

KAPANDJI MORHANGE

Ghislaine KAPANDJI et Élie MORHANGE, Commissaires-Priseurs.

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

46 bis, passage Jouffroy – 75 009 Paris.

kapandjimorhange@gmail.com.

site www.kapandji-morhange.com.

Tél: 01 48 24 26 10 • Fax: 01 48 24 26 11

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES – HÔTEL DROUOT – **SALLE 5**

9, Rue Drouot – 75 009 Paris

■ **DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2015 à 11h et 14h**

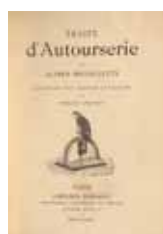
VENTE AUX ENCHÈRES GASTRONOMIQUE SOUS LES AUSPICES
DE BACCHUS ET DE COMUS

À 11H. Cave de Monsieur D. et à divers. Vins fins et Champagnes – **Lots 1 à 99**

À 14H. Bibliothèque culinaire et gourmande de Monsieur M et à divers, ustensiles et photographies
Lots 1 à 330

Lots 1 à 15

MENUS DU PALAIS DE L'ÉLYSÉE,
LIVRES AUTOUR DE MAXIM'S
ET DU GRAND VÉFOUR.



Lots 16 à 53

CENOLOGIE

Lots 54 à 57

TABACOLOGIE



Exposition publique :

Samedi 19 Septembre 2015,
de 11h à 18 h

Téléphone pendant
l'exposition et la vente :
01 48 00 20 05

En couverture lot 209,
2° de couverture lot 108,
3° de couverture lot 15
4° de couverture lot 276.

Lots 127 à 146
CYNÉGÉTIQUE

Lots 147 à 159

AGRICULTURE, PÂTES ET FROMAGES

Lots 58 à 61
TRUFFES



Lots 160 à 194

VARIA: ÉPICES ET CONDIMENTS
(lots 162 à 187), HUILE D'OLIVE (lots 160, 161),
THÉ-CAFÉ (lots 188 à 191), CONFISERIE
(lots 192 à 194), USTENSILES & ACCESSOIRES
PARFOIS INSOLITES DONT UNE
COLLECTION DE MOULIN À ÉPICES

Lots 62 à 83
LITTÉRATURE
GASTRONOMIQUE



Lots 241 à 330
LE SEPTIÈME ART
S'INVITE À TABLE

Lots 84 à 126

GASTRONOMIE – LIVRES DE CUISINE ET
RECETTES DU XVII^e SIÈCLE À NOS JOURS
PROVENANT POUR CERTAINS DE LA
BIBLIOTHÈQUE DE RAYMOND OLIVER.

Lots 195 à 240

STÉPHANIE FRAISSE, PHOTOGRAPHIES,
THE STAR IS DEAD, GRANDS CHEFS...

Le catalogue est disponible en ligne sur www.kapandji-morhange.com,
www.drouot.com, www.auction.fr, www.interenchères.com et www.bibliorare.com



Photo non contractuelle.

EXPERTS

Vente à 11h

VINS
Ambroise de MONTIGNY
Membre d'ORDINEX
14 rue Cadet, 75009 PARIS
+33 (0)6 70 58 53 72
artlys.patrimoine@gmail.com
Lots 1 à 99

Vente à 14h

STEPHANIE FRAISSE
Yves di MARIA
Expert agréé
art75.galerie@free.fr
Lots 195 à 240

PHOTOGRAPHIES DE CINÉMA
Pierre BOURDY
97, rue Saint-Antoine
75004 PARIS
+33 (0)6 08 18 21 34
p.bourdy@orange.fr
Lots 241 à 330

À 11H. CAVE DE MONSIEUR D. ET À DIVERS. VINS FINS ET CHAMPAGNES

Champagnes

1	1	Bouteille CHAMPAGNE DEMOISELLE VRANKEN	NM	20/25 €
2	1	Bouteille CHAMPAGNE LOUIS RODERER Étiquette légèrement tachée	NM	25/30 €
3	1	Bouteille CHAMPAGNE TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE» Étiquette légèrement tachée.	1975	180/220 €
4	1	Bouteille CHAMPAGNE A. ROTHSCHILD BRUT RÉSERVE Étiquette légèrement tachée.	1976	35/40 €
5	1	Bouteille CHAMPAGNE MUM CORDON ROUGE	1976	40/45 €
6	1	Bouteille CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK	1982	35/40 €
7	1	Bouteille CHAMPAGNE TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE»	1982	150/180 €
8	1	Bouteille CHAMPAGNE WILLIAM DEUTZ Cuvée «William Deutz» Étiquette déchirée.	1985	40/50 €
9	3	Bouteilles CHAMPAGNE 1 ^{er} CRU – HENRI MANDOIS	1986	70/80 €
10	1	Bouteille CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT «LA GRANDE DAME» Niveau en dessous de la coiffe.	1995	80/100 €

Vins

11	1	Bouteille CHÂTEAU CHALON – H. GUINAND Niveau en haut de la embossure .	1979	50/60 €
12	1	Bouteille VIN D'ARBOIS ROUGE Récolte de la Vigne de Pasteur Mise en bouteille par H. MAIRE	1983	40/50 €
13	1	Bouteille VOUVRAY «SEC» – DOMAINE HUET Étiquette légèrement tachée.	1988	30/35 €

14	1	Bouteille VOUVRAY 1 ^{er} TRI «LE HAUT LIEU» DOMAINE HUET Étiquette légèrement tachée.	1989	45/50 €
15	1	Bouteille VOUVRAY MOELLEUX 1 ^{er} TRI «CLOS DU BOURG» DOMAINE HUET	1990	45/50 €
16	4	Bouteilles CROZES HERMITAGE BLANC Mise en bouteille par CTH Étiquettes tachées et déchirées.	1998	40/50 €
17	1	Bouteille CROZES HERMITAGE ROUGE DOMAINE DU MURINAIS	2000	16/20 €
18	1	Bouteille CHÂTEAUNEUF DU PAPE «LA BELLE DU ROY» A. SALAVERT	2000	20/25 €
19	1	Bouteille GEVREY CHAMBERTIN «DOMAINE ESMONIN» MISE EN BOUTEILLE PAR MOILLARD. Étiquette légèrement tachée, capsule légèrement corrodée.	1981	12/15 €
20	1	Bouteille GEVREY CHAMBERTIN – P.D'ARGENVAL Étiquette légèrement tachée.	1992	12/15 €
21	1	Bouteille GEVREY CHAMBERTIN V.V – D. LAURENT Niveau 3 cm.	1996	25/30 €
22	1	Bouteille CHAMBERTIN CLOS DE BEZE – J. CHAVERNON Étiquette légèrement tachée.	1984	40/50 €
23	1	Bouteille CHARMES CHAMBERTIN – A. ROUSSEAU	2000	180/200 €
24	2	Bouteilles CORTON GRAND CRU – LECELLIER Étiquettes légèrement tachées, griffées.	1995	60/70 €
25	1	Bouteille ECHEZEAUX – F. LAMARCHE	1993	50/60 €
26	1	Bouteille MUSIGNY GRAND CRU – MOINE HUDELOT Étiquette légèrement tachée.	1975	80/100 €
27	2	Bouteilles NUITS ST. GEORGES – P. LEGER Étiquettes tachées et déchirées, un niveau à 3 cm.	1962	70/80 €
28	1	Bouteille NUITS ST. GEORGES – MOILLARD Étiquette légèrement tachée.	1977	15/20 €

29	1	Bouteille NUITS ST. GEORGES – MOILLARD	1982	15/20 €
30	1	Bouteille NUITS ST. GEORGES «LES PROCÈS» LES CAVES DE HAUTES CÔTES Étiquette légèrement tachée.	1986	15/20 €
31	1	Bouteille NUITS ST. GEORGES – A. BOUTEILLER Étiquette légèrement tachée.	2000	15/20 €
32	1	Bouteille NUITS ST. GEORGES «LES PRULIERS» – H. GOUGES	1996	35/40 €
33	1	Bouteille POMMARD – L.VIOLLAND Étiquette tachée, niveau 5 cm.	1949	90/120 €
34	1	Bouteille POMMARD HOSPICES DE BEAUNE «CUVÉE «CYROT – CHAUDRON» – A. MONTESSUY Étiquette contenant plusieurs signatures.	1989	25/30 €
35	1	Bouteille SANTENAY 1 ^{er} CRU «CLOS ROUSSEAU» – CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE	1999	15/20 €
36	1	Bouteille SAVIGNY LES BEAUNE – FROMAGEOT LANGLAIS Étiquette en lambeaux, niveau 4,3 cm.	1949	40/50 €
37	1	Bouteille VOSNE ROMANEE 1 ^{er} CRU «CLOS DES RÉAS» M. GROS	2001	50/60 €
38	1	Bouteille VOSNE ROMANEE 1 ^{er} CRU «CLOS DES RÉAS» M. GROS	2004	50/60 €
39	1	Bouteille VOSNE ROMANEE 1 ^{er} CRU «LES BEAUX MONTS»- MOILLARD Étiquette légèrement tachée.	1979	50/60 €
40	1	Bouteille VOUGEOT – L.VIOLLAND Niveau 4 cm	1957	50/60 €
41	1	Bouteille «LA CHAPELLE» DE LAFAURIE PEYRAGUEY – SAUTERNES	2007	12/15 €
42	1	Bouteille CHÂTEAU CLIMENS – BARSAC Niveau mi-épaule, étiquette fanée.	1944	180/220 €
43	1	Bouteille CHÂTEAU CLIMENS – BARSAC Étiquette fanée, légèrement abîmée.	1985	50/60 €
44	4	Bouteilles CHÂTEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY – SAUTERNES Étiquettes tachées, niveaux : deux légèrement bas, deux haute épaule.	1971	100/120 €

45	2	Bouteilles CHÂTEAU COUTET – BARSAC Étiquettes tachées, un niveau légèrement bas, capsules corrodées.	1975	70/80 €
46	1	Bouteille CHÂTEAU DE FARGUES – SAUTERNES	1987	60/70 €
47	1	Bouteille CHÂTEAU FILHOT – SAUTERNES Étiquette déchirée.	1988	25/30 €
48	1	Bouteille CHÂTEAU GILETTE – SAUTERNES Sans étiquette, millésime sur le bouchon.	1950	220/250 €
49	2	Bouteilles CHÂTEAU GILETTE – SAUTERNES Sans étiquette, niveaux bas goulot, millésime sur le bouchon.	1952	400/440 €
50	1	Bouteille CHÂTEAU GILETTE – SAUTERNES Sans étiquette, niveau bas goulot, millésime sur le bouchon.	1956	180/200 €
51	1	Bouteille CHÂTEAU DU MAYNE – SAUTERNES Étiquette tachée, niveau légèrement bas.	1986	20/25 €
52	1	Bouteille CHÂTEAU RABAUD PROMIS – SAUTERNES Niveau bas goulot.	1975	50/60 €
53	1	Bouteille CHÂTEAU RAYMOND LAFON 6 SAUTERNES Étiquette tachée, collerette décolorée	1961	100/120 €
54	1	Bouteille CHÂTEAU DE RAYNEVIGNEAU – SAUTERNES Étiquette légèrement déchirée, niveau haute épaule.	1979	25/30 €
55	1	Bouteille CHÂTEAU DE RAYNEVIGNEAU – SAUTERNES	2005	25/30 €
56	1	Bouteille CHÂTEAU RIEUSSEC – SAUTERNES	2005	40/50 €
57	1	Bouteille CHÂTEAU ROLLAND – BORDEAUX BLANC Niveau légèrement bas, sans étiquette, millésime sur le bouchon.	1962	20/25 €
58	2	Bouteilles CHÂTEAU SIGALAS -RABAUD – SAUTERNES	2006	60/70 €
59	1	Bouteille CHÂTEAU SIGALAS RABAUD – SAUTERNES Étiquette légèrement tachée.	2007	30/35 €

60	1	Bouteille CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE – SAUTERNES	1986	30/35 €
61	2	Bouteilles CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE – SAUTERNES	2007	60/70 €
62	1	Bouteille CHÂTEAU YQUEM – SAUTERNES Étiquette tachée, niveau bas goulot.	1969	250/300 €
63	1	Bouteille CHÂTEAU YQUEM – SAUTERNES	1984	150/180 €
64	1	Bouteille CHÂTEAU YQUEM – SAUTERNES Étiquette légèrement tachée.	1984	150/180 €
65	2	Bouteilles CHÂTEAU YQUEM – SAUTERNES	2003	400/450 €
66	1	Bouteille CHÂTEAU YQUEM – SAUTERNES	2005	300/350 €
67	1	Bouteille CHÂTEAU BATAILLEY Étiquette légèrement tachée, abîmée.	1995	25/30 €
68	1	Bouteille CHÂTEAU CALON SEGUR – St. ESTÈPHE	1923	100/150 €
69	1	Bouteille CHÂTEAU CALON SEGUR – St. ESTÈPHE Étiquette légèrement abîmée, niveau légèrement bas.	1986	35/40 €
70	2	Bouteilles CHÂTEAU CALON SEGUR – St. ESTÈPHE	1992	40/50 €
71	1	Bouteille CHÂTEAU FIGEAC – St. EMILION Étiquette légèrement tachée, capsule légèrement abîmée.	1973	35/40 €
72	1	Bouteille CHÂTEAU GRUAUD LAROSE – St. JULIEN Niveau bas goulot.	1986	90/120 €
73	1	Bouteille CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS – POMEROL	1996	90/100 €
74	2	Bouteilles CHÂTEAU LA LAGUNE – HAUT MÉDOC Niveau bas goulot.	1969	40/50 €
75	1	Bouteille CHÂTEAU LA LAGUNE -HAUT MÉDOC Niveaux bas goulot.	1979	20/25 €

76	1	Bouteille CHÂTEAU LATOUR – PAUILLAC Niveau légèrement bas.	1964	300/350 €
77	2	Bouteilles CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES – St. JULIEN Étiquettes tachées, niveaux : une haute épaule, et une mi-épaule.	1971	100/120 €
78	2	Bouteilles CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES – St. JULIEN	1981	100/120 €
79	1	Bouteille CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIERE – LÉOGNAN MISE EN BOUTEILLE PAR NICOLAS Niveau légèrement bas.	1916	100/120 €
80	1	Bouteille CHÂTEAU MARGAUX Niveau légèrement bas, étiquette tachée	1970	120/150 €
81	1	Bouteille CHÂTEAU MARGAUX Étiquette tachée.	1980	120/150 €
82	1	Bouteille CHÂTEAU MARGAUX	1987	150/180 €
83	1	Bouteille CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION – GRAVES Étiquette tachée, niveau haute épaule.	1968	120/150 €
84	1	Bouteille CHÂTEAU LA MISSION HAUT BRION – GRAVES Étiquette légèrement tachée.	1976	100/120 €
85	1	Bouteille CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD – PAUILLAC Étiquette tachée, niveau légèrement bas.	1978	150/180 €
86	1	Bouteille CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD – PAUILLAC Étiquette légèrement tachée, niveau haute épaule.	1979	150/180 €
87	1	Bouteille CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD – PAUILLAC	1982	800/1 000 €
88	1	Bouteille CHÂTEAU NENIN – POMEROL Étiquette tachée.	1975	25/30 €
89	1	Bouteille CHÂTEAU PALMER – MARGAUX Étiquette décolorée, niveau légèrement bas.	1921	300/400 €
90	1	Bouteille CHÂTEAU PALMER – MARGAUX Niveau bas goulot.	1976	35/40 €



Photo non contractuelle.

91	1	Bouteille CHÂTEAU PAPE CLEMENT – GRAVES Étiquette légèrement tachée, niveau légèrement bas, capsule corrodée.	1979	35/40 €
92	2	Bouteilles CHÂTEAU PAVIE – St. EMILION Étiquettes tachées, une mi-épaule, une basse épaule, une capsule corrodée	1919	400/500 €
93	3	Bouteilles CHÂTEAU PAVIE MACQUIN – St. EMILION Étiquettes abîmées, une étiquette illisible, niveaux : 1 haute épaule, 2 mi-épaule, capsules froissées.	1942	300/360 €
94	1	Bouteille CHÂTEAU PICHON BARON – PAUILLAC	1988	40/50 €
95	3	Bouteilles CHÂTEAU TALBOT – St. JULIEN	1991	60/75 €
96	1	Bouteille CHÂTEAU TERTRE DUGAY- St. EMILION Niveau légèrement bas.	1986	25/30 €
97	1	Bouteille CHÂTEAU TOUR CANON – LALANDE DE POMEROL	1990	25/30 €
98	1	Bouteille VIEUX CHÂTEAU CERTAN – POMEROL Étiquette tachée.	1980	40/50 €
99	1	Bouteille PETRUS – POMEROL Étiquette légèrement tachée, niveau haute épaule.	1973	800/1 000 €



À 14H. BIBLIOTHÈQUE CULINAIRE ET GOURMANDE DE MONSIEUR M. ET À DIVERS, USTENSILES ET PHOTOGRAPHIES



1

MENUS DU PALAIS DE L'ÉLYSÉE, LIVRES AUTOUR DE MAXIM'S ET DU GRAND VÉFOUR

1. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Ambassade de France à Athènes, Château de Versailles, Ambassade de France à Lisbonne, Château de Schackenborg, de février 1971 à septembre 1984. Parfait état.

Le corps diplomatique avait l'honneur de dîner au palais de l'Élysée, le 18 février 1971, arrosé d'un Château Suduiraut 1966, d'un Riesling «Les Murailles» 1967, d'un Lafite Rothschild 1961 et enfin d'un Taittinger «Comtes de Champagne» 1961... 150/200 €

2. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Château de Rambouillet, Pavillon de Marly le Roi, de septembre 1954 à juillet 1978. Une tache à un menu, sinon bon état.

Pendant la Réunion du Gouvernement le 2 septembre 1978 (2^{ème} crise pétrolière), le déjeuner, frugal, composé d'une quiche lorraine, de médaillons de veau financière, pommes cocotte, salade et tarte aux abricots, fut arrosé d'un tokay d'Alsace 1976 et d'un Clos de la Vigne au Saint 1964. 150/200 €

3. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Château de Rambouillet, de mars 1966 à août 1977. Lors de la chasse présidentielle au Château de Rambouillet, le déjeuner du 29 novembre 1975 fut arrosé de Meursault «Goutte d'or» 1971, Clos de Vougeot 1966 et d'un Mumm Cordon Rouge 1969. 150/200 €

4. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Chambord, Ambassade de France à Brasilia, Palais Dar es-Saada, d'octobre 1975 à octobre 1983.

Le 28 octobre 1983, Monsieur le Président de la République française et Madame François Mitterrand, offrirent en l'honneur de Son Excellence Monsieur le Président de la République tunisienne et madame Habib Bourguiba, au Palais Dar es-Saada un superbe déjeuner arrosé d'un Chablis premier cru Vaillons 1981, un Château Les Grandes Murailles 1976 et d'un Bollinger 1975... 150/200 €

5. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Ambassade de France à Lisbonne, de novembre 1959 à novembre 1978.

Quelques tâches mais bon état.

Le 21 octobre 1975, Monsieur le Premier ministre du Pakistan et Ladame Zulfikar Ali Bhutto déjeunèrent au Palais de l'Élysée d'un loup farci aux herbes fraîches, sauce hollandaise, de pigeonneaux rôtis à la forestière et d'une glace panachée à la framboise, accompagnés de jus de fruits, d'un Haut-Brion 1964, un Chambolle-Musigny 1971 et un Lanson 1969. 150/200 €

6. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Château de Versailles, d'octobre 1954 à juillet 1978. Le 3 mai 1976, le Président de la Côte d'Ivoire et Madame Félix Houphouët-Boigny, burent du Meursault «Goutte d'Or» 1971, Château Talbot 1964 et du Roederer 1969 au Palais de l'Élysée. 150/200 €

7. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Ambassade de France à Lisbonne, de décembre 1959 à juillet 1978.

Parfait état.

À l'occasion du dixième anniversaire de la Coopération Franco-Soviétique, on but pour le déjeuner du Palais de l'Élysée, le 30 juin 1976, du Nuits-Saint-Georges 1967 et du Laurent Perrier Grand Siècle! 150/200 €



13



12



11

8. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Copenhague, de novembre 1959 à août 1984. Bon état.

Au restaurant Divan 2 Tivoli à Copenhague, on but entre autres bière Carlsberg et Akvavit, Fixin premier cru Clos de la Perrière....

Voir la reproduction.

150/200 €

9. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Fort de France, Ambassade de France, Saint-François, de novembre 1973 à mars 1983.

Bon état.

À Saint François, le 4 janvier 1979, Valéry Giscard d'Estaing ne but pas de planteur: Meursault, Volnay-Santenots et Dom Pérignon!

150/200 €

10. ENSEMBLE DE 10 MENUS.

Palais de l'Élysée, Château de Rambouillet, Ambassade de France à Lisbonne, de septembre 1954 à novembre 1978.

Bon état.

Le 29 janvier 1977, le Vice-Président des Etats-Unis d'Amérique, Monsieur Walter F. Mondale, mangea une mousseline de St-Jacques homardine, Pauillac rôti Renaissance, beignets de laitue et céleri et une Nougatine glacée à la fraise.

150/200 €

11. [Maxim's]. Menu du Maxim's pour le déjeuner du mercredi 14 juin 1961. Lithographies de Sem.

On y trouve entre autre turbot poché hollandaise, gratin de langoustines, ou goujons de sole tartare.

Beau menu en bel état. Voir la reproduction.

80/120 €

12. [Maxim's]. Album du cinquantenaire 1899-1949. Textes par André Laroche, André de Fouquières, J. Oberlé, Van Dongen., Sem ... Petit in-folio broché (assez bon état). Illustrations par Mousset et Sem. Voir la reproduction. 80/120 €

13. [Maxim's]. Ensemble de 3 ouvrages.

– [QUENEAU (Raymond)]. ROMAN (José). Mes souvenirs de chasseur de chez Maxim's. Paris, éditions littéraires de France, 1937. Ex.



7

sur chiffon, tirage à 1200 ex (997) (très légère déchirure à la couverture, bon état). Illustrations de Baldrich.

Queneau recomposa les souvenirs de José Roman qui fut véritablement chasseur chez Maxim's.

– BARBARY de LANGLADE (Jacques). Maxim's cent ans de vie parisienne. Paris, Robert Laffont, 1990. In-4, toile rouge éditeur et jaquette illustrée (parfait état).

– HUGO. Vingt ans Maître d'hôtel chez Maxim's. Paris, Le livre contemporain, 1951, Amiot-Dumont. In-8 broché (papier jauni). Nombreuses reproductions. Voir la reproduction. 80/120 €

14. [Maxim's]. Ensemble de 2 ouvrages.

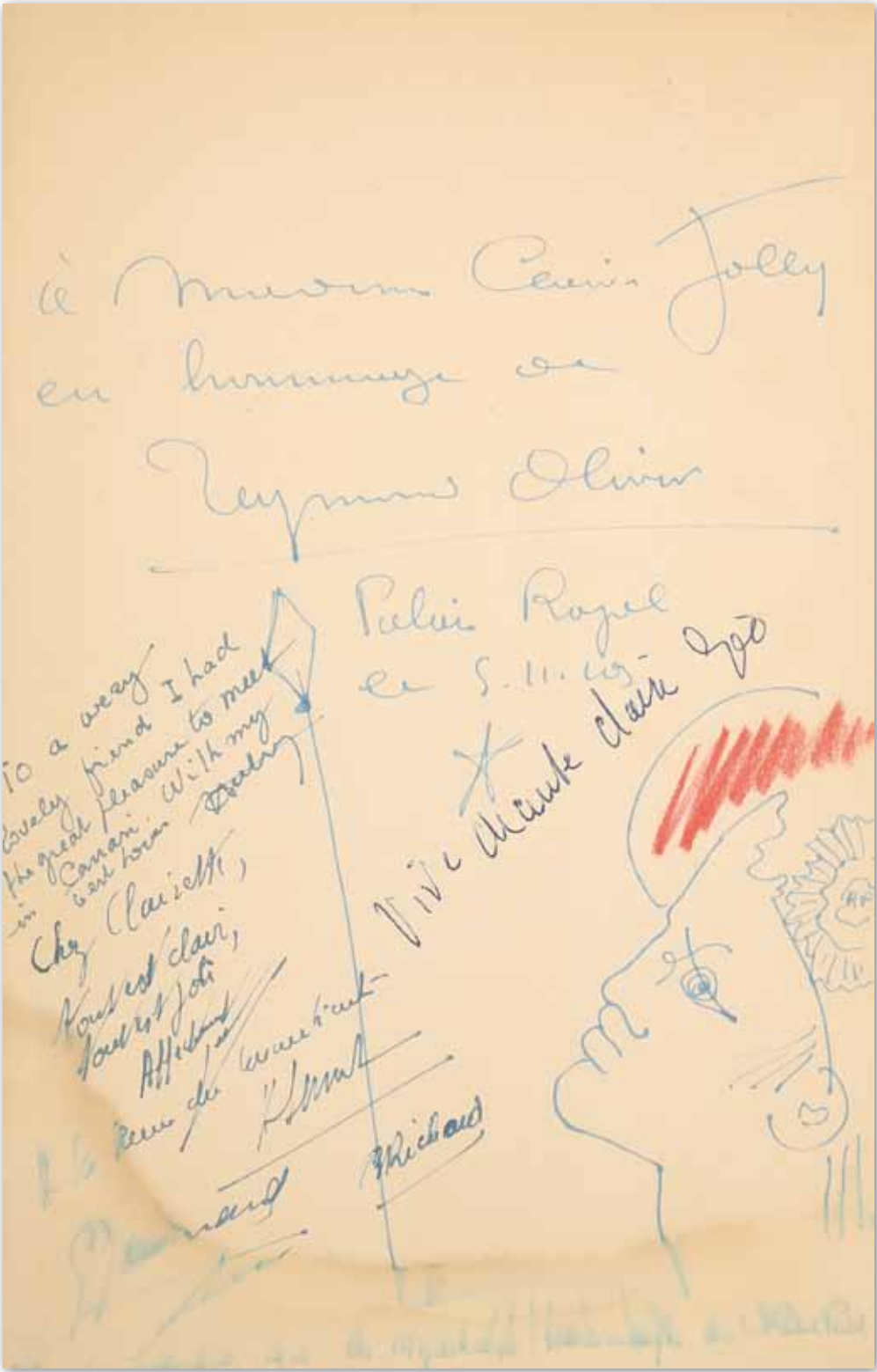
– SCHAFF (Philippe) & DONADON (Gianna). Les recettes de Maxim's. Paris, de Vecchi, 1978. In-8, reliure cartonnage rouge éditeur, jaquette conservée (petits accidents, scotch sur la marge de la jaquette).

– MAUDUIT (Jean). Maxim's 60 ans de plaisir et d'histoire. Monaco, Éditions du Rocher, 1958. In-8 broché (bon état).

3 dessins de Sem dont un en double page, jaquette illustrée par Sem. Soit 2 volumes. 100/150 €

15. [DESSIN ORIGINAL de Cocteau] [Raymond Oliver]. [Grand Véfour]. Le Bicentenaire du Grand Véfour, Cocteau, Colette, René Héron de Villefosse. Paris, Mornay, 1949. Plaquette gr. in-8 (importantes mouillure en bas de l'ouvrage et décoloration en bas de page des dédicaces et du dessin)

Ex. sur papier d'Arches n° 521, frontispice de Bérard. Émouvant témoignage de la gastronomie parisienne avec ENVOI AUTOGRAPHE de **Raymond Oliver**, restaurateur et propriétaire du Grand Véfour et de Cocteau (signature à l'étoile) avec un dessin d'un jeune homme de profil au bonnet phrygien et à la lance, rappelant les grilles du Palais Royal. Voir la reproduction. 1 000 / 1 500 €



15

■ CÉNOLOGIE



16

16. [Manuscrit]. ANONYME. Alcools et Spiritueux. Les liqueurs de table. Début XIX^e. In-folio, 1 vol. d'environ (200) feuillets, demi-marquin rouge, dos lisse portant des filets dorés et des fers viticoles dorés, gardes blanches(accidents dans un angle de 3 ff affectant qq.lots). Ce manuscrit sur les liqueurs, qui se compose d'extraits manuscrits d'articles spécialisés sur les liqueurs, eaux de vie, ratafias divers et sirops alcoolisés porte le titre de « Liqueurs spiritueuses pour la table ». L'auteur, anonyme, l'a divisé en quatre chapitres :
– Une histoire des liqueurs de table ;
– Des différentes bases des liqueurs (Eau de vie et Esprit de vin, Eau, Sucre et Parfums ou aromates) ;
– Du laboratoire d'un liquoriste & des principales opérations de son art (Laboratoire, alambics et ustensiles propres à la distillation, des opérations du liquoriste : infusion, distillation mélange, coloration et filtration) ;
– Des différentes espèces de liqueurs de goût, de leur fabrication, des moyens de les perfectionner et de les conserver (liqueurs dont le parfum est tiré des semences, tiges, baies ; dont l'aromate est tiré des fleurs ; dont l'aromate est tiré des fruits, de leurs écorces et noyaux ;



17

liqueurs composées d'un mélange de plantes, fleurs, fruits et épices ; etc.) Passionnant patchwork composé tel un mémoire original par un amateur éclairé. Voir la reproduction. 1 000 / 1 500 €

17. [Raymond Oliver]. ANONYME. Le Carnaval de la Barbarie, le temple des yvrognes. Imprimé à Fez en Barbarie, 1765. In-8, 64 pp., reliure pastiche en basane mouchetée, dos à nerfs, tranches rouges. Rare et curieuse pièce en vers, que Vicaire (837) ne mentionne que d'après un catalogue Techener, sous le titre erroné « Tombeau des yvrognes ». À la suite du poème, l'auteur se demande pourquoi Bacchus est représenté portant des cornes au front. Il traite ensuite des diverses sortes de s'ennivrer puis de l'ivrognerie en général. Le titre est orné d'une vignette représentant Bacchus présidant aux agapes de trois gentilshommes richement vêtus, vomissant devant une table abondamment servie. Une seconde pièce, de la même veine, du même auteur, et du même éditeur fictif marocain est relié en tête de volume. Belle provenance gastronomique. Voir la reproduction. 500 / 800 €



21



24



25



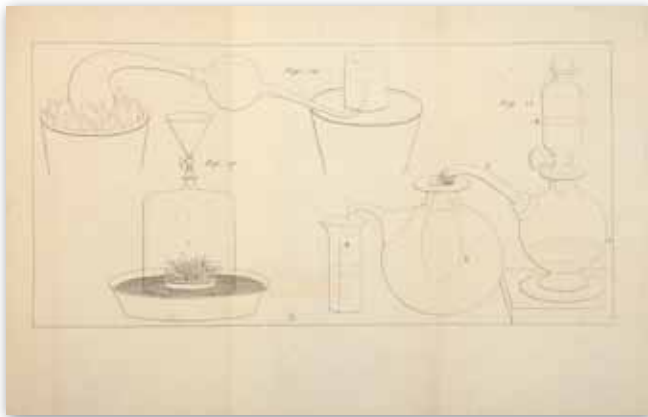
27



22

22

23



27

18. AUDOUIN (V.). Histoire des insectes nuisibles à la vigne, et particulièrement de la Pyrale qui dévaste les vignobles... avec l'indication des moyens qu'on doit employer pour la combattre. *Paris, Fortin & Masson, 1842. In-4, (4), XVI, 349, (1b), (52)pp., 22 pl., 1 carte, demi-chagrin bronze, dos à nerfs orné de compartiments à froid. (Rel. de l'ép.).* (Nissen, 158; oberle: col. K. Fritsch, 133).

PREMIÈRE ÉDITION. Rare. 22 belles planches gravées sur métal dont 16 sont rehaussées à l'aquarelle et gommées, quelques-unes sont de la main de l'auteur, dont la carte du développement de la culture de la vigne dans les diverses parties de la France. Jean-Victor Audouin (1797-1841) enseignait l'entomologie au Muséum. Il rédigea cet ouvrage avec Milne-Edwards et l'entomologiste Blanchard. Il fut publié sous les auspices du ministère de l'Agriculture et des Conseils généraux des départements ravagés: Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Rhône, Hérault, Pyrénées-Orientales, Haute-Garonne, Charente-Inférieure, Marne et Seine-et-Oise. **400/500 €**

19. BAUMHAUER (Edward Hendrik von). Mémoire sur la densité, la dilatation, le point d'ébullition et la force élastique de la vapeur de l'alcool et des mélanges d'alcool et d'eau. *Amsterdam, C. G. Van der Post, 1860. In-4, (2), 48 pages et 2 tableaux repliés, demi-basane verte postérieure (mors fragile, coins, coiffes et coupes abîmés).* Unique édition de ce mémoire lu à l'Académie Royale des Sciences d'Amsterdam le 27 mai 1860. Baumhauer réalisa, ce travail avec Van Moorsel, «pour rechercher jusqu'à quel point les déterminations existantes de la densité des mélanges d'alcool et d'eau à différentes températures, – surtout celles faites de 1790 à 1794 par Gilpin et calculées de nouveau en 1811 par Tralles, et celles faites en 1816 et 1822 par Gay-Lussac, – offraient un caractère suffisant de certitude, pour pouvoir servir de base à la construction de tables alcoométriques, dans la nouvelle lois sur les boissons distillées, qu'on préparait à cette époque en Hollande» («Archives néerlandaises des sciences exactes et naturelles», 1870, p. 97). 8 tableaux dans le texte et 2 grands tableaux dépliant proposent des tables de concordance des résultats obtenus. Sur le plat supérieur, l'ex-libris, estampé à chaud, de la Chambre syndicale du commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris. Exemplaire uniformément roussi dans son ensemble et déchirures dans le pli du premier tableau hors texte, néanmoins rare article à l'origine de la législation moderne des vins et boissons alcoolisées **100/200 €**

20. BEGIN (M.-E.). Du vin dans les diverses formes de l'anémie et dans la goutte atonique. *[s.l.], [s.n.], [s.d.]. In-8, 20p., exemplaire broché.* Rarissime petite plaquette qui fait la promotion d'un emploi raisonné du vin en thérapeutique pour soigner la goutte et certains cas de débilité ou d'anémie. **50/80 €**

21. BOIREAU (Raymond). Traitement pratique des vins. Traitement spécial de chaque genre de vins. Opérations, falsification, analyses, dégustation & achat, vieillissement, manipulation des spiritueux, tableau de mouillage. Livres de chai, expéditions, régie, etc. *Bordeaux, L. Robin., 1895, In-8, 3 ff.n.ch., 520 pp., 4 ff.n.ch. avec cat. publicitaires en tête et à la fin du vol. Un cahier (n° 33) imprimé sur papier fin bleuté, demi-basane fauve, dos lisse, monogramme et fleurons à froid, non rogné, couvertures conservées (Reliure vers 1920).* Quatrième édition, en partie originale. Sept pages manuscrites (in-8) à l'encre brune de l'époque jointes contenant des procédés cenologiques, plus un article de journal du temps intitulé: «Comment empêcher la casse des vins» par V. Vermorel. *Voir la reproduction.* **80/120 €**

22. ENSEMBLE DE 2 BROCS À CHAIS. L'un en étain et l'autre en cuivre signé L. VAUTRON. H.: 21 et 22 cm. XIX^s. *Voir les reproductions.* **80/100 €**

23. BROC DE DISTILLATEUR. Cuivre. Mesure de 4 litres. Région de Cognac, 1872. H.: 33 cm. XIX^s. *Voir la reproduction.* **60/80 €**

24. FILTRE À CHAMPAGNE OU À VIN. Cuivre, sans manche, servant à la clarification du vin. 24 × 13 cm. *Voir la reproduction.* **50/100 €**

25. CADET DE GASSICOURT (Félix). Rapport [...] sur le concours proposé pour le perfectionnement des sirops de raisins [...] suivi des mémoires qui ont remporté les prix et accessit. *Paris, Imprimerie impériale, 1813. In-8, de (4), 231, (1) pages et 2 pages, demi-basane, dos lisse et muet, plat portant des petits coins en vélins (dos refait).* Première édition séparée de cette compilation autour du concours de la Société de Pharmacie de Paris proposé par Parmentier et qui consistait en la fabrication des sirops de raisins et en la rédaction d'un mémoire sur la théorie et la pratique de leur fabrication. L'ouvrage se compose d'une introduction (un rapport) de Cadet de Gassicourt, de 4 mémoires de fabricants ou pharmaciens (Serrulas, Desjadin et Fournier, Poutet et de Charlets Siret). Comme l'indique la page de titre ces textes sont extraits du «Nouvel aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et conserves de raisins» de Parmentier paru en 1813. *Voir la reproduction.* **150/200 €**

26. CARAMAN CHIMAY (Princesse Jean de). Madame Veuve Clicquot Ponsardin, Sa vie son temps. *Reims, Debar, 1956 (bon état).* Envoi manuscrit de l'auteur. **20/30 €**

27. DAVY (Sir Humphry), BULOS (A.). Elémens de chimie agricole, en un cours de leçons Traduit de l'anglais, avec un traité sur l'art de faire le vin et de distiller les eaux-de-vie, par A. Bulos. *Paris, Ladrange, 1819. 2 vol. in-8, 7-342 + [4]-431 pages, 8 planches, cartonnage de l'époque à la Bradel (quelques rousseurs éparses. Un petit trou sur l'angle inférieur dont P. 199 pour le tome II).* Première édition française, ornée de 7 planches dépliantes et d'1 planche simple: les deux dernières représentent le «nouvel appareil distillatoire continu» conçu par Charles Derosne et décrit par le traducteur, Bulos, dans le Traité sur l'art de faire le vin et de distiller les eaux-de-vie qu'il a adjoint en conclusion de l'ouvrage. «... [L]e plus important ouvrage paru sur la chimie agricole avant le travail de Chaptal», œuvre du chimiste anglais Sir Humphry Davy (1749-1829). (Oberlé, Bibliothèque bachique, n° 150 – Cole 342 pour l'édition originale anglaise de 1813). *Voir les reproductions.* **200/300 €**



28

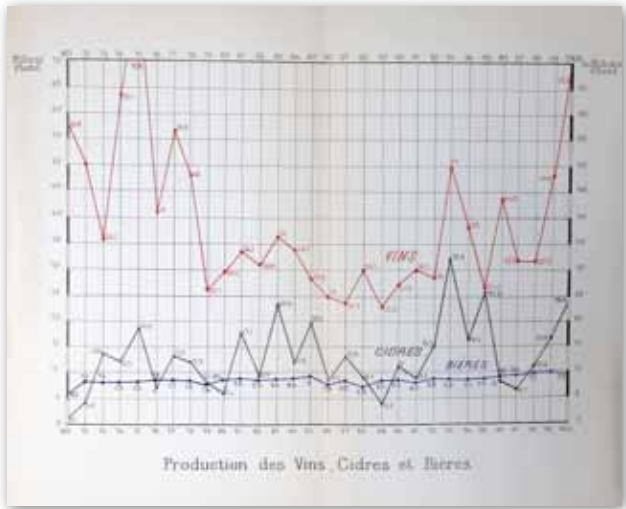


28

28. FRANCK (William). Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du Département de la Gironde. *Bordeaux, Chaumas, 1871. In-8, frontispice, (4), IV, 404 pages et 33 planches hors-texte, 6 tableaux repliés et une carte dépliant, demi-basane verte légèrement postérieure, dos lisse, tête jaspée (mors supérieur fragile, coiffe supérieure arrachée, très bon exemplaire, sans rousseurs et non rogné. II^{ème} tableau dérelié).* Septième édition, dernière à avoir paru au XIX^e siècle. Publié pour la première fois en 1824, cet ouvrage sur les vins du Médoc fut réimprimé environ tous les 10 ans jusque dans le dernier tiers du XIX^e. Après une étude générale des sols, des vignes et des terroirs, l'auteur propose une topographie des vins du Médoc classé en «arrondissement» (Bordeaux, Lesparre, Libourne, Réole, Bazas, Blaye), puis des études plus généralistes sur l'histoire des récoltes, l'analyse chimique de ce vin du Bordelais, de l'emploi des bois de chêne dans la tonnellerie et de leurs actions, etc. En fin de volume une trentaine de planches, certaines tirées en bistre, montrent divers domaines et châteaux, les 6 tableaux synoptiques éclairent les analyses chimiques et proposent des vues d'ensemble des différents composants du vin (alcool pur, gélatine, oenathine, matière colorante, et sels et minéraux); enfin une carte de la Gironde offre une vue d'ensemble des vins de Bordeaux. (Vicaire, col. 372). *Voir les reproductions.* **400/800 €**



29



29



30

29. JACQUEMIN (Georges), **ALLIOT** (Henri). La vinification moderne ou l'art de faire et conserver le vin. *Paris, J.-B. Baillière et fils, Malzéville, Institut de recherches, 1903. 2 forts vol. in-8, – I. VII, 686 p., carte, 3pl. (15) ff. d'annonces. – II. (4), 1119 p., 4pl., percaline vert sapin imprimée or, dos lisse orné (reliure éditeur de l'époque) (reliure légèrement dépigmentée par endroits, mais néanmoins très bon exemplaire).* Ouvrage agrémenté d'une carte du vignoble de Paris du XII^e au XV^e siècles d'après Delaure, de 7 planches en couleurs et en noir et blanc (dont 2 pl. d'insectes et une vue grossie sous microscope concernant la levure de Romanée-Conti), et de nombreuses figures en noir et blanc. PREMIÈRE ÉDITION de ce manuel de vinification moderne, un des plus complets qui existent. Le t.I est consacré à la viticulture, tandis que le t.II est réservé à la vinification. Premier tirage, à 3000 exemplaires.

ENVOI AUTOGRAPHE d'Alliot à Albert Viger, médecin et sénateur du Loiret (1900-1920). Voir les reproductions. 300/500 €

30. JACQUEMIN (Georges). Les fermentations rationnelles (vins, cidres, hydromels, alcools). *Malzéville-Nancy, Edg. Thomas, 1900. In-8, VII, 878pp., 7pl. (16)pp de publicités, percaline verte imprimée or, dos lisse orné (reliure éditeur) (dos passé).* 7 planches et nombreuses figures in texte. PREMIÈRE ÉDITION de cet ouvrage consacré aux levures, à la vinification, à la pasteurisation, au vinaigre, au cidre, à l'hydromel, à la bière, etc. Premier tirage à 3 500 exemplaires. (Oberlé, bibliothèque bachique, n° 242). Voir la reproduction. 100/150 €

31. JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. *Paris, Mme Ve Bouchard-Huzard, 1866, in-8, XII-567 p., demi-chagrin marron.* Cinquième édition, revue, corrigée et augmentée par l'ingénieur Charles Édouard Jullien. Ouvrage de l'œnologue André Jullien (1766-1832), qui présente les vignobles de France par régions et départements, puis ceux de l'étranger en fonction de leur qualité reconnue. Selon Vicaire, ce traité d'œnologie est « intéressant au point de vue des vins non seulement de la France, mais de l'univers entier ». Vous pourrez ainsi découvrir des crus africains, russes, afghans, asiatiques, etc. L'auteur opère aussi une classification générale des vins rouges, blancs et de liqueurs. Il forme

deux grandes classes de vin au regard de sa couleur (rouge/blanc), dans lequel il distingue des genres, par la consistance du cru : sec, moelleux, de liqueur. Puis, des critères comme la qualité du produit et l'estime du consommateur participent à l'élaboration de cette nomenclature. Il propose un rapide glossaire des termes techniques, revient sur les vins appréciés dans l'Antiquité gréco-romaine et effectue une rapide analyse du vin et de ses propriétés. Dans l'appendice, Jullien traite entre autres de la statistique de production et de consommation de vin, de la production de bière ainsi que des prix des vins exportés entre 1826 et 1864. Ex-libris manuscrit et tampon de G. Gastine, chimiste à Marseille. Bon exemplaire. (Vicaire, 470). 200/300 €

32. JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. *Paris, Bouchard-Huzard, 1866. In-8, XII, 567, (1) pages, demi-basane verte de l'époque (2 derniers ff. tendent à se détacher, sinon ex. propre avec qq. pages non coupées).* Cinquième édition de ce classique de l'œnologie dont l'édition originale date de 1816. Comme le soulignaient Vicaire, puis à sa suite Oberlé : « Ce livre, intéressant non pour les vins de France mais pour ceux de l'univers entier, traite des vignobles du Portugal, de l'Afrique, du Rhin et de la Moselle, de l'Espagne, de l'Italie, de la Turquie, de la Suisse, de l'Autriche, de la Russie, de la Californie, du Chili, de Syrie, de Hongrie. Un article est consacré à une eau-de-vie chinoise faite de lait et de chair de mouton. » Cette cinquième édition, revue, corrigée et augmentée par l'ingénieur Charles Édouard Jullien, est la dernière parue au XIX^e siècle. Sur le premier plat, l'ex-libris doré de la Chambre Syndicale du commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris. 350/450 €

33. LADREY (Claude). Traité de viticulture et d'œnologie. *Paris, Savy, 1872. 2 vol. in-12, – de I. XII, 634 pages, 1 carte et 1 tableau repliés; – II. XII et 646 pages, demi-basane sable de l'époque, dos lisse portant des pièces de titre et de tomaison en chagrin noir (bel exemplaire, propre et joliment relié).* Seconde édition. La première avait paru en 1857 sous un titre différent, « Chimie appliquée à la viticulture et à l'œnologie. » Cette réédition, fortement augmentée et remaniée, doit « instruire le viticulteur intelligent, il doit éveiller en lui le désir de coopérer avec ses propres ressources à l'augmentation de nos connaissances et à l'étude des problèmes si variés dont on a vraiment, jusqu'ici,

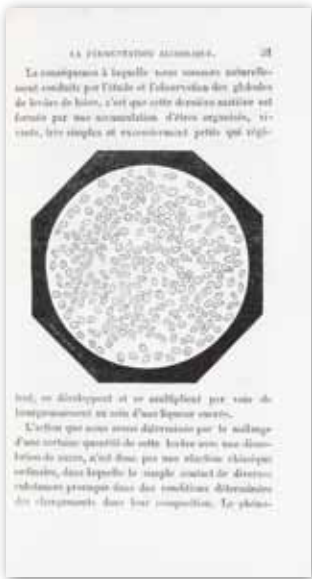
attendu la solution. » La première partie est augmentée de deux chapitres entièrement nouveaux sur l'application des engrais chimiques dans la culture de la Vigne et sur les maladies qui attaquent cette plante. En frontispice, une carte indiquant les limites polaire et équatoriale de la culture de la vigne, et au sein du premier volume, un tableau synoptique des époques de l'ouverture de la vendange, à Volnay, de 1689 à 1872. Sur les pages de titre, le cachet de la station de chimie végétale de Meudon. Voir les reproductions. 250/350 €

34. LADREY (Claude). L'art de faire le vin. *Paris, Savy, 1881. In-12, XII, 442 pages, demi-basane sable de l'époque, dos lisse portant pièces de titre en basane noire, tranches mouchetées.* Quatrième édition de ce manuel pratique de l'art de faire du vin paru, pour la première fois, en 1863. Il ne comptait alors qu'environ 260 pages. L'auteur, d'après ses travaux antérieurs, choisit d'axer son traité sur 5 points, pour lui, essentiels : la fermentation (c'est à dire, la transformation qui donne naissance au vin), les opérations techniques de la fabrication des vins (vendange, triage, foulage, décuvage et soutirage, etc.), les instruments employés en vinification, la manière d'améliorer la qualité des vins, et les maladies de la vigne (notamment le Phylloxera qui préoccupa grandement les viticultures de toute l'Europe durant la seconde moitié du XIX^e siècle).

37 figures en noir dans le texte représentent, principalement, des instruments viticoles. Bon exemplaire, portant le cachet de la station végétale de Meudon. Voir la reproduction. 150/200 €

35. LENOIR (Jean). Le Nez du vin. *Emboitage toile bordeaux, 2^{me} édition, n° 8271.* Contenant 54 flacons d'arômes avec la liste, les fiches de chaque arômes et 1 livret. ENVOI AUTOGRAPHE de l'auteur du 18.3.1987. Bon état. Voir la reproduction. 200/300 €

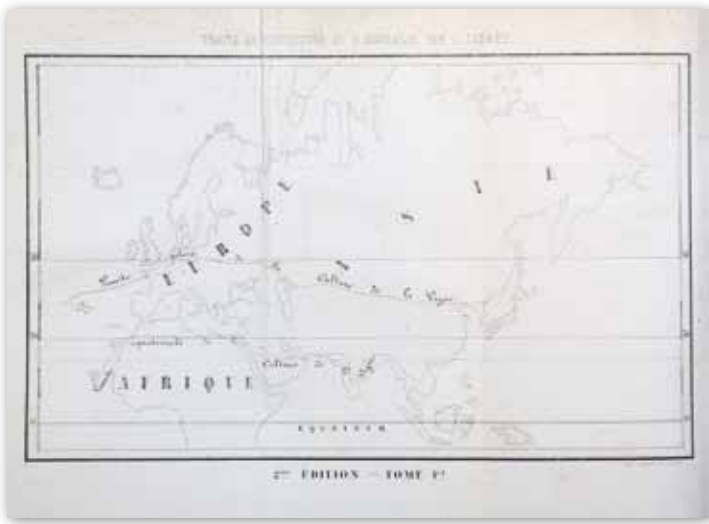
36. MAERCKER (Max). Traité de la fabrication de l'alcool. *Lille, Danel, 1889. 2 vol. grands in-8, – de I. (2), V, (1), 460 et II pages; – II. (2), IV, VII, (1), 500 et II pages, demi-basane noire de l'époque, dos lisse portant le nom d'auteur, le titre et la tomaison, tranches cirées.* Première édition française, traduite sur la quatrième édition allemande par Bosker et Warnery. Traité de chimie industrielle et appliquée à la fabrication de l'alcool dans lequel l'auteur analyse toutes les matières premières rentrant dans la fabrication de l'alcool et leur préparation (pomme de terre, froment, seigle, orge, avoine, maïs, riz, sarrasin pour l'amidon qu'elles contiennent, ainsi que le malt), il s'intéresse aussi longuement aux techniques permettant la formation de l'alcool : saccharification, phénomènes et pratique de la fermentation, distillation et rectification. Outre ces développements théorico-pratiques, cet ouvrage se distingue par une très riche illustration en noir dans le texte qui montre des dizaines d'appareils industriels, de distilleries, etc. Sur les pages de titre, cachet de la station de chimie végétale de Meudon. Bel exemplaire. 150/200 €



33



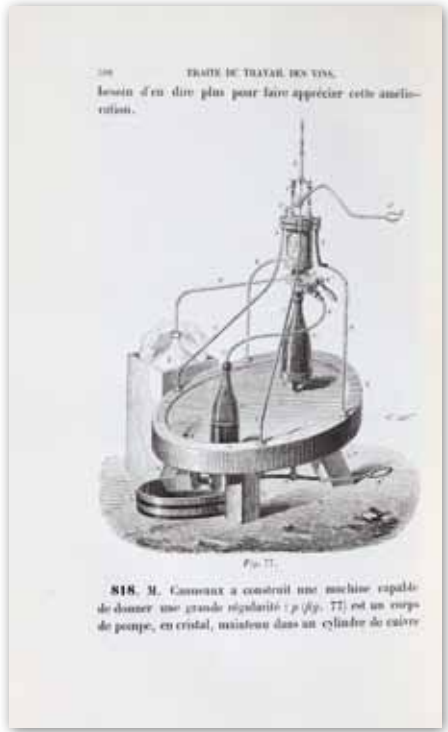
34



33



35



37

37. MAUMENE (Edme-Jules). Traité théorique et pratique du travail des vins. *Paris, G. Masson, 1874. In-8, VII, (1), 680pp., demi-basane verte légèrement postérieure, dos lisse, têtes marbrées (coiffe supérieure arrachée et coins émoussés. Intérieur intacte aux feuillets non coupés).* Seconde édition. Cet ouvrage parut pour la première fois en 1858, sous le titre «Indications théoriques et pratiques sur le travail des vins». Il traite des propriétés des vins, de leur fabrication, de leurs maladies et de la fabrication des vins mousseux. Sur le plat supérieur, l'ex-libris, estampé à chaud, de la Chambre Syndicale du Commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris. **250/300 €**
Voir la reproduction.

38. MESLE (Charles). Hygiènes des vins. *Paris, Librairie du Moniteur Vinicole, 1891. In-8, de 106 pages, cartonnage vert de l'époque à la Bradel.* Première édition peu courante. Très bon exemplaire portant un envoi signé de Meslé «à Monsieur Viger sénateur du Loiret». **50/80 €**

39. [NICOLAS Établissements]. Bel ensemble de 32 catalogues illustrés de leurs listes de vins fins. *Petits ou grands in-4, reliure spirale métallique ou plastique pour certains.* Chaque année, les établissements Nicolas, négociants et distributeurs de vins, offraient à leurs meilleurs clients de superbes catalogues illustrés par les plus grands illustrateurs et peintres de l'époque. – 1929. Illustrations de Paul Iribe – 1930. Illustrations de Paul Iribe – 1931. Illustrations de Cassandre – 1932. Illustrations d'Edy Legrand – 1933. Illustrations de Jean Hugo – 1934. Illustrations d'A. Latour – 1935. Illustrations de Darcy – 1936. Aucune illustration. *Plaquette in-4 (petites déchirures sur couverture et petites tâches)* – 1938. Illustrations de Galanis – 1939. Illustrations d'Erikson – 1949. Illustrations de Digimont



39

– 1950. Illustrations d'Harada – 1951. Illustrations d'A. Latour et Berthommé Saint-André – 1953. Illustrations de L. Gishia – 1954. Illustrations de Van Dongen – 1955. Illustrations d'A. Marchand – 1956. Illustrations d'Oudot – 1957. Illustrations de Constantin Terechkovitch – 1958. Illustrations de Roger Limous – 1959. Illustrations de C. Gaillard – 1960. Illustrations de Humblot – 1961. Illustrations de Rohner – 1962. Illustrations de Minaux – 1963. Illustrations de Bernard Buffet – 1964. Illustrations de C. Schurr – 1965. Illustrations de Chapelain-Midy – 1966. « Gens du voyage » de Guéramand – 1967. Illustrations de M. Savin – 1969. Illustrations de Lorjou – 1970. Illustrations de Stiglion-Green – 1971. Illustrations de Sarthou – 1973. Illustrations de Guerrier Rare collection complète depuis le troisième catalogue (1929) jusqu'au trente-deuxième (1973), compte tenu qu'il n'en est pas paru en 1937 (remplacé par Monseigneur le Vin), de 1940 à 1948, en 1952 (remplacé par Nectar et Glouglou), en 1968 et en 1972. On joint: **WEILL** (Alain). Nectar comme Nicolas. *Paris, Herscher, 1986 et 10 plaquettes* de la liste des fines bouteilles (Années 70-95). **Soit 43 volumes. Voir la reproduction. 1 000/2 000 €**

40. [NICOLAS Établissements]. Monseigneur le vin. *Paris, Établissements Nicolas, 1924-1927. 5 vol. in-8, brochés, non rognés, couverture de papier marbré à l'imitation velours.* ENSEMBLE COMPLET DES 5 VOLUMES CONSTITUANT LA SÉRIE PUBLIÉE SOUS LE TITRE GÉNÉRAL DE MONSEIGNEUR LE VIN, destinée à rendre hommage aux grandes régions vinicoles françaises. – **MONTORGUEIL** (Georges). Le Vin à travers l'histoire. 1924.

Illustrations de Marcel Jeanjean. Comprend 2 tableaux dépliant: Production vinicole mondiale (en hectos) – Récoltes Vinicoles Totales (France et Algérie). – **MONTORGUEIL** (Georges). Le Vin de Bordeaux. 1925. Illustrations de Pierre Lissac. Comprend deux tableaux dépliant (Récoltes Vinicoles du Bordelais – Exportation des vins de la Gironde (quantités et valeurs)) et une carte dépliant en couleurs des terres vinicoles de la Gironde. – **MONTORGUEIL** (Georges). Le Vin de Bourgogne. 1926. Illustrations de Armand Vallée. Comprend une grande carte des grands vins de Bourgogne, une carte du vignoble de Beaujolais et du Mâconnais, une carte du vignoble de Chablis et trois courbes des récoltes vinicoles de la Bourgogne. – **MONTORGUEIL** (Georges). Anjou-Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France. 1927. Illustrations de Carlègle. Comprend une courbe dépliant du Mouvement des Vins de Champagne expédiés en France et à l'Étranger et 4 cartes: Vignoble de l'Anjou et de la Touraine (dépliant) – Vignoble d'Alsace – Vignoble de la Champagne et Vignoble de Pouilly-Sur-Loire. – **FOREST** (Louis). L'art de boire. Préparer, servir, boire. 1927. Belle illustration de Charles Martin, avec 8 feuillets contrecollés présentant des modèles de verres. Exemplaire comprenant 5 lettres de l'établissement Nicolas. **Soit 5 volumes et 5 lettres. Voir la reproduction. 300/500 €**

41. OBERLÉ (Gérard). Les Fastes de Bacchus et de Comus. *Paris, Belfond, 1989. In-4, demi-veau rouge cerise, plats mosaïqué de box noir et de toile avec motif d'une passoire, dos avec couture apparente (Jean de Gonet), (légers frottements aux coiffes).* Nombreuses illustrations dans le texte en noir et en couleurs, certaines à pleine page. Un des 150 exemplaires sur papier mat (n° 61, avec signature du relieur et de l'auteur), relié d'après une superbe maquette créée spécialement pour ce livre et réalisée par Jean de Gonet. Avec son étui. **300/500 €**
Voir la reproduction.

42. [OBERLÉ (Gérard)]. Ensemble de 2 catalogues. – **OBERLÉ** (Gérard) et **Me LOUDMER**. Catalogue de la bibliothèque bachique. Collection Kilian Fritsch. Paris Drouot, 20 février 1993. *Jacquette et vol. entoilé in-4. Prix d'estimation et d'adjudication annotés.* – **OBERLÉ** (Gérard). Les Fastes de Bacchus et de Comus. *Paris, Belfond, 1989. In-4, toile rouge éditeur, Jacquette. Prix d'estimation et d'adjudication annotés.* Nombreuses illustrations dans le texte en noir et en couleurs, certaines à pleine page. Bel ENVOI de l'expert Gérard Oberlé du 22/02/1990. Parfait état. **Soit 2 volumes. 50/100 €**

43. PARMENTIER (A.). Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811, pour servir de suite au traité publié sur cette matière; avec une notice historique et chronologique du corps sucrant. *Paris, Imprimerie Imperiale, 1812. In-8, (4), 452pp., demi-basane verte, dos lisse à filets, tranches mouchetées (rel. post.).* PREMIÈRE ÉDITION de cet ouvrage qui a été publié un an avant la mort de son auteur, Auguste Parmentier. Le blocus continental avait rendu le sucre excessivement cher. Parmentier dirigea ses regards observateurs vers la vigne, et s'aperçut que cette plante renfermait les éléments nécessaires, sinon pour remplacer, au moins pour rendre supportable le manque presque complet de sucre. Il s'appliqua exclusivement à la culture de la vigne et au moyen d'en utiliser les produits (le vin, le vinaigre et le sirop de raisin). Bel exemplaire, rare. **1 000/1 200 €**
Voir la reproduction.



40



41



43

44. PIJASSOU (René). Un grand vignoble de qualité, le Médoc. *Paris, Librairie Jules Tallandier, 1980. 2 vol. in-8, XXIV-1473 en pagination continue, broché, emboîtement cartonné rose.* René Pijassou (1922-2007), professeur de géographie à l'Université de Bordeaux III, était aussi un grand spécialiste du Médoc. En 1990, il dirigea l'Institut de géographie. Thèse de Doctorat d'État présentée en 1978 devant l'Université de Bordeaux III. Un ouvrage complet et bien documenté sur le Médoc. Présente une approche historique, économique, géoclimatique et pédologique du grand cru. Contient un tableau-index des châteaux, un lexique des termes techniques et locaux ainsi que de nombreuses illustrations, tableaux et graphiques en fin du second tome. **80/120 €**
Bon état.



49

45. [PONCELET (Polycarpe)]. Chymie du goût et de l'odorat, ou Principes pour composer facilement, & à peu de frais, les liqueurs à boire, & les eaux de senteurs. Paris, Pissot, 1766. In-12, front., 390, (2) pp., 6pl., demi-basane violine, dos à nerfs orné (reliure XIX^e) (dos légèrement passé, accrocs à la coiffe supérieure). Frontispice, 6 planches d'instruments et une vignette gravés par B. Audran. Deuxième édition de cet ouvrage paru pour la première fois en 1755. Au chiffre A.Q. en queue du dos. Cachet A. Quesnel. Ex-libris P. Milon sur la page de titre. Voir la reproduction. 200/300 €

46. PORTES (Ludovic) et RUYSSSEN (F.). Traité de la vigne et de ses produits. Paris, Octave Doin, 1886-1889. 3 vol. grands in-8, de – I. (4), XII, 701 et (3) pages; – II. (4), 647, (1) pages: et – III. 891, (1) pages, demi-basane verte de l'époque (malgré des rousseurs éparses, bon exemplaire dans une reliure uniforme ancienne). Unique édition de cette synthèse, monumentale, de viticulture. Les auteurs traitent de tous les aspects de l'agriculture viticole du théorique et la mise en application des données acquises: l'histoire des vignes du monde entier, l'étude botanique et pratique des différents cépages, les facteurs du vin, l'analyse chimique du vin, ses altérations, ses falsifications et la manière de les reconnaître, les eaux-de-vies, les vinaigres, les ennemis de la vigne et la manière de la combattre, enfin, ils proposent une viticulture pratique. Plus de 600 figures en noir dans le texte illustrent l'ouvrage. Sur chaque page de titre, le cachet de la station de chimie végétale de Meudon. 300/400 €

47. RAVAZ (Louis). La brunissure de la vigne. Cause, conséquences, traitement. Montpellier, Coulet et fils, Paris, Masson et Cie, 1904. In-8, 186, (1)pp., 3pl., percaline rouge, titre imprimé en lettres dorées sur le 1^{er} plat (cartonnage éditeur) (dos passé). 3 planches lithographiées en couleurs. Figures in texte. Ravaz était directeur de la station de recherches viticoles à l'École d'agriculture de Montpellier. Il a dirigé la «Revue de viticulture», avec P. Viala. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ à Monsieur Viger, probablement Albert Viger, l'ancien ministre de l'agriculture. 50/100 €



45

48. SEMICHON (Lucien). Traité des Maladies des vins. Description, Étude, Traitement. Montpellier, Coulet et fils & Paris, Masson et Cie, 1905. In-8, XIV, 654 pp., demi-basane noire, dos à faux nerfs, titre doré. ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur le vin de Lucien Semichon, ingénieur agronome, directeur de la station œnologique de l'Aude; avec une préface de Mr Gayon, correspondant de l'Institut de France, Professeur-Doyen de la Faculté des Sciences de Bordeaux. Ouvrage illustré de 13 planches hors texte et 116 figures dans le texte. Ouvrage très détaillé et offrant un panorama complet sur le sujet. Tampon de M. Henri Rocheteau, avoué à Fontenay-le-Comte. Bel exemplaire. Belles planches. Voir la reproduction. 80/120 €

49. SEMICHON (Lucien). Traité des Maladies des vins. Description, Étude, Traitement. Montpellier, Coulet et fils & Paris, Masson et Cie, 1905. In-8, XIV, 654 pp., demi-basane rouge, dos à faux nerfs, titre doré. ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage sur le vin de Lucien Semichon, ingénieur agronome, directeur de la station œnologique de l'Aude; avec une préface de Mr Gayon, correspondant de l'Institut de France, Professeur-Doyen de la Faculté des Sciences de Bordeaux. Ouvrage illustré de 13 planches hors texte et 116 figures dans le texte. Ouvrage très détaillé et offrant un panorama complet sur le sujet. Voir la reproduction. 120/150 €

50. Ensemble de 2 ouvrages. – **TOYE (Nina) et ADAIR (A.-H.).** Petits & grands verres. Choix des meilleurs cocktails. Mis en français par Ph. Le Huby. Paris, Au Sans Pareil, (1927). In-8 broché, couverture illustrée en couleurs, 132 pp. (dos défraîchi et trous d'agrafe dans le coin inférieur droit, pages 69 à 104). ÉDITION ORIGINALE ornée d'une couverture en couleurs et de vignettes de cocktails (en noir) dans le texte de Jean-Émile Laboureur. Le prétendu traducteur de l'ouvrage, Ph. Le Huby, n'est autre que Laboureur lui-même. On trouve en fin de l'ouvrage 4 ff. de publicité dont la boutique Heinkeler avenue Victor Hugo: «tout pour les cocktails – cups – cobblers». – **ROBERT-ROBERT.** Le guide du Gourmand à Paris. Paris, Grasset, 1922. In-12 broché, 2^e édition, 144 pp., 1 f.



48

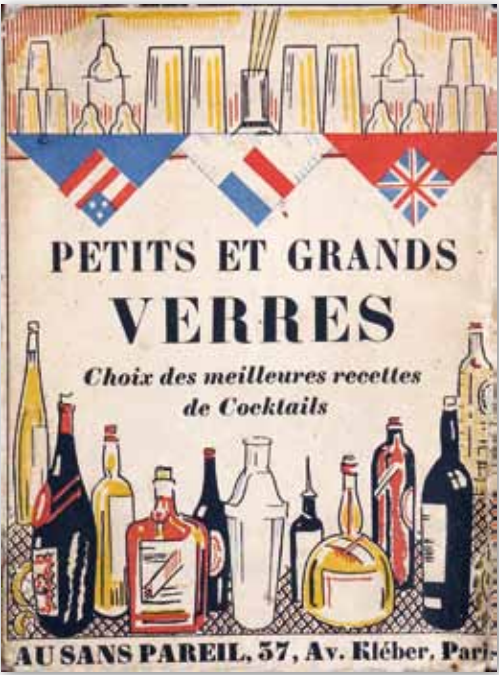


54

Guide à travers les Maisons de Paris des années 20: restaurants, traiteurs, produits de province et produits exotiques, cuisines étrangères. Quelques jolis bois gravés. Soit 2 volumes. Voir la reproduction. 50/80 €

51. VALLÉE (Antoine), PROUST (Joseph Louis). Traité élémentaire sur le sucre de raisin, sa fabrication, ses propriétés et ses usages dans l'économie domestique et commerciale. Suivi du Mémoire sur le sucre de raisin par Proust. Paris, D. Colas, 1808. In-8, (8), 172pp. (4)pp d'extrait du catalogue Colas, broché, couverture verte. PREMIÈRE ÉDITION de cet ouvrage dédié au chimiste Joseph Louis Proust (1754-1826), qui découvrit le sucre de raisin dès 1803. Cette découverte fut relatée l'année même dans le «Journal de physique» de Lamétrie. Elle intervint après que Napoléon invita les chimistes à rechercher une substance qui puisse remplacer le sucre importé des colonies, le commerce étant alors intercepté par la guerre. Proust inventa un procédé pour la fabrication du sirop de raisin, dont il obtint un sucre concret. On trouve son «Mémoire sur le sucre de raisin», dans la deuxième partie de l'ouvrage, à partir de la p.75. C'est aussi en 1808 que Parmentier publia son «Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on en fait pour la médecine et l'économie domestique» (Paris, Méquignon l'aîné). Ex-libris du Chevalier de Villebrême. Il s'agit peut-être de Thomas-Jacques Goislard (1755-1849), chevalier de Villebresme, mousquetaire de la garde du roi. (Querard, X-25). 150/200 €

52. VIARD (Émile). Traité général des vins et de leurs falsifications. Paris, Save et Nantes, Viard, 1884. Grand in-8, (4), 2, 499, (3) pages et 1 tableau replié, demi-basane verte de l'époque, dos lisse portant le nom de l'auteur et le titre, tête marbrée (accidents aux coins et coiffes). Seconde édition, après une première parue l'année précédente, de cette étude de chimie du vin. Après une introduction générale à la viticulture et à la composition chimique des vins, l'auteur s'intéresse aux opérations licites et légales que les viticulteurs et œnologues font subir au vin (vieillessement, oxygénation, chauffage, tannage, soufrage, mouillage, etc.), mais surtout aux falsifications (augmentation de



50

volume, conservation des vins, avivage de la couleur, modification du goût et de l'odeur, coloration artificielle, et vins factices). Une soixantaine de figures en noir dans le texte montre les appareils de chimie expérimentale permettant de dépister les fraudes et falsifications et de tester, sous diverses formes, le contenu d'un vin. Sur le plat supérieur, ex-libris, estampé à chaud, de la Chambre Syndicale du commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris. Bon exemplaire à l'intérieur propre. 250/300 €

53. WATNEY (Bernard M.) et BABBIDGE (Homer D.). 600 tire-bouchons de collection. Edita, Lausanne, 1983. In-4, toile bleue éditeur, jaquette illustrée (parfait état). 20/30 €

TABACOLOGIE

54. POT À TABAC. Marbre blanc, alliage cuivreux. 17 x 30 x 15 cm. Veiné gris sur le couvercle. Charnière de cuivre. Deux compartiments intérieurs. Petite fissure sur le couvercle. Très bon état. XVIII^e siècle. Voir la reproduction. 600/1 000 €

55. BORNAY (Louis). Du tabac, sa découverte, son introduction, etc., ses différents usages et ses effets. Paris, Rignoux, 1863. In-4, de 54 pages, demi-toile sable moderne à la Bradel, dos lisse portant une pièce de titre. Première édition de cette thèse pour le doctorat en médecine soutenue le 25 mars 1863 à la Faculté de médecine de Paris. L'auteur insiste dans un dernier chapitre sur l'empoisonnement aigu que la prise de tabac, sous toutes ses formes (prisé, chiqué ou fumé), engendre sur le physique de l'homme. Bon exemplaire. 80/120 €



59

61



57

56. CARDON (E.). Le musée du fumeur, traitant du tabac et de la pipe, et comprenant le récit du voyage de l'auteur en Orient. Paris, E. Cardon et Illat, 1866. In-16, (4), 281pp., broché (couverture salie, petit manque au dos, qq. rousseurs).

PREMIÈRE ÉDITION de cet ouvrage, rédigé par l'introducteur de la pipe en écume en France. En effet, jusqu'en 1850, Vienne et Rhula eurent le monopole de la fabrication de la pipe en écume de mer. Cardon ouvrit une boutique à Paris, en 1852, sous la raison sociale «Séjournant-Cardon et Cie». En 1855, il se rendit en Turquie et en Asie Mineure, pour acquérir sans intermédiaire de l'écume de grande qualité et à des prix avantageux. Il raconte son voyage dans cet ouvrage, ainsi que les procédés de fabrication du tabac et des pipes, et leur commercialisation.

150/200 €

57. [DREYFUS (Carle)]. L'herbe à la Reine dans l'Art et dans l'Histoire. Paris, SEITA, 1938, in-4, 85, (3)pp., br.

Très beau catalogue illustré de documents en noir et en couleurs représentant les pièces exposées par le Service du Monopole des Tabacs à l'occasion de l'Exposition Internationale de 1937.

Voir la reproduction.

50/80 €

■ TRUFFES

58. FERRY DE LA BELLONE (Dr Camille de). La Truffe. Étude sur les truffes et les truffières. Paris, Jean-Baptiste Baillière et fils, 1888. In-8, d'1 frontispice, VIII et 312 pages, puis (32) pages de catalogue éditeur, demi-toile souris moderne à la Bradel, dos lisse, couvertures conservées (papier uniformément roussi).

Première édition, peu courante, de cette monographie sur la Truffe, son élevage, sa culture et sa consommation. En frontispice, la gravure d'un dessin de Paul Vayson montrant la cueillette des truffes.

Bon exemplaire.

(Myko Libre 596). Voir la reproduction.

200/300 €

59. RARE MUSELIÈRE POUR COCHON TRUFFIER.

Fer forgé, composée d'un collier armé de trois dents et d'une avancée complétée d'un étier formant ressort, terminé par une cloche ronde en bronze doré ajouré à décor d'un cochon, d'un bouc.

Avec une corde-laisse.

Gers, XIX^e siècle.

H: 33 cm. L: 47 cm.

Les truies seules sont employées pour la recherche de la truffe, leur flair étant plus aiguë que celui des mâles. Mais le désagrément avec le cochon, c'est qu'il adore manger la truffe. Aussi, pour l'en empêcher, faut-il le tenir en laisse ou le museler.

Voir la reproduction.

200/300 €

60. FRAPIN, DE BOSREDON. Conférence sur la trufficulture. Périgueux, Imprimerie de la Dordogne, 1894. In-8, 48pp., et 3 planches hors texte, demi-chagrin vert, dos avec nom de l'auteur et titre en lettres dorées (planches rognées en bas avec manque d'une légende).

Erudite conférence divisée en deux parties. La première traite de l'histoire de l'élevage de la truffe depuis l'Antiquité jusqu'aux plus récentes découvertes faites à la fin du XIX^e siècle. Dans la seconde, De Bosredon propose une classification des «champignons» et «tubéracées» puis énumère, sous la forme d'un manuel, «les moyens de créer des truffières nouvelles»: les «conditions générales», le «climat», le «choix du sol» et des «arbres», les «germes», le «sol», la «plantation», les «engrais», etc.

Ex-libris papier portant la devise «Val Cognati».

Ouvrage en parfait état. Voir la reproduction.

150/200 €

61. 3 BOUTEILLES OU FLACONS À TRUFFE.

Verre soufflé brun ou vert bouteille à cols ourlés.

Deux à culs enfoncés.

XIX^e siècle.

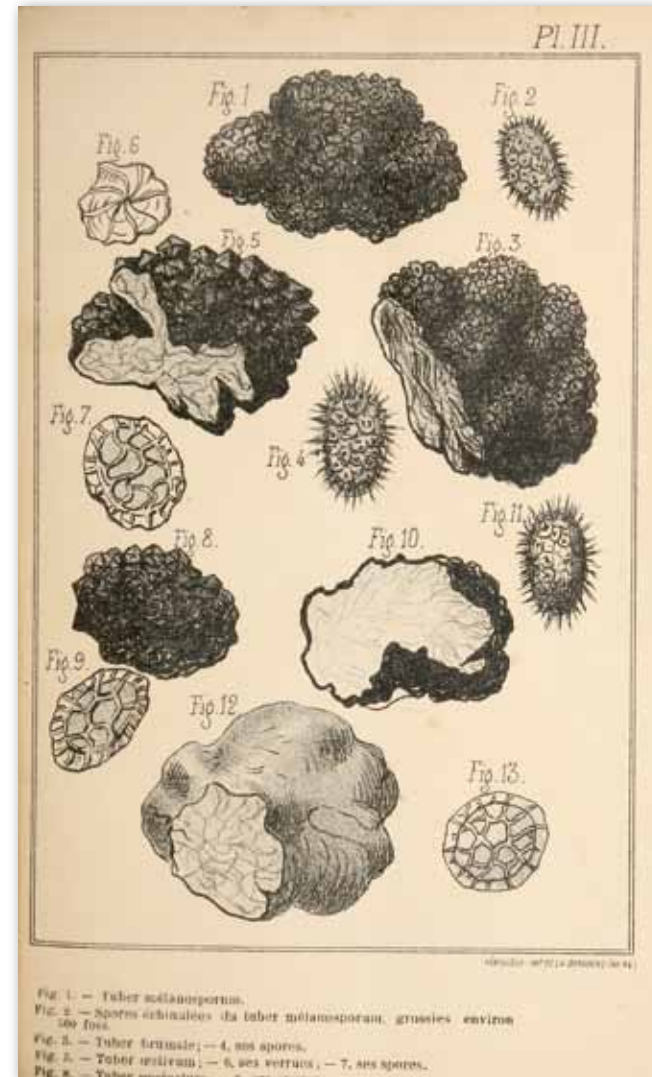
H.: 20,5, 29 et 31,5 cm.

D. col: 3, 6, et 4 cm.

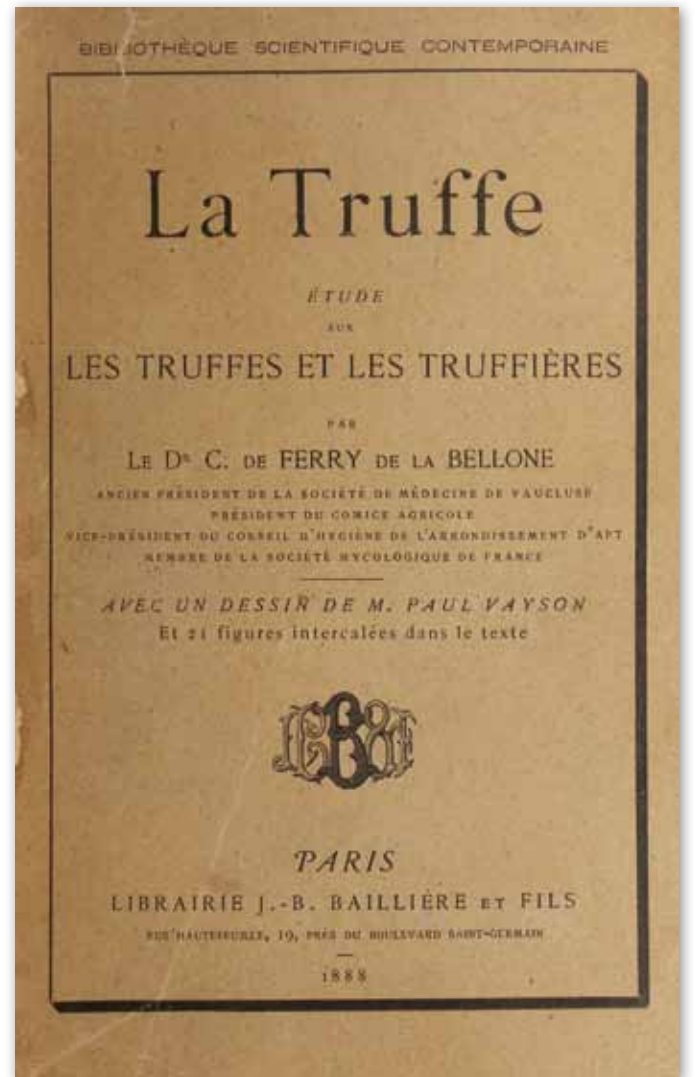
Petits éclats et défauts de cuisson.

Depuis le XVIII^e siècle, les bouteilles à truffes se caractérisent par leur forme cylindrique tronconique dont l'embouchure est plus étroite que le fond.

Les truffes entières ou pelées étaient introduites seules dans le flacon, que l'on fermait avec un bouchon de liège. Place ensuite à la stérilisation (appertisation) et au cachetage à la cire.



60



58

La conserve préparée de cette façon était capable de voyager très loin (Paris et même la Russie). Cependant, les pertes étaient nombreuses. C'est pourtant le meilleur moyen de conserver les truffes longtemps sans se dessécher ni se putréfier.

Voir la reproduction.

200/300 €

■ LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE

62. COUTEAU PLIANT À FRUIT.

Lame en or jaune 18K (750 millièmes), manche orné de plaquettes de nacre à décor tors de ruban et de fleurettes en or jaune et terminé par des motifs de coquille ciselée.

Moulins, 1774-1780 (Juridiction d'Orléans).

Poinçon du maître orfèvre non identifié.

PB: 36,7 g.

Long. plié: 12,5 – déplié: 22,5 cm.

Pointe de la lame légèrement tordue. Petits accidents à la nacre.

Voir la reproduction.

200/300 €



62



Ex libris moderne « non inferiora secutus ». *Voir la reproduction.* 200 / 300 €

Belle provenance. Ex-libris du célèbre cuisinier **Raymond Oliver**, propriétaire et chef du Grand Véfour. *Voir les reproductions.* 500/800 €

Édition originale d'un recueil romantique très recherché. Frontispice dessiné par Rouergue montrant un gastronome, tout en ventre et sourire, faisant son



150/200 €



150/200 €

50 / 60 €

20 / 30 €

31 planches hors texte proposent des reproductions photographiques de portrait de personnes importantes au sein du monde de la gastronomie,



Bon état, exemplaire grand de marges à l'intérieur quasi-neuf.
Voir la reproduction. 100 / 150 €



71

70. [DELVAU (Alfred)]. Le guide des plaisirs à Paris, où l'on s'amuse. Comment on s'amuse. Ce qu'il faut voir. Ce qu'il faut savoir. [...] avec ce guide on peut régler d'avance le budget de ses plaisirs. Nouvelle édition considérablement augmentée. *Paris, [Faure]. In-8, demi-percaline à la bradel, orné au dos d'une couronne comtale, couverture conservée.* Très intéressant guide contenant une carte dépliant des plaisirs à Paris: théâtres, cirques, concerts, restaurants, bals... les dessous de Paris ou la tournée des grands ducs ! **50/80 €**

71. DERYS (Gaston). L'art d'être gourmand. Essai de gastromancie. *Paris, Albin Michel, 1929. In-8 broché. Couverture illustrée (bon état).* Voir la reproduction. **30/50 €**

72. GRANCHER (Marcel). Ensemble de 2 livres brochés.
– 50 ans à table, souvenirs gastronomiques, préface de Curnonsky, prince élu des gastronomes. *Cannes, chez l'auteur, 1952. In-4, 224 pp. broché in-8,, couverture et frontispice de Macclès. Un des 1 000 ex. sur Bouffant.* ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ de l'auteur.
– Quand la soif s'apaise. Souvenirs gastronomiques. *Paris, Rabelais, 1962. In-8, broché, 255pp., couverture imprimée et illustrée en couleurs de L. Macclès (tâches de gras importantes sur les deux dernières pages).* Un des 450 exemplaires sur Alfama, nombreuses illustrations et photographies dans les texte et hors-texte. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ de l'auteur. **Soit 2 volumes. Voir les reproductions. 80/120 €**

73. [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent)]. Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *À Paris, chez Maradan, 1805- An XIII. In-18, front., xiv pp., 342 pp., basane rapportée.* Troisième année de ce célèbre almanach gastronomique avec un superbe frontispice représentant la séance d'un jury de Gourmands dégustateurs d'après Dunant. Voir la reproduction. **100/150 €**

74. [Vin] [Tabac] [Thé-Café] LEMERY (Louis). Traité des Aliments. *Paris, J. B. Cusson et P. Witte, 1702. Fort in-12 veau brun, à nerfs orné, p. de t. bordeaux, tr. jaspées (rel de l'époque).* ÉDITION ORIGINALE de ce traité estimé. Louis Lémery (1677-1743), botaniste, chimiste et médecin de Louis XV, donne pour chaque produit sa production, sa préparation et ses qualités. La dernière partie traite des boissons (vins, cidre, hydromel, et un long passage sur la bière) et des drogues (opium, betel, datura, bangué, coca, tabac), des



72



72

vinaigres et des eaux de vie, du thé, du chocolat et du café. Ex-libris du Dr François Moutier. (Vicaire 514; Oberlé 99 (pour la 2^{ème} éd.) Voir la reproduction. **200/300 €**

75. [MARIN (François)]. Les dons de Comus, ou les Délices de la Table [...]. *Paris, Prault, 1739. In-12, frontispice gravé par Le Bas, XL-VIII pp., 275 pp., veau fauve granité, dos à nerfs orné, étiquette de titre en maroquin rouge, étiquette de numéro de bibliothèque en pied (541), tr. rouges, armes frappées des ducs de la Rochefoucauld (Rel. de l'époque).* ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE PARUE ANONYMEMENT. L'important avertissement sur l'histoire de la cuisine qui occupe les 48 premières pages fut rédigé par deux jésuites, Pierre BRUMOY et G.H. BOUGEANT.

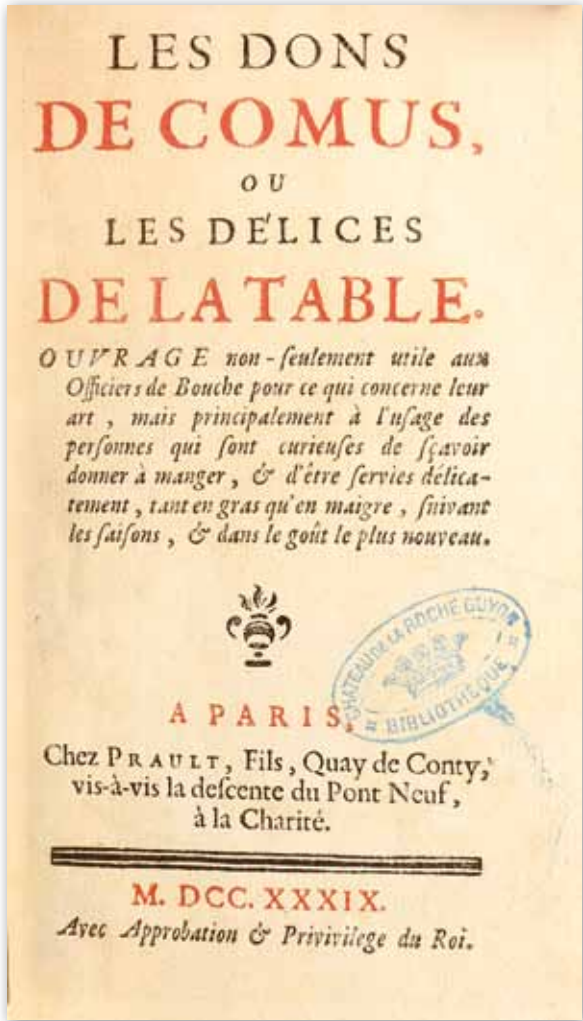
Au sujet de François Marin, cuisinier fameux, «ami de cœur du roi», protégé par Madame de Pompadour, voir la notice dans Oberlé. Fastes p.88: «Qu'apporta Marin à la cuisine de son temps? La préface de son livre nous le dit: on ne recherche plus la quantité, mais une harmonie des mets. C'est une cuisine pleine de virtuosité, de complexité [...] et avec Marin, on voit apparaître, pour la première fois, ce qu'on appelle les grands fonds [...] obtenus en faisant "suer" longuement la viande dans très peu de bouillon. Marin utilise pour sa cuisine des grands vins de Champagne, de Bourgogne, d'Espagne et du Rhin. "La cuisine moderne est une espèce de chimie" voit-on énoncé dans la préface. "La science du cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer et à quintessencier les viandes, à tirer les sucs nourrissants et pourtant légers, à les mêler et à les confondre ensemble de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir". Est-il un des grands maîtres de la nouvelle cuisine contemporaine à avoir préconisé autre chose? [...] Chez Marin, on ne mange plus seulement pour apaiser sa faim, satisfaire sa gourmandise et réjouir les yeux, on cherche aussi à exciter l'appétit.»

Le cuisinier Marin a révolutionné la cuisine en abolissant les grands fonds qu'il remplacera par des jus et en allégeant considérablement les recettes, une sorte de nouvelle cuisine, plus de deux siècles avant les prétendus inventeurs d'icelle. (Oberlé, 108 – Vicaire, 284 – Bitting, 307 – Simon, 1001 – Cagle, 301). Cachet de la bibliothèque du Château de la Roche-Guyon en bleu sur la page de titre, les plats frappés aux armes des ducs de LA ROCHEFOUCAULD. Voir les reproductions. **1 000/2 000 €**

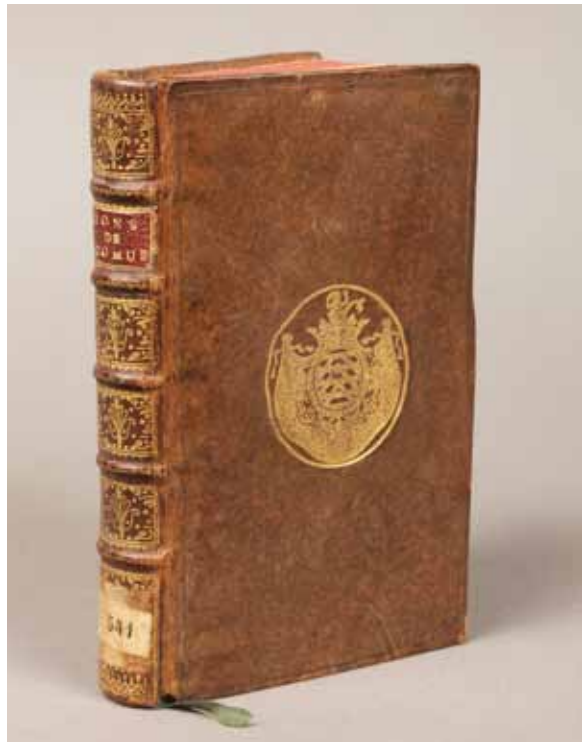
76. MONTAGNE (Prosper). Larousse gastronomique, préface d'Escoffier et Gilbert. *In-4, reliure éditeur (dos froissé).* Voir les reproductions. **40/60 €**



76



75



75



74



73



75



78



86



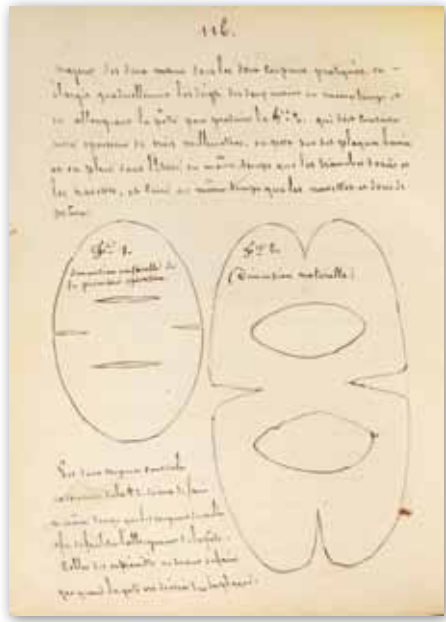
79



83



81



85

77. Ensemble de 2 ouvrages.
– Préfecture de police, documents sur les falsifications des matières alimentaires et sur les travaux des laboratoires municipaux, deuxième rapport. Paris, Masson, 1885. In-4, [2 ff.] – 812 pp. – [2 ff.], *demi-chagrin brun, dos lisse à 4 faux nerfs*.
Ouvrage traitant des eaux, vins, bières, cidres, mais aussi des laits, fromages, beurres, thés, cacao, chocolats.
– **VOGL** (A.). Les aliments, guide pratique pour constater les falsifications [...]. Paris, Rothschild, 1876. In-12, [2 ff.] – 296 pp. – [43 ff.], *cartonnage éditeur, percaline brune ornée*.
Soit 2 volumes. 100/150 €

78. [RAISON (Horace)]. **DE PERIGORD** (A. B.). Nouvel Almanach des gourmands. Paris, Baudoin Frères, 1827. In-16, 9ff. n. ch., 246 pp., *demi-basane noir à coins, dos lisse, joli frontispice, carte gastronomique de la France dépliant*.
Troisième et dernière année de cette rare publication.
Voir la reproduction. 150/200 €

79. [Alsace]. **REIBER** (Emile). Les propos de table de la vieille Alsace. Paris, Launette [Impr. Engelmann], 1886. Grand in-8, XVI-231 p., [1] f., *broché (couv. insolée, dos cassé, intérieure propre)*.
Illustré dans le texte de reproductions de gravures anciennes en noir et en bistre, bandeaux, lettrines, culs-de-lampe et double filet bordant le texte en rouge. Tiré à 700 exemplaires: un des 600 sur papier des Vosges à la forme. *Voir la reproduction.* 100/150 €

80. **ROBERT de MASSY** (J.). Des halles et marchés et du commerce des objets de consommation à Londres et Paris. Paris, Imprimerie impériale, 1861-1862. 3 parties en 1 vol. grand in-8, *demi-chagrin rouge, dos lisse orné (rousseurs éparses)*. 150/200 €

81. [SCRIBE (Eugène) et BRULAY (M)]. Le Gastronomes sans argent, vaudeville en un acte, représenté pour la première fois, sur le théâtre du Gymnase, le 10 mars 1821. *Plaquette brochée in-8, couverture d'attente moderne*.
Planche de la fringale d'après Tony Johannot pour le gastronomes, scène IV. 18 scènes (pp. 105 à 148 provenant des œuvres de Scribe).
Voir la reproduction. 50/80 €

82. **VERDOT** (C.). Historiographie de la table ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, mœurs, usages, coutumes [...]. Paris, l'auteur, 1833. In-16, [4 ff.] – 384 pp., *demi-marquain brun, dos lisse orné de deux grappes de raisin, moderne (petite mouillure sur les premières pages)*.
Unique édition (mention de 2^{ème} édition sur le titre) de ce curieux dictionnaire historique et anecdotique. 100/200 €

83. [VIALARDI (Francesco Maria)]. La Contre-lésine, ou plustost Discours, constitutions et louanges de la libéralité, remplis de moralité, de doctrine et beaux traits admirables, augmentez d'une comédie intitulée: les Noces d'Antilésine, ouvrage du Pasteur Monopolitain, et traduit nouvellement de l'italien. À Paris, chez Rolet Boutonne, 1618. In-12, [8 ff.] – 260 ff., *vignette gravée au titre, basane marbrée, dos à nerfs orné, double filet sur les plats (usures, frottements, coins émoussés, mouillure importante en bas de pages et exemplaire coupé court sur la marge supérieure)*.
Seconde édition de la traduction française, elle est ornée d'une très belle vignette au titre gravée par Gaultier.
Passionnant et élogieux ouvrage relatif à la libéralité relatif à la compagnie de la contre lésine ou de la marmite grasse; le vin y est cité à plusieurs reprise: «[...] Mithridates ordonna un certain prix pour celui qui seroit plus vaillant champion à humer la divine liqueur. Homère ne sçavoit par où commencer ses ouvrages poétiques s'il n'avait auparavant vidé la divine bouteille (...)»
Voir la reproduction. 200/300 €

LIVRES DE CUISINE & RECETTES

84. **PORTE-USTENSILES DE STYLE HOLLANDAIS**.
Laiton, à décor central en repoussé d'une étoile à sept branches, ajouré de semi de trèfles et gravé de cercles rayonnants. Il est appliqué de cinq crochets à décor ajouré de volutes et d'une attache sommée d'un décor assorti. Comprenant une cuillère à bec manche en fer forgé à décor gravé, une cuillère en laiton, une écumoire à décor gravé sur son manche, une fourche à deux dents en fer forgé à décor enroulé, une matrice à décor de rosace. *Voir la reproduction.* 150/200 €

85. [Pâtisserie] [Glaçage] [Conserves] [Manuscrit] ANONYME.
Très intéressant manuscrit, vers 1855 de 211 pp., environ 80 pp. vierges et une vingtaine de pages de tables (index) en fin de volume.
Le manuscrit commence sur les considérations générales sur la manière de confire les fruits avec une sélection de fruits par saison, les fruits confits à l'eau de vie, les confitures et gelées, les pâtes de fruits, compotes, sirops, vinaigres de fruits, les pastilles, le chocolat, le nougat, quelques gâteaux (meringué, à la frangipane, macarons, rochers, calissons d'Aix, gâteau russe...). On continue sur les boudins aux pommes reynettes ou le baba polonais, les fougasses, lunettes et petits pains à 4 cornes (avec illustration), croutes marseillaises, biscotins d'Aix, bonbons fondants, gélatine à la rose, huile de rose, de vanille, punch, conserves et quelques recettes de teinture, cirage et vernis... *Voir la reproduction.* 300/500 €



84



85



87

86. [Piémont]. ANONYME. Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese lombardo-veneta, spagnuola, inglese, francese, vienense, italiana. S.l.n.d., [Milan, Tip. Lombardi, Francesco Pagnoni editore, vers 1865?]. *In-12, XVI, 456 pp., demi-percaline aubergine, dos lisse, plats recouverts de papier marbré, tranches mouchetées (Reliure vers 1865) (rouseurs claires et quelques taches. Un coin écrasé, frottements à la reliure).* L'ouvrage contient un Calendario del cuoco avec des indications sur les aliments et les préparations les plus appropriées à chaque saison plus un index analytique très détaillé à la fin de l'ouvrage. Réédition du plus important traité de cuisine piémontaise dont l'édition originale vit le jour à Turin en 1766, faisant dès sa première édition une adoption des innovations de la cuisine française, apportées par Menon dans La Cuisinière bourgeoise (Paris, 1746), tout en préservant le caractère propre de la tradition culinaire piémontaise. Avec beaucoup d'adresse, l'auteur anonyme de cet ouvrage fait un habile mélange des usages et recettes internationales et régionales sans ne jamais dénaturer aucune tradition gastronomique. Dans un langage simple et concis il essaie de donner les indications pratiques, sans toutefois indiquer les quantités des ingrédients et le temps de cuisson des ingrédients. Les matières sont présentées selon un usage domestique, et d'après les principaux ingrédients et selon la place du plat à l'intérieur d'un menu. C'est cette particularité qui a assuré en partie le succès de ce manuel. Le modèle proposé par ce manuel est celui d'une cuisine traditionnelle, proche des prototypes quotidiens en opposition au courant nouveau du raffinement français en particulier, dont les coryphées sont Brillat-Savarin, Grimod de La Reynière et Carême, entre autres. Il Cuoco milanese marque une ligne de partage entre la haute gastronomie et celle populaire et bourgeoise des classes moyennes émergentes qui à travers des modèles gastronomiques sûrs et simples affirment leur goût. La viande bovine trouve une place d'honneur sur leurs tables, tout comme les légumes variés. Le champagne cède la place aux vins blancs secs, la bière au vin. Des chapitres sont consacrés aux soupes, purées, sauces, condiments, farces, bœuf, veau, mouton, agneau et chèvre, porc, lapin, faisan, perdrix, oie, dinde, poissons variés de mer et d'eau douce, légumes de toutes sortes, champignons, pomme de terre, œufs, fritures, soufflés, crèmes, gâteaux, soupes, fromages et beurre, etc. Les derniers chapitres comprennent une «Chimica culinaria» avec des méthodes pour la conservation des viandes, légumes, fruits et œufs, et enfin le café, le thé, le chocolat, le vin, puis les temps de cuisson et l'art de trancher, notamment les viandes. *Voir la reproduction page 28.* **200/300 €**



95

87. ANONYME. Nouvelle cuisinière bourgeoise suivie de l'Office [...]. Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragouts des plus nouveaux; de différentes recettes pour les liqueurs [...]. Paris, Delarue, 1822. *In-8, demi-basane brun en l'état, frontispice – [4 ff.] – 307 pp. Annotations manuscrites.* Provenance: Bibliothèque du **château de Valençay**. Maison d'été de **Talleyrand**, qui en emménageant le lieu en 1803, prend avec lui le fameux chef Carême, et propose un défi au cuisinier: créer une année entière de menus, sans répétition et en utilisant uniquement des produits de saison. *Voir la reproduction.* **100/150 €**

88. [De la bibliothèque de Raymond Oliver] [AUDOT]. La cuisinière de la campagne et de la ville, ou la nouvelle cuisine économique [...]. Paris Audot, 1819. *In-8, VIII pp. – frontispice – 282 pp. – [6 ff.] catalogue libraire, demi-basane à coins, dos lisse, reliure de l'époque. 8 planches hors-texte gravées en bistre, frontispice de Chasselat gravé par Simonet.* Beau frontispice du mardi-gras illustrant la préparation des crêpes à la cheminée. Seconde édition rare d'un ouvrage qui sera un véritable best-seller. Ex-Libris **Raymond Oliver**. De la bibliothèque de Raymond Oliver, restaurateur et chef du Grand Véfou. (Vicaire 54 pour la première édition). *Voir les reproductions.* **300/500 €**

89. [Pâtisserie]. IMPORTANT PLATEAU À TARTE FINE NORMANDE. Cuivre. Diam.: 72 cm. Enfoncement, usures. **80/100 €**

90. [POITOU] BEGUIN (Maurice). Une vieille tradition. La cuisine en Poitou avec une préface de Curnonsky et plus de 300 recettes. Niort, sous le signe de Chareuil, s.d. *In-8, cartonnage éditeur Bradel en l'état.* Ex libris du Vicomte de Cossette. **80/120 €**



88

91. BONTOU (Alcide). Traité de cuisine bourgeoise bordelaise. Bordeaux, Féret, 1906. *Fort in-8, XVII pp. – 622 pp., demi-basane rouge reliure moderne (frontispice restauré).* **50/80 €**

92. BOUILLARD (Paul), propriétaire du «FILET DE SOLE» de Bruxelles. La gourmandise à bon marché. Recettes simples et pratiques. Préface de Clément Vautel. Paris, Albin Michel, 1924. *In-8, broché (papier jauni, bon état).* **10/20 €**

93. BRISSE (Baron). Les 366 Menus du Baron Brisse avec 1200 recettes et un calendrier nutritif. Paris, E. Dentu lib. Ed., 1881. *In-8, demi-chagrin vert, 396 pp.* Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet. (Vicaire 171). *Voir la reproduction page 44.* **50/60 €**

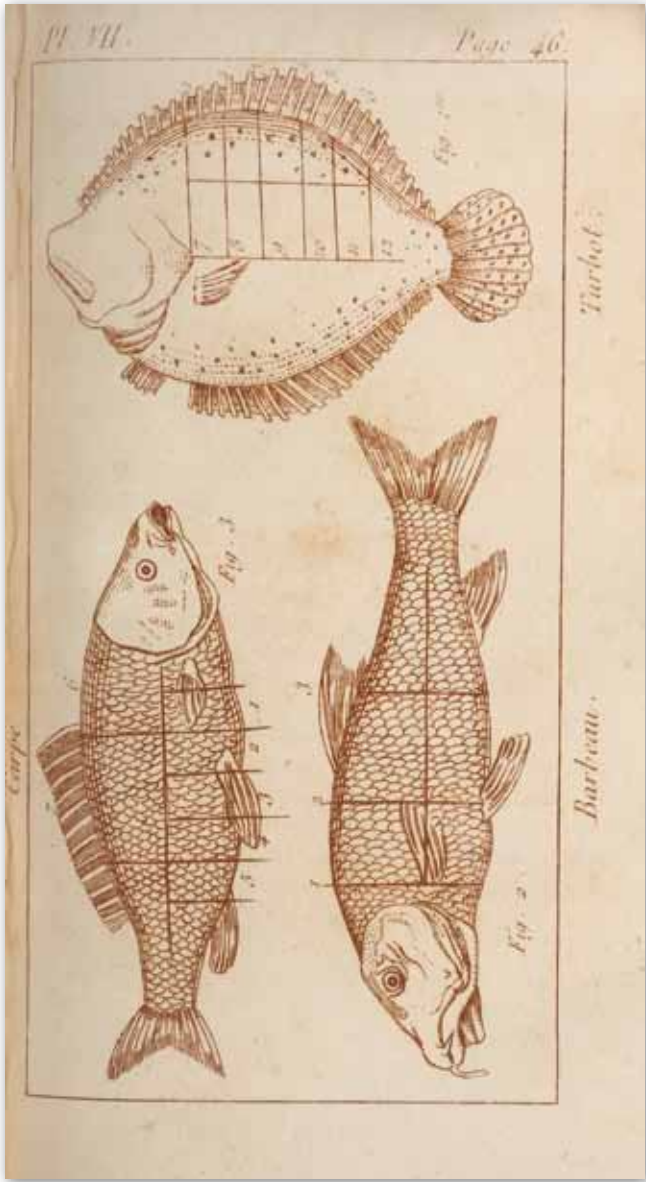
94. [CHANCEREL]. Précieuses recettes de plats délicieux recueillies et rédigées par un homme de science. Bien manger est une vertu. Mal manger est un vice. *In-12, plaquette brochée (tâches à la couverture).* On y trouve le homard grillé, la morue biscaïenne, la rougaille ou les artichauts frits ! **30/50 €**

95. CHEVET (Père & fils). Recettes inédites des Chevet, traiteurs au Palais-Royal. Paris, Bibliophiles et Graveurs d'Aujourd'hui, 1968 [1969]. *Petit in-4 en ff., couverture, chemise et étui entoilé.* Recueil de recettes choisies par Mme Antonini d'après un manuscrit ancien inédit. L'édition est ornée de 11 eaux-fortes originales en couleurs de A. Antonini. Tirage à 150 exemplaires numérotés sur papier vélin de Rives, numéro 58. Jolis bois en couleurs par Antonini. *Voir la reproduction.* **100/150 €**

96. [COLLECTIF]. La cuisine moderne et illustrée. Paris, Quillet, 1958. *In-4, cartonnage éditeur à fond vert (bon état).* Nombreuses illustrations en couleurs. **50/80 €**



88



88

97. [COLLECTIF]. L'art culinaire français. Paris, Flammarion, 1950. *Grand in-8, cartonnage à la Bradel rouge éditeur, premier plat illustré (parfait état).* Nombreuses illustrations. **150/200 €**



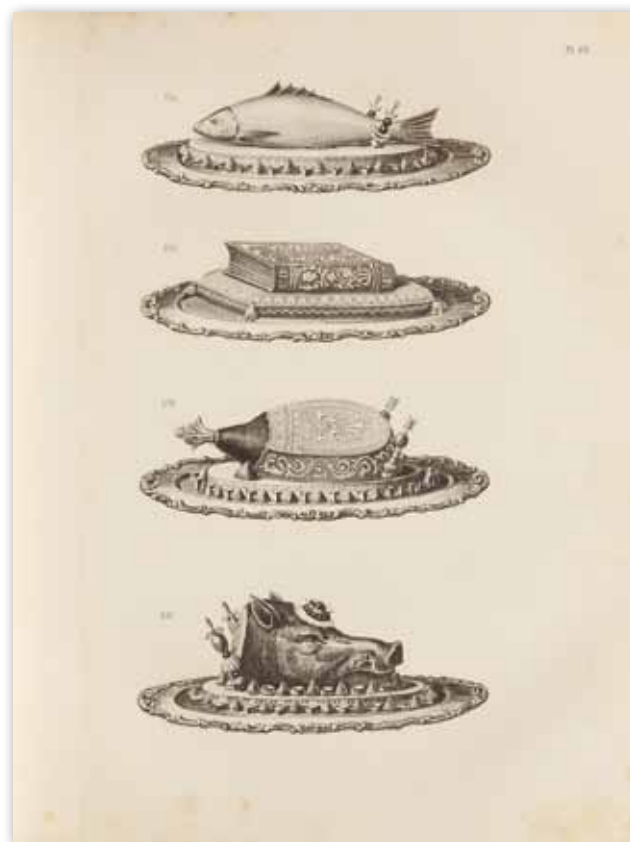
98



98



98

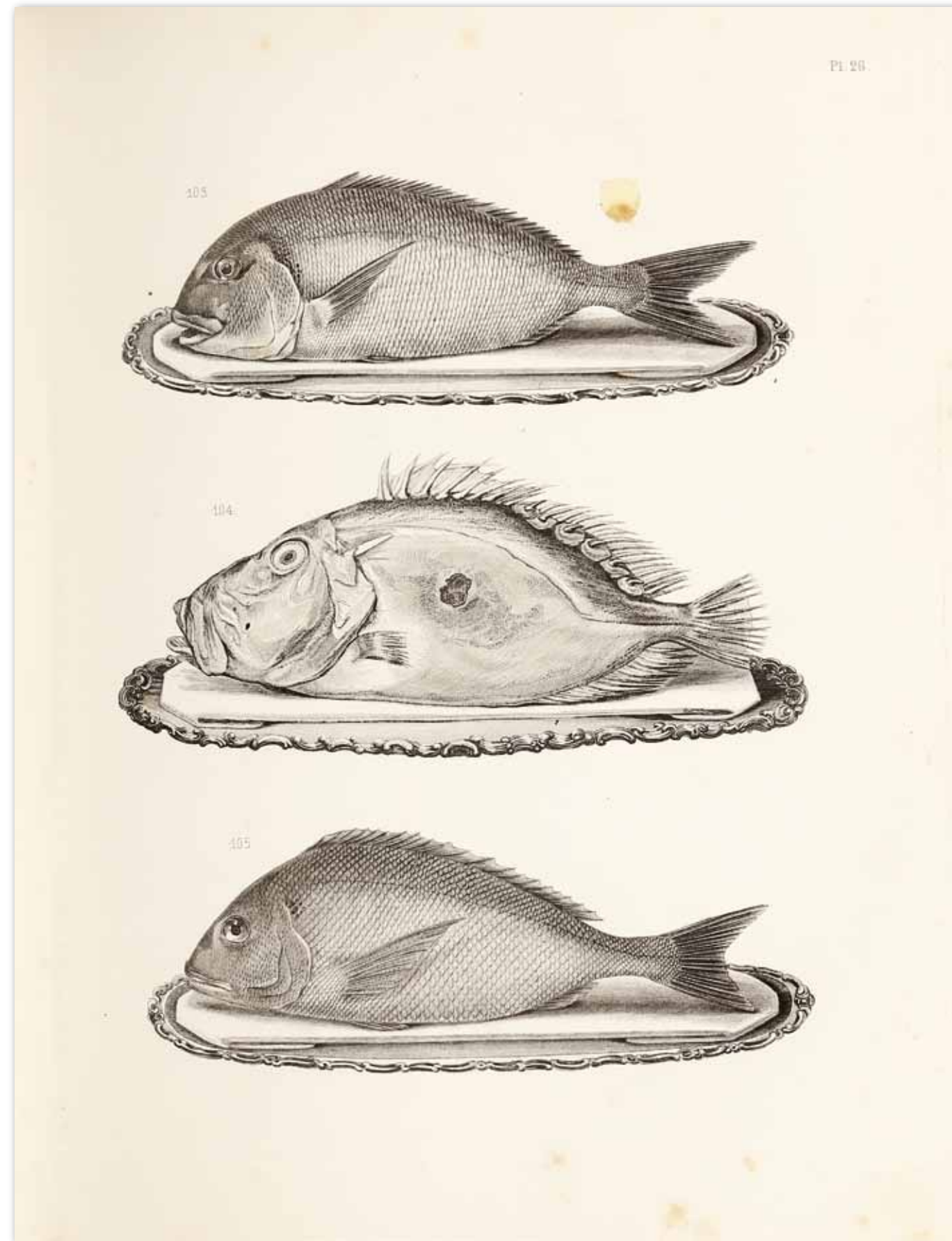


98

98. DUBOIS (Urbain). Cuisine artistique. Études de l'École moderne. Paris, Dentu, 1872-1874. 2 vol. in-4, VIII pp., 221 pp. – 2 ff., 444 pp. (pagination continue), frontispice et 105 planches hors-texte, demi-chagrin noir, dos à 5 nerfs orné, monogramme du premier propriétaire en pied: L. M. (Reliure de l'époque) (rousseurs éparses, planche 17 déreliée).

ÉDITION ORIGINALE du plus beau livre d'Urbain Dubois.
Il est orné de 105 planches sur cuivre et sur bois qui comptent parmi les plus belles illustrations de l'art culinaire.
Écaille de poisson collée sur la planche 26 (daurade de méditerranée)!
Voir les reproductions.

600/1 000 €



98



100

99. DUBOIS (Urbain). Ensemble de 3 ouvrages.
– La cuisine d'aujourd'hui, école des jeunes cuisiniers. *Paris, Dentu, (circa 1890). In-4, XV-822 pp., demi-chagrin vert foncé, dos à faux nerfs, plats de percaline verte (reliure de l'éditeur) (bon état).*
5^{ème} édition, soigneusement corrigée avec de nombreuses additions; 260 illustrations dont 40 planches.
– École des cuisinières. Méthodes élémentaires économiques. Cuisine, pâtisserie, office. Cuisine des malades et des enfants. 16^{ème} édition. *Paris, Ernest Flammarion, s.d. Fort in-8 carré, percaline rouge (bon état).* Figures dans le texte.
– La pâtisserie d'aujourd'hui refermant 210 dessins. Grands et petits gâteaux, sujets d'ornement, entremets chauds et froids, glaces [...]. 10^{ème} édition. *Paris, Ernest Flammarion. Petit in-4, percaline éditeur (bon état, légères taches au premier plat de la percaline).*
Soit 3 volumes. 150/200 €

100. [Pâtisserie]. 16 MOULES À GÂTEAU.
Cuivre, en forme de cannelé, baba au rhum, coeur, cloche, couronne, à décor d'un ananas ou d'un aigle...
Trois proviennent du Fnt TROTTIER PARIS.
Fin XIX^e début XX^e siècle.
H.: 4 à 18,5 cm. D.: 4,5 à 35,5 cm.
Enfoncements, certains percés, manques.
On joint: **5 ROULEAUX À PÂTISSERIE.**
Bois naturel dont certains à manches.
L.: 30 à 52 cm.
Fentes, manques, petits trous de vers.
Voir les reproductions. **200/300 €**



100

101. DUBOIS (Urbain). Ensemble de 3 ouvrages.
– École des Cuisinières. *Paris, Dentu, 1871. In-8, frontispice gravé, frontispice gravé, XLII? (on compte normalement XXXVIII)-445 pp? (on compte normalement 461 pp.), de, 2 planches hors-texte, cartonnage moderne, dos lisse, étiquettes de titre et date (rousseurs éparses et restauration au scotch des pp. 100 et 101).*
Édition originale pour la page de titre et les 38 premiers ff. liminaires. Remontage pour le reste?
– École des cuisinières. 8^{ème} édition. *Paris, Flammarion, s.d. Fort vol. in-8, CXXXII-692 pp., demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné marqué en pied Z. ST. Martin.* Excellent recueil de «méthodes élémentaires et économiques».
Ouvrage truffé de multiples illustrations en noir dans le texte et de 2 planches hors texte présentant des tables dressées.
– Nouvelle Cuisine Bourgeoise pour la ville et pour la campagne. 17^{ème} édition. *Paris, Bernardin-Bechet, [s.d.]. Fort vol. petit in-8, [1 f. avec fr.] – CLII – 639, pp. percaline rouge éditeur.*
Soit 3 volumes. 200/300 €

102. DUMAS (Alexandre). Le grand dictionnaire de cuisine. *Paris, Alphonse Lemerre, 1873. Grand in-8 de: IV, (4), 1155 pp., demi velin beige à coins, pièce de titre en maroquin rouge ornée de filets dorés (manque les 24 pages de publicités in fine. Rousseurs en début de volume).*
Édition originale de cet important dictionnaire de cuisine rédigé par Alexandre Dumas à la fin de sa vie alors qu'il était malade. Exemplaire enrichi d'un envoi d'un «arbitre culinaire» datant de 1903. L'ouvrage compte plus de 3000 recettes et fut publié de façon posthume; il est illustré de deux portraits hors-texte. En 1882, Alphonse Lemerre

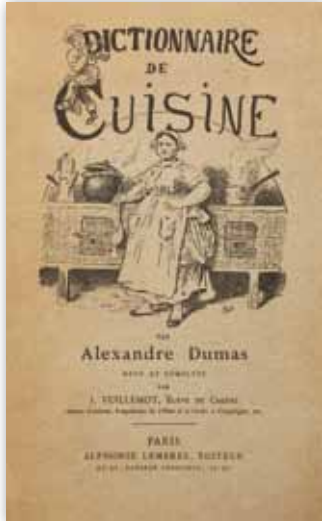


102

publie une version condensée constituée uniquement de recettes sous le titre «Petit Dictionnaire de cuisine».
Couvertures d'origine conservées. Note à la page 877 de l'«arbitre culinaire» sur le potage au manioc. Agréable exemplaire de cette œuvre de référence écrite à la gloire de la bonne chère.
Voir la reproduction. **250/300 €**

103. DUMAS (Alexandre). Petit dictionnaire de cuisine. Revu et complété par J. Vuillemot, élève de Carême. *Paris, Alphonse Lemerre, 1882. In-8, (4), III, 819pp., cartonnage éditeur papier illustré sur le premier plat (Coiffes écornées et rares rousseurs, mais néanmoins bel exemplaire, très frais dans son très rare cartonnage).*
PREMIÈRE ÉDITION, et seule parue.
Cet ouvrage constitue un véritable livre de travail pour les cuisiniers. Il comporte des menus en fin de volume et un certain nombre de recettes délivrées par de grands cuisiniers de l'époque.
(Bitting, p.136; Oberlé, les Fastes, n° 240; Vicaire p.297).
Voir la reproduction. **300/500 €**

104. BOUGEOIR – CHAUFFE-PLAT. P.F.L. GIRARD à ST ÉTIENNE.
Fer forgé à 6 pieds, se terminant par une double volute, se déployant en un chauffe plat.
Marqué et breveté S.G.D.G.
H. bougeoir: 12 cm.
Diam. chauffe-plat: 26 cm.
Voir les reproductions ci-contre et page 62. **30/50 €**



103



106



104

105. ESCOFFIER (A.). Ma cuisine. 2500 Recettes. *Paris, Flammarion, 1948. Fort in-8, 703 pp., cart. percal. vert pâle et lettres en jaune, d'éditeur (exemplaire en bel état, petite tache sur le premier plat).*
30/50 €

106. GARLIN (Gustave). La bonne cuisine, comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui. *Paris, Garnier, 1898. In-12, [4 ff.], XXXIV pp – 505 pp., percaline rouge éditeur, avec décor noir défraichi (Exemplaire dans le joli cartonnage illustré défraichi, frottements et trou à un mors, qq. rouss. sur les premières pages).*
Rare édition. Illustrations dans le texte.
Inconnu de Bitting, Cagle, Oberlé.
Garlin a voulu avec ce volume rendre accessible la haute cuisine française au plus grand nombre..
Voir la reproduction. **80/120 €**

107. [Morvan] GAUTRON DU COUDRAY. Un quarteron de rimes culinaires, suivies de recettes morvandelles de la Mélie de Château-Chinon. *Nevers, Chassaing, 1938. Petit in-8 carré broché, couv. ill. 239 pp (assez bon état).*
Bois originaux de Didier Sayet.
Édition originale de ce livre de recettes du Morvan.
Mélie, qui n'avait rien d'une mère Poulard n'était autre que le poète Gautron du Coudray, conservateur du Musée de Clamecy, éminent folkloriste et gourmet raffiné. Les recettes du Morvan occupent les pages 43 à 205.
20/30 €



108

108. GILLIERS (Joseph). Le Cannameliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire... par le sieur Gilliers,... Nancy, Abel-Denis Cusson, & chez l'auteur (Lunéville), 1751. In-4; [4]-IV-238-14 pp., frontispice et [13] planches dépliantes, relié veau marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin rouge (quelques légères déchirures et salissures d'usage, bel exemplaire). TRÈS RARE.

Un des plus fameux traités de cuisine du XVIII^e siècle. L'ouvrage est dédié au duc de Tenczin-Ossolinski, premier grand officier de la Maison du roi de Pologne « Mécène de la Cour d'un Nouvel Auguste ». C'est un manuel avec de nombreuses recettes de confitures, pâtes, biscuits, bonbons et nougats, autant de friandises pour lesquelles Gilliers avait mis à contribution ses confrères de Nancy, Cécile, Travers et Touchard.

L'ouvrage présente également un grand intérêt artistique, car, inspiré par les grands ornemanistes, il renferme un frontispice et 13 planches dépliantes de modèles de vaisselle, verres, gobelets, sourtouts de table, cafetières, pièces montées et coupes variées. Ces planches dessinées par Dupuis ont été gravées par Lotha.

Exemplaire à grandes marges.

(Vicaire 405 – Simon 759 – Bitting 185 – Cagle 215 – Oberlé 122).

Magnifique ouvrage réalisé à Lunéville sous le règne de Stanislas Leszczyński, Duc de Lorraine et de Bar, roi de Pologne en exil et père de l'épouse de Louis XV, connu aussi dans la région pour avoir « inventé » le baba et la madeleine et grand amateur de desserts!

Celui chargé de préparer les desserts de Stanislas s'appelle Joseph Gilliers, auteur de notre cannameliste. Il a le poste de « chef d'office et distillateur de sa majesté le roi de Pologne ».

Et Stanislas amoureux des Arts, n'oublie certainement pas les arts de la table : les frais de table se montent à 20 000 livres pas mois. On a le premier maître-d'hôtel du roi, puis 3 maîtres-d'hôtel ordinaires, puis 5 chefs-cuisiniers, des rôtisseurs, des pâtisseries, des panetiers... Le bon roi Stanislas met sur ses tables magnifiquement décorées des fontaines monumentales, des petits pavillons miniatures et des scènes de chasse ou de mythologie. Mais ce qu'il aime, lui, ce sont les desserts!



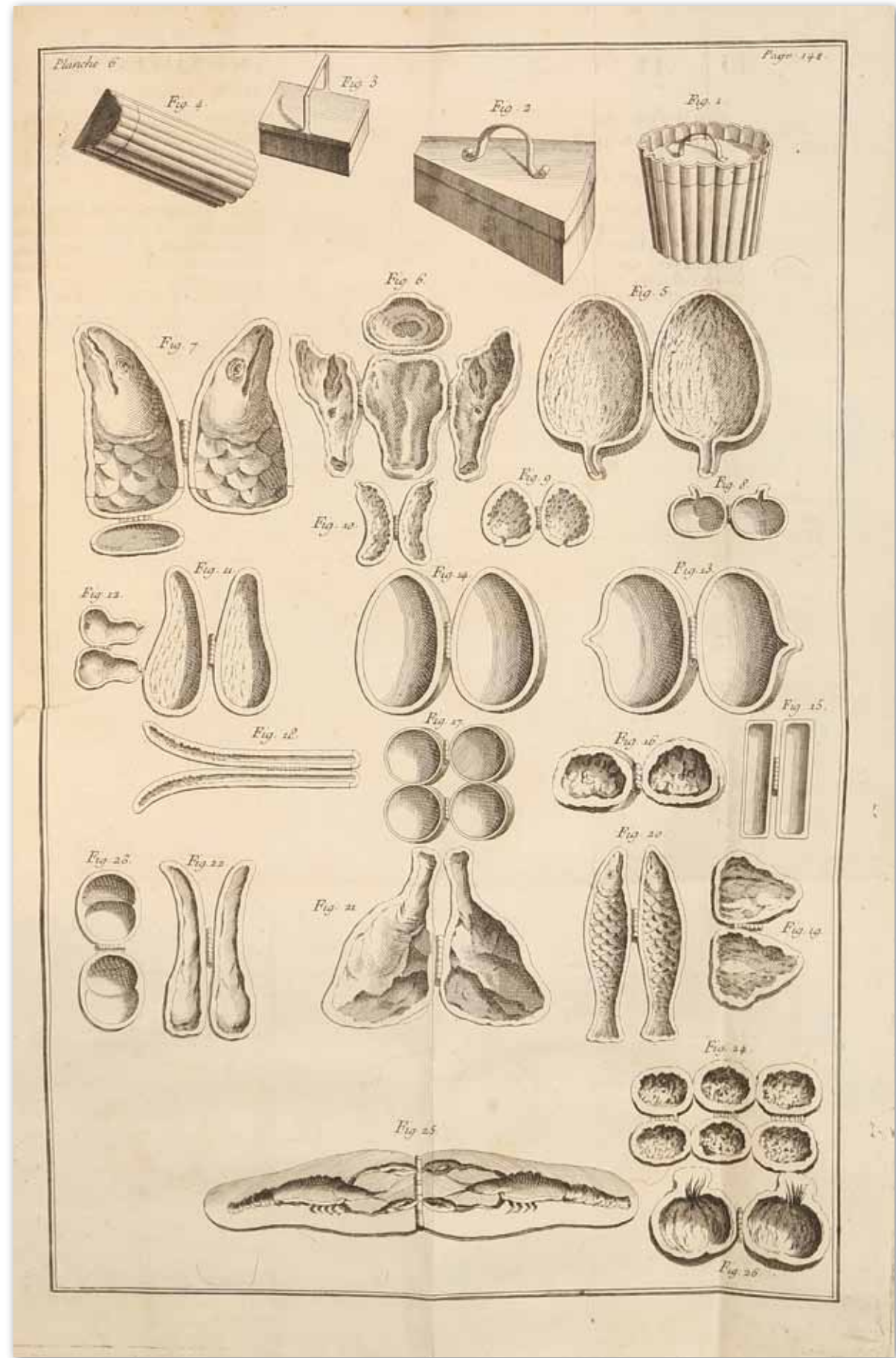
108

La cannamelles, étant la canne à sucre, Gilliers précise, « je veux enseigner la manière de confire toutes sortes de fruits tant secs que liquides et à l'eau-de-vie, de faire tous les ouvrages de sucre que je pratique avec la méthode de s'en servir. J'y joins la connaissance générale des cuissons du sucre, la manière de faire les liqueurs rafraîchissantes, les pastillages, toutes sortes de neiges, mousses et fruits glacés avec la méthode de les colorer ». On est surpris au travers de l'énoncé des desserts, et en général, des plats mitonnés dans les cuisines du roi, de découvrir la richesse des échanges en ce XVIII^e. Ainsi, l'ananas arrive directement des Indes, mais pour une meilleure conservation il est confit à l'origine au sucre de canne. Les noisettes, dites aveline, viennent directement d'Espagne. Elles ont une amande grosse, ronde, d'un goût excellent. Gilliers les utilise pour ses biscuits et macarons. La bergamote très utilisée pour les mousses, et neiges, est tirée d'un poirier greffé avec une branche de citronnier. Elle vient d'Italie. À la rubrique « Biscuits » on lit les recettes des biscuits du Portugal avec un insert de « marmelade d'orange et de râpures de citron ». Parfois on remplace dans les salades cuites les cornichons par le « bled » de Turquie qui ressemble à un jeune épi de maïs, confit au vinaigre. Le thé vient de Chine, du Japon ou du Siam. On le préfère à la table du roi en feuille entière, vert, avec un goût de violette. La cuisine servie au Château de Lunéville est internationale. Et quel raffinement! Le beurre fait à l'office, est toujours servi sur de la glace pilée pour garder sa fraîcheur. Le café en grains vient directement d'Arabie Heureuse – ce sont les termes de Gilliers -. Après le café on pourra savourer « l'hypocras », liqueur composée de vin du Rhin, de pommes de reinette, d'épices : girofle, cannelle, et coriandre, on y ajoute à titre d'aphrodisiaque, un grain d'ambre gris, dans un petit sachet de linge, trempé une heure, pour lui donner du goût. Enfin on appelle les sorbets à l'époque « fruits glacés » ou « fromages glacés ». On leur donne la forme d'un fruit en les plaçant dans un moule adéquat et on les colore. On les place ensuite dans une « sarbotière » avec de la glace pilée!

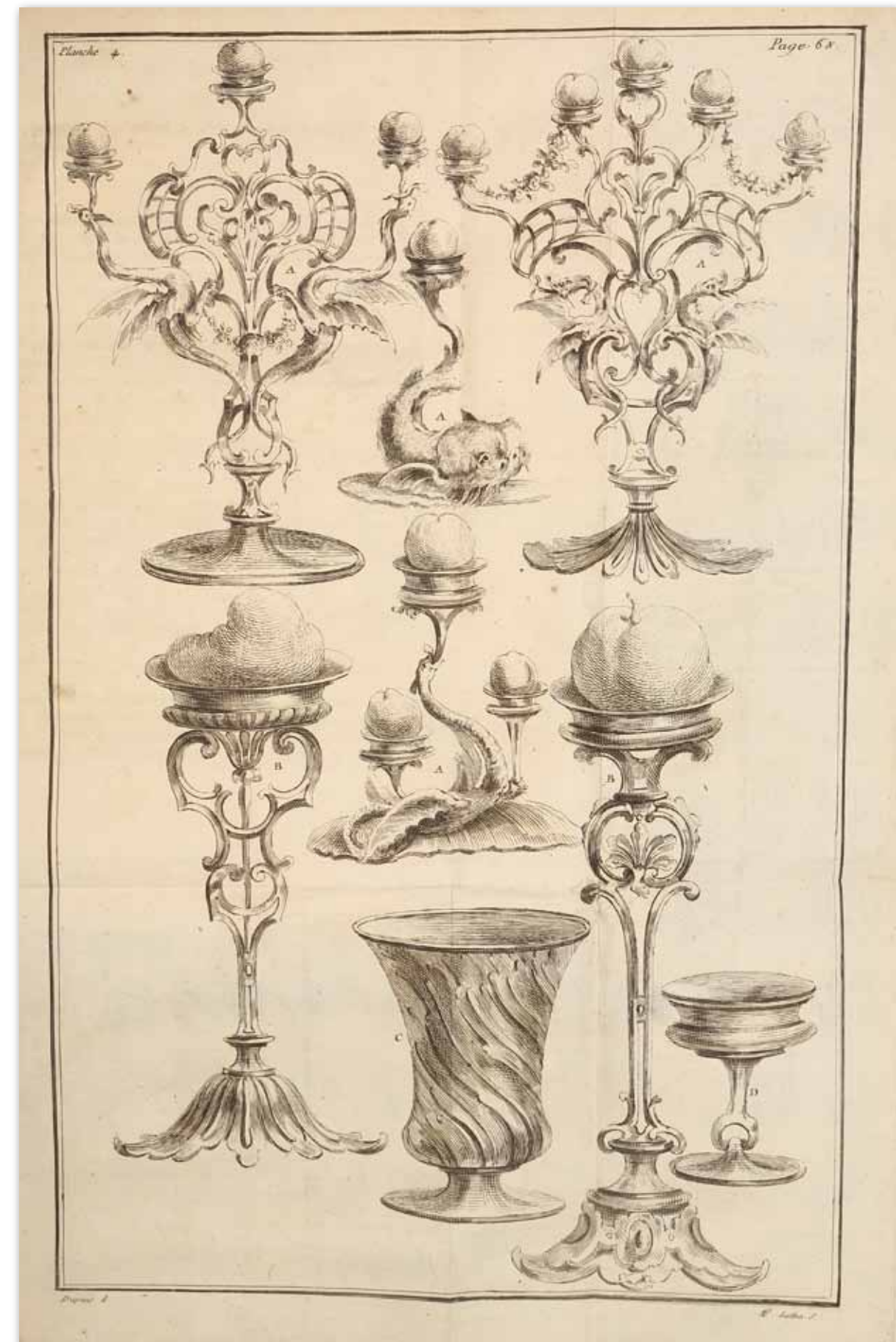
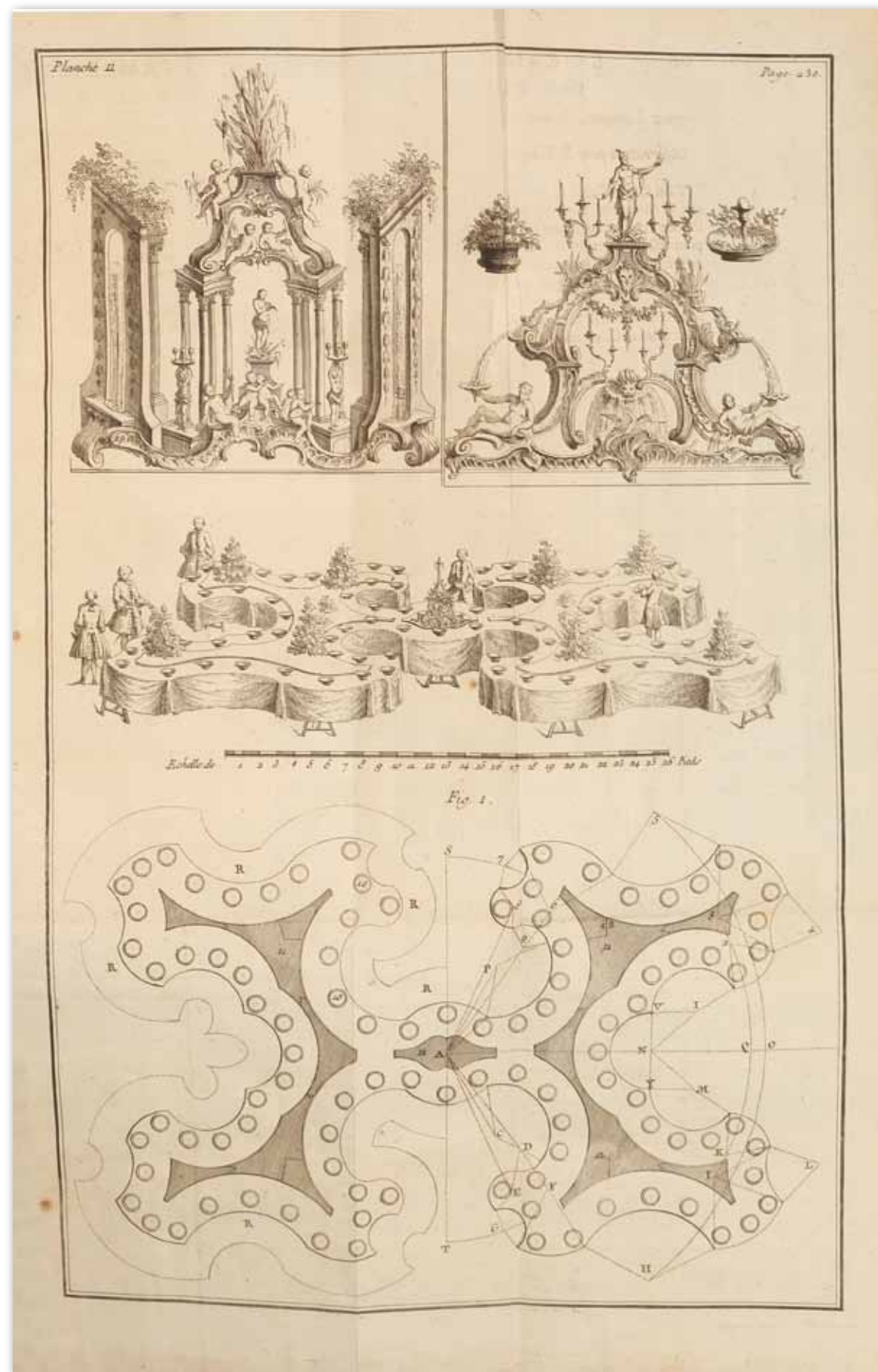
Très rare et intéressant ouvrage à "conserver", dans sa bibliothèque.

Voir les reproductions.

4000/6000 €



108





110



109

109. [Confiture] 3 ÉCUMOIRES À BOUILLON ET CONFITURES.

Cuivre.

H. : 52, 58,5 et 74cm.

Accidents.

Voir la reproduction.

50/60 €

110. [GRIMOD DE LA REYNIERE (A. B.)]. Manuel des amphitryons; contenant Un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Elémens de Politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère. Paris, chez Capelle et Renand, 1808. In-8, frontispice, 384pp., 16pl., demi-veau fauve, dos à nerfs orné à la grotesque, pièce de titre de maroquin bordeaux (rel. post.) (rousseurs sans gravité).

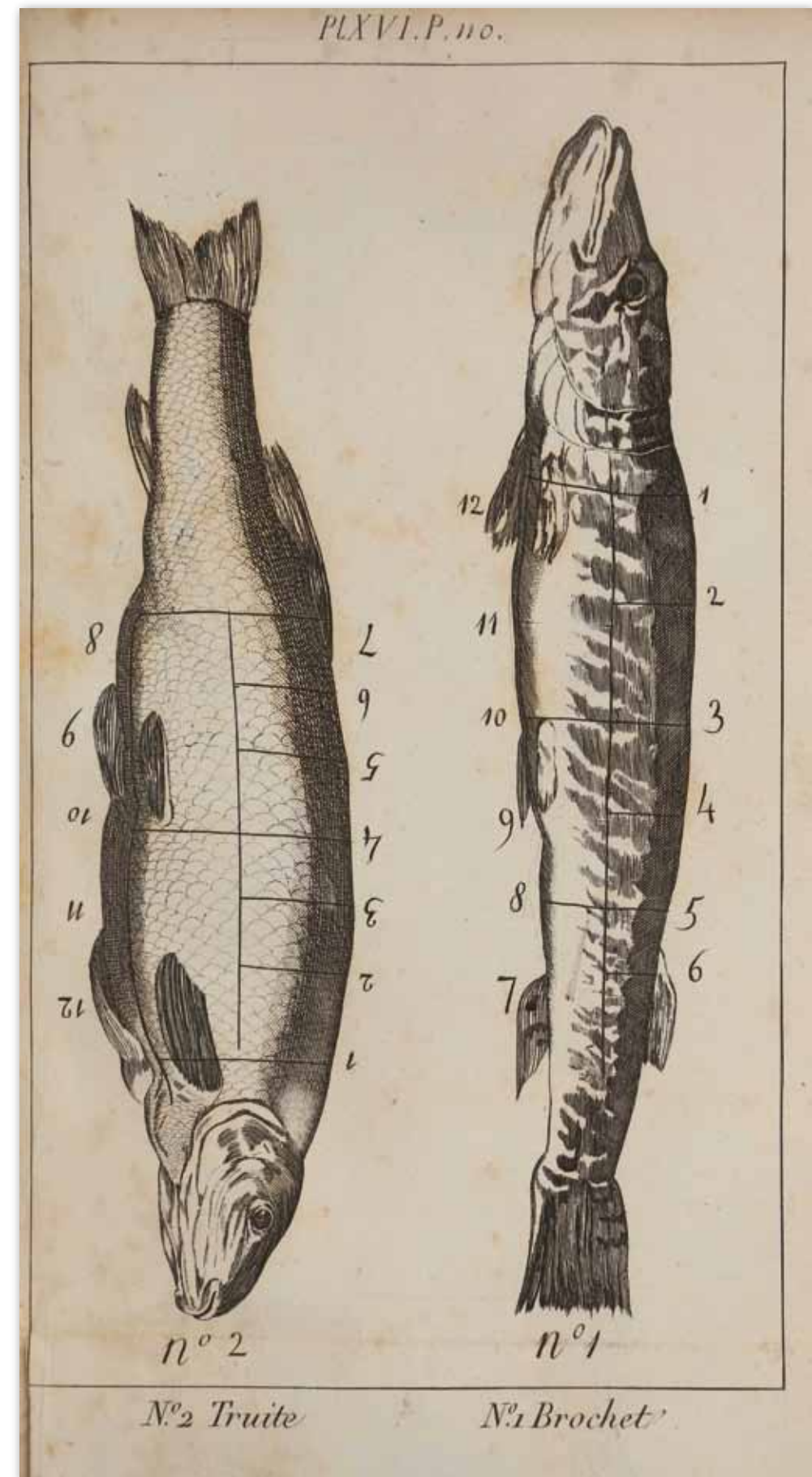
Frontispice et 16 planches gravés par Tourcaty, représentant des viandes et de la manière de les trancher. PREMIÈRE ÉDITION. Première partie: Traité de la dissection des Viandes. Seconde partie: Traité des Menus. Troisième partie: Elémens de Politesse Gourmande. Ouvrage recherché.

Ex-libris avec la devise « val rognatrix ».

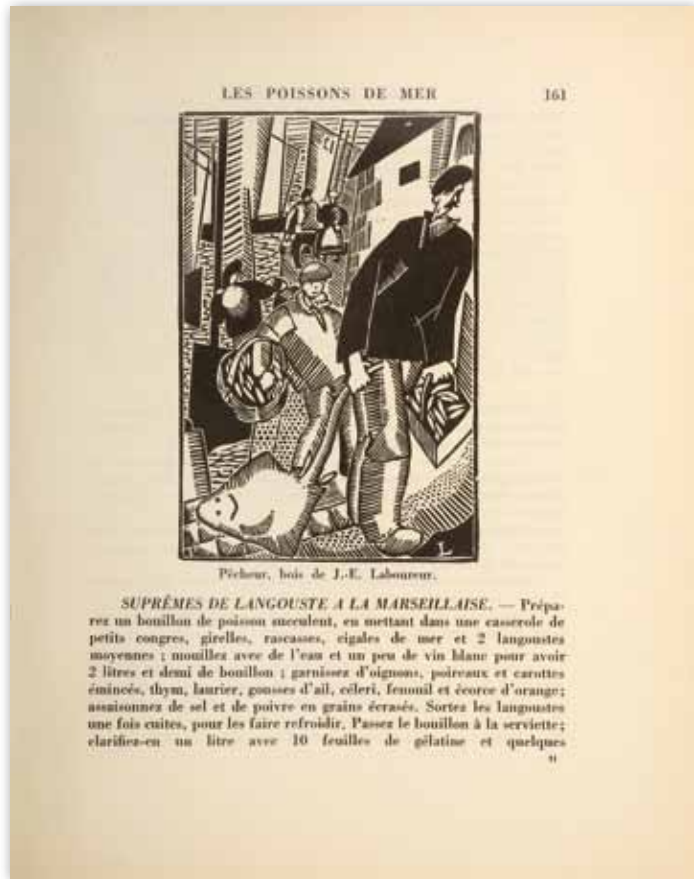
(Bitting, 203; Vicaire, 427).

Voir les reproductions.

600/1 200 €



110



111

111. GUEGAN (Bertrand). Le cuisinier français ou les meilleurs recettes d'autrefois et aujourd'hui. Paris, Emile-Paul Frères, 1934. In-8, XCIX, (1), 654 pp., broché, couverture imprimée remplie illustrée par Dufy, pièce de titre au dos (dos passé. pp 158-159, pp 188 à 192 mal découpées, déchirures, sans atteinte au texte).

Édition originale. Nombreuses illustrations in et hors texte par Toulouse-Lautrec, Henry Monnier, Louis-Albert Moreau... Voir la reproduction. 80/120 €

112. HÉLOUIS (Edouard). Les Royal-Diners. Guide du gourmet contenant les menus pour chaque saison avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table [...]. Paris, Noblet et Dentu, 1878. Grand in-8, [2 ff.], III pp., [1 p.], 493 pp., [1 p.], [1 f.] et 24 planches hors-texte, demi-maroquin cerise, dos à 5 nerfs, reliure moderne, couvertures beige conservées (exemplaire en assez bon état (habiles restaurations aux couvertures et à une planche (marge), mouillures jusqu'à la page 160). Rare).

ÉDITION ORIGINALE.

Ce livre très recherché a pour auteur un 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. S'ensuivent les tapiocas à l'Impératrice, les crèmes d'asperges Princesse, les quenelles Soubsie, le potage à la Royale, le turbot prince Umberto, les filets d'innocents à la Diplomate, pigeons princesse Marguerite et autres timbales dynastiques...

À la fin, le royal maître-queux donne 235 menus servis à différentes époques chez le roi Louis-Philippe, Victoria Queen, à la Cour d'Italie, chez le prince Carignan.

24 curieuses planches, lithographiées en couleurs, montrent des instruments et des réalisations.

(Vicaire, 44 – Bitting, 223 – Cagle, 238 – Oberlé, Fastes, 242).

Voir la reproduction. 400/600 €



112

113. [Raymond Oliver] LA VARENNE (Le Sieur de). Le Nouveau et Parfait Cuisinier français enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, légumes, & Pâtisseries, &c. Revû, corrigé & augmenté d'un Traité de confiture seiches & liquides, & autres délicatesses de bouche par Sieur La Varanne (sic pour La Varenne). Rouen, Besongne, 1692. Petit in-12, (6) ff, y compris le titre, 326 pp. et (10) ff. de table, frontispice, vélin ivoire, tranches marbrées (reliure ancienne), exemplaire coupé court en tête mais qui reste satisfaisant).

Vicaire (col. 449) ne cite pas cette édition, il ne connaît chez le même éditeur qu'une édition de 1700, la première édition est de 1651.

Provenance: O.F. Rouvier de Vulgran (anagramme du célèbre cuisinier Raymond Oliver au Grand Véfour) et Pierre Orsi, cuisinier à Lyon; vente des livres de Pierre Orsi, 2^e catalogue.

Voir la reproduction.

1000/1500 €

114. Non venu.

115. 4 ÉCUMOIRES À LÉGUMES ET À BOUILLON.

Cuivre, laiton, manches en bois ou en fer.

H. : 48, 53,5, 90 et 94 cm.

On joint :

LÈCHEFRITE.

Laiton.

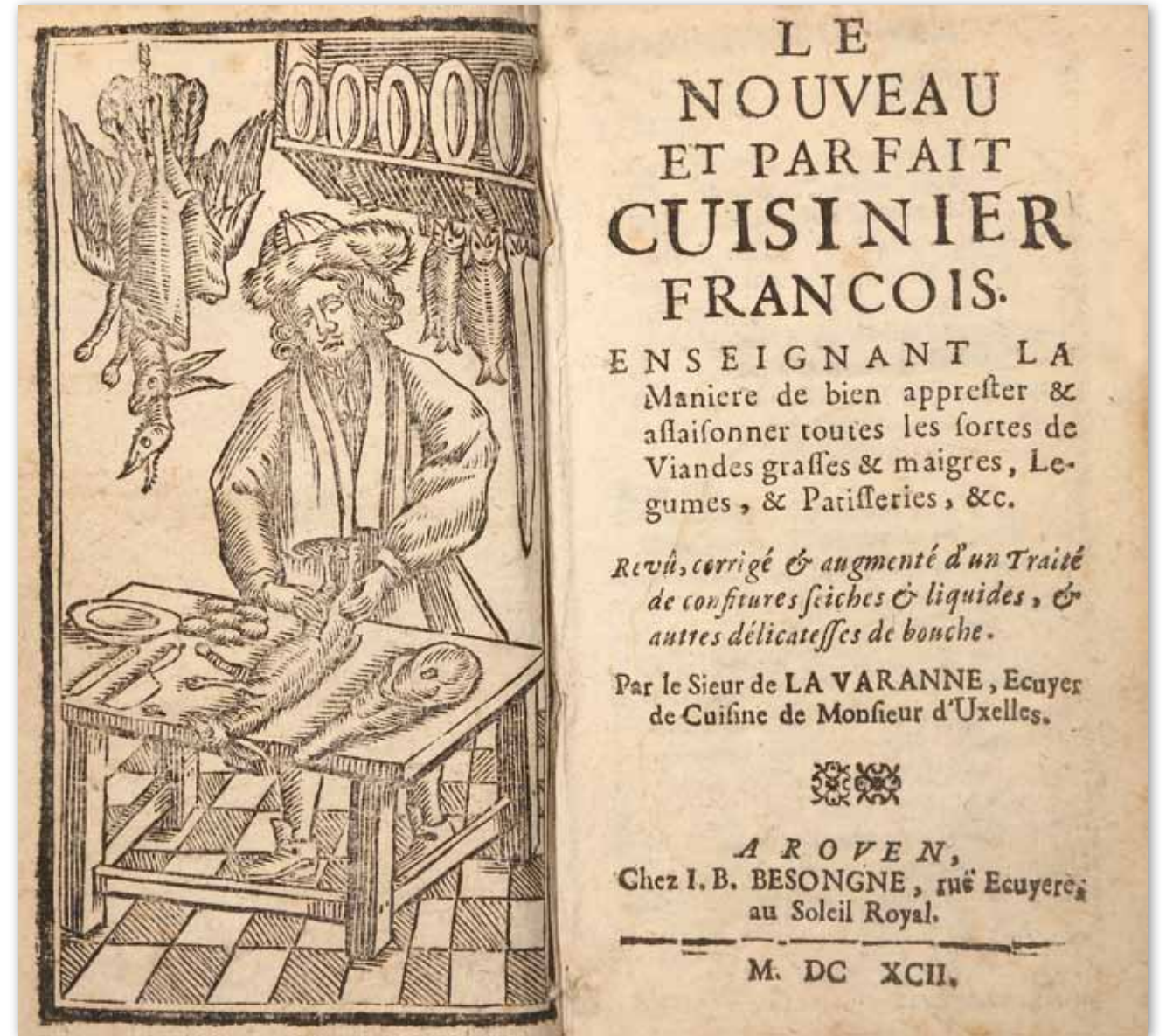
33 x 19 cm.

Soit 5 pièces.

Fin XIX^e début XX^e siècle.

Voir la reproduction.

50/100 €



113



117



115



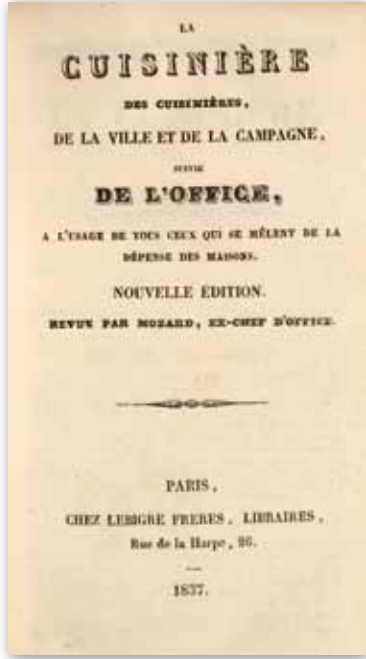
118



93



121



122



123



119



120

116. MONSELET (Charles). Ensemble de 2 ouvrages.
– La cuisinière poétique. Paris, Michel Lévy Frères, s.d. [1859]. *In-16, 199 pp., couvertures conservées, demi-basane havane, reliure moderne.*
– Lettres gourmandes. Manuel de l'homme à table. Paris, Dentu, 1877. *In-8, [2 ff.], 299 pp., demi-basane rouge, dos lisse orné.* 80/120 €

117. NIGNON (Edouard). 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 de bien manger. Paris, L'auteur & Meynial, (c. 1926). *In-4, de 333, (161) pp., demi-char-grin vert, dos à nerfs, couvertures conservées.*
Vignettes, bandeaux et gravures dans le texte gravés par P.F. Grignon et tirés en violet. Bel exemplaire avec un envoi de l'époque en anglais. PREMIÈRE ÉDITION de ce remarquable livre de recettes. Préface

de Robert de Flers qui écrit d'Edouard Nignon: « Vous mêlez à vos recettes des souvenirs, des références historiques et des citations qui rendent votre goât savant ».
(Bitting, 343 – Oberlé, 277). *Voir la reproduction page 43.* 100/150 €

118. Ensemble de 5 ouvrages.
[Cordon bleu]. PELLAPRAT (Henri).
– La Cuisine de Tous les Jours. Recueil de 900 recettes de cuisine. Paris, Bibliothèque Du Journal Le Cordon Bleu, 7^e édition [s.d.circa 1920]. *In-8, 240 pages, cartonnage rouge éditeur, titre en noir (parfait état).*
– La Pâtisserie pratique. Paris, Bibliothèque Du Journal Le Cordon Bleu [s.d.circa 1920]. *In-8, 237 pages, cartonnage rouge éditeur, titre en noir.*
Recueil de recettes de pâtisserie, confiserie, glaces formant un Guide pratique à l'usage des Maîtresses de Maison bourgeoise, cuisiniers et cuisinières.

– **BLANQUET** (Rosalie). La cuisinière des ménages. 47^e édition, Librairie Théodore Lefèvre et Cie – Emile Guérin. *Fort in-12, demi-percaline rouge illustrée, premier plat illustré., 536 pp., en frontispice dessin en noir pour le livre « Le pâtissier des ménages », 217 figures en noir in-texte (reliure en bon état).*
Très important livre de cuisine familiale de la fin du XIX^e siècle.
– **Mlle MADELEINE**. La parfaite cuisinière bourgeoise et économique ou la bonne cuisine des villes et des campagnes. Paris, Bernardin-Bechet et fils, 25^{ème} édition [s.d. circa 1890]. *In -12, 462 pp., frontispice et très nombreuses illustrations dans le texte. cartonnage éditeur en percaline rouge illustrée en noir (bon état).*
– **BLONDEAU**, chef de cuisine. La cuisine. Guide pratique de la ménagère. 1 800 recettes avec la manière d'accomoder les restes. L'art de dresser la table – Choix des menus – Les vins – Le service. Paris, Leconte, éditeur [s.d. circa 1929]. *In-12, cartonnage éditeur, demi-percaline rouge et premier plat illustré en couleur par Joseph Hémard (exemplaire de toute fraîcheur).*
Soit 5 volumes.
Bel état pour la plupart. Rare. *Voir la reproduction.* 100/200 €

119. PERREGAUX (Comtesse de). Petites méditations culinaires pour les sept jours de la semaine. Paris, E. Baudelot et cie. *In-4, en feuilles d'environ (25) ff., broché.*
4 lithographies en couleurs par Suzanne Humbert.
Tirage à 250 exemplaires. Exemplaire n° 29 pour Robert Morgrillat
Voir la reproduction. 80/120 €

120. [Cousin d'Avallon]. RAIMBAULT (A. T., homme de bouche). Le Parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection [...] revu et augmenté par M. Borel, ci-devant chef de cuisine de S. E. L'Ambassadeur de Portugal. Paris, Delacour, 1809. *In-8, 367 pp., frontispice, veau glacé, dos lisse, étiquette de titre en maroquin rouge, double filet doré encadrant les plats.*
Joli frontispice « Le rôti sans pareil ou le délice des gastronomes ». Cachet rouge aux armes sous couronne non identifié.

Sous le pseudonyme de Raimbault se cachait l'infatigable COUSIN D'AVALLON né à Avallon en 1769, mort de faim, horrible paradoxe pour un auteur gastronomique, à Paris en 1840. (Voir la notice dans Oberlé, 195 (édit. de 1825) – Cagle, 147 – Vicaire, 728).
Voir la reproduction. 200/300 €

121. RAYMOND (Émmeline). La bonne ménagère, 4^{ème} édition. Paris, F. Didot, 1876. *In-8, demi-basane bleu, dos lisse (bon état).*
Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet.
Voir la reproduction. 50/80 €

122. [ROBERT]. La cuisinière des cuisinières de la ville et de la campagne [...] nouvelle édition revue par MOZARD, ex-chef d'office. Paris, Lebigre, 1837 (Couverture conservée à la date de 1834 avec un titre différent: « la bonne cuisinière bourgeoise [...]). *In-8, 252 pp., reliure moderne demi-basane havane.* *Voir la reproduction.* 100/150 €

123. Ensemble de 2 ouvrages:
– **VIART, FOURET et DELAN**. Le cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie [...]; 14^{ème} édition augmentée de 300 articles nouveaux par M. Delan, suivie d'une notice complète de tous les vins [...]. Paris, Barba, 1832. *In-8, 4 ff. n. ch., 608 pp. – 3 planches hors-texte avec comme il se doit, demi-basane havane, dos lisse orné, coiffé supérieure et coins émoussés (Reliure de l'époque) (mouillures de sauce, déchirures, manque de texte sur la page 579).*
Édition EN PARTIE ORIGINALE.
– **CLASSIQUES DE LA TABLE** (Les). Petite bibliothèque des écrits les plus distingués, publiés à Paris sur la gastronomie et la vie élégante. Édition usuelle. Paris, Laignier, 1846. *In-8 de XXII- [2 ff.]-641 pp., demi-basane brune (lég. rouss.)*
Orné d'un frontispice et 7 portraits d'après MM. Paul Delaroche et Ary Scheffer par MM. Henriquel Dupont et Blanchard Fils, Carle vernet...
14^{ème} édition. 3 planches dépliantes en fin de volume (déchirures).
Soit 2 volumes. *Voir la reproduction.* 150/200 €

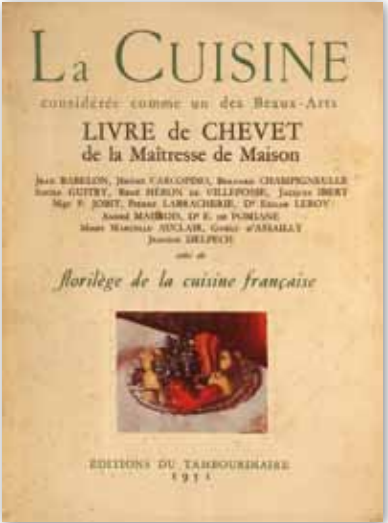


124. Ensemble de 5 livres de cuisine en cartonnage éditeur et un relié :
– **GARLIN** (Gustave). La bonne cuisine, comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui. *Paris, Garnier, Bibliothèque d'utilité pratique*, 1898. In-12, [4 ff.], XXXIV pp – 505 pp., *percaline rouge éditeur, variante de l'ouvrage précédent pour le décor. (qq. rousseurs)*. Rare édition. Illustrations dans le texte.
– **BRETEUIL** (Jules). Le cuisinier européen, ouvrage contenant les meilleures recettes des cuisines françaises et étrangères, pour la préparation des potages, sauces, ragoûts, entrées, rôtis, fritures, entremets, dessert et pâtisseries. complète par un appendice [...]. *Paris, Garnier, 1860. Petit in-8, VIII pp. – 784 pp., reliure moderne, demi-chagrin (ousseurs éparses, restaurations et erreur sur la pièce de titre au dos (Berteuil et non Breteuil))*.
– **CAREME** (Mélanie). Le parfait cordon-bleu des villes et des campagnes. *Paris, Fayard, SD. (livre fendu en deux, intérieur très frais)*. Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet.
– **GILBERT** (Philéas). La cuisine de tous les mois, 2^{ème} édition. *Paris, Goubaud, s.d. [1898]*. Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet.
– **MADELEINE** (Mlle). La parfaite cuisinière. 29^{ème} édition. *Paris, Bernardin-Béchet et fils. Cartonnage éditeur défraîchi*.
– **BRISSE** (Baron). La cuisine à l'usage des ménages bourgeois [...]. *Paris, Marpon et Flammarion. Pet. in-8, percaline rouge éditeur. Bon état (dos défraîchi)*.
Soit 6 volumes. **150/200 €**

125. Ensemble de 4 ouvrages brochés :
– **ROUZIER** (Ed.). Livre d'or de la gastronomie française, Salon d'automne 1927. *Pet. in-4 broché illustré (bon état)*.
– Clarisse ou la vieille cuisinière. *Paris, Labeille d'or, 1922. (papier jauni et couverture en bon état)*.
– **HUGUENIN** (Pierre). Les meilleures recettes de ma pauvre mère et quelques autres encore. *Dijon, Venot, 1936 (bon état)*.
– **ROBERT-ROBERT**. Le gourmand vagabond. Promenades gastronomiques. 14^{ème} édition. *Paris, Bernard Grasset, 1928, (ex. jauni)*.
Soit 4 volumes. **150/200 €**
126. Ensemble de 6 livres brochés et 1 livre en cartonnage éditeur.
– Je sais cuisiner par un groupe de cordons bleus [...], Nouvelle édition. *Paris, Albin Michel, 1932 (rousseurs)*.
– Les menus bourgeois exécutés aux cours de cuisine du cordon-bleu. *Paris, Office universel de publicité, 1912. In-8, cartonnage éditeur en l'état*.
– Guide de la bonne cuisinière. Le Bouillon « Kub » [circa 1923]. *Pl. in-8 (bon état)*.
– **[COLLECTIF]**. La cuisine considérée comme un des beaux-arts. *Paris, Éditions du Tambourinaire, 1951. Gr. in-8 (légères rousseurs sur la couverture)*.
Bel envoi de Bernard Champigneulle à Marc Réal : « Grand gousier, qui considère la cuisine comme l'un des Beaux-Arts ».
– **DUMONTEIL** (Fulbert). La France Gourmande. *Paris, Librairie Universelle, 1906. In-8 (couverture fragilisée mais bon état général)*.
– **ANDRIEU** (Pierre). Je suis gastronome. *Paris, Conquistador, 1953. In-8 (bon état)*.
– **CURNONSKY & ROUFF**. La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises, Guide de la Normandie. *Paris, Rouff, 1921. In-12 (petite déchirure à la couverture mais bon état)*.
Soit 7 volumes. Voir les reproductions. **150/200 €**



126



126



133

■ CYNÉGÉTIQUE

127. 2 TERRINES AU LIÈVRE. PILLIVUYT & Cie à Mehun.
2 terrines ovales en porcelaine vernissée, couvercles au lièvre.
La grande: marque Pilivite, marquée 5 en creux, n° 633, 25 × 16 cm, accidentée et recollée: manques.
La petite: marquée 1 en creux, 18 × 10 cm.
Voir les reproductions. **80/120 €**

128. TERRINE AU COL VERT. PILLIVUYT & Cie à Mehun.
Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle à la bécasse.
Signée Pilivite, marquée 5 à l'encre bleue, n° 678.
22,5 × 11,5 cm. *Voir la reproduction.* **100/200 €**

129. TERRINE À LA BECASSE. PILLIVUYT & Cie à Mehun.
Terrine ovale en porcelaine vernissée, couvercle à la bécasse.
Signée Pilivite, marquée 5 à l'encre bleue, n° 632.
17,5 × 10,5 cm. *Voir la reproduction.* **100/200 €**

130. 4 TERRINES AU SOUFFLÉ. PILLIVUYT & Cie à Mehun et DIVERS.
4 terrines ovales ou ronde à souffflés en porcelaine vernissée, couvercles à décor feuillagé.
Non signées, certaines marquées 1 ou 2.
Entre 19 × 13,5 et 18 × 9,5 cm ou D: 13,5 cm.
Petits accidents. *Voir la reproduction.* **80/120 €**

131. 4 TERRINES DIVERSES. LUNEVILLE, SARREGUEMINES et DIVERS.
4 terrines ovales à anses en faïence vernissée brune ou crème, couvercles au sanglier, lapin (éclat), bécasse (cassée recollée) et perdrix.
Deux signées, certaines marquées 4, 5, 8 ou G.
Entre 21,5 × 15,5 cm et 12 × 8,5 cm.
Petits accidents. **80/120 €**

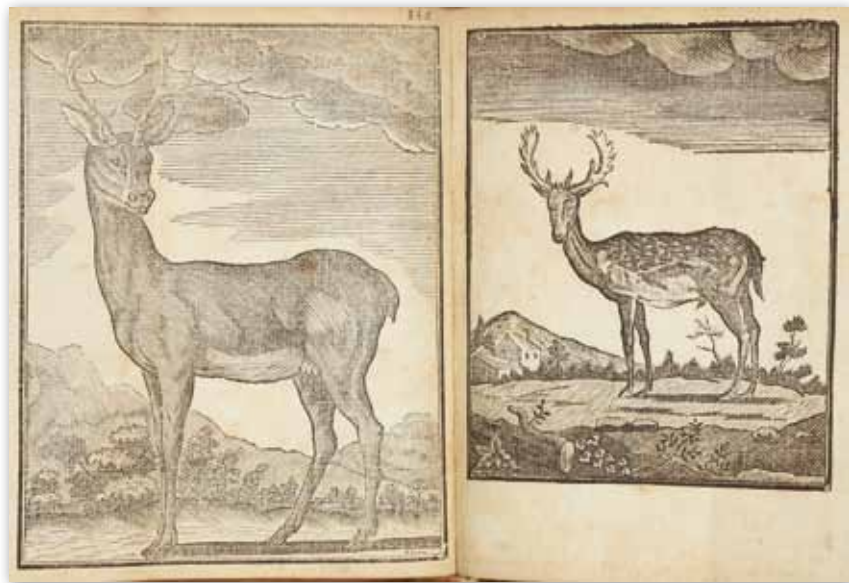
132. Almanach des chasseurs et des gourmands. Chasse – Table – Causeries. *Paris, Au Dépôt de Librairie, s.d. [1855]. In-12, de (2) f., 176 pp., broché sous couverture bleue.*



130

Causeries de chasseurs et de gourmets. Dîners. Réceptions. Bals. Figures originales. Vignette de titre gravée d'après Daubigny. Avec 3 planches hors texte, dont deux dépliantes. (Thiébaud, 18 – Vicaire 16). Les suppléments pour les années 1852 – 53 – 54 occupent les pages 141 à 176. **100/150 €**

133. BELVALLETTE (Alfred). Traité d'autourserie. *Paris, Librairie Poirault, «Bibliothèque cynégétique et sportive», 1887. In-8, carré, 137, (5)pp. et 12 planches, cartonnage entoilé gris postérieur (couverture d'origine conservée illustrée en noir et rouge), (mouillures et taches sur la couverture et les premiers ff., malgré une déchirure en haut de la page 103, bon exemplaire de ce rare ouvrage)*.
Édition originale tirée à 400 exemplaires (sans mention de tirage de tête), celui-ci numéroté «254». Un envoi autographe signé de l'auteur : «A mon cher ami et frère d'armes George [Dufu...?]. Souvenir cordial». Rare premier traité de Belvallette portant sur l'élevage des autours, éperviers, et autres oiseaux de poing, pour la chasse de bas vol. Ce manuel très complet porte tout autant sur l'acquisition des oiseaux, leur élevage et leur dressage, la connaissance des gibiers, les maladies qui peuvent affecter les autours, mais aussi, par exemple, les instruments employés en autourseries (divers chaperons, des leurres, une fauconnière, perches mobiles, hotte, bloc de gazon, etc.).
12 planches hors texte et quelques figures dans le texte représentent des autours et éperviers, la manière de faire les noeuds (pour le jet et la sonnette que portent les oiseaux par exemple), ainsi que les ustensiles nécessaires à ce type de chasse. *Voir la reproduction.* **100/150 €**



137



134



137

134. ENSEIGNE À LA POULE.

Fer forgé représentant une poule anciennement doré dans des entrelacs feuillagés et une potence.
71 x 50 cm environ.
Réassort. Voir la reproduction.

200/300 €

135. CARROLL (W.). The angler's vade mecum, containing a descriptive account of the water flies, their seasons, and the kind of weather that brings them most on the water. *Edinburgh, Archibald Constable, 1818. In-8, de VII, (1), 128 pp. et 12 pl., cartonnage gris de l'éditeur (reliure un peu fatiguée aux extrémités, autrement en bel état).*
Première édition, avec douze planches COLORIÉES A LA MAIN de mouches qui se trouvent sur les rivières anglaises, suivies par descriptions détaillées de chaque mouche et remarques générales sur la pêche et les poissons principales d'eau douce.
Voir la reproduction.

300/400 €

136. Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche. 3^{ème} édition. *Paris, OCDE, 1984. In-8, cartonnage éditeur imitant la maroquin fauve (parfait état).*
Traduction des termes jusqu'à 15 langues.

50/80 €

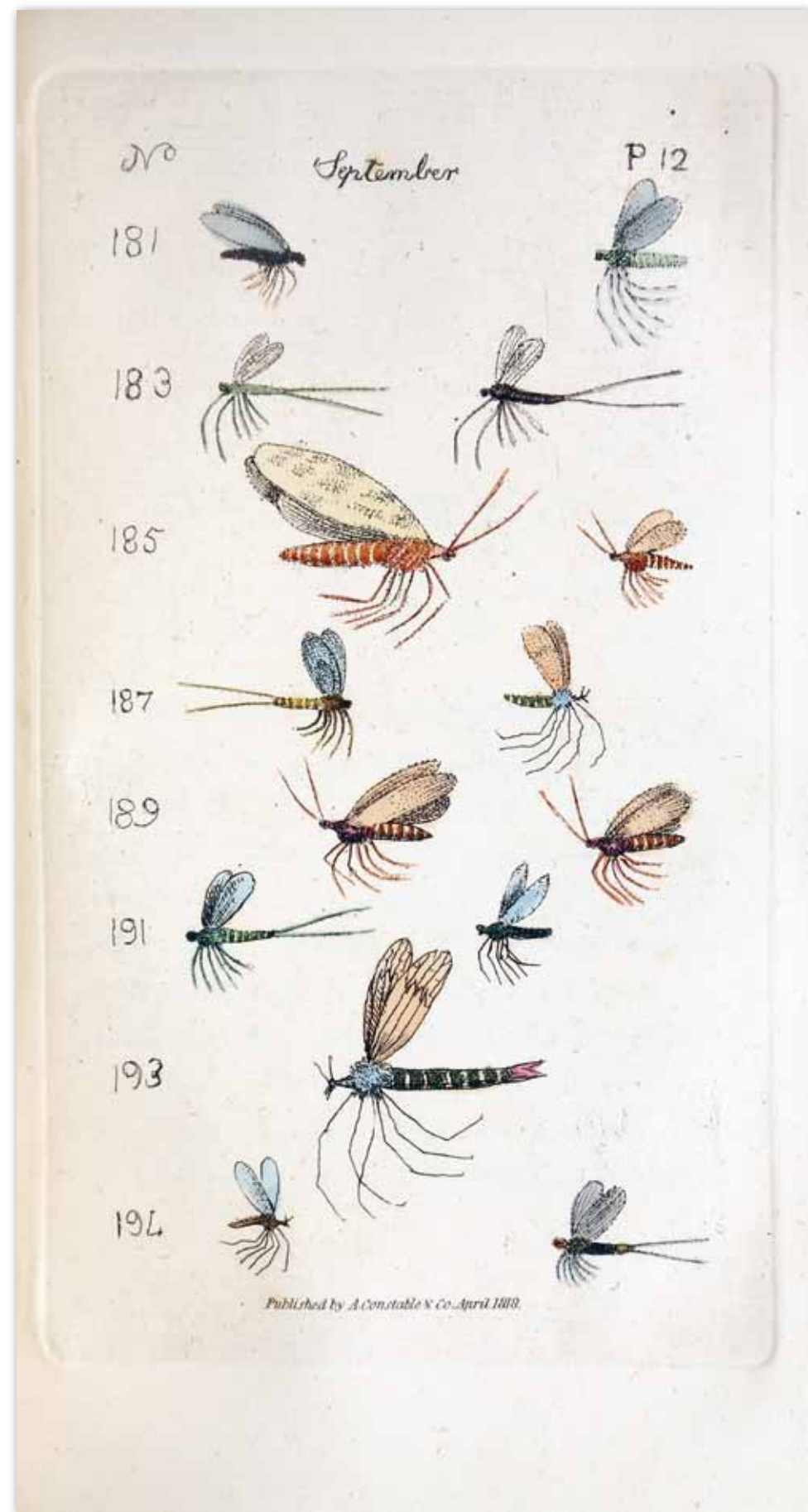
137. LE VERRIER DE LA CONTERIE (Jean-Baptiste-Jacques). Vénérerie normande, ou l'École de la chasse aux chiens courants, pour le lièvre, le chevreuil, le cerf, le daim, le sanglier, le loup, le renard et la loutre. *Rouen, Laurent Dumesnil, 1778. In-8, de XV, (1), 526 pages et 19 planches, plein veau fauve de l'époque, dos lisse orné, tranches cirées (importantes mais fines restauration du dos, malgré des premiers feuillets un peu roussi, ou présentant d'anciennes marques de colle, bon exemplaire dans un joli veau fauve du temps).*

Seconde édition, augmentée, de ce classique sur l'art de la chasse à courre: constitution et élevage d'un chenil, les différentes chasses (lièvre, chevreuil, cerf, daim, sanglier, loup, renard, blaireau et loutre), la manière de soigner les maladies canines.

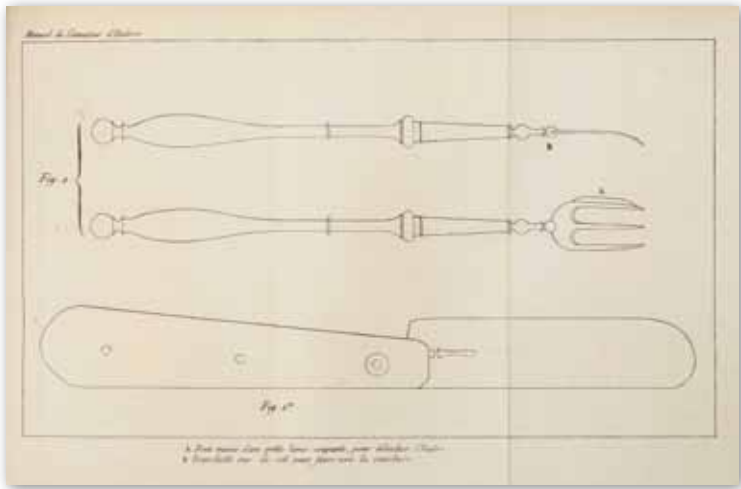
19 planches repliées (certaines recto-verso) imprimées sur papier bleu montrent des animaux, des traces de pattes et les corps et fumées (excréments) du cerf. Des pages 433 à 448, aussi sur papier bleu, les partitions et les paroles de « tons de chasse et fanfares ».

Voir les reproductions.

500/800 €



135



138. LUPPI (G minien). De l'alimentation par la viande crue considérée au triple point de vue de l'hygiène, de la pharmacologie et de la thérapeutique. *Lyon, Imprimerie du Salut public, 1869. Plaquette in-8, 40 pages, broché, couverture muette moderne.*

G minien Luppi écrivait également sous le pseudonyme du Dr Elget; il publia un Guide pratique des ménages, contenant plus de deux mille recettes, en 1844.

Une table des matières obsolète manuscrite in fine. **50/80 à**

139. GAIN  DE COUTEAUX DE BOUCHER.

Bois et cerclage de laiton et ceinture en cuir avec attache en laiton doré à décor de bœufs.

Usures et petits manques.

On joint:

2 COUTEAUX. *Voir la reproduction.* **30/50 à**

140. FOURCHETTE   RÔTIR.

3 dents en fer forgé, tige terminée par une spatule aplatie ornée d'un cœur ajouré, recouvrant le crochet.

XVIII  s cle.

Long.: 35,5 cm. *Voir la reproduction.* **100/150 à**

141. FOURCHETTE   RÔTIR.

2 dents en fer forgé, tige étirée terminée par un crochet.

XVIII  s cle.

Long.: 59 cm. *Voir la reproduction.* **100/150 à**

142. FOURCHETTE   RÔTIR.

2 dents, prise plate travaillée en découpe marquée «A DEMANVELE PBL. 1777».

XVIII  s cle.

Long.: 48 cm. *Voir la reproduction.* **150/250 à**

143. MARIE (Jean). La cuisine à la mer, Imprimerie transatlantique, 1948. *In-8, plaquette brochée illustrée par J. Auvinne.*

10/20  

144. [MAROLLES (Gervais-François Magné de)]. Essai sur la chasse au fusil; contenant un détail de ce qui concerne la fabrication des canons [...]; l'examen de plusieurs questions touchant leur portée [...], avec des règles et instructions pour parvenir à bien tirer. Paris, Théophile Barrois jeune, 1782. *In-8, VIII, 122, (4) pages et 2 pages*

de catalogue de la librairie Barrois, demi-toile rouge moderne, dos lisse portant une pièce de titre en chagrin rouge.

Seconde édition, peu courante, du premier livre jamais consacré à la chasse au fusil.

Dans une première partie, l'auteur donne des détails techniques sur la construction et les expériences pratiques réalisées par ses soins afin de justement comprendre le fonctionnement de toutes les parties d'un fusil de chasse; dans un second temps, ils donnent des détails et conseils concrets pour apprendre à être un bon tireur dans la pratique de la chasse au fusil.

Bon exemplaire.

Voir la reproduction.

200/300 à

145. MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur d'huîtres contenant l'histoire naturelle de l'huître, une notice sur la pêche, le parage et le commerce de ce mollusque en France, et des dissertations hygiéniques et gourmandes sur l'huître... *Paris, Audot, 1828. In-16, VIII pp.- 84 pp. Frontispice dépliant en couleurs de Henry Monnier et 1 planche d pliante en noir d'instruments, 12 pp. de catalogue, demi-marquin vert bradel, couverture bleue conservée, dos lisse insolé, beau frontispice dépliant en couleurs d' Henry Monier.*

ÉDITION ORIGINALE de cette petite monographie romantique très recherch e.

Ex libris Gaston Prinert.

(Vicaire 569 – Cagle 312 – Carteret III, 402).

Voir les reproductions.

500/1 000 à

146. MICHEL (Victor). Le chasseur méridional traité des diverses chasses à tir pratiqu es dans le midi de la France suivi d'un résumé de législation et des arrêtés préfectoraux r glementaires. *Marseille, Librairie Marseillaise, 1893. In-16, (4), 144, (4)pp., demi-toile moderne verte à la bradel des ateliers Laurencet, dos lisse avec une pièce de titre en chagrin rouge, tranches mouchetées de vert, couvertures conservées (quelques tâches).*

Rare unique édition de ce petit manuel pratique de chasse recouvert d'une belle couverture cartonnée de l'éditeur illustrée d'un dessin de Pellisier tiré en vert, rouge et bleu et représentant des scènes de chasse. L'ouvrage énumère quelques conseils pratiques sur le chasseur, les principes du tir, le chien, les différents gibiers chassés (lièvre, lapin, perdrix, caille, bécasse, tourterelle, grives et merles, etc.), et les diverses techniques de chasse (en battue et au marais); puis, précédé de quelques aphorismes cynégétiques, il se clôt sur une vingtaine de pages détaillant la législation et les arrêtés r glementaires.

Bon exemplaire de ce joli ouvrage peu courant imprimé sur beau papier.

Voir la reproduction.

200/250 à

■ AGRICULTURE, PÂTES ET FROMAGES

147. [Annuaire]. Annuaire de la boulangerie de Paris, pour l'exercice de l'an 1853, comprenant les arrêtés et décrets, ordonnances, décisions, délibérations et instructions concernant le commerce de la boulangerie de Paris. *Paris, Imprimerie de bureau et Cie, 1853; in-12, 498pp., maroquin rouge, dos lisse orné, décor à la plaque sur les plats, tranches dorées (Rel. de l' p.) (coins usés mais néanmoins bel exemplaire).*

Actes du gouvernement. Arrêtés, ordonnances et décisions de la préfecture de police. Délibérations et instructions des syndics à la boulangerie de Paris. Au nom de Dugelay syndic sur le 1  plat.

Ex-libris A. de Foville. *Voir la reproduction.*

300/500 à

148. [Pommes de terre]. [CHALLAN] Instruction concernant la propagation, la culture en grand, et la conservation des pommes de terre, ains que l'emploi de leurs produits. *Paris, Madame Huzard, 1829. In-8, de 190 et (1) pages, exemplaire broché, sous couverture muette d'attente de l'époque.*

Tiré à part, rare, extrait, avec pagination nouvelle, des Mémoires de la Société Royales et Centrale d'Agriculture (Tome 1, année 1829).

Superbe exemplaire, dans sa stricte condition d'origine de ce mémoire qui met au gout du temps les travaux fondateurs de Parmentier sur la culture de la pomme de terre dans les années 1770.

Manque   Vicaire, Bitting et Oberlé. *Voir la reproduction.* **150/200 à**

149. DES OMBIAUX (Maurice). Les Fromages. *Paris,  ditions Jean Budry & cie., 1926. Grand in-8 carré de 1 front. coul., 118 pp., (2) ff., couverture imprimée de l'éditeur, demi-chagrin havane à coins, dos à 5 nerfs, reliure signée Faki.*

 dition originale illustrée d'un superbe frontispice lithograph  en couleurs. Tirage limité à 400 exemplaires: un des exemplaires sur vergé d'Arches crème.

Bel exemplaire de cet ouvrage peu commun.

Voir la reproduction.

200/300 à

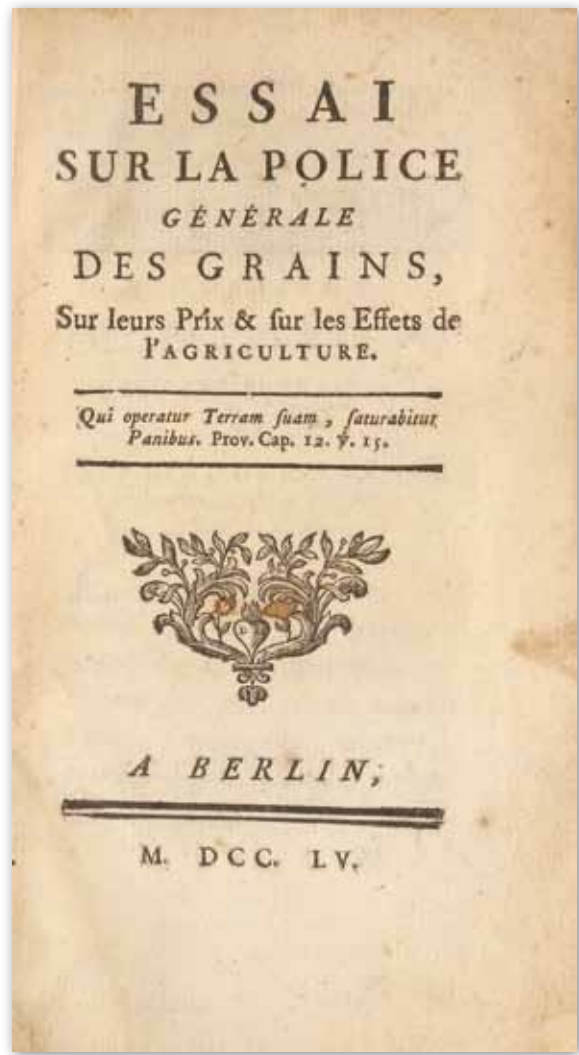
150. GALIPPE ET BARRE. Le Pain. I. Physiologie – composition – hygiène. II. Technologie – pains divers – altérations. *Paris, G. Masson et Gauthier-Villars et fils, s.d. (c.1895). In-8, de I. 222, 16pp., II. 214, 16pp., percaline bleue gravée en noir sur les plats (cart. d' d.).*

PREMIÈRE ÉDITION. Avec une préface de Monsieur le Professeur Tarnier. Les auteurs défendent entre autre la thèse suivante: les qualités nutritives du pain bis sont bien meilleurs que celles du pain blanc.

Intéressant traité, complet de ses deux parties.

Voir la reproduction.

80/120 à



151

151. [HERBERT (Jean-Jacques)]. Essai sur la police générale des grains, su leurs prix et sur les effets de l'agriculture. *Berlin, s.n., 1755, in-12, de XVIII, 435 et (1) pages, plein basane racinée de l'époque, dos lisse portant une pièce de titre en maroquin rouge (manque de cuir sur les coupes et les coins, mais reliure de très bonne tenue).*

Cinquième édition. La première fut publiée à Londres en 1753. L'épître dédicatoire, l'avertissement et la seconde partie sur l'agriculture ne furent ajoutés qu'à la quatrième édition, parue à Berlin en 1754, et dont découle directement cette cinquième.

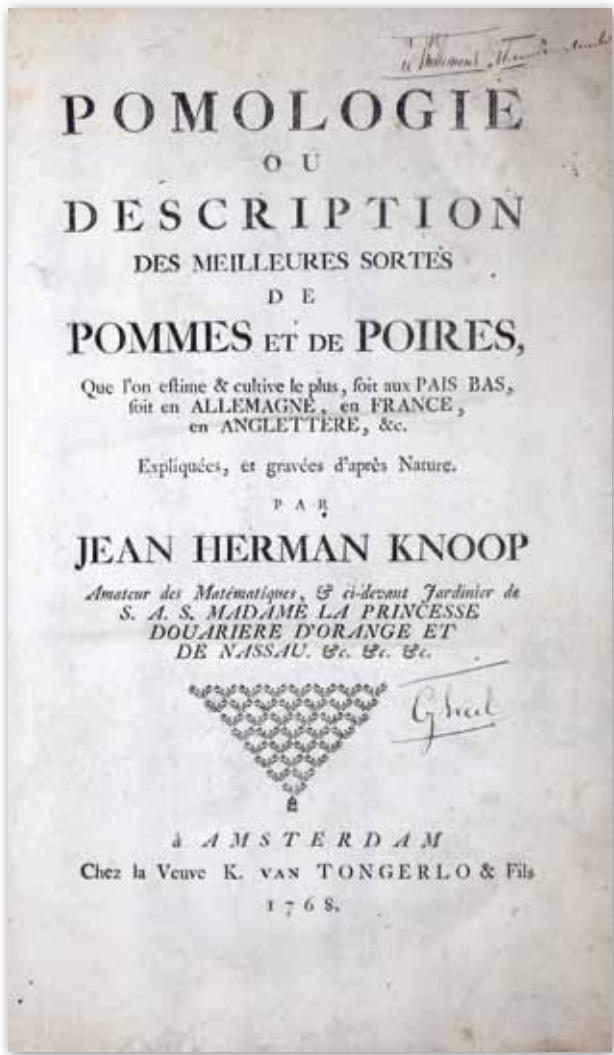
Passionnant étude dans laquelle l'auteur lutte contre le conservatisme (et un certain nationalisme) économique: «Depuis l'Arrêt du Conseil du 17 Septembre 1754, qui permet le commerce des grains dans le Royaume, et leur sortie par quelques portes du Languedoc, il aurait été inutile de s'étendre encore sur cette liberté, si quelques personnes ne la regardaient comme dangereuse, et s'il n'était pas nécessaire, que le public ne perdît point de vue les motifs de ce nouveau règlement, et sentit les avantages qui peuvent résulter d'un commerce plus étendu [...]». La proposition [de la sortie de nos bleds] nous alarme, elle est aussitôt écrasée sous l'autorité de la loi et de l'habitude, on y oppose des difficultés effrayantes, elle n'est ni écoutée, ni examinée».

Passionnant texte qui nous plonge aux origines de la création, en France, du commerce extérieur, et d'un certain libéralisme, entre les régions du Royaume et avec les autres pays européens.

Bon exemplaire.

Voir la reproduction.

200/300 €



151 bis

151 BIS. KNOOP (Johann Hermann). Pomologie, ou Description des meilleures sortes de pommes et de poires [relié à la suite]: Fructologie ou Description des arbres fruitiers ainsi que des fruits que l'on plante et qu'on cultive ordinairement dans les jardins... *Amsterdam, veuve K. van Tongerloo & fils, 1768. 2 parties en 1 vol. in-folio, [4]-339 [i.e. 139] + 205 p., 39 planches, reliure du XIX^e s. demi-chagrin vert bronze à coins, dos à nerfs et fleuroné, titre doré (accroc à la coiffe de tête; frottements; 4 planches reliées tête-bêche (12^e des pommes, 8^e des poires et les 1^{re}s et 8^es des fruits), mouillure sur 2 planches, pl.8 des poires déchirée et réparée, pl.10 des fruits déch. sans manque. Salissures f.A r°, 1 p. déch. sans manque).*

Premières éditions en français de ces deux traités importants initialement composé en néerlandais. J.H. Knoop (1700-1778), jardinier en chef de la princesse d'Orange Marie-Louise de Hessen-Cassel, peut être considéré comme le fondateur de la pomologie (et l'inventeur de la dénomination de cette science nouvelle).

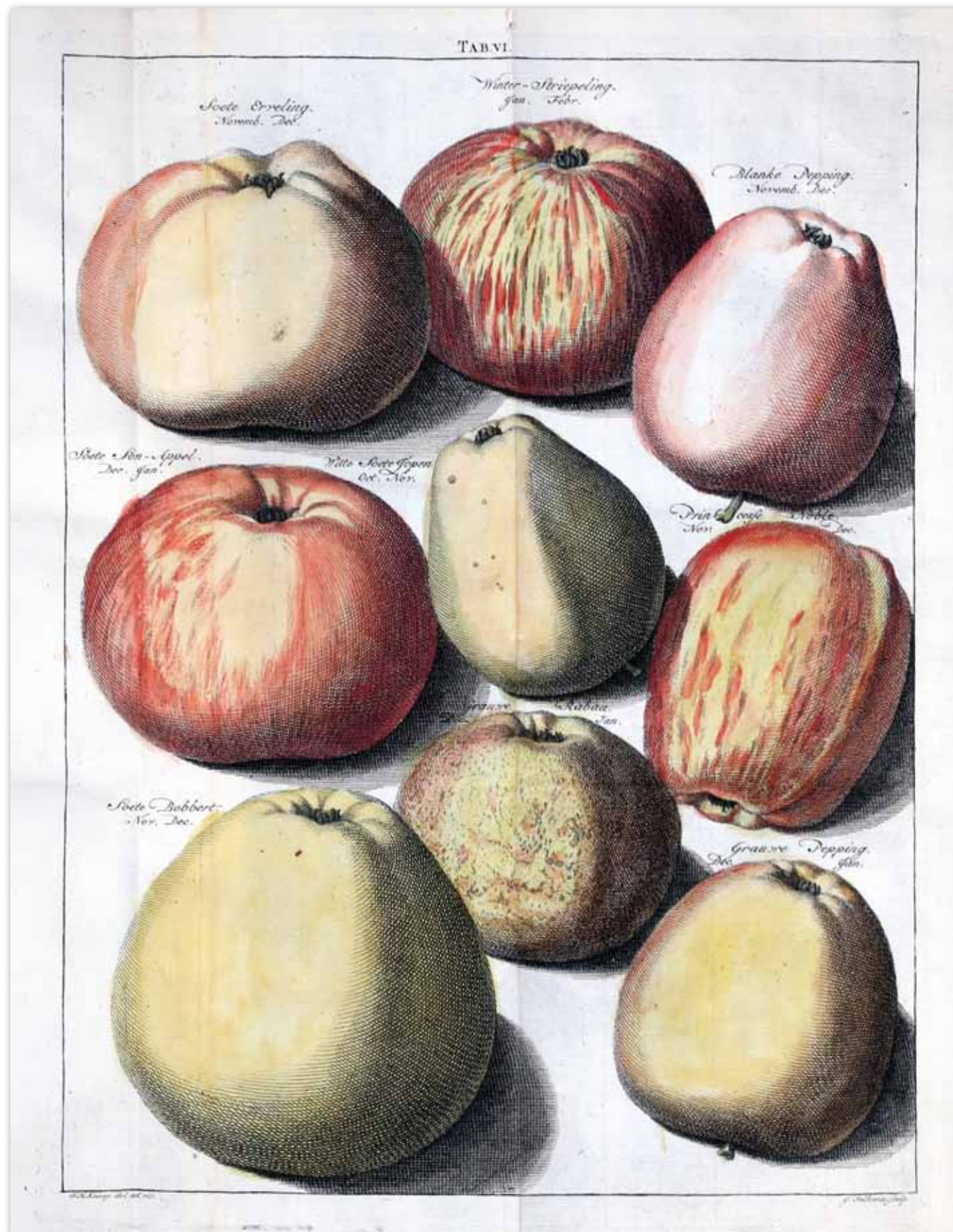
L'illustration se compose de 39 planches gravées sur cuivre et aqua-rellées: 20 pour la pomologie (12 de pommes et 8 de poires, chacune offrant plusieurs variétés aux noms évocateurs: pomme de paradis rouge, bergamote d'automne, reine d'Angleterre, citron de sirène, cuisse Madame...) et 19 pour la fructologie (coing, cerise, prune, nèfle, groseille, amandier, châtaigne, épine-vinette, cornouiller, abricot...). Outre la description détaillée des espèces et de la manière de les entretenir et de les faire fructifier, l'ouvrage contient quelques recettes comme celles du ratafia de coings, de la liqueur de framboises, etc.

Voir les reproductions.

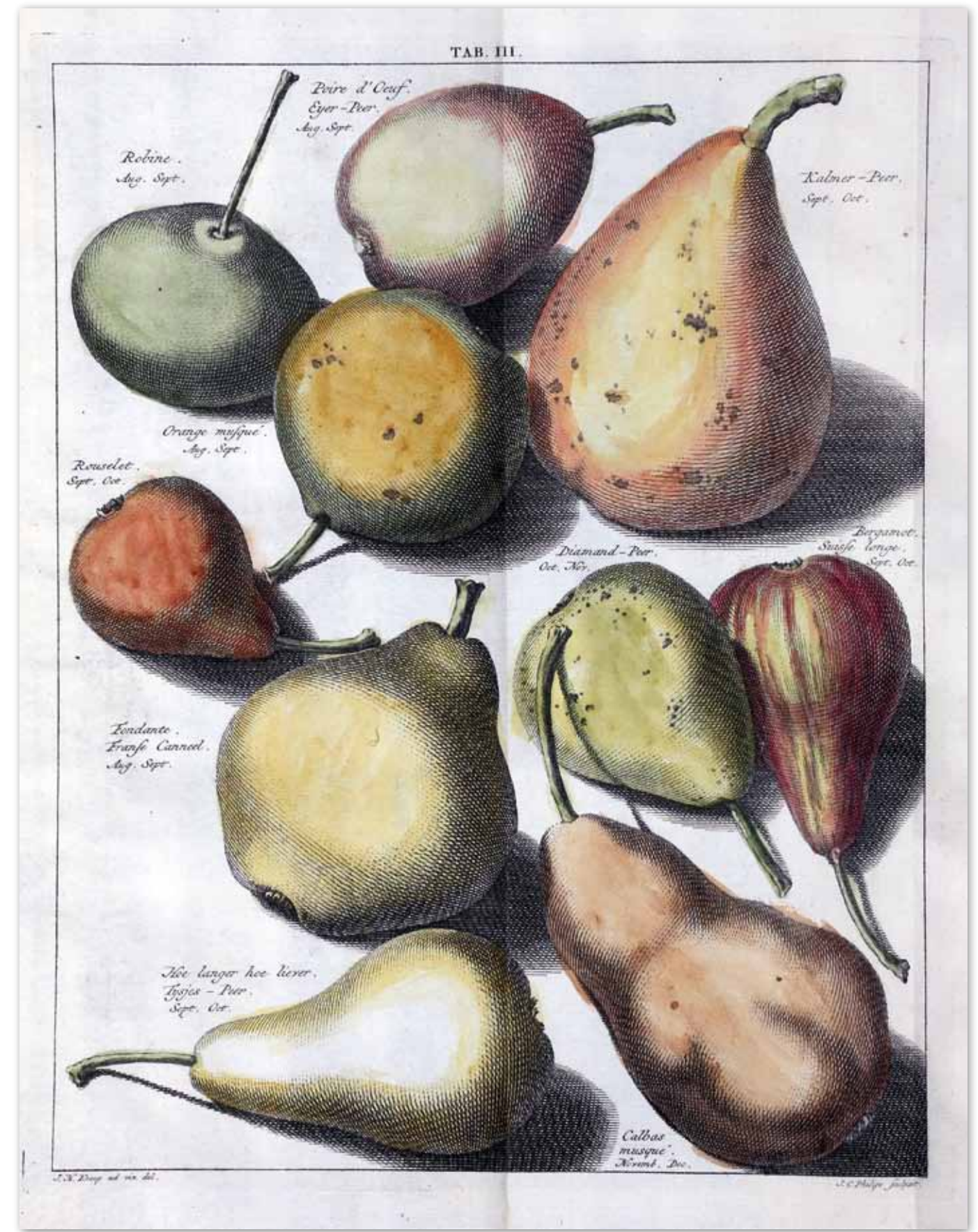
800/1 000 €



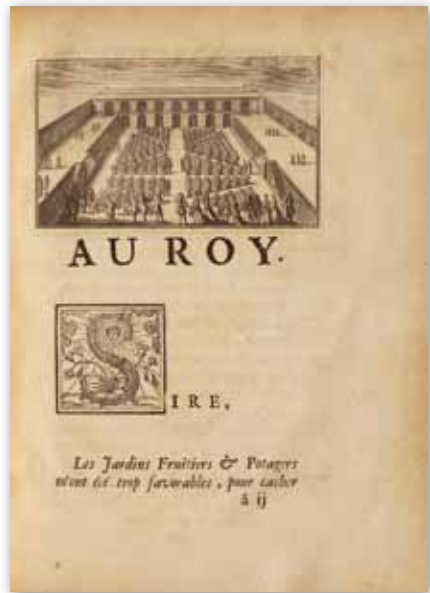
151 bis



151 bis



151 bis



152



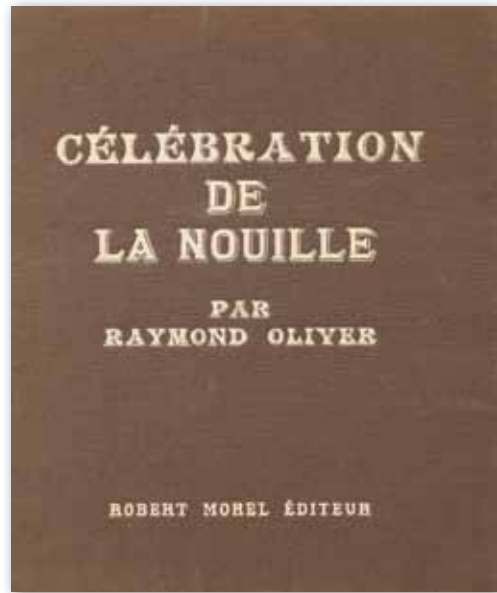
152



152



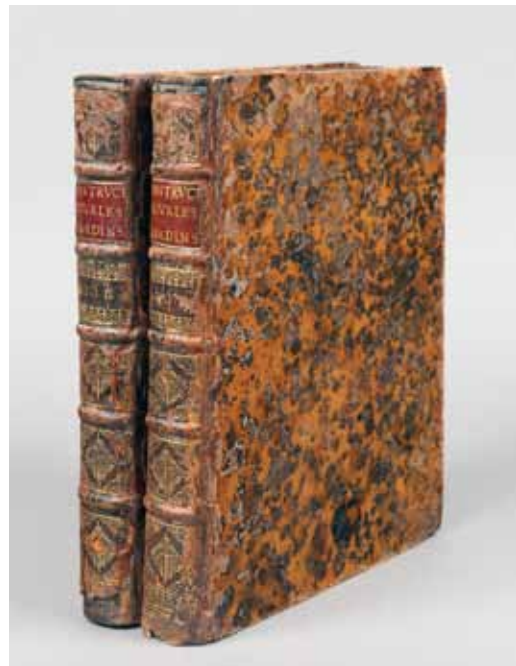
153



154



155



152



157

152. LA QUINTINYE (Jean de). Instruction pour les jardins fruitiers et potagers. Avec un traité des orangers, suivi de quelques réflexions sur l'agriculture. Paris, Claude Barbin, 1690. 2 vol. in-4, veau caillouté, dos orné (Reliure de l'époque, débuts de fentes aux mors, coins émoussés, quelques feuillets roussis). ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un portrait-frontispice, de 13 planches (dont 2 dépliantes) et de bandeaux historiés et de lettrines gravés. La Quintinye, directeur général des jardins fruitiers et potagers du roi, demeura un auteur agronomique de référence durant tout le XVIII^e siècle. Son ouvrage fut rapidement réédité et beaucoup feront par la suite son éloge, notamment Le Berryais avec son Nouveau La Quintinye publié en 1775. (Pritzel, n° 5075 – Quérard, IV, 555). Voir les reproductions. 1 300 / 1 600 €

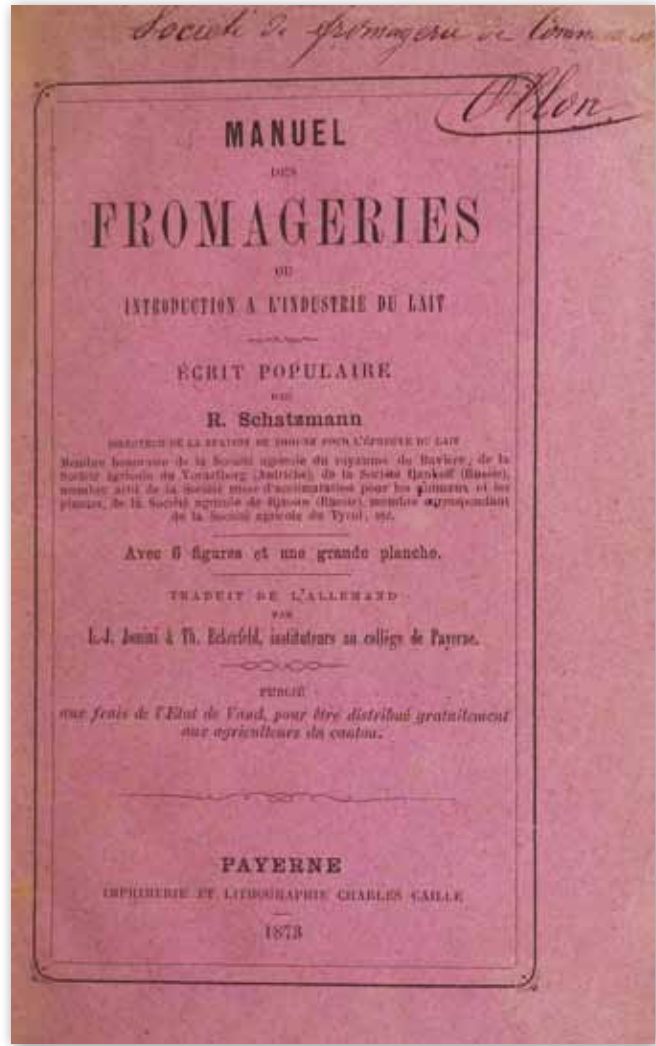
153. MOULIN À PÂTES. TAMBOLI. Laiton composé d'un corps cylindrique, d'une manivelle et de trois plaques interchangeable probablement pour capellini, bucatini et pappardelle. Porte le nom de Tamboli. et n° 4 sur la manivelle. H. tot. : 16,5 cm. Usures d'usage. Voir la reproduction. 50/80 €

154. OLIVER (Raymond). Célébration de la nouille. Robert Morel, Le Jas du Revest-Saint-Martin, 1965. In-12 carré, toile éditeur. Voir la reproduction. 40/60 €

155. PETIT-RADEL (Philippe). Essai sur le lait, considéré médicalement sous ses différents aspects. Paris, L'Auteur et Boudet, 1786. In-8, de XIII, (3), 293 et (1) pages, demi-basane de l'époque, dos lisse orné de filet et fers dorés. Première édition du premier des ouvrages de Petit-Radel dans lequel le chirurgien se propose de définir les vertus, qualités ou aspects néfastes des différents laits existants en tant qu'ils sont considérés comme de simples aliments ou des médicaments. «Ce livre» contient des analyses détaillées des qualités du lait d'ânesse, de brebis, de chèvre, de jument, de femme, ainsi que des produits dérivés (crème, beurre, fromage, petit-lait)» (Oberlé). Bon exemplaire portant, sur la première contre-garde, l'ex-libris imprimé de Jean-Baptiste Baumes, docteur en médecine et professeur à l'université de Montpellier. (Oberlé, 790). Voir la reproduction. 150/200 €

156. SCHATZMANN. Manuel des fromageries ou introduction à l'industrie du lait. Payerne, 1873. Grand in-8, [3 ff.] – 123 pp., bradel beige, étiquette de titre en maroquin brun, couverture conservée, 6 fig. sur une planche dépliant et une planche (petites rousseurs mais bon état). Ex-libris manuscrit d'une société de fromagerie. Voir la reproduction. 40/50 €

157. SERRES (Olivier de). Théâtre d'agriculture et Ménage des Champs, où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens que par l'expérience. Remis en français par A.M. Gisors. Paris, Meurant, An XI-1802. 4 vol. in-8, reliure demi-basane fauve mouchetée, dos lisse à faux nerfs soulignés de roulettes dorées, pièce de titre de veau rouge (reliure du milieu XX^e siècle) (Reliures en parfait état, intérieur très frais sur papier vergé). Illustré de 3 planches en frontispice. I., frontispice, XXVII, 632 pp.; II., (2) ff., frontispice, 627 pp.; III., frontispice 614 pp.; IV, (2) ff., IV, 639 pp. Voir la reproduction. 300/400 €



156



160

158. VILMORIN (Henry Lévêque de), **VILMORIN-ANDRIEUX & Cie**. Les Meilleurs Blés. Description et culture des principales variétés de froments d'hiver et de printemps par Vilmorin-Andrieux & Cie. Paris, Vilmorin-Andrieux & Cie. Imprimerie Émile Martinet, s.d. (vers 1880/1881). In-4, VII- 175 pp., 66 planches en couleurs, reliure de l'éditeur, demi-chargein, plats de percaline rouge, dos à nerfs orné, titre et nom de l'éditeur doré.

Belles lithographies hors-texte, en couleurs par Eugène Graff. Ouvrage du célèbre botaniste Henry Lévêque de Vilmorin (1843-1899) de la famille de marchands de graines et de plantes Vilmorin-Andrieux, fondée au XVIII^e siècle. Président de la Société botanique de France.

Introduction datée du 30 juin 1880.

Les blés sont répartis dans ce catalogue, en différentes variétés : à grain nu, à grain vêtu, blés tendres sans barbes, (d'automne ou de printemps), blés tendres barbus (d'automne ou de printemps), blés poulards, blés durs, blés de Pologne, épeautres, amidonniers, engrains. Voir les reproductions.

200/300 €

159. [Lait – Fromage – Beurre – Yoghourt – Confitures – Industrialisation]

Ensemble de 10 livres ou plaquettes brochées dont 2 cartonnage éditeur.

– **BOISSE** (Pierre). L'industrie laitière et beurrière des Charentes et du Poitou. Bayle, Surgères, 1925. (pl. légèrement défraichie, couverture accidentée).

– **LANGLOIS** (P.). Le lait. Paris, Gauthier-Villars et Masson, s.d.. In-8 br. (premier plat de la couverture débrosché).

– **POIRIER** (J.L.). L'industrie laitière. Le lait, le beurre et les fromages. Paris, Vermot, s.d. In-12, percaline rouge éditeur (défraichie).

– **FRIANT** (H.). Congrès-exposition de laiterie à Poligny, 1898. Lons-Le-Saulnier, Declume, 1898. Pl. in-8 (bon état).

– **FRIANT** (H.). Compte-rendu de l'exposition de pèse-laits tenue à Poligny les [...] 1901. Lons-Le-Saunier, 1901. Pl. in-8 (bon état).

– **FRIANT** (H.). L'Emmental dans le Jura. Rapport présenté au 2^{ème} congrès international de laiterie. Poligny, Jacquin, 1905. Plaquette in-8 (bon état).

– **PETER** (A.). Manuel de la fabrication du fromage d'Emmental. Bern, 1944. In-8, toile éditeur.

– Étude sur le yoghourt ou lait caillé bulgare obtenu par la Maya ou ferment bulgare. Plaquette in-12 en parfait état.

– Fromages de France. Comité national de propagande des produits laitiers français, 1960. Pl. in-8 spirale oblongue pet. in-8.

– **CHEFTEL** (H.). Utilisation industrielle des fruits, confitures, marmelades et gelées. Bulletin n°7. Paris, Établissements JJ Carnaud, 1943. Pl. in-8 (bon état).

Soit 10 volumes ou plaquettes.

200/300 €



158

ÉPICES

160. [Huile d'olive]. [AMOREUX (Pierre Joseph)]. Traité de l'olivier contenant l'Histoire & la culture de cet arbre, les différents manières d'exprimer l'Huile d'Olive, celles de la conserver, &c. Seconde édition, augmentée et corrigée. Montpellier, Veuve Gontier, 1784. XII pp. – 356 pp. – [1 ff] d'extrait des registres de la société royale des sciences de Montpellier, novembre 1784; Suivi de **TAVANTI** (Joseph). Mémoires sur l'olivier en réponse au programme proposé le 8 mai 1805, par la Royale Société Florentine, dite Georgofili [...] traduit de l'italien par M. de Bellevall [...]. Montpellier, Tournel, 1812. [4 ff.] – 88 pp. sur vergé bleuté.

In-8, demi-basane à coins (vélín), dos lisse orné, étiquette de titre en veau glacé, reliure de l'époque, (une planche dépliant, fentes aux mors, bon état).

Intéressante planche énumérant les espèces d'oliviers connues en Languedoc, dans le Comtat, en Provence & aux environs des villes suivantes.

Annotations manuscrites d'un amateur éclairé de la région provencale considérant que la maréïeza est préférable à l'oulivièyra et que la rouzéta fait une huile meilleure !

Pierre Joseph Amoreux (Beaucaire 1741 – Montpellier 1824) était Bibliothécaire à la Faculté de Médecine de Montpellier, il est l'auteur de nombreux ouvrages tant sur la médecine, l'agriculture, la botanique et d'autres sujets d'histoire naturelle. Il a été correspondant de la Société royale d'agriculture de Paris à partir de 1785.

Rare traité sur l'olivier.

On joint :

– **PEYRE** (Paul). Les oléagineux (1^{ère} série) sur l'Olivier... Paris, Jouve et Cie, 1938. br. gr. in-8.

– **PAGNOL** (Jean). L'olivier. 3^{ème} édition. Aubanel, 1975. br. in-4.

Soit 3 volumes.

Voir la reproduction.

1 000/1 500 €



158



161



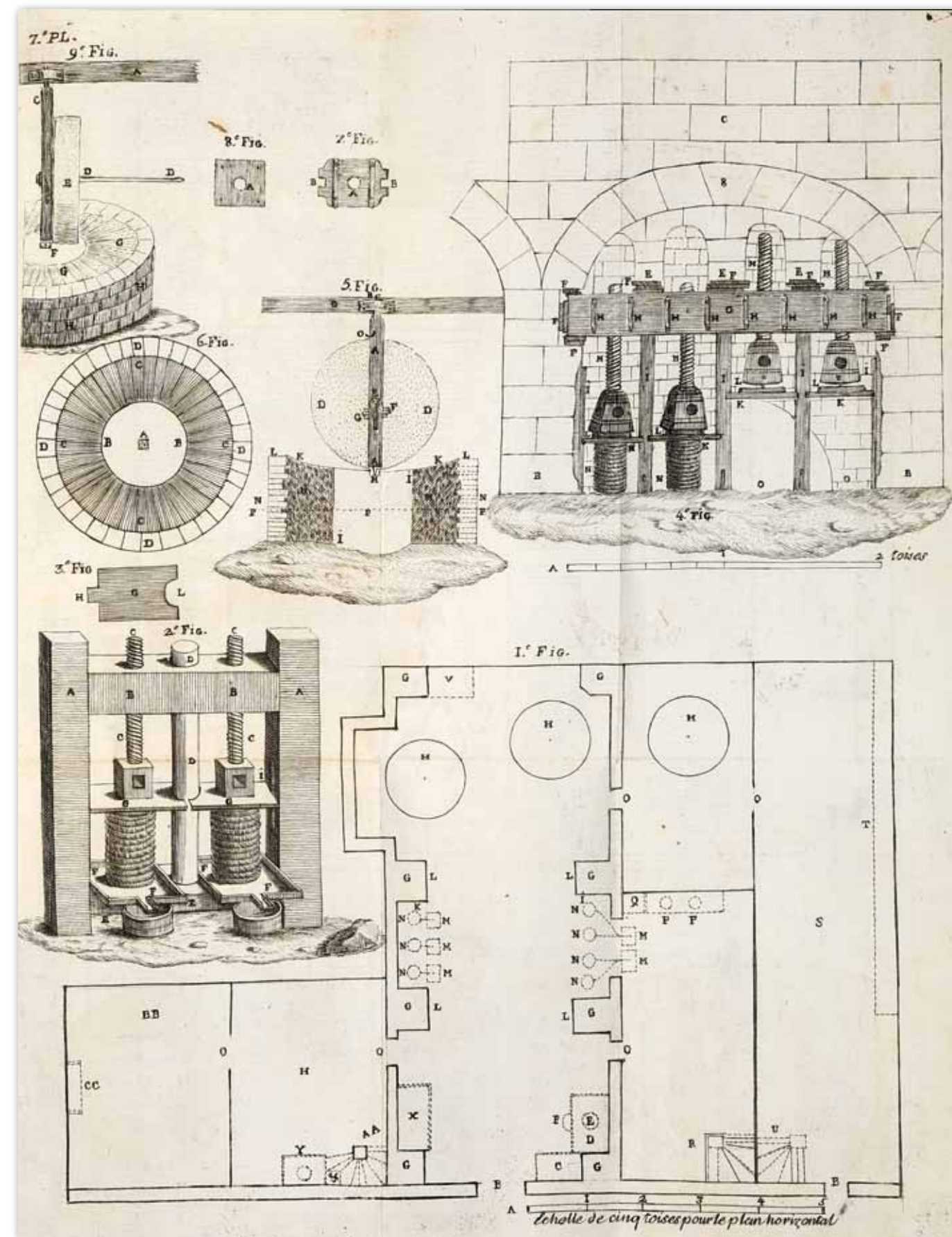
161

161. [Huile d'olive]. COUTURE. Traité de l'olivier. Aix, Antoine David, 1786, suivie de Réponse aux observations sur le traité de l'olivier, publiée par Monsieur Bernard dans le journal de Provence. 2 tomes en 1 vol. in-8, T. I: 344 pp. -5 planches. T. II: 436 pp.- 2 planches dépliantes – XXVI pp, reliure, basane racinée, dos à nerfs orné, tranches bleues, reliure de l'époque.

ÉDITION ORIGINALE illustrée de 7 planches dont 2 dépliantes gravées par Lantelme, graveur de la province: culture, instruments, parasites, l'olive, l'huile et les moulins ... Coiffe inférieure endommagée, quelques épidermures.

L'auteur, curé de Miramas avait obtenu un prix de l'Académie de Marseille en 1769 pour un mémoire sur le même sujet, qui est ici remanié. Très intéressante étude sur l'olivier, de son exploitation, des moulins, de son utilisation dans la cuisine et ses propriétés en médecine par MR. Sumaire, docteur à Marignane: «Chez nous le beurre est rare [...]. On ne met jamais dans la poêle une huile qui y a déjà passé [...] les bons cuisiniers ont l'attention de temps à autre, de jeter une croûte de pain dans l'huile qui est sur le feu [...].»

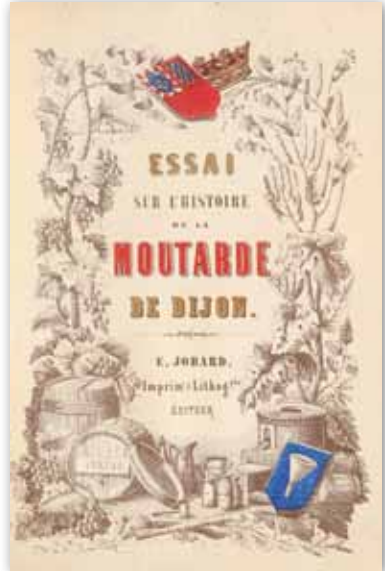
Rare, manque à la B.N. Ouvrage historique et technique inconnu de toutes les bibliographies gastronomiques . Voir les reproductions. 1 000 / 1 500 €



161



163



166



169



104

167

167

162. LEFEBVRE (Eugène). Bibliothèque des merveilles, Le sel. Paris, Hachette, 1882. In-8, [2 ff.] – 288 pp., percaline éditeur bleue ornée (bon état).

Nombreuses illustrations.

50/80 €

163. SALIÉRO (BOITE À SEL).

Chêne sculpté d'une grappe de vigne et fleurettes ouvrant par un abattant et un tiroir.

42 x 18,5 x 13 cm.

XX^e siècle.

On joint :

Salière en bois sculpté de rosaces à fermoir abattant et couvercle pivotant.

6 x 14 cm.

Importante fente. Voir la reproduction.

30/50 €

164. 9 SALIÈRES ET POIVRIÈRES.

Buis et divers bois de formes originales, dont une salièro-poivrière en buis avec couvercle pivotant à décor d'une croix (accidents).

On joint :

– **boîte pour fil à saucisson** en bois.

– **coquetier** en bois à décors et motifs floraux peints et incrustations dorées.

50/60 €

165. 15 SALIÈRES ET POIVRIÈRES.

En buis et bois divers (12 ex.) ou étain (3 ex.)

En l'état.

50/60 €

166. JOBARD. Essais sur la moutarde de Dijon. [Garnier 1854, ancien archiviste de Dijon?] In-8, frontispice gravé d'une vue de Dijon par l'auteur, 32 pp., demi-bradel vert, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, couverture conservée. Nombreuses illustrations et beau titre orné. Envoi au maire de Dijon, Gaston Gérard en 1923.

Ex-libris de l'ancien libraire et cuisinier Alain Huchet.

Voir la reproduction.

200/300 €

167. [Moutarde]. 2 POTS À MOUTARDE FINE. GREY-POU-PON à DIJON, [1777].

Faïence à décor bleu de semis de feuillages à 2 anses en mascarons (XIX^e siècle) et sa réplique (XX^e siècle).

H. : 7,5 cm.

Éclats et petits manques. Voir les reproductions.

20/30 €

168. PENAUD (J.J.). Contribution à l'étude du Kawa-Kawa d'Océanie. Bordeaux, E. Trénit, 1908. In-8, 56pp., 1pl., br.

Thèse. Pl. d'après une photographie représentant des fidjiens en train de fabriquer leur kawa.

40/60 €

169. 3 RÂPES À NOIX DE MUSCADE.

En bois sculpté en forme de gland, en bois à décor marqueté d'étoile et triangles, ou en métal.

3 à 10 cm.

Usures. Voir la reproduction.

150/200 €

170. 3 CASSE-NOIX ou CASSE-NOISETTES.

Bois naturel tourné dont un sommé d'un lion assis naïf.

10,5 x 14 cm.

Petits manques et fente. Voir la reproduction.

150/200 €

171. 3 MORTIERS MONOXYLES ET PILONS.

Bois naturel dont un à 4 prises.

15 x 17,5 cm – 10,5 x 22 cm – 9 x 16 x 16 cm.

Fentes et usures.

200/300 €



170



175



174



173

MOULINS À ÉPICES

172. 6 MOULINS À POIVRE.

Métal argenté avec manivelle en S. Forme cubique à un tiroir ou cylindrique à décor vierge ou ciselé, certains garnis d'un corps central en verre ou porcelaine à motif bleu et bleu d'un moulin au bord de la mer.

H. : 7 à 9 cm.

En l'état. Voir les reproductions.

250/300 €

173. 2 MOULINS À POIVRE TRIPODES.

Métal argenté à décor ciselé ou de frises de perles, ce dernier avec pieds en ivoire*. Début XX^e siècle.

H. : 12 cm.

En l'état.

100/150 €

174. MOULIN À POIVRE. CHRISTOFLE POUR LA COMPAGNIE DE MESSAGERIES MARITIMES.

Métal argenté à décor de rubans et feuillage, prise en pomme de pin fermée ou à décor de tête de licorne couronnée en encre marine.

Signés.

Début XX^e.

H. : 10,5 cm.

Mécanisme en état de marche. Enfoncements. En l'état.

Voir la reproduction.

80/100 €



172



172

175. MOULIN À POIVRE. CHRISTOFLE POUR LA COMPAGNIE DE MESSAGERIES MARITIMES. Modèle Peugeot.

Métal blanc de forme cylindrique, manivelle en S à 2 accolades.

Signé, porte le numéro 6 (moule ?) et n° 1347934.

H. : 9 cm.

Mécanisme en état de marche. Enfoncements. En l'état.

Voir la reproduction.

120/150 €

176. MOULIN À CAFÉ DE COMPTOIR. PEUGEOT Frères, Modèle VALENTIGNEY A «00».

Fonte noircie, tiroir en bois peint vert, plaque en laiton et manivelle courbe, bouton en bois. Mécanisme à dents. Base élargie pour fixation sur le comptoir.

Période de fabrication entre 1879 à 1943.

H. tot. : 25 cm.

Manques, accidents. En l'état.

C'est le plus petit de sa série. Voir la reproduction page 64. 100/150 €



179. 6 MOULINS À POIVRE-DINETTE.

– 4 de forme tonneau en bois et laiton, manivelles en S, boutons en bois ou ivoire.
– 1 PEUGEOT Frères en noyer et laiton.
Période de fabrication : 1879 à 1935.
– 1 en bois et métal, manivelle droite ajourée en fer.
H : entre 8 et 13 cm.
En l'état. *Voir la reproduction.*

80/100 €

180. 5 MOULINS.

– 1 PEUGEOT frères (VALENTIGNEY), modèle M? (jouet ou poivre), de forme cubique en hêtre à tiroir à pans coupés, manivelle en S, calotte bleue.
Période de fabrication entre 1960 et 1962.
– 1 COULAUX & Cie de forme cubique en bois, à tiroir, manivelle courbe, plaque ovale en métal.
– 2 cubiques en bois, à tiroir, manivelles en S, boutons en bois dont 1 à plateau violonné.
– 1 petit moulin à poivre en hêtre.
H. : entre 11 à 17 cm.
En l'état. *Voir la reproduction.*

50/80 €

181. 4 MOULINS À POIVRE.

– 2 PEUGEOT Frères en métal argenté à décor de croisillons ou de frises de perles.
– 2 en métal anciennement doré ciselé dont un chiffré C.deT.
Perte de dorure.
H. : entre 4,5 et 8 cm.
En l'état. *Voir la reproduction.*

100/150 €

182. 3 MOULINS.

De formes cubiques à tiroir en bois et laiton.
– 1 MUTZIG-FRAMONT, en noyer, manivelle courbe, avec plaque ovale à l'aigle.
– 1 AU PARFAIT BROYEUR, en hêtre, manivelle à fleurons.
– en noyer, manivelle en S, calotte accidentée et désolidarisée.
H. : entre 12,5 et 14 cm.
En l'état. *Voir les reproductions.*

60/80 €

183. 5 MOULINS TABATIÈRE.

– 4 cubiques à décor godronné, lisse ou recouverts de papier imitant le bois, manivelles courbes à bouton en bois.
H. : entre 9,5 à 17 cm.
– 1 cylindrique et démontable utilisé par le soldat de troupe allemand de 14-18. EN acier, réceptacle en métal, fermeture à baïonnette, manivelle « clef » amovible avec bouton en bois.
H. : 13,5 cm.
En l'état.
Ils sont dits « à tabatière » car ils s'ouvrent sous le dessous pour récupérer le café moulu. *Voir la reproduction.*

100/120 €

184. 3 MOULINS.

– 1 petit moulin à café allemand «tramp» ww2 démontable en bakelite rouge cerclée d'une ligne en métal chromé, manivelle « clef » amovible en S en acier.
Ce petit moulin faisait partie du paquetage des soldats allemands.
H. : 13 cm.
– 1 en bakelite marron et laiton.
H. : 8 cm.
– 1 en bois de loupe et verre reposant sur 3 pieds en bronze doré à enroulements, manivelle en métal. travaillés et moulINETTE en laiton, réservoir en verre.
Des ustensiles indispensables pour tout amateur de café en campagne. *Voir la reproduction.*

80/100 €



183



182

185. MOULIN.

Cubique violonné à tiroir en hêtre, calotte en laiton et manivelle stylisée en S en laiton, bouton en bois, la poignée du tiroir en laiton représentant une main se refermant sur la poignée, et reposant sur 4 pieds boules aplaties.
H. : 30 cm.
Enfoncements au laiton, petite fente et accidents. En l'état. *Voir la reproduction.*

100/150 €

186. GRAND MOULIN.

Cubique en hêtre avec tiroir cannelé, calotte en laiton et fer, manivelle en S en acier et bouton en bois.
H. : 31 cm.
Trous de vers, manques, accidents. En l'état. *Voir la reproduction.*

50/80 €

187. MOULIN À CAFÉ.

Cubique et bombé en bois naturel à marqueterie de laiton en « S », tiroir, laiton, manivelle courbe « clef » en acier et bouton en bois.
Hollande, 1^{ère} moitié du XIX^e siècle.
H. : 19 cm. *Voir la reproduction.*

100/150 €



182

177. 6 MOULINS. PEUGEOT Frères, Modèle VALENTIGNEY.

– 1 à café, fût cylindrique en métal cannelé, calotte en acier gravé, manivelle courbe, bouton en bois, emblème du lion, série G1.
H. : 22 cm.
Fabriqué entre 1879 et 1900.
– 4 à café, cubiques à 1 tiroir, hêtre avec plaque ovale en laiton.
H. : entre 12 et 13 cm..
– 1 petit moulin à poivre.
H. : 9 cm.
Accidents, manques. En l'état. *Voir la reproduction.*

100/150 €

178. 4 MOULINS À CAFÉ. PEUGEOT & Cie, Modèle PONT DE ROIDE.

Hêtre, cubiques à 1 tiroir dont :
– 2 à plaques bloque-tiroir en forme de goutte à emblème de l'éléphant, manivelles en S.
Fabriqués avant 1900.
– 2 à plaques losangiques en laiton à emblème de l'éléphant, manivelles courbes. p-
Fabriqués entre 1925-1938.
H. : entre 13 et 25 cm.
Manques, fentes. En l'état. *Voir la reproduction.*

60/80 €



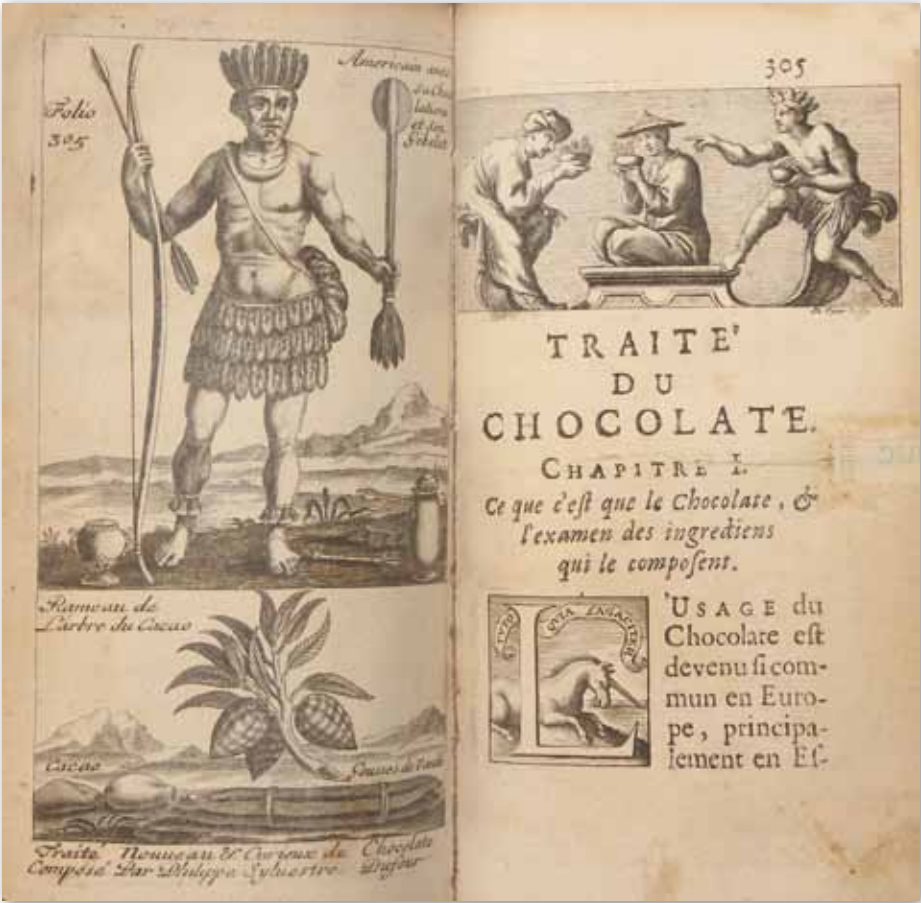
188

188. DUFOUR (Ph. Silvestre). Traitez Nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolat. Ouvrage également nécessaire aux médecins, et à tous ceux qui aiment leur santé. Lyon, Girin, Rivière, 1685. In-12, [10 ff.] – 445 pp. – 5 pp. de table. Frontispice et 3 planches gravées. veau brun granité., dos à nerfs orné, tr. jasp. (Rel. de l'époque, mors fendus, coiffes arrachées, déchirure p. 305 avec restauration).
PREMIÈRE ÉDITION COMPLÈTE de cet ouvrage aux sources complexes. Voir à ce sujet les notices dans Oberlé 731 et 732.
Dans cette édition, le nom de l'auteur est clairement donné sur le titre. Cela étant, rien n'est résolu, car si Dufour est bien l'auteur avoué de ce volume, rien ne prouve qu'il ait rédigé les deux précédentes éditions de 1671 et celle en latin de 1685. Les textes sont totalement différents. Les 3 planches montrent l'homme d'Arabie buvant du café, le chinois du thé, l'indien du chocolat. Au bas de chaque planche on voit la plante. Joli bandeau gravé signé Ogier, montrant les trois personnages réunis, et lettrine avec une licorne, répétés en tête de chaque partie. Le frontispice représente les trois personnages autour d'une même table. (Mueller, p. 67 – Vicaire, 293 – Viel, 190 «extremely scarce» – Haag, 4378 – Bitting, 134 – Oberlé, 733).
Voir les reproductions.

800 / 1 500 €



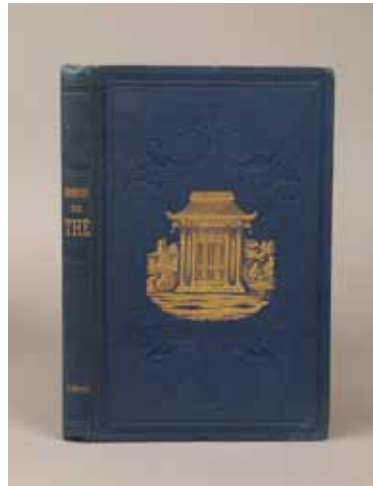
188



188



189



191



189

189. RARE ET BEAU COFFRET À THÉ À 3 COMPARTIMENTS.

Bois laqué à fond noir et or à décor polychrome et rehauts d'or sur toutes faces, d'arabesques et médaillons peints de scènes de rues et monuments d'Istamboul.

Le couvercle enferme un compartiment central, gainé de velours prune, retenant une boîte cylindrique côtelée en cristal de Saint Louis, vraisemblablement; monture et couvercle en argent (925 millièmes) avec monogramme RB (léger choc au couvercle). Les deux compartiments latéraux sont rectangulaires et leur couvercle est agrémenté d'un bouton de prise en nacre sculpté.

Époque Napoléon III.

Poids brut pour la boîte cylindrique avec monture en argent: 416 g. 15 x 31 x 16 cm.

Quelques usures légères et fermoirs à refixer.

Voir les reproductions.

700 / 1 000 €

190. HOUSSAYE (J.-G.). Monographie du thé. Paris, chez l'auteur, (1843). In-8, (4), 160, (2)pp., 18pl., cartonnage romantique bleu imprimé en or et à froid (rel. de l'éd.) (rousseurs).

Rare. Description botanique, torréfaction, composition chimique, propriétés hygiéniques du thé.

À la fin, placard publicitaire.

200 / 300 €

191. HOUSSAYE (J.G.). Monographie du thé: description botanique, torréfaction, composition chimique, propriétés hygiénique de cette feuille. Paris, chez l'auteur, 1843. In-8 de (2) ff., 160 pp., (1) f. de réclame «A la Porte chinoise» rue Vivienne, 17 pl. h.t., percaline bleue, dos lisse avec titre doré, plats ornés d'un décor estampé à froid avec un fer spécial doré montrant une pagode sur le premier plat. (cartonnage de l'éditeur) (Accroc à la coiffe supérieure. Quelques rousseurs).

Édition originale ornée d'une vignette sur le titre et de 17 planches hors texte.

On joint:

– KAKUSO (Okakura). Le livre du thé. Nouvelle édition. Paris, Dervy, 1987. In-12, broché. Voir la reproduction. 100 / 150 €

■ CONFISERIE

192. UTRECHT-FRIEDEL (madame). Le confiseur royal, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands. À Paris, chez Tardieu-Denesle, 1816. In-12, X-352 p., 3 planches dont le frontispice, reliure fin XIX^e s. demi-basane rouge, dos lisse, titre et filets dorés (cachet marqué d'encre au faux-titre, taches claires sur la dernière pl.)

Quatrième édition de cet ouvrage recherché, qui décrit la manière de faire les confitures, marmelades, compotes, dragées... renferme des instructions sur la distillation, la composition des liqueurs, ratafias, fruits à l'eau-de-vie, les recettes des macarons et biscuits, la manière de préparer le chocolat, le thé et le café, etc. Voir la reproduction.

120 / 180 €

193. BOITE À CHOCOLATS. LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ À PARIS – MAXENCE (Edgard) (1871-1954).

Boîte Capucines. Les Capucines, Sévigné, vues par Maxence, Vers 1929. Boîte à chocolats rectangulaire en carton recouvert de papier chromolithographié polychrome et or à décor de capucines en prière devant un monastère. L'intérieur antiphonaire dépeint une partition de musique avec les paroles suivantes dans une écriture gothique: «Le Peintre de l'Oraison pure, / Maxence, était tout désigné, / Pour dessiner l'Enluminure / Des Capucines Sévigné, / Dans leur brune robe de bure!». 19,5 x 25,5 x 5 cm.

Petits manques et manques d'usage, déchirure, rayures. Recollé à un coin. La publicité de 1929 indique que cette boîte est garnie du dernier bonbon créé par La Marquise de Sévigné «Les Capucines en Robe de Bure». [ganache aux fruits rouges, enrobage chocolat 70% de cacao] Prix 130 fr.» Elle lance en 1928 la collection des «coffrets antiphonaires [...] reconstitués d'après les documents qu'examina la Marquise de Sévigné à l'Abbaye de Clairvaux». Le peintre symboliste Edgar Maxence a réalisé pour la maison chocolatière son interprétation picturale de ce bonbon.

On joint: 2 MOULES À CHOCOLAT:

– G. MORA, à décor de triton, en laiton.

Marqué et n° 12 et 106.

Plaque: 13 x 8,5 cm.

– à décor de corne, en cuivre.

Plaque: 7,5 x 11 cm. Voir les reproductions.

180 / 200 €



193



193

194. BOITE À CHOCOLATS. À LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ À ROYAT, A. ROUZAUD.

Jolie boîte à chocolats rectangulaire en résineux, marqueterie de loupe de tuya sur les côtés, orné d'une élégante marqueterie en bois exotique et métal sur le couvercle représentant une femme sur un bord de mer, décor monogrammé P.C. La boîte est intégralement encadrée de cuir gaufré d'un décor de guirlande feuillagée, roses et fleurettes.

Intérieur en tissu (sali).

Marque au cul.

36,5 x 17 x 9 cm.

Petits manques de cuir. Usures habituelles sur le cul avec manques.

Manque la clé.

La Marquise de Sévigné est un chocolatier français spécialisé dans la création et la vente de chocolats fins. Fondé en 1898 à Royat en Auvergne par Clémentine et Auguste Rouzau.

Voir la reproduction.

200 / 300 €



192



194



196



197



198



199



200



201

■ STÉPHANIE FRAISSE

195. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

THE STAR IS DEAD, Paris 2003-2006.

Autoportraits avec « les stars »; L'Araignée de Mer, Le Lapin de Garenne, Le Saint-Pierre, Le Faisan, Le Poulpe, L'Oursin, Le Canard Sauvage, Le Homard, Le Sabre.

9 épreuves gélatino-argentiques d'époque.

Signature à la mine de plomb et mention 2/5 au dos de chaque tirage. 50 x 60 cm (avec marge).

Littérature: Newzy mars 2006, Magazine ELLE mars et octobre 2006, Nouvel OBS mars 2006.

Soit 9 épreuves. Voir la reproduction.

2 000/3 000 €

196. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Autoportrait, Paris 2004.

L'infirmière se shoote au caviar.

Épreuve gélatino-argentique d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/3 à la mine de plomb au dos du tirage.

60 x 50 cm (avec marge). Voir la reproduction.

500/600 €

197. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Antica Pizzeria e Friggitoria DI MATTEO, via Tribunali, Naples 2004.

5 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/3 à l'encre au dos des tirages.

18 x 24 cm (avec marge).

Littérature: PIZZA FURIOSA – Éditions Bleues, accompagné par une nouvelle de Tonino Benacquista. Naples 2005.

La fameuse pizzeria où Bill Clinton a mangé lors du sommet du G7 en 1994. Adresse culte dans le centre historique, au cœur de Spaccanapoli, où on mange la « pizza frita » (chausson de pizza frite).

Soit 5 tirages. Voir la reproduction.

350/450 €

198. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

L'Antica Pizzeria DA MICHELE, Via Cesare Sersale, Naples 2004.

5 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/3 à l'encre au dos des tirages.

18 x 24 cm (avec marge).

Littérature: PIZZA FURIOSA – Éditions Bleues, accompagné par une nouvelle de Tonino Benacquista. Naples 2005.

Depuis 1870, cinq générations de la famille Condurro se sont succédées pour servir deux pizzas à la carte: la marinara et la margherita. Consacré temple de la pizza « il Tempio Sacro della Pizza », le succès est tel que les clients sont prêts à attendre près d'une heure pour manger la vera pizza napoletana.

Soit 5 tirages. Voir la reproduction.

350/450 €

199. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Chez BAJON, 29, rue de l'Abbé Grégoire, Paris, en 2006.

2 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/3 à l'encre, au dos des tirages.

18 x 24 cm (avec marge).

Soit 2 tirages. Voir la reproduction.

150/200 €

200. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Le COQ SAINT-HONORÉ Paris, en 2006.

2 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/3 à l'encre, au dos des tirages.

18 x 24 cm (avec marge).

Soit 2 tirages. Voir la reproduction.

150/200 €

201. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Hugo DESNOYER, « Régalez-vous » Mouton-Duvernet Paris, en 2006.

2 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/3 à l'encre, au dos des tirages.

18 x 24 cm (avec marge).

Soit 2 tirages. Voir la reproduction.

150/200 €



195



202



204



205



207



208



209



206

202. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Entre deux Cuisses, Paris, 2006.
Tirage argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 1/3 à l'encre au dos des tirages.
27 x 21 cm (avec marge). *Voir la reproduction.* 100/120 €

203. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Le BUERHIESEL à Strasbourg: dressage de cuisses de grenouilles.
Le BRISTOL à Paris: Le passe-plat.
L'ASTOR à Paris: Le coup de feu. 2002.
3 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 3 épreuves. 400/500 €

204. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Le BRISTOL à Paris: Les deux soles.
Le BUERHIESEL à Strasbourg: desserts en croix. 2002.
2 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 2 épreuves. *Voir la reproduction.* 300/400 €

205. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

LASSERRE à Paris: Dressage en 2002.
Chez Michel ROSTANG à Paris: Dressage en 2006.
2 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 1/3 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 2 épreuves. *Voir la reproduction.* 300/400 €

206. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Pierre GAGNAIRE à Paris: Le Chef et son pâtissier. Paris 2005.
Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 5/10 à la mine de plomb au dos du tirage.
24 x 30 cm (avec marge).
Voir la reproduction. 300/400 €

207. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Hélène DARROZE: Le Chef en cuisine. Paris 2001.
Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 5/10 à la mine de plomb au dos du tirage.
30 x 24 cm (avec marge).
Littérature: OXO Book 2002, Newzy 2005.
Voir la reproduction. 300/400 €

208. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Olivier ROELLINGER, Maison de BRICOURT à Cancale. 2002.
Le Chef dresse une assiette.
Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos du tirage.
30 x 24 cm (avec marge).
Voir la reproduction. 300/400 €

209. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Alain SENDERENS, chez LUCAS CARTON à Paris. 2002.
Le Chef en pleine réflexion sur les accords mets et vins.
Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 5/10 à la mine de plomb au dos du tirage.
30 x 24 cm (avec marge).
Littérature: OXO Book 2002, Newzy 2005.
Voir la reproduction. 300/400 €

210. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Alain PASSARD dans sa cuisine de L'ARPÈGE, rue de Varenne. Paris. 2002.
La main du chef et le turbot, Le bridage de la coucou de Rennes, Le Chef et sa brigade, La fin du service, Le début du service.
5 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 5/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 5 épreuves. *Voir la reproduction.* 600/800 €

211. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Michel BRAS, en FAMILLE*, Laguiole août 2002.
* Coup de feu, (en 3^{ème} position sans la toque: Michel Bras, derrière son fils Sébastien qui a repris le restaurant). L'aligot avec Sébastien, le fils Michel, Bras et son grand-père. La préparation du gargouillou, Michel Bras et sa petite fille Flora.
3 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 3 épreuves. *Voir la reproduction.* 500/600 €

212. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Michel DEL BURGO Chez TAILLEVENT, Paris. 2002.
Le Chef prenant une commande et le Chef en cuisine.
2 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 2 épreuves. 400/500 €



210



211



215



213



217

213. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
Yannick ALLENO, Le MEURICE. Paris. 2005.
Le Chef en cuisine, La main du Chef.
2 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 5/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Soit 2 épreuves. Voir la reproduction. 500/600 €

214. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
Pascal BARBOT, L'ASTRANCE. Paris. 2005.
Le Chef et Christophe ROHAT*, La main du Chef.
2 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge)
*Le service de l'Astrance est dirigé par Christophe Rohat, complice et associé de Pascal Barbot.
Soit 2 épreuves. 500/600 €

215. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
Ferran ADRIÀ, EL BULLI, Roses en Catalogne. Espagne 2002.
Le Chef et son second, Coup de feu, Dessert.
3 épreuves gélatino-argentiques d'époque, réalisées par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 3/10 à la mine de plomb au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
Classé cinq fois meilleur restaurant du monde, le chef Ferran Adrià est célèbre pour sa gastronomie moléculaire.
Le restaurant a fermé ses portes le 30 juillet 2011. Restaurant ouvert de juin à décembre, il était complet pour la saison en un seul jour avec plus de deux millions de demandes pour une capacité de 8000 couverts en 7 mois.
Soit 3 épreuves. Voir la reproduction. 500/600 €

216. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
Au potager d'Alain PASSARD, le Navet. Fillé-sur-Sarthe. 2005.
Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.
Signature de l'artiste et mention 2/5 à la mine de plomb au dos du tirage.
50 x 40 cm (avec marge.) Voir la reproduction. 300/400 €

217. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
Le moulage du CAMEMBERT*. Orne. 2010.
3 épreuves numériques d'époque en couleur.
Signature de l'artiste et mention 1/5 à l'encre au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
*Camembert AOP au lait cru de Normandie
Moulage à la louche sur table à la fromagerie Gillot, Saint-Hilaire-de-Briouze.
François Durand tranche légèrement le caillé en bassine avant le moulage à la louche. Il était le dernier producteur de Camembert fermier.
Dans la salle de moulage, la température avoisine les 28- 30°C pour favoriser l'égouttage du caillé sous l'action des ferments naturels du lait cru.
Soit 3 épreuves. Voir la reproduction. 300/400 €

218. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
SAINT-NECTAIRE fermier: Cave de Laurent DUBOIS* fromager affineur. Paris. 2009.
Épreuve gélatino-argentique d'époque
Signature de l'artiste et mention 2/5 à la mine de plomb au dos du tirage.
30 x 40 cm (avec marge).
*Laurent Dubois retourne un Saint-Nectaire dans sa cave d'affinage.
«Entre 15 et 18 ans, je ne savais pas ce que je voulais faire, dit Dubois. Mais j'aimais les belles choses, les beaux gestes qui permettent d'amener un produit à l'excellence.» Voir la reproduction. 300/400 €



216



220



218



219

219. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
Laurent DUBOIS*, fromager affineur à Paris. 2009.
2 tirages argentiques d'époque.
Signature de l'artiste et mention 1/5 à l'encre au dos des tirages.
24 x 30 cm (avec marge).
*Laurent Dubois coupe au fil une abondance fermière.
Laurent Dubois sonde une meule de Beaufort chalet d'alpage d'environ 20 mois.
Soit 2 tirages. Voir la reproduction. 300/400 €

220. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).
LA FABRICATION DU SALERS*. Cantal 2010.
3 tirages argentiques d'époque.
Signature de l'artiste et mention 1/5 à l'encre au dos des tirages.
30 x 24 cm (avec marge).
*Traite au parc des vaches Salers à l'estive. Moulage de la tome tassée manuellement dans une fourme (occitan). Affinage.
Les fourmes de Salers doivent être retournées et leur croute vigoureusement frottées deux fois par semaine. Il faut 400 litres de lait, 3 journées entières et un tour de main d'exception pour que prennent naissance les belles rondeurs d'un Salers, label AOP depuis 2003. La période de fabrication du fromage se situe uniquement du 15 avril au 15 novembre.
Soit 3 tirages. Voir la reproduction. 300/400 €



221



223



224



225



226



227



222



228

221. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

MAINS ET FROMAGES*. Livarot en Normandie. Saint-Nectaire en Auvergne, Fourme d'Ambert chez Marie QUATREHOMME à Paris. 2009/2010.

3 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 1/5 à l'encre au dos des tirages.

24 x 30 cm (avec marge).

*Salage du livarot au domaine de Saint Hippolyte. Caves d'affinage des Terres d'Auvergne à Besse et St Anastaise. Le Saint-Nectaire bénéficie d'un soin quotidien... il sera frotté, lavé à l'eau salée, et retourné, à la main chaque semaine. Fourme d'Ambert d'environ 2 mois et demi découpée avec une lyre chez Marie Quatrehomme, 1ère femme meilleur ouvrier de France.

Soit 3 tirages. Voir la reproduction.

300/400 €

222. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Chez SHINANO, préparation du Soba*. Tokyo. Octobre 2005.

5 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 3/10 à l'encre au dos des tirages.

24 x 30 cm (avec marge).

*RdV. à 5 heures du matin pour la photographie. Étrange et naturelle rencontre avec le maître artisan de Soba, nous ne parlons aucune langue en commun, nous échangeons avec des regards et des sourires.

Soit 5 tirages. Voir la reproduction.

500/600 €

223. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Chez YOSHIDA, une des plus ancienne Sobaya de Tokyo. Le gourmet solitaire. 2005.

Tirage argentique d'époque.

Signature de l'artiste et mention 3/10 à l'encre au dos du tirage.

30 x 24 cm (avec marge). Voir la reproduction.

200/300 €

224. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

KANDA YABU SOBA, Maison traditionnelle depuis 1880*. Tokyo. Octobre 2005.

5 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 3/10 à l'encre au dos des tirages.

Format avec marge pour chaque photographie: 24 x 30 cm.

*Dans cette maison il n'y a pas de «Oui chef» mais juste des sons presque comme des chants d'oiseaux pour envoyer ou réceptionner une commande. J'ai été impressionnée par leur manière de travailler presque en silence.

Soit 5 tirages. Voir la reproduction.

500/600 €

225. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

MARCHÉ AUX POISSONS. Poissonnier et découpage du thon. Tokyo. Octobre 2005.

2 tirages argentiques d'époque.

Signature de l'artiste et mention 2/10 à l'encre au dos des tirages.

24 x 30 cm (avec marge).

Soit 2 tirages. Voir la reproduction.

300/400 €

226. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Chez TAILLEVENT: Coup de feu. Paris 2002.

Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.

Signature de l'artiste et mention 3/8 à la mine de plomb au dos du tirage.

50 x 40 cm (avec marge)

Littérature: OXO Book 2002, Newzy 2005.

Voir la reproduction.

300/400 €

227. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Michel del BURGO chez TAILLEVENT à Paris. 2002.

Le Chef prenant une commande.

Épreuve gélatino-argentique d'époque, réalisée par l'artiste.

Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.

50 x 40 cm (avec marge). Voir la reproduction.

300/400 €

228. Stéphanie FRAISSE (née en 1969).

Michel del BURGO chez TAILLEVENT à Paris. 2002.

Le Chef en cuisine.

Épreuve gélatino-argentique d'époque.

Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.

40 x 50 cm. Voir la reproduction.

300/400 €

229. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Ferran ADRIÀ, EL BULLI, Roses en Catalogne. Espagne 2002.

Le Chef et son second,

Épreuve gélatino-argentique d'époque.

Signature de l'artiste et mention 3/8 à la mine de plomb au dos du tirage.

40 x 50 cm. Voir la reproduction.

300/400 €



229



230

230. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Olivier ROELLINGER, Maison de BRICOURT à Cancale. 2002.

Le Chef en cuisine, un soir de tempête.

Épreuve gélatino-argentique d'époque.

Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.

40 x 50 cm. Voir la reproduction.

300/400 €



231



234



235



237



238

231. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Pascal BARBOT, L'ASTRANCE. Paris. 2005.
Le Chef et Christophe ROHAT*.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
50 x 40 cm.
*Le service de l'Astrance est dirigé par Christophe Rohat, complice et associé de Pascal Barbot. *Voir la reproduction.* 300/400 €

232. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Pascal BARBOT, L'ASTRANCE. Paris. 2005.
La main du Chef.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
40 x 50 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €

233. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Alain PASSARD dans sa cuisine de l'ARPÈGE, rue de Varenne. Paris. 2002.
Le Chef et sa brigade
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
40 x 50 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €

234. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Alain PASSARD dans sa cuisine de l'ARPÈGE, rue de Varenne. Paris. 2002.
Le bridage de la coucou de Rennes,
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
50 x 40 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €



240



236



239



233

235. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Alain PASSARD dans sa cuisine de l'ARPÈGE, rue de Varenne. Paris. 2002.
La fin du service.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
50 x 40 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €

236. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Jean-Louis NOMICOS, Chez LASSERRE à Paris: La main du Chef. 2002.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
40 x 50 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €

237. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Chez LASSERRE à Paris: Dressage. 2002.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
40 x 50 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €

238. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Chez LASSERRE à Paris: Jeune serveur à la cloche. 2002.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
50 x 40 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €



232

239. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

LE BUEREHIESEL à Strasbourg: dressage de cuisses de grenouilles.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
40 x 50 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €

240. Stéphanie FRAISSE, née en 1969.

Le BRISTOL à Paris: le passe-plat.
Épreuve gélantino-argentique d'époque.
Signature de l'artiste et mention 2/8 à la mine de plomb au dos du tirage.
40 x 50 cm. *Voir la reproduction.* 300/400 €



246



249



241



242



245



248



247



244



243

241. DOCTOR JACK/DR. JACK.
Mildred Davis et Harold Lloyd dans le film de Fred Newmeyer (1922).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 300/400 €

242. BUSTER KEATON, C. 1925.
Metro-Goldwyn-Mayer Studios, à Culver City.
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 400/500 €

243. SPORTIF PAR AMOUR/ COLLEGE.
Buster Keaton dans son film, coréalisé avec James W. Horne (1927).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 200/300 €

244. LE CHASSEUR DE CHEZ MAXIM'S.
Eric Barclay, Simone Vaudry et Nicolas Rimsky dans son film, coréalisé avec Roger Lion (1927).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (24 × 30 cm, marges comprises) attribuée à Maurice FEYAUBOIS. *Voir la reproduction.* 200/300 €

245. LE CIRQUE/THE CIRCUS.
Charles Chaplin dans son film (1928).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (25,5 × 20,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 600/800 €

246. LA FEMME DIVINE/THE DIVINE WOMAN.
Greta Garbo et Victor Sjöström sur le tournage de son film (1928).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 300/400 €

247. LOUISE BROOKS, 1929.
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 600/800 €

248. LES SANS-SOUCIS/PACK UP YOUR TROUBLES.
Stan Laurel et Oliver Hardy dans le film de Raymond McCarey (1932).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 200/300 €

249. BLONDE VÉNUS/BLONDE VENUS.
Marlène Dietrich dans le film de Josef von Sternberg (1932).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 300/400 €



250



251



257



255



252



253



254



256



259

250. LAUREL & HARDY, C. 1933.

Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).

Voir la reproduction. 200/300 €

251. LES AVENTURES DU ROI PAUSOLE/DIE ABENTEUER DES KÖNIGS PAUSOLE.

Emil Jannings dans le film d'Alexis Granowsky (1933).

Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (17,5 × 23 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 200/300 €

252. LA DAME DE CHEZ MAXIM'S.

Tournage du film d'Alexander Korda (1933).

Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (20,5 × 13,5 cm) de BRASSAÏ (1899-1984). *Voir la reproduction.* 700/900 €

253. LES JOYEUX COMPÈRES/THEM THAR HILLS.

Stan Laurel et Oliver Hardy dans le film de Charles Rogers (1934).

Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 200/300 €

254. L'IMPÉRATRICE ROUGE/THE SCARLET EMPRESS.

Marlène Dietrich sur le tournage du film de Josef von Sternberg (1934).

Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 400/500 €

255. ANNA KARENINE/ANNA KARENINA.

Greta Garbo et Reginald Denny dans le film de Clarence Brown (1935).

Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises). Tampon de la production au dos.

Voir la reproduction. 200/300 €

256. SYLVIA SCARLETT.

Katharine Hepburn dans le film de George Cukor (1935).

Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises). Tampon de la production au dos.

Voir la reproduction. 300/400 €

257. LES TEMPS MODERNES/MODERN TIMES.

Paulette Goddard dans le film de Charles Chaplin (1936).

Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises) attribuée à Max Munn AUTREY (1891-1971).

Voir la reproduction. 300/400 €

258. LES ROIS DU SPORT.

Raimu et Fernandel dans le film de Pierre Colombier (1937).

Épreuve argentique d'époque (17,5 × 23,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 150/200 €

259. LA GRANDE ILLUSION.

Erich von Stroheim dans le film de Jean Renoir (1937).

Épreuve argentique d'époque (17,5 × 23,5 cm, marges comprises) attribuée à Sam LÉVIN (1904-1992).

Voir la reproduction. 200/300 €



258



260



261



266



267



264



265



263



262

260. LE QUAI DES BRUMES.

Michel Simon dans le film de Marcel Carné (1938).
Épreuve argentique d'époque (23 x 29 cm, marges comprises) de Roger KAHAN. Mention du photographe dans le coin inférieur gauche de l'image. *Voir la reproduction.* 200/300 €

261. SERVICE DE LUXE.

Charles Ruggles et Mischa Auer pour le film de Rowland V. Lee (1938).
Épreuve argentique d'époque (25,5 x 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

262. FRIC-FRAC.

Michel Simon et Arletty dans le film de Maurice Lehmann et Claude Autant-Lara (1939).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (17 x 23 cm, marges comprises) de Roger CORBEAU (1908-1995). Mention dans le coin inférieur gauche de l'image et tampon du photographe au dos.
Voir la reproduction. 200/300 €

263. TEMPÊTE.

Arletty dans le film de Dominique Bernard-Deschamps (1940).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (23 x 16,5 cm, marges comprises) de Roger CORBEAU (1908-1995). Mention du photographe dans le coin inférieur gauche de l'image.
Voir la reproduction. 200/300 €

264. CAVALCADE D'AMOUR.

Michel Simon et Léon Larive dans le film de Raymond Bernard (1940).
Épreuve argentique d'époque (18 x 24 cm, marges comprises) attribuée à Loulou MARX. *Voir la reproduction.* 150/200 €

265. LA FIÈVRE DU PÉTROLE/BOOM TOWN.

Marion Martin, Clark Gable et Spencer Tracy dans le film de Jack Conway (1940).
Épreuve argentique d'époque (20,5 x 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

266. LA DAME DU VENDREDI/HIS GIRL FRIDAY.

Ralph Bellamy, Cary Grant et Rosalind Russell dans le film d'Howard Hawks (1940).
Épreuve argentique d'époque (20,5 x 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

267. VOLPONE.

Louis Jouvet et Harry Baur dans le film de Maurice Tourneur (1941).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (23,5 x 29 cm, marge comprise) attribuée à Sam LÉVIN (1904-1992).
Voir la reproduction. 200/300 €



269



272



274



273



268



271



270



275

268. CINQUIÈME BUREAU/INTERNATIONAL LADY.

Basil Rathbone pour le film de Tim Whelan (1941).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

269. CITIZEN KANE.

Orson Welles dans son film (1941).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Tampon de la production au dos. Voir la reproduction. 200/300 €

270. UN CŒUR PRIS AU PIÈGE/THE LADY EVE.

Henry Fonda, William Demarest et Robert Greig dans le film de Preston Sturges (1941).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

271. LES VISITEURS DU SOIR.

Pierre Labry, Jules Berry, Fernand Ledoux, Arletty et Marcel Herrand dans le film de Marcel Carné (1942).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (23 × 29,5 cm, marge comprise) attribuée à G. R. ALDO (1905-1953).
Voir la reproduction. 200/300 €

272. CASABLANCA.

Paul Henreid, Ingrid Bergman et Humphrey Bogart dans le film de Michael Curtiz (1942).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 400/500 €

273. MADAME ET SES FLIRTS/THE PALM BEACH STORY.

Rudy Vallee et Claudette Colbert dans le film de Preston Sturges (1942).
Épreuve argentique d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

274. LES CUISTOTS DE SA MAJESTÉ/NOTHING BUT TROUBLE.

Stan Laurel et Oliver Hardy dans le film de Sam Taylor (1944).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 200/300 €

275. LES DEMOISELLES HARVEY/THE HARVEY GIRLS.

Cyd Charisse, Judy Garland et Virginia O'Brien dans le film de George Sidney (1946).
Deux épreuves argentiques d'époque (20,5 × 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 200/300 €



279



276

276. MARILYN MONROE, C. 1951.

Épreuve argentique d'époque (24x19 cm). Tampon de l'agence Hollywood Press Syndicate au dos.
Voir la reproduction.

400/500 €

277. LES SEPT PÉCHÉS CAPITAUX.

Gérard Philipe pour le film d'Yves Allégret, Claude Autant-Lara, Eduardo De Filippo, Jean Dréville, Georges Lacombe, Carlo Rim et Roberto Rossellini (1952).
Trois épreuves argentiques d'époque sur papier cartoline (18 x 23,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.*

300/400 €

278. LE TROU NORMAND.

Bourvil et Brigitte Bardot dans le film de Jean Boyer (1952).
Épreuve argentique d'époque (24 x 18 cm) attribuée à Robert JOFFRES. *Voir la reproduction.*

150/200 €

279. L'INTRÉPIDE/ FEARLESS FAGAN.

Carleton Carpenter dans le film de Stanley Donen (1952).
Épreuve argentique d'époque (25,5 x 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction.

100/150 €



282

280. CETTE SACRÉE FAMILLE/ ROOM FOR ONE MORE.

Cary Grant dans le film de Norman Taurog (1952).
Épreuve argentique d'époque (25,5 x 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction.

200/300 €

281. JANE RUSSELL, C. 1953.

Épreuve argentique d'époque (25,5 x 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction.

200/300 €

282. JULES CÉSAR/ JULIUS CAESAR.

Marlon Brando dans le film de Joseph L. Mankiewicz (1953).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (25,5 x 20,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.*

200/300 €

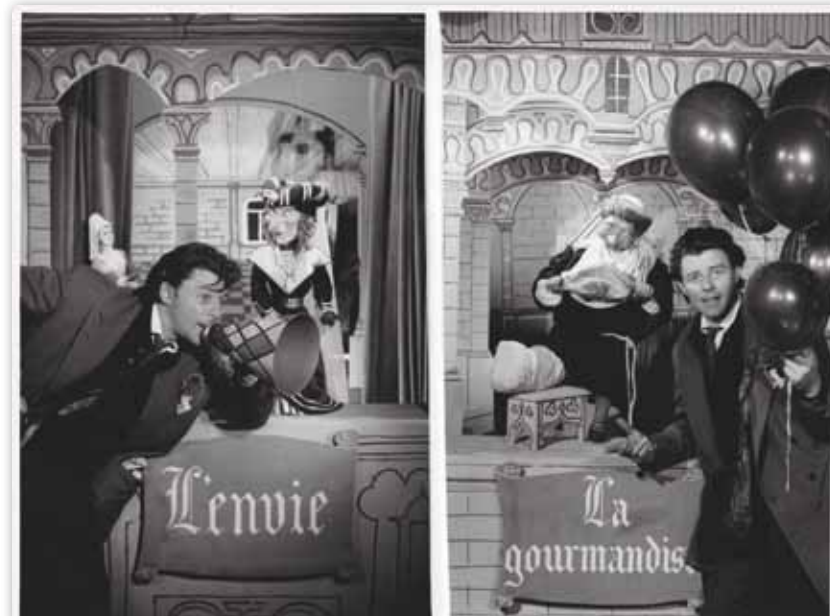
283. SABRINA.

Audrey Hepburn et Humphrey Bogart dans le film de Billy Wilder (1954).
Épreuve argentique d'époque (25,5 x 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction.

200/300 €



278



277



281



283



280



285



287



289

284. BRIGITTE BARDOT, 1955.

Huitième édition du Festival de Cannes.
Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (40×30 cm, marges comprises) d'Yves MIRKINE (1934-1993), numérotée 1/15. Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos.
Voir la reproduction.

400/500 €

285. PAIN, AMOUR, AINSI SOIT-IL / PANE, AMORE E...

Sophia Loren et Antonio Cifariello dans le film de Dino Risi (1955).
Épreuve argentique d'époque (18×24 cm) de Giovan Battista POLETTI (1915-1988). Tampon du photographe au dos.
Voir la reproduction.

150/200 €



284



288

286. DOSSIER SECRET / MR. ARKADIN.

Orson Welles durant le tournage de son film (1955).
Épreuve argentique d'époque (21,5×16,5 cm).
Voir la reproduction.

100/150 €

287. FERNANDEL, 1956.

Neuvième édition du Festival de Cannes.
Épreuve jet d'encre sur papier cartoline (30×40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997). Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos.
Voir la reproduction.

400/500 €



286



290

288. ET DIEU... CRÉA LA FEMME.

Brigitte Bardot sur le tournage du film de Roger Vadim (1956).

Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (90×60 cm, marges comprises) de Léo MIRKINE (1910-1982), numérotée 1/15. Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos.

Voir la reproduction.

700/800 €

289. BABY DOLL.

Eli Wallach, Karl Malden et Carroll Baker dans le film d'Elia Kazan (1956).

Épreuve argentique d'époque (20,5×25,5 cm, marges comprises) attribuée à Floyd MCCARTY (1913-1999).

Voir la reproduction.

200/300 €

290. LA BLONDE ET MOI / THE GIRL CAN'T HELP IT.

Jayne Mansfield dans le film de Frank Tashlin (1956).

Épreuve argentique d'époque (25,5×20,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.*

200/300 €

291. GÉANT / GIANT.

Elizabeth Taylor et James Dean sur le tournage du film de George Stevens (1956).

Épreuve argentique d'époque (25,5×20,5 cm, marge comprise) de Russ MEYER (1922-2004). Mention du photographe et tampon de l'agence Globe Photos au dos.

Voir la reproduction.

400/500 €



291



293



294



292



295

292. GROUCHO MARX, 1957.

Épreuve argentique d'époque (23 × 18 cm, marges comprises) d'Herb BALL (1925-1986).
Tampon du photographe au dos. *Voir la reproduction.* 200/300 €

293. ELIZABETH TAYLOR, 1957.

Dixième édition du Festival de Cannes.
Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (40 × 30 cm, marges comprises) de Léo MIRKINE (1910-1982), numérotée 1/8. Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos. *Voir la reproduction.* 400/500 €

294. GIULIETTA MASINA, 1957.

Dixième édition du Festival de Cannes.
Épreuve jet d'encre sur papier cartoline (30 × 40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997).
Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos. *Voir la reproduction.* 400/500 €

295. LES VIGNES DU SEIGNEUR.

Fernandel dans le film de Jean Boyer (1958).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (29,5 × 23,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

296. GINA LOLLOBRIGIDA, 1958.

Onzième édition du Festival de Cannes.
Épreuve jet d'encre sur papier cartoline (30 × 40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997).
Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos. *Voir la reproduction.* 400/500 €

297. JAYNE MANSFIELD ET MICKEY HARGITAY, 1958.

Onzième édition du Festival de Cannes.
Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (40 × 30 cm, marges comprises) d'Yves MIRKINE (1934-1993), numérotée 1/15. Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos. *Voir la reproduction.* 400/500 €

298. ALFRED HITCHCOCK, 1959.

Hôtel Plaza Athénée, à Paris.
Épreuve argentique d'époque (18 × 24 cm, marge comprise). Tampon de l'agence International Magazine Service au dos. *Voir la reproduction.* 150/200 €



300



299

299. LA MORT AUX TROUSSES/NORTH BY NORTHWEST.

Alfred Hitchcock durant le tournage de son film (1959).
Épreuve argentique postérieure (25,5 × 20 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 200/300 €

300. CARY GRANT ET KIM NOVAK, 1959.

Douzième édition du Festival de Cannes.
Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (40 × 30 cm, marges comprises) de Léo MIRKINE (1910-1982), numérotée 1/15. Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos. *Voir la reproduction.* 400/500 €



298



297



296



302



304



301



303

301. SIMONE SIGNORET ET EDWARD G. ROBINSON, 1959.

Douzi  me   dition du Festival de Cannes.
  preuve argentique post  rieure sur papier cartoline (40  30 cm, marges comprises) d'Yves MIRKINE (1934-1993), num  rot  e 1/15.
Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos.
Voir la reproduction. 400/500   

302. FRAN  OISE ARNOULT, HENRI-GEORGES CLOUZOT ET MARTHA HYER, 1959.

Douzi  me   dition du Festival de Cannes.
  preuve jet d'encre sur papier cartoline (30  40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997). Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos.
Voir la reproduction. 400/500   

303. JEAN-PIERRE L AUD, JEAN COCTEAU ET FRAN  OIS TRUFFAUT, 1959.

Douzi  me   dition du Festival de Cannes.
  preuve argentique post  rieure sur papier cartoline (40  30 cm, marges comprises) de L  o MIRKINE (1910-1982), num  rot  e 1/15.
Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos.
Voir la reproduction. 400/500   

304. PLEIN SOLEIL.

Maurice Ronet, Marie Lafor  t et Alain Delon dans le film de Ren   Cl  ment (1960).
  preuve argentique post  rieure (24  30,5 cm).
Voir la reproduction. 150/200   



311



307



310

305. LA DOLCE VITA.

Federico Fellini durant le tournage de son film (1960).
Épreuve argentique d'époque (23,5 x 17,5 cm).
Voir la reproduction. 200/300 €

306. CENDRILLON AUX GRANDS PIEDS/ CINDERFELLA.

Jerry Lewis dans le film de Frank Tashlin (1960).
Épreuve argentique d'époque (25,5 x 20,5 cm, marges comprises). *Voir la reproduction.* 100/150 €

307. ROGER HANIN ET CLAUDIA CARDINALE, 1961.

Quatorzième édition du Festival de Cannes.
Épreuve jet d'encre sur papier cartoline (30 x 40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997). Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos.
Voir la reproduction. 400/500 €

308. LE GENTLEMAN D'EPSOM.

Jean Gabin et Louis de Funès dans le film de Gilles Grangier (1962).
Épreuve argentique d'époque (18 x 24 cm) attribuée à Marcel DOLE.
Voir la reproduction. 150/200 €

309. ROMY SCHNEIDER ET ALAIN DELON, 1962.

Quinzième édition du Festival de Cannes.
Épreuve jet d'encre sur papier cartoline (30 x 40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997). Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos.
Voir la reproduction. 400/500 €

310. LES TONTONS FLINGUEURS.

Bernard Blier, Francis Blanche et Robert Dalban dans le film de Georges Lautner (1963).
Épreuve argentique d'époque (17 x 23 cm) attribuée à Jean-Louis CASTELLI.
Voir la reproduction. 150/200 €

311. LA CUISINE AU BEURRE.

Bourvil et Fernandel dans le film de Gilles Grangier (1963).
Épreuve argentique d'époque (19 x 23,5 cm).
Voir la reproduction. 150/200 €

312. UGO TOGNAZZI, 1964.

Dix-septième édition du Festival de Cannes.
Épreuve jet d'encre sur papier cartoline (30 x 40 cm) d'Henri TRAVERSO (1930-1997). Sticker du studio Photo Traverso et signature de Gilles Traverso au dos.
Voir la reproduction. 400/500 €



308



309



312



306



305

313. EMBRASSE-MOI, IDIOT !/ KISS ME, STUPID.

Kim Novak dans le film de Billy Wilder (1964).
Épreuve argentique d'époque (24 x 19,5 cm).
Voir la reproduction page 98. 100/150 €



313



314

314. LES YEUX BANDÉS/BLINDFOLD.

Claudia Cardinale sur le tournage du film de Philip Dunne (1965).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

315. COMMENT TUER VOTRE FEMME/HOW TO MURDER YOUR WIFE.

Jack Lemmon dans le film de Richard Quine (1965).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction. 150/200 €

316. FRANÇOIS TRUFFAUT ET ORSON WELLES, 1966.

Dix-neuvième édition du Festival de Cannes.
Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (40 × 30 cm, marges comprises) d'Yves MIRKINE (1934-1993), numérotée 1/8. Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos.
Voir la reproduction. 400/500 €



319

317. LES SULTANS.

Gina Lollobrigida dans le film de Jean Delannoy (1966).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (28,5 × 39 cm) de Maurice CHAPIRON (1929-2010). Tampon du photographe au dos.
Voir la reproduction. 300/400 €

318. LE TATOUÉ.

Jean Gabin et Louis de Funès dans le film de Denys de La Patellière (1968).
Épreuve argentique d'époque (23,5 × 29 cm).
Voir la reproduction. 150/200 €

319. ALEXANDRE LE BIENHEUREUX.

Philippe Noiret dans le film d'Yves Robert (1968).
Épreuve argentique d'époque (23 × 17 cm) attribuée à Georges PIERRE (1927-2003). *Voir la reproduction.* 150/200 €



317



315



316



318

320. HELLO, DOLLY!

Walter Matthau et Barbra Streisand dans le film de Gene Kelly (1969).
Épreuve argentique d'époque sur papier cartoline (24 × 30 cm).
Voir la reproduction. 100/150 €

321. VENEZ DONC PRENDRE LE CAFÉ CHEZ NOUS/VENGA A PRENDERE IL CAFFÈ DA NOI.

Ugo Tognazzi dans le film d'Alberto Lattuada (1970).
Épreuve argentique d'époque (25,5 × 20,5 cm).
Voir la reproduction page 101. 100/150 €

322. ELLE CAUSE PLUS, ELLE FLINGUE.

Annie Girardot dans le film de Michel Audiard (1972).
Épreuve argentique d'époque (24 × 30 cm).
Voir la reproduction page 100. 150/200 €



320



326



322



324

323. L'AVENTURE, C'EST L'AVENTURE.

Lino Ventura, André Falcon, Aldo Maccione, Charles Gérard, Jacques Brel et Charles Denner dans le film de Claude Lelouch (1972).
Épreuve argentique d'époque (16 x 24 cm).

Voir la reproduction.

150/200 €

324. LA GRANDE BOUFFE / LA GRANDE ABBUFFATA.

Michel Piccoli dans le film de Marco Ferreri (1973).
Épreuve argentique d'époque (24 x 30 cm) attribuée à Bernard PRIM (1946-1997). *Voir la reproduction.*

200/300 €

325. THÉÂTRE DE SANG / THEATER OF BLOOD.

Vincent Price et Robert Morley dans le film de Douglas Hickox (1973).
Épreuve argentique d'époque (20 x 25 cm).

Voir la reproduction.

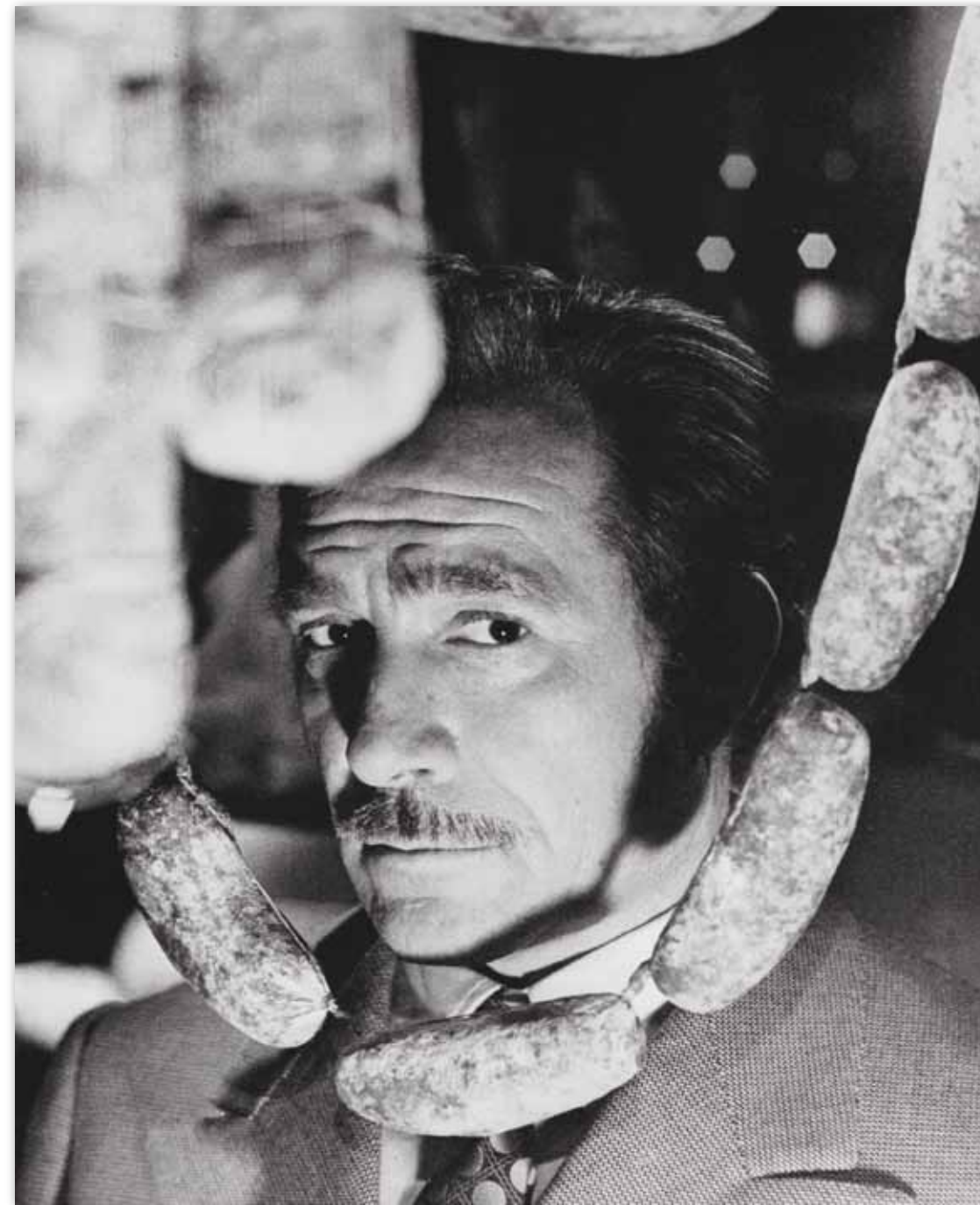
150/200 €

326. L'AILE OU LA CUISSE.

Louis de Funès dans le film de Claude Zidi (1976).
Deux épreuves argentiques d'époque (24 x 30 cm).

Voir la reproduction.

300/400 €



321



323



325



328



329



330



327

327. LES NOUVEAUX MONSTRES (AUBERGE)/I NUOVI MOSTRI (HOSTARIA).

Ugo Tognazzi dans le film d'Ettore Scola (1977).
Épreuve argentique d'époque (18 x 24 cm).
Voir la reproduction.

150/200 €

328. AU BOULOT... JERRY !/HARDLY WORKING.

Jerry Lewis pour son film (1980).
Épreuve argentique d'époque (20,5 x 25,5 cm, marges comprises).
Voir la reproduction.

100/150 €

329. JERRY LEWIS ET STEVEN SPIELBERG, 1982.

Trente-cinquième édition du Festival de Cannes.
Épreuve argentique postérieure sur papier cartoline (40 x 30 cm, marges comprises) d'Yves MIRKINE (1934-1993), numérotée 1/8.
Timbre sec et tampon de la Collection Mirkine au dos.
Voir la reproduction.

400/500 €

330. GARÇON!

Viviane Blassel, Gérard Calderon et Yves Montand dans le film de Claude Sautet (1983).
Épreuve argentique d'époque (17,5 x 24 cm).
Voir la reproduction.

100/150 €

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.
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 3000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants français, jusqu'à 15000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité.
– par virement bancaire.
– par chèque avec présentation obligatoire d'une pièce d'identité. Les chèques tirés sur une banque étrangère ne sont autorisés qu'après l'accord préalable de la maison de ventes KAPANDJI MORHANGE.
– par carte bancaire (sauf American Express) seulement à l'aide du terminal de paiement se trouvant à l'étude (impossible à distance).
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.
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 KAPANDJI MORHANGE se réserve la possibilité de procéder à toute compensation avec les sommes dues à l'adjudicataire défaillant. De même la maison de ventes KAPANDJI MORHANGE 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.
Les acquéreurs pourront obtenir tous renseignements concernant la livraison et l'expédition de leurs achats à la fin de la vente.
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 « adjudgé », 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.
1. LES OBJETS VOLUMINEUX adjudgés qui n'auront pas été retirés par leur acquéreur le lendemain de la vente avant 10 heures en salle à Drouot Richelieu seront entreposés au 3^e sous-sol de l'hôtel Drouot aux horaires suivants à leur demande :
8h-10h / 12h-13h / 15h-17h30 du lundi au vendredi.
8h-12h le samedi.
Magasinage : 6 bis, rue Rossini – 75009 Paris
Tél. : 33 (0)1 48 00 20 56.
Tous les frais de stockage dus aux conditions tarifaires en vigueur devront être réglés au magasinage de l'hôtel Drouot avant enlèvement des lots et sur présentation du bordereau acquitté.
2. LES ACHATS DE PETIT VOLUME seront transportés à l'étude où ils seront gardés à titre gracieux durant quatre semaines.
Passé ce délai des frais de dépôt seront supportés par les acquéreurs au tarif de 2 € HT par jour calendaire et par lot.

Conception graphique & réalisation :
Véronique Rossi • rossi.ancellin@wanadoo.fr
Photographies :
Jean-Baptiste Buffetaud • jbbuffetaud@yahoo.fr

Toute reproduction des photographies
MIRKINE et TRAVERSO est formellement interdite.

Imprimé par Art'Com Agency Paris 01 40 06 08 25

* Spécimen réalisé dans de l'ivoire d'*Elephantidae spp (IIA)*, spécimen dit pré-convention antérieur au 01/06/1947 (Règle CE 338/97 du 9 déc. 1996 art. 2-W mc). De ce fait, l'utilisation commerciale dans l'UE est permise. En revanche, pour une sortie de l'UE, un CITES de ré-export sera nécessaire, celui-ci étant à la charge du futur acquéreur.

ORDRE D'ACHAT

ABSENTEE BID FORM

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2015 – SALLE 5

Kapandji Morhange 46 bis passage Jouffroy – 75009 Paris -Tél : 01 48 24 26 10 – Fax : 01 48 24 26 11.

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 www.auction.fr ou www.kapandji-morhange.com. Kapandji Morhange 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 www.auction.fr or www.kapandji-morhange.com.

Kapandji Morhange 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 seront transportés à l'étude où ils seront gardés à titre gracieux durant quatre semaines. Passé ce délai, des frais de dépôt seront supportés par les acquéreurs au tarif de 2 € HT par jour calendaire et par lot.

Purchases will be taken to the auction house where they will be kept free of charge for four weeks.

After this deadline, storage fees will be supported by the buyers at the rate of 2 € HT by calendar day and by lot.

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

Mode de règlement
(impossibilité de payer à distance avec une carte bleue).

*Method of payment
(no remote payment with credit card).*