe signée** de l'auteur.

– **MIDY** (René), **GWENNOU** (Charles). Le vin du recteur de Coatacorn en Basse-Bretagne (Gwin Person Koatacorn). *Saint-Brieuc, René Prud'Homme, 1904. In-12, [2] f., VI-227 p., 1 plan dépliant, cartonnage bradel de papier gris.*

Exemplaire comportant **deux envois autographes** de l'auteur «à madame Lambert» ainsi que des rectifications, corrections manuscrites et précisions. Provient de la Bibliothèque Harry Schraemli (ex-libris).

– **DES OMBIAUX** (Maurice). Le vin. *Paris, La Nouvelle Société d'Édition, 1928. In-8, demi-chagrin fauve à coins moderne, dos orné [Roininen].*

Exemplaire sur grand papier non justifié.

– **BOUILLARD** (Paul). La gourmandise à bon marché. *Paris, Albin Michel, 1925. In-12, 288 p., demi-chagrin fauve à coins moderne, dos orné [Roininen].*

Édition originale. Ex-libris manuscrit A. de Croze et **envoi autographe signé** de l'auteur au même. (Bitting, 51; Viel, 653).

– **BRINGER** (Rodolphe). Les bons vieux plats du Tricastin. *Pierre-latte, Les Amis du Tricastin, [1935]. In-8, 28 p., [2] f., broché.*

Édition originale de ce petit traité offrant 27 recettes culinaires.

Exemplaire Gaston Derys augmenté d'une lettre dactylographiée, d'un portrait photographique et d'une petite biographie de l'auteur.

– **DES OMBIAUX** (Maurice). Les belles à table. Suivi du Coup du milieu. *Paris, Budry, 1926. Petit in-4 broché (dos bruni).*

Illustré d'un frontispice de Marie Laurenchin.

Tiré à 400 ex.: un des 360 sur vergé d'Arches. Non coupé.

– **TENDRET** (Lucien). La table au pays de Brillat-Savarin. *Belley, Bailly, 1892. In-12, demi-basane bleue début XXe (rares brunissures).*

Édition originale.

– **GOTTSCALK** (Dr Alfred). Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours. *Paris, Hippocrate, 1948. 2 vol. pet. in-8, demi-chagrin vert, dos à nerfs, couv. conservées [Lobstein-Laurenchet].*

L'auteur (1873-1954) fut fondateur et rédacteur en chef de la revue Grandgousier.

Soit 12 volumes.

350/400 €

185. * [Gastronomie]. Ensemble de 23 ouvrages.

– **DES OMBIAUX** (Maurice). Les fromages. *Paris, Budry, 1926. Petit in-4, broché, frontispice en couleur (couv. défraîchie, dos bruni, transfert du front., rousseurs).*

Tiré à 400 ex. numérotés: un des 370 sur vergé d'Arches.

– **TENDRET**. La table au pays de Brillat-Savarin. *Belley, Bailly, 1892. In-12, cart. à la bradel moderne, pièce de titre maroquin brun [Laurenchet].*

Édition originale avec une couv. de relais de Lemerre. (Bitting, 458; Cagle, 422).

– **ROUZIER** (Édouard). Livre d'or de la gastronomie française, 1927 et 1931. 2 vol., l'un grand in-8 et l'autre in-4, brochés. – *Annuaire des gastronomes, édition 1936. Dir. Raymond Brunet. In-4, broché.*

– **CURNONSKY, ANDRIEU** (Pierre). Les fines gueules de France. Gastronomes, gourmets, grands chefs, grands cordons bleus, grands relais. *Paris, Firmin-Didot, 1935. Fort vol. grand in-8, broché (débroché).*

– **GOTTSCALK** (Dr Alfred). Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. *Paris, Ed. Hippocrate, 1948. Deux tomes en 1 vol. pet. in-8, pleine toile toile gris-vert.* Remarquable ouvrage historique, devenu un classique. L'auteur (1873-1954) fut fondateur et rédacteur en chef de la revue Grandgousier.

– **POIRET** (Paul). 107 Recettes de curiosités culinaires, suivies de quelques pages de publicité gratuite par Sébastien Voirol. *Paris, H. Jonquières, 1928. Pet. in-4, demi-chagrin bleu nuit à coins, finement orné [Roininen].*

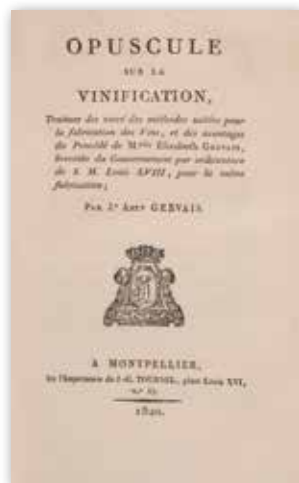
(Bitting, 375).

– **MARRE**. Le roquefort. Rodez, Carrère, 1906. *In-4, broché (dos remplacé, défauts à la couv.).*

– **CURNONSKY** (Maurice), **ROUFF** (Marcel). La France gastronomique. *Paris, Rouff, 1921-1928. In-12, 14 titres en 12 vol. brochés, et 1 vol. relié contenant 2 titres (petits accros sur certains des vol. brochés).* Périgord; Anjou; Normandie; Bresse-Bugey-Pays de Gex; Alsace; Béarn; Savoie; Bordeaux-Le Bordelais et les Landes; Orléanais; Vivarais-Rouergue-Gévaudan; Roussillon et comté de Foix; Maine et Perche; Paris (2 vol.).

Soit 21 volumes.

200/250 €



189



191



192



195

186. * GAUTIER-CONSTANT. Relais gastronomique Paris-Est. Carte des vins. Spectaculaire carte des vins de ce restaurant placé dans la cour d'honneur de la Gare de l'Est à Paris. *In-4, en feuilles, [78 feuillets]*. Illustré de gravures par Gautier-Constant, certaines tirées en couleur, la première aquaillée.

La carte est répartie en 8 rubriques signalés par des onglets: 1. Bourgognes, 2. Bordeaux, 3. Champagnes, 4. Alsace, 5. Vins divers, 6. Cognac, 7. Liqueurs, eaux-de-vie, apéritifs, 8. Porto.

Tirage limité à 200 ex. sur vélin de Rives.

80/120 €

187. * GERVAIS (Charles). Indicateur des vignobles méridionaux comprenant l'Hérault, l'Aude, le Gard, les Pyrénées Orientales, les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse... *Montpellier, Firmin et Montane, 1897. Grand in-8, 784 p., [XV] p. d'annonces, percaline lie-de-vin éditeur, titre argenté au dos et plat sup portant le millésime 1897-1898 (menus frottements).*

Édition originale de ce «Guide Pratique» offrant un manuel d'achat à la propriété avec de précieux renseignements sur chacun des vignobles. L'auteur était courtier en vins à Montpellier. (Chwartz, G-43).

70/100 €

188. * GERVAIS (Charles). Indicateur des vignobles méridionaux comprenant l'Hérault, l'Aude, le Gard, les Pyrénées-Orientales, les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, la Drôme, le Var, l'Algérie (Départements d'Alger, d'Oran, de Constantine) la Tunisie, précédé de renseignements sur les conditions générales d'achat à la propriété, etc... *Montpellier, Firmin, Montane et Sicardi, s.d. [1903]. Fort in-8, 1308 p., XXXI f. publicitaires, percaline bordeaux éditeur (charnière inf. fendue).* Seconde édition corrigée et considérablement augmentée de plus de 500 pp. sur la première édition, parue en 1897, offrant une très vaste et très complète Monographie sur ces vignobles: pour chacun une documentation remarquable avec une notice départementale, une table géographique des communes et le répertoire des domaines, citant les noms de tous les propriétaires-récoltants, les négociants en vins, les courtiers et les courtiers-commissionnaires.

L'auteur était ex-courtier en vin et directeur du Bulletin des marchés vinicoles méridionaux.

(Simon, Bibl. Vinaria, 112).

70/100 €

189. * GERVAIS (Jean Antoine). Opuscule sur la vinification, traitant des vices des méthodes usitées pour la fabrication des Vins et des avantages du procédé de Melle Elizabeth Gervais... *Montpellier, Imp. Tournel, 1820. In-8, 112 p., [1] f., demi-basane havane époque, dos lisse, pièce de titre chagrin cerise, petits coins velin (dernier feuillet jauni).*

Véritable édition originale. Il existe deux éditions de ce Livre à la date de 1820, toutes les deux de Montpellier. La première, que voici, présente sur le titre, une vignette gravée sur bois et ne contient pas, à la fin, les lettres de François de Neufchateau et de Chaptal. Elle est imprimée sur papier vélin.

«Le véritable inventeur de la méthode dite de Mademoiselle Gervais, pour la fabrication du vin, est dom Nicolas Casbois, professeur de physique et membre de l'Académie de Metz» (Quérard III, 336). (Chwartz, G-40).

Voir la reproduction.

300/500 €

190. * GOGUÉ (Antoine). Les secrets de la cuisine française. *Paris, Hachette, 1856. In-16, [2] f., IV-438 p., demi-basane noire époque (frottements, rousseurs, charnière int. fendue).*

Ouvrage illustré de 45 gravures sur bois dans le texte par Rouyer.

80/120 €

191. GONET (Gabriel de). La cuisinière universelle. Nouveau livre de cuisine... contenant l'art d'utiliser les restes. Le calendrier culinaire, le guide complet de l'étiquette... par Mme la comtesse de Bassanville. Augmenté du Service de la table... par J. de Riols,...; précédé d'une introduction sur les classiques de la table par Alphonse Karr. *Paris, Le Bailly, [1883]. In-8, 288p., 24 planches, demi-basane noire modeste époque (déchirure en tête du dos, coins émoussés, rousseurs éparées, p.273 déchirée et grossièrement restaurée).*

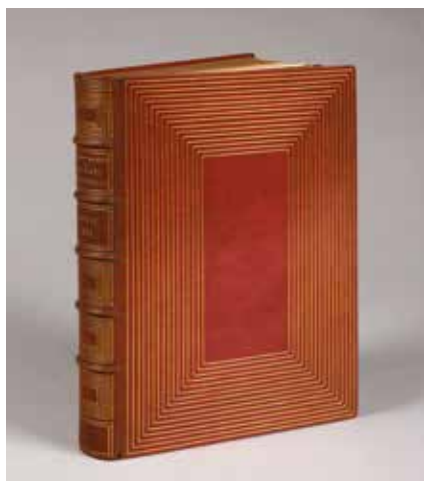
Amusante édition collective illustrée de 24 planches, dont 4 humoristiques tirées en rouge, les autres en noir dont 17 montrant divers morceaux de viande et illustrant les découpes, 1 représentant une biche et un cerf, les 2 dernières de service de table.

Voir la reproduction.

70/100 €

192. * GOUDEAU (Émile). Paris qui consomme. Dessins de Pierre Vidal. *Paris, Imprimé pour Henri Béraldi, 1893. In-4, [4] f., IX p., [1] f., 325 p., [1] f., maroquin aubergine, dos et plats ornés de compartiments de filets dorés avec fleurs mosaiquées jaunes et orangé ainsi que feuilles, tiges et filets en vert, gardes et doublures en tissu moiré à motif floral, large dentelle intérieure dorée, tranches dorées, couverture et dos conservés [Canayon].*

Édition originale, dédiée «à feu Sébastien Mercier», ornée de 51 spirituelles illustrations en couleurs de Pierre Vidal, et limitée à 138 exemplaires numérotés sur papier vélin. Cet ouvrage offre une amusante étude des mœurs gastronomiques de la Capitale, à la Belle Époque, à travers les cafés et brasseries, bars anglais, brasseries allemandes, dégustations de Champagne, de l'absinthe, les camelots, les divers Restaurants: Au Bouillon Duval, la Maison Dorée, la Tour



197

Eiffel, la buvette de la Bibliothèque Nationale, les dîners en Cabinet particulier, la brasserie à femme, l'Auberge des Adrets, Au Chat Noir, le Cabaret de Bruant, le Restaurant où l'on saute, Au Moulin Rouge, Au Café Américain, etc...

Agréable exemplaire, imprimé spécialement pour G. Loche, dans une élégante reliure d'Émile Carayon. (Bitting, 194; Viel, 566; Dartois, II, 247; Crahan, 581; Cagle, 217). Voir les reproductions. 600/800 €

193. * GOUFFÉ (Jules). Le livre des conserves, ou Recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fruits, les confitures... Paris, Hachette, 1869. In-4, VI-450 p., [1] f., reliure éditeur demi-chagrin rouge (accroc à la coiffe de tête, coins frottés, plat sup taché, rousseurs aux gardes et sporadiques dans le texte).

Édition originale illustrée du portrait de Jules Gouffé en frontispice et de 34 figures dans le texte.

(Vicaire, 418; Oberlé, 229).

150/200 €

194. GOUFFÉ (Jules). Le livre des conserves. Ou recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines... Paris, Hachette, 1869. Grand in-8, VI-450p.-1f., demi-chagrin grenat époque, dos à nerfs, auteur et titre doré, caissons ornés, tranches dorées (coins émoussés, qqs frottements au dos, rousseurs modérées).

Édition originale illustrée du portrait de l'auteur en frontispice et de 34 vignettes gravées sur bois, terminé par un index.

100/150 €

195. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine... comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, Hachette, 1874. Fort vol. grand in-8, XI-844, demi-basane vert bouteille époque, dos lisse (dos et coupes frottés, coins émoussés, rousseurs, marge de la pl. 2 réduite avec petit accroc).

Troisième édition illustrée de 25 planches en chromolithographie et de 161 vignettes gravées sur bois. Voir la reproduction. 80/120 €

196. * [Manuscrit]. GRAND-CARTERET (John). [Raphaël et Gambrinus, ou L'art dans la brasserie]. Manuscrit autographe. [Paris, vers 1885]. Petit in-4, IV-199 feuillets chiffrés, en feuilles, sous emboîtement cartonné, 2 pièces de titre basane grenat au dos (qq. frottements).

Important manuscrit autographe de cet ouvrage célèbre, monographie très documentée et pleine d'amusantes considérations sur les brasseries cafés, cabarets, etc. de France et quelques-autres pays, qui parut en 1886. Le texte s'ouvre sur l'introduction intitulée « Sur



196

l'origine du livre et sur son illustration», avec cette dédicace: «A la mémoire de mon vieil ami Lucien Dubois». Le texte est très lisible, écrit au recto seul. Corrections autographes, ajouts et repentirs parsèment le document. 60 vignettes gravées illustrent les 17 derniers chapitres. Provenance: Collection Léon Lambert (Vente Sotheby's, 1966, n° 194); Guy Dartois (n°318). Voir la reproduction. 400/600 €

197. * GRAND-CARTERET (John). Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la brasserie. Paris, Louis Westhauser, 1886. In-8 carré, [2] f., XXII p., [1] f., 326 p., maroquin vieux-rose, dos à 5 nerfs, auteur, titre, lieu et date dorés, caissons ornés de filets dorés multiples, de même que les plats, double filet doré aux coupes, filets multiples bordant les contreplats, doubles gardes de papier marbré, tranches dorées, couverture conservée [P. Ruban] (dos uniformément passé havane).

Édition originale de cette excellente monographie illustrée sur les brasseries, cafés, cabarets, auberges, tavernes de France mais aussi d'Allemagne, d'Alsace, de Suisse, etc... et sur les bars anglais et américains. L'illustration se compose d'un frontispice à la pointe-sèche par Marcellin Desboutin, 7 planches, 71 gravures et 51 vignettes dans le texte, par De Pille, G. Jeanniot, Dantan, F. Régamey, J. Adeline, A. Viollier, Coll-Toc, F. Fau, offrant une importante documentation sur la décoration des différents établissements.

Exemplaire enrichi d'un belle aquarelle originale signée de T. Bourdin.

Envoi autographe signé de l'auteur (nom du destinataire effacé); discret cachet ex-libris monogrammé HL au coin d'une garde. (Bitting, 197). Voir la reproduction. 400/500 €



200



200

198. * GRANDGOUSIER. Revue de gastronomie médicale. Paris, 1934-1956. 83 fascicules. Rare collection complète reliée en 10 volumes (6 in-8 et 4 in-12), demi-chagrin rouge à coins, dos à 5 nerfs, fleurons à froid rehaussés, roulette dorée, pièce de titre basane verte, roulette à froid et filets dorés aux plats, couv. conservées.

Belle collection complète de cette célèbre revue riche d'informations, anecdotes et documents sur les aliments, les boissons et l'art de la table. Les contributions sont signées de grands chefs, médecins, historiens et autres spécialistes de l'époque (Prosper Montagné, H. Bachelin, R. Ponchon, le Dr. Gottschalk, Roger Vaultier, P. Bouillard, le Dr. Romain, etc.). Une abondante iconographie qui comprend de nombreuses reproductions de documents anciens agrémentent cette publication à la fois sérieuse et distrayante.

600/800 €

199. * GRANDGOUSIER. Revue de gastronomie médicale. Paris, 1934-1956. 82 (sur 83) fascicules.

Collection quasi complète (sauf le fascicule 6 de juin 1940, dernier de la première série). En fascicules, sous 6 emboîtages toilés bruns, pièces de titre noires.

200/300 €

200. * GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre Balthazar Laurent). Correspondance adressée à la famille Chagot. 48 lettres ou billets autographes, la plupart signés. 1812-1832. En feuilles, sous portefeuille demi-marquain noir à longs grains et à coins, titre doré au dos, étui assorti, pièce de titre au plat supérieur [A. Lobstein].

Exceptionnel ensemble de lettres autographes. Cette dernière période de la vie du grand gastronome est la moins connue et la plus obscure. Il quitte Paris, achète le château de Villiers-sur-Orge, et épouse sa maîtresse Adélaïde Feuchère (1764-1845).

Les Chagot sont de riches Industriels, propriétaires des Cristalleries de la Reine, au Creusot.

Cette précieuse correspondance était inconnue des deux grands biographes de Grimod de La Reynière, Gustave Desnoiresterres et Ned Rival, qui évoquaient et citaient le rôle des Chagot, père ou fils, sans vraiment les discerner. Elle a fait l'objet d'une publication par le libraire Rémi Flachard en 1991.

Deux lettres – dont une signée de la veuve Chagot – adressées à Grimod, sont jointes. Soit 50 lettres.

Voir les reproductions.

1 500/2 000 €

201. * GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre Balthazar Laurent). Ex-libris typographié. 45 x 78 mm. Encadré d'une frise florale et d'un double filet gravés sur bois, le texte est le suivant : Ex Libris / A.B.L. GRIMOD DE LA REYNIÈRE / in Supremo Senatu Patroni. / 17. Voir la reproduction.

100/150 €

202. * GRIMOD DE LA REYNIÈRE (A.B.L.). Lettre autographe signée, adressée à madame Mitoire. 19 septembre 1785. 3 pages in-8 (corrosion due à l'encre qui rend la lecture difficile, et cachet arraché affectant quelques lettres).

Lettre enjouée et néanmoins touchante, adressée par le célèbre gastronome, à sa cousine Angélique de Bessi. « Vous avez l'âme de Socrate dans le corps d'Hébé, et cet assemblage heureux n'est pas fait pour diminuer le nombre de vos disciples », écrit-il. Grimod eut semble-t-il une brûlante affection pour sa cousine, et fut fort dépité lorsqu'elle épousa monsieur Mitoire en 1779. Quelques passages de la lettre sont mystérieux, comme celui-ci dont on ignore s'il fait référence à M. Mitoire : « ... lorsqu'on voudra prouver toute l'étendue de votre pouvoir, l'on ne dira que ces mots, elle a rendu sage le célibataire ».

On joint :

– Plusieurs coupures de presse formant un article biographique, intitulé « Grimod de La Reynière », signé A.G., paru en décembre 1849 dans le journal « Le Droit ».

– un acte notarié (vente de terre en région parisienne) du 23 novembre

1741, portant en marge une note autographe signée d'Alexandre Gaspard Grimod de La Reynière, grand-père du gastronome. In-folio, 3 pages sur parchemin timbré. 100/200 €

203. * GUÉGAN (Bertrand). Almanach de Cocagne pour l'an 1920 [et, joint:] 1921. Paris, La Sirène, 1919 et 1920. 2 vol. in-12, demi-marquain brun à coins, dos à nerfs, titre doré, tête dorée, couv. et dos conservés, marges non rognées [Stroobants].

On joint: **du même**. Le cuisinier français. Paris, Émile-Paul Frères, 1934. Fort vol. in-4, LXXXIX-654 p., [2] f., nombreuses illustrations en fac-similé, broché.

Soit 3 volumes. Voir la reproduction. 100/200 €

204. * GUÉGAN (Bertrand). Ensemble de 3 ouvrages.

– Almanach de Cocagne pour l'an 1920. Paris, La Sirène, 1919. In-12, broché.

Envoi autographe signé de l'auteur au romancier Fernand Fleuret.

– Almanach de Cocagne pour l'an 1921. Paris, La Sirène, 1920. In-12, broché.

– Le cuisinier français. Paris, Émile-Paul Frères, 1934. Fort vol. in-4, LXXXIX-654 p., [2] f., nombreuses illustrations en fac-similé, broché.

Soit 3 volumes. 100/150 €

205. * GUÉGAN (Bertrand). La fleur de la cuisine française. Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 vol. grand in-8, dont 1 fort, XI-374 + XXXII-579 p., demi-chagrin havane à coins, dos à nerfs ornés de roulettes dorées, fleurons à froid, auteur et titre dorés, roulette à froid et filet doré aux plats, avec toutes ses marges, couv. conservée [Roininen].

Tome I: Où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtisseries et limonadiers de France, du XIII^e au XIX^e siècle, enrichies de notices et d'un glossaire par Bertrand Guégan, avec des images anciennes et une préface d'Ed. Nignon... – Tome II: La cuisine moderne (1800-1921), les meilleures recettes des grands cuisiniers français, notes de Bertrand Guégan, introduction du docteur Raoul Blondel.

Édition originale.

Envoi autographe signé de l'auteur à Monsieur Cart. 80/120 €

206. * GUÉGAN (Bertrand). La fleur de la cuisine française. Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 vol. grand in-8, dont 1 fort, XI-374 + XXXII-579 p., demi-chagrin rouge moderne, auteur, titre et toison dorés, couv. et dos conservés.

Tome I: Où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtisseries et limonadiers de France, du XIII^e au XIX^e siècle, enrichies de notices et d'un glossaire par Bertrand Guégan, avec des images anciennes et une préface d'Ed. Nignon... – Tome II: La cuisine moderne (1800-1921), les meilleures recettes des grands cuisiniers français, notes de Bertrand Guégan, introduction du docteur Raoul Blondel.

Édition originale.

Envoi autographe signé de l'auteur «à M. Jean Pellerin, illustre gourmand, hommage du fleuriste de Cocagne».

(Bitting, 204). 80/120 €

207. GUÉGAN (Bertrand). Le Cuisinier français ou les meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui. Paris, Émile-Paul, 1934. Fort vol. petit in-4, XCIX-654 p., illustré de reproductions de gravures anciennes, broché (dos insolé, couv. déchirée).

Édition originale. 70/100 €

208. * GUÉGAN (Bertrand). Le cuisinier français. Paris, Émile-Paul frères, 1934. Fort vol. in-4, XCIX-654 p., broché, couv. rempliée.

Édition originale de ce recueil de nombreuses recettes illustrées de fac-similés de gravures anciennes. 70/100 €



201



203

209. * GUYOT (Jules). Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Paris, Imprimerie impériale, 1868. 3 vol. in-8, demi-basane rouge époque, dos lisse, auteur, titre et filets dorés (infimes piqures de vers et qq. épidermures, rares rousseurs, mouillure en marge des 1^{ers} feuillets du T.3.).

I. Régions du sud-est et du sud-ouest; II. Régions du centre-sud, de l'est et de l'ouest; III. Régions du centre-nord, du nord-est et du nord-ouest.

Une coupure de presse anciennement contrecollée au verso du 3^e titre. **Édition originale** de cette excellente étude du vignoble, département par département, devenu le grand texte classique avant la période du phylloxéra.

Illustré d'une carte en couleurs dépliant de la France en 8 régions viticoles, en 1 ex. à la fin de chaque volume, et de 977 figures gravées dans le texte.

L'Auteur, né à Gyé-sur-Seine en 1807, est mort à Savigny-les-Beaune en 1872. Roy-Chevrier explique déjà en 1900: «Magnifique ouvrage qu'on lira toujours, comme tous les ouvrages originaux, d'ailleurs, écrits par des praticiens instruits et non par des compilateurs ignorants. Il cite, dans chaque département, le nom des cépages qu'il rencontre sur sa route, les appréciant d'un mot, souvent juste, et d'un trait alerte, mais parfois aussi... de synonymies douteuses. Il peut figurer au Panthéon de la Viticulture...»

Étiquette ex-libris moderne Jacques Razuret.

(Simon, B.V., 110; Chwartz, G-127).

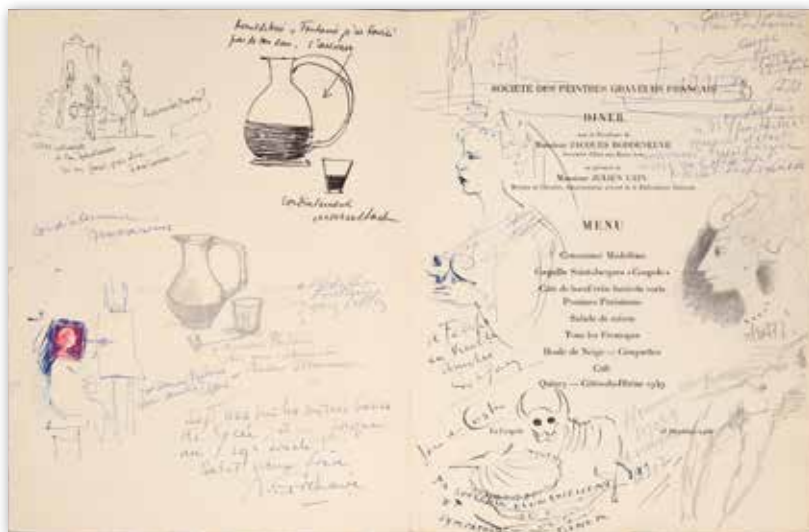
300/400 €



212



215



215

210. * GUYOT (Jules). Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. Paris, Imprimerie nationale, 1876. 3 vol. in-8, demi-basane brune à la bradel post., dos lisse, auteur, titre et tomaison dorés (des coins émoussés, qq. brunissures).

Deuxième édition augmentée d'une notice biographique sur l'auteur et de plusieurs tables. Illustrée d'une carte dépliant en couleurs de la France en 8 régions viticoles, et de 977 figures dans le texte.

Étude fondamentale du vignoble français, département par département, devenu le grand texte classique avant la période du phylloxéra. L'Auteur, né à Gyé-sur-Seine en 1807 est mort à Savigny-les-Beaune en 1872. Roy-Chevrier explique déjà en 1900: «Magnifique ouvrage qu'on lira toujours, comme tous les ouvrages originaux, d'ailleurs, écrit par des praticiens instruits et non par des compilateurs ignorants. Il cite dans chaque département, le nom des cépages qu'il rencontre sur sa route, les appréciant d'un mot, souvent juste et d'un trait alerte, mais parfois aussi... de synonymies douteuses. Il peut figurer au Panthéon de la Viticulture...»! Cachet ex-libris de P. Grispeux. 200/300 €

211. * GUYOT (Jules). Sur la viticulture de l'Ouest de la France. Rapport à M Armand Béhic, Ministre de l'Agriculture... Paris, Imprimerie Impériale, 1866 ([2] f., 372 p., [1] f.). [Relié à la suite]: Sur la

viticulture du Nord-Ouest de la France. Rapport à M. de Forcade La Roquette, Ministre de l'Agriculture... Paris, Imprimerie Impériale, 1867 ([2] f., 212 p., [1] f.). Deux ouvrages en 1 vol. grand in-8, demi-chagrin rouge époque, dos lisse, auteur et titre dorés. (coins émoussés, rousseurs).

Le sous-titre du premier ouvrage est: «La viticulture comparée dans les départements de la Corse, de la Charente, de la Vienne, de l'Indre, de la Haute-Vienne, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Loire-Inférieure».

Envoi autographe signé de l'auteur répété à chaque volume: «A Monsieur de Belleyne, hommage de l'auteur, Dr Jules Guyot». 200/300 €

212. * GUYOT (Jules). Sur la viticulture du Nord-Ouest de la France. Paris, Imprimerie Impériale, 1867. Grand in-8, [2] f., 212 p., [1] f., chagrin rouge époque, dos à nerfs orné de filets à froid et dorés avec jeu de filets s'entrelaçant aux angles des plats, gardes de moire verte, tranches dorées (infimes frottements).

Concerne les départements de la Sarthe, du Maine-et-Loire, de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. L'un des rares exemplaires imprimés sur vélin fort dont la reliure est issue des ateliers de l'Imprimerie Impériale. Voir la reproduction. 200/300 €

213. * GUYOT (Jules). Sur la viticulture et la vinification du canton d'Évian (Haute-Savoie). Rapport à M. de Forcade La Roquette, Ministre de l'Agriculture... Paris, Imprimerie Impériale, 1868 ([2] f., 55 p.). [Relié à la suite]. Sur la viticulture dans le département de la Charente-Inférieure. Rapport à son Excellence M. Rouher, Ministre de l'Agriculture... Paris, Imprimerie Impériale, 1861 (59 p.). – Sur la viticulture du Nord-Ouest de la France. Rapport à M. de Forcade La Roquette... Paris, Imprimerie Impériale, 1868 ([2] f., 201 p., [1] f.). Trois ouvrages en 1 vol. grand in-8, demi-chagrin rouge époque, dos lisse, auteur et titre dorés (plats frottés et coupes usées, charnière int. fendue, rousseurs sporadiques, le 2^e ouvrage uniformément bruni).

Le troisième volume traite de la viticulture comparée des départements de la Marne, de l'Aisne, de Seine-et-Marne, de l'Oise, de Seine-et-Oise, de la Seine, d'Eure-et-Loir, de l'Eure, de la Mayenne, d'Ille-et-Vilaine et du Morbihan. 150/200 €

214. * GUYOT (Jules). Ensemble de 2 ouvrages

– Sur la viticulture du Centre Nord de la France. Paris, Imp. impériale, 1866. Grand in-8, broché (dos bruni).

Envoi autographe signé de l'auteur à Monsieur Durand de Corbine (?).

– Sur la viticulture du Centre Nord. Idem, Paris, Imp. impériale, 1866. In-8, demi-basane brune époque (dos frotté, rares rouss.).

– Sur la viticulture de l'Est de la France. Paris, Imp. impériale, 1863. [Relié à la suite] Département du Puy-de-Dôme. [Relié à la suite] La Charente Inférieure. Grand in-8, demi-basane brune époque (dos frotté, papier bruni).

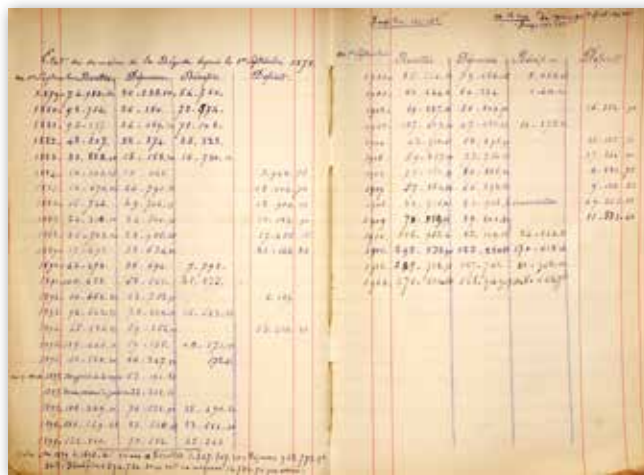
Soit 3 volumes. 80/120 €

215. * Kiyoshi HASEGAWA (1891-1980). [Composition gastronomique avec raisins, coupe, petits fours et cigare]. Eau-forte originale, signée au crayon en bas à droite et numérotée 61/110. 23×17,5 cm au coup de planche.

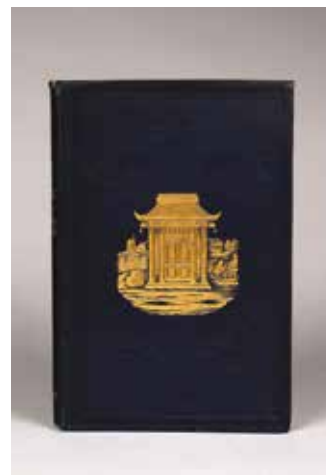
Cette estampe forme la couverture du menu d'un dîner qui réunit à la



216



219



220

Coupole, le 13 décembre 1956, les membre de la Société des Peintres-graveurs français.

Exemplaire exceptionnel qui porte les signatures et messages autographes, certains accompagnés d'un dessin, d'une quinzaine d'artistes: Jacques Villon, Mario Avati (dessin), Antoni Clavé (avec dessin), Gromaire, Goerg (dessin), J.E. Bernier, Savin, Hermine David, J. de Coster, etc. *Voir les reproductions.*

150/250 €

216. * HECKMANN (Adolf), SCHLEY (Albert). Artistic sugar work and ice sculpturing. *Nordhausen, Killinger, 1925. In-4, 19 p., toile bleue éditeur (rel. défraîchie).*

Illustré de 56 planches d'après des photographies dont 40 en couleurs. On joint:

– **EIKMEIER-LEMGO (F.-W.).** Preisgekrönte Tafelaufsätze. *Leipzig, Killinger, [1910]. [1] f., 10 p., [1] f., 17 planches en chromolithographie, 10 planches au trait [Relié à la suite]. du même.* Wie stellt man Tafelaufsätze her? *Ibid.* [vers 1910]. 16 p., 9 planches en chromolithographie. *In-folio, demi-toile éditeur, plat illustré (rel. fatiguée, coins frottés, taches aux contreplats, qq. salissures en marge, gardes usées).*

– **SCHKEIBE (Rudolf).** Die Kakao-Malerei in Wort und Bild. Mit Anleitung zur Kakao-Malerei und Vorlagen für Torten-Verzierungen. *Leipzig, Killinger, [1913]. In-folio, [4] f., 21 planches en bistre, demi-toile éditeur, plat illustré (dos, coins et coupes usés, plat défraîchi).*

Soit 3 volumes. *Voir la reproduction.*

100/150 €

217. * HELOUIS (Édouard). Les royal-diners. Guide du gourmet, contenant des menus pour chaque saison, avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table. *Paris, Noblet, Dentu, 1878. Grand in-8, [2] f., III-493 p., [1] f., 24 planches en chromolithographie, demi-cuir de Russie grenat époque, dos lisse, titre et filet dorés (gardes et couvertures des plats renouvelés, rousseurs, brunissures, qq. salissures).*

Édition originale illustrée de 24 planches en chromolithographie. L'auteur fut chef de cuisine des rois Charles-Albert et Victor-Emmanuel d'Italie. Héloüs se propose comme guide des tables des riches financiers, des hôtels aristocratiques et des offices des souverains. Il donne en fin de volume 235 menus servis à différentes époques chez le roi Louis-Philippe, la reine Victoria, à la Cour d'Italie, chez le prince Carignan.

Envoi autographe signé de l'auteur à Guinand (?).

(Bitting, 223; Oberlé, Fastes, 242).

400/500 €

218. * [Hérault]. Société centrale d'agriculture de l'Hérault. Livre d'or publié à l'occasion du centenaire de la Société. *Montpellier, Au Progrès Agricole et Viticole, 1900. In-8, [2] f., 547 p., illustrations, broché.*

Quelques illustrations dans le texte et hors texte dont 1 planche dépliant en couleurs.

Importante documentation historique sur le vignoble de l'Hérault. Textes signés: Poitevin, Coste-Floret, Bérard, Bouschet, F. Dunal, Dupin, Cazalis-Allut, Violla, Bazille, Planchon, Henri Marès, etc...

70/100 €

219. * [Manuscrit]. [Hérault]. La Bégude [titre sur la reliure]. Livre de compte manuscrit du domaine viticole de La Bégude, Servian (Hérault). [1879-1914]. *Fort registre in-4, environ 120 pages écrites, basane brune époque, dos lisse et muet, titre doré au plat supérieur, tranches rouges (frottements).*

Intéressant document qui dévoile l'activité de cette grande propriété viticole de l'Hérault, proche de Béziers, de septembre 1908 à octobre 1914. Précédé d'un tableau des comptes annuels (2 pages) de 1879 à 1913. Le propriétaire de l'époque était Henri Haguenot. Il exploitait 7000 hectares de vignes (cf. Gervais, 1904, p. 267), produisant – comme ce manuscrit nous le confirme – des vins légers rouges, blancs et rosés. Plusieurs noms d'acheteurs sont mentionnés, surtout des négociants de Certe et de Béziers, parmi lesquels la maison Noilly Prat dont les apéritifs étaient alors très en vogue. Les dépenses nous informent sur l'usage des engrais, et des machines (dont un pressoir électrique... et une ligne téléphonique privée). Le document est truffé de quelques notes, correspondances et factures.

(Chwartz, 13).

On joint:

[**La Bégude**]. Carnet de vendanges manuscrit. [1941-1949]. *In-12, environ 64 pages écrites, cartonnage marbré moderne, au chiffre de Bernard Chwartz.*

Employé en 1941, 1942, puis 1947 et 1949, ce registre détaille les quantités récoltées pour chaque parcelle. À cette époque, le propriétaire du domaine est le comte de Laistre dont le cachet figure en tête du document.

Soit 2 volumes. *Voir la reproduction.*

200/300 €

220. HOUSSAYE (J.-G.). Monographie du thé. Description botanique, torréfaction, composition chimique, propriétés hygiéniques de cette feuille. *Paris, l'Auteur, 1843. In-8, 2 f.-160 p., 1 pl. publicitaire, 17 pl. documentaires, percaline éditeur, décor doré au plat sup. (coins et coiffes émoussés, mouillure en marge, brunissures, défauts de découpe en marge des 3 derniers f.).*

Cachets anciens d'une institution de Marseille.

Ex-libris J. Minjollat, professeur à Marseille.

(Vicaire, 447; Simon, 866). *Voir la reproduction.*

50/80 €

221. * [Iconographie]. Ensemble de 13 menus ou documents apparentés sous verres et cadres modernes :

Willette (Adolphe), 324^e dîner du Bon-Bock (1908) ; Calbet (A.), menu illustré à l'occasion de la visite du roi de Suède à Paris le 23 novembre 1908, gravé par Stern ; Henry-André (dit Taupin), maquette originale de menu (encre, lavis et rehauts de blanc sur papier), vers 1910, signé de son monogramme ; Gorguet (A.-F.), menu illustré, présidence de la république de Belgique, 12 juillet 1910, gravé par Stern ; Menu du banquet offert à Émile Loubet à son retour de Russie, Dunkerque, 27 mai 1902 ; Belgique, menu du banquet offert par le roi à l'occasion du 20^e anniversaire de l'indépendance nationale, 25 septembre 1850, lithographie en bistre ; Château de Rambouillet, menu du déjeuner du 11 novembre 1903 en présence du Président de la république Émile Loubet, encadrement décoratif gravé par Stern ; Allemagne, menu à l'occasion de la Saint-Hubert, 1894 à l'auberge de Cölln han der Spree, illustrations gravées sur bois gravée en deux tons ; ensemble de 4 menus illustrés vierges, vers 1900 ; Allemagne, Dresde, menu du dîner du 6 septembre 1889 en l'honneur de l'Empereur Guillaume II, chromolithographie ; Anvers, menu à l'occasion d'une Première Communion, 21 mars 1880, en chromolithographie et illustré des portraits photographiques de jeunes filles ; Chever Frères, restaurant au Palais Royal, Paris, menu manuscrit vers 1860 sur papier à en-tête ; Pâtisserie Autheman, confiseur à Nice, tableau des tarifs, pré-imprimé à en-tête et renseigné à la main. *Voir les reproductions.*

300/500 €

222. * [Iconographie culinaire]. [Les sept péchés capitaux]. Copie manuscrite d'une célèbre série de 7 gravures humoristiques, publiée à Paris vers 1870 par l'éditeur Gosselin, augmentée ici, semble-t-il, d'une planche supplémentaire. 8 planches in-4°, crayon et aquarelle, sur papier brun fort (rousseurs, trous de punaises aux angles).

Belle suite décorative illustrant avec humour les péchés capitaux ; chaque composition met en scène un cuisinier en costume, et la plupart des scènes se déroulent dans une cuisine ou une salle à manger. Une dernière planche semble être inédite : intitulée « Moralité », elle représente un grand diable, également en costume de cuisinier, qui jette sept petits cuisiniers dans l'Enfer représenté par un four.

Voir la reproduction.

200/300 €

223. * IMBERT (Marie-Noëlle). Les problèmes alimentaires de l'alpiniste. Tapuscrit original illustré de 9 photographies originales en noir et blanc et 2 dessins dont l'un d'après Samivel (1974-1975). In-4, [8] f., 97 p., toile ocre, pièce de titre.

Les aliments énergétiques. L'apport de matière. Le travail musculaire et l'alimentation. La thermorégulation. Transport et préparation des aliments. La préparation culinaire. Problèmes posés par l'altitude dans la cuisson des aliments. Les repas : Rythme des repas. Les différents repas. Exemples de rations. Conclusion.

Mémoire de fin d'année par un professeur stagiaire du Centre Pédagogique de Marseille, Année 1974-1975.

Document réalisé à très petit nombre, illustré de belles photographies de montagne.

70/100 €

224. * [Inde]. [Réceptions princières]. Bel ensemble de documents témoignant des relations amicales entre le maharaja de Kapurthala, Jagatjit Singh (1872-1949), son fils le prince héritier Karam, et le diplomate français Pierre de Fouquières (1868-196) et son frère André (1874-1959), écrivain mondain parisien. 1911-1955.

« Le Maharajah de Kapurthala fut certes le prince d'Orient qui joua le rôle le plus important dans la vie mondaine française de l'entre-deux-guerres. Sa résidence du Bois de Boulogne fut le cadre de fêtes que ne sauraient oublier tous ceux qui bénéficiaient de son hospitalité » ; « J'avais été aux Indes une première fois en 1911, invité par le Maharajah de Kapurthala à l'occasion du mariage du prince héritier Tikka son fils... En 1948, le Maharajah de Kapurthala m'invita à assister à son Jubilé... » (A. de Fouquières).

– 1911 : 5 menus, dont dîner du mariage de Kikka sahib de Kapurthala, 4 février 1911 ; Kapurthala, menus de petit déjeuner, déjeuner et souper du 2 février 1911 ; dîner du Calcutta Club ; 1 carnet de bal avec crayon ; 2 programmes ; 1 plan de table ; 1 carte d'invitation vierge.

– 1948 : 4 menus manuscrits, 1 programme, 2 plans de table, et le discours manuscrit, en français et anglais, prononcé par A. de Fouquières. Est jointe une correspondance depuis 1928 jusqu'à 1955 (soit 37 documents), comprenant des cartes de vœux, et des lettres signées, la plupart autographes, adressées à M. de Fouquières par le maharaja de Kapurthala et son fils le prince héritier Karam. Les lettres les plus touchantes adressées par ce dernier en 1948 relatent son entretien avec Gandhi peu avant sa disparition, la chute du royaume et la destitution du maharaja. S'y trouve également une affiche imprimée : proclamation du maharaja renonçant au pouvoir le 3 mars 1948.

Sont jointes 4 photographies anciennes (accidents) dont une montrant le cortège du jubilé de 1948 avec carrosse et éléphants.

(Cf. André de Fouquières, *Au pays des rajahs*, P., Fontemoing, 1912 ; « Voyages aux Indes », in *Revue des Deux Mondes*, 1948, p. 102-119).

300/500 €

225. * André JACQUEMIN (1904-1994). Ensemble de 32 dessins préparatoires au crayon noir exécutés pour *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (éditions Flammarion, 1951). Parmi ces dessins préparatoires, nombreux n'ont pas été retenus et sont restés inédits. In-4° pour la plupart.

Certains titrés, avec indication d'impression, montés, ou encadrés.

André Jacquemin et l'éditeur Henri Flammarion avaient notamment décidé de représenter les sujets suivants qui composent cet ensemble :

– les grands gastronomes de l'époque tels que Colette, Edmond de Pomiane, Paul Gauthier, le chef Ménessier, le docteur Charles Paul, Paul Marteau

– des arbres fruitiers : café d'Arabie, thé, cacaoyer

– des animaux : perdrix, bécasse, sanglier,

– des poissons : brochet, turbot, sole, langouste, écrevisses, bouillabaisse, araignée de mer, anguille, sardine

– et sujets divers. *Voir la reproduction.*

300/400 €

226. [Japon]. Ensemble de 9 ouvrages en japonais traitant de la cuisine dont *Études historiques de la cuisine française* (1977), très fort in-4 offrant plus de 1000 pages de fac-similés commentés en japonais ; 2 ouvrages traitant de l'art de la sculpture en glace ; 2 ouvrages touchant le Restaurant L'Osier du Chef Jacques Borie.

60/80 €

227. * JOURDAN-LECOINTE (Dr.). Le cuisinier royal ou cuisine de santé. Adapté aux préparations les plus économiques et les plus salutaires de nos aliments. Paris, Bossange, Masson & Besson, 1792. 3 vol. in-12, cartonnage marbré XIX^e, dos brun, tranche citron (rel. frottée, 1^e f. manquant après chaque page de titre, sans conséquence sur le texte principal, 1 pl. pourrait également manquer).

Ouvrage peu commun, composé par un médecin qui fut l'auteur d'autres livres sur des sujets comparables, dont le célèbre « Cuisinier des cuisiniers » plusieurs fois réédité au XIX^e siècle.

Étiquette ex-libris armoriée Vicomte de Cossette.

80/150 €

228. * JULLIEN (André). Manuel du sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins ; contenant la théorie de la dégustation, de la clarification, du collage et de la fermentation secondaire des vins ; les moyens de prévenir leur altération et de les rétablir... de distinguer les vins purs des vins mélangés, frelatés ou artificiels, etc... Paris, L'Auteur, L. Colas et Madame Huzard, 1822. In-12, [2] f., XV-340 p., demi-veau havane époque, dos lisse, auteur, titre et filets dorés, tranches jaunes (accrocs aux coupes).

Ce manuel peut être considéré comme le premier guide pratique à l'usage des amateurs de vins et des sommeliers.

Troisième édition, revue, corrigée et beaucoup plus complète que les



221



221



222



225

deux premières, ainsi qu'il est expliqué dans l'avant-propos. Elle est illustrée d'1 tableau dépliant et 3 grandes planches montrant différents instruments.

(Chwartz, J-28).

150/200 €

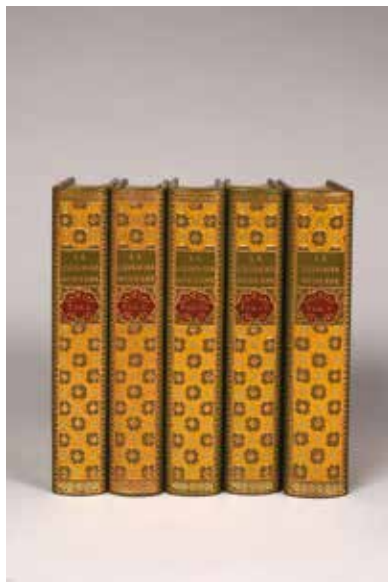
229. * JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus... suivie d'une Classification générale des vins. Paris, Mathias, Vve Bouchard-Huzard, 1848. In-8, 20-XVI-524 p., 1 tableau dépliant hors-texte, demi-basane bleue époque, dos lisse, auteur et titre dorés (cachet de colportage répété, rousseurs sporadiques).

Quatrième édition de ce grand classique.

André Jullien (1766-1832), né à Chalon-sur-Saône, fut un œnologue distingué. Ce Bourguignon, transplanté dans la capitale s'intitulait modestement: Marchand de Vin en gros, rue Saint Sauveur n° 18, à Paris. Habile négociant, il fut également un écrivain de valeur: il fit bénéficier la science d'intéressantes observations [...] Durant ses pérégrinations d'achat, le négociant bourguignon a consigné, au jour le jour, les remarques les plus judicieuses sur les cépages dont il venait de déguster et d'estimer les produits. Les appréciations sont celles d'un homme du métier, d'un praticien, [...] elles ont donc le plus grand poids (selon Roy-Chevrier).

(Chwartz, J-36).

150/200 €



232



237

230. * JULLIEN (André). Topographie de tous les Vignobles connus... Paris, Mme Vve Bouchard-Huzard, 1866. In-8, XII-567 p., broché (couv. détachées).

Cinquième édition, revue, corrigée et augmentée par C.E. Jullien ingénieur. (Vicaire, 471; Chwartz, J-37). 100/150 €

231. * KAYSER (Edmond). Ensemble de plus de 26 études et travaux divers (1894-1901). Réunis en 1 volume in-8, demi-percaline brune ancienne modeste (mors fendus, déboîté).

Ce volume renferme de nombreux rapports, travaux, expériences œnologiques: Étude de quelques vins malades; Contribution à la biologie des levures; Application des levures sélectionnées à la vinification; Rapport sur des expériences faites à la station œnologique du Gard; Étude sur les ferments naturels de l'hydromel; Sur l'acidité des vins; etc.

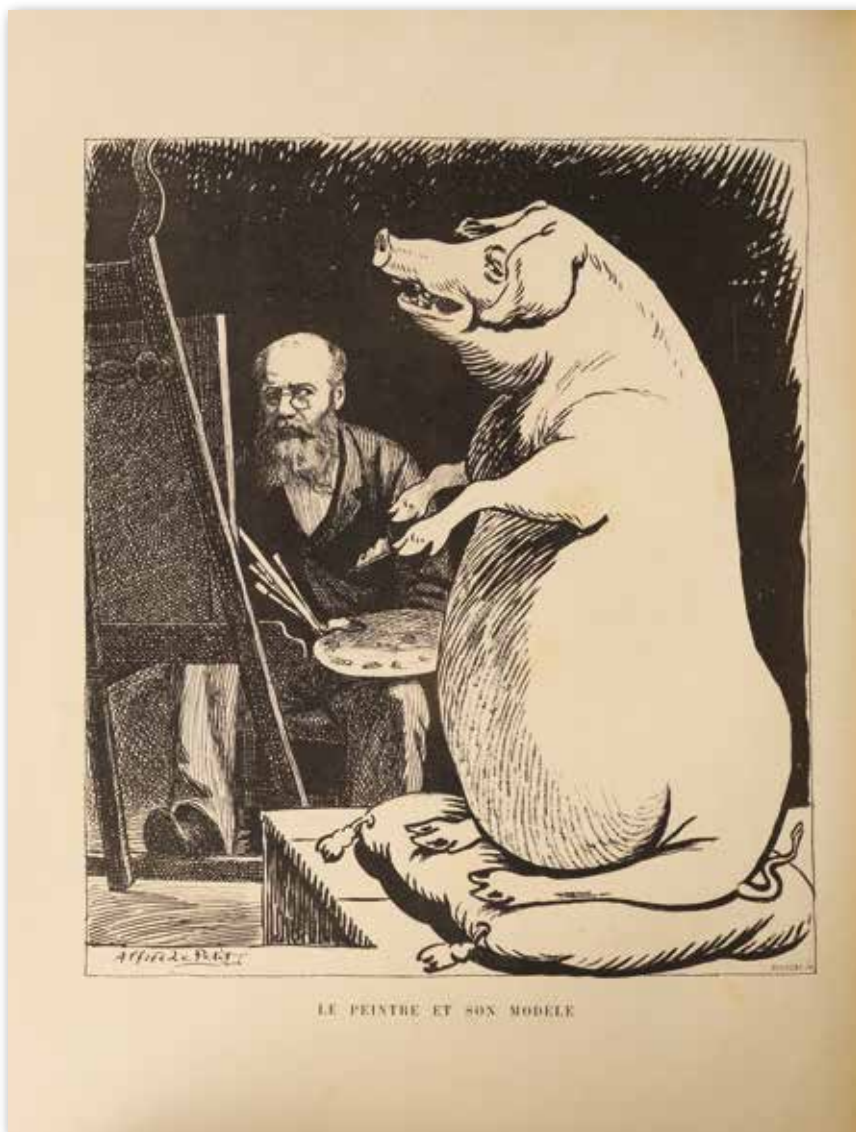
L'auteur était directeur de la station œnologique du Gard. (Chwartz, K-2). 70/100 €

232. LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent; divisé en cinq volumes... Luzarches, Daniel Morcrette, 1984. 5 vol. in-8, reliure pastiche de l'éditeur amplement décorée.

Belle réimpression en fac-similé de la seconde édition revue, corrigée et augmentée, parue à La Haye aux dépens de l'Auteur en 1742. C'est sans conteste le plus rare et du plus important des grands traités français du XVIII^e siècle (plus de 1 600 pages et plus de 2 000 recettes, 13 planches et 5 tableaux). Publié à l'époque à compte d'auteur, *Le Cuisinier moderne* de La Chapelle fut considéré par Carême, Escoffier et Nignon comme un maître livre, d'une grande nouveauté. L'auteur exerça son art en divers lieux à travers l'Europe, et fut le premier chef à composer et publier un ouvrage au XVIII^e siècle. Tirage limité à 220 ex. (n°36).

Voir la reproduction. 200/300 €

233. [LA CHESNAY DES BOIS (François-Alexandre Aubert de)]. Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation; contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, &c. La façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de pastilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermicel, macaronis, &c. Et de composer toutes sortes de liqueurs, de ratafias, de syrups, de glace, d'essences, &c. À Paris, chez Vincent, 1767. In-12, [1]f.-XVI-384p.-382p.-[2] f. dt approbation, veau raciné, dos à 5 nerfs, pièce de titre basane blonde, caissons ornés, tranches rouges (dos cassé, épidermures, frottements, trav. de vers, coins frottés, qq. lég. rousseurs, sign. barrées au f. blanc). 100/120 €



238

234. * LA FIZELIÈRE (Albert de). Vins à la mode et cabarets au XVII^e siècle. Frontispice à l'eau-forte de Maxime Lalanne. *Paris, René Pincebourde, 1866. In-12, 84 p., [5] f. (catalogue libraire), basane havane marbrée moderne, dos à nerfs, pièce de titre basane grise, feuille de vigne mosaïquée au plat sup., couv. conservée.*

Ouvrage peu commun publié dans la collection Petite bibliothèque des curieux et tiré à petit nombre (65 ex. d'après une note manuscrite). «Le présent livret a pour but de donner aux curieux une idée exacte de l'origine de nos meilleurs vins et la nomenclature authentique de cabarets hantés de 1580 à 1700 par les fameux poètes» explique l'auteur.

Exemplaire Moingeon Ropiteau avec ex-libris et cachets; puis bibliothèque Chwartz (chiffre frappé au plat inf.).

(Vicaire, 366; Simon, B.V., 224; Chwartz, F-37). **70 / 100 €**

235. * LAFON (René). La culture de la vigne dans l'arrondissement de Barbezieux et dans le vignoble charentais. Ouvrage publié sous le patronage de M. Martell et James et Jean Hennessy. *Paris, Baillière, 1913. In-8, [1] f., 185 p., [1] f., demi-percaline verte à la bradel, pièce de titre chagrin grenat, fleuron doré, couv. conservée [Ateliers Laurencet].* Deuxième édition, illustrée de 49 figures. La première avait paru en 1912 sous le Titre: La culture de la vigne dans l'arrondissement de Barbezieux (169 pp. et 3 ff.).

Cachet ex-libris de Estignard, distillateur à Jonzac.

(Chwartz, L-15). **70 / 100 €**

236. * [Languedoc et Roussillon]. Ensemble de 10 ouvrages.

– **VIGNOBLE DE L'HÉRAULT** (Le). *Montpellier, Imp. Serre et Roumégus, 1900. In-8, broché (2 exemplaires).*

– **MARRE**. Le roquefort. Rodez, Carrère, 1906. *In-4, broché (manque de papier en tête du dos).*

– **DASSIER** (Félix). Le petit vigneron de la Haute-Garonne. *Toulouse, Imp. Saint-Cyprien, 1893. [Relié à la suite] LEFEVRE (Émile). Notions de viticulture... enseignées à la ferme-école de Royat. *Pamiers, Galy, 1881. [Relié à la suite] GRESSENT*. Leçons élémentaires théoriques et pratiques d'arboriculture. *Orléans, l'auteur, s.d. (vers 1180). Trois ouvrages en 1 vol. in-18, demi-percaline rouge à la bradel.**

– **BASTIDE D'IZAR** (L.). Propositions et développements sur l'impôt indirect des vins, pour faire suite à la pétition des propriétaires de la Haute-Garonne. *Toulouse, Douladoure, Janvier 1829. In-8, 24 p., demi-parchemin blanc moderne. (Chwartz, B-34).*

– **CAZALET** (Jean-Louis). Cette et son commerce des vins de 1666 à 1920. Essai d'Histoire économique. Thèse pour le Doctorat.... *Montpellier, Impr. Firmin et Montane, 1920. Grand in-8, 412 p., broché (dos usé et recollé).*

Ouvrage illustré d'un plan de la ville et 5 tableaux statistiques. **Envoi autographe de l'auteur** à Monsieur Soulié.

– **CONGRÈS VITICOLE** par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, Compte-Rendu in-extenso des Travaux du Congrès. 17-21 Mai 1911. *Fort in-8, [3] f., 767 p., 24 p. publicitaires, demi-chagrin rouge récent.*

Rapport général offrant une vaste documentation de plus de 760 pages... textes signés Astruc, Couderc, A. Verneuil, Vivet, Bouffard, etc. Contient notamment: histoire rétrospective de la vinification pendant les 30 dernières années (1881-1911), Alazraqui: la Viticulture en Argentine, etc...

– **RÈGLEMENT** fait par les Gens des Trois-États du Pays de Languedoc, assemblez par Mandement du Roi en la ville de Montpellier, au mois de Novembre 1747 (et au mois de Janvier 1776 au sujet de la Ferme... *Montpellier, Martel, 1747 et 1776. Deux plaquettes en 1 vol. in-4, 26 p. et 36 p., demi-basane verte moderne (dos passé, et taché).* Ensemble de 2 documents (1747-1776) concernant l'attribution pour 6 ans de la ferme: droits sur la viande, sur le poisson et autres denrées, et sur le vin.

Illustré de 2 bandeaux gravés. (Chwartz, R-32)

– **VERGE** (Gabriel). Les producteurs-directs. *Montpellier, Coulet,*

1914. *In-8, 104 p., cartonnage moderne de papier marbré jaune.*

Ampélographie des producteurs-directs, illustrée de 13 Figures dans le texte, par un préparateur de viticulture à l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier. (Chwartz, V-20).

– **AGRICULTURE FRANÇAISE**, par MM. les Inspecteurs de l'Agriculture. Publiée d'après les Ordres de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce. Département de la Haute-Garonne. *Paris, Imprimerie Royale, 1843. In-8, [2] f., 302 p., 1 grande carte géologique gravée dépliant du département, demi-chagrin lie-de-vin époque.*

Sol, climat, construction des exploitations rurales, instruments aratoires, les céréales dont le maïs, les légumes, plantes oléagineuses, de la vigne (pp. 251 à 265), etc...

– **BESSIÈRE** (E.). De la vinification et du vin de Tarn-et-Garonne. *Toulouse, Privat, 1874. In-8, 76 p., demi-veau fauve moderne (papier bruni).*

Examen du vin de Tarn-et-Garonne, ce mémoire fut couronné par la Société de viticulture de Montauban. (Chwartz, B-82).

Soit 11 volumes. 300 / 350 €

237. * Arthur Henri LEFORT DES YLOUSES (1846-1912). Ensemble de 4 menus pour un même repas, illustrés de 4 compositions différentes, réalisés et imprimés selon une technique s'apparentant à celle de la gypsographie mise au point par le sculpteur Pierre Roche.

Les personnages, scènes et paysages représentés sont bretons.

Cachets du graveur à son adresse de Neuilly, au dos de deux d'entre eux, un troisième est signé de son monogramme.

Voir la reproduction.

100 / 200 €

238. * LE PETIT (Alfred). Le cochon. Souvenirs de Normandie. 60 magnifiques gravures et dessins humoristiques avec texte et musique. *Paris, Juven, [1898]. In-4, 93 p., [1] f., demi-basane racinée à coins moderne, dos à 5 nerfs, pièce de titre basane brune, tête dorée (rars rous-seurs sporadiques).*

Peintre, dessinateur, caricaturiste, lithographe, journaliste et chansonnier, Alfred Le Petit (né à Aumale en Seine-Maritime, en 1841, mort en 1909) fut le fondateur des revues «La Charge», «Le Sans-culotte», «l'Étrille» et «Le Pétard». *Voir la reproduction.*

100 / 150 €

239. * [Manuscrit]. [Bourgogne]. LEGRAND (capitaine de gendarmerie). Lettre autographe signée, à M. de Saint-Pierre. *Dijon, 10 juin 1792. 3 pages ½ in-4.*

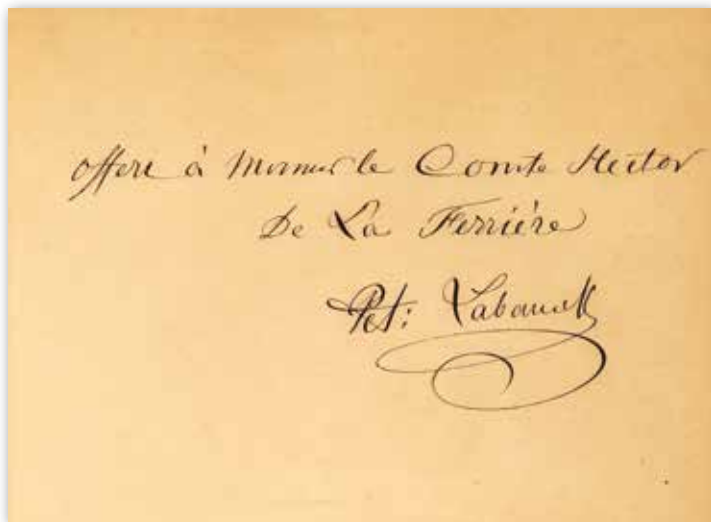
Lettre très documentée où il est question des vins de Bourgogne, les mesures des terres, la production; et particulièrement, de la qualité des vins suivant les appellations. De la Romanée, appartenant presque exclusivement au prince de Conti, «il ne se vend pas une bouteille»; «il y a une autre Romanée dite de St Vivant [...] qui produit le vin de ce nom qui se vend dans toute l'Europe». Certains terroirs réputés produisent également des vins médiocres, il cite notamment son propre domaine à Vosne, ainsi que celui de sa belle-mère, «qui possède une grande partie du St Georges, et d'autres vignes dont elle fait à peine boire le produit à ses domestiques».

80 / 120 €

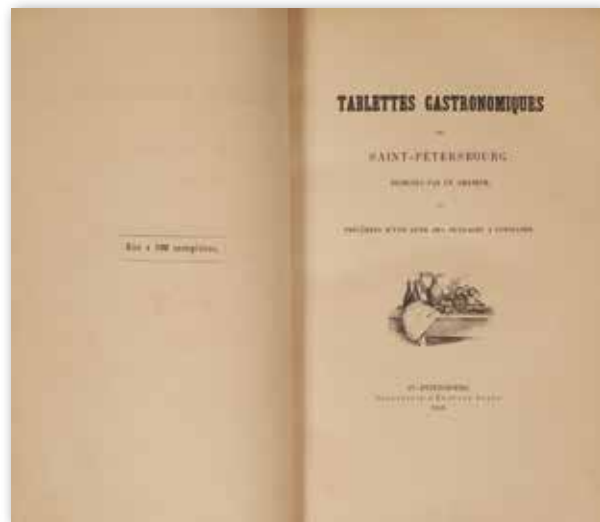
240. [LIGER (Louis)]. Le ménage des champs et de la ville, ou nouveau cuisinier françois accommodé au goût du tems, contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit savoir pour servir toutes sortes de tables, depuis celles des plus grands seigneurs jusqu'à celles de bons bourgeois; avec une instruction pour faire toutes sortes de pâtisseries, confitures sèches & liquides, & toutes les différentes liqueurs qui sont aujourd'hui en usage. *À Paris, chez Christ. David, 1756. In-12, [7] f.-473p.-[4]f. dont table, veau brun, dos à 5 nerfs, pièce de titre basane blonde, caissons ornés, tranches rouges (épidermures, trav. de vers à la charnière sup.).*

Nouvelle édition.

100 / 150 €



214



241

241. * [LOBANOV-ROSTOVSKY (Alexander Yacovlevich)]. Tablettes gastronomiques de Saint-Petersbourg, rédigées par un amateur... *St-Petersbourg, impr. d'Édouard Pratz, 1856-1858. Deux parties en 1 vol. grand in-8, IX p., [1] f., 102 p., [1] f., [1] f. blanc, VIII p., [1] f. blanc, 308-14 p., demi-maroquin grenat, dos à 5 nerfs, titre et date dorés, tranches marbrées [Trioullier succ. de Petit-Simier] (tache aux coins du dos et du plat sup., brunissures en début et fin de vol. puis légères, rousseurs éparses).*

Édition originale et unique de cet ouvrage rarissime dont le tirage fut limité à 100 exemplaires. L'auteur, le prince Alexander Yacovlevich Lobanov-Rostovsky (1788-1866), appartient à la grande lignée des princes de Rostov dont les origines remontent au XV^e siècle. Son palais, édifié à Saint-Petersbourg entre 1817 et 1820, demeure l'un des édifices civils les plus remarquables de cette ville.

Ces Tablettes gastronomiques se composent de 2 parties, chacune précédée d'une page de titre particulière. La première forme une liste de plus de 3000 plats préparés, répartie en 7 rubriques: potages; hors-d'œuvre chauds; relevés de poisson; relevés de boucherie, gibier, volaille, etc; entrées; rôtis; entremets. Elle est précédée d'une Liste des ouvrages à consulter signalant des publications parues entre 1808 et 1855, devenus de grands classiques (ouvrages de Carême, Viard, Apper, Brillat-Savarin...). La seconde partie – la plus étendue – offre un recueil de 320 menus, servis entre le 8 mars 1841 et le 31 décembre 1857. Elle est précédée d'une liste des poissons disponibles sur le marché de Saint-Petersbourg, dont les noms figurent en russe, français et latin.

Exemplaire d'exception, offert par l'auteur au comte Hector de La Ferrière-Percy (1809-1896), avec un **envoi autographe signé** «Pet:[ersbourg] Labanoff», orthographe volontairement francisée du nom de cet amateur très clairement francophile... Le comte de La Ferrière-Percy publia de nombreux livres historiques, comprenant des documents inédits; dans le cadre d'une mission visant à recueillir des copies de manuscrits français dans les bibliothèques étrangères, il séjourna 2 années à St-Petersbourg. C'est certainement durant ce séjour qu'il a pu entrer en relation avec le prince: passionné par le personnage de Marie Stuart, celui-ci avait recueilli de nombreuses lettres de cette souveraine et en avait publié l'essentiel, dès 1839.

Cet exemplaire se distingue également par les nombreuses annotations en marge de la table des matières de la 2^e partie, où se trouvent listés les 320 repas. Elles sont très vraisemblablement de la main de l'auteur. Elles nous offrent une information totalement inédite: à savoir, le lieu où fut donné chacune des réceptions. Pour leur grande majorité, elles se sont tenues chez l'auteur lui-même. Et l'on relève aussi divers

noms – dans une version francisée – parmi les plus notables de la société pétersbourgeoise de l'époque: comtes Schouvaloff, Kotchoubouy, Worontzoff, Fersen, prince Boris Galitsine, comtesse de Laval, princes Czernocheff, Dolgorouki... certaines réceptions sont données au Club anglais, au Yacht-Club, à la cour; il y a même quelques mentions de «pique-nique».

Provenance: Comte Hector de La Ferrière-Percy (ex-dono de l'auteur); puis Roger Braun, notaire (ex-libris gravé début XX^e).

Voir les reproductions.

3000/5000 €

242. LOMBARD (L.-M). Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier ou le cuisinier médecin... *Paris, Curmer, 1855. Deux parties en 1 vol. in-8, XIX-239 et 368, 32 p. de réclame, un frontispice et un titre gravés, ill. gravées sur bois dans le texte, demi-basane noire, dos lisse, titre et filet dorés (frottements, coupes et coins émoussés, brunissures modérées).*

Édition originale de cet ouvrage composé de deux parties; la première traite de l'alimentation au point de vue des régimes à suivre tandis que La deuxième partie, sur deux colonnes, rédigée sous forme de dictionnaire est un véritable livre de cuisine pratique.

Mention de deuxième tirage au frontispice.

(Vicaire, 534). Voir la reproduction.

70/100 €

243. * [Manuscrit]. [LOMBARD (Dr.). Le cuisinier et le médecin... *Paris, Curmer, 1855].*

Dossier relatif à la publication de cet important ouvrage collectif. 1853-1855. Il réunit les contrats établis entre l'éditeur Léon Cumer et les docteurs Lombard et Audiat, des feuillets d'annonce, une maquette de la page de titre, une affichette promotionnelle (30×43 cm, petits accros), et divers documents.

Soit 1 affiche et 43 feuillets de formats variés manuscrits ou imprimés.

70/100 €

244. * LORBAC (Charles de), LALLEMAND (Charles). Les richesses gastronomiques de la France. Les vins de Bordeaux. Première partie: généralités, culture, vendanges, classification, châteaux vinicoles. Crus classés. *Paris, Hetzel, [1868]. Grand in-4, 154 p., demi-chagrin brun époque, dos à 4 nerfs, titre doré, caissons finement ornés (coins émoussés, rousseurs sporadiques).*

Texte par Charles de Lorbac (pseud. de Charles Cabrol), journaliste, rédacteur en chef du «Bordelais»; illustré par Charles Lallemant.

Voir les reproductions.

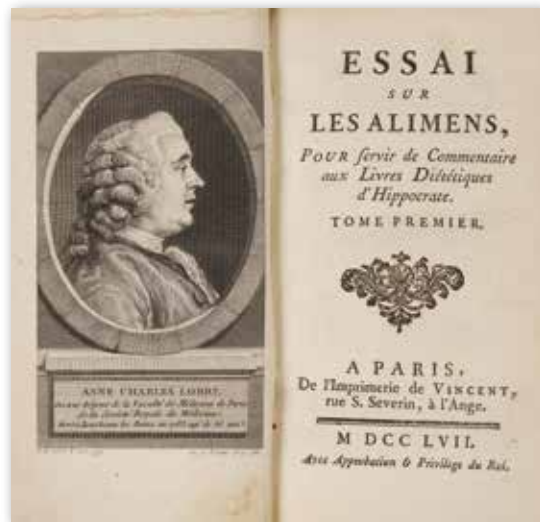
400/500 €



242



245



246



244



244

245. * LORBAC (Charles de), **LALLEMAND** (Charles). Les richesses gastronomiques de la France. Les vins de Bordeaux. Première partie: généralités, culture, vendanges, classification, châteaux vini-
coles. Crus classés. Paris, Hetzel, [1868]. Grand in-4, 154 p., demi-
chagrin lie-de-vin époque, dos à 4 nerfs, auteur, titre et fleurons dorés
(coins émoussés, brunissures).

Texte par Charles de Lorbac (pseud. de Charles Cabrol), journaliste,
rédacteur en chef du « Bordelais »; illustré par Charles Lallemand.
Voir la reproduction. 350/450 €

246. * [LORRY (Anne-Charles)]. Essai sur les aliments, pour ser-
vir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate. À Paris, chez
Vincent, 1757. 2 vol. in-12, XXIV-440 p., [2] f. + XV-436 p., veau
havane marbré époque, dos à nerfs orné, pièce de titre et tomaison maro-
quin, tranches rouges (restaurations, auréole angulaire pâle au T.2, petite
mouillure dans la marge de tête de la planche).

2^e édition augmentée d'un volume (la 1^{ère} a paru en 1754), intitulé:
« Essai sur l'usage des aliments », etc.

Ex. augmenté d'un portrait gravé de l'auteur par Saint-Aubin d'après
Cochin.

Étiquette ex-libris armoriée ancienne.

(Vicaire, 342; Simon, B.G.969; Bitting, 293; Cagle, 289).

Voir la reproduction.

80/120 €

247. * [LOUIS-PERRIER (Jean-Philippe-Armand Louis dit)]. Mé-
moire sur le vin de Champagne. À Paris, pour la Société des Bibliophiles,
1865. In-8, [2] f., 114 p., [1] f., demi-chagrin bleu marine moderne, dos
à nerfs, titre et fleurons dorés.

Édition originale, tirée à petit nombre, sur Hollande et hors com-
merce.

C'est un des meilleurs historiques du Champagne, décrivant minu-
tieusement les anciennes méthodes de champagnisation, les anciens
vins blancs et rouges. Le texte, rédigé d'après d'anciens manuscrits et
correspondances concerne: Dom Pérignon, Godinot, le commerce des
vins aux XVII^e et XVIII^e siècle, tant en France qu'à l'étranger.

L'auteur était avocat à Épernay.

(Vicaire, 537; Simon, B.V., 104; Fritsch, 334; Chwartz, L-120).

250/300 €



248



248



250



251

248. * [Manuscrit]. [Louis XVIII]. Prix du marché de pourvoirie de la Maison de Monseigneur le Comte de Provence. [Vers 1780]. *Petit in-8 (env. 15 × 10 cm), [12] f. (dont le titre, le dernier blanc), écrits à l'encre au r^o et v^o, sur papier vergé de Hollande, broché à l'aide de 2 rubans de soie bleus.*

Document rarissime qui dévoile l'**approvisionnement de la table du comte de Provence**, futur Louis XVIII, dont la réputation de gourmet était solidement établie. C'est le livre de référence du pourvoyeur, personnage chargé à l'époque de fournir les grandes maisons en denrées alimentaires. Le carnet est divisé en trois rubriques : « Grosse viande » ; « La pièce de rôtisserie tant pour rôtir que pour bouillir » ; « Poisson et marée ». Dans la première rubrique apparaissent plusieurs préparations, comme les andouilles, le boudin, la saucisse, et des abats, comme le ris de veau. Les deux rubriques suivantes sont plus détaillées et classées par ordre alphabétique. La « rôtisserie » désigne principalement des volatiles, soit d'élevage (chapon « gras et vieux », « paillé », ou « de Bruges » ; poularde, dinde, pigeon), soit sauvages (alouette, bécasse, sarcelle, gélinothe des bois, ortolan...) ; lièvre, lapin, marcassin et agneau sont les seules viandes de cette liste. Enfin, la « Marée », tant d'eau douce que de mer, offre un choix très étendu de mets, y compris les écrevisses « de Seine », les escargots, grenouilles, huîtres d'Angleterre, de Marennes ou de La Rochelle, et... la tortue.

Voir les reproductions.

500/700 €

249. * LUCHET (Auguste). *La Côte-d'Or à vol d'oiseau...* Paris, Lévy, 1858. *In-12, [2] f., 162 p., demi-chagrin bordeaux à coins, dos à nerfs, auteur, titre et date dorés, tête dorée, couv. et dos conservés [J. Faki]. Édition originale* de ces chroniques présentées sous la forme de lettres écrites à monsieur Havin, après la récolte de 1857, offrant un intéressant itinéraire du vignoble de Bourgogne. (Simon, B.V., 100 ; Fritsch, 284 ; Schwartz, L-124).

150/200 €

250. [Macaron]. SIRAUDIN (rue de la Paix 17, Paris). **Petite boîte à macarons** en forme de malle de voyage en bois gainé de cuir glacé, 4 petits pieds en laiton, ornementation liens, serrures et plaque en laiton. 7 × 14 × 9 cm. *Voir la reproduction.*

150/200 €

251. MAILLARD (Léon). *Les menus & programmes illustrés.* Invitations, billets de faire part, cartes d'adresse, petites estampes du XVII^e siècle jusqu'à nos jours. Paris, Boudet, 1898. *In-4, demi-basane grenat à coins éditeur, tête dorée, titre au dos et au plat sup. (dos et coins frottés).* Ouvrage illustré de 460 reproductions, certaines en couleur, comprenant notamment 20 lithographies h.-t. dont une à double page, de Toulouse-Lautrec, Boutet, de Montvel, Chéret, Steinlen...

Tirage limité à 1050 ex. *Voir la reproduction.*

200/300 €

252. * MAISON RUSTIQUE du 19^e siècle. [Au faux-titre] Encyclopédie d'Agriculture pratique. Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique, [vers 1845]. 5 vol. *grand in-8, demi-maroquin à longs grains bleu nuit post., dos lisse, filets dorés (brunissures).*

Édition la plus complète, en 5 volumes, illustrée de près de 250 gravures sur bois dans le texte.

On relève parmi les nombreux collaborateurs les noms d'Herpin, de Puvis, des comtes Odart et de Gasparin.

(Chwartz, M-10).

70/100 €

253. * MAISONNEUVE (Paul). *L'Anjou, ses vignes et ses vins.* Angers, chez l'auteur, 1925-1926. *Deux tomes en 1 vol. in-4, XXIII-393 p., [1] f., [12] p. publicitaires + XVIII p., [1] f., 372 p., [22] p. publicitaires, demi-chagrin aubergine à coins poli, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, filet doré aux plats, tête dorée, couv. conservées [J. Faki] (léger frottement en bord d'un coin).*

Édition originale d'une excellente et rare monographie. Introduction de Pierre Viala. Illustré d'une carte géologique vinicole dépliant en couleurs et 208 figures dans le texte. Avec d'importants tableaux de statistiques de la vigne et du vin par arrondissements, cantons, communes et viticulteurs.

L'auteur, d'abord professeur de zoologie à la Faculté des Sciences d'Angers, fut directeur de la Station Viticole de Saumur, puis président des Syndicats Viticoles de l'Anjou.
(Chwartz, M-10).

300/500 €

254. * MAISONNEUVE (Paul). L'Anjou, ses vignes et ses vins. Angers, Imp. du Commerce, chez l'auteur, 1925-1926. Deux tomes en 1 vol. in-4, XXIII-393 p., [1] f., 12 p. publicitaires + XVIII p., [1] f., 372 p., 22 pp. publicitaires, demi-chagrin grenat à coins poli moderne, dos à 4 nerfs ornés de motifs bachiques, auteur et titre dorés, têtes dorées, couvertures et dos conservés.

Édition originale d'une excellente et rare monographie. Introduction de Pierre Viala. Illustré d'une carte géologique vinicole dépliant en couleurs et 208 figures dans le texte. Avec d'importants tableaux de statistiques de la vigne et du vin par arrondissements, cantons, communes et viticulteurs.

L'auteur, d'abord professeur de zoologie à la Faculté des Sciences d'Angers, fut directeur de la station viticole de Saumur, puis président des syndicats viticoles de l'Anjou.

(Chwartz, M-10).

180/250 €

255. * MAISONNEUVE (Paul). L'Anjou, ses vignes et ses vins. Première partie [seule] : viticulture, vinification. Angers, Imp. du commerce, 1925. In-4, XXIII-393 p., [1] f., 12 p. publicitaires, demi-marquins violet moderne, dos lisse, auteur, titre et filet dorés (dos passé, 2 coins émoussés).

Édition originale. Bel exemplaire du tome premier (le second a paru l'année suivante).

Petit ex-libris armorié gravé.

80/120 €

256. * MARREC (François). Traité général de l'ornementation artistique dans la cuisine. Paris, Culina, 1911. Grand in-8, 105-XII p., [1] f., cartonnage à la bradel camel, pièce de titre basane noire [Ateliers Laurenchet].

Édition originale de cet excellent traité, unique sur le sujet, offrant une étude des couleurs, des socles, des moules et de tous les décors comestibles en cuisine et en pâtisserie, pastillage et sucre.

Illustré de 3 planches représentant une table décorée d'un panier en pommes de terre, et une coupe en nougat. Nombreuses figures explicatives dans le texte.

L'auteur fut chef du marquis de Monteynard « gastronome réputé à juste titre » à qui il dédie son ouvrage.

(Bitting, 310).

On joint :

ESCOFFIER (Auguste). Les fleurs en cire. Paris, Bibliothèque de l'Art culinaire, 1910. In-12, carré, 94 p., [1] f., broché (mouillures).

Nouvelle édition en grande partie originale, du premier livre d'Escoffier, illustrée d'un portrait de l'auteur en frontispice, 1 planche, 40 gravures.

Soit 2 volumes. Voir la reproduction.

120/180 €

257. [MASSIALOT (François)]. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits : où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides ; & divers ouvrages de sucre qui font du fait des officiers et confiseurs ; avec la manière de bien ordonner un fruit. Suite du Nouveau cuisinier royal et bourgeois, également utile aux maîtres-d'hôtels & dans les familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les repas. À Paris, Claude Prudhomme, 1733. In-12, [1]f. [6]f. dont préface et tables, 547p., [3]f. d'approbation et de catalogue, basane brune, dos à 5 nerfs, pièce de titre rouge, caissons ornés, tranches rouges (épidermures, frottements, charnières inf. fendues, trav. de vers, coins frottés, petites taches d'encre en marge, déch. à 1 pl. depl.).

« Nouvelle édition, revue et corrigée, & beaucoup augmentée avec de nouveaux desseins de tables ».

Illustrée de 3 planches dépliantes.

70/100 €



256



259

258. * MAUMENÉ (E.-J.). Traité théorique et pratique du travail des vins, leurs propriétés, leur fabrication, leurs maladies. Fabrication des vins mousseux. Paris, Masson, 1874. In-8, VII-680 p., demi-basane havane époque, dos lisse, auteur, titre, filets et fleurons dorés (frottements notamment aux coiffes et coins, rousseurs sporadiques modérées).

Deuxième édition entièrement refondue illustrée de 97 figures dans le texte.

80/120 €

259. * MAUPIN. L'art de la vigne, contenant une nouvelle méthode économique de la cultiver, par laquelle on abrège considérablement les travaux, on diminue les dépenses, et l'on se procure une plus grande production que par la méthode ordinaire. Avec les expériences qui ont été faites à ce sujet, l'approbation de l'Académie royale des Sciences et de Paris, et deux Lettres d'un Conseiller d'État. À Paris, chez Musier ; Lausanne, Grasset, 1780. Petit in-8, 136 p., cartonnage bradel de papier marbré, pièce de titre chagrin grenat [Ateliers Laurenchet].

Deuxième édition.

(Chwartz, M-70 ; Oberlé, B.B. 100).

Voir la reproduction.

200/300 €



260



261



265

260. * MAUPIN. Réunion de 4 publications. 4 vol. in-8, demi-veau blond uniforme, dos lisses finement ornés de filets et roulettes dorées, pièces de titre maroquin rouge en long [Ateliers Laurencet] (qq. bruniss. et rouss. modérées)

– Avis et leçon à tous les laboureurs, cultivateurs, ou théorie d'un nouveau système général... Paris, Musier, Gobreau, 1781. 61 p.

– La richesse des vignobles, partie des vins, formant le complément de la nouvelle manipulation générale des vins... Paris, Musier, Gobreau, 1781. 28 p.

– Lettre d'un principal propriétaire des terres, adressée à M. Maupin, et par lui publiée, sur les disettes passées, présentes et à venir... Paris, Musier, Gobreau, 1785. 28 p.

– Expériences principales et instructives de la nouvelle manipulation des vins, faites et multipliées, depuis 1772...et particulièrement sur les premiers vins de la Bourgogne et de la Champagne et même en plusieurs pays étrangers. Paris, Musier, Gobreau, 1781. 2 publications – la première en 2 parties -, 32 p., [2] f., 30 p., [1] f., 14 p.

Les «Expériences principales» se composent de 2 parties publiées successivement – approbations respectives des 7 et 14 avril 1781 – l'ensemble de ces deux parties contenant la relation de 13 expériences. On trouve relié à la suite (14 pages): Considérations sur l'art de la vigne et sur la seule richesse du peuple. Entre les deux se trouve relié un reçu pré-imprimé, daté de juillet 1781 et portant la **signature autographe de Maupin**.

Voir la reproduction.

300/500 €



267

261. * [MAUPIN]. [ANONYME]. [Annonce critique de l'ouvrage]: «Essai sur l'art de faire le vin rouge, le vin blanc & le cidre... par M. Maupin. À Paris, chez Musier Fils, 1767». Publié dans: Le Journal des sçavans, août 1767. À Paris, chez Lacombe, 1767. In-12, [1] f., p. 1707-1920, basane fauve moderne, dos à nerfs orné, toutes marges conservées (légers frottements).

Cette étude critique détaillée et non signée occupe 12 pages dans ce recueil (pages 1753 à 1765).

Voir la reproduction.

80/120 €



269

262. * MAURIZIO (Dr. A.). Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Traduit par le Dr. F. Gidon. Paris, Payot, 1932. Fort in-8, 663 p., demi-chagrin brun moderne, dos à nerfs, auteur, titres, fleurons dorés, tête dorée, couv. conservée.

Rare première édition en français, de l'un des plus importants ouvrages scientifiques et d'érudition sur le sujet. Illustré de 82 figures explicatives dans le texte. Près de la moitié du Livre traite de la boulangerie: préhistoire et histoire de la mouture des grains et de la cuisson du pain; des bouillies aux galettes; passage des galettes au pain; le pain à l'époque actuelle jusqu'à l'apparition du pain de guerre; l'histoire du pain de froment; les mangeurs de pain noir et ceux de pain blanc; etc...

On a relié à la suite l'édition allemande (Zürich, 1916, VII-237 p.)

L'auteur était professeur à l'Université de Varsovie. (Bitting, 317).

70/100 €

263. * MENNESSON (Jean Baptiste Augustin). L'observateur rural de la Marne, ou Tableau historique et topographique des vignobles de ce département, considérés sous les rapports de l'agriculture, du commerce et de la population. *Épernay, chez Warin-Thierry, 1806. In-12, XXIV-359 p., [4] f., broché, modeste, couverture muette ancienne, dos parchemin (dos frotté et lacunaire, dernier feuillet réparé en marge, 4 derniers feuillets un peu défraîchis, ex. très peu rogné).*

Édition originale d'un texte peu connu. L'auteur (St Porcien, 1761-1807) fut député à la Convention de 1791 à 1793. (Chwartz, M-100). **120/180 €**

264. [MENON]. La cuisinière bourgeoise suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons; contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes. *À Paris, chez Billois, An IX. In-12, 408p., veau brun, dos à 5 nerfs, pièce de titre basane rouge, caissons ornés (épidermures, charnière inf. fendue, coiffé arrasée, coins frottés).*

Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, de différentes recettes pour les liqueurs. *Voir la reproduction.* **50/80 €**

265. * MENON. La science du maître-d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & les propriétés des alimens. *À Paris, chez les Libraires associés, 1776. In-12, [2] f., XXIV-561 p., [1] f., basane marbrée havane époque, dos à nerfs, pièce de titre maroquin noir (coiffes arasées, coins usés, taches, mouillures).*

Nouvelle édition revue et corrigée de ce célèbre traité culinaire, l'un des plus pertinents de son temps. La Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne, par Étienne Lauréault de Foncemagne, déjà présente dans l'édition originale de 1749, précède le texte de Menon. *Voir la reproduction.* **70/100 €**

266. * [Menus. Cour royale de Belgique]. Importante collection de plus de 5 000 menus de la maison de Philippe, comte de Flandre. *Du 29 octobre 1875 au 1^{er} janvier 1897. 29 volumes in-8, percaline verte de l'époque ornée de filets à froid ou dorés, titre doré pour certain, tranches dorées, l'ensemble sous 10 étuis modernes.*

Précieux ensemble qui témoigne de la vie gastronomique et familiale, pendant 22 années, du père du futur roi Albert Ier, Philippe, comte de Flandre (1837-1905), de son épouse Marie de Hohenzollern et de leurs trois enfants. Ces menus rédigés par les différents maîtres d'hôtel, sur des fiches pré-imprimées portant les mentions «déjeuner – ou dîner – de L.L.A.A.R.R.» présentent jour par jour des déjeuners, dîners familiaux et même les goûters d'enfants. Ils comportent de très nombreuses notes autographes au crayon, corrections, rectifications ainsi que différentes précisions pour le service. Certaines sont vraisemblablement écrites le comte Philippe lui-même: «le veau bier au soir n'était pas bon et la sauce était manquée» (28 mars 1876); «faire attention à la sauce blanche elle n'était pas réussie les dernières fois»; «il faudra demain matin une cantine de chasse pour dix personnes». Etc. Le prince supprime souvent les potages; en revanche il semble aimer les chicorées amères, le chocolat et les «douceurs». L'expression autographe «les enfants dîneront ce soir avec nous» revient fréquemment. Chaque saison de chasse donne lieu à d'impressionnants festins de gibier, avec en note, parfois, les tableaux de chasse. Les déjeuners étaient en général assez simples (entrées, deux plats de viandes – chaud et froid –, un plat de légumes). Les dîners étaient fastueux et consistaient en 6 ou 8 plats d'entrées, viandes, gibiers, volailles, entremets, plusieurs desserts, dictés toujours par les produits de saison. On y retrouve les grands classiques de la cuisine du XIX^e siècle: soufflé de homard, croustades de ris de veau, timbales à la Nantua, jambonneaux d'Ardenne à la Windsor, pâté de Nancy en gelée, chapons truffés, suprême de lapereaux à la Conti, chaud-froid de grives à l'ardennaise, écrevisses de la Meuse...

800/1 200 €



271

267. * [Menus. Allemagne]. Ensemble de menus allemands, auxquels sont joints quelques menus autrichiens.

Formats divers in-12 à in-8°.

Fin du XIX^e siècle. *Voir la reproduction.*

150/200 €

268. * [Menus. États Unis. White House]. Ensemble de menus américains de repas officiels et présidentiels (1902-1988) sous Roosevelt, Johnson, Nixon, Reagan, et un ensemble de pièces relatives au voyage officiel du maréchal Foch aux États-Unis (1921).

Bel ensemble qui reflète l'histoire diplomatique des États-Unis au XX^e siècle et dévoile un aspect protocolaire peu connu de l'art de recevoir «à l'américaine».

200/300 €

269. * [Menus. Royaume-Uni. États-Unis]. Ensemble de menus en anglais, notamment du Guildhall, et comprenant également quelques menus américains et canadiens.

Formats variés entre in-12 et in-4°.

XX^e siècle. *Voir la reproduction.*

150/200 €

270. * [Menus. Royaume-Uni. Guildhall]. Ensemble de menus et programmes de réceptions officielles organisées à Londres au Guildhall, à l'occasion de la visite de chefs d'états étrangers ou de diverses commémorations (1960-1997).

Ces documents imprimés avec luxe témoignent du soin apporté par la ville de Londres à faire de ces repas des événements prestigieux. Réservés aux invités de marque et imprimés à petit nombre, ces menus se trouvent très rarement sur le marché.

Il est joint un exemplaire du menu du repas donné à l'occasion du couronnement de la reine Elisabeth et de George VI, le 19 mai 1937. Environ une centaine de documents formant un bel ensemble peu commun.

150/200 €

271. * [Menus. Royaume-Uni]. Ensemble de menus anglais de réceptions officielles (de 1890 à 1909), dont celles données par la reine Victoria (Château de Windsor et Balmoral), le roi Édouard VII, puis Winston Churchill. Puis Elisabeth II (réceptions privées de 1985 à 1987). On y joint des menus anglais de clubs, corporations de Londres (1985-1996) et associations sportives.

Voir la reproduction.

200/300 €



272



273



275



274

272. * [Menus. Pays étrangers]. Intéressant ensemble de menus étrangers, la plupart de réceptions officielles, principalement de la première moitié du XX^e siècle, de 1870 à 1975 : Allemagne (13 pièces, dont Guillaume Ier, Guillaume II, Louis II de Bavière) ; Russie (5 p. : Alexandre III, entre 1888 et 1891) ; Belgique (12 p. dont Léopold II, Humbert Ier) ; Espagne (2 p. de voyages officiels d'Émile Loubet en Espagne) ; Portugal (1p., 1886) ; Italie (8p. dont duc d'Aoste, Victor Emmanuel III, Palais Farnèse) ; Pays-Bas (carte d'un hôtel, 1911) ; Algérie (1922) ; Monaco (1932), Norvège (1908) ; Danemark (1908) ; Egypte (2 p., 1940 et 1975).

Environ 45 pièces. *Voir la reproduction.*

200/300 €

273. * [Menus. France. Palais de l'Élysée]. Important ensemble de menus de repas officiels donnés au Palais de l'Élysée, notamment pendant les années 1950 à 2000, en particulier sous les présidences de François Mitterrand et Jacques Chirac.

Sont jointes quelques pièces du début du XX^e siècle (visites du roi de Suède, 1908 ; roi de Grèce, 1905 ; souverains britanniques, 1914, etc.). Parmi les pièces les plus récentes se trouvent les menus des réceptions officielles d'Hosni Moubarak (1986), Juan Carlos d'Espagne (1985), Nelson Mandela (1996), Vladimir Poutine (2000), Yasser Arafat (2001), Elisabeth II (2004). Ces documents récents, imprimés en nombre limité, et pas toujours conservés, se trouvent très rarement en circulation.

Ensemble exceptionnel reflétant la vie diplomatique française au plus haut sommet de l'État dans la seconde moitié du XX^e siècle.

Environ 150 documents. *Voir la reproduction.*

200/300 €

274. * [Menus. France. Réceptions officielles]. Ensemble de menus dont des réceptions au Palais de l'Élysée et à l'Hôtel de Ville de Paris, et un ensemble provenant de Monsieur Becq de Fouquières, directeur du protocole de la Présidence de la République vers 1910.

Formats variés in-12 à in-8°, et 1 in-folio.

XX^e siècle. *Voir la reproduction.*

150/200 €



279

275. * [Menus. France. Réceptions officielles]. Ensemble de menus dont des réceptions diplomatiques et repas officiels hors Palais de l'Élysée: Hôtel de ville, Château de Versailles, Ministères; Ambassades étrangères à Paris; événements, sociétés, associations (dont Expositions universelles).

Plus de 70 pièces. Voir la reproduction.

100/150 €

276. * [Menus. Compagnies maritimes et aériennes]. Ensemble de menus illustrés proposés à bords de paquebots, en particulier ceux de la Compagnie Générale Transatlantique.

Formats in-4° et in-8°.

Quelques-uns des années 30, la plupart des années 50, et un petit nombre fin XIXe-début XXe (Compagnie des messageries maritimes, Paquebots Indus et Laos; Paquebot Antilles, Colombie, années 50; Inauguration du Paquebot Paris, Paquebot France).

On joint:

Menus de compagnies aériennes: Air France, dont Concorde; KLM; années 1950-1990.

80/150 €

277. * [Menus. Confréries]. Ensemble de menus de chapitres, sociétés de dégustation, en particulier Confrérie des Chevaliers du Tasse-vin et du Clos de Vougeot.

In-4°.

Années 1960 et 1970.

40/60 €

278. * [Menus. France. Sociétés, clubs]. Important ensemble de dîners de sociétés, principalement de bibliophiles, ou peintres graveurs, la plupart illustrés de gravures originales.

Formats divers entre in-12 et in-4°.

Années de 1920 à 1950. Voir la reproduction.

300/500 €



278

279. * [Menus]. [NICLAUSSE (Jules)]. Collection de menus et souvenirs de réceptions constituée par Jules Niclausse, président du Syndicat des Mécaniciens, Chaudronniers et Fondeurs de France. 1901-1914. 2 forts volumes in-folio, demi-chagrin rouge à coins, dos ornés mosaïqués avec initiales «J.N.» en queue (reliures frottées, l'une accidentée).

Précieux témoignage de la vie parisienne autour des tables de la Belle Époque, cette collection réunit 304 documents: 210 menus illustrés, et 94 plans et cartes de table, invitations, programmes. C'est l'illustration de la vie gastronomique d'un président de syndicat, côtoyant le président de la république, les partis politiques, les ministres, prenant part aux grandes expositions internationales; ses propres réceptions privées dans les restaurants parisiens, durant ses déplacements en France et à l'étranger, les banquets associatifs auxquels il assiste, tout ceci est dévoilé dans cette collection.

A titre d'exemples: Jules Niclausse accompagne Armand Fallières lors de la fameuse réception du Président de la République à Londres en mai 1908; en juin 1908, il se trouve à Saragosse à l'occasion de l'inauguration de la section française de l'exposition hispano-française; en septembre 1908, à Londres, pour l'exposition franco-britannique; en novembre 1909, il assiste à Londres, au Savoy, au banquet donné en l'honneur d'Édouard VII et du jeune Manuel II du Portugal. En 1911, il se trouve à l'exposition internationale de Bruxelles, etc.

A Paris il fréquente les restaurants Ledoyen, Le Bœuf à la mode, Larue, l'Élysée-Palace, le Café de la Paix, Drouant. À chacun de ses voyages à Londres, il descend au Savoy (très nombreux menus); il séjourne également à Vichy, Monte-Carlo et autres lieux.

Voir la reproduction.

500/700 €

280. [Menus. Cartes de restaurants]. Ensemble de 12 cartes de grands restaurants enrichis de dédicaces de chefs prestigieux au Chef Jacques Borie: dont 2 par Alain Ducasse (Le Louis XV de l'Hôtel de Paris à Monte Carlo), Joël Robuchon (restaurant éponyme à Paris), Philippe Groult (Amphyclès à Paris), Pierre Orsi (restaurant Le Pont de Ciel à Lyon).

30/50 €

281. [Menus. Cartes de restaurants]. Ensemble de cartes de grands restaurants dont Plaza Athénée-Jardin d'été; Jamin de Joël Robuchon; Troisgros à Roanne; Maxim's; Arpège rue de Varenne; Le Meurice; Alain Ducasse au Plaza Athénée.

Quelques-unes sont des cartes franco-japonaises témoignant d'interventions de grands chefs français à Tokyo: le restaurant L'Osier de Jacques Borie, notamment la carte des vins ou une carte pour le Quatorze Juillet; La Tour d'Argent; Rengaya de Paul Bocuse; La Côte d'Or de Bernard Loiseau; Restaurant Le Chef Méchant; Apicius de Joël Robuchon et Alain Chapel; intervention de Michel Chabran; Alain Passard de l'Arpège à La Belle Époque.

100/150 €



283

282. * [Menus. Restaurants parisiens]. Ensemble de menus de restaurants à Paris dont l'Hôtel Crillon (45 menus 1909-1931 avec une carte postale montrant la brigade).

On y joint environ 30 documents (menus et cartes) dont Larue, Weber rue Royale, La Rôtisserie normande, Dumesnil, le Colysée.

150/180 €

283. * [Menus. Cartes de restaurants]. Ensemble de menus illustrés imprimés, dont un grand nombre de cartes de restaurants, en particulier le Relais de la Belle Aurore à Paris, Dîner du Bon Bock, un menu d'un dîner du Cornet illustré par Georges Villa, et certains illustrés par Georges Redon.

Grands formats.

XX^e siècle. *Voir la reproduction.*

150/200 €

284. ROULAND (Julien), ANI. 76 dessins originaux à l'encre, crayon noir, crayon de couleur de menus, de grotesques, d'anthropomorphes, de caricatures dans un album in-8 oblong, toilé, le plat sup. à décor peint d'entrelacs, grotesques et insectes.

Années 1887-1889.

On y joint : Image d'Épinal, quelques billets et assignats.

Provenance : Fonds issu de l'union de Louise Giroux, fille d'André Giroux, et Gustave Hippolyte Rouland, fils de Gustave Rouland (Ministre de l'Instruction publique et des cultes sous Napoléon III), puis par descendance.

80/120 €

285. [Menus]. ROULAND (Julien), LEMARIÉ (J.). 2 albums oblongs in-16 et in-8, toilés (un débrouché) contenant des menus ronéotypés dessinés et certains mis en couleurs par Julien Rouland et J. Lemarié pour des déjeuners et dîners organisés à Saint-Sulpice[La-Ramée] entre le 9 septembre 1898 et le 21 décembre 1898, imprimés chez l'autocopiste (sic).

Plus de 40 menus originaux, la plupart en deux exemplaires.

Gustave André Julien Rouland dit Julien Rouland, député et sénateur du département de la Seine-Inférieure.

Provenance : Fonds issu de l'union de Louise Giroux, fille d'André Giroux, et Gustave Hippolyte Rouland, fils de Gustave Rouland (Ministre de l'Instruction publique et des cultes sous Napoléon III), puis par descendance. *Voir la reproduction.*

80/120 €

286. * [Menus]. Recueil de menus lithographiés, pour des repas du 20 mars 1862 au 6 avril 1870. In-8 carré, demi-chagrin rouge époque, dos à 5 nerfs saillants, caissons ornés, nom de « A. Trichet » – qui a dû composer cette collection – frappé au plat supérieur ; 65 menus montés sur onglets.

100/150 €



285

287. * [Menus illustrés]. Ensemble de menus illustrés imprimés.

Petits et moyens formats, in-12 à in-8°.

Première moitié du XX^e siècle pour la plupart.

200/300 €

288. * [Menus illustrés]. Ensemble de menus illustrés vierges ; quelques-uns illustrés de dessins originaux ; certains en nombre ; quelques-uns imprimés sur satin ou soie.

Formats variés de in-12 à in-4°.

Première moitié du XX^e siècle. *Voir la reproduction.*

200/300 €

289. * [Menus manuscrits]. Important ensemble de menus et cartes de restaurants aux textes manuscrits ou ronéotés, la plupart illustrés, certains de dessins ou peintures originaux.

Formats divers de in-12 à in-4°.

Pour l'essentiel, première moitié du XX^e siècle.

Voir la reproduction.

200/300 €

290. * [Menus]. Ensemble de menus chromolithographiés dont Liebig, certains vierges, d'autres manuscrits.

On y joint : étiquettes commerciales anciennes.

On y joint : Important album constitué vers 1900 renfermant plus de 100 menus publicitaires (Marie Brizard, Grand Marnier, Cointreau, Bénédicte, etc.) (rel. défraîchie).

100/120 €

291. * [Menus]. Menus imprimés sur satin ou soie, certains brodés, dont Banquet offert à Waldeck Rousseau et un en l'honneur de Félix Faure.

Formats divers in-12 à in-4°.

Fin XIX^e-début XX^e siècles. *Voir la reproduction.*

200/300 €

292. * MERRY (Jo). Album (sans page de titre) d'eaux-fortes et de lithographies en couleurs précédées d'un dessin original au crayon à pleine page, signé, titré « l'éloge de l'ivresse ». In-4, demi-chagrin vert foncé moderne, dos lisse orné (qq. rousseurs sur certaines eaux-fortes).

Recueil de compositions de René Mériageult, dit Jo Merry, qui illustre notamment L'Éloge de l'ivresse composée par Sallengres au XVIII^e siècle, dans une édition de 1945.

Planches lithographiées en couleurs et légendées ou gravées à l'eau-forte, certaines en 2 états. La première sans numéro titrée « Le vin qui se présente ici... », les suivantes signées JM dans la planche et numérotées I à VI, VIII, × à XVI, XVIII, XXI, XXII, XXIV, XXVI, XXVIII, XXIX, XXXI et XXXII.

Ces compositions d'inspiration comique ou grotesque portent des titres tels que : « Le buveur d'eau », « Jour maigre », « L'homéopathie ».

70/100 €



288



291



294

293. * [Manuscrits]. [Meursault]. Ensemble de 6 documents relatifs aux vignes de Meursault. 1695-1812. *In-4, 2 pièces sur parchemin, 4 pièces sur papier. Ventes de terres dont des vignes, et une commande de vins.* 60/80 €

294. * MILLARDET (Alexis). La question des vignes américaines au point de vue théorique et pratique. Dédié À Monsieur L. Pasteur. Bordeaux, Féret, 1877 (82 pp. et 1 f. table). – Notes sur les vignes américaines et opuscules divers sur le même sujet. Bordeaux, Féret, 1881 (105 pp. ch. et 1 f. table). – Pourridié et Phylloxera. Étude comparative de ces deux maladies de la vigne. Bordeaux, Féret, 1882 (43 pp. ch. et 4 planches). *Trois ouvrages en 1 vol., demi-veau blond époque, dos à nerfs, pièce de titre maroquin rouge, caissons finement ornés, tranches marbrées (rousseurs aux planches).*

Alexis Millardet (1838-1902) fut le premier qui préconisa l'hybridation de la vigne européenne par des vignes américaines, qu'il pratiqua lui-même à Talence.

(Simon, B.V., 57-58-58; Chwartz, M-137-138-139).

Voir la reproduction.

100/150 €



289

295. * MONSELET (Charles). La cuisinière poétique. Paris, Michel Lévy frères, 1859. *In-16, 199 p., demi-chagrin vert époque, dos à nerfs, auteur et titre dorés.*

Édition originale.

(Vicaire, 603).

70/100 €

296. * MONSELET (Charles). La cuisinière poétique. Paris, Michel Lévy frères, 1859. *In-16, 199 p., percaline bleue époque à la Bradel, pièce de titre chagrin rouge, couv. conservée, monogramme SL doré au plat sup.*

Édition originale.

(Vicaire, 603).

70/100 €

297. * MONSELET (Charles). L'Almanach gourmand pour 1866, 1867, 1868, 1869, 1870. Paris, Librairie du Petit Journal, 1866-1870. *5 almanachs reliés en 1 volume in-12 carré, demi-chagrin rouge époque (coins un peu frottés, brunissures).* 150/200 €

298. * MONSELET (Charles). Les oubliés et les dédaignés. Figures littéraires de la fin du 18^e siècle. Alençon, Poulet-Malassis, 1857. *Deux tomes en 1 vol. in-12, demi-veau fauve époque, dos lisse, pièce de titre chagrin vert.*

Édition originale de cette galerie de portraits, dont le dernier, consacré à Grimod de La Reynière, occupe 118 pages.

On joint, du même:

– La cuisinière poétique. Paris, Michel Lévy frères, 1859. *In-16, 199 p., demi-chagrin vert époque, dos à nerfs (dos passé avec petit accroc).*

Édition originale.

De la bibliothèque Jean Puget (ex-libris gravé et petite estampille au titre).

(Vicaire, 603).

Soit 2 volumes.

100/150 €

299. * MONSELET (Charles). Les poésies complètes... Avec un frontispice-portrait par Louis Chevalier, gravé à l'eau-forte par La-lauze. Paris, Dentu, 1889. *In-12, [2] f., 359 p., demi-marquain bleu nuit à coins à la Bradel, dos mosaïque, tête dorée, témoins conservés [Ch. Meunier] (rouss. aux portraits).*

Édition définitive, augmentée de pièces qui n'avaient pas paru dans l'édition originale et furent insérées ici à la demande des amis de l'auteur, dont Sainte-Beuve. Exemplaire sur japon non justifié, avec le portrait en 2 états, et enrichi d'un second portrait, également en 2 états, par Gaston Vuiller.

150/200 €

300. * MONTAGNÉ (Prosper), SALLES (Proper). Le grand livre de la cuisine. Paris, Flammarion, 1929. *Très fort in-4, 1479 p., toile beige éditeur (petites fentes aux mors).*

Nouvelle édition, entièrement remaniée et très enrichie, de l'ouvrage « La grande cuisine illustrée » que les deux auteurs avaient fait paraître en 1900. Préface de Henri Béraud. Illustrations de Renefer, gravées sur bois.

70/100 €



304

301. * MOREAU-BÉRILLON (C.). Au pays du Champagne. Le vignoble. Le vin. *Reims, L. Michaud, 1925. In-4, [2] f., VI p., [1] f., 470 p., [1] f., broché (dos un peu passé).*

Excellente monographie historique sur la vigne, le vin, les vignerons en Champagne du XV^e au XIX^e siècle.

Édition originale, illustrée du portrait de l'auteur en frontispice et de très nombreuses reproductions de documents anciens (bouteilles, verres, gravures, portraits).

Tirage à 1625 ex. : un des 125 ex. de tête sur papier à la cuve du Marais, celui-ci n° 53. Non coupé.

(Fritsch, 346; Chwartz, M-165).

300/400 €

302. * MOREAU-BÉRILLON (C.). Au pays du Champagne. Le vignoble. Le vin. *Reims, L. Michaud, 1925. In-4, [2] f., VI p., [1] f., 470 p., [1] f., demi-marquain fauve à coins moderne, dos à 5 nerfs, auteur et titre doré, non rogné, couv. conservée (rares rousseurs sporadiques).*

Édition originale, illustrée du portrait de l'auteur en frontispice et de très nombreuses reproductions de documents anciens (bouteilles, verres, gravures, portraits).

Tirage à 1625 ex.

300/400 €

303. * MOREAU-BÉRILLON (C.). Au pays du Champagne. Le vignoble. Le vin. *Reims, L. Michaud, 1925. In-4, [2] f., VI p., [1] f., 470 p., [1] f., demi-basane blonde à coins époque, dos à nerfs, pièces de titre et d'auteur basane brune, décor à froid aux plats prolongeant les nerfs, tête dorée, couv. conservée (rel. frottée et tachée).*

Excellente monographie historique sur la vigne, le vin, les vignerons en Champagne du XV^e au XIX^e siècle.

Édition originale, illustrée du portrait de l'auteur en frontispice et de très nombreuses reproductions de documents anciens (bouteilles, verres, gravures, portraits).

Tirage à 1625 ex.

(Fritsch, 346; Chwartz, M-165).

200/300 €

304. * [Moutarde]. Collection de 28 pots à moutarde. *Faïence et inscriptions au pochoir, quelques-uns de Creil-et-Montereau. De 1790 à 1890. H. : entre 10,4 et 42 cm.*

Maille à Paris; Loranchet à Nuits; Goin-Boussey à Dijon; Bordin à Paris; L. Josse et Dubuc à Paris (« moutarde américaine aromatique »); Au Pigeon Blanc de Patin Fils, Suc[cesseur] de son père, à Paris; Vert-Pré de Raybaud à Paris; Dubosc à Paris; Suderie à Langres; Millanvoy à Dijon; Tainturier-Clerget à Beaune; Philippon-Mortier à Dijon (Exposition de Dijon 1858); Parent ou M[aison] Parent, Munier Succ[esseur], à Dijon; Mercusot à Sombernon, près Dijon, Côte d'Or; Frémiet, seul successeur de Naigeon à Dijon; A. Bizouard, succ[esseur] de Naigeon et Frémiet, M[aison] fondée en 1756 à Dijon; Bornier-Céry à Dijon; Julien Mack à Dijon (dont un important pot publicitaire sans fond, et un pot de comptoir « moutarde / cornichons »).

La plupart sans couvercle, quelques petits éclats, une inscription grattée. Grimod de la Reynière indique qu'« il est reconnu maintenant que M. Maille est le Corneille de la moutarde comme M. Bordin en est le Racine... » (in *Almanach des gourmands*).

Provenance: Philippe Louvrier de la Maison Bornier-Louvrier (1928-1971), puis crateur de l'Européenne de Condiments en 1971. Il a créé deux marques: Moutarde Bornier et Moutarde Le Téméraire.

Voir les reproductions.

500/800 €

305. * [Moutarde. Vinaigre]. Ensemble de 11 ouvrages.

– **VARILLE** (Mathieu). La nef du parfait vinaigrier. Illustré de bois de Jean Chieze. *Lyon, Aux deux-collines, 1951. In-16, broché (dos passé, gardes ordinairement brunies).*

Tirage limité à 500 ex. numérotés. Envoi autographe signé de l'auteur à Madame et au Professeur Nicolas.

– **Idem**, autre exemplaire, *basane havane moderne (dos un peu frotté, gardes ordinairement brunies).*

Envoi autographe signé de l'auteur à « Mon ami Thibaudet ».

– **CLAUDON** (Émile). Fabrication du vinaigre fondée sur les études de M. Pasteur. *Paris, Savy, 1875. In-8, demi-chagrin vert moderne (rousseurs modérées).*



304

– **CLAUDON** (Émile). Fabrication du vinaigre fondée sur les études de M. Pasteur. *Paris, Savy, 1875. In-8, broché (mouillures).*
Cachet ancien d'un vinaigrier du Pas-de-Calais.

– **FAURE** (Pierre-Hippolyte). Monographie de l'acide acétique. Thèse, pharmacie, Paris. *Paris, Poussielgue, 1841. In-4, demi-basane brune moderne.*

– **JULIA DE FONTENELLE** (J.-S.-E.). Manuel théorique et pratique du Vinaigrier et du Moutardier, suivi de nouvelles recherches sur la fermentation vineuse... *Paris, Roret, 1827. In-18, broché, de XVI-272 pp. ch. (rousseurs).*

Rare édition originale, de ce grand classique, offrant deux importants traités, l'un sur le vinaigre, ses différentes espèces, leurs divers modes de préparation avec une application à la conservation des substances alimentaires, animales et végétales, donnant des recettes pour la conservation de câpres, cornichons, oignons, poivrons, tomates, haricots verts, bigarreaux; l'autre sur la moutarde avec son examen chimique et sa préparation. (Vicaire, 470; Bitting, 161-162).

– **[GARNIER** (Joseph)]. Essai sur l'histoire de la moutarde de Dijon. *Dijon, Jobard, [1854]. In-12, broché (rousseurs).*

Édition originale. Page de titre lithographiée et coloriée. (Vicaire, 342-343).

– **DECLOQUEMENT** (F.). Moutarde en Bourgogne. *St-Cyr-sur-Loire, Sutton, 2002. In-8, broché.*

– Moutarde à Dijon. Catalogue d'exposition, Ville de Dijon, 1984. *In-8, broché.*

– Vente moutarde: Collection d'un fabriquant moutardier depuis 1957. Vente à Dijon, Sadde, 21 nov. 2004. *In-4, broché.*

– Vente moutarde II: Collection de pots à moutarde XVIII-XXe s. Dijon, Sadde, 27 nov. 2005. *In-4, broché.*

– **WATIN-AUGOUARD**. Il n'y que Maille... trois siècles de tradition culinaire. S.I., SPSA, 2000. *In-4, rel. éditeur, jaquette.*

– **DECLOQUEMENT** (F.). Moutardes et moutardiers. *Brea Éditions, 1983. In-4, carré rel. éditeur, jaquette (mouillure claire en marge).*

Soit 13 volumes. 200/300 €

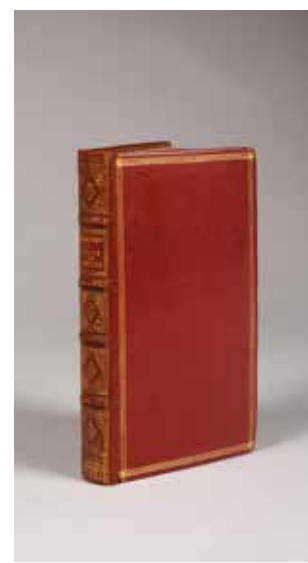
306. * [Manuscrit] . MURAT (Joachim). Lettre signée à [Dejean], ministre de la guerre. 24 thermidor an 12 [12 août 1804]. 1 page in-4°, à en-tête du Gouvernement de Paris, demi-basane bleu nuit marbrée moderne à coins, chiffre de Bernard Chwartz doré au plat sup. (dos et coins frottés, qq. rousseurs).

Murat demande que le vin soit substitué à l'alcool que l'on distribue à la troupe de Paris les jours de manœuvres, «la première de ces boissons étant plus salubre que l'auteur et plus convenable à la santé du soldat». Note autographe de Dejean en marge: «Accorder pour la première manœuvre seulement, et en raison de la dépense considérable qui en résulterait, soumettre la demande à S[a] M[ajesté] pour l'avenir». (Chwartz, M 182).

1 000/1 500 €



307



307

307. * MURET (Jean). Traité des festins. À Paris, chez G. Desprez, 1682. In-12, [9] f., 230 p., [12] f., reliure pastiche maroquin rouge, dos à nerfs orné, auteur et titre doré, triple filets aux plats, roulette aux coupes et bords des contreplats, le tout doré, tranches dorées (infimes rousseurs sporadiques).

Édition originale peu commune de ce traité du XVII^e siècle fort documenté: l'auteur y souligne l'utilité des festins, en établit une classification liée aux usages (festins de naissance, de noces, militaires, rustique...); les règles de bienséance et les convenances sont évoquées; l'auteur relève ses exemples dans l'Antiquité autant que dans la tradition chrétienne, mais également chez divers peuples tels que Perses, Turcs, Scythes, Moscovites et Lapons.

Provenance: Exemplaire de Curnonsky, «le prince des gastronomes» avec sa **signature autographe** «Sailland Curnonsky», et son ex-libris. Puis, Michel de Bry: ex-libris portant la devise «Pro captu lectoris». (Vicaire, 614; Simon, 1078). Voir les reproductions. 300/500 €

308. * [NECKER (Jacques)]. Sur la législation et le commerce des grains. À Paris, chez Pissot, 1776. In-8, XIV p., [1] f., 410 p., demi-basane brune XIXe (dos fortement bruni et épidermé).

Quatrième édition – parue un an après l'originale – de cet ouvrage qui dévoila Necker comme ouvertement opposé à la politique de Turgot et aux doctrines des physiocrates.

Étiquette ex-libris Pataud, chanoine d'Orléans.

70/100 €



313

309. * [Manuscrit]. [Négoce]. [Montpellier]. Important ensemble de 42 lettres autographes et 2 documents imprimés, illustrant l'activité de la maison Germain, Gigonzac et Seillan, associés, à Montpellier, de 1805 à 1832.

Cette société avait pour activité le négoce des vins et eaux-de-vie de la région, mais également de nombreux produits relevant de l'épicerie (huile d'olive, amandes, safran, câpres, figues, etc).

Ensemble composé de : – 9 lettres autographes signées de J.G.A. Lichtenstein, écrites de Bamberg, Nuremberg, Augsburg, Munich, Ulm, en juin et juillet 1807. Elles rendent compte du commerce en Allemagne, en particulier celui des vins.

– 33 lettres autographes de commerçants et négociants de Marseille, entre 1826 et 1832. Elles apportent également un intéressant éclairage sur l'activité de la maison, dont les affaires périclitent à partir de 1828, jusqu'à la liquidation survenue en 1830.

Les 2 documents imprimés (1805 et 1808) sont des lettres circulaires, dont une offrant un tableau du prix courant des vins et produits d'épicerie.

100/150 €

310. * [Manuscrit]. [Négoce]. [Pyrénées]. Ensemble de 61 lettres commerciales reçues par la maison de Léo et Ferdinand Limendoux, négociants en vins à Oloron-Sainte-Marie. 1864-1869. (*Quelques accros de défauts d'usage*).

Importante correspondance qui éclaire les relations établies entre ce diffuseur et ses fournisseurs établis dans le sud-ouest de la France : Bordeaux, Pau, Toulouse, Béziers en particulier.

Voir la reproduction.

70/100 €

311. NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. Paris, Piazza, 1933. In-4 carré, 448p., ornements imprimés en vert, demi-chagrin rouge moderne, dos à nerfs, auteur et titre dorés, tête dorée, couv. et dos conservés.

Édition originale.

Cet ouvrage est devenu un grand classique de la littérature culinaire. L'auteur, l'un des grands chefs de la première moitié du XX^e siècle, cuisinier du Tsar, puis de l'empereur d'Autriche, s'installe à Paris en 1908, rue Royale, sous l'enseigne du « Restaurant Larue ». Ce livre nous présente un florilège de recettes, d'anecdotes historiques et de souvenirs personnels.

80/120 €



310

312. * NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. Paris, Piazza, 1933. Petit in-4, 444 p., broché. **Édition originale** illustrée d'ornements de Pierre Courtois. « Ce livre est un des meilleurs recueils de recettes parus entre les deux guerres. » (Oberlé, 279). 80/120 €

313. NIGNON (Édouard). L'Heptaméron des Gourmets ou les délices de la cuisine française. Avec des avant-propos de L. Descaves, H. de Régnier, L. Tailhade, G. Apollinaire, A. Mary, F. Fleuret et E. Godefroy. Dessins de O. Guillonnet et H. Varenne. Paris, Imprimerie de Malherbe, 1919. In-4, de 3 f., V p., 1 f., 248 p., 1 f. portrait en frontispice dessiné et gravé par J. Patricot, broché, couv. rempliée, sous-chemise demi-marquain grenat, dos à nerfs, auteur et titre dorés, étui assorti (dos strié avec petits défauts, frottements et fente à l'étui).

Édition originale de la plus fameuse publication gastronomique du XX^e siècle. On y trouve les plus prestigieuses recettes de la cuisine française, assemblées pour des festins imaginaires qui se déroulent en sept journées de Cognac (Oberlé, 276). Tirage limité à 130 ex. numérotés: un des 120 sur japon impérial (n°64). 3 000/5 000 €

314. NIGNON (Édouard). L'Heptaméron des Gourmets ou les délices de la cuisine française. Avec des avant-propos de L. Descaves, H. de Régnier, L. Tailhade, G. Apollinaire, A. Mary, F. Fleuret et E. Godefroy. Dessins de O. Guillonnet et H. Varenne. Paris, Imprimerie de Malherbe, 1919 (Réimpression augmentée: Luzarches, Morcrette, 1979). Grand in-4, 355 p., plein mouton sable à grains marquain doublé de veau havane, dos, plats et contreplats décorés d'un décor mosaïqué dans le style des reliures du 16^e s., tête dorée, chemise (avec décor identique au dos de la rel.), étui (dos de la chemise passée et un peu frottée). Édition augmentée (par rapport à l'originale de 1919 tirée à 150 ex.) de 263 recettes inédites, d'après le manuscrit original retrouvé en 1930. Luxueuse publication tirée à 260 exemplaires numérotés sur vélin de Lana (n°193). Voir la reproduction. 500/800 €

315. * NIGNON (Édouard). Les plaisirs de la table. Paris, chez l'auteur et chez Lapina, 1930. Petit in-4 carré, VIII-339 p., broché (couv. frottée, lacunes au dos). Nouvelle édition revue et corrigée par l'auteur, illustré des compositions de Grignon parues dans l'édition originale de 1926, ici reprises en bistre. Ex. numéroté.



314



316

Ex-dono de [Georg Ainhart (?)] à Pauline Masereel « en souvenir de la langouste à la Winterthur mangée le 5 juillet chez Larue ». (Oberlé, 278). 100/150 €

316. NIGNON (Édouard). Les plaisirs de la table. Paris, chez Lapina, 1930. Petit in-4 carré, VIII-339 p., broché (dos passé). Nouvelle édition revue et corrigée par l'auteur, illustré des compositions de Grignon parues dans l'édition originale de 1926, ici reprises en bistre. Ex. numéroté. **Envoi autographe signé de l'auteur** à Madame Wittmann. (Oberlé, 278). Voir la reproduction. 100/150 €

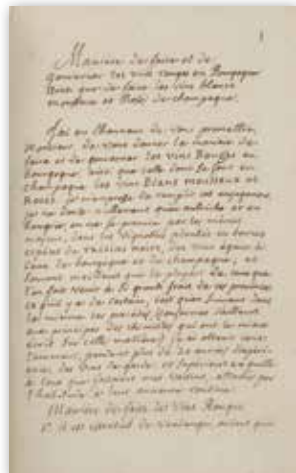
317. NIGNON (Édouard). Les plaisirs de la table où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrit les précieux avis de gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'art du bien-manger. Préface de Robert de Flers. Dessins de P.F. Grignon. Paris, chez l'auteur et chez Lapina, 1930. In-4, 339 p., demi-basane fauve, dos orné de 4 caissons saillants, auteur et titre dorés, belle couv. Art Déco cons. (dos passé et frotté, bord des plats usés). Deuxième édition illustrée de cet ouvrage revu et corrigé par l'auteur. Ex. numéroté. 150/200 €

318. * NIGNON (Édouard). Les plaisirs de la table. Paris, chez l'auteur et chez Lapina, 1930. Petit in-4 carré, VIII-339 p., broché (dos passé). Nouvelle édition revue et corrigée par l'auteur, illustré des compositions de Grignon parues dans l'édition originale de 1926, ici reprises en bistre. Ex. numéroté. (Oberlé, 278). 80/120 €

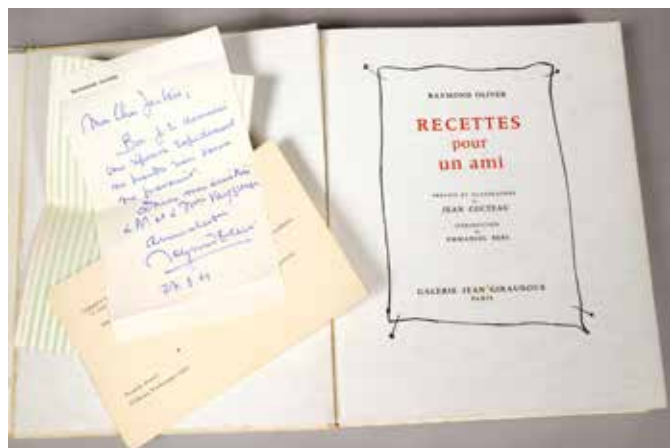
319. * NIGNON (Édouard). Les plaisirs de la table. Paris, chez Lapina, 1930. Petit in-4 carré, VIII-339 p., broché. Nouvelle édition revue et corrigée par l'auteur, illustré des compositions de Grignon parues dans l'édition originale de 1926, ici reprises en bistre. Ex. numéroté. (Oberlé, 278). 80/120 €



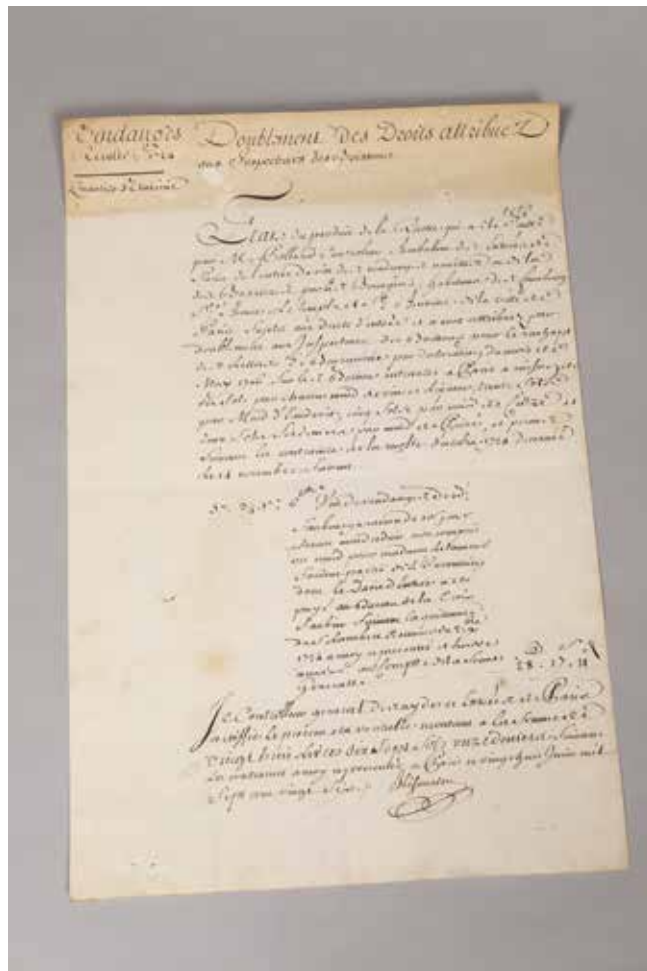
320



321



323



325

320. * NORMAND (J.). Les écrevisses. Fantaisie en vers dites par M. Coquelin, de la Comédie-Française. Paris, Tresse, 1879. In-8, [3] f., 12 p., *vélín ivoire éditeur à la bradel, dos lisse et muet, plat orné, tête dorée, couv. conservée* [Pierson] (trace de poussière).

Édition originale de cette amusante fantaisie illustrée de dessins humoristiques par S. Archos. Les plats sont décorés d'une composition du même illustrateur montrant deux écrevisses.

Exemplaire enrichi d'un **envoi autographe de l'auteur** au chansonnier Gustave Nadaud (1820-1893), puis 35 ans plus tard d'un nouvel envoi du même à Eugène Des Cars.

Ex-libris gravé G. Nadaud.

(Vicaire, 627, ed. 1880).

Avec une **lettre autographe signée de l'auteur** (2 p. in-12).

On joint :

HUXLEY (Th.-H.). L'écrevisse. Introduction à l'étude de la zoologie. Paris, Baillière, 1880. In-8, *demi-chagrin bleu époque, dos à nerfs, auteur et titre doré, caissons ornés, tranches dorées.*

Illustré d'un frontispice et de 81 figures dans le texte.

Soit 2 volumes. Voir la reproduction.

70 / 100 €

321. * [Manuscrit]. [Œnologie]. Manière de faire et de gouverner les vins rouges en Bourgogne, ainsi que de faire les vins blancs mousseux et rosés de Champagne. 25 pages. Dans un recueil de pièces manuscrites rédigé vers 1810, *demi-basane havane époque, dos lisse, pièce de titre bleue, roulettes et filets dorés (frottements, 3 coins émoussés).*

Le manuscrit semble être d'une seule main et offrir un recueil de textes

d'après des publications de l'époque. Mais nous n'avons pas trouvé de traité comparable publié sur le vin, dont le titre cependant s'apparente à certains travaux de Chaptal. Reflétant le goût et les préoccupations de son rédacteur, le volume renferme : 1. Abrégé de l'histoire universelle ([24] f. dont un blanc). – Principaux traits de la vie de Cyrus [et autres notes sur l'Antiquité] (37 pages chiffrées). – De la logique, ou l'art de penser... (67 p. chiffrées). – Des causes de nos erreurs ([3] f.). – Manière de faire et gouverner les vins rouges en Bourgogne (25 p.) – Instruction sur l'éducation des abeilles... (d'après une édition de Frankfurt, 1807; [1] f., 23 p., la fin manque). – Pièces extraites des Actes des apôtres et autres écrits du temps de la Révolution de France ([48] f.).

Voir la reproduction.

100 / 200 €

322. * OETTINGER (Eduard Maria). Un agathopède de l'Empire, ou Essai sur la vie et les travaux gastronomico-littéraires de feu Grimod de La Reynière. Bruxelles, Leipzig, Kiessling Schmée, 1854. In-16, 57 p., *cartonnage gris à la bradel ancien (brunissures).*

Rare édition originale de cette biographie anecdotique du célèbre gastronome Grimod de La Reynière, tirée à 300 exemplaires.

Étiquette ex-libris de Paul Lacombe. Ex-libris manuscrit de A. Vingtrinier. (Vicaire, 638).

70 / 100 €

323. OLIVER (Raymond). Recettes pour un ami. Préf. et ill. de Jean Cocteau. Paris, Giraudoux, 1964. In-4, *toile éditeur, imprimé sur toile, chemise, étui (rousseurs aux plats, dos de la chemise insolée).*

Tirage limité à 875 ex. et quelques-uns hors commerce.

Bel envoi autographe signé de l'auteur à Jackie Bové et accompagné d'un billet autographe signé de Raymond Oliver au même, et petit menu du Grand Véfour en 2 exemplaires.

Voir la reproduction.

200/300 €

324. * OLIVER (Raymond). Recettes pour un ami. Préf. et ill. de Jean Cocteau. Paris, Galerie J. Giraudoux, 1964. In-4, 123 p., [5] f., reliure pleine toile de l'éditeur, chemise, étui.

Édition originale de cet ouvrage illustré de 30 compositions de Jean Cocteau. Imprimé sur toile, à 880 exemplaires.

(Oberlé, 306).

200/300 €

325. * [Manuscrit]. [Paris]. Quartier St Antoine. Vendanges. Récolte [de] 1724. Doublement des droits attribués aux inspecteurs des boissons. 1 page in-folio (légère brunissure, insolé en tête).

Document attestant de la perception des droits d'entrée dans la ville de Paris, des vins et autres boissons alcoolisées produits à l'extérieur de l'enceinte. « *État du produit de la recette qui a été faite par M. Collard, contrôleur ambulant des entrées de Paris, de l'entrée du vin des vendanges recueillies au-delà des barrières par les bourgeois, habitants des fauxbourgs Ste Anne, Le Temple et St Antoine [...] à raison de dix sols par chacun muid de vin et liqueur, trente sols par muid d'eau de vie, cinq sols par muid de cidre et deux sols six deniers par muid de poiré [...]* ». Signature du contrôleur général des aides, curieusement en juin 1726.

Voir la reproduction.

100/150 €

326. * PARMENTIER (Antoine-Augustin). Mémoire qui a remporté le prix des arts, au jugement de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres, et Arts de Besançon, sur cette question : Indiquer les végétaux qui pourraient suppléer en temps de disette à ceux que l'on employe communément à la nourriture des hommes, et quelle en devrait être la préparation. S.l., s.d., [1773] In-12, 87 p., maroquin rouge époque, dos lisse entièrement décoré de motifs dorés, pièce de titre maroquin vert, large dentelle aux petits fers en encadrement sur les plats avec armes au centre, dentelle dorée intérieure, doublures et gardes de tabis bleu, tranches dorées, étui moderne de plexiglas.

Exemplaire d'exception de la première véritable œuvre de Parmentier. À cette époque, il vient d'être nommé Apothicaire en Chef des Invalides. Il propose comme végétaux pour remédier à la disette le marron d'inde, le gland du chêne, les racines de bryone, de glaïeul, de chiendent, avec pour chacun leur préparation. Il indique les moyens d'extraire l'amidon auquel on attribuait une grande valeur nutritive, et prouve que les féculs ainsi retirées avaient les mêmes propriétés que l'amidon de céréale...

Certains exemplaires seront précédés d'une page de titre à l'adresse de Knapen & Delaguet à Paris. C'est le cas des deux seuls exemplaires signalés au Worldcat (Univ. de Padova & Berkeley). Exemplaire d'hommage, celui-ci ne présente pas d'adresse.

Remarquable reliure aux armes de Louis-François de Monteynard, richement décorée, d'origine bisontine ou dauphinoise, parfaitement conservée. « Louis-François, marquis de Monteynard, gentilhomme dauphinois, était un protégé du Prince de Condé. Lieutenant général des armées, Inspecteur général de l'Infanterie, il a succédé à Choiseul, le 26 janvier 1771 au secrétariat d'État à la Guerre. Il est donc devenu, par sa fonction, administrateur de l'Hôtel royal des Invalides. Monteynard a poursuivi les réformes de Choiseul (sauf dans l'artillerie), obtenant du Roi la fondation de l'École de cavalerie de Saumur ainsi que, le 4 Août 1772, la création de 5 écoles de médecine militaire. Victime du complot de la Bastille orchestré par le duc d'Aiguillon, le marquis de Monteynard démissionne du portefeuille de la Guerre le 27 janvier 1774 au profit de celui-ci. Dans la plupart des textes officiels, il signe Monteynard », explique Anne Muratori-Philip dans sa biographie de Parmentier (1994).

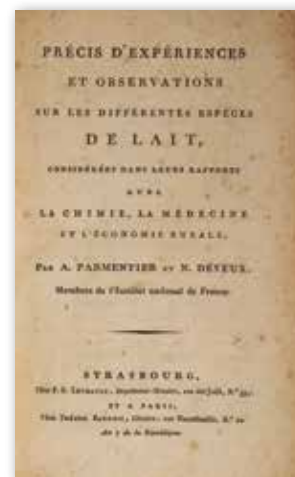
Provenance : Étiquette ex-libris Kilian Fritsch doré sur pièce de cuir.

Voir la reproduction.

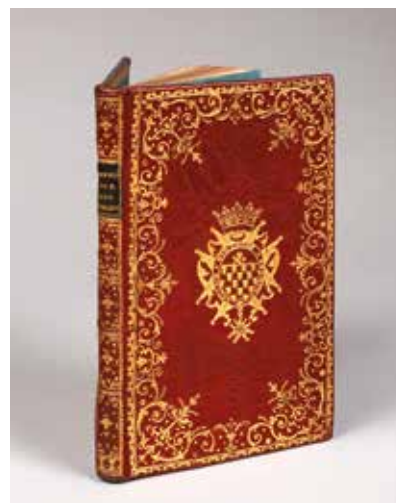
3 000/5 000 €



327



329



326

327. * PARMENTIER (Antoine Augustin). L'art de faire les eaux de vie d'après la doctrine de Chaptal... Paris, Delalain, An XIII-1805. In-8, [2] f., 214 p., 1 tableau dépliant hors-texte, 5 planches gravées, broché, couv. muette ancienne, grandes marges (rousseurs, 1 pl. coupée sans manque).

Important ouvrage de Parmentier, « où l'on trouve les procédés de Rozier, pour économiser la dépense de leur distillation... suivi de l'Art de faire les vinaigres simples et composés, avec la méthode en usage à Orléans pour leur fabrication, les recettes des vinaigres aromatiques, et les procédés par lesquels on obtient le vinaigre de bière... ».

Voir la reproduction.

150/200 €

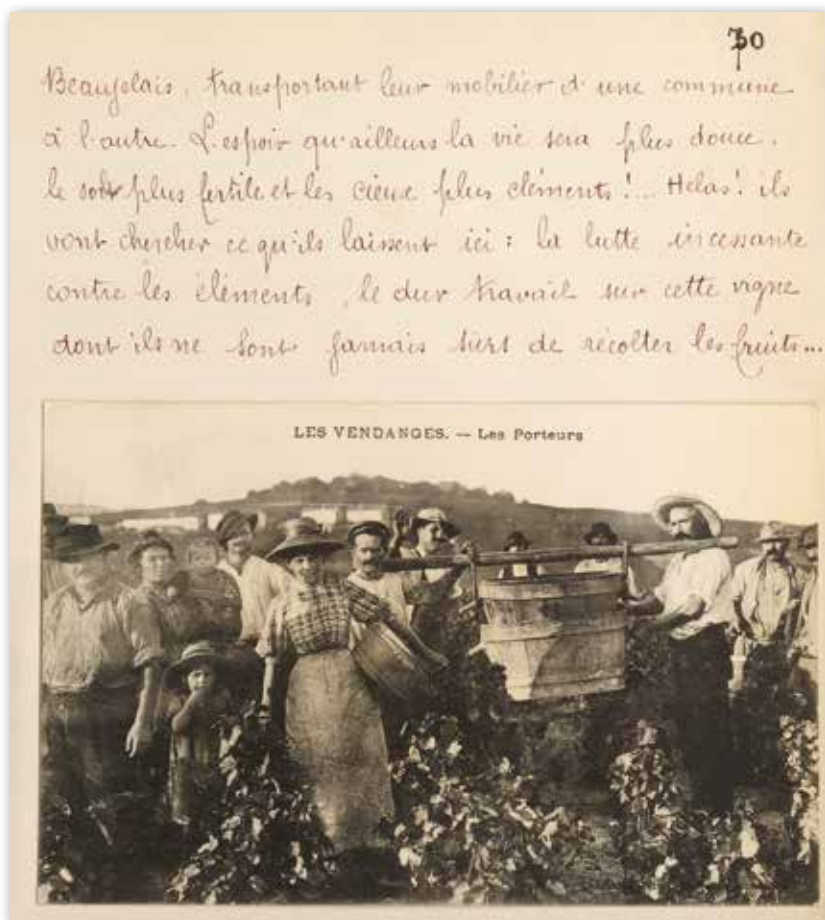
328. * PARMENTIER (Antoine Augustin). Le maïs ou blé de Turquie apprécié sous tous ses rapports. Mémoire couronné le 25 août 1784 par l'Académie royale... de Bordeaux. Nouvelle édition revue & corrigée. Paris, Imprimerie impériale, 1812. In-8, VIII-303 p., broché, couv. muette ancienne (couv. usée, rousseurs, toutes marges conservées).

200/300 €

329. * PARMENTIER (Antoine Augustin), **DEYEUX** (Nicolas). Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait, considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale. Strasbourg, Levrault; Paris, Barrois, An 7. In-8, [2] f., III-420 p., [2] f., demi-basane noire XIXE, dos lisse, titre et ornements dorés, tranches marbrées (coins et coiffe de tête réparés, rousseurs).

Voir la reproduction.

150/200 €



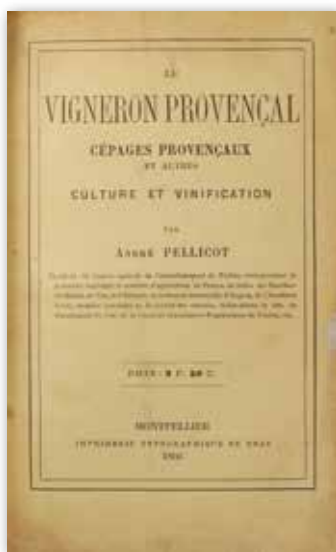
330



331

330. * [Manuscrit]. PASCAL (Maurice). Monographie de la commune de Montmelas-St-Sorlin (Rhône). Par M. Maurice Pascal, Instituteur... S.l., [Montmelas], 1913. In-4, [2] f., 100 feuillets chiffrés, [2] f. (tables), demi-basane verte époque, dos à nerfs, auteur, titre et fleurons dorés, couvertures illustrées par l'auteur (coins émoussés, légers frott. au dos).

Monographie d'une commune de Beaujolais, très détaillée et amplement illustrée, rédigée par l'instituteur de l'époque, qui comme sou-



332

vent exerçait également la fonction de secrétaire de mairie. À notre connaissance, elle est demeurée inédite.

Le texte rapporte l'histoire de la commune, offre la liste de ses curés et maires, donne une description géographique complète, ainsi que le détail de la faune, de la flore et des cultures. Il apparaît que la vigne est la principale culture de la commune : les quelques parcelles de prairies et de champs existants, ne suffisent même pas aux vignerons pour leur provision de fourrage et de pommes de terre. Un chapitre est consacré au château de Montmelas. Un autre, très curieux, étudie le luxe et les richesses de certains habitants à diverses époques.

L'iconographie se compose notamment de 27 dessins originaux à la plume par l'auteur, 6 cartes postales anciennes, 1 grand panorama dépliant (coupé en 2 sans perte), 3 cartes dont une grande dépliant aquarellée, 1 photographie ancienne de l'auteur et ses élèves. Qq. ff. imprimés anciens volants sont joints.

Provenance : Jean Guillermet, éditeur (ex-libris gravé). Voir la reproduction. 150/200 €

331. * PASTEUR (Louis). Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédé pour la rendre inaltérable. Avec une théorie nouvelle de la fermentation... Paris, Gauthier-Villars, 1876. Grand in-8, VIII-387 p., 4 p. (catalogue éditeur), cartonnage parcheminé à la bradel moderne, auteur et titre dorés, tête rouge, couv. conservée.

Édition originale, illustrée de 12 planches montrant des vues au microscope, et de 85 figures dans le texte.

(Garrison & Morton, 2485).

Envoi autographe signé de Louis Pasteur au Docteur Georges Félizet : « Souvenir d'une aimable rencontre, 19 mars 1892 ». On doit au chirurgien Georges Félizet (1844-1909) des recherches anatomiques expérimentales sur les fractures du crâne. Exemplaire relié avec toutes ses marges.

On joint, **du même** : deux communications à l'Académie des Sciences de l'Institut impérial de France, extraites des Comptes rendus des séances de l'Académie. In-4, broché, couv. bleues d'attente : – Procédé pratique de conservation et d'amélioration des vins (1^{er} mai 1865), 3 p. – Note sur les dépôts qui se forment dans les vins (29 mai 1865), 5 p. (rousseurs).

Soit 1 volume et 2 plaquettes.

Voir la reproduction.

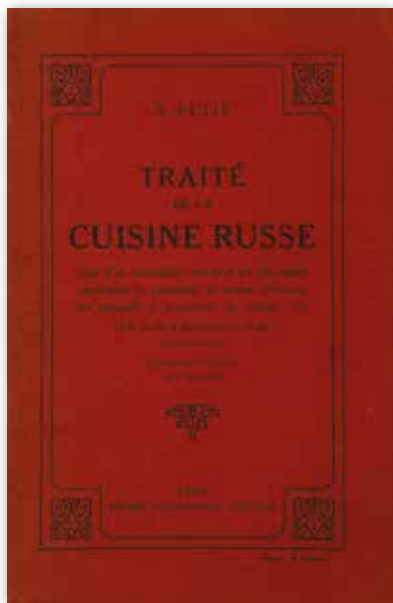
300/400 €

332. * PELLICOT (André). Le vigneron provençal. Cépages provençaux et autres. Cultures et vinification. Montpellier, Gras, 1866. In-12, [2] f., 368 p., demi-basane fauve moderne, dos à nerfs, pièce de titre basane noire, couv. conservée (rousseurs éparses modérées).

Édition originale de cette très importante monographie sur les vins de Provence. L'auteur, président du Comice agricole de Toulon, explique qu'il s'est « longuement étendu sur les cépages » décrivant au total 50 cépages différents. Dans sa célèbre ampélographie, Victor Pulliat reconnaîtra lui devoir à peu près tout ce qu'il a publié sur les vignes de Provence... Belle reconnaissance d'un auteur souvent oublié et inconnu de Simon !

(Fritsch, 384; Chwartz, P-39). Voir la reproduction.

250/350 €



333

333. * PETIT (Alphonse). Traité de la cuisine russe. Suivi d'un vocabulaire des mots les plus usités (tels qu'ils se prononcent en russe) concernant les provisions de bouche, les termes culinaires techniques, les noms des ustensiles et accessoires de cuisine, etc. Paris, Dupont, [1889]. In-8, 230 p., [3] f. d'annonces, broché (couv. à l'adresse des éditions Flammarion, dos bruni, en partie non coupé).

Deuxième édition revue et corrigée. Voir la reproduction. 70/100 €

334. * PEYREY (François). Science de gueule, ou les succulents et doctes propos de M. le Chevalier Fata. Alger, Guiauchain, 1929. In-12, 311 p., demi-marquain grenat, dos à 5 nerfs, auteur, titre et date dorés, tête dorée, couv. et dos conservés.

Envoi autographe signé de l'auteur à René-Louis Doyon, libraire, éditeur et écrivain né à Blida en 1885.

Agréable reliure soignée.

70/100 €

335. [Poissons, crustacés]. Ensemble de 6 ouvrages.

– **BOUZY** (Michel). Les poissons, crustacés, coquillages. Les Œufs. Leur préparation culinaire. Paris, Blondel La Rougery, 1950. 3^e éd. In-8, broché (dos bruni).

– Les meilleurs recettes culinaires. Poissons et crustacés. Boulogne-Sur-Mer, Comité national de propagande pour la consommation du poisson, 1938. In-8, broché (dos passé).

– 92 recettes de cuisine familiale publiée par le journal «Le Pot au feu» pour faire apprécier la morue. Paris, «Le Pot au feu», [vers 1938]. In-12, demi-toile verte récente.

– La morue. Paris, Comité de propagande pour la consommation de la morue, 1951. In-8, demi-toile ed. (coisn émoussés).

– La morue. Sa pêche, son traitement, ses qualités alimentaires, culinaires et économiques. Sélection de recettes par Jacqueline Gérard. Paris, Comité d'étude et d'information pour le développement de la consommation de la morue, [vers 1950]. In-12 oblong, demi-toile ed. (coisn frottés).

– **KIENTZ** (Léon). The fish and oyster book. Evanston, the Hotel Monthly press, [vers 1950]. In-12 étroit, perc. souple ed.

Soit 6 volumes.

80/100 €



337

336. * [Manuscrit]. POMIANE (Édouard de). Pasteur et le vin. Manuscrit autographe signé. [Vers 1950]. In-folio, 3 pages, pleine toile lie de vin à la bradel, pièce de titre assortie, interfolié.

Édouard de Pomiane (1875-1964), médecin qui dirigea le Laboratoire de physiologie de l'Institut Pasteur à Paris, fut un éminent gastronome et publia de nombreux articles et ouvrages sur les sujets culinaires. Il souligne dans cet article (dont nous n'avons pas trouvé de trace de publication, mais qui semble destiné à l'impression) l'importance du vin dans les travaux scientifiques de Louis Pasteur, rappelant que les premiers travaux du savant touchaient à l'acide tartrique, «l'acide du vin», et que la première maladie microbienne qu'il étudia fut la «maladie du vin». La conclusion est teintée d'humour: «Au fond de ces cent litres de vin d'Arbois, il y avait tout le génie de Pasteur».

(Chwartz, P 85).

100/150 €

337. * [Manuscrit]. [Pommard]. Caisse. Recette et dépense de la régie de Mr. Garnier de Paris, commencée par R. Bollanger le 26 vendémiaire an 9. In-folio, [24] pages dont 18 écrites. – [Avec] Journal. Recette et dépense pour la régie du domaine de Mr. Garnier à Pom[m]ard. Comencé le 9 brumaire an 10... In-folio, [114] pages dont 108 écrites. Deux cahiers brochés sous couvertures roses de l'époque portant le titre manuscrit (une couverture incomplète).

Registre tenu par Bollanger, qui fut également le régisseur de la marquise d'Anglade sur ses terres de Pommard. Il reflète précisément l'activité du domaine, offrant une image inédite des dépenses de fonctionnement et des ventes de vins réalisées. Le cahier de caisse couvre les années 9 et 10 de la République. Plus important, le Journal des recettes et dépenses court de 1791 à 1808. Voir la reproduction.

300/400 €

338. * [Manuscrit]. [Pommard]. Recette et dépense de la régie du domaine de Pommard, de Madame la Marquise d'Anglade. Commencé en 1828. In-4, 87 pages chiffrées, broché, couverture d'origine en papier bleu, portant le titre manuscrit (dos usé).

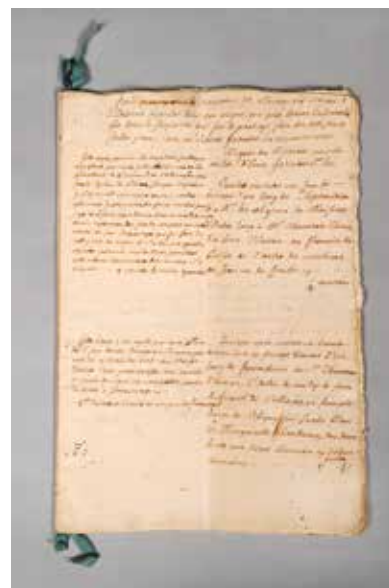
Important document sur la gestion et l'organisation de ce fameux domaine. Courant de janvier 1828 au 31 décembre 1832, les comptes sont signés par le régisseur, Bollanger. Toutes les dépenses en personnel et matériel sont soigneusement consignées, et les recettes provenant de la vente des vins sont également décrites avec le détail des qualités et quantités, et les noms des acheteurs.

(Chwartz, P-85).

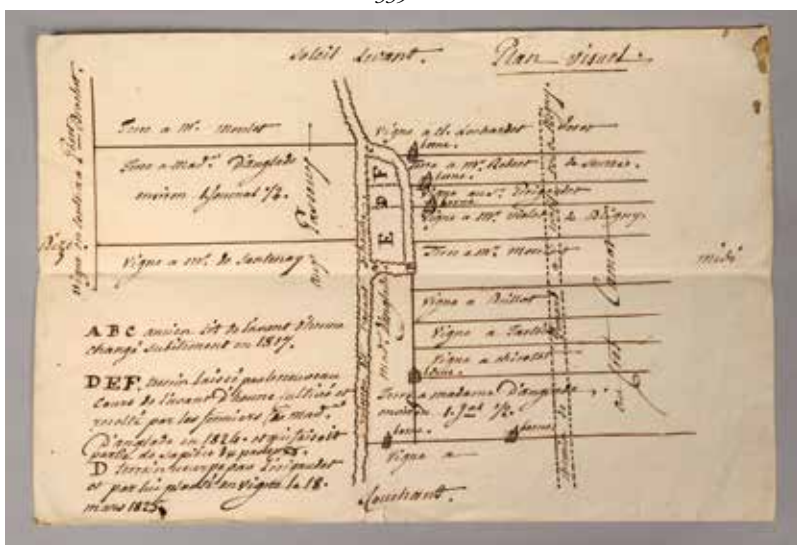
300/400 €



339



340



342



344

339. * [Manuscrit]. [Pommard]. Compte de Claude Marque, 1831. *Cahier in-4, [50] pages écrites, titre manuscrit sur la couverture (petites taches sur la couv.).*

Important document courant de 1831 à 1855, qui permet de suivre la production de ce remarquable domaine, le Clos Micault, classé 1^{er} cru de Pommard. Propriété de la marquise d'Anglade de 1831 à 1834, le Clos Micault appartient à M. Nodot de 1835 à 1855. Le vigneron Claude Marque traitait avec M. Bollanger, régisseur, puis directement avec M. Nodot à partir de 1838. À partir de 1843, la signature de Claude Marque et remplacée par celle de Jacques Marque qui lui succède. *Voir la reproduction.* 300/400 €

340. * [Manuscrit]. [Pommard]. Fonds qui composent le domaine de Pommard venant d'Antoine Garnier tant en vignes que prés, terres labourables que terres à chènevière, tiré sur le partage fait des fonds entre Jean, Edme et Reine Garnier, du 21 janvier 1718. *In-folio, 48 pages chiffrées, broché par un ruban de soie bleu.*

Intéressant document qui se présente sur la forme d'un tableau manuscrit à 2 colonnes : la partie droite offre les descriptif, superficie, noms des propriétaires limitrophes – celle de gauche : origine, provenance, conditions et dates d'achat.

Ainsi, chacune de ces parcelles du domaine de Pommard possède une véritable fiche historique, faite « ce 21 janvier 1718 » avec d'intéressants commentaires de Joseph Garnier sur les achats de son grand-père Jean Garnier ou de son père Antoine Garnier, à partir de 1691.

Voir la reproduction.

100/200 €

341. * [Manuscrit]. [Pommard]. Fonds qui composent le domaine de Pommard venant d'Antoine Garnier tant en vignes que prés, terres labourables que terres à chènevière, tiré sur le partage fait des fonds entre Jean, Edme et Reine Garnier, du 21 janvier 1718. *In-folio, [30] pages écrites, [3] f. blancs, en feuilles (qq. taches claires).*

Intéressant document qui se présente sur la forme d'un tableau manuscrit à 2 colonnes : la partie droite offre les descriptif, superficie, noms des propriétaires limitrophes – celle de gauche : origine, provenance, conditions et dates d'achat.

80/150 €

342. * [Manuscrit]. [Pommard]. Ensemble de documents relatifs à des vignes sur le terroir de Pommard, dont actes de ventes. *XVIII-XIX^e siècle. 9 documents in-folio ou in-4^o.*

Notamment: Vente de vignes à Pommard en 1820, acquises par la marquise d'Anglade, de M. Amyot; Vente à Charles Garnier, par la Vve Michelot, de vignes à Pommard, 16 messidor an XI; Déclaration de pièces de vigne du domaine de Pommard léguées à M. Nodot par la marquise d'Anglade en 1808; un plan de bornage montrant plusieurs parcelles appartenant à madame d'Anglade, vers 1825.

Voir la reproduction.

100/150 €

343. * [Manuscrit]. [Pommard]. [Notes sur les parcelles de vignes acquises par Antoine Garnier à Pommard, par un de ses descendants]. [Vers 1760]. *In-4, [26] pages écrites, 1 feuillet volant, le tout en feuilles.*

Liste d'achats de vignes entre 1672 et 1756 qui s'ouvre sur: «*Par acte du 14 Février 1672... Jean Garnier mon grand Père acquit de Claude et Pierre Martin vigneron à Pommard une ouvrée de vignes, fixage de Pommard, lieu-dit au Ruchelet...*».

70/100 €

344. * [Pomologie]. Société nationale d'horticulture de France, Section Pomologie. Les meilleurs fruits au début du XX^e siècle. *Paris, Au Siège de la Société, 1928. In-4, 638 p., nombreuses figures dont qq.-unes hors-texte dépliantes, pleine toile marron clair moderne, pièce de titre basane havane, couv. conservée.*

Histoire, description, origine et synonymie de deux cent cinquante variétés fruitières recommandées. Notice sur chaque genre avec description de l'arbre et du fruit, sols, sujets, situations, expositions, etc. Observations culturelles sur les formes, la taille, les insectes et les maladies. Etc. Nouvelle édition revue. Voir la reproduction.

70/100 €

345. * PONCELET (Polycarpe). Nouvelle chymie du goût et de l'odorat, ou l'art de composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire et les eaux de senteurs. *Paris, Delalain, An VIII [1800]. Deux tomes en 1 vol. in-8, LXXXII-251 p.; X-p. 5-367, 1 frontispice, 6 planches, demi-veau blond moderne, dos lisse, titre doré (2 feuillets semblent manquer sans discontinuité du texte au début du T.2, brunissures).*

«Nouvelle édition, entièrement changée, considérablement augmentée et enrichie»... Le texte est amplement remanié, mis au goût de l'époque en tenant compte des dernières expérimentations, et offre une toute nouvelle physionomie, près de 50 ans après l'originale parue en 1755.

(Vicaire, 171).

100/150 €

346. * PORTES (Ludovic), RUYSEN (F.). Traité de la vigne et de ses produits... *Paris, O., Doin, 1886-1889. 3 vol. in-8, demi-basane verte époque, dos lisse, auteur et titre dorés (qq. brunissures, 2 coiffes frottées).*

Unique édition de ce grand classique à caractère encyclopédique, comprenant: l'histoire de la vigne dans tous les pays, l'étude botanique et pratique des différents cépages, l'œnologie, les vinaigres et eaux-de-vie, la viticulture pratique, les ennemis de la vigne, etc...

I. Précedé d'une préface de A. Chatin. – 1886; II. Œnologie, vinaigres et eaux-de-vie. – 1888; III. Viticulture pratique, ennemis de la vigne, moyens de les combattre. – 1889. Illustré de plus de 550 figures explicatives dans le texte.

Cachet de Station de chimie végétale de Meudon.

(Simon, B.V., 24; Chwartz, P-99).

200/300 €

347. POT AU FEU (Le). Journal de cuisine pratique et d'économie domestique. De 1893 (première année) à 1908. 15 vol. in-4, les trois 1^{ers} brochés, les suivants demi-percaline saumon ancienne (dos insolés, dates interverties par le relieur aux dos des années 1906 et 1907); et l'année 1908 en 24 fascicules brochés.

Tête de collection de ce journal pratique dont la publication s'est prolongée jusqu'en 1956.

On joint: année 1909 en 23 [sur 24] fascicules (manque le fascicule 6). – le fasc. 1 de 1910. – 2 fascicules de tables couvrant les années 1893 à 1907.

60/80 €

348. * PRAROND (Ernest). Abbeville à Table. Études gourmandes et morales. *Amiens, Impr. Delattre-Lenoel, 1878. In-8, [2] f., 90 p. [Et] Abbeville. Les convivialités de l'échevinage ou l'histoire à table. 99 p. Paris, Champion; Amiens, Delattre-Lenoel, 1886. 2 vol. in-8, demi-chagrins rouge époque, dos à nerfs, auteur, titres et dates dorés, couv. conservée.* Ensemble de 2 intéressantes études historiques sur la gastronomie à Abbeville, du XV^e au XIX^e siècles.

(Viel, 538; Dartois, II-438 pour le 1^{er} ouvrage; Bitting, 381 pour le second ouvrage).

70/100 €

349. * [Provence]. Ensemble de 5 ouvrages.

– **ROOS (L.).** L'industrie viticole méridionale. Avec 50 figures dans le texte et 5 planches en phototypie. *Montpellier, Coulet; Paris, Masson, 1898. In-8, 326 p., demi-basane verte bouteille époque (dos passé havane et frotté).*

Édition originale.

C'est un manuel de vinification pour les vins de Languedoc-Roussillon (excepté les vins de liqueurs). Les principaux cépages: Aramon, Carignan, Petit-Bouschet, Picqueboul blanc... vendanges, vinification, cuvaison, etc... L'auteur était directeur de la Station œnologique de l'Hérault. (Chwartz, R-76).

– **RIONDET (A.).** L'agriculture de la France méridionale. Ce qu'elle a été; ce qu'elle est; ce qu'elle pourrait être. *Paris, Maison Rustique, [1868]. In-12, IX-384 p., demi-basane bleue époque, dos à nerfs.*

L'auteur était agriculteur à Hyères et vice-président du Comice de Toulon. Le tiers de l'ouvrage est consacré à la vigne et au vin (chapitres IV à X). Le chapitre XI est consacré à l'olivier. (Chwartz, R-63).

– **MICHEL (J.P.A.).** Manuel d'agriculture pour le Midi de la France et particulièrement pour le terroir de Marseille, suivi d'un mode d'application des eaux en général suivant la nature des terrains. *Marseille, Impr. Gravière, 1854. In-8, 439 p., demi-basane rouge époque, dos lisse orné (coupes frottées).*

L'auteur explique dans son avant-propos qu'il veut publier un «*véritable manuel d'agriculture locale*». Les pp. 317 à 338 sont consacrées à la culture de la vigne, les pp. 229 à 259 à la culture de l'olivier. (Chwartz, M-137).

– **GERVAIS (Charles).** Indicateur des vignobles méridionaux comprenant l'Hérault, l'Aude, le Gard, les Pyrénées-Orientales, les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, la Drôme, le Var, l'Algérie (départements d'Alger, d'Oran, de Constantine) la Tunisie, précédé de renseignements sur les conditions générales d'achat à la propriété, etc... *Montpellier, Firmin, Montane et Sicardi, [1904]. Fort volume in-8, 1308 p., percaline grenat éditeur (dos recollé, frottements aux coins et coiffes).*

Seconde édition corrigée et considérablement augmentée de plus de 500 pp. sur la première édition, parue en 1897, offrant une très vaste et très complète monographie sur ces vignobles, et pour chacun une documentation remarquable avec une notice départementale, une table géographique des communes et le répertoire des domaines, citant les noms de tous les propriétaires-récoltants, les négociants en vins, les courtiers et les courtiers-commissionnaires. L'auteur était ex-courtier en vin et directeur du Bulletin des Marchés Vinicoles Méridionaux. (Simon, Bibl. Vinaria, 112).

– **AUDIBERT (J.-F.).** L'art de faire le vin avec les raisins secs. *[Marseille], 1891. In-8, XV-404 p., cartonnage moderne de papier marbré vert (rousseurs).* (Chwartz, A-207).

Soit 5 volumes.

180/200 €

350. [Provence]. [Cuisine]. Ensemble de 4 ouvrages sur la cuisine provençale.

– **MASCARELLI** (Benoît). La table en Provence et sur la côte d'Azur. Paris, Haumont, 1946. In-12, broché (dos passé).

– **BLANCARD** (Eugène). Mets de Provence. Cuisine provençale. Grenoble, Arthaud, [vers 1930]. In-12, broché (qq. rouss. sur la couv.).

– Manuel pratique de cuisine provençale. Paris, Belfond, 1980. In-8, demi-toile éditeur.

– Le trésor de la cuisine du bassin méditerranéen. Révision et préface par Prosper Montagné. S.l., Laboratoires Zizine, [vers 1930]. In-8, broché (dos insolé).

Soit 4 volumes.

30/50 €

351. * PROVINS (Michel). Le Clos de Vougeot et son château. Son histoire, sa vigne, son avenir. Notice par Michel Provins sur les documents fournis par M. Ragot... Paris, Victor-Havard, 1896. In-4, 43 p., [2] f. (état statistique des récoltes), 14 planches, demi-marquain noir à long grains à coins à la bradel, dos lisse, titre dans un phylactère mosaïqué, fleuron bachique, tête dorée, couverture conservée [Durvand] (coins froités, brunissures en marge des planches).

Belle monographie sur le clos de Vougeot, illustrée de 14 eaux-fortes de Teyssonnieres. Exemplaire enrichi d'une lettre autographe (2 p. in-8) datée 7 septembre 1896 signée de Léonce Bocquet, propriétaire du château et de 15 hectares.

(Chwartz, P-123).

200/300 €

352. * RABELAIS et l'œuvre de Jules Garnier. Paris, E. Bernard, 1897-1899. 2 vol. in-4, demi-chagrin rouge époque, dos lisse orné, tête dorée (coins émoussés, infimes frottements).

Présentation et reproduction de plus de 150 compositions inspirées par l'œuvre de Rabelais au peintre français Jules Garnier (1847-1889), élève de Gérôme. Le t.2, de plus grande dimension que le premier, renferme l'iconographie en couleurs, montée sur onglets.

Un des 100 exemplaires de tête (n° 62). Signé par l'éditeur.

70/100 €

353. * RAVAUX (E.). Les glaces alimentaires. Paris, C.P.R., 1977. In-4, 173 p., reprographie d'un manuscrit original, toile violette à la bradel, pièce de titre chagrin noir.

Historique. Les crèmes glacées familiales. Conseils de préparation des différentes variétés: les crèmes glacées, les parfaits, les sorbets et autres sortes de glaces réalisables chez soi, dérivées des précédentes, les glaces mousselines, les glaces aux fruits. La congélation et ses différentes techniques. Les crèmes glacées du commerce: appellations et définitions, aromatisations, compositions des glaces. La fabrication des glaces du commerce en France. Méthodes artisanale et industrielle. Décor et présentation. Production et consommation. Conclusion.

Mémoire de fin d'année, illustré de 2 photographies originales en noir et blanc, 20 diapositives en couleurs sur le thème «leçon de glace» et 18 coupures de presse.

Étude reproduite à très petit nombre.

70/100 €

354. RAYES (Georges N.). L'art culinaire libanais. S.l., s.n., 1957. In-8, toile verte, étiqu. verte, couv. et dos conservée (qq. taches à la toile).

70/100 €

355. * REBOUX (Paul). Nouveaux régimes, ou l'Art d'accommoder selon la gastronomie les ordonnances des médecins. Paris, Flammarion, 1931. In-12, XVIII-285 p., demi-chagrin rouge moderne, dos à nerfs, auteur et titre dorés, tête dorée, couv. et dos conservés, témoins conservés.

Édition originale.

«Ce tirage limité à 100 exemplaires a été imprimé spécialement pour les amis de l'auteur», sur velin fort.

Envoi autographe signé de l'auteur à M. Ozanne et lettre dactylographiée du même à P. Andrieu.

100/150 €

356. RECULET (C.). Le cuisinier praticien ou la cuisine simple et pratique. Paris, Lacam, 1896. In-8, (1)f.-XII-516p.-(2)f., demi-chagrin noir début XX^e, dos à nerfs, auteur, titre et fleurons dorés, couv. et dos conservés (dos épidermé).

Deuxième édition de l'ouvrage initialement paru en 1859, établi par Pierre Lacam.

80/120 €

357. * RENDELLA (Prospero). Tractatus de vinea, vindemia et vino, Prospero Rendella,... authore, in quo quae ad vineae tutelam et culturam, vindemiae opus, vinitoris documenta pertinent, ac plures quaestiones... explicantur... Venetiis, apud Juntas, 1629. In-folio, [14] f., 98 p., velin ivoire souple époque, dos lisse avec titre manuscrit, trille filet bordant les plats et médaillon central, le tout à froid (taches et déformations aux plats, avec qq. bords rongés, dos restauré en tête; rouss. sporadiques, mouillures claires sans gravité limitées à qq. ff.; anciennes signatures bifées au titre, avec fente).

Édition originale de ce traité de la viticulture et la vinification. Juriste et historiographe du Royaume de Naples, Prospero Rendella (1553-1630) fut également un oenologue distingué. Roy-Chevrier (p. 199-204) écrit son sujet: «Il écrivit un Livre, devenu rare, sur la vigne, la vendange et le vin, étudiés au point de vue philosophique, théologique et juridique». Vicaire soulignait également la rareté de l'ouvrage.

Bandeaux, lettrines, marque du libraire en rouge et noir au titre, le tout gravé sur bois. Qq. mots anciennement soulignés.

(Vicaire, 737-738; Simon, B.G., 1281; B.V., 4; Fritsch, 75).

Voir la reproduction.

800/1200 €

358. * RIBON. Parodies bachiques, sur les airs et symphonies des opéra. Recueillies & mises en ordre par Monsieur Ribon. À Paris, chez Christophe Balla[r]d, 1695. In-12, [2] f. [Titre, Avertissement], 247 p., ornements et musiques gravés sur bois dans le texte, marquain rouge époque, dos à 5 nerfs richement orné aux petits fers, titre doré, plats décorés à la Du Seuil avec armes frappées au centre, roulette dorée aux coupes et bords des contreplats, tranches dorées (coins et coiffes restaurés, qq. bruniss. et salissures).

Édition originale rarissime, de ce recueil de 29 chansons du XVII^e siècle à la gloire de Bacchus et de l'Amour, avec la musique notée.

Inconnu de Vicaire, Bitting, Cagle et de la collection Chwartz. Brunet (Supplément, II, 477) et Simon (B.G., n° 1289) ne connaissent que la seconde édition (1696). Cette première édition ne comporte pas de frontispice.

Précieux exemplaire relié aux armes de Philippe de France, duc d'Orléans, dit Monsieur, frère de Louis XIV (1640-1701). (OHR, pl. 2562, var. du fer 2). Voir la reproduction.

2000/3000 €

359. * 11 robinets de barriques et tonneaux, XIX^e et XX^e siècles. Bronze et cuivre pour la plupart.

100/150 €

360. [Manuscrit]. ROBUCHON (Joël). Dossier autographe comprenant 40 recettes de sa composition illustrées de schémas en couleur précédées d'une lettre autographe signée du 10 décembre 1983, l'ensemble ayant été adressé à Jacques Borie (né en 1946), chef du restaurant L'Osier à Tokyo.

Ensemble exceptionnel et du plus haut intérêt qui reflète l'inspiration de Joël Robuchon au début des années 80.

Touchant témoignage d'un chef communiquant ses recettes à l'un de ses confrères qu'il estime.

On y joint:

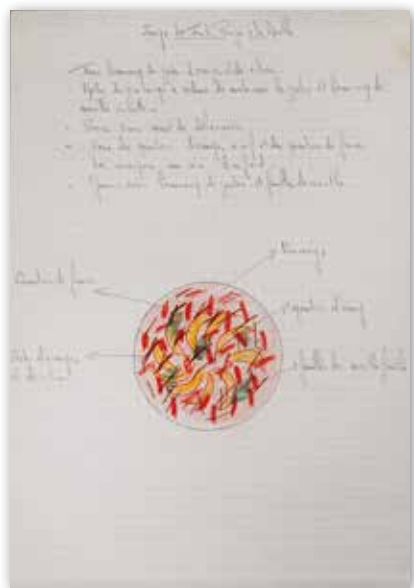
Lettre et billet autographes signés d'Alain Chapel à Jacques Borie.

Voir les reproductions.

300/500 €



360



360



360



357



358



362



363

361. * [Vin]. [RODIER (Camillo)]. Recueil factice thématique d'articles de presse sur le vin, très probablement composé par Camille Rodier et provenant de sa bibliothèque.

Renferme: **LÉON-GAUTHIER** (Pierre). Les caves de Bourgogne (*in Bien Public*, Janvier 1931). – Vins de Rois (*ibid.*, fév. 1931). – La Caille au Roi (*ibid.*, mars 1931). – La route 74. – La Paulée littéraire et Le Prix de la Paulée. – **LAVAL** (Marie-Louise). Les artistes de la grappe. Conférence donnée au Musée de Dijon, Octobre 1932. – Buvons... Mais sachons boire. – Mais où sont les vignes d'antan? – **SILVESTRE** (Ch.). Propos d'un Terrien, Décembre 1932. Etc...

Joint un manuscrit dactylographié: introduction de la 3^e édition du Vin de Bourgogne avec notes autographes de Camille Rodier en marge de 2 pages.

(Chwartz, R-73).

40/60 €

362. ROHART (F.). Traité théorique et pratique de la fabrication de la bière. Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1848. Deux tomes en 1 vol. in-8, XXIV-397p. + [2]f.-640p.-XV (table), 3 planches dépliantes, demi-basane bleue nuit, dos lisse, titre et tomaison dorés (frottements, rousseurs). Voir la reproduction.

200/300 €

363. * ROLLE (Pierre-Nicolas). Recherches sur le culte de Bacchus, symbole de la force reproductive de la nature, considéré sous les rapports généraux dans les mystères d'Éleusis, et sous ses rapports particuliers dans les Dyonisiaques et les Triétériques. Paris, Merlin, 1824. 3 vol. in-8, reliure pastiche demi-basane fauve, dos ornés dans le goût du XVIII^e (rousseurs sporadiques, annotations en anglais).

Édition originale rare.

Provenance: ex-libris manuscrit David Fitzgerald (1883) et étiquette ex-libris Kilian Fritsch doré sur peau.

Voir la reproduction.

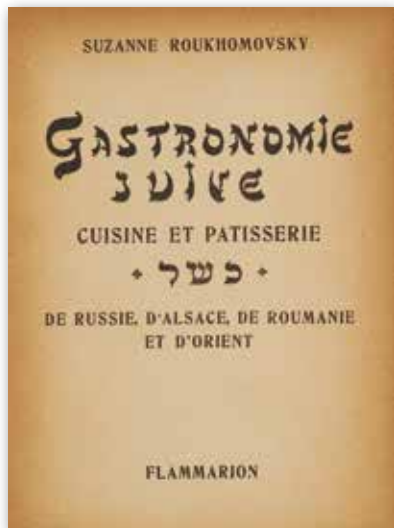
200/300 €

364. * [Manuscrit]. ROQUEPLAN (Camille). Lettre autographe signée, [au docteur Véron, directeur de l'Opéra de Paris]. [Paris, vers 1834]. 1 page in-4°, et 1 feuillet portant l'adresse, reliure moderne demi-basane vert bouteille.

Belle lettre du peintre français Camille Roqueplan (1803-1855) adressée à son ami Louis-Désiré Véron (1798-1867), l'un des plus fins gourmets de la capitale à l'époque. Il lui propose d'acheter tout ou partie de 50 bouteilles de vin du Rhin, qu'il a eu l'occasion d'apprécier en compagnie de son frère Nestor Roqueplan, et de son ami le dramaturge Roger de Beauvoir.

Provenance: Bernard Chwartz (monogramme à froid au plat supérieur).

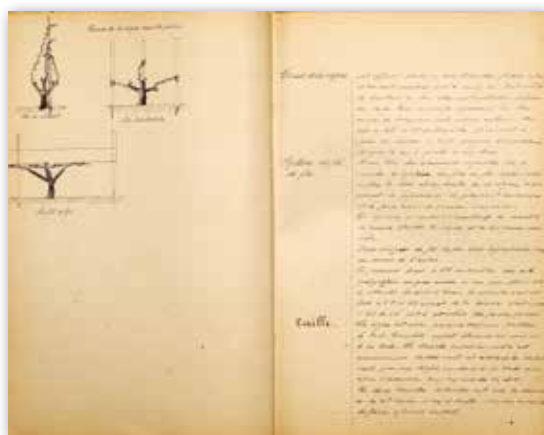
50/70 €



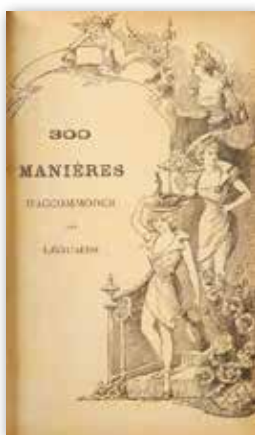
367



372



374



379

365. * ROQUES (Joseph). Nouveau traité des plantes usuelles, spécialement appliqué à la médecine domestique, et au régime alimentaire de l'homme sain ou malade. Paris, P. Dufart, 1837-1838. 4 vol. in-8, demi-basane verte époque, dos lisse, auteur, titre et filets dorés (rousseurs soutenues).

Édition originale de cet ouvrage fondamental pour l'histoire de la bromatologie végétale. L'auteur, médecin de grand savoir et célèbre mycologue, était un ami intime du Marquis de Cussy et de Grimod de La Reynière. Il donne dans son livre (tome 3, pp. 18-20) l'emploi du temps de Grimod peu avant sa mort, ainsi que la recette des fameuses «tomates farcies à la Grimod».

Ce livre, fruit de toute une vie d'expérience, abonde en anecdotes, récits d'excursions, et nombreuses recettes de haute tenue culinaire: il peut être considéré comme l'un des grands traités gastronomiques du début du XIX^e siècle, sur les plantes alimentaires. Il cite également Brillat-Savarin, Carême et ses livres, etc... (Pritzel, 7760; Vicaire, 750).

180/250 €

366. * ROUGET (Charles). Les vignobles du Jura et de la Franche-Comté. Synonymie, description et histoire des cépages qui les peuplent. Avec une préface par M. Georges Couderc viticulteur à Aubenas. Lyon, Auguste Cote, 1897. In-8, XXIII-173 p., [4] f. publicitaires, broché.

Édition originale de cette très importante monographie dédiée à J. Roy-Chevrier et illustrée d'un grand tableau h.-t. dépliant et du portrait de l'auteur en frontispice.

Voici comment J. Roy-Chevrier le présente: «Charles Rouget (1828-1899) d'abord l'ampélographe jurassien, botaniste et vigneron, praticien comme Pulliat, mais, plus que lui, amoureux du passé et de ses textes [...] Son œuvre locale, considérable, est d'une grande sincérité et d'une rare originalité. Cet auteur a, en outre, le mérite peu banal, d'avoir été, bien que simple cultivateur, le premier à prendre au sérieux l'ampélographie rétrospective» (d'après Roy-Chevrier). (Simon, B.V. 111; Chwartz, R-81).

200/300 €

367. ROUKHOMOVSKY (Suzanne). Gastronomie juive. Cuisine et pâtisserie «cacher», de Russie, d'Alsace, de Roumanie et d'Orient. Paris, Flammarion, 1929. In-12 carré, toile saumon époque, pièce de titre basane grenat (rel. insolée, dos décollé).

Voir la reproduction.

50/80 €

368. * ROUZEAU (Simon). L'Hercule Guépin. Poème en l'honneur du vin d'Orléans. Orléans, H. Herluison, 1860. In-8, XVII-55 p., [1] f., demi-percaline bleue à la bradel pièce de titre basane havane en long, couv. conservée, entièrement non rogné [Pier-son].

Édition limitée à 100 exemplaires numérotés: c'est la réimpression d'un livret rarissime paru à Orléans chez Hotot en 1605.

Son auteur, Simon Rouzeau, né à Orléans au milieu du XVI^e siècle et mort en 1627, fut le Chirurgien de la Reine de Navarre. Il était également poète et il chante ici le vin d'Orléans, fort renommé à cette époque. Rouzeau passe en revue tous les vins d'Europe et de France, mais sa préférence va au vin d'Olivet (où il avait une propriété). Il nomme tous les vignobles de sa province, cite les clos célèbres de son temps et donne des conseils aux propriétaires pour conserver la qualité de leurs vins.

Provenance: Bibliothèque du bibliographe André Simon (ex-libris gravé).

(Vicaire, 760; Fritsch, 365; Chwartz, R-91; Simon, B.G., 1315, exemplaire cité).

100/150 €

369. * SABATIER (Alfred). Bercy, son histoire son commerce. Avec une préface par Louft et une notice biographique par Émile de la Bédollière. Paris, Gayet, 1875. In-12, [2] f., VII-221 p., demi-basane fauve moderne à coins.

Édition originale illustrée d'un frontispice.

Envoi autographe signé de l'auteur à Madame la Marquise du Halay-Coëtguen.

Se trouve relié à la fin de cet exemplaire une ode poétique à Alfred Sabatier composé par François Dumesnil (Paris, 1874, in-12, 11p.).

On joint:

DROUIN (Victor), **CHARPENTIER** (Octave). Bercy, celliers du monde. Paris, La caravelle, 1928. In-8, reliure similaire au précédent, couv. illustrée conservée (manque un coin à la couv.).

Soit 2 volumes.

70/100 €

370. * SABATIER (Alfred). Promenades à Bercy. Avec une préface par Émile de la Bédollière. À Paris, chez l'auteur, 1878. In-18, [2] f., V-198 p., demi-chagrin bleu marine, dos lisse orné [Lilie] (rousseurs, de petits manques en marge de qq. feuillets).

Illustré de 2 planches gravées montrant le château de Bercy (l'une d'elle peut-être ajoutée).

Envoi autographe signé de l'auteur à Émile Dage.

On joint, **du même**: Bercy, son histoire son commerce. Avec une préface par Louft et une notice biographique par Émile de la Bédollière. Paris, Gayet, 1875. In-12, [2] f., VII-221 p., demi-basane noire époque, dos lisse (une coiffe et un coin usés, mors sup. fendu).

Édition originale illustrée d'un frontispice.

Envoi autographe signé de l'auteur à Monsieur Lamarche, receveur de l'octroi.

Bibliothèque de Lucien Lambeau (ex-libris et cachet).

Soit 2 volumes.

100 / 150 €

371. SALLES (Prosper), **MONTAGNÉ** (Prosper). La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante. Monaco, Impr. A. Chêne, 1902. Fort in-4, 808 p., demi-chagrin brun époque, dos à nerfs, auteurs et titre dorés (dos passé, accrocs à la coiffe de tête, coins émoussés).

Illustrations sur bois dans le texte.

70 / 100 €

372. * SCIZE (Pierre). Aux vendanges de Bourgogne. Lyon, Ed. Lugdunum, 1945. In-4, broché, jaquette illustrée.

Édition illustrée de 12 aquarelles de Julien Pavil, dont une sur la couverture, et de compositions en sépia dans le texte.

Tirage limité à 650 ex.: un des 20 ex. sur pur fil Johannot réservé à l'auteur. Celui-ci n° F hors commerce, nominatif pour le comte de Leusse.

Envoi autographe signé de l'auteur audit comte de Leusse, et envoi de l'illustrateur au même accompagné d'un **dessin original**.

Avec une **lettre autographe signée de l'auteur** adressée à « Cher vieux Marcel ». Voir la reproduction.

70 / 100 €

373. * [Manuscrit]. SÉGUR (Louis Philippe de). Les vins. Copie manuscrite d'une main non identifiée, peut-être de l'auteur. Vers 1811. Petit in-8, demi-basane lie-de-vin moderne, chiffre doré de B. Chwartz au plat sup. (dos insolé).

Cette chanson à boire intitulée « Les vins », où l'auteur se désigne lui-même dans un vers « Le Ségur sera pour l'auteur / Et pour la beauté, le Champagne », figure dans un recueil de chansons de 16 pages chiffrées, sur papier vélin, dont elle occupe la page 3. (Chwartz, S 32).

70 / 100 €

374. * [Manuscrit]. SEIGNOURET (Albert). Culture de la vigne dans le Médoc. Rapport de viticulture. Travail de fin d'études. S.l., [vers 1890]. Un cahier in-4, [45] pages, 11 figures, broché, couv. bleue portant le titre manuscrit.

Intéressant travail demeuré inédit, où l'auteur transcrit les observations qu'il a réalisées dans plusieurs propriétés viticoles du Bordelais – dont celle de sa famille. Albert Seignouret, né au château de Tartuguière à Prignac-en-Médoc, fait ses études au collège Grand-Lebrun de Bordeaux. Bachelier, il entre à l'école d'agriculture de Grignon (Yvelines), dont il sort avec les diplômes d'ingénieur agricole et d'ingénieur chimiste. Il hérite du château de Tartuguière, vignoble d'une étendue de 50 hectares. En 1898, il épouse Emilie Roland, fille du notaire de Lesparre-Médoc. Certains de ses descendants produisent encore du vin actuellement, au château de Castelnau dans l'Entre-Deux-Mers.

Voir la reproduction.

100 / 150 €

375. * [SELLEQUE (Jean-Baptiste)]. Voyage autour des galeries du Palais-Égalité par S.....E. À Paris, chez Moller et les marchands de nouveautés, An VIII. In-18, 177 p., [1] f., frontispice, demi-marquain rouge à longs grains à la Bradel, tête dorées, toutes marges conservées [A. Knecht] (coiffe de tête arrassée, mouillure en pied de page, rousseurs). 100 / 150 €

376. [S.N.C.F.]. Les buffets de gare autour d'un plat. Paris, Chaix, 1954. In-8, broché, couv. illustrée (couv. lég. tachée, un peu brunie).

40 / 50 €

377. * [Soja]. Réunion de 5 études, en 1 vol. in-8, demi-chagrin havane moderne, dos à nerfs, titre et tête dorés, couvertures conservées.

PAILLIEUX (A.). Le Soja. Sa composition chimique, ses variétés, sa culture et ses usages. Extrait du Bulletin de la Société d'Acclimatation. Paris, Maison Rustique, 1881. 127 p. – **BLANCHARD** (Marcel). Le Soja en France. Ses possibilités culturelles. Ses débouchés industriels. Son intérêt économique. Paris, Éditions Coloniales, 1941. [2] f., II-200 p. – **TRABUT** (L.). Le Soja. Alger, Ed. Algériennes, 1918. 16 p. – **BORDAS** (Jean). Le Soja et son rôle alimentaire. Paris, Hermann, 1937. 37 p. – **LI-YU-YING, GRANDVOINET**. Le Soja. Sa culture, ses usages alimentaires, thérapeutiques, agricoles et industriels. Traduction revue et augmentée de l'édition chinoise. Paris, A. Challamel, 1912. [2] f., 150 p., 3 planches.

80 / 120 €

378. * [Sucre]. Ensemble de 5 ouvrages.

– **CHAPTAL** (Jean-Antoine). Mémoire sur le sucre de betterave. Paris, Huzard, 1815. In-8, p.361-417, demi-basane verte moderne.

Publié dans: «Mémoires... publiés par la Société Royale et Centrale d'Agriculture».

– **CHAPTAL** (Jean-Antoine). Elémens de chymie. 2^e ed. Paris, Deterville, An III. 3 vol. in-8, brochés, tels que parus (lacunes aux dos et aux couvertures).

– **HORSIN-DÉON** (Paul). Traité théorique et pratique de la fabrication du sucre. Guide du chimiste-fabricant. Paris, Bernard, 1882. Grand in-8, demi-veau blond époque.

– **HELOT** (Jules). Le sucre de betterave en France de 1800 à 1900. Cambrai, Imp. Deligne, 1900. In-4, demi-chagrin marron époque (coiffes, coins et mors frottés, fente en tête du mors sup.).

Ouvrage illustré de planches documentaires touchant à la culture de la betterave, sa législation et particulièrement la technologie du sucre.

Envoi de l'auteur.

– **Liste générale des fabriques de sucre**, distilleries & raffineries de France, de Belgique, de Hollande, d'Angleterre, d'Allemagne, d'Autriche-Hongrie et des colonies. Réunion de 8 années de cette publication, chacune en 1 vol. in-12, rel. homogène basane aubergine époque (dos passé havane, qq. coiffes émoussées).

Années 1891-92, 92-93, 1901-02, 05-06, 06-07, 09-10, 10-11, 1911-1912.

Soit 14 volumes.

250 / 300 €

379. * SUZANNE (Alfred). Cuisine végétarienne. 300 manières d'accommoder les légumes comprenant 100 manières d'accommoder les pommes de terre. Préface par Fulbert Dumonteil. Illustrations de Gérard Tantet. Paris, L'Art culinaire, [1895]. In-12, 218 p., [3] f. publicitaires, demi-basane verte époque, dos lisse, titre et fleuron dorés (dos passé).

Édition originale, rare, d'un fameux traité culinaire.

Alfred Suzanne débute comme chef-pâtissier au château de Dublin chez le vice-roi d'Irlande de 1848 à 1853. Ensuite il est engagé comme chef de cuisine chez lord Wilton pendant 29 ans. Après la mort de ce fameux sportsman, il prend la direction des cuisines du duc de Bedford jusqu'en 1890. Compagnon d'Auguste Escoffier, il collabora à son célèbre Guide culinaire en 1903, à la revue L'Art culinaire et publia plusieurs traités de cuisine.

Envoi autographe signé de l'auteur: «A mon estimable Ami Gustave Garlin, Souvenir affectueux de l'auteur, A. Suzanne».

Provenance: famille du célèbre cuisinier et écrivain culinaire Gustave Garlin, où il fut acquis directement par Edgar Soete Libraire, quai Voltaire, à Paris (v. 1980); puis de la collection Jean Paul Lacombe.

Voir la reproduction.

150 / 200 €



383

couv. et dos conservés, étui assorti [Alix] (dos uniformément passé brun).

La couverture porte l'adresse d'Alphonse Lemerre et la même date de 1892.

Édition originale.

L'auteur de ce livre élégant était avocat à Belley, la ville natale de Brillat-Savarin. On trouve ici toutes les richesses gastronomiques du Bugey accompagnées d'anecdotes et de notes historiques. (Bitting, 458; Oberlé, 256). **70/100 €**

382. * [THÉVENIN]. Promenade gastronomique dans Paris, présentant un tableau... des faits et gestes des cuisiniers et cuisinières,... des traiteurs, restaurateurs, consommateurs etc., par un amateur. *Paris, Dondey-Dupré, 1833. In-18, XXIII-171 p., broché (couv. tachée, dos renforcé, rousseurs, auréoles marginales en pied).*

Édition originale de ce petit ouvrage rare et curieux offrant un panorama du Paris gastronomique à l'époque romantique.

Illustrée de 6 aquatintes : Café de la régence, la Galette du Boulevard Saint-Denis, Dîner à 21 sous, Restaurant Fashionable, Partie fine, Salon de 200 couverts. **80/120 €**

383. * 2 tonnelets miniatures servant de gourdes pour vigneron. Bois cerclé de fer, avec poignée ou anneau d'attache. XIX^e.

(Un bouchon ajouté).
H. : 14,5 cm et 15 cm.

Voir la reproduction.

30/40 €

384. * TOULOUSE-LAUTREC. JOYANT (Maurice). La cuisine de Monsieur Momo célibataire. *Paris, Pellet, 1930. In-4, maroquin havane richement orné, dos à 5 nerfs, auteur et titre dorés, caissons ornés aux petits fers, plats richement bordés d'un jeu de fleurons à froid, fleurons angulaires dorés, filet doré et double filets à froid, tête dorée, couv. et dos conservés, marges non rognées [Roininen].*

Édition illustrée d'un portrait-frontispice de Toulouse Lautrec d'après Vuillard, et de 24

compositions de Toulouse-Lautrec gravées par Padovani.

Tirage unique à 250 exemplaires sur Arches (n°28).

(Bitting, 251; Schraemli, 238; Oberlé, 297).

Voir les reproductions.

1 000/1 500 €

385. * [TRAMBLAY, de Mâcon]. L'Enologie, poème didactique en quatre chants, suivi de Notes historiques, par M. T... de Mâcon. *Paris, chez Mme Vve Nyon Jeune, 1820 [À Chalon-sur-Saône, de l'Imprimerie de Dejussieu]. In-12 de [4] f, XI-136 p., basane brune mouchetée moderne, dos lisse, pièce de titre basane grenat, fleurons, tranches rouges (mouillure claire en marge de 2 f.).*

L'auteur, natif de Mâcon, composa ce un poème sur le vin en 4 chants : du vin des anciens; choix des vins; l'utilité du vin; l'ivresse; avec de nombreuses notes historique et érudites. Ce bel éloge du vin est dédié par l'auteur «À Messieurs les Marchands de Vin».

(Quérard, France Littéraire, IX, 531; Chwartz, T-28).

70/100 €



384



384

380. TAILLEVENT (Guillaume Tirel dit). Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent... Publié sur le Manuscrit de la Bibliothèque Nationale avec les variantes des Mss. de la Bibliothèque Mazarine... par le baron Jérôme Pichon et Georges Vicaire [Suivi de] Supplément. Le Manuscrit de la bibliothèque vaticane publié avec avant-propos... *Paris, Téchener, 1892. Deux parties en 1 vol. in-8, [2]-LXVIII-297p. [4f. en continu], demi-chagrin rouge à coins post., dos à nerfs, titre et tête dorés, couvertures conservées (dos lég. passé, menus frottements, très rares rousseurs).*

10 illustrations dans le texte ou hors-texte dont le frontispice gravé.

Tirage limité à 350 exemplaires : un des 300 sur vélin du Marais.

Exemplaire relié avec toutes ses marges.

150/200 €

381. TENDRET (Lucien). La table au pays de Brillat-Savarin. *Belley, Bailly, 1892. In-12, 283 p., demi-maroquin bleu à coins, dos à nerfs, auteur, titre et date dorés, caissons bordés, filet doré aux plats, tête dorée,*

386. TROUSSET (Jules). Un million de recettes. Grande encyclopédie d'économie domestique et rurale. Grande cuisine, cuisine bourgeoise, petite cuisine des ménages. Paris, Fayard, s.d. 2 forts vol. grand in-8, demi-basane vert bouteille époque (reliures frottées, tête d'un dos arraché, un volume distendu).

Ouvrage illustré de planches de botanique en couleur et de 2500 gravures sur bois dans le texte. 50/80 €

387. [Truffe]. Ensemble de 3 ouvrages.

– **PAGNOL (Jean).** La truffe. 2^e ed. Avignon, Aubanel, 1979. In-4, broché (couv. insolée, rouss. aux gardes).

– **PEBEYRE (P.-J. et J.).** Le grand livre de la truffe. Toulouse, Briand, 1987. Petit in-4 carré, cart. ed. Nomb. ill.

– **PEBEYRE (Pierre-Jean), HOM (Ken).** Truffes. Paris, Hachette, 2001. In-4, cart. ed. sous jaquette. Envoi de P.-J. Pébeyre à Monsieur Jacques Borie.

Soit 3 volumes.

20/30 €

388. * VERMOREL (V.), DANGUY (R.). Les vins du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais. Étude et classement par ordre de mérite, nomenclature des clos et des propriétaires... Dijon, H. Armand, [1895]. Fort in-8, 703 p. demi-chagrin vert moderne, dos à nerfs, auteur et titre dorés, tranches marbrées (accroc au bord d'un plat).

Édition originale. Ouvrage réunissant des monographies de première Importance à rapprocher des fameux ouvrages bordelais de Cocks et Féret. Le Beaujolais est étudié par Vermorel, directeur de la station viticole de Villefranche; le Mâconnais et le Chalonnais par R. Danguy, professeur à l'école de viticulture de Beaune.

Illustré d'une grande carte des vins dépliant et de nombreuses vues gravées sur bois dans le texte des principaux châteaux et propriétés.

(Simon, B.V., 101; Fritsch, 361; Chwartz, V-31). 300/500 €

389. * VIARD (Émile). Traité général des vins, et de leurs falsifications, d'après le mémoire couronné, remanié, corrigé et considérablement augmenté. Paris, Savy, [1883]. In-8, 499 p., fig., tableau dépliant hors texte, demi-basane verte moderne, dos à nerfs orné (brunissures en marge).

Rare édition originale de cet ouvrage issu d'un mémoire couronné en 1883 par l'Académie des Sciences de Toulouse. Le sous-titre porte: «Étude complète des vins au point de vue chimique, des procédés licites de traitement des vins et des falsifications. Méthodes de recherches et d'analyses précises et douteuses, description de tous les appareils employés». Provenance: Chwartz (chiffre frappé au plat sup.). 200/300 €

390. * VIARD (Émile). Traité général de la vigne et des vins. Étude complète, au point de vue théorique et pratique, de la vigne, de la vinification, des vins, des résidus de la vigne et des vins et des falsifications... Nantes, Viard, 1892. Fort in-8, 1131 p., [1] f. fig., demi-basane vert bouteille époque, dos lisse, titre doré (rel. déboîtée, couture solide).

Dernière édition parue, entièrement refondue et considérablement augmentée avec 120 figures dans le texte et de nombreux tableaux.

150/200 €

391. * VIARD (Émile). Traité général des vins et de leurs falsifications... Paris, Savy, 1884. Grand in-8, [2] f., 499 p., 1 tableau dépliant, demi-chagrin noir époque, dos à nerfs (reliure frottée, plats défraîchis, charnières intérieures fendues, dernier feuillet contrecollé sur la garde).

Deuxième édition avec figures dans le texte et 2 tableaux. 150/200 €

392. * [Vignes. Vignes américaines]. Ensemble de 3 ouvrages.

– **DESPETIS (Dr L.-P.).** Traité pratique de la culture des vignes américaines. Deuxième édition revue et considérablement augmentée. Montpellier, C. Coulet, 1887. In-12, 276 p., 24 p. (catalogue et annonces), cartonnage moderne de papier marbré vert, non rogné, couv. conservée (rousseurs).

L'auteur, partisan convaincu des vignes américaines, étudie ici successivement tous les plants américains connus, porte-greffes et producteurs directs, la question d'adaptation et résistance, les procédés de multiplication, plantation et de greffage. (Chwartz, D-132).

– **SAHUT (Félix).** De l'adaptation des vignes américaines au sol et au climat. Conférence faite au Congrès agricole et viticole de Toulouse, le 22 octobre 1887, avec Notes explicatives; suivie d'une Étude sur le bouturage à un œil, avec 12 figures dans le texte. Montpellier, C. Coulet, 1888. In-12, 112 p., 8 p. d'annonces, cartonnage moderne de papier marbré vert, couv. conservée.

(Simon, B.V., 61. – Chwartz, S-4).

– **GRANDVOINET (J.).** Les cépages américains pour la reconstitution du vignoble Français. Description des variétés principales, portes-greffes et producteurs directs. Avec planches de grandeur naturelle. Paris, Octave Doin et Maison Rustique, 1900. Grand in-8, [2] f., 108 p., cartonnage éditeur (cart. défraîchi, lacunes au dos).

Importante monographie des différentes hybrides, illustrée de 48 reproductions de feuilles, en grandeurs naturelles, tirées en vert. L'auteur était professeur d'agriculture dans l'Ain. (Chwartz, G-85).

Soit 3 volumes.

120/180 €

393. * [Manuscrit]. [Vignerons]. Ensemble de 13 testaments de vignerons. 1691-1713. In-4, en tout 15 feuillets (plis, petits défauts).

Ces vignerons étaient actifs à Bissy-la-Mâconnaise (testaments de 1691, 1702), Lugny (1691, 1703 (x 2), 1704, 1707, 1708, 1709), Burgy (1694), Montbellet (1713), Scissé (1706), Cruzilles (1707).

Sont joint 5 documents (XVIII^e – XIX^e s.), dont 2 pièces imprimées.

200/300 €

394. * [Manuscrit]. [Vignobles]. Ensemble de 6 documents, notamment actes de vente, concernant divers lieux de production viticole: vignobles de Nolay, Brully, Nuits, Volnay, Auxey-Duresse, Nevers. 1706-1784. 3 documents sur parchemin et 3 sur papier, in-4^o.

50/70 €

395. * [Vin. Histoire]. Ensemble de 9 ouvrages.

– **MAILLIARD.** Chronique de Benoît Mailliard, Grand-Prieur de l'Abbaye de Savigny en Lyonnais, 1460-1506. Publiée pour la première fois d'après le manuscrit original, avec une traduction et des notes par Georges Guigue. Lyon, Imp. Louis Perrin, 1883. In-12, XXXIII p., [1] f., 204 p., [2] f., demi-chagrin grenat à coins, dos à nerfs, tête dorée [V. Champs].

Édition princeps, tirée à petit nombre. La chronique couvre la période 1460 à 1506. Elle est consacrée aux événements historiques, aux climats, et de nombreuses informations concernent vignes et vins: prix en 1481-1482, 1483, 1485, 1488, 1490... Superbe récolte de 1496; gel des vignes en Beaujolais, Lyonnais et Forez, etc. Étiquette ex-libris armoriée gravée. (Chwartz, M-8).

– **ORIZET (Louis).** À travers le cristal. Préface d'André Maurois. Propos liminaire de Georges Rozet. Illustrations de James Bansac. Villefranche, Éditions du Cuvier, 1958. In-12 carré, demi-parchemin blanc. Sur l'Art de déguster, avec des bois gravés de James Bansac. (Chwartz, O-28).

– **DAGE (René), ARIBAUD (Alban).** Le vin sous les pharaons. La Charité-sur-Loire, A. Delayance, 1932. In-8, 79 p., [2] f., broché.

Édition originale, illustrée de 21 figures explicatives dans le texte et un plan dépliant.

Étude sur les cépages, les crus et les procédés de vinification en Égypte antique. (Fritsch, 18; Chwartz, D-2).

– **MALAUQUIN** (Eugène). Vins et eaux-de-vie de vins. Classe 60. Rapport. Paris, *Comité français des expositions à l'étranger*, 1907. In-4, 287 p., cartonnage marbré moderne.

Compte-rendu à l'occasion de l'exposition universelle et internationale de Liège, 1905. (Chwartz, M-12).

– **EXPOSITION UNIVERSELLE** de Paris 1900. Rapports du jury international. Groupe X, Classe 60 à 62. Paris, *Imp. nationale*, 1902. Fort in-4, 556 p., demi-toile rouge moderne (cachet au titre).

Classe 60 : vins et eaux-de-vie de vins par Paul Le Sourd. Classe 61 : sirops et liqueurs... alcools par Édouard Requier. Classe 62 : boissons diverses par Fernand Dumesnil.

– **REDDING** (Cyrus). A History and Description of Modern Wines. Third Edition, with additions and corrections. Londres, H.G. Bohn, 1851. In-12, VIII-440 p., veau rose époque, dos à nerfs orné, tranches dorées (rel. insolé, frontispice bruni).

Troisième édition, revue, corrigée et augmentée de cette excellente synthèse sur les vins qui est un complément aux ouvrages de Barry et de Henderson.

Illustré d'un Frontispice et 16 Vignettes dans le texte. (Simon, BG-1266).

– **DION** (Roger). Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle. Paris, *L'Auteur*, 1959. Fort in-8, XII-768 p., [2] f., broché. (brochage distendu).

La référence pour l'étude historique du vignoble français.

Édition originale.

– **VADE-MECUM** des vins et des liqueurs, par un maître de chais à Bordeaux. Bruxelles, Hen, [vers 1870]. In-12, demi-percaline grenat à coins époque.

Le vade-mecum est suivi d'un livret de cave et de feuillets publicitaires. (Chwartz V-1).

– **GONDRI DU JARDINET** (J.). Une agréable visite aux grands crus de France et de l'étranger. Paris, *De Soye*, 1874. In-12, 230 p., demi-basane havane moderne.

Exemplaire relié avec toutes ses marges.

Provenance : Collection Moingeon-Ropiteaux à Pommard (cachet) ; autre petit ex-libris armorié. Annotations manuscrites en marge du titre.

Soit 9 volumes.

250 / 300 €

396. * [Vin. Droit, fraude]. Ensemble de 6 ouvrages.

– [Manuel des droits réunis]. [1806]. In-8, basane havane époque à rabat (trav. de vers).

A la suite de ce manuel général se trouve reliée une Instruction du 29 mai 1806 sur le droit d'inventaire des vins, cidres et poirés (54p.). Manque la page de titre. (Chwartz, M-24).

– **ROZIER** (Jean). Code du Vin. Production. Commerce. Infractions. Fiscalité. Paris, *Librairies Techniques*, 1957. In-8, 681 p., cartonnage bleu nuit éditeur.

L'Ensemble des multiples règles de droit concernant le vin en 1957, avec 1132 articles. L'auteur était avocat à la cour de Bordeaux. (Chwartz, R-111).

– **BLAREZ** (Dr. Charles). Vins et spiritueux considérés au point de vue de la loi sur les fraudes. Compositions, analyses, falsifications. 2^e éd. revue et considérablement augmentée. Paris, *Maloine*, 1916. Fort in-8, XII-579 p., rel. toilée bordeaux de l'éditeur (frottements).

L'auteur était professeur de chimie à la Faculté de Bordeaux et directeur du Laboratoire des analyses spéciales. (Chwartz, B-102).

– **DUBIEF** (L.-F.). Guide pratique de la Fabrication des vins factices et des boissons vineuses en général, suivi de l'Immense trésor des vigneron et des marchands de vins. Troisième Édition. Paris, *Hetzl*, [1889]. 2 parties en un volume in-12, 91-199 p., 36 p. de Catalogue Hetzel, demi-toile grise récente (rousseurs).

L'immense trésor des vigneron occupe les deux tiers du volume.

De la collection : Bibliothèque des Professions industrielles, commerciales et agricoles. (Chwartz, D-159).

– **HERMITTE** (A.). L'octroi et l'impôt des boissons. Examen de ces deux contributions indirectes et des divers moyens de les remplacer,

sans enlever à l'État ni aux villes les ressources qui leur sont nécessaires. Paris, *Guillaumin*, 1866. In-8, 184 p., cartonnage gris à la bradel moderne.

Avocat à la cour impériale de Bordeaux, l'auteur traite ici des moyens de remplacer les octrois et l'impôt des boissons.

(Chwartz, H-13).

– [Collectif]. Fausses indications de provenance. Usage illicite du nom de Madère. Procédure, plaidoiries... de l'affaire Blandy... Paris, *Rousseau*, 1900. In-8, cartonnage jaune à la bradel moderne.

Soit 6 volumes.

120 / 180 €

397. * [Vins]. Ensemble de 9 ouvrages

– **DES OMBIAUX** (Maurice). Le Nobiliaire vie des eaux-de-et liqueurs de France. Paris, *Dorbon-Ainé*, [1927]. In-8, toile café à la bradel moderne (rars rousseurs).

– **MOUILLEFERT** (Pierre). Les vignobles et les vins de France et de l'étranger. Territoire, climat et cépages des pays vignobles, avec la description, culture et vinification des principaux crus. Ouvrage orné de 7 cartes coloriées et 117 figures dans le texte. Paris, *Maison Rustique*, [1891]. In-8, [3] f., VII-560 p., demi-chagrin ivoire moderne, dos à nerfs.

Édition originale. L'auteur était professeur de viticulture à Grignon. (Simon, B.V., 25 ; Chwartz, M-173).

– **BONVIN** (Claude, pseud. d'Émile Vuillermoz). Un art de France : Le savoir-boire. Marseille et Paris, *La Tartane*, 1948. In-8 carré, 258 p., [2] f., demi-basane fauve à coins, dos lisse orné (galerie de vers en marge de 15 f.).

Intéressante dissertation sur les grands crus français et leur dégustation sous la forme d'un recueil de lettres écrites par soi-disant un Américain, par Émile Vuillermoz (1883-1960), membre du Club des Cent d'origine lyonnaise. Un des 450 ex. sur vélin blanc.

– **Mémoire sur les contributions directes** relatives aux boissons, soumis à la chambre des paires et à la Chambre des Députés, par des propriétaires... de vigne de divers départements... Paris, *Dondey-Dupré*, 1829. In-8, demi-basane havane à coins moderne.

– **MAYET** (Charles). Le vin de France. Ouvrage accompagné de diagrammes et de cartes des principaux centres de production. Paris, *Jouvet*, [1894]. In-8, VII-302 p., [1] f., demi-chagrin brun époque, dos à nerfs orné de fleurons dorés.

Série d'études qui avaient d'abord paru dans « Le Temps » au moment de la crise qui se déclara dans le commerce du vin après la récolte de 1893.

Envoi autographe de l'auteur « À Monsieur Valle Député de la Marne » ; « Le coq gaulois est un coq qui boit du vin ». (Simon, BV-III ; Chwartz, M-86).

– **MAURIAL** (L.). L'Art de boire, connaître et acheter le vin et toutes les boissons. Guide pratique du producteur, du marchand et du consommateur. Quatrième édition revue, corrigée et considérablement augmentée. Paris, *Lemerre*, 1881. In-18, [2] f., IV-262 p., demi-chagrin rouge moderne, dos orné, couverture conservée (galerie de vers en marge).

L'auteur, agronome et ancien négociant en vins, était fondateur du Journal vinicole. (Vicaire, 578 ; Simon, B.V., 23 ; Chwartz, M-85).

– **REAL** (Antony). Ce qu'il y a dans une bouteille de vin. Paris, *Faure*, 1867. In-12, demi-basane vert bronze moderne (rousseurs).

Édition originale. (Chwartz, R-21).

– **REDDING** (Cyrus). A History and Description of Modern Wines. Third Edition... Londres, *Bell et Daldy*, 1871. In-12, VIII-440 p., demi-veau cerise à coins, dos à nerfs orné, tête dorée [« bound by Zaehnsdorf for John Wanamaker » (dos et coins frottés, frontispice détaché).

Nouveau tirage de la troisième édition (1851), imprimé en 1871.

– **DION** (Roger). Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle. Paris, *L'Auteur*, 1959. In-8, broché, de XII-768 pp. ch. et 2 ff. n. ch.

Édition originale de cet ouvrage de référence pour l'étude historique du vignoble français.

Soit 9 volumes.

200 / 250 €

398. * [Vinification]. Ensemble de 7 ouvrages.

– **SEBASTIAN** (Victor). Traité pratique de la préparation des vins de luxe. *Montpellier, Coulet, XV-656p., demi-chagrin bordeaux, coins toilés, moderne, dos lisse.*

Seconde édition revue et augmentée (de plus de 250 pages), illustrée de 126 fig. dans le texte.

(Chwartz S-28; Simon, B.V.31).

– **CORDIER** (J.-A.). Recherches sur les levures du vignoble de Champagne. Contribution à la biologie des levures de vins. *Paris, Société d'Éditions Scientifiques, [1899]. In-89, 65 p., [1] f., 2 planches, cartonnage marbré moderne, dos muet.*

Thèse pour le doctorat de l'Université de Paris (Pharmacie) présentée et soutenue le 21 décembre 1899. (Chwartz, C-230).

– **MANCEAU** (Émile). Théorie des vins mousseux. L'ozone et la casse des vins. *Épernay, Courrier du Nord-Est, 1902. Grand in-8, 14 p., cartonnage marbré moderne, dos muet.*

Communications faites à la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie le 4 Mars 1902. (Chwartz, M-19).

– **TURPIN**. Rapport sur des observations et des expériences faites sur la cause et les effets de la fermentation vineuse par M. Cagniard-Latour (*séance du 23 juillet 1838 de l'Académie des Sciences, 14 pp.*) – [Relié à la suite] : Mémoire sur la cause et les effets de la fermentation alcoolique et acéteuse (*séance du 20 août 1838 de l'Académie des Sciences, 72 pp.*)

– [Relié à la suite] : Fermentation vineuse ou alcoolique et la fermentation acéteuse éclairées et expliquées dans leur cause et dans leurs effets par la physiologie microscopique (*Répertoire de Chimie, 72 pp. Août 1838*). *Trois parties en 1 vol. in-8, rel. moderne toile bleue nuit mouchetée dorée avec pièce de cuir blanc au dos (rousseurs).* (Chwartz, T-53).

– **GARRIGOU** (F.). Le vin concentré comparé avec les moûts et les raisins concentrés. Son importance à tous les points de vue, sa préparation. *Paris, Société d'Éditions Scientifiques, 1901. In-12, 193 p., cartonnage marbré rouge moderne.* (Chwartz, G-16).

– **FERROUILLAT** (P.), **CHARVET** (M.). Les Celliers. Construction et matériel vinicole avec la description des principaux celliers du Midi, du Bordelais, de la Bourgogne et de l'Algérie. *Montpellier, C. Coulet; Paris, G. Masson, 1896. In-8, VIII-518 p., demi-percaline verte époque (charnières distendues, coupes et coins usés).*

Édition originale divisée en 2 parties: la première est consacrée à l'étude de la construction proprement dite; la seconde, sous forme de monographies, offre des exemples d'installations rationnelles, des usages et des procédés de chaque région. Illustré de 46 planches en phototypie et 108 figures dans le texte. (Simon, B.V., 225; Chwartz, F-21).

– **JACQUEMIN** (Georges). Conseils rationnels sur la vinification et procédés pratiques pour obtenir la bonne qualité et la conservation des vins rouges et blancs. *Malzéville près de Nancy, Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles, [1912]. In-12, 200 p., 24 p. de publicités, cartonnage marbré fauve moderne, pièce de titre au dos.* (Chwartz, J-3).

Soit 7 volumes. 200/250 €

399. * [Vinification]. Ensemble de 6 ouvrages

– **LE SOURD** (Paul). Traité pratique des vins, cidres, spiritueux & vinaigres... publié sous la direction de Paul Le Sourd. *Paris, Masson, [vers 1895]. Fort in-8, VII-752 p., demi-basane lie-de-vin époque, dos à nerfs (dos un peu passé, coins émoussés, rous. limitées au titre et faux-titre, charnière int. fendue).*

Troisième édition refondue et considérablement augmentée. (Chwartz, L-76).

– **SALLERON** (J.). Études sur le vin mousseux. Nouveau mode de tirage rationnel et infaillible, l'élasticité du verre et la résistance des bouteilles, le liège et son application au bouchage du vin de Champagne. *Paris, chez l'Auteur, 1886. In-8, VI-178 p., demi-chagrin bleu nuit moderne.*

Édition originale de cet ouvrage, illustrée de 40 figures.

Jules Salleron (1829-1897) fut un important constructeur d'instruments de précision.

Envoi autographe de l'auteur. (Simon, B.V.-105; Chwartz, S-14).

– **REY** (I.-A.). Travailliers et malfaiteurs microscopiques. Microbes. Ferments. Dessins de Matthis. *Paris, Hetzel, (Bibliothèque d'Éducation et de Récréation), [1885]. In-8, 230 p., demi-chagrin bleu nuit époque, dos à nerfs orné de fleurons dorés.*

Études très complètes sur la fermentation alcoolique, le vin, la bière, le pain, l'alcool de grain, les ferments des maladies du vin, les expériences de Pasteur, etc... Illustré d'un frontispice, de 15 planches et 58 figures dans le texte. (Chwartz, R-57).

– **TOCHON** (Pierre). L'art de faire le vin et de lui conserver ses qualités. Conseils et renseignements aux vignerons et aux viticulteurs. *Montpellier, Coulet; Paris, Delahaye, Lecrosnier, 1888. In-8, 128 p., demi-basane fauve moderne (rousseurs).*

Auteur prolifique sur le sujet et qui fut président de la Société d'agriculture de Chambéry. Il habitait La Motte-Servolex en Savoie. Deuxième édition revue, corrigée et considérablement augmentée. (Chwartz, T-20).

– **SÉBILLE-AUGER**. Rapport fait à la Société industrielle d'Angers sur un pressoir cylindrique de M. Révillon, mécanicien à Mâcon (*pp. 168 à 174*). *Angers, Cosnier, 1839. In-8, pp. 145-207, demi-vélin blanc moderne, dos lisse.*

Dans le Bulletin complet, N° 2 – 10^e Année – 1839. (Chwartz, S-28).

– **DUBIEF** (L.-F.). Guide pratique de la fabrication des vins factices et des boissons vineuses en général, ou manière de fabriquer soi-même des vins, cidres, poirés, bières, hydromels, piquette, et toutes sortes de boissons vineuses, par des procédés faciles, économiques et des plus hygiéniques. *Paris, J. Hetzel, [1887]. In-12, [2] f., 91 p., 63 p. (Catalogue), cartonnage marbré moderne, couverture conservée (mouillure claire en début de vol.)*

Deuxième édition. De la collection: Bibliothèque des Professions industrielles, commerciales et agricoles. (Vicaire, 288; Chwartz, D-150).

Soit 6 volumes. 200/250 €

400. * [Viticulture]. Ensemble de 12 ouvrages dont un manuscrit.

– **ROSIÈRES** (Paul). Manuel de viticulture à l'usage des écoles primaires et des familles des pays viticoles. *Montpellier, Coulet, 1898. In-8, broché (dos usé, rousseurs).*

– **BEDEL** (A.). Les nouvelles méthodes de culture de la vigne et de vinification. *Paris, Garnier, 1890. In-12, broché, VII-421 p.*

Édition originale et premier tirage, ornée de 45 figures explicatives dans le texte. L'auteur était rédacteur en chef du Journal de la Vigne et du Messenger Vinicole. (Simon, B.V., 25; Chwartz, B-49).

– **GUILLON** (J.-M.). Conseils pratiques de viticulture. Notes mensuelles de la station viticole de Cognac (1903-1907). *Paris, Hachette, 1908. In-12, 122 p., toile bleue moderne (qq. brunissures).*

Observations climatiques, notes sur les découvertes techniques, les maladies de la vigne, le commerce... **Envoi autographe de l'auteur.** (Chwartz, G-122).

– **EMON** (H.). La vigne. Les foyers de vie. Avec une étude historique et scientifique des levures par G. Jacquemin. *Paris, Mulo, 1912. In-12, cartonnage marbré moderne (rousseurs).*

Première édition. (Chwartz, E-20).

– **CHAVERONDIER** (Francisque). La vigne et le vin. Guide théorique et pratique du vigneron. *Paris, Librairie Agricole et Roanne, Durand, 1876. In-12, de 359 p., cartonnage marbré moderne (qq. rous.).* L'auteur, vice-président de la Société de viticulture de Loire dédie son ouvrage au docteur Jules Guyot. Deuxième édition, illustrée de 38 gravures. (Simon, B.V., 22. – Chwartz, C-158).

– **FABRE** (Gustave). La vigne et le vin. Propos des uns et des autres. *Paris, Flammarion, vers 1900. In-8, demi-basane grenat moderne.*

Illustrations dans le texte et hors-texte.

– Congrès international de viticulture, 6-9 Juillet 1907. Angers. Compte rendu in extenso. *Paris, 1907. Grand in-8, 383 p., demi-basane brune mouchetée moderne.*

Parmi les participants: Pacottet, Capus, Bacon, Lepage, Ravaz, Roy-hevrier, Sémichon, Vincens, Foex, Berget, Rocques, etc...

– **BILLICH** (André). Histoire d'un vignoble: Turckheim. Illustrations de l'auteur et de François Fleckinger. *Comar, Alsatia, 1949. Grand in-8, 118 p., broché.*

Monographie du vignoble de Turckheim dans le Haut-Rhin : géographie, histoire, cépages, règlements de vendanges, employés, commerce du vin, impôts, vignes et caves municipales, corporations.

Édition originale limitée à 750 exemplaires numérotés. (Chwartz B-97).

– **FERROUILLAT** (P.) et **CHARVET** (M.). Les celliers. Construction et matériel vinicole avec la description des principaux celliers du Midi, du Bordelais, de la Bourgogne et de l'Algérie. *Montpellier, C. Coulet; Paris, G. Masson, 1896. Grand in-8, VIII-518 p., demi-chagrin noir moderne, pièces de titre rouges (dos taché).*

Édition originale divisée en 2 parties : la première est consacrée à l'étude de la construction proprement dite ; la seconde, sous forme de monographies, offre des exemples d'installations rationnelles, des usages et des procédés de chaque région.

Illustré de 46 planches en phototypie et 108 figures dans le texte. (Simon, B.V., 225 ; Chwartz, F-21).

– **SAINT-RENÉ TAILLANDIER** (Henri). Exposition universelle internationale de Paris 1900. Rapports du jury international. Classe 36 : matériel et procédés de la viticulture. *Paris, Imp. nationale, 1901. Grand in-8, demi-veau blond époque, dos à nerfs, pièces de titre maroquin bleu (dos passé avec étiquette., coins émoussés).*

– **[Manuscrit]**. Revue de viticulture. Carnet d'adresses des abonnés. [vers 1900-1914]. *In-4, pleine toile rouge brique moderne, pièce de titre basane rouge.*

Intéressant document montrant l'intérêt porté à cette revue de référence ; classement par ordre alphabétique de noms ; à la fin, quelques rubriques particulières : « Chansonniers », « parlementaires », « Adresses de guerre », « journalistes ».

– **LAFON** (René). La culture de la vigne dans l'arrondissement de Barbezieux. Ouvrage publié sous le patronage de M. Jean Hennessy. *Paris, Baillière, 1912. In-8, 169 p., [3] f. d'annonce, 49 figures dans le texte, demi-percaline verte époque, dos lisse (coiffe de tête usée, mors inf. fendu, des passages soulignés au crayon rouge et des rousseurs).*

Soit 12 volumes. 300/400 €

401. * [Viticulture. Maladies. Traitements]. Ensemble de 9 ouvrages.

– **SAINTE-ANNE** (A.V. de). Les causeries agricoles... suivies d'une notice historique sur le phylloxéra. *Paris, Tremblay, [vers 1877]. In-12, demi-chagrin vert moderne.*

Illustré d'un tableau dépliant.

– **ANDRÉ** (Ed.). Les parasites et les maladies de la vigne. *Beaune, l'auteur, 1881. In-12, 250 p., demi-basane noire époque, dos lisse orné de filets et fleurons dorés (coins et coupes émoussés, faux-titre manquant).*

Édition originale. Étiquette contrecollée des Hospices civils de Beaune, et cachet à sec du lycée agricole de la même ville. (Chwartz, A-72).

– **VIALLES** (A.). Mémoire sur la préservation des vignes par le soufrage d'après la méthode de M. Frédéric Laforgue, propriétaire, à Quarante. Rédigé sur ses indications, corroborées par une masse considérable de faits authentiques. *Béziers, Mlle Paul, 1856. In-8, 53 p., 1 planche gravée, broché (rousseurs).*

La couverture, datée de juin 1857, porte le titre : Guide pour la préservation des vignes par la méthode préventive. Concerne le traitement de l'oïdium. Les vignes de F. Laforgue étaient situées dans le canton de Capestang près de Béziers. (Chwartz, V-54).

– **CHAVÉE-LEROY**. Les Maladies de la Vigne. Anthracnose, Pourridié, Peronospora et Procédé pour obtenir 25 000 francs de rente. *Paris, Michelet, 1885. In-12, 78 p., [1] f. (table), demi-basane verte moderne, titre doré en long.*

L'auteur, agriculteur à Clermont-les-Fermes (Aisne), était un détracteur de Pasteur ; dans la seconde partie, il ironise sur les 25 000 francs de rente obtenus par le savant sur proposition de M. Paul Ibert ; dans l'appendice il critique les vaccins de la rage et du choléra. (Chwartz, C-158).

– **CUIGNEAU** (Th.). Compte-rendu présenté à la Société Linnéenne de Bordeaux dans son assemblée générale du 6 septembre 1854 au

nom de la commission chargée d'étudier la maladie de la vigne dans la Gironde en 1853. *Bordeaux, Th. Lafargue 1855. In-8, [1] f., 122 p., demi-basane noire moderne (cachet biffé au titre).*

Résultat des observations météorologiques faites à Bordeaux en 1853 : remarques, altérations, remèdes, effets.

– **GASTINE** (G.), **COUANON** (Georges). Emploi du sulfure de carbone contre le phylloxéra. Publié avec la collaboration de L. Gastine. *Paris, Masson, 1884. In-8, 276 p., cartonnage bleu moderne.*

Ouvrage documentaire très complet divisé en 5 parties avec 2 tableaux dépliant h. t., illustrations et tableaux dans le texte. L'auteur, Gabriel Gastine, avait notamment déposé un brevet pour le « Le Pal-Injecteur » pour les applications du Sulfure de Carbone. (Simon, B.V., 59 ; Chwartz, G-18).

– **LAUGIER** (E.). Rapport sur les travaux de traitement des vignobles phylloxérés dans les Alpes-Maritimes en 1881-1883. *Nice, S. Cauvin-Empereur, 1883. In-4, 34 p., broché, (couv. défraîchie).*

L'auteur était directeur de la station agronomique de Nice et délégué de l'Académie des Sciences. (Chwartz, L-46).

– **MOUILLEFERT** (P.). Le Phylloxera. Moyens proposés pour le combattre. État actuel de la question. *Paris, Masson, 1876. In-8, 139 p., [1] f., cartonnage moderne de papier marbré (carte brunie).*

Illustré d'une 1 planche en couleur et d'1 carte dépliant de France montrant l'état de l'invasion du phylloxera en 1875. (Chwartz, M-172).

– **VIALA** (Pierre), **RAVAZ** (L.). Le black rot (pourriture noire). Mémoire sur une nouvelle maladie de la vigne. *Montpellier, C. Coulet, 1886. In-8, 62 p., 2 . publicitaires, et 4 planches en lithographie dont 2 en couleurs, cartonnage marbré moderne.*

Édition originale de cet important mémoire remarquablement bien documenté. Cette nouvelle maladie fut présentée à l'Académie des Sciences le 7 Novembre 1885.

Ex-dono des auteurs à monsieur Sagnier, directeur du Journal de l'agriculture. (Chwartz, V-53).

Soit 9 volumes. 250/300 €

402. * [Viticulture (dont intempéries)]. Ensemble de 10 ouvrages.

– **CHABANNES LA PALICE** (Comte J. de). La défense des vignes contre la grêle en Autriche et en Italie. Applications en France. *Lyon, Cote-Effantin, 1900. In-8, 121 p., [2] f., , IV p. (appendices), [2] f., demi-basane verte à coins moderne ornée.*

Théorie sur la formation de la grêle et sur les effets du tir contre les nuages. Les essais ont été effectués en Beaujolais. Illustré de 12 planches et de 2 cartes en couleurs. (Chwartz, C-76).

– **HOUDAILLE** (E.). Les orages à grêle et les tirs des canons. Avec 63 gravures dans le texte. *Paris, Félix Alcan, 1901. In-12, [2] f., 244 p., cartonnage marbré moderne.*

Édition originale de cet ouvrage considéré comme l'un des premiers manuels français sur le sujet, avec celui du comte de Chabannes La Palice : techniques, historique depuis 1890, protection des vignobles, etc. L'auteur était professeur de physique et météorologie à l'École d'Agriculture de Montpellier. (Chwartz, H-19).

– **MACHARD** (Henri). Traité pratique sur les Vins. *Besançon, Dodivers, 1860. In-12, [2] f., XII-344 p., broché (couverture manquante au dos).*

Troisième édition de ce traité de vinification consacré surtout au travail des vins du Jura. L'auteur examine en particulier les vins blancs de garde et vins jaunes avec une notice ampélographique et un chapitre sur les vins de paille. (Chwartz, M-1).

– **CHAVASTELON** (R.). Conseils pratiques aux viticulteurs d'Auvergne. *Clermont-Ferrand, Typog. Mont-Louis, 1905. In-12, pp. 4-50, demi-basane havane racinée moderne.*

L'auteur était directeur du Laboratoire d'œnologie de Clermont-Ferrand. (Chwartz, C-157).

– **CAZEAUX** (Alfred). Descriptions des principales variétés de vignes américaines, françaises ou de l'Ancien Monde, suivies d'instructions pratiques sur la reconstitution des vignobles ; plantations, cultures, greffages... *Tours, E. Arnault, 1888. In-12, 379 p., [1] f., cartonnage marbré moderne (rousseurs).*

Première édition, « en vente chez l'auteur », propriétaire-viticulteur à Casseuil en Gironde. (Chwartz, C-73).

– **CLARAC** (Charles). Greffage de la vigne en écusson. Manuel pratique. Avec 30 figures dans le texte. *Montpellier, Coulet, 1900. In-12, [2] f., 73 p., [1] f., demi-basane noire moderne, pièce de titre rouge.*

« Avant l'invasion phylloxérique, le greffage était uniquement pratiqué sur de vieilles souches locales dont on voulait, sans les arracher, changer la nature du cépage. Aujourd'hui le greffage a pour but de faire végéter les vignes européennes, qui ne résistent pas au phylloxéra, sur des vignes américaines qui, elles, sont toutes résistantes... » (Simon, B.V., 66 ; Chwartz, C-174).

– **Congrès national des médecins** amis des vins de France. 1^{er} congrès, Bordeaux, 1933 et 2^{ème} congrès, Béziers, 1934. 2 vol. grand. in-8, cartonnages marbrés modernes (accroc à une coiffe).

– **GUICHERD** (Jean). Monographie des cépages de l'Aube. Étude d'ampélographie. Avec 45 dessins de l'auteur intercalés dans le texte. Troyes, Imp. Nouai, 1905. In-8, VII-237 p., broché.

Ampélographie rétrospective des vignobles de l'Aube ; liste des cépages de l'Aube en 1903 ; orientation à donner à l'encépagement des nouvelles vignes, etc. (Chwartz, G-96).

– **GABRIEL** (Pierre). La viticulture dans le département de l'Aube. Monographie d'économie régionale... Thèse pour le doctorat. Paris, Rousseau, 1913. In-8, demi-basane verte moderne (dos passé). (Chwartz, G-1).

Soit 10 volumes.

300 / 350 €

403. * [Viticulture. Dont Auvergne, Bourbonnais, autres]. Ensemble de 9 ouvrages.

– **CHAMBRON** (L.). Manuel de vinification à l'usage du vigneron Bourbonnais. Montluçon, Impr. de l'Agriculteur Bourbonnais, 1900. In-12, 85 p., demi-chagrin havane, dos à nerfs, caissons ornés de grappes de raisin en fleurons, couv. conservée (Ateliers Laurechet).

Envoi autographe signé de l'auteur. (Chwartz, C-91).

– **LACOSTE** (Fleury). Guide pratique du Vigneron. Culture, vendange et vinification. Paris, Hetzel, [1866]. In-12, 137 p., demi-chagrin brun moderne, dos à nerfs, couv. conservée (qq. rouss.).

Nouvelle Édition augmentée. L'auteur était président de la Société d'agriculture du département de la Savoie.

– **GUILLORY** (ainé). Rapport sur la troisième session du congrès de vignerons français, réunie à Marseille le 20 Août 1844 (pp. 230 à 288). Angers, Bulletin de la Société, 1844. In-8, pp. 230-340, demi-basane fauve moderne, dos lisse orné, couverture conservée.

Dans le Bulletin complet (N° 6 – 15^e Année – 1844) qui contient également le résumé des Séances générales, du 18 au 23 Septembre 1843. (Chwartz, G-123).

– **Idem**, même ouvrage, *exemplaire broché.*

– **UNION VINICOLE**. Assemblée générale des délégués des départements tenue à Bordeaux les 24, 25 et 26 octobre 1844. Bordeaux, Imp. Castillon, 1844. In-8 cartonnage marbré moderne.

– **SÉBILLE-AUGER**. Rapport fait à la Société industrielle sur l'ampélographie de M. le Comte Odart (pp. 160 à 172). Angers, Bulletin de la Société, 1845. In-8, pp. 160-172, demi-basane fauve moderne, couverture conservée.

Dans le Bulletin complet (N° 4 – 16^e Année – 1845, paginé 149-208). Éloge et examen de la seconde édition de l'ampélographie parue la même année. (Chwartz, S-28).

– **CHAUVIGNÉ** (Auguste). Monographie de la commune de Vouvray et de son vignoble. Tours, Péricat, [1909]. Grand in-8, XI-196 p., toile rouge à la bradel, pièce de titre, couverture conservée (Ateliers Laurechet).

Édition originale de cette importante étude historique, illustrée d'une vue générale de Vouvray en frontispice, de nombreux tableaux et de 7 cartes h.-t. en couleurs. (Chwartz, C-155).

– **SEMAINE NATIONALE DU VIN**. Compte-Rendu des Travaux (Mars 1922). Paris, Association Nationale d'Expansion Economique, 1922. Grand in-8, 385 p., cartonnage marbré moderne (cachets répétés). Discours, rapports, statistiques, notices, travaux de la Section Américaine (Canada, États-Unis), ventes du vin en Amérique Latine (Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Pérou), commerce des vins

français au Brésil, etc. **Ex-dono autographe** signé à Monsieur Rabaté, Inspecteur général de l'agriculture. (Chwartz, S-34).

– **VENTRE** (Jules). Les dérivés tartriques de la vendange. extraction, raffinage, fabrication de l'acide tartrique, analyse. *Montpellier, Coulet, 1909. Grand in-8, 108 p., cartonnage marbré moderne.*

Illustré de 15 Figures explicatives dans le texte. (Chwartz, V-17).

– **FOEX** (Gustave). Cours complet de viticulture. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1895. Fort volume in-8, XIV-1120-[1] p., demi-chagrin vert bronze, dos à nerfs orné (plats, coupes et coins frottés, charnières int. fendues, rousseurs).*

4^{ème} et dernière édition, la plus complète, illustrée de 6 cartes vini-
coles et géologiques en couleurs et 597 figures dans le texte. (Simon, B.V., 59. – Chwartz, F-40).

Soit 10 volumes.

250 / 300 €

404. * [Viticulture. Éditions Roret]. Ensemble de 11 ouvrages. In-18.

– **LAUDIER**. Manuel du jaugeage et des débitans de boisson. 1827. *Demi-chagrin bleu nuit moderne, dos à nerfs orné (rousseurs, renforts d'adhésif aux couv. et titre).*

– **LEBOEUF**. Calendrier des vins ou instructions sur les soins à donner à la cave mois par mois... 1888. *Demi-chagrin fauve moderne (rousseurs).*

– **JULLIEN**. Nouveau manuel complet du sommelier... 1860. *Demi-basane fauve moderne, deux pièces de titre (rousseurs).* (Chwartz, J-32).

– 2^e ex. 7^e éd. 1860. *Basane fauve moderne (rousseurs).* (Chwartz, J-32).

– **MALEPEYRE**. Distillation des vins, des marcs, des moûts, des cidres et des poires... 1895. *Demi-basane noire époque (mouillures, trav. de vers touchant les planches)*

– **MALEPEYRE**. Vins de fruits et boissons économiques. 1892. *Demi-chagrin havane moderne (rousseurs et mouillures claires).*

– **THIEBAUT DE BERNEAUD**. Manuel théorique et pratique du vigneron français... 1824. *Simili-marquain brun moderne (dos passé, mouillures).*

– **THIEBAUT DE BERNEAUD**. Nouveau manuel complet du vigneron. 1873. *Basane verte moderne (rousseurs).* (Chwartz, T-17).

– **JULIA DE FONTENELLE**. Manuel théorique et pratique du Vinaigrier et du Moutardier, suivi de nouvelles recherches sur la fermentation vineuse... 1827. *Daim gris marbré moderne (rousseurs).*

– **HOURIE, MALEPEYRE**. Nouveau manuel complet de la fabrication de l'eau-de-vie de pommes de terre, de betterave, etc. 1855. *Demi-percaline rouge ancienne.*

– **RAVON, MALEPEYRE**. Petit manuel du négociant d'eau-de-vie, liquoriste, marchande de vin et distillateur. *Vers 1870. Demi-percaline rouge ancienne (dos un peu frotté, brunissures).*

Soit 11 volumes.

300 / 500 €

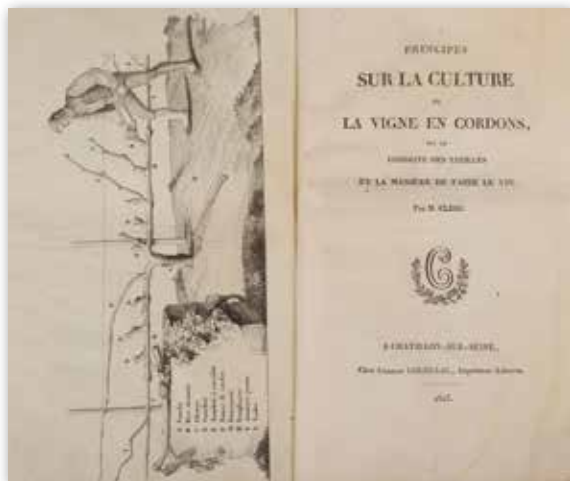
405. * [Viticulture]. [Loire, Anjou, Touraine]. [Photographies].

Ensemble de 97 tirages photographiques montrant des viticulteurs et leurs terroirs en Val-de-Loire, Anjou, Touraine. [Vers 1970].

Formats variés, pour la plupart supérieurs à 13x18 cm. 6 cartes postales sont jointes. Certaines photographies légendées au dos, en anglais (étiquette dactylographiées ou à la main). Divers cachets de photographes français (Deker, Chevojon), ou anglais (Ritchie, Symes).

Parmi les producteurs identifiés on relève : Marc Bredif (Vouvray), Aimé Boucher (Loire), Mme Joly (Château de La Roche-aux-Moines, Savenières), Picard Crochet (Sancerre), Blanchard (Côteaux du Layon). Une carte de visite jointe, adressée par Mme Blanchard à Anthony Hogg (1912-2001, auteur anglais spécialisé en œnologie), et une carte postale à ce même nom, laisse penser que l'ensemble a été utilisé par ce spécialiste, peut-être pour une publication.

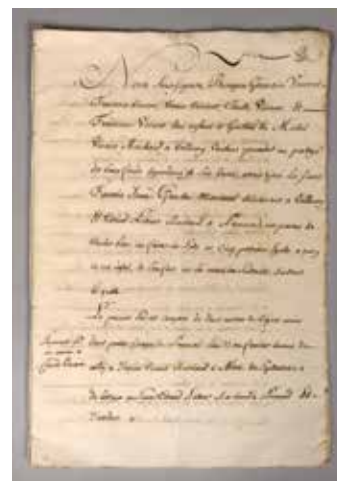
100 / 200 €



406



407



408



409

410

406. * [Viticulture]. Recueil factice réunissant 4 ouvrages, en 1 vol. in-8, demi-basane brune époque (dos frotté et épidermé, coins émoussés et mouillures):

– **CAVOLEAU** (Jean Alexandre). Œnologie française, ou statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France... Paris, Huzard, 1827. [3] f., 436 p., 6 tableaux dépliant. (Simon, BV, 19; Schwartz, C-69).

– **CADET DE VAUX** (Antoine Alexis). L'art de faire le vin d'après la doctrine de Chaptal. À Paris, Colas, (vers 1920). [4] sur 5 f., 80 p. (manque 1 f. après le titre). (Vicaire, 138; Chwartz, C-3).

– **CLERC**. Principes sur la culture de la vigne en cordons, sur la conduite des treilles et la manière de faire le vin. Châtillon-sur-Seine, Cornillac, 1825. 81 p., [1] f., frontispice. (Chartz, C-178).

– **N'importe par qui elle est donnée**, pourvu qu'elle soit bonne. Leçon pratique sur la taille des arbres à fruit et de la vigne. Par Lr L***. Paris, Laurens aîné, 1816. 16 p. Voir la reproduction. 200/300 €

407. * [Manuscrit]. [Volnay]. Comptes des Seguin-Maréchal de Volnay (titre sur la reliure). [1841-1854]. Petit in-4, velin ancien à lacets. Livre de comptes de Seguin Maréchal, vigneron de M. Bouchard Dechaux, à Volnay. Il s'étend sur les 11 premières pages de ce registre, le reste est demeuré vierge. Néanmoins, ce document nous apporte des

informations intéressantes sur les dépenses utiles au fonctionnement du domaine, notamment le paiement des vendangeurs. (Chwartz S 31).

On joint:

[Manuscrit]. [Volnay]. État des pressins cultivés par Gérard Seguin, fait à la demande de Monsieur Vaudremont. Volnay, 1852. In-folio, 1 page écrite (piq. de vers sans gravité).

Soit 2 volumes. Voir la reproduction.

200/300 €

408. * [Manuscrit]. [Volnay]. Copie de partage entre Benigne, Germain, François, Vivand, Jacques, François et Françoise Vincent, tous enfants et héritiers de Michel Vincent, marchand à Volnay. Pour monsieur l'abbé Bailly. [Vers 1767]. In-folio, [16] f. (dont les couv., offrant [27] pages écrites, broché (couv. inf. salie).

Partage de vignes à Volnay et Pommard dans les grandes appellations, avec le nom des propriétaires limitrophes et délimitation des différents lots attribués (domaine Vincent à Volnay). On constate l'extrême morcellement des parcelles (certaines ne dépassent pas l'ouvree) et la multiplicité des propriétaires (résidant à Volnay, Beaune, Pommard, Aloxe, Santenay, etc...). Voir la reproduction. 100/200 €

409. * [Minuscule]. Wiener Kochbuch [titre sur la reliure]. Das kleinste Kochbuch der Welt. Enthält über 100 praktisch erprobte Recepte v. Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate... [Wien (?), vers 1900]. 24 × 23 mm. 136 p., reliure de l'éditeur en métal argenté, motif floral de style Art Nouveau en relief au plat supérieur, fermoir, anneau de suspension (texte déboîté).

Très rare et curieux ouvrage, l'un des plus petits livres de cuisine imprimés au XX^e siècle. Worldcat et KVK ne permettent pas d'en localiser plus de 6 exemplaires. Il s'en trouvait un dans la collection Harry Schraemly (I, n° 354). Voir la reproduction. 400/600 €

410. * [Minuscule]. Wiener Kochbuch [titre sur la reliure]. Das kleinste Kochbuch der Welt. Enthält über 100 praktisch erprobte Recepte v. Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate... [Wien (?), vers 1900]. 24 × 23 mm. 136 p., reliure de l'éditeur en métal argenté, motif floral de style Art Nouveau en relief au plat supérieur, fermoir (texte déboîté, sans anneau de suspension).

Très rare et curieux ouvrage, l'un des plus petits livres de cuisine imprimés au XX^e siècle. Worldcat et KVK ne permettent pas d'en localiser plus de 6 exemplaires. Il s'en trouvait un dans la collection Harry Schraemly (I, n° 354). Voir la reproduction. 400/600 €

À l'issue de la vente cataloguée, de nombreux livres seront proposés en mannettes, certains de provenances particulières: les bibliothèques du critique gastronomique Robert J. Courtine, et celle du grand amateur Bernard Chwartz, passionné de viticulture et d'œnologie.

Conditions de vente

La vente se fera expressément au comptant.

Aucune réclamation ne sera recevable dès l'adjudication prononcée, les expositions successives ayant permis aux acquéreurs de constater l'état des objets présentés.

L'adjudicataire sera le plus offrant et dernier enchérisseur, et aura pour obligation de remettre ses nom et adresse.

Il devra acquitter, en sus du montant de l'enchère, par lot, les frais et taxes suivants :

26% TTC (soit 24,64% H.T. (TVA 5,5%) pour les livres, et 21,66% H.T. (TVA 20%) pour tout autre lot).

Païement :

La vente est faite au comptant et conduite en euros.

Le paiement doit être effectué immédiatement après la vente.

L'adjudicataire pourra s'acquitter du paiement par les moyens suivants :

– en espèces : jusqu'à 1 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants français, jusqu'à 15 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité.

– par virement bancaire.

– par carte bancaire (sauf American Express), paiement à distance possible.

KÂ-MONDO n'accepte pas les chèques.

Défaut de paiement :

À défaut de paiement du montant de l'adjudication et des frais, une mise en demeure sera adressée à l'acquéreur par lettre recommandée avec avis de réception. À défaut de paiement de la somme due à l'expiration du délai d'un mois après cette mise en demeure, il sera perçu sur l'acquéreur et pour prise en charge des frais de recouvrement un honoraire complémentaire de 10 % du prix d'adjudication, avec un minimum de 250 euros.

L'application de cette clause ne fait pas obstacle à l'allocation de dommages et intérêts et aux dépens de la procédure qui serait nécessaire, et ne préjuge pas de l'éventuelle mise en œuvre de la procédure de folle enchère régie par l'article L 321-14 du Code de Commerce.

Tous les frais engagés supplémentaires pour que l'opérateur de vente puisse obtenir le règlement après l'adjudication, au-delà des frais légaux, seront à la charge de l'adjudicataire qui seront à régler en sus de son bordereau d'adjudication. Dans le cadre de la procédure de folle enchère, la maison de ventes se réserve de réclamer à l'adjudicataire défaillant le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère, s'il est inférieur, ainsi que les coûts générés par les nouvelles enchères.

La maison de ventes KÂ-MONDO se réserve la possibilité de procéder à toute compensation avec les sommes dues à l'adjudicataire défaillant. De même la

maison de ventes KÂ-MONDO se réserve d'exclure de ses ventes futures tout adjudicataire qui n'aura pas respecté les présentes conditions de vente.

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

Les précisions concernant l'aspect extérieur, plis, mouillures et rousseurs diverses, les dimensions des lots et leur état ne sont données qu'à titre indicatif. En effet, les lots sont vendus en l'état où ils se trouvent au moment de l'adjudication.

Aucune réclamation concernant l'état des lots ne sera admise une fois l'adjudication prononcée.

Aucun lot ne sera remis aux acquéreurs avant l'acquittement de l'intégralité des sommes dues.

En cas de contestation au moment des adjudications, c'est-à-dire s'il est établi que deux ou plusieurs enchérisseurs ont simultanément porté une enchère équivalente, soit à haute voix, soit par signe, et réclament en même temps cet objet après le prononcé du mot « adjugé », le dit objet sera immédiatement remis en adjudication au prix proposé par les enchérisseurs et tout le public présent sera admis à enchérir à nouveau.

Les éventuelles modifications aux conditions de vente ou aux descriptions du catalogue seront annoncées verbalement pendant la vente et notées sur le procès-verbal.

Les photos présentées au catalogue sont à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.

Les lots descendront au Magasinage de l'Hôtel Drouot, ce qui engendre des frais de stockage aux frais de l'acquéreur.

Contact et informations : Magasinage. 6 bis, rue Rossini, 75009 Paris.

+33 (0)1 48 00 20 18. magasinage@drouot.com

GARANTIE : Tous les objets, modernes ou anciens, sont vendus sous garantie des commissaires-priseurs, et si il y a lieu, de l'expert qui les assistent, suivant les désignations portées au catalogue, et compte tenu des rectifications annoncées au moment de la présentation de l'objet et portées au procès-verbal. Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des biens mis en vente, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée, notamment pour les restaurations d'usage, constituant une mesure conservatoire, les petits accidents, les tâches ou déchirures, l'état sous la dorure, les peintures ou les laques. Les dimensions, poids et calibres ne sont donnés qu'à titre indicatif, et n'engagent pas la responsabilité des commissaires-priseurs. **Conformément à l'article L321-7 du code de commerce, les actions en responsabilités civile engagées à l'occasion des prises et des ventes volontaires et judiciaires de meuble aux enchères publiques.**



Kâ-Mondo

KAPANDJI MORHANGE MORETTON
COMMISSAIRES PRISEURS À DROUOT

■ VENDREDI
29 NOVEMBRE 2019 À 14H
HÔTEL DROUOT – SALLE 5

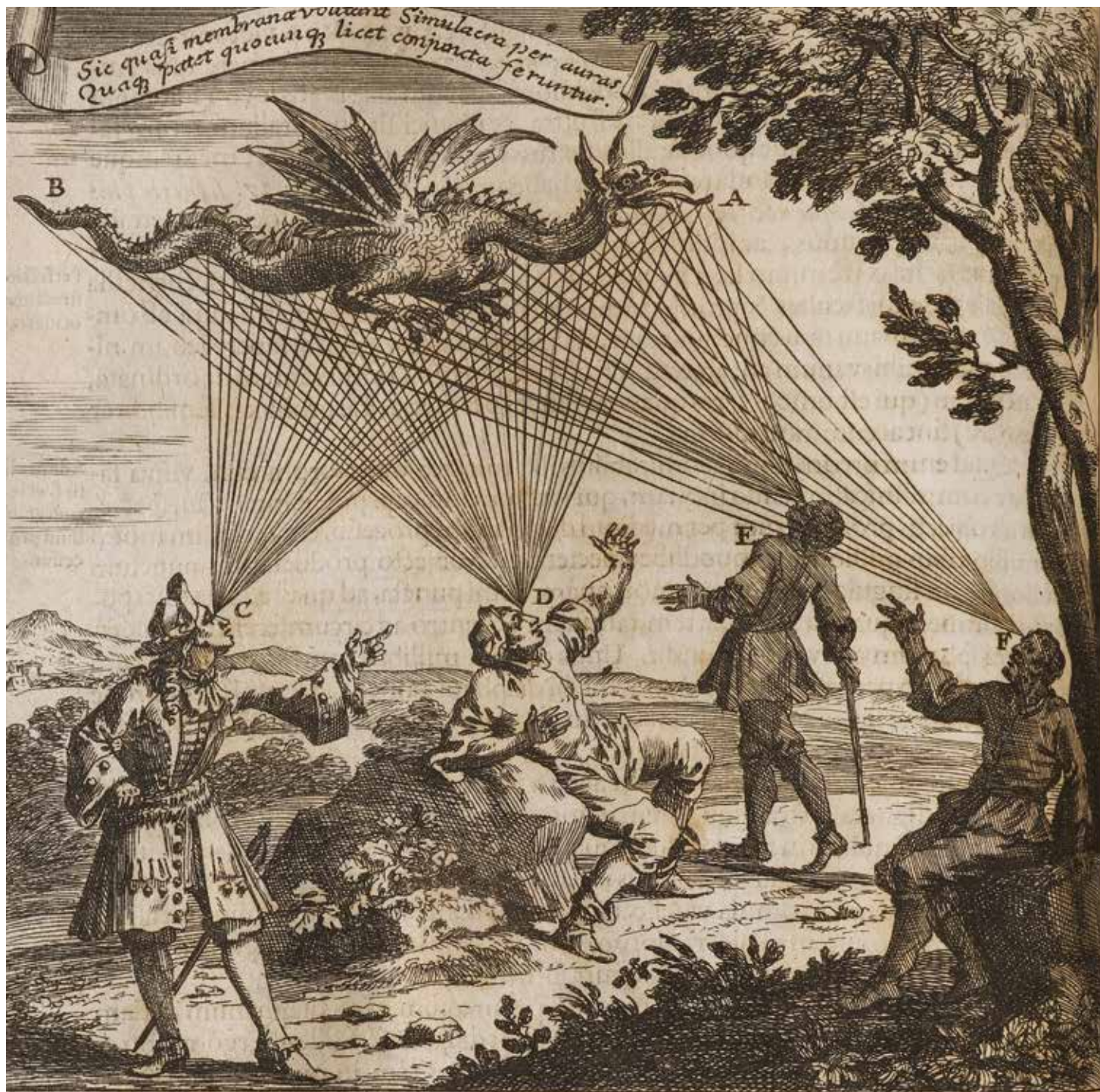
VENTE DE PRESTIGE
MOBILIER ET OBJETS D'ART
TABLEAUX MODERNES
ET STREET ART

Kâ-Mondo

KAPANDJI MORHANGE MORETTON
COMMISSAIRES PRISEURS À DROUOT

■ MERCREDI 30 OCTOBRE 2019 À 14H
HÔTEL DROUOT – SALLE 4

LIVRES ANCIENS ET MODERNES



ORDRE D'ACHAT

ABSENTEE BID FORM

MERCREDI 23 OCTOBRE 2019 À 13H30 – SALLE 13

Kâ-Mondo 15/17 passage Verdeau, 75009 Paris – Tél: 01 48 24 26 10.

Un enchérisseur ne pouvant assister à la vente devra remplir le formulaire d'ordre d'achat inclus dans ce catalogue ou par l'intermédiaire de auction.fr, ka-mondo.fr ou www.kapandji-morhange.com. Kâ-Mondo agira pour le compte de l'enchérisseur, selon les instructions contenues dans le formulaire, ceci afin d'essayer d'acheter le ou les lots au prix le plus bas possible.

Les ordres d'achat sont une facilité pour nos clients. La société n'est pas responsable pour avoir manqué d'exécuter un ordre par erreur ou pour toute autre cause.

A bidder that can't attend the auction may complete the absentee bid form attached in that catalogue or online at auction.fr, ka-mondo.fr or kapandji-morhange.com.

Kâ-Mondo will act on behalf of the bidder, according to the instructions contained in that form, and endeavour to buy lot(s) at the lowest possible price.

Absentee bids are a convenience for our clients. The society is not responsible for failing in the execution of an absentee bid for any reason.

M.

Adresse

Tél:

Email:

(Se reporter aux conditions de vente / *refer to the conditions of sale*)

N°	Désignation succincte	Limite en €	Téléphone

Les achats descendront au Magasinage de l'Hôtel Drouot, ce qui engendre des frais de stockage.

Purchases will be stored in Magasinage of Hôtel Drouot, that includes storage fees.

Voir les conditions de ventes. *Refer to the conditions of sale.*

Après avoir pris connaissance des conditions de ventes décrites dans le catalogue, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessus (les limites ne comprennent pas les frais légaux).

After reading the conditions of sale printed in this catalogue, I agree to abide by term and ask that you purchase on my behalf the previously chosen items within the limits indicated in Euros (these limits do not include buyer's premium and taxes).

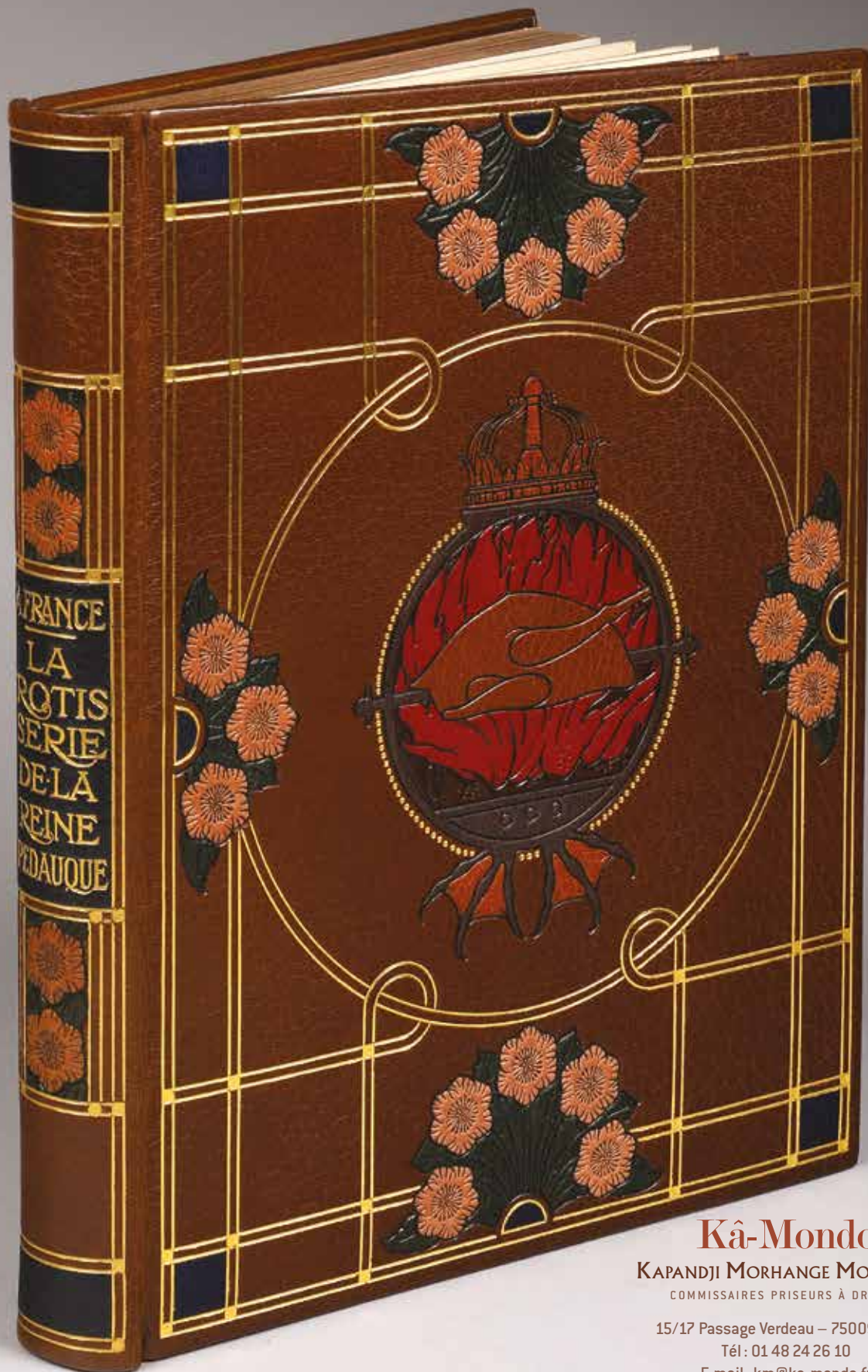
Références bancaires obligatoires. Veuillez joindre un RIB et envoyer la page suivante dûment remplie 48h avant la vente au plus tard.

Compulsory bank references. Please attach a RIB and send this page duly completed 48h before the sale, at the latest.

DATE ET SIGNATURE



K. HASEGAWA.



Kâ-Mondo

KAPANDJI MORHANGE MORETTON
COMMISSAIRES PRISEURS À DROUOT

15/17 Passage Verdeau – 75009 Paris

Tél : 01 48 24 26 10

E-mail : km@ka-mondo.fr

Website : ka-mondo.fr