

# ALDE



mercredi 17 mars 2021







Bibliothèque  
gastronomique & œnologique  
Max Cointreau



27

*Expert*  
JEAN LEQUOY

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN  
22, rue Guynemer 75006 Paris  
Tél. 01 45 48 30 58 - Fax 01 45 48 44 00  
contact@giraud-badin.com - www.giraud-badin.com

EXPOSITION À LA LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN  
à partir du mercredi 10 mars de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h

SOMMAIRE

Préface par Béatrice Cointreau

Gastronomie

Vin & alcools

*Lots de livres de gastronomie sur internet uniquement*

n<sup>os</sup> 1 à 94

n<sup>os</sup> 95 à 190

Conditions de vente consultables sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr)  
Honoraires de vente : 25% TTC

*En couverture : lot 37, DUBOIS & BERNARD. La Cuisine classique.*

# ALDE

*Maison de ventes spécialisée  
Livres-Autographes-Monnaies*

## Bibliothèque gastronomique & œnologique Max Cointreau

Vente aux enchères publiques

mercredi 17 mars 2021 à 14 h

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

22, rue Guynemer 75006 Paris

Tél. 01 45 48 30 58

Commissaire-Preneur

JÉRÔME DELCAMP

ALDE BELGIQUE

PHILIPPE BENEUT

Boulevard Brand Withlock, 149

1200 Woluwe-Saint-Lambert

contact@alde.be - www.alde.be

Tél. +32 (0) 479 50 99 50

ALDE

MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES

1, rue de Fleurus 75006 Paris

Tél. 01 45 49 09 24 - Fax 01 45 49 09 30

contact@alde.fr - www.alde.fr

Agrément 2006-587



Cette collection est, comme souvent, le fruit d'une passion, de patientes recherches et d'ardentes discussions que j'ai partagées presque chaque semaine avec mon père, pendant des décennies jusqu'à son départ. Gourmet, il appréciait d'aller chercher les produits de saison au marché en fin de semaine, et de partager la table de grands chefs étoilés, respectueux et, admiratif de leur talent et savoir-faire comme ceux de vignerons ou distillateurs, dont il m'a transmis les valeurs.

Chacun de ces ouvrages raconte une histoire. Non seulement celle qu'il contient, mais également celles de son auteur et de ceux qui ont tenu ces frêles pages entre leurs doigts, parfois en des moments de l'histoire fort malmenés. Malgré tout, miraculeusement conservés, dans des reliures sublimes ou modestes, avec des illustrations aux couleurs resplendissantes et à l'or chatoyant, ces ouvrages sont une merveilleuse machine à remonter le temps.

Max Cointreau a débuté cette collection dans sa jeunesse, faisant l'acquisition d'ouvrages sur le sucre et ses distillats en préambule de l'acquisition d'autres livres sur le vin et la gastronomie.

Fondatrice d'une identité individuelle, familiale et nationale, cette collection a été pour moi la source de communication dans le partage, d'éducation esthétique et de l'intégration culturelle de notre passé familial. La collection, basée sur les plaisirs du vin et de la table, a joué le rôle de trait d'union entre les générations, et j'ai choisi de la poursuivre, tout en dirigeant notre groupe

familial pendant 23 ans, résidant près de mes parents, et restant encore aujourd'hui, attachée à mes racines.

Épicurien et professionnel, Max Cointreau a mis le vin et la convivialité de la table, au cœur de cette collection. Le vin divin qui a inspiré de Dionysos dans la Grèce Antique et Bacchus chez les Romains, reste indissociable du pain terrestre et par là même de la table et du partage, qui reste d'actualité, même lors de confinements, puisque se sont multipliés les initiatives telles que les apéritifs en ligne au cours des derniers mois.

Le vin, exhausteur de goût, transcende tout plat, et permet au Chef de briller par son talent en cuisine. Ces moments, amicaux et autres réunions familiales, sont emprunts depuis toujours, d'une volonté de partage, souvent autour d'une table, qui permet de retrouver le plaisir de déguster ensemble des mets savoureux, parfois des vins à l'unisson. Occasion de prendre le temps de vivre, et discuter de ce qui nous unit, ou nous divise, avec un esprit ouvert.

Si certains livres conduisent à l'introspection, un livre sur le Vin ou la Gastronomie est propice à l'échange, d'une discussion, sur l'auteur, son histoire et son contenu avec le bonheur, pour l'acquéreur, de partager sa passion et pour chacun, de bâtir un très beau souvenir de ce moment de partage.

Excellentes dégustations, ainsi que Max Cointreau vous y invite.

Béatrice Cointreau

Chef d'entreprise international, entrepreneur, auteur

# Gastronomie

- 1 ALI BAB. *Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands.* Paris, Ernest Flammarion, 1907. In-8, percaline rouge, titre doré sur le plat supérieur et le dos (*Reliure de l'éditeur*). 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE DE CE CÉLÈBRE TRAITÉ DE GASTRONOMIE RÉDIGÉ PAR HENRI BABINSKI, ingénieur des Mines et savant minéralogiste.  
Le *Traitement de l'obésité des gourmands*, qui occupe les pp. 279-296, témoigne de ce qu'à l'orée du XX<sup>e</sup> siècle, les problèmes de poids, inconnus ou plutôt flatteurs au XIX<sup>e</sup> siècle, commencèrent à être pris en compte dans l'esthétique du corps.  
Reliure un peu frottée, garde marbrée supérieure et 3 ff. liminaires détachés, tache sur la tranche.
  
- 2 [ALLETZ (Pons-Augustin)]. *L'Agronome. Dictionnaire portatif du cultivateur, contenant toutes les connaissances nécessaires pour gouverner les biens de la campagne, & les faire valoir utilement ; pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre.* Paris, veuve Didot, Nyon, Savoye, e.a., 1760. 2 volumes in-12, veau marbré, armoiries au centre, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 400 / 500  
ÉDITION ORIGINALE D'UN DES MEILLEURS MANUELS DE L'ÉPOQUE SUR LA VIE À LA CAMPAGNE.  
« Outre des conseils sur le jardinage, la viticulture, l'élevage, les remèdes, etc., il contient un grand nombre de recettes de cuisine pratique, propres à satisfaire le gentilhomme campagnard gastronome » (Oberlé).  
TRÈS BEL EXEMPLAIRE AUX ARMES D'ALEXANDRE DE LA ROCHEFOUCAULD (1690-1762), duc de La Rochefoucauld et de La Roche-Guyon, grand-maître de la Garde-robe du roi jusqu'à sa disgrâce de 1744, avec le cachet de La Roche-Guyon sur les titres.  
Reliure très fraîche malgré un coin émoussé.  
*Vicaire, 8 – Oberlé, n°629 (éd. 1763).*
  
- 3 ANDRY DE BOISREGARD (Nicolas). *Traité des alimens de caresme, où l'on explique les différentes qualitez des légumes, des herbages, des racines, des fruits, des poissons, des amphibiés, des assaisonnemens ; des boissons même les plus en usage, comme de l'eau, du vin, de la bière, du cidre, du thé, du café, du chocolat.* Paris, P. G. Le Mercier, 1734. 2 volumes in-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200  
Nouvelle édition de cet ouvrage paru originellement en 1713.  
Ex-libris manuscrit : *de Beynac, 1737.*  
Légères épidermures sur deux plats, une coiffe un peu rognée. Bel exemplaire néanmoins.
  
- 4 APICIUS. *De re culinaria libri decem.* Lyon, Sébastien Gryphe, 1541. In-8, veau fauve, filet doré, dos orné de filets dorés, dentelle intérieure, tranches rouges (*A. Closs*). 1 000 / 1 200  
PREMIÈRE ÉDITION LYONNAISE DE CE TRAITÉ FONDATEUR DE TOUTE LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE D'OCCIDENT.  
Divisé en dix livres portant chacun un titre en grec, mais dans sa graphie latine, ils traitent de la conservation, du pain, des produits du jardin, des légumes, des volailles, des abats, des quadrupèdes, des fruits de la mer, de la pêche, etc.  
Cette édition suit celle de Bâle, donnée en mars 1541 par l'humaniste et médecin suisse Alban Thorer ou Torinus (1489-1550), qui l'a dédiée à Georges de Wurtemberg. Cette dédicace est restée en tête de la présente édition.  
Au chef-d'œuvre d'Apicius, Alban Torinus a joint quelques traités relatifs à la cuisine et la diététique : *De condituris variis* de Jean de Damas ; *De facultatibus alimentorum*, extrait d'un traité de Paul d'Égine, médecin grec du VII<sup>e</sup> siècle ; *De tuenda valetudine* de Platine, le plus important traité de cuisine du XV<sup>e</sup> siècle, dont l'influence fut énorme tout au long de la Renaissance.  
Élégante impression en italiques ornée de deux marques au griffon de l'imprimeur sur le titre et le dernier feuillet.  
Plat supérieur détaché, charnière inférieure fragile, épidermures, petite réfection au titre et au dernier feuillet.  
*Vicaire, 31 – Oberlé, n°5 – Bitting, 11 – Baudrier, VIII, 143.*



- 5 APPERT (Nicolas). *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. Paris, Patris & C<sup>ie</sup>, 1810. In-8, basane racinée, filet doré, dos lisse orné, premier plat de la couverture d'attente conservé (*Reliure moderne*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CET OUVRAGE qui constitue l'acte de naissance de la boîte de conserve et l'un des actes fondateurs de l'industrie alimentaire moderne.

Elle renferme une planche dépliant gravée par N. L. Rousseau.

Confiseur et distillateur à Paris, François-Nicolas Appert (1749?-1841) fut élève de la bouche de la maison ducale de Christian IV. C'est dans sa propriété de Massy, en Seine-et-Oise, qu'à partir de 1790, Appert réalisera de multiples recherches relatives à la conservation des aliments.

Les exigences militaires de Napoléon et l'essor de la marine ont poussé l'administration à proposer un prix à celui qui mettrait au point un procédé de conservation, dont la divulgation serait obligatoire. Appert remporta le prix et, dès 1810, publia son ouvrage, dont le faux-titre est ainsi libellé : *Le Livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*.

Avec ce précieux ouvrage, Appert fut placé de son vivant au rang des bienfaiteurs de l'humanité. Néanmoins, n'ayant pas récolté les fruits de son procédé, *l'appertisation*, il mourut pauvre et presque oublié.

Dos éclairci, mouillure sur les sept derniers feuillets.

*Bitting, 13 – Vicaire, 34 – Oberlé, n°184 – En français dans le texte, n°220.*

- 6 ARCHAMBAULT. *Le Cuisinier économe, ou Éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office*. Paris, Librairie du Commerce, 1825. In-8, demi-velin vert, dos lisse muet, (*Reliure postérieure*). 100 / 120

Troisième et dernière édition, revue et corrigée, suivie d'une *Notice sur les vins* par M. Jullien.

Elle est ornée de 5 planches de services des tables imprimées sur 3 feuilles dépliantes.

L'auteur est mort pendant la confection de la première édition, en 1821, après 40 ans de pratique tant en cuisine qu'en restauration. Son livre est très complet et consacre de nombreuses pages à des plats régionaux.

Modeste exemplaire : dos épidermé, mors supérieurs fendus, second plat rompu, déchirure sans manque à la dernière planche.



2



4

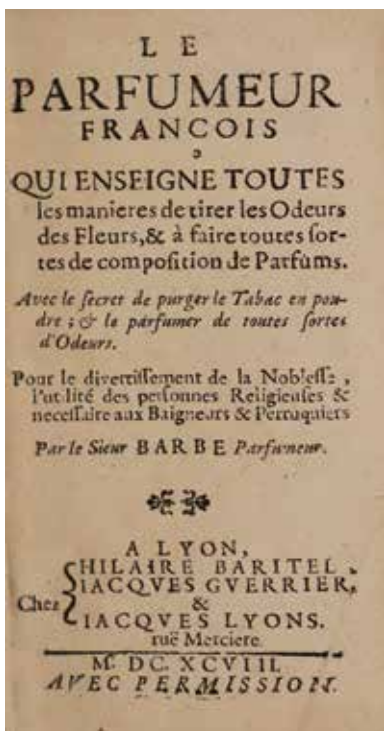
- 7 ATHÉNÉE. *Deipnosophistarum libri quindecim*. Lyon, Antoine de Harsy, 1583. In-folio, basane fauve, double filet doré, armoiries au centre, dos orné, tranches jaspées (*Reliure du XVII<sup>e</sup> siècle*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE DE LA REMARQUABLE TRADUCTION LATINE DE JACQUES DALÉCHAMPS.

L'édition princeps du *Banquet des sages*, en grec, est aldine ; elle date de 1514. En 1556, Andrea Arrivabene imprima à Venise la première traduction latine de l'ouvrage ; de médiocre qualité, elle est surpassée en 1583 par la traduction de Jacques Dalechamps (1513-1588), médecin et botaniste né à Caen et installé à Lyon en 1552. C'est cette dernière version que choisit l'humaniste protestant Isaac Casaubon pour la mettre en regard de son édition gréco-latine, donnée par Jérôme Commelin en 1597.

L'ouvrage – connu sous le titre *Les Deipnosophistes*, *Le Banquet des sages*, ou encore *Le Banquet des sophistes* – est UNE VÉRITABLE ENCYCLOPÉDIE DE GASTRONOMIE ANTIQUE : il donne des informations sur les aliments, les fruits et coquillages (ch. III), les menus, la vaisselle (ch. VI), le vin (ch. II), les cuisiniers et les gourmands célèbres (ch. IX et X), les courtisanes (ch. XIII), les libations (ch. XV), etc. Athénée de Naucratis, rhéteur et grammairien grec du III<sup>e</sup> siècle, offre en outre de très nombreux noms d'auteurs, près de 700, et cite environ 1500 ouvrages perdus : cette œuvre est une mine de renseignements sur l'Antiquité en général.

INTÉRESSANT LIVRE DE PRIX AUX ARMES D'ARNAUD DE LABARTHE, VICOMTE DE REBENACQ, SÉNÉCHAL DE BÉARN ET MÈCÈNE DU COLLÈGE JÉSUITE DE PAU, offert à un élève de cet établissement en 1690, avec ex-præmio manuscrit sur une garde. Coins et coiffes restaurés, contregardes renouvelées, épidermures sur les plats ; réparation angulaire aux 12 premiers feuillets, sans atteinte au texte. OHR, 1275 (*armes non identifiées*).



- 8 BARBE (Simon). *Le Parfumeur françois, qui enseigne toutes les manieres de tirer les odeurs des fleurs, & à faire toutes sortes de composition de parfums*. Avec le secret de purger le tabac en poudre, & de parfumer toutes sortes d'odeur. Lyon, Hilaire Baritel, Jacques Guerrier, Jacques Lyons, 1698. In-12, basane fauve, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

« UNE DES PREMIÈRES ÉDITIONS (QUI SONT TOUTES TRÈS RARES) DE CE MANUEL RÉDIGÉ PAR UN PARFUMEUR PARISIEN » (Oberlé). La première édition avait été elle aussi publiée à Lyon, en 1693.

Cet intéressant manuel de parfumerie se compose de neuf chapitres consacrés aux poudres pour les cheveux, savonnets, essences et huiles parfumées aux fleurs, pommades, liqueurs, bains de bouche, eaux de senteur, poudres à la maréchale, gants, éventails et peaux parfumés, etc., mais aussi la préparation du tabac en poudre parfumé.

Coins un peu émoussés, infime travail de ver sur un mors. Bel exemplaire néanmoins.

Brunet, IV, 369 – Oberlé, n°1145 – Wellcome, II, 97 – Ferschl, 21.



- 9 BARBE (Simon). *Le Parfumeur royal, ou l'Art de parfumer avec les fleurs & composer toutes sortes de parfums, tant pour l'odeur que pour le goût. Paris, Augustin Simon Brunet, 1699.* In-12, veau marbré, dos orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600  
 Première édition sous ce titre du *Parfumeur français (lot précédent)*, refondue et augmentée de notices à l'intention des gantiers, perruquiers, marchands de liqueurs et autres gens de métier.  
 Le volume est orné d'un frontispice dessiné et gravé sur cuivre par *Franz Ertinger*.  
 Dos complètement épidermé, pièce de titre manquante, trois coins usés, titre rogné court dans la marge extérieure, marge d'un feuillet abîmée.  
*Oberlé, n°1146.*
- 10 BERCHOUX (Joseph). *La Gastronomie, poème, suivi des poésies fugitives de l'auteur. Paris, Giguet et Michaud, 1805.* In-18, veau marbré, roulette dorée, dos lisse orné, tranches jonquille (*Reliure de l'époque*). 100 / 120  
 Quatrième édition de ce classique de la table, la première à être signée en toutes lettres du nom de l'auteur.  
 AGRÉABLE EXEMPLAIRE DU TIRAGE LE PLUS COMPLET, orné d'un frontispice et 3 figures gravés d'après *Myris et Monsiau*.  
 On joint la troisième édition du même ouvrage : *La Gastronomie, ou l'homme des champs à table.* Paris, Giguet et Michaud, 1804. In-18, veau raciné, roulette dorée, dos lisse orné, dentelle intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). Frontispice de *Monsiau*. Accroc à une coiffe, petit trou à une garde blanche, bandes brunes sur quelques pages.  
*Simon : Gastr., n°196 – Vicaire, 84 – Oberlé, n°386 – Cohen, 131.*
- 11 [BIBLIOGRAPHIE]. Ensemble 5 ouvrages. 150 / 200  
 CAGLE (William R.) et Lisa Killion STAFFORD. *American books on food and drink. A bibliographical catalog of the cookbook collection housed in the Lilly Library at the Indiana University.* New Castle (Delaware), Oak Knoll Press, 1998. In-8, bradel toile bleue, sans jaquette (*Reliure de l'éditeur*). Édition originale.  
 CAGLE (William R.). *A Matter of taste. A Bibliographical Catalogue of international books of food and drink in the Lilly University.* New Castle (Delaware), Oak Knoll Press, 1999. In-8, bradel toile bleue, sans jaquette (*Reliure de l'éditeur*). Seconde édition, revue et augmentée.  
*Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle.* Paris, BnF, Hermann, 2001. Petit in-4, broché. Catalogue illustré de l'exposition organisée à la Bibliothèque de l'Arsenal du 21 novembre 2001 au 17 février 2002.  
 OBERLÉ (Gérard). *Une bibliothèque bachique. Collection Kilian Fritsch.* Paris, Loudmer, 1993. Grand in-4, bradel toile bordeaux, jaquette illustrée (*Reliure de l'éditeur*). Catalogue illustré de la vente de cette prestigieuse collection de livres sur le vin, dispersée à Drouot le 20 février 1993.  
 VICAIRE (Georges). *Bibliographie gastronomique.* Londres, Holland Press, s.d. [1954]. In-8, bradel toile bleue, jaquette (*Reliure de l'éditeur*). Réimpression de l'édition originale de 1890 avec, en supplément, une préface d'André Louis Simon.
- 12 [BIBLIOGRAPHIE]. VICAIRE (Georges). *Bibliographie gastronomique. Paris, Rouquette et fils, 1890.* Grand in-8, broché, non rogné. 150 / 200  
 ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE DE RÉFÉRENCE.  
 Tirage à 500 exemplaires, celui-ci un des 450 sur papier vélin.  
 Des rousseurs.
- 13 BOULESTIN (Marcel). *The Conduct of the kitchen. How to keep a good table for sixteen shillings a week. Londres, William Heinemann, 1925.* In-12, bradel percaline verte marbrée, titre et fleuron estampés en orange, non rogné (*Reliure de l'éditeur*). 300 / 400  
 Élégant petit manuel pour les maîtresses de maisons anglaises dans lequel le chef français Marcel Boulestin prodigue conseils, menus et recettes de cuisine.  
 UN DES 25 EXEMPLAIRES DE TÊTE SUR PAPIER FAIT MAIN, numérotés et signés par l'auteur, les seuls accompagnés d'une EAU-FORTE ORIGINALE JUSTIFIÉE ET SIGNÉE DE JEAN ÉMILE LABOUREUR.  
 Coiffes usées, léger report de la serpente sur le titre.



- 14 BOUSSINGAULT (Jean-Baptiste). Économie rurale considérée dans ses rapports avec la chimie, la physique et météorologie. Paris, Béchet jeune, 1843-1844. 2 volumes in-8, demi-veau blond, dos orné de filets dorés, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE IMPORTANT, en particulier pour l'histoire de la fertilisation des sols.

Les chapitres traitent des *Phénomènes physiques de la végétation*, *De la constitution chimique des végétaux*, *De la fermentation vineuse*, *Des sols*, *Des engrais*, *Des engrais minéraux ou amendements*, *Des assolements*, *De l'alimentation des animaux*, *De l'économie des animaux annexés à l'industrie agricole*, *Considérations météorologiques*. Petit travail de ver sur un mors du tome II. Quelques rousseurs et piqûres.



15



18

- 15 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Paris, Satelet, 1826. 2 volumes in-8, veau fauve, large dentelle et médaillon central à froid, dos orné de motifs dorés et à froid, dentelle intérieure, tranches dorées (Larrivière). 3 000 / 4 000

ÉDITION ORIGINALE, RARE ET RECHERCHÉE, DE CE GRAND CLASSIQUE DE LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE.

Imprimée à compte d'auteur, à 500 exemplaires, elle parut deux mois avant la mort de Brillat-Savarin, emporté par une pneumonie en février 1826.

Ancien magistrat, celui-ci ne doit sa célébrité qu'à cet ouvrage, lentement élaboré durant son loisir, où se mêlent philosophie, recettes de cuisine et souvenirs. Grimod en fit l'éloge, Balzac le porta aux nues et ses aphorismes sont connus dans le monde entier, tel le fameux « Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es ».

La lettre E est retournée dans l'adresse de l'éditeur, comme toujours.

TRÈS SÉDUISANT EXEMPLAIRE DANS UNE RICHE RELIURE DE L'ÉPOQUE SIGNÉE DE LARRIVIÈRE, relieur du roi actif à Lille puis à Paris.

DE LA BIBLIOTHÈQUE RENÉ ROUZAUD (1905-1976), parolier d'Édith Piaf notamment, pour qui il écrivit *La Goualante du pauvre Jean*, avec ex-libris.

Une charnière habilement restaurée, infimes frottements. Habituelles rousseurs.

Vicaire, 116 – Carteret, I, 146 – Oberlé, n°144.



- 16 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. Paris, A. Sautelest & C<sup>ie</sup>, A. Mesnier, 1829. 2 volumes in-8, veau fauve, filet doré, riche décor de volutes estampé à froid sur les plats, médaillon central en réserve, dos orné, dentelle intérieure, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500  
Troisième édition et la première illustrée, ornée de 2 frontispices lithographiés d'après Henry Monnier.  
Charnières un peu frottées, restaurations discrètes aux mors supérieurs, des rousseurs, assez prononcées sur certains feuillets.  
*Vicaire, 117.*
- 17 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût*. Paris, Furne & C<sup>ie</sup>, 1864. Grand in-8, demi-marquain rouge à long grain avec coins, dos lisse orné de roulettes dorées, tête dorée, non rogné, couverture et dos (*Reliure moderne*). 200 / 300  
Second tirage de l'illustration de Bertall, comprenant un frontispice et 6 planches sur chine appliqué et de nombreux dessins dans le texte. Le premier tirage est de 1848.  
L'ouvrage est précédé d'une notice par Alphonse Karr.  
BEL EXEMPLAIRE BIEN ÉTABLI.  
*Vicaire, 119 – Cagle, n°99.*
- 18 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût*. Paris, Librairie des bibliophiles, 1879. 2 volumes in-8, demi-marquain vert avec coins, filet doré, dos à décor doré et mosaïqué, tête dorée, non rogné, couvertures (*V. Champs*). 150 / 200  
Édition bibliophilique imprimée à petit nombre, avec une préface de Charles Monselet.  
Elle est ornée d'un portrait-frontispice et de 52 vignettes gravés à l'eau-forte par Adolphe Lalauze.  
Un des 170 exemplaires réimposés sur hollandaise.  
TRÈS BEL EXEMPLAIRE RELIÉ PAR VICTOR CHAMPS.  
*Vicaire, 120.*
- 19 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. Paris, Nouvelle Librairie de France, 2001. In-4, peau orangée, grande composition en couleurs et or sur le premier plat, dos orné de filets dorés, tête dorée, non rogné, étui bordé (*Reliure de l'éditeur signée GVL-DG*). 200 / 300  
Premier tirage des 75 aquarelles de Fordan reproduites en couleurs.  
Tirage à 2175 exemplaires numérotés sur vélin d'Arches, celui-ci un des 1500 avec l'état définitif des illustrations, reliés sous la direction de Dominique Gnechi.  
De la bibliothèque M.-A. Dewit (2012, n°34), avec ex-libris.
- 20 BUC'HOZ (Pierre-Joseph). *Traité usuel du chocolat*. Paris, Chambon, 1812. In-8, broché, couverture rose muette, non rogné. 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE, rédigée par l'éditeur d'après le manuscrit laissé par l'auteur à sa mort.  
L'ouvrage comprend huit chapitres traitant successivement du cacaotier et de son fruit, de la cannelle, de la vanille, du salep de Perse, de l'ambre gris, du sucre et autres substances que l'on fait entrer dans la fabrication du chocolat, et enfin des différentes façons de préparer le chocolat et de ses propriétés tant médicinales qu'alimentaires.  
Dos factice, titre manuscrit moderne sur le dos et le premier plat, piqûres et rousseurs éparses.  
*Vicaire, 130.*





- 21 [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Paris, Capelle et Renaud, 1809. In-8, demi-basane marbrée avec coins, dos lisse orné, tranches jonquille (Reliure de l'époque). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE.

La mention portée au titre de *Seconde édition, dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne, séante au Rocher de Cancalle*, est fallacieuse. En réalité, le volume n'avait jamais paru auparavant ; seuls quelques chapitres avaient été donnés dans le journal *L'Épicurien français*. Les éditeurs s'en expliquent dans un avertissement placé en tête du volume, dans lequel ils essaient également de faire croire que l'auteur est déjà mort.

Cadet de Gassicourt (1769-1821) était le neveu d'Antoine-Alexis Cadet de Vaux. En 1809, il fit la campagne d'Autriche comme premier pharmacien de Napoléon. Son livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque. Il est rédigé sous forme de dialogues qui traitent tous du boire et du manger dans tous les pays et à toutes les époques.

LA BELLE ET GRANDE CARTE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE EST LA PREMIÈRE DU GENRE. A côté du nom des villes sont représentés les spécialités culinaires qui s'y fabriquent et s'y vendent : une poularde à Bourg, des pâtés de bécasine à Abbeville, des jambons à Bayonne, des truffes à Périgueux, de la moutarde à Dijon, des huîtres à Cancale, etc. C'est aussi une carte des vins dont l'explication est donnée au chapitre 28.

Une pièce en queue du volume porte les initiales G. T. (une partie manque). Menues épidermures, quelques rousseurs, courte déchirure sans manque à la carte.

Vicaire, 137 – Bitting, 71 – Viel, 343 – Oberlé, n°171.

- 22 CADET DE VAUX (Antoine-Alexis). Dissertation sur le café. Paris, *Journal d'Économie rurale et domestique*, e.a., 1807. In-12, basane bronze racinée, filet doré, dos lisse orné, plats de la couverture d'attente (Reliure moderne). 200 / 300

INTÉRESSANTE ÉTUDE SUR LE CAFÉ donnée en seconde édition, réimprimée sur l'originale parue un an plus tôt.

Du café, elle considère « son historique, ses propriétés, et le procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable, la plus salubre et la plus économique » et détaille plusieurs préparations et recettes de boissons dérivées.

Une étude sur l'analyse chimique du café de Charles-Louis Cadet de Gassicourt y est jointe.

Dos passé, quelques rousseurs et petite mouillure, réparations marginales aux pp. 37-38 et 45-46.

Hünnersdorff, 240-241 — Mueller, 37 – Vicaire, 138 – Bitting, 72.

On joint : LECOMTE (Henri). *Le Café. Culture, manipulation, production*. Paris, Gauthier-Villars, 1899. In-8, demi-chagrin bleu (Reliure de l'époque). Édition originale, illustrée de figures et de photogravures dans le texte. Infimes frottements.



- 23 CARÈME (Antonin). *Le Maître d'hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons.* Paris, Firmin-Didot, 1822. 2 volumes in-8, basane mouchetée, dos lisse orné de motifs romantiques dorés, premiers plats de couverture remontés (*Reliure pastiche*).  
400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CE LIVRE IMPORTANT.

Elle renferme un titre-frontispice, une planche de costumes des cuisiniers, 7 (sur 8) planches dépliantes et 25 tableaux de menus dépliantes.

Comme son titre l'indique, *Le Maître d'hôtel* est avant tout un recueil de menus anciens et modernes, servis à Paris, à Saint-Petersbourg, à Londres et à Vienne. L'ouvrage est dédié aux frères Robert, qui étaient les doyens de la grande cuisine française.

Signature et note autographes de Carême au verso du premier faux-titre.

Manque une planche. Charnières supérieures fendues, dos partiellement passés, quelques petites rousseurs, mouillure pâle au titre-frontispice, déchirures sans manque à quelques planches.

*Vicaire, 145 – Oberlé, n°187 – Cagle, 122.*



- 24 [CASSIANUS BASSUS]. *Les XX livres de Constantin Cesar, ausquels sont traictez les bons enseignemens d'agriculture : traduitz en françoys par M. Anthoine Pierre. Reveu de nouveau par ledict traducteur.* Paris, Gilles Corrozet, 1550. In-8, maroquin rouge, triple filet doré, médaillon de rinceaux azuré au centre, dos richement orné, dentelle intérieure, tranches dorées, étui (*Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*).  
1 500 / 2 000

ÉDITION PARISIENNE RARE ET RECHERCHÉE DES GÉOPONIQUES. Soigneusement imprimée par Maurice Menier, elle a été partagée entre les libraires Gilles Corrozet, Étienne Groulleau, Arnoul L'Angelier et Jean Longis.

Les *Géoponiques* forment un traité d'agriculture publié en latin en 1538, puis en grec en 1539, d'après un manuscrit qui porte comme auteur le nom de l'empereur Constantin VII d'Orient. Mais leur véritable auteur serait un agronome grec du nom de Cassianus Bassus, natif de Bithynie, qui vivait au III<sup>e</sup> siècle.

Le traducteur Antoine Pierre semble avoir résidé à Poitiers, où il a fait paraître sa traduction pour la première fois en 1543.

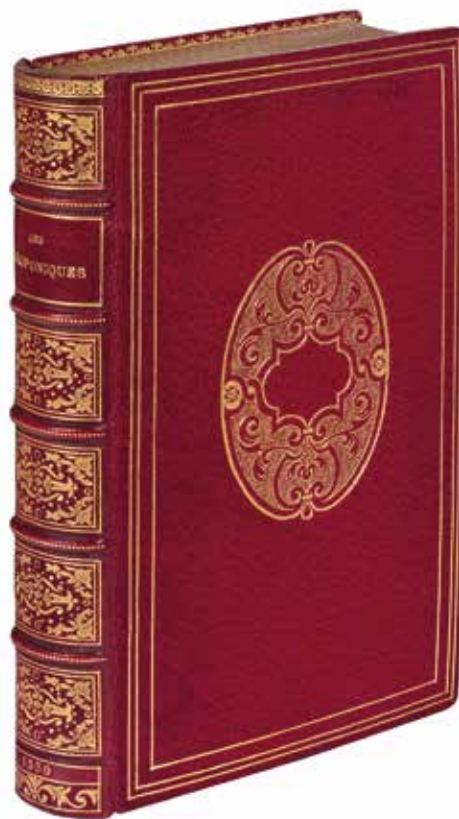
IL S'AGIT D'UNE DES PREMIÈRES ENCYCLOPÉDIES RURALES : jardinage, culture, élevage du gros bétail, basse-cour, recettes de cuisine, salaisons, pain, légumes, miel, fromage... La vigne occupe à elle seule quatre livres entiers (IV à VIII) : viticulture, pressoir, structures des tonneaux, vendanges, œnologie, vins divers.

Les livres XIV et XX concernent la chasse et la pêche.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE DANS UNE FINE RELIURE DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE, non signée.

Tache au f. 58, légère trace de mouillure marginale.

*Vicaire, 203 – Fritsch, n°17 (éd. de 1543).*



- 25 CATON et VARRON. Libri de re rustica. Per Petrum Victorium, ad veterum exemplarium fidem, suæ integritati restituti. Paris, Robert Estienne, 1543. – COLUMELLE. De re rustica libri XII. Ejusdem de arboribus liber separatus ab aliis. *Ibid.*, 1543. 2 parties en un volume in-8, veau raciné, double filet doré, dos lisse orné, dentelle intérieure, tranches jaspées (*Reliure vers 1800*). 500 / 600

ÉDITION FORT ESTIMÉE, soigneusement imprimée par Robert Estienne.

C'EST LE PREMIER OUVRAGE COMPLET IMPRIMÉ AVEC LES NOUVEAUX CARACTÈRES ITALIQUES GRAVÉS PAR CLAUDE GARAMONT. Ces deux premières parties réunissent les célèbres traités sur l'agriculture de Caton l'Ancien, Varron et Columelle.

Trois autres parties sont parfois jointes à l'ouvrage, mais chacune a un titre séparé et une pagination particulière.

Intéressant exemplaire comportant de nombreuses annotations manuscrites du XVI<sup>e</sup> siècle dans les marges.

Léger manque comblé sur le titre. Charnières un peu frottées.

*Renouard, 55:2 – Schreiber, n°70a-b.*

- 26 CELSUS et SERENUS. In hoc volumine hæc continentur. Aurelii Cornelii Celsi Medicinæ libri VIII, quam emendatissimi græcis etiam omnibus dictionibus restituitis. Quinti Sereni liber de medicina et ipse castigatiss. Venise, héritiers d'Alde et Andrea d'Asola, 1528. In-4, veau brun, double encadrement de roulettes cernées de filets à froid, fleurs de lis aux angles internes et externes, armoiries couronnées au centre, dos orné à froid, tranches dorées, boîte en demi-veau brun orné de fers aldins à froid (*Reliure de l'époque*). 1 500 / 2 000

PREMIÈRE ÉDITION ALDINE, donnée par Giovanni Baptista Cipelli (1473-1553), dit Egnazio, d'après un manuscrit ancien. Belle impression en italiques, ornée de la marque aldine sur le premier et le dernier feuillet.

L'imprimerie des Alde était alors dirigée par Andrea d'Asola, qui mourut le 21 octobre de la même année. Un an plus tard, elle ferma ses portes et il fallut attendre Paul Manuce (1512-1574) pour que l'activité redémarre en mars 1533.

Aulus Cornelius Celsus, dit Celse, est un médecin latin ayant vécu sous le règne d'Auguste et surnommé le Cicéron de la médecine. Son *De medicina* est le seul de ses traités de médecine qui nous soit parvenu ; il y récapitule toutes les connaissances médicales accumulées depuis Hippocrate. Il s'agit du premier livre de médecine qui ait été imprimé en caractères mobiles, en 1478.

Quant à Quintus Serenus, il vécut à la fin du II<sup>e</sup> siècle, sous le règne de Septime Sévère. Poète et érudit, il composa un remarquable poème en hexamètres qui recueille de nombreux remèdes populaires aussi bien issus des auteurs anciens que des pratiques de magie curative.

DÉSIRABLE EXEMPLAIRE RELIÉ EN VEAU ESTAMPÉ À FROID DE L'ÉPOQUE.

Les fleurs de lis et les armes de France poussées à froid au centre des plats ont été rapportées postérieurement. Reliure restaurée, dos réappliqué, travail de ver touchant le texte sur une cinquantaine de pages.

*Renouard, 105:1 – Wellcome, I, 1397 – Norman, n°428 – HoH, n°21.*





- 27 CHACÓN (Pedro). De triclinio romano. Fulvi Ursini appendix. Rome, Giorgio Ferrari, 1588. In-8, vélin rigide, dos lisse, pièce de titre de veau blond, tranches rouges (*Reliure italienne du XVIII<sup>e</sup> siècle*). 1 200 / 1 500

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE DE CE TRAITÉ, l'un des meilleurs sur les mœurs de la table, les banquets, les fêtes, le savoir-vivre et les règles de civilité chez les Romains. Plusieurs chapitres sont consacrés à la boisson.

L'édition est ornée de 4 grandes gravures sur bois dans le texte.

Vicaire ne connaît pas cette première édition et ne cite que celles de 1590, 1664, 1689 et 1758.

L'érudite tolédan Pedro Chacón (1525-1581) a laissé plusieurs ouvrages très savants, tous parus après sa mort.

Cette édition donne l'important appendice au livre de Chacón par Fulvio Orsini, le bibliothécaire du cardinal Farnèse, qui occupe la plus grande partie du volume (pp. 61-192).

Un coin abîmé, mouillure claire sur les premières et les dernières pages.

Simon : *Bacchica*, II, 311 – Simon : *Gastr.*, 343 – Bitting, 89.

*Reproduction en frontispice*



28

- 28 CHAM (Amédée de Noé, dit). L'Art d'engraisser et de maigrir à volonté. Paris, Martinet, s.d. [vers 1860]. In-4, cartonnage vert illustré sur le plat supérieur, chemise et étui modernes gainés de veau vert (*Reliure de l'éditeur*). 800 / 1 000

PREMIER TIRAGE DE L'UNE DES SUITES DE LITHOGRAPHIES ORIGINALES LES PLUS RARES DE CHAM.

Elle est complète d'un titre-frontispice et de 20 planches à quatre sujets, dessinés sur la pierre par le caricaturiste. L'illustration du cartonnage reprend celle du titre-frontispice.

Ces planches, traitées avec un crayon des plus éloquentes et plein d'humour, narrent à la manière d'une bande-dessinée les mésaventures gastronomiques en Algérie, en Italie, en Turquie et en Inde, de MM. Lesec et Legras, deux bourgeois aux régimes alimentaires contraires.

« Cet album est l'un des plus rares de l'illustrateur » (Oberlé). Il n'est pas cité par Beraldi, Bitting et Vicaire et ne figure pas dans l'*Inventaire du Fonds Français*, qui recense pourtant 241 suites de Cham.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE EN BRILLANT COLORIS DE L'ÉPOQUE, CONDITION RARISSIME.

Il porte au contreplat supérieur l'étiquette d'Alphonse Giroux & C<sup>ie</sup>, célèbre magasin de tableterie et de curiosités, à l'adresse où il était installé de 1857 à 1867.

De la bibliothèque Hope, avec ex-libris à la devise *At spes non fracta* et inscription manuscrite en haut du premier plat : *Hopetoun* [House].

Coins et charnières usés, légers reports sur les gardes et le titre, mouillures sur le catalogue d'éditeur relié *in fine*. Oberlé, n°481 (*exemplaire en noir*).

- 29 CHATILLON-PLESSIS. La Vie à table à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Théorie, pratique et historique de gastronomie moderne. Paris, Firmin-Didot & C<sup>ie</sup>, 1894. In-8, demi-chagrin havane, dos orné, couverture illustrée (*Reliure moderne*). 100 / 120

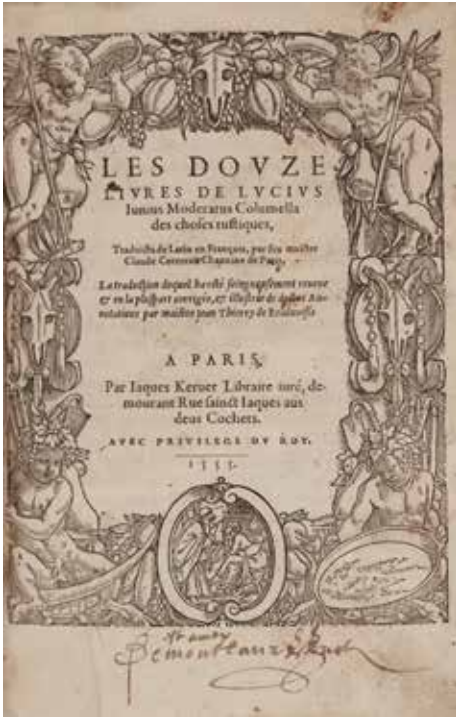
ÉDITION ORIGINALE.

Ce charmant ouvrage est divisé en trois parties : *Théorie*, *Pratique* et *Mélanges et fantaisies*, avec des chapitres sur les souverains à table, les repas, la décoration moderne de la table, le boire, la cuisine et les cuisiniers, la pâtisserie, les restaurants, les nouveaux classiques de la table, etc.

Le volume est illustré de 170 figures in et hors texte, dont 2 planches dépliantes : la première montre une galerie de gastronomes et de praticiens français, de Brillat-Savarin aux années 1890, la seconde reproduit une double page du *Figaro-Gourmand*.

Dos légèrement passé, planche du *Figaro-Gourmand* déreliée.

Bitting, 84.



31

- 30 CHEVALLIER (A.). Mémoire sur le chocolat, sa préparation, ses usages, les falsifications qu'on lui fait subir, les moyens de les reconnaître. Paris, J.-B. Baillière et fils, 1871. In-8 de 40 pp., broché, couverture imprimée. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE.

Il s'agit d'un tiré à part des *Annales d'hygiène publique et de médecine légale* d'octobre 1871.

EXEMPLAIRE DU GRAND CHIMISTE MICHEL-EUGÈNE CHEVREUL, avec envoi sur la couverture.

Rares rousseurs.

- 31 COLUMELLE. Les Douze livres des choses rustiques. Paris, Jacques Kerver, 1555. In-4, veau fauve, plats d'origine en veau fauve ornés de filets à froid et de fleurons dorés aux angles et au centre remontés (*Reliure moderne*). 1 000 / 1 200

Seconde édition de la traduction de Claude Cottureau, révisée et augmentée de notes par Jean Thierry. L'originale de 1551, remise en vente l'année suivante, ne contient pas ces notes.

L'ouvrage est orné d'un titre dans un bel encadrement gravé sur bois, peuplé de putti fermiers et de crânes de boucs, de figures et diagrammes dans le texte, de lettrines et bandeaux ornements et, au dernier feuillet, de la grande marque typographique à la licorne de Jacques Kerver.

Le *De re rustica*, composé vers l'an 42, est LE PLUS GRAND TRAITÉ D'AGRICULTURE QUE NOUS AIT TRANSMIS L'ANTIQUITÉ.

Il est divisé en douze livres, qui traitent respectivement de l'utilité et de l'agrément de l'économie rurale, de la manière d'ensemencer et de moissonner les champs, des vignes et des vergers, de la culture des vignobles, de la mesure du temps, des bestiaux et de leurs maladies, du petit bétail, de la basse-cour, de l'apiculture, des jardins, des devoirs du fermier et enfin de l'intendance et de la cuisine.

L'ouvrage constitue également UN GRAND LIVRE DE GASTRONOMIE ANTIQUE, donnant des instructions précises sur la préparation des fromages ou de l'hydromel, la culture de la vigne et la consommation du vin.

Ex-libris manuscrit ancien au bas du titre. Note de C. B. Toulouse datée 1868 au contreplat supérieur.

Plats d'origine remontés sur la nouvelle reliure, une garde renouvelée, réparations de papier à quelques feuillets, quelques taches et rousseurs éparses.

Adams, C-2412 – Vicaire, 192.

- 32 CURNONSKY (Maurice-Edmond Sailland, dit). Défense & illustration de la gastronomie française. Paris, Vialetay, 1953. In-4, demi-marroquin grenat à bandes, plats ornés de papier décoré bordé de filets dorés et de motifs irradiants dorés aux angle, dos lisse, tête dorée, non rogné, couverture et dos (René Kieffer). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 25 lithographies originales en couleurs de Georges Villa.

Tirage à 230 exemplaires signés de l'auteur et de l'artiste, dont 97 mis dans le commerce, celui-ci un des 55 sur vélin de Rives.

AGRÉABLE RELIURE DE RENÉ KIEFFER.

Minimes frottements aux attaches de nerfs.

- 33 CURNONSKY (Maurice-Edmond Sailland, dit). Ensemble 16 volumes et fascicules brochés. 200 / 300

*Les Facéties de M. Radinois*. Paris, 1924. In-12. – *Les Recettes de Philomène*. Paris, Guy Le Prat, 1949. In-12. Couverture fanée, pages brunies. – *À l'infortune du pot. La meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualité*. Paris, La Couronne, 1946. In-12. – *La Vie drôle*. Paris, Ramsay, 1987. Petit in-8. Couverture piquée. – *La France paradis du vin*. Paris, Passiflorine, 1931. In-4. On joint un second exemplaire abîmé. – *Le Bien-manger*. Paris, Passiflorine, 1931. In-4. – *Atlas de la gastronomie française*. Paris, Gourmets de l'Écu de France, 1938. In-4. Envoi de Curnonsky. – *La Vie drôle*. Paris, Ramsay, 1987. Petit in-8. Couverture piquée. – CURNONSKY et Marcel ROUFF. *La France gastronomique. Le Poitou, la Vendée*. Paris, Rouff, 1924. In-16. État moyen, plats détachés. – CURNONSKY et Pierre ANDRIEU. *Les Fines gueules de France*. Paris, Firmin-Didot, 1935. Petit in-4. Portrait-frontispice et 31 planches hors texte. Exemplaire sur vélin d'Arches. – CURNONSKY et J. W. BIENSTOCK. *Par le trou de la serrure*. Paris, Albin-Michel, 1932. In-12. – CURNONSKY et J. W. BIENSTOCK. *Le Café du commerce*. Paris, Albin-Michel, 1928. In-12. – CURNONSKY et Gaston DERYS. *Souvenirs de tables parisiennes. Celles de nos pères. – Nos vieux restaurants*. Paris, Passiflorine, [vers 1935]. 2 fascicules in-4. – CURNONSKY et André SAINT-GEORGES. *La Table et l'amour. Nouveau traité des excitants modernes*. Paris, La Clé d'Or, 1950. In-12.

- 34 DELONDRE (Auguste) et Apollinaire BOUCHARDAT. *Quinologie. Des quinquinas et des questions qui, dans l'état présent de la science et du commerce, s'y rattachent avec le plus d'actualité.* Paris, Germer Baillière, 1854. In-4, demi-percaline brune (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.

Elle contient 23 planches lithographiées d'après *F. Bion* en agréable coloris d'éditeur et une carte à double page coloriée. Envoi autographe signé d'Auguste Delondre à *Monsieur Bertrand vice-consul de la République de la Nouvelle-Grenade*, daté de 1856.

Exemplaire enrichi d'une grande planche dépliant gravée d'après Alexander von Humboldt, intitulée *Géographie des plantes équinoxiales : tableau physique des Andes et pays voisins*.

Reliure un peu frottée, des rousseurs épargnant généralement les planches.



34

- 35 [DESTAMINIL]. *Le Cuisinier français perfectionné, contenant les meilleures prescriptions de la cuisine ancienne et moderne.* [Paris], B. Renault, 1844. In-8, demi-chagrin brun, dos orné de cadres de filets dorés (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, contenant un plan de table dépliant.

Destaminil était maître d'hôtel au fameux restaurant parisien *Les Frères provençaux*.

Incomplet du frontispice. Dos passé, pâle mouillure en pied, quelques rousseurs.

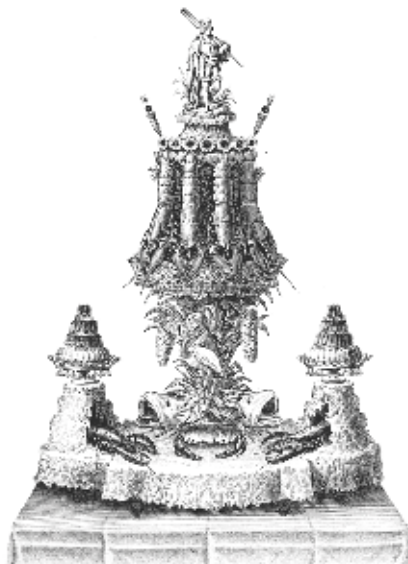
*Vicaire*, 274 – *Cagle*, n°157 – *Bitting*, 123.

- 36 DIGBY (Kenelm). *Nouveaux secrets expérimentez, pour conserver la beauté des dames, et pour guérir plusieurs sortes de maladies. Avec son discours touchant la guérison des playes par la poudre de sympathie.* La Haye, Étienne Foulque, 1700. 2 tomes en un volume in-8, veau marbré, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

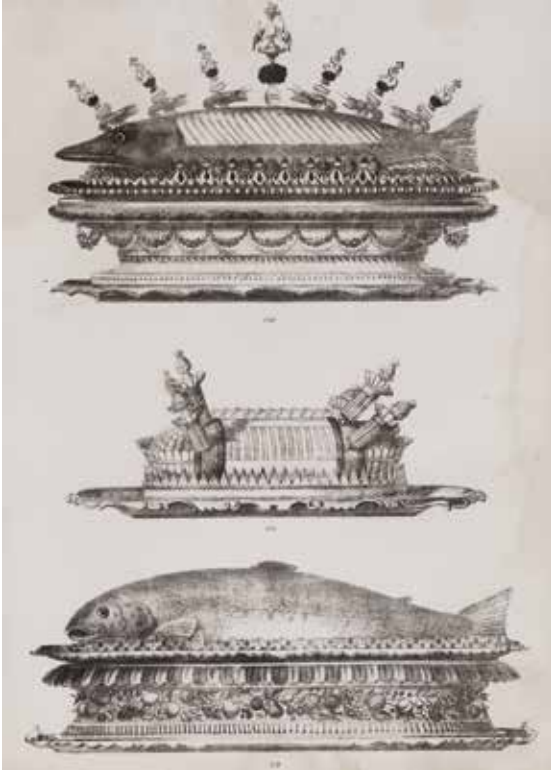
Sixième édition, revue, corrigée et augmentée d'un volume.

Le frontispice, dessiné et gravé par *Jan Lamsvelt*, est répété au second tome.

Légers manques et épidermures à la reliure, des rousseurs. La table du second tome est en double.







- 37 DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française appliquée au service à la russe. Paris, les auteurs, 1856. 2 parties en un volume in-4, demi-chagrin rouge avec coins, filet doré, dos orné, tranches lisses (Reliure moderne). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE D'UN DES PRINCIPAUX TRAITÉS DE NOTRE GRANDE CUISINE CLASSIQUE.

Elle est ornée d'un beau titre-frontispice allégorique lithographié en deux tons par *Jehenne* et de 38 planches lithographiées par *Muller jeune* comprenant plusieurs sujets culinaires par planche. Le titre-frontispice montre un nouveau modèle de fourneau admis à l'Exposition universelle de 1855, ainsi que divers attributs de l'art culinaire.

Urbain Dubois fut élève de Louis Haas (de la maison de Rothschild), chef de bouche de Kaiser et cuisinier du comte Uruski. Son confère, Émile Bernard, fut cuisinier du comte de Krasinski et chef de cuisine de l'empereur allemand Guillaume. « Ces deux personnages, ont, par leur collaboration, relevé et soutenu le prestige de l'art culinaire à l'étranger dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. [...] Ils furent les précurseurs du service à la russe, plus rapide et plus simple que le grand service à la française » (Gérard Oberlé).

Dos très légèrement éclairci, mouillures assez présentes. *Vicaire*, 289 – *Bitting*, 132.

- 38 DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française. Paris, E. Dentu, 1879. 2 volumes in-4, demi-chagrin vert, dos orné (Reliure de l'époque). 200 / 300

Huitième édition, comprenant un frontispice et 76 planches gravés sur métal.

Cachet de *Jules Dupont*, 1 rue Coquillière, sur le faux-titre.

Accroc à une coiffe, quelques marques d'usure aux reliures.

- 39 DUBOIS (Urbain). Cuisine artistique. Études de l'école moderne. Paris, E. Dentu, 1882. 2 volumes in-4, demi-chagrin rouge (Reliure de l'époque). 300 / 400

DEUXIÈME ÉDITION DU PLUS BEAU LIVRE D'URBAIN DUBOIS.

Elle est illustrée d'un frontispice et de 166 planches gravées, certaines à double page. Celles-ci « comptent parmi les plus belles illustrations de l'art culinaire », suivant Oberlé.

« An important work demonstrating the extent, scope and artistry of the French cuisine » (*Bitting*). Il a paru en édition originale en 1872-1874.

L'auteur, né à Tretz en 1818, fut cuisinier du Prince Orloff pendant 20 ans, puis chef de cuisine du roi de Prusse Guillaume I<sup>er</sup> de 1864 à 1885. Il mourut à Nice en 1901.

Tache sombre et menus défauts aux reliures, quelques rousseurs.

*Oberlé*, n°245 – *Bitting*, 131.

- 40 DUFOUR (Philippe-Sylvestre). Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolat. *La Haye, Adrian Moetjens*, 1693. Petit in-12, maroquin rouge, double filet doré et fleurettes d'angles, dos orné de même, dentelle intérieure, tranches dorées, étui bordé (Reliure moderne). 400 / 500

TROISIÈME ÉDITION COMPLÈTE DE CE LIVRE INCONTOURNABLE SUR LE CAFÉ, LE THÉ ET LE CHOCOLAT. Le *Traité du chocolat* y est suivi de la *Meilleure de toutes les méthodes pour composer l'excellent chocolat*, par Alexandre-Toussaint de Limojon de Saint-Didier, et d'un *Dialogue du chocolat, entre un médecin, un indien et un bourgeois*, traduit de Bartolome Marradón. Le volume est orné d'un titre-frontispice et de 3 planches montrant l'homme d'Arabie buvant du café, le Chinois du thé et l'indien d'Amérique du chocolat.

Philippe-Sylvestre Dufour (1622-1687), marchand-droguiste lyonnais, « était par ailleurs, comme son ami Jacob Spon, un amateur renommé de raretés et de curiosités. Son intérêt pour les boissons exotiques est donc à la fois celui du grand négociant et celui du grand curieux » (Jean-Marc Chatelain). Allant au-delà du discours médical sur ces boissons, qu'il renouvelle néanmoins, il se montre curieux des manières de les accommoder et de les consommer.

BEL EXEMPLAIRE BIEN ÉTABLI.

Les 4 gravures, plus courtes de marges, pourraient provenir d'un autre exemplaire. Marge extérieure du frontispice raccommodée.

*Vicaire*, 293 – *Bitting*, 134 – *Oberlé*, n°733 (éd. 1685) – *Livres en bouche*, n°130 (éd. 1685).

- 41 DUTRÔNE DE LA COUTURE (Jacques-François). Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel, suivi de plusieurs mémoires sur le sucre, sur le vin de canne, sur l'indigo, sur les habitations et sur l'état actuel de Saint-Domingue. Paris, Duplain, e.a., 1790. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure du début du XIX<sup>e</sup> siècle). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, dédiée à la colonie de Saint-Domingue et imprimée à ses frais.

Elle contient 6 planches dépliantes, gravées par Heluis et Hubert, et 2 tableaux hors texte repliés.

La première partie de l'ouvrage, précédée d'une *Histoire de la canne et du sucre*, traite *De la canne et de son suc*, la seconde *De l'exploitation de la canne-sucrée et du travail de son suc*. Suivent trois mémoires, sur *l'art de raffiner le sucre, sur la nature et sur les propriétés du sucre et sur les moyens de faire une liqueur vineuse avec le suc*, et enfin des *Considérations sur les habitations de nos colonies d'Amérique*, puis sur *l'état actuel de la partie française de l'île Saint-Domingue*.

Charnières fendues, coiffe de tête manquante.

- 42 EMY. L'Art de bien faire les glaces d'office ; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissements. Avec un traité sur les mousses. Paris, Le Clerc, 1768. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE.

Elle est ornée d'un frontispice et de 2 planches d'ustensiles : sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glace.

IL S'AGIT DU PREMIER LIVRE CONSACRÉ EXCLUSIVEMENT AUX GLACES, SORBETS ET MOUSSES À BASE DE CRÈME FOUETTÉE.

Près de 150 recettes sont évoquées, avec *la manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fruits, cannelons, et toutes sortes de fromages*. La technique de coloration est expliquée.

Coins usés et épidermures ; coins des gardes supérieures, du frontispice et des 4 ff. liminaires coupés sans atteinte au texte ; travail de ver traversant.

Vicaire, 328 – Bitting, 144 – Cagle, n°182 – Livres en bouche, n°220.



- 43 ESTIENNE (Charles) et Jean LIÉBAUT. L'Agriculture et maison rustique. – CLAMORGAN (Jean de). La Chasse du loup, nécessaire à la Maison rustique. Lyon, Simon Rigaud, 1655. 2 parties en un volume in-4, veau granité, dos orné, tranches jaspées (Reliure de l'époque). 400 / 500

Nouvelle édition, revue et augmentée, de cette très célèbre encyclopédie de la vie rurale, publiée pour la première fois en 1564. Elle est assez rare.

On y trouve un *Brief recueil des chasses du cerf, du sanglier, du lièvre, du renard, du blaireau, du connil, du loup, des oiseaux, et de la fauconnerie*. À la suite de *La Chasse du loup*, est imprimée *La Fabrique et usage de la jauge ou diapason*.

L'ouvrage est orné de nombreuses gravures, dont les plus curieuses sont celles du traité de Clamorgan.

Charles Estienne (1504-1564), médecin et écrivain, était le troisième fils de Henri Estienne, et le gendre de Simon de Colines. Jean Liébault (1535-1596), médecin et agronome, était le gendre de Charles Estienne, et à l'origine des enrichissements des éditions successives, toutes parues après la mort de son beau-père.

De la bibliothèque du maréchal Guillaud de Bellay, avec ex-libris manuscrit.

Une coiffe manquante, fente sur un mors, rousseurs et mouillures, travaux de ver marginaux, biffures claires à l'encre, déchirure réparée p. 23, coin des pp. 211-214 déchirés.



- 44 FERMOND (Charles). Monographie du tabac. *Paris, Napoléon Chaix & C<sup>ie</sup>, 1857*. In-8, demi-basane brune, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.

En frontispice se trouve un portrait lithographié d'André Thevet.

Cet ouvrage très complet sur le tabac en détaille l'*historique, les propriétés thérapeutiques, physiologiques et toxicologiques du tabac, la description des principales espèces employées, sa culture, sa préparation et l'origine de son usage, son analyse chimique, ses falsifications, sa distribution géographique, son commerce et la législation qui le concerne.*

Charles Fermond (1810-1875) était pharmacien en chef de la Salpêtrière. Il est l'auteur de nombreux travaux de botanique.

Dos un peu frotté, pâle mouillure sur quelques feuillets.

- 45 FORSYTH (William). Traité de la culture des arbres fruitiers, contenant une nouvelle manière de les tailler, et une méthode particulière de guérir les maladies qui attaquent les arbres fruitiers et forestiers. *Paris, Bossange, Masson et Besson, 1803*. In-8, demi-basane noire, dos lisse orné de roulettes dorées, tranches jonquille (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

PREMIÈRE ÉDITION FRANÇAISE, traduite et enrichie de notes par J.-P. Pictet-Mallet. L'originale anglaise avait paru à Londres l'année précédente.

Le volume est orné de 13 planches dépliantes gravées par P.-F. Tardieu.

De la bibliothèque de Chazotte, avec ex-libris typographique sur le titre.

On joint deux ouvrages :

FANON (C.-R.). *Des arbres à fruit, et nouvelle méthode d'affruiter le pommier et le poirier*. Paris, A.-J. Marchant, 1807. In-12, basane bronze racinée, filet doré, dos lisse orné, non rogné (*Reliure moderne*). Édition originale de ce petit traité donnant *des moyens pratiques pour faire réussir l'orme, le frêne et les peupliers sur toutes les espèces de terrains*. Une planche gravée comportant 4 figures se trouve en fin de volume. Dos passé, quelques piqûres.

BROCCHI (Paul). *Les Insectes nuisibles aux pommiers*. Paris, Imprimerie nationale, 1892. In-4 de 15 pp., demi-basane havane (*Reliure de l'époque*). Rare tiré à part du *Bulletin du Ministère de l'Agriculture* dans lequel se trouve une belle planche coloriée d'insectes, de larves et de fleurs. Reliure épidermée, déchirures sans manque au dernier feuillet, texte fortement roussi, mais planche fraîche.

- 46 GALIEN (Claude). De alimentorum facultatibus libri tres, jam recens multis in locis recogniti. Ejusdem de attenuante victus ratione libellus, Martino Gregorio interprete. *Paris, Chrétien Wechel, 1538*. Petit in-folio, vélin souple à recouvrements, dos lisse avec le titre manuscrit, tranches mouchetées (*Reliure moderne*). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE DE CETTE TRADUCTION LATINE, donnée par Martin Grégoire, médecin et helléniste de Tours.

Élégante impression en caractères romains, ornée sur le titre et le dernier feuillet de la marque typographique de Chrétien Wechel et dans le texte de nombreuses letrines ornementées, le tout gravé sur bois.

Le *Traité des aliments* de Galien est UN DES PREMIERS OUVRAGES DE MÉDECINE ENTièrement CONSACRÉ À LA NOURRIURE. Le premier livre traite des grains et de leur emploi dans l'alimentation ; le second, des légumes, des fruits et de tous les végétaux en général ; dans le troisième, le célèbre médecin s'occupe des animaux, volailles, poissons, lait, fromage, vin, miel, etc.

Exemplaire soigneusement lavé en reliure à l'imitation, comportant quelques rares annotations manuscrites anciennes, partiellement coupées par le relieur.

Rares traces de mouillures.

Moreau, V, n°886 – Vicaire, 380.





- 47 GALLESIO (Giorgio). *Traité du citrus*. Paris, *Louis Fantin*, 1811. In-8, demi-basane noire avec coins, dos lisse orné, tranches lisses (*Reliure de l'époque*). 300 / 400  
ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DE CE TRAITÉ BOTANIQUE ET HISTORIQUE SUR LES ARBRES À AGRUMES. Elle renferme 2 tableaux dépliant, dont un grand *Tableau synoptique du genre citrus* gravé par *Picquet Jeune*.  
Manque le faux-titre. Les plats ont été recouverts postérieurement de percaline gaufrée rose et les gardes mobiles ont été supprimées. Dos passé.
- 48 GENTIL (André). *Dissertation sur le café, et sur les moyens propres à prévenir les effets qui résultent de sa préparation communément vicieuse, et en rendre la boisson plus agréable & plus salutaire*. Paris, *l'auteur, Pyre*, 1787. In-8, demi-veau marbré, dos lisse orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500  
ÉDITION ORIGINALE RARE.  
Le frontispice, gravé par *O. Michel*, représente une branche de caféier.  
AGRÉABLE EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.  
De la bibliothèque de Talhouët au château de la Lambardais, avec cachet.  
*Vicaire*, 398 – *Bitting*, 179.



49

- 49 GILLIERS (Joseph). *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire*. Nancy, *Abel-Denis Cusson* ; Lunéville, *l'auteur*, 1751. In-4, veau marbré, triple filet à froid, dos orné, armes dorées en pied, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 6 000 / 8 000  
ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE D'UN DES PLUS FAMEUX TRAITÉS DE CONFISERIE FRANÇAIS.  
Le titre du livre est tiré du mot *cannamelle*, ancien nom de la canne à sucre. Il s'agit d'un manuel à l'usage des débutants renfermant de nombreuses recettes de fruits glacés et confits, pâtes, biscuits, confitures, bonbons, nougats et liqueurs – autant de friandises pour lesquelles l'auteur, qui était chef d'office et distillateur de Stanislas Leszczynski, avait mis à contribution Cécile, Travers et Touchard, ses confrères de Nancy.  
L'ouvrage est dédié au duc de Tenczin-Ossolinski, chef du conseil aulique de l'ex-roi de Pologne devenu duc de Lorraine et de Bar dont les armoiries ont été gravées en tête de la dédicace. Son illustration, d'une grande finesse, comprend un titre-frontispice et 13 planches dépliantes dessinées par *Philippe du Puy*, peintre ordinaire du roi, et gravées sur cuivre par *Jean-Charles François* dit *Lotha*. Ces gravures, inspirées des travaux des ornemanistes, font du *Cannameliste français* un livre recherché des artistes et des orfèvres, qui y trouvent « des modèles de pièces élégantes et gracieuses du XVIII<sup>e</sup> siècle, telles que gobelets, gobichons, verres à tiges pour monter un fruit, mettre des neiges, surtout de table, cafetières d'argent, etc. », écrit *Vicaire*.  
TRÈS BEL EXEMPLAIRE AUX ARMES DU COMTE DE LA GUICHE, PROVENANCE EXTRÊMEMENT RARE.  
Militaire de carrière, Jean Roger de La Guiche (1719-1770), comte de La Guiche et de Sivignon, fut nommé lieutenant-général des armées du roi en 1759 et commandant en chef de la province de Bourgogne en 1763. En 1740, il avait épousé Henriette de Bourbon-Condé, titrée Mademoiselle de Verneuil, fille légitimée du prince de Condé.  
De la bibliothèque de M<sup>lle</sup> Desœuillet, avec ex-libris manuscrit au titre.  
Reliure finement restaurée, pièce de titre refaite ; discrètes déchirures réparées sur certaines planches, sans manque.  
*Vicaire*, 404 – *Cagle*, n°214 – *Oberlé*, n°122 – *Simon*, n°759 – *Livres en bouche*, n°211 – *OHR*, 943.

- 50 GIROD-CHANTRANS (Justin). Recherches chimiques et microscopiques sur les conserves, bisces, tremelles, etc. Paris, Bernard, an X – 1802. In-4, demi-vélin avec coins, dos lisse (*Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE D'UNE GRANDE RARETÉ.

Elle est illustrée de 36 planches d'observations microscopiques en coloris d'époque.

Justin Girod-Chantrans (1750-1841), originaire de Besançon, où il fréquenta Charles Nodier, fut officier du génie et entama une carrière politique avant de se consacrer pleinement à l'histoire naturelle et en particulier à l'observation microscopique. Avec Vaucher, il est considéré comme le père de la phycologie française.

Pâle mouillure marginale, infime accroc au dos.

*Pritzel, n°3345.*

- 51 GRANDGOUSIER. Revue de gastronomie médicale paraissant six fois par an. 1<sup>ère</sup> [-23<sup>e</sup>] année. Paris, 1934-1940 puis 1948-1956. 83 livraisons en 6 volumes, dont 3 vol. petit in-8 carré et 3 vol. grand in-8 carré, demi-chagrin rouge avec coins, couvertures (*J. Faki*). 1 000 / 1 200



COLLECTION COMPLÈTE DE CETTE CÉLÈBRE REVUE GASTRONOMIQUE ET MÉDICALE.

Elle est rare, du fait que certains numéros, n'ayant pas été livrés, restèrent en stock et furent ensuite détruits.

*Grandgousier*, dont le titre s'inscrit dans la tradition rabelaisienne, contient une foule de documents en lien avec les aliments, la table et les boissons, et d'intéressantes analyses d'ouvrages du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle

Les textes sont de P. Montagné, H. Bachelin, R. Ponchon, D<sup>r</sup> Gottschalk (*L'Histoire de l'alimentation* y paraît en pré-originale), R. Vaultier, P. Bouillard, D<sup>r</sup> Romain (*La Mycogastronomie*, notamment, en pré-originale).

Importante iconographie comprenant de nombreux portraits et reproductions de documents anciens.

BEL EXEMPLAIRE COMPLET DE TOUTES LES COUVERTURES.

- 52 GRATAROLO (Guglielmo). De literatorum et eorum qui magistratibus funguntur conservanda præservandaque valetudine, illorum præcipue qui in ætate consistentiæ, vel non longe ab ea sunt, compendium. Paris, Frédéric Morel, 1562. In-16, maroquin rouge, double filet à froid, dos orné de même, tranches dorées (*J.-P. Laurenchet*). 400 / 500

SECONDE ÉDITION DE CE TRÈS RARE MANUEL D'HYGIÈNE APPLIQUÉE À LA VIE INTELLECTUELLE.

C'est la première édition de l'ouvrage imprimée dans ce format de poche, l'originale étant in-8.

L'auteur « donne dans ce petit traité d'excellents avis aux étudiants et magistrats en ce qui concerne les vins qui conviennent et ceux qui ne conviennent pas aux intellectuels » (Simon). Il traite aussi des exercices physiques, des bains, du régime alimentaire (viande, pain, poisson, sauces, fruits et légumes...), de l'appétit, du sommeil et de la sexualité.

Médecin et alchimiste de Bergame, Gratarolo (1516-1568), qui était calviniste, se réfugia à Bâle en 1552. Il y enseigna la médecine et publia de nombreux ouvrages, qu'il fit imprimer par Heinrich Petri – tels l'édition originale du présent ouvrage en 1555, le recueil alchimique *Veræ alchemiæ doctrina* en 1561, ou encore le traité *De vini natura* en 1565.

Mouillures éparses, titre remonté, marge de tête courte.

*Simon : Bacchica, II, n°318.*

- 53 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar)]. Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français. Paris, Capelle et Renand, 1806-1807. 8 vol. – L'Épicurien français, ou les Dîners du Caveau moderne. *Ibid.*, puis Poulet, 1808-1814. 27 vol. Ensemble 35 volumes in-18 (sur 40), demi-basane fauve avec coins de vélin, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE PRÉCIEUSE REVUE GASTRONOMIQUE dont Grimod de la Reynière était le fondateur, le directeur et le principal rédacteur.

Le *Journal des gourmands et des belles*, rebaptisé dès sa troisième année *L'Épicurien français*, parut mensuellement de janvier 1806 à décembre 1815.

Il contient, indique Oberlé, « des morceaux de littérature gourmande, petits contes, anecdotes et historiettes relatives

à la table, des notions d'hygiène alimentaire, des correspondances avec les abonnés, des recettes, des chansons à boire et diverses pièces comme on avait l'habitude d'en trouver dans les almanachs ».

Les 28 premiers tomes ont une gravure en frontispice ; dans le premier, c'est un portrait de Grimod.

ENSEMBLE RARE, COMPRENANT 35 VOLUMES EN RELIURE UNIFORME DE L'ÉPOQUE. Les collections complètes des 40 volumes sont extrêmement difficiles à trouver.

Manquent les tomes 11 et 37-40. Le tome II est incomplet de son frontispice, celui du tome XXIV est dérelié. Des coiffes manquantes, accidents divers et marques d'usure aux reliures ; quelques rousseurs, des feuillets jaunis, mouillures et autres défauts d'usage. Cachet au bas des titres à la devise *Errare humanum est*.

*Vicaire, 466-467 – Oberlé, n°134 (incomplet) – Hatin, 315.*

- 54 [HÉLOT (Jules)]. Histoire centennale du sucre de betterave. *Paris, Fortier et Marotte, 1912*. In-4 oblong, demi-percaline rouge avec coins, betterave dorée flanquée des dates 1812 et 1912 au centre du plat supérieur (*Reliure de l'éditeur*). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE publiée en commémoration du centenaire de la fabrication du sucre indigène par le Syndicat des Fabricants de sucre de France.

Cet album remarquable reproduit de nombreux documents, dessins et photographies provenant de la collection Jules Hélot.

Exemplaire nominatif de Félix Côte.

Coups un peu frottées.

- 55 HOUËL (L.). Plantes et fleurs comestibles de l'Indochine. *Haïphong, Imprimerie Van-Minh, 1911*. In-8, demi-marouquin grenat avec coins, tête dorée, non rogné, couverture et dos (*J. Faki*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.

Cet opuscule donne le nom vulgaire et scientifique de chaque plante, les noms de ses différentes variétés en annamite, en chinois, en laotien et en malais, ainsi que des notes sur ses usages culinaires.

Bel exemplaire, malgré 2 ff. rognés en marge (atteinte au texte pp. 10-11).

Coups un peu frottées.

- 56 HOUSSAYE (J.-G.). Instructions sur la manière de préparer la boisson du thé. *Paris, À la Porte chinoise, 1841*. In-16 de 16 pp., broché. 80 / 100

TRÈS RARE BROCHURE SUR LE THÉ, publiée par J.-G. Houssaye, propriétaire du magasin de thés À la Porte chinoise.

Parue dès 1833, elle renferme une notice sur Le Thé puis sur la Manière de faire le thé, précédée aux pp. 2-3 d'un menu des thés noirs, thés verts et thés de caravane commercialisés par l'établissement.

Impeccable exemplaire tel que paru.

*Vicaire, 447 (autres éditions).*

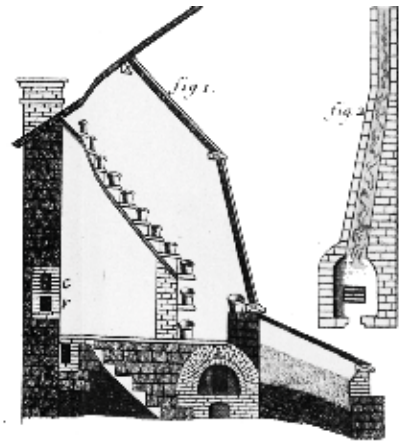




- 57 LA VARENNE. Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes, pâtisseries, &c. *Jouxte la copie imprimée à Paris, Pierre David, 1658.* In-12, basane granitée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 600 / 800  
 Nouvelle édition de cet OUVRAGE CÉLÈBRE QUI INAUGURE LA FORMULE ÉDITORIALE MODERNE DU LIVRE DU CUISINE.  
 C'est une réimpression, probablement clandestine, de la huitième édition donnée en 1658 par Pierre David. Sa collation est différente, toutefois, et elle porte sur le titre une mention de *Troisième édition*.  
 Les pp. 353-381 contiennent le *Traité des confitures sèches et liquides et autres délicatesses de bouche*.  
 Le *Cuisinier françois* se distingue par la clarté de sa disposition, qui suit l'ordre des services du repas, ou encore du fait de la numérotation des recettes. Son succès fut tel qu'il fut maintes fois réimprimé.  
 Reliure habilement restaurée, mouillures.
- 58 LANDRIANI (Giuseppe Antonio). La Pratica del distillatore e confettiere italiano, in cui s'insegna a far conserve di frutti e di agrumi, ed a formar gelati, marzapani e rosolj d'ogni qualita coll'aggiunta di un nuovo metodo facilissimo per fare i rosolj, ratafia e per fare l'acqua di colonia, ec. ec. *Milan, Giovanni Silvestri, 1815.* In-12, broché, couverture d'attente en papier bleu comprenant un extrait de catalogue imprimé, non rogné. 300 / 400  
 Édition revue et augmentée de deux appendices sur l'eau de rose et le parfum.  
 La première édition de ce manuel de confiserie a paru à Pavie en 1785. L'ouvrage contient des recettes de sorbets, crèmes glacées, massepains et fruits en conserve. On y trouve notamment des instructions détaillées pour réaliser des glaces dans les peaux de différents fruits et des fruits et légumes en pâte d'amande.  
 TOUTES LES ÉDITIONS DE CE LIVRE SONT RARES, ET CELLE-CI TOUT PARTICULIÈREMENT : L'OCLC mondial n'en référence aucun exemplaire, quoique l'OPAC italien en signale tout de même deux à Pavie et à Vicence.  
 CHARMANT EXEMPLAIRE TEL QUE PARU.  
 Doublure intérieure de la couverture roussie.
- 59 LANGLÈS (Louis). Recherches sur la découverte de l'essence de rose. *Paris, Imprimerie impériale, 1804.* In-12, veau fauve, triple filet doré, dos orné, dentelle intérieure, tête dorée (*Thouvenin*). 100 / 120  
 ÉDITION ORIGINALE ET UNIQUE, tirée à petit nombre sur papier vélin.  
 L'impression de cette plaquette, très soignée, a été réalisée en caractères romains et arabes, mais aussi hébreux et mandchous, sous la direction de Jean-Joseph Marcel.  
 Reliure un peu usagée, pièce de titre manquante, charnières consolidées, quelques piqûres.
- 60 LAROCHE (Henry Jean). Cuisine. Recueil de 117 recettes. *Paris, Arts & Métiers graphiques, 1935.* In-4, demi-marquin brun avec coins, filet doré, dos orné, couverture en papier glacé imitant une toile cirée (*J. Roininen*). 1 000 / 1 200  
 PREMIER TIRAGE DE CE SUPERBE OUVRAGE illustré de 6 lithographies originales d'Édouard Vuillard et de 12 eaux-fortes originales d'André Dunoyer de Segonzac (6) et d'André Villebœuf (6).  
 Tirage à 170 exemplaires numérotés, celui-ci un des 150 sur vélin d'Arches de teintes diverses.  
 ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE DUNOYER DE SEGONZAC, daté de décembre 1960 : *Pour le Docteur Robert Ducroquet ce livre de l'«Amitié Culinare» qui groupait autour de la table de Jean Laroche, – Vuillard, Villebœuf et Segonzac et les «Fines Gueules» et «Grandgousiers» de Paris. En très vive et très amicale sympathie.*  
 TRÈS BEL EXEMPLAIRE BIEN ÉTABLI.
- 61 [LE BERRYAIS (René)]. Traité de l'orangerie, des serres chaudes et châssis. *Caen, Manoury ; Paris, Belin, 1788.* In-8, basane brune, dos lisse, non rogné (*Reliure moderne*). 150 / 200  
 ÉDITION ORIGINALE.  
 L'illustration réunit 15 planches dépliantes.  
 Ce volume forme la quatrième partie du *Traité des jardins ou le nouveau de La Quintinye* de l'auteur dans l'édition de 1785-1788. Il s'agit néanmoins d'un ouvrage indépendant et complet tel quel, sans indication de toaison.  
 Un avis imprimé au verso du faux-titre précise que l'on trouve chez le grainier et pépiniériste parisien Vilmorin-Andrieux tous les arbres et plantes dont il est fait mention dans l'ouvrage.  
 Exemplaire lavé en reliure modeste. Petit travail de ver dans le fond du volume.  
*Pritzel, n°5107.*



60



61



- 62 LÉMERY (Louis). *Traité des aliments, où l'on trouve par ordre, et séparément, la différence et le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier ; les bons et les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; les principes en quoy ils abondent ; le temps, l'âge et le tempérament où ils conviennent.* Paris, J.-B. Cusson et P. Witte, 1702. In-12, veau fauve, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CE TRAITÉ DE DIÉTÉTIQUE NOVATEUR.

Médecin à l'Hôtel-Dieu et membre de l'Académie des Sciences, Louis Lémery (1677-1743), fils du célèbre chimiste Nicolas Lémery, fit « souffler un esprit de renouveau sur le savoir diététique de son temps. Ne se satisfaisant plus des anciennes descriptions des qualités des aliments simplement rapportées à la théorie des humeurs, c'est à une explication scientifique moderne, selon des principes chymiques et mécaniques » (*Livres en bouche*).

« Lémery envisage pour chaque aliment, les espèces, le meilleur choix, les effets, les principes chimiques, le temps de la consommation, l'âge du consommateur, son tempérament. Chaque notice est suivie de remarques complémentaires, parfois de recettes » (*ibid.*, n°161).

Il propose la description de tous les aliments en usage sous Louis XIV : fruits, pains, légumes, épices et condiments, viandes et gibiers, lait, beurre, poissons, huîtres, etc. La dernière partie traite des boissons : eau, vin, bière, eau de vie, chocolat, café, thé, etc.

Reliure restaurée, quelques taches et petites mouillures éparses.

*Vicaire*, 513-514 – *Livres en bouche*, n°84 – *Cagle*, n°276.

- 63 LIÉBAULT (Jean). *Trois livres de l'embellissement et ornement du corps humain.* Lyon, Benoist Rigaud, 1595. In-16, basane brune, roulette dorée, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure du début du XIX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400

Troisième édition de ce célèbre recueil de recettes cosmétiques, poudres, crèmes, parfums, remèdes, etc.

Cet « ouvrage fort rare » (Guaita) est inspiré des *Ornamenti delle donne* de Marinelli, publié à Venise en 1562. Il a vu le jour en latin en 1582 et fut aussitôt traduit en français.

De la bibliothèque de Lord Northwick, avec ex-libris (occultant un ex-libris plus ancien).

Volume rogné un peu court en tête, reliure un peu frottée, coiffe de tête râpée, titres tachés, rares rousseurs.

*Baudrier*, III, 441 – *Guaita*, n°657.

- 64 LIGER (Louis). *La Nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de campagne, la manière de les entretenir et de les multiplier.* Paris, Durand, 1768. 2 volumes in-4, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Neuvième édition de ce grand classique de l'économie rurale, augmentée considérablement et mise en meilleur ordre, avec *la Vertu des simples, l'apothicairerie et les décisions du droit français sur les matières rurales*.

L'illustration comprend 28 planches gravées en taille-douce et de nombreuses figures dans le texte gravées sur bois.

Reliures usagées avec légers manques et épidermures, manquent les pièces de titre et de toison du tome I, petites rousseurs éparses.

*Vicaire*, 521.

- 65 [LORRY (Anne-Charles)]. Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate. Paris, Vincent, 1754-1757. 2 volumes in-12, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DE CE TRAITÉ THÉORIQUE FAISANT LA CORRÉLATION ENTRE L'ALIMENTATION ET LA MÉDECINE. L'auteur démontre que la qualité de la nourriture absorbée et la manière dont elle est préparée déterminent en grande partie la formation des humeurs, l'état de santé et de fait les maladies.

Le premier tome, paru seul en 1754, est consacré aux matières nutritives, à l'assimilation, aux végétaux et animaux comestibles, aux mélanges alimentaires. Le second tome, publié en 1757, concerne les régimes adaptés aux tempéraments, sexes et âges de la vie, selon les occupations, les climats, les saisons et les maladies ; il traite aussi de l'usage du café, des boissons à la glace, des « régimes des vallons et des collines ».

Le premier volume est en reliure moderne, avec le dos d'origine remonté et les pièces de titre et de toison refaites. Travail de ver sur 6 ff. liminaires du second volume, petite mouillure sur 2 ff.

Vicaire, 342.

- 66 MACHET (J.-J.). Le Confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur. Paris, Maradan, 1806. In-8, basane bronze marbrée, filet doré, dos lisse orné de roulettes argentées, plats de couverture d'attente (*Reliure moderne*). 100 / 120

Seconde édition de cet ouvrage classique maintes fois réédité au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

Il contient d'excellentes recettes de confitures, glaces, ratafias, sirops, vinaigres, fruits séchés, compotes, gâteaux, dragées, liqueurs, etc., mais aussi un traité du parfumeur décrivant divers dentifrices, pommades, poudres, huiles, pastilles odorantes, etc.

Dos passé, réparation marginale pp. 1-2.

Bitting, 299.

- 67 [MANUSCRIT]. Dictionnaire des recettes concernant l'office. [XVIII<sup>e</sup> siècle]. Manuscrit de [1] f., 208 pp., [1] f. In-8, veau écaillé, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

INTÉRESSANT LIVRE DE RECETTES MANUSCRIT, rédigé d'une jolie écriture, très lisible.

Les recettes, précédées d'un petit historique, sont présentées sous forme de dictionnaire, d'Abricot à Vinaigre, plus une recette de *Vin d'oignons* copiée en 1930.

De la bibliothèque de Bonnavy, avec ex-libris gravé par Chantrel en 1768.

Épidermures, un coin usé, 2 ff. quasi détachés, rousseurs éparées.

- 68 [MANUSCRIT]. [Recueil de recettes du XVIII<sup>e</sup> siècle]. Manuscrit de 132 pp. In-4, basane marbrée, triple filet doré, mouchetures d'hermine aux angles, dos orné, roulette sur les coupes, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

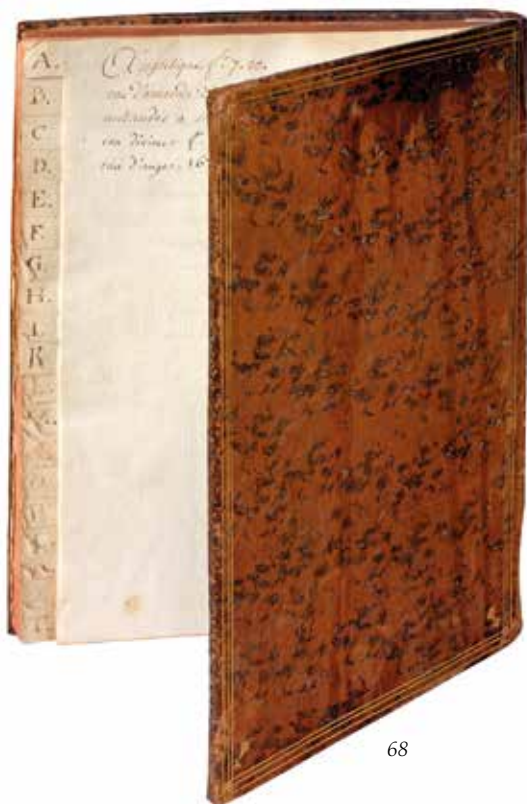
SÉDUISANT RECUEIL DE RECETTES DE LIQUEURS, BOISSONS, FRIANDISES ET DESSERTS RÉDIGÉ DANS LA SECONDE MOITIÉ DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.

On y trouve, dans les pp. 1 à 90, des recettes pour faire toutes sortes de liqueurs, essences d'hippocras, de lavande, d'épine-vinette, limonade, griottes à la cardinal, eau-de-vie, eau angélique, esprit de cerise et de mélisse, sirop pour la toux, eau de la reine de Hongrie, parfums d'Espagne, pain d'épice, vin brûlé, sorbet, nectar, ratafias de noyaux, de citron, escubas, sirops de fruits, de fleurs ou de lierre, glaces aux fleurs, au chocolat, au café, lait d'amande, dragées, guimauve, macaron, massepain, crèmes, friands, gâteaux, tourtes et tartelettes, biscuits, beignets, gaufres, etc.

Les pp. 90 à [98], d'une main plus moderne, renferment des recettes de poupelain, pudding, angélique confite, aioli, sirop de punch, crème d'anis, mais aussi des conseils pour désinfecter sa maison, enlever les taches de cambouis et exterminer les chenilles. Suivent 20 ff. vierges.

Une curieuse table des recettes munie d'un système d'onglets alphabétiques, comme un répertoire, occupe 19 ff. en fin de volume. Enfin, une recette de ratafia au cassis est jointe volante.

DE LA BIBLIOTHÈQUE DU MARQUIS DE SESMAISONS, lieutenant-général des armées du roi, au château de Saint-Saire près de Neufchâtel-en-Bray ou en son hôtel parisien de la rue du Bac, avec ex-libris





manuscrit sur le premier feuillet. Il s'agit certainement de Claude-François de Sesmaisons (1709-1779), nommé lieutenant-général des armées en 1767.

Un feuillet dérelié ; l'encre a incisé le papier sur quelques onglets.

- 69 [MANUSCRIT]. LEPAGE. Album des dix espèces de champignons désignés par Lepage, comme comestibles. [Vers 1874]. Cahier in-4 de [16] ff. de papier bleuté, broché, titre calligraphié sur la couverture, chemise et étui gainés de chagrin orangé. 300 / 400

INTÉRESSANT DOCUMENT MI-MANUSCRIT MI-IMPRIMÉ SUR LES CHAMPIGNONS ORDINAIRES, composé de coupures de presse (notamment une *Notice sur les champignons des bois, des friches, des pacages, etc.*, par Lepage), de notes manuscrites et d'illustrations originales, le tout contrecollé dans un cahier confectionné dans le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ce bel album renferme 10 DESSINS ORIGINAUX AQUARELLÉS de morilles, chanterelles, clavaires, ceps, bolets, amanites, agarics, etc. Exécutés avec talent, ces dessins représentent chacun plusieurs spécimens soigneusement légendés.

Il est conservé dans un emboîtement réalisé par les ateliers Laurenchet.

Quelques salissures et menues déchirures sur la couverture, quelques pièces décollées ou demeurées volantes.



- 70 MARTÍNEZ MONTIÑO (Francisco). Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería. *Barcelone, Juan Francisco Piferrer, s.d. [1807].* In-8, vélin rigide (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Nouvelle édition de cet important livre de recettes composé par le cuisinier de Philippe III d'Espagne.

L'ouvrage, publié originellement à Madrid en 1611, a été maintes fois réimprimé jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Manque au dos, tache rougeâtre sur les mors, charnières intérieures distendues, quelques rousseurs et feuillets brunis. *Palau, n°155378.*

- 71 MASSIALOT (François). Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits. *Paris, Claude Prudhomme, 1733.* In-12, maroquin rouge, triple filet doré avec fleurs de lis couronnées aux angles, dos orné, dentelle intérieure, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

LE TRAITÉ DE CONFISERIE LE PLUS COMPLET DE SON TEMPS, présenté dans une de ses nombreuses rééditions, *revue, corrigée et beaucoup augmentée.*

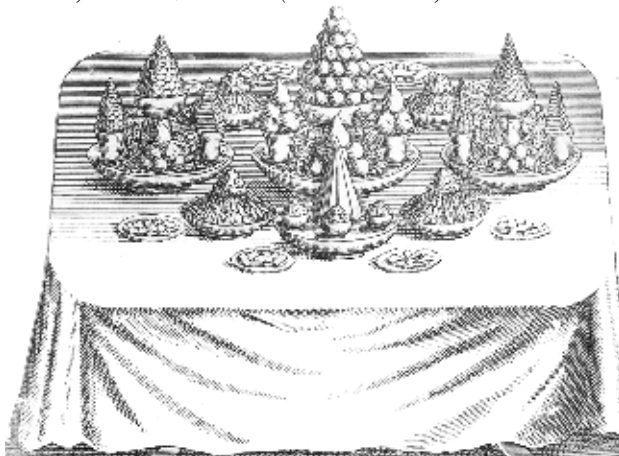
Elle est illustrée de 3 planches dépliantes montrant des tables chargées de mets.

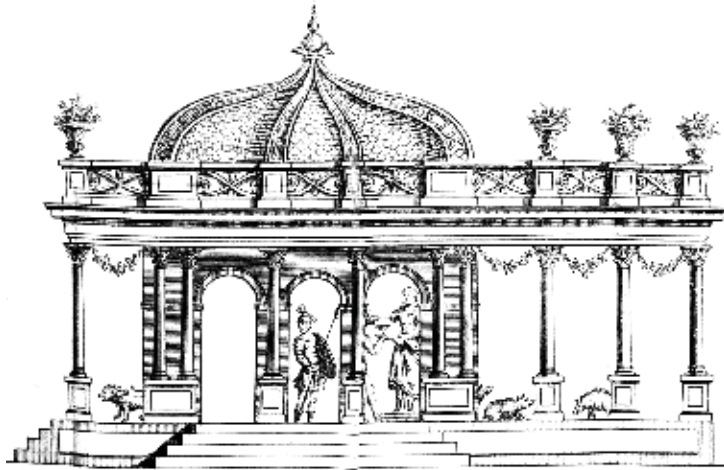
Faisant suite au *Cuisinier royal et bourgeois* du même auteur, la *Nouvelle instruction* a paru en édition originale chez Charles de Sercy en 1692.

« TOUTE LA CONFISERIE DE L'ÉPOQUE, AVEC DES RECETTES TRÈS DÉTAILLÉES, S'Y TROUVE RASSEMBLÉE : comment utiliser les différentes sortes de sucres, recettes pour les abricots, amandes, cerises, groseilles, noix, prunes, poires, coings, cotignacs, oranges, citrons, limons, cédrats, compotes, pâtes de fruits, massepains, meringues, macarons, tourtes, pâtes croquantes et feuilletées, liqueurs, café, thé, chocolat, eaux-de-vie, sirops, etc. » (Oberlé).

Exemplaire placé postérieurement dans une reliure en maroquin de l'époque. Restaurations aux coins inférieurs, planches lavées, réfection à l'adhésif sur une garde blanche et au verso d'une planche.

*Vicaire, 453 (édition non citée) – Oberlé, n° 94-96 (autres éditions).*





72

- 72 [MENON]. La Science du maître d'hôtel confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connoissance & les propriétés des fruits. Suite du Maître d'hôtel cuisinier. Paris, Paulus-du-Mesnil, 1750. In-12, veau fauve, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE D'UN DES PLUS IMPORTANTS TRAITÉS DE CONFISERIE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.

Elle renferme 5 planches dépliantes, gravées par *Louis Legrand*, d'ornementations et de plans de table.

S'adressant à des praticiens chevronnés, l'ouvrage donne des recettes aussi variées que sophistiquées de cafés et chocolats, dragées, pralines, macarons, pastilles, biscuits, gaufres, glaces, mousses, mousselines, crèmes, massépains, sirops, orgeat, conserves, décorations en sucre, essences aromatiques, ratafia, liqueurs et distillations.

Coins usés, fentes aux mors, des rousseurs et quelques feuillets brunis, petite mouillure aux premiers feuillets, petites déchirures sans manque aux planches.

*Vicaire*, 590 – *Oberlé*, n°120 – *Livres en bouche*, 209 – *Cagle*, n°342 – *Bitting*, 320.

- 73 [MORIN (Pierre)]. Instruction facile, pour connoître toutes sortes d'orangers et citronniers. Paris, Charles de Sercy, 1680. In-12, maroquin vert janséniste, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrure (*Belz-Niédrée*). 500 / 600

Seconde édition, suivie d'un *Traité de la taille des arbres*.

Cet opuscule sur les citrus enseigne « la manière de les cultiver, semer, planter, greffer, transplanter, tailler et gouverner, selon les climats, les mois et saisons de l'année ». Publié originellement en 1674, l'ouvrage a fait l'objet d'une troisième édition en 1692.

EXEMPLAIRE BIEN ÉTABLI PAR BELZ-NIÉDRÉE.

Dos insolé, un mors fendillé.

- 74 MOULLIN DE MARGUERY. Traité des eaux minérales nouvellement découvertes au village de Passy, près Paris, dans lequel sont expliquées leur nature minérale, la différence des sources, leurs qualités, leurs vertus & leurs effets sur le corps humain. Paris, François Barois, 1723. In-12, basane granitée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE ET SEULE PARUE, PEU COMMUNE, de cet ouvrage intéressant pour l'histoire du thermalisme parisien.

Coiffe de tête et coins usagés, quelques petites rousseurs et des feuillets jaunés.

- 75 MURET (Jean). Traité des festins. Paris, Guillaume Desprez, 1682. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE.

Cet ouvrage sur les festins antiques aborde toutes les occasions de banqueter (naissance, noces, sacre, festins militaires, serviles, rustiques, publics, mortuaires, etc.) et traite de la qualité et du nombre des invités, du lieu, de l'exercice, du bain, des habits, de la boisson, etc. Les chapitres II et XXXIV abordent tous deux la question des abus et des désordres à éviter. Reliure usagée avec légers manques, charnière supérieure fendue, rousseurs et mouillures. L'ultime feuillet liminaire est relié en fin de volume.

*Bitting*, 335.



76

- 76 NIGNON (Édouard). *L'Heptaméron des gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Paris, s.n., 1919. In-4, maroquin paille janséniste, bordure intérieure encadrée de filets et fleurons dorés, doublure et gardes de satin rose, tranches dorées sur témoins, couverture et dos, chemise et étui gainés de maroquin havane (*J. Faki*). 5 000 / 6 000

ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE CÉLÈBRE ET TRÈS RARE, considéré comme « la plus prestigieuse publication gastronomique du XX<sup>e</sup> siècle » (Oberlé).

Publiée à compte d'auteur, l'édition n'a été tirée qu'à 150 exemplaires, qui coûtaient mille francs-or à leur parution.

C'est une collection des plus éblouissantes recettes de la cuisine française moderne, servies lors de festins imaginaires durant « sept journées de cocagne ».

Chacune de ces journées est présentée par un écrivain : Lucien Descaves, Henri de Régner, Laurent Tailhade, Apollinaire, André Mary, Fernand Fleuret, Émile Godefroy. En tout, 620 recettes, accompagnées d'un portrait de l'auteur par *Jean Patricot* et de 7 belles gravures à pleine page, interprétées sur bois par *Jaraut* d'après *Guillonnet* et *Varenne*. La maquette du livre a été conçue par Bertrand Guégan.

Édouard Nignon fut pendant vingt ans cuisinier du Tsar, puis de l'empereur d'Autriche, avant d'acheter le restaurant Larue, l'un des plus célèbres établissements de Paris. Il a dédié *L'Heptaméron des gourmets* à son fils, tué en 1914 lors de la bataille de la Somme.

Un des 120 exemplaires sur japon impérial, nominatif, imprimé pour Monsieur Surcouf.

SUPERBE EXEMPLAIRE RELIÉ EN MAROQUIN JANSÉNISTE PAR JOACHIM FAKI.

Insignifiants effilochages au satin des gardes.

Oberlé, n°276.

- 77 OLIVER (Raymond). *Recettes pour un ami*. Paris, *Galerie Jean Giraudoux*, 1964. In-4, bradel toile blanche, décor estampé en rouge sur le plat supérieur, chemise et étui (*Reliure de l'éditeur*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de 30 dessins en rouge de *Jean Cocteau*. La préface de l'ouvrage est de Cocteau, l'introduction d'Emmanuel Berl. Amusant tirage à 875 exemplaires sur une toile blanche imitant les nappes de restaurant, pliée en double à la manière chinoise.

Un des quelques exemplaires hors commerce destinés aux collaborateurs, avec un billet autographe signé de Raymond Oliver à Pierre Delille orné d'un dessin.

Très bel exemplaire.

On joint le manuscrit autographe signé de Jean Cocteau d'une recette de cuisine intitulée *Le Régal d'Hafiz*, [1912], 4 pp. in-4 oblong, en feuilles. Cette savoureuse recette dans laquelle mouton, choux de Milan, riz et lard mijotent avec de vives épices fut publiée dans les *Annales* du journal *Le Temps* en novembre 1912 ; Cocteau avait alors 23 ans. Sous la signature de Cocteau figure la mention autographe : *Ajoutez, chère Madame, le respectueux dévouement du poète et votre jeune cohorte connaîtra de savoureuses gourmandises*. De la collection Michel de Bry (II, n°271).



78 [ORDONNANCES DE LOUIS XIV]. Paris, Imprimerie royale, 1750-1751. 6 parties en un volume in-4, maroquin rouge, grande dentelle du Louvre cernée de roulettes fleurdelisées en encadrement, armoiries au centre, dos orné, filets sur les coupes, dentelle intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 4 000 / 5 000

PRÉCIEUX RECUEIL INTÉRESSANT AUSSI BIEN L'HISTOIRE FISCALE QUE CELLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DE LEUR COMMERCE.

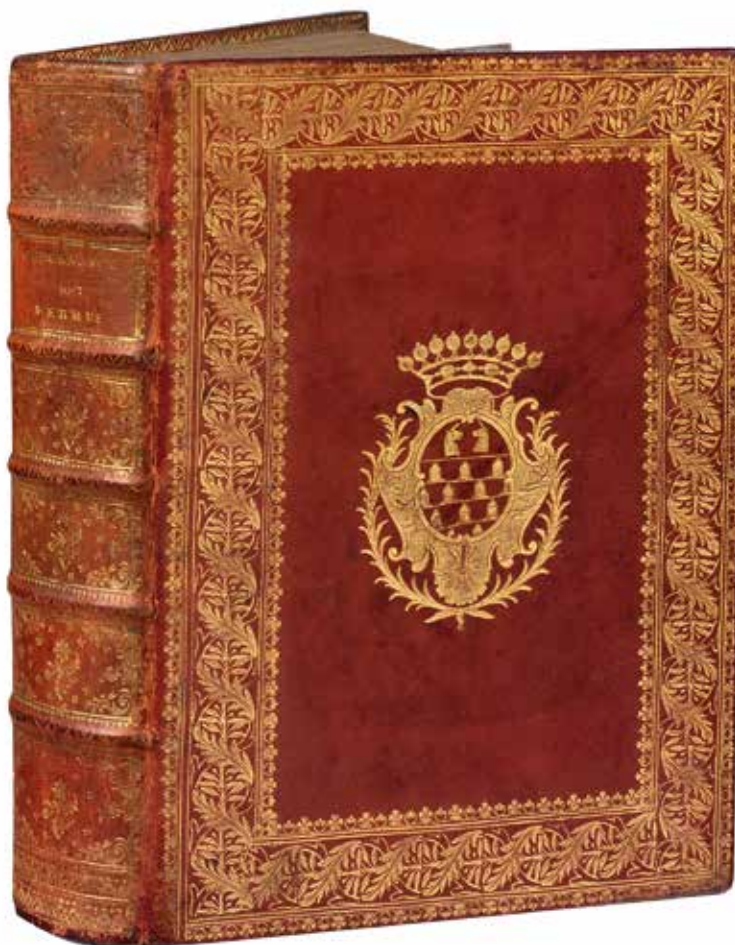
Le recueil, qui semble avoir été édité tel quel, présente l'essentiel de la réglementation sur la fiscalité indirecte promulguée par Louis XIV : gabelles, aides, droits divers, ainsi que sur leur affermement.

Il contient les six règlements suivants : I. *Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles. Donnée à Saint-Germain-en-Laye au mois de mai 1680.* Le sel : achat, transport, mesurage, greniers, prix, etc. – II. JAQUIN (Jacques). *Conférences de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des entrées, aides & autres droits, pour le ressort de la Cour des Aides de Paris.* Ouvrage précieux sur le commerce du vin, les droits d'entrée dans Paris et ses faubourgs, la vente au détail, les droits sur l'eau de vie, le cidre, etc. – III. *Ordonnance de Louis XIV sur le fait des aides & autres droits y joints dans la province de Normandie. Donnée à Fontainebleau au mois de juin 1680.* Droits d'entrée des vins à Rouen, Le Havre, Dieppe, hôteliers et taverniers, etc. – IV. *Ordonnance de Louis XIV servant de règlement sur plusieurs droits de ses fermes, & sur tous en général. Donnée à Versailles le 22 juillet 1681.* Tabac, or, argent, poissons, droits de sortie hors du royaume sur les vins des provinces de Picardie et de Champagne. – V. *Ordonnance de Louis XIV sur le fait des Cinq grosses fermes. Donnée à Versailles au mois de février 1687.* – VI. *Tarif général des droits des sorties et entrées du royaume, et des provinces esuelles les bureaux ne sont établis ; ordonnés être levés sur toutes les marchandises & denrées. Arrêté au Conseil royal le 18 septembre 1664.* Toutes les marchandises par ordre alphabétique : eau de vie, dents d'éléphants, dragées, fromages, futailles, légumes, porcelets, vins d'Anjou, du Maine, de Thouars, etc., et les importations : huile, liège, poivre, raisins, saumons, thé, vins d'Espagne, des Canaries, vin de Ré, madère, tapis, etc. TRÈS BEL EXEMPLAIRE IMPRIMÉ SUR GRAND PAPIER ET RELIÉ DANS LES ATELIERS DU LOUVRE EN MAROQUIN AUX ARMES DE DOMINIQUE-JEAN CAMUSET (1700-1753), fermier-général et notaire au Châtelet.

De la bibliothèque Ludovic Froissart (1977, n°284), avec ex-libris.

Cet exemplaire a figuré dans notre vente de *Livres de gastronomie* du 6 juin 2014, n°32. Par ailleurs, nous avons présenté le même ouvrage relié aux armes de Jacques de Verdelhan des Fourniels, autre fermier-général, dans la vente du 14 novembre 2017, n°275.

Habiles et discrètes restaurations à la reliure, petit éclat sur une coiffe.



- 79 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Recherches sur les végétaux nourrissants, qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre. Paris, Imprimerie royale, 1781. In-8, veau brun, dos orné (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DU GRAND TRAITÉ DE PARMENTIER SUR LA POMME DE TERRE, L'UN DES PLUS COMPLETS SUR CE SUJET.

Elle est illustrée d'une représentation du « moulin-râpe » gravée par Gaitte sur une planche dépliant.

L'ouvrage est une refonte du *Mémoire qui a remporté le prix de Besançon de 1772*, qui portait sur la question : *Indiquer les végétaux qui pourraient suppléer, en temps de disette, à ceux qu'on emploie communément à la nourriture des hommes.*

Parmentier fut l'un des premiers à prôner les aliments végétaux.

Bel exemplaire en reliure finement restaurée.

Vicaire, 657 – Oberlé, n°693 – *En français dans le texte*, n°173.



79

- 80 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate et du topinambour. Paris, Barrois l'aîné, 1789. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné, non rogné (*Reliure pastiche*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE DU PLUS IMPORTANT OUVRAGE DE L'AUTEUR SUR LA POMME DE TERRE.

L'ouvrage traite de la pomme de terre, le sujet auquel le nom de Parmentier demeure lié, relativement à sa culture, à sa conservation et à sa consommation comme nourriture (cuisson, pain de pommes de terre, usages pour l'homme et les animaux). Les deux derniers chapitres sont consacrés à la patate douce et au topinambour.

Bel exemplaire, malgré quelques rares petites rousseurs.

Vicaire, 657.

- 81 PARMENTIER (Antoine-Augustin). 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 aîné, 1808. – LOISELEUR-DESLONGCHAMPS (Jean). Recherches et observations sur l'emploi de plusieurs plantes de France, qui, dans la pratique de la médecine, peuvent remplacer un certain nombre de substances exotiques, pour servir à la matière médicale indigène. *Ibid.*, 1819. 2 ouvrages en un volume in-8, demi-percaline gaufrée rouge, dos lisse orné de filets à froid, étiquette en tête, tranches mouchetées (*Reliure de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle*). 150 / 200

ÉDITIONS ORIGINALES.

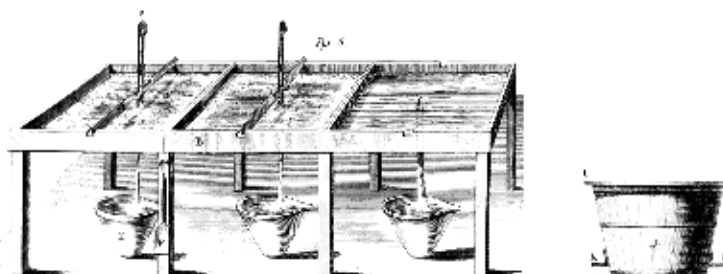
Dans son *Instruction*, Parmentier démontre que la vigne est le véritable supplément de la canne et développe les procédés relatifs à la préparation des sirops de raisin. En effet, Napoléon avait demandé à ses chimistes de trouver un moyen de remplacer le sucre de canne dont le pays était privé par suite du Blocus continental.

L'intéressant ouvrage de Loiseleur-Deslongchamps relié à la suite est extrait de l'édition originale du *Manuel des plantes usuelles indigènes* de l'auteur, dans laquelle il possède une pagination propre et un titre particulier à l'adresse de l'éditeur : sans doute était-il commercialisé séparément par ce dernier. Il renferme 9 tableaux dépliant.

Cachets annulés du Consortium des sociétés savantes.

Rares rousseurs, quelques feuillets tachés dans le premier ouvrage.

Vicaire, 658 (*Parmentier*).



79



- 82 PARMENTIER (Antoine-Augustin). *Traité de l'art de fabriquer les sirops et des conserves de raisins, destinés à suppléer le sucre des colonies dans les principaux usages de l'économie domestique. Paris, Imprimerie impériale ; Méquignon aîné, 1810. In-8, veau marbré, roulette dorée, dos lisse orné, tranches jonquille (Reliure de l'époque).* 100 / 120

Troisième édition, revue, corrigée et augmentée. La première édition est de 1808 et la seconde de 1809.

L'auteur démontre que la vigne est le véritable supplément de la canne, et développe les procédés relatifs à la préparation des sirops de raisin. Napoléon avait demandé à ses chimistes de trouver un moyen de remplacer le sucre de canne dont le pays était privé par suite du Blocus continental.

Reliure un peu frottée, un mors déchiré.

Vicaire, 658.

- 83 PLATINA (Bartolomeo Sacchi, dit Battista). *Les X livres de l'honneste volupté. Paris, Jean Ruelle, 1567. In-8, vélin souple à recouvrement (Reliure de l'époque).* 1 500 / 2 000

Nouvelle édition de la traduction française de Didier Cristol, médecin et prieur de Saint-Maurice de Montpellier, originellement parue en 1505.

Elle est imprimée en caractères romains et ornée de la marque de l'imprimeur sur le titre et de lettrines décorées à fond blanc en tête des chapitres.

La traduction de Cristol a ceci d'important que le languedocien a adapté et transformé nombre de recettes italiennes au goût de sa région, si bien que l'on a ici une adaptation plus qu'une véritable transcription fidèle. (Ainsi la *tourte bolognaise* de Platina devient-elle une *tourte bourbonnaise*, tenant compte des ingrédients disponibles en France).

Le traité *De Honesta voluptate et valetudine* est un célèbre traité d'hygiène alimentaire, paru originellement à l'adresse de Rome vers 1473, et qui connut de nombreuses traductions en langues vernaculaires à partir de 1487.

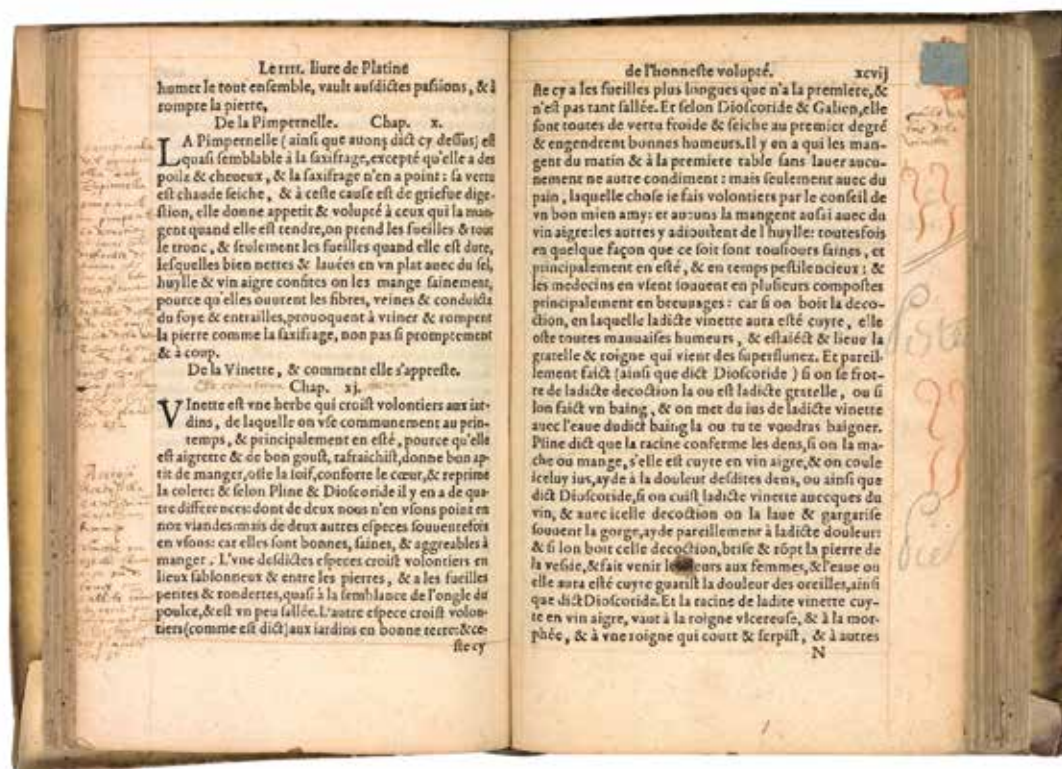
Le Crémonais Platina (1421-1481) a collaboré pour cet ouvrage avec le cuisinier Martino de Rossi, qui se trouvait au service du patriarche d'Aquilée, Ludovico Trevisano.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE RÉGLÉ, EN VÉLIN DU TEMPS, ABONDAMMENT ANNOTÉ PAR UN LECTEUR DU TEMPS. Ces notes, en latin et en français, ont été portées dans les marges du volume, mais elles couvrent aussi les premiers (4 pp.) et les derniers feuillets blancs (10 pp.).

Ex-libris manuscrit au titre : *Regin*, accompagné de la devise *Victrix fortunæ virtus*.

Petite restauration de vélin en queue, dos assombri, papier un peu jauni.

Brunet, IV, 691 – Vicaire, 695.





- 84 RAISSON (Horace). Code gourmand, manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre. *Paris, J.-P. Roret, 1829*. In-12, demi-basane fauve avec petits coins de vélin, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Quatrième édition, en partie originale, parue deux ans après la première.

Elle est ornée d'un frontispice et d'une belle carte gastronomique de la France repliée.

Restaurations discrètes au dos, quelques rousseurs.

- 85 RAVEL (Martin). Culture de la truffe. *Paris, imprimé pour l'auteur, 1857*. In-8 de 32 pp., broché, chemise et étui modernes. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE.

Ce rare opuscule a été publié par un négociant en truffes noires de Montagnac, dans les Basses-Alpes.

Rousseurs assez prononcées.

*Volbracht, n°1717*.

- 86 [ROSSET (Pierre Fulcrand de)]. L'Agriculture. Poème. *Paris, Imprimerie royale, 1774-1782*. 2 parties en un volume in-4, maroquin vert, double filet doré, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE.

Ce grand poème didactique sur l'agriculture, précédé d'un *Discours sur la poésie géorgique*, est dédié au roi, que l'auteur loue d'avoir reconnu la source des vraies richesses de l'État, et dont il prône les règlements relatifs à la liberté de circulation des grains, l'exemption des droits sur les fermes rurales, l'établissement des écoles vétérinaires, les défrichements, etc.

SOMPTUEUSE ILLUSTRATION GRAVÉE EN TAILLE-DOUCE, en premier tirage, comprenant 2 frontispices de *Saint-Quentin* gravés par *Legouaz*, 6 figures hors texte de *Loutherbourg* gravées par *De Ghendt*, *Le Veau*, *Lingée* et *Ponce*, 6 en-têtes d'après *Saint-Quentin*, un fleuron de titre et 2 bandeaux dessinés et gravés par *Marillier*.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE EN MAROQUIN VERT DE L'ÉPOQUE, bien complet du supplément paru huit ans plus tard, qui manque souvent.

De la bibliothèque du comte François Potocki (1788-1853), avec ex-libris.

*Cohen, 899 – INED, n°3912*.



86

- 87 RUMFORD (Benjamin Thompson, comte de). Essais politiques, économiques et philosophiques. Dixième essai, seconde partie, sur la construction des foyers des cuisines, etc. *Paris, imprimerie des sourds-muets de naissance pour Pougens, Treuttel et Wurtz, Henrichs, 1802*. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné (*J. P. Laurenchet*). 100 / 120

Seconde partie de l'essai *Sur la construction des cuisines publiques*, traduite par Paul Seignette, dans laquelle l'inventeur américain Benjamin Thompson (1753-1814) présente un nouveau four à rôti la viande de son invention.

Ce volume, publié séparément, est illustré de 6 planches hors texte, dont une signée *Geoffroy*.

Les quinze *Essais* de Thompson ont paru successivement chez divers éditeurs genevois puis parisiens entre 1799 et 1806.

Petites rousseurs et des feuillets jaunis.

- 88 SAINT-GEORGES (André de). Éloge de la table. Paris, Confrérie des chevaliers du Tastevin, 1947. In-4, en feuilles, couverture, non rogné, chemise et étui de l'éditeur. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, conçue et illustrée par *Hervé Baille*, qui l'a ornée de 47 compositions en couleurs, 18 hors-texte en noir et 6 eaux-fortes inédites.

UN DES 20 EXEMPLAIRES DE TÊTE SUR VÉLIN BLANC PUR FIL AVEC UN DESSIN ORIGINAL SIGNÉ DE L'ARTISTE.

Report de la gravure en regard du faux-titre. Couverture ternie, accroc à l'emboîtement.



- 89 SCHOEBEL (Maurice). Traité des insectes comestibles et des mangers bizarres. – Traité des fleurs comestibles. – Traité des fruits exotiques. – Traité des racines. Vanves, 1925-1927. Ensemble 4 cahiers in-4, brochés, couvertures calligraphiées, chemise et étui collectifs gainés de chagrin rouge. 1 000 / 1 200

*Traité des insectes comestibles et des mangers bizarres*. Vanves, 29 septembre 1925. 26 pp. Ouvrage dactylographié, probablement unique, signé par l'auteur. Nous n'osons vanter sa portée pratique, mais il présente tout de même des recettes que l'auteur semble avoir expérimentées : araignée, gâteau de fourmis, soupe aux hannetons, pudding de sauterelles à la Yamparico, vers palmistes sautés, chat au chasseur, côtelettes de chien, Nuoc-man cochinchinois, œufs pourris, rat, terre (géophagie), etc.

*Traité des fleurs comestibles*. Vanves 4 juillet 1925. 64 pp. Ouvrage dactylographié, probablement unique, signé par l'auteur. Il traite de la comestibilité des fleurs et présente de très nombreuses recettes, dont un grand nombre concerne la pâtisserie. Ce sujet n'avait auparavant jamais été traité intégralement.

*Traité des fruits exotiques*. Vanves, 24 juin 1926. 40 pp. Ouvrage dactylographié, probablement unique, signé par l'auteur. Il propose 30 recettes d'ananas, un menu tout en bananes, des recettes de coco, de grenade, de *soupe persane aux alouettes*, *kissil*, etc.

*Traité des racines*. Vanves, 1<sup>er</sup> février 1927. 95 pp. Ouvrage dactylographié, probablement unique, signé par l'auteur. Celui-ci envisage toutes les possibilités de comestibilité des racines et présente une centaine de recettes empiriques – telles qu'on ne les trouve dans aucun livre.

ENSEMBLE UNIQUE DE RECETTES DE QUALITÉ, expérimentées par l'auteur, qui semble n'avoir jamais rien publié – un précurseur des temps à venir ?

Très bel état général. Effilochages sans gravité à l'emboîtement.

- 90 SERRES (Olivier de). Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Rouen, Jacques Hérault, 1663. In-4, vélin souple, dos lisse, attaches à l'espagnole formées de boutons et bélières de peau, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

LE PREMIER GRAND TRAITÉ FRANÇAIS D'AGRONOMIE, OUVRAGE MONUMENTAL ET D'INTÉRÊT UNIVERSEL, publié originellement à Paris en 1600.

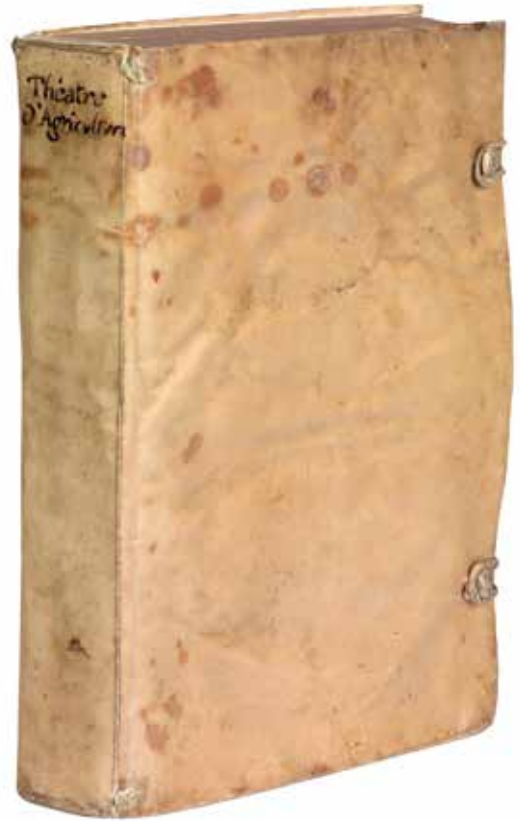
C'est la dernière des éditions de Rouen (la première date de 1623) et l'avant-dernière édition ancienne de ce grand texte, la dernière, en 1675, ouvrant un espace d'un siècle d'abandon (1600-1803). Ce doit être la même que celle qui fut imprimée par David Berthelin. Elle est intéressante, car le langage a changé depuis 1600 et l'esprit a bien évolué : l'indication de *Maison rustique* dans le titre témoigne de la concurrence que l'ouvrage de Charles Estienne et Jean Liébault ont pu faire à l'œuvre du grand Olivier de Serres.

Huzard, fervent collectionneur des œuvres d'Olivier de Serres, ne la possédait pas : dans sa bibliographie, il la cite d'après le catalogue Baillière.

Cette édition est illustrée de 15 bois à pleine page de parterres, jardin médicinal, etc., et d'une planche hors texte à double page, entre les pp. 144-145. Les « lieux » I, III et V à VIII débutent par de grands bandeaux populaires montrant des paysans au travail, inspirés de ceux qui ornent la première édition. Les bois ornementaux proviennent de plusieurs ateliers normands.

TRÈS BON EXEMPLAIRE EN CONDITION D'ÉPOQUE, CE QUI EST TRÈS RARE, DANS UNE INTÉRESSANTE RELIURE EN VÉLIN FERMÉE AVEC DES LIENS À BOUTONS.

Deux petits manques de papier réparés en marges (avec quelques mots refaits pp. 531-532), pâle mouillure marginale.



- 91 UTRECHT-FRIEDEL (Louise-Béate). Le Confiseur impérial, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands ; contenant la manière de faire, par excellence et avec économie, les confitures, conserves, gelées, marmelades, compotes, crèmes d'entremets, dragées, pastilles, sirops [...] ; suivi d'une instruction sur la distillation et sur la manière de faire le vinaigre et de l'aromatiser. Paris, Henri Tardieu, 1809. In-12, demi-basane marbrée, dos lisse orné, tranches lisses (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Troisième édition, et la première sous ce titre, de cet ouvrage classique dédié « aux sectateurs de la gastronomie ».

Elle est inconnue de Vicaire, qui donne l'édition de 1811 pour la troisième.

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

L'illustration comprend un frontispice montrant le « laboratoire » du confiseur et 2 planches d'ustensiles nécessaires à la fabrication des friandises.

AGRÉABLE EXEMPLAIRE EN JOLIE RELIURE DE L'ÉPOQUE.

On a relié à la fin le catalogue de l'éditeur.

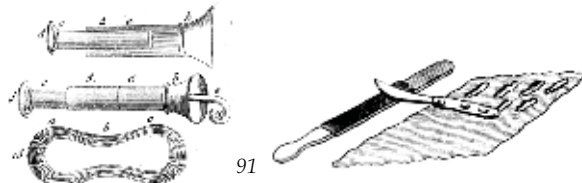
Frottements négligeables sur les plats.

- 92 UTRECHT-FRIEDEL (Louise-Béate). Le Confiseur royal, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands ; contenant la manière de faire les confitures, marmelades, compotes, dragées, pastilles, etc. Paris, Tardieu-Denesle, 1818. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 200 / 300

Cinquième édition, illustrée d'un frontispice et de 2 planches d'ustensiles différents de ceux de la troisième édition (*lot précédent*).

Infimes rousseurs.

Oberlé, n°175.





- 93 VALLÉE (Antoine). *Traité élémentaire sur le sucre de raisin, sa fabrication, ses propriétés et ses usages dans l'économie domestique et commerciale.* Paris, D. Colas, 1808. In-8, basane bronze racinée, filet doré, dos lisse orné, plats de la couverture d'attente (*Reliure moderne*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE.

Elle est dédiée au découvreur du sucre de raisin, Joseph-Louis Proust, dont le *Mémoire sur le sucre de raisin* occupe la deuxième partie du volume.

Signature sur le titre : *Blachier*.

Dos passé, rares piqûres.

On joint : POUTET (Jean-Joseph-Étienne). *Traité sur l'art de perfectionner le sirop et le sucre de raisin.* Marseille, Jean Mossy, 1811. In-8, basane bronze racinée, filet doré, dos lisse orné (*Reliure moderne*). Édition originale, dédiée à Parmentier. Dos passé, des rousseurs, cachet partiellement effacé au titre.

- 94 WIRTHE. *Le Confiseur national et universel ; suivi du Distillateur-liquoriste et du limonadier,* par M. Mathieu. Paris, P. Baudouin, 1836. In-8, broché, couverture ocre muette, non rogné. 300 / 400

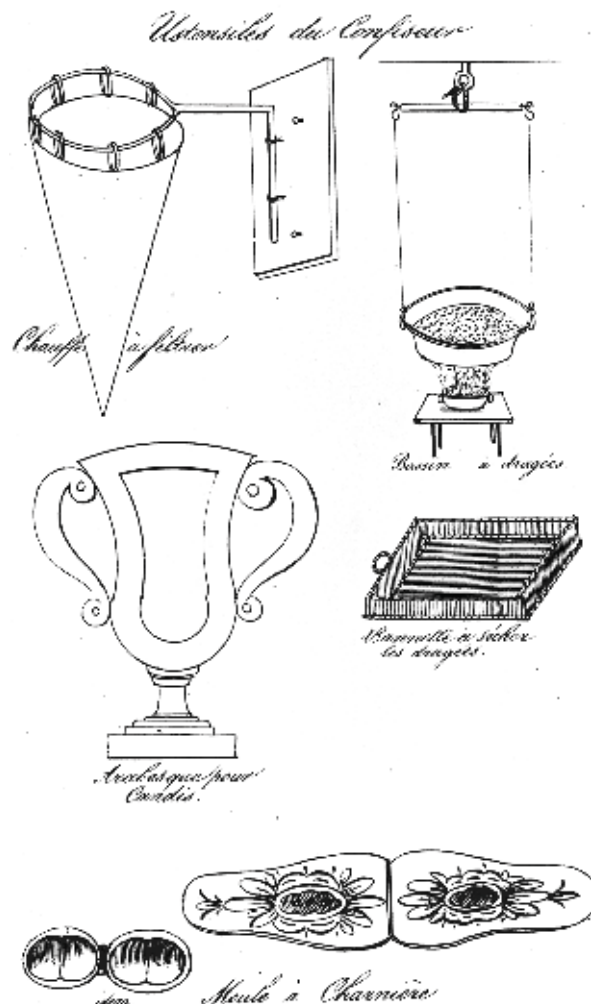
ÉDITION ORIGINALE RARE.

Le traité de confiserie de Wirthe, *contenant les meilleurs procédés pour faire les confitures, compotes, dragées et pâtes diverses*, y est suivi d'un traité de distillation, par Mathieu, *pour fabriquer les liqueurs de table et autres, la préparation du café, du thé, du chocolat...*

Le volume est orné d'un frontispice gravé sur bois montrant un laboratoire de liquoriste et d'une planche lithographiée dépliant représentant les ustensiles du confiseur et du distillateur.

Couverture défraîchie avec de menues déchirures, rousseurs parfois fortes, un trou de ver traversant.

Vicaire, 877 – Bitting, 502 – Cagle, n°442.



# Vin & alcools



95

- 95 À LA RECHERCHE DE L'IVRESSE. Paris, Bernard Klein, s.d. [1956]. In-4, en feuilles, couverture illustrée, non rogné, chemise et étui toilés de l'éditeur. 200 / 300

Édition ornée de 16 compositions hors texte en couleurs d'Uzelac.

Textes de Georges Duhamel, Max Jacob, Roger Vitrac, Raoul Ponchon, Tristan Derème, Louis Juvet, Colette, Mac Orlan, Héron de Villefosse, Fernand Fleuret, Maurice Fombeure et Paul Valéry. L'ouvrage est suivi, en pagination continue, d'À travers nos vignes, par Héron de Villefosse.

Tirage à 380 exemplaires numérotés, celui-ci UN DES 20 SUR VÉLIN PUR FIL avec une suite en couleurs des hors-texte sur japon nacré et une eau-forte originale signée.

- 96 ABICHT (W.). Der Champagner-Arzt. Neueste Erfahrungen über die wohlthätigen diätetischen und arzneilichen Kräfte der Schaumweine. Nordhausen, Ernst Friedrich Fürst, 1845. Petit in-12, broché, couverture imprimée. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

Ce rare traité sur le « champagne médecin » relate les dernières expériences sur les bienfaits diététiques et médicaux des vins effervescents, en particulier leurs excellents effets sur les crampes d'estomac, les vomissements, l'anémie, les troubles menstruels, etc.

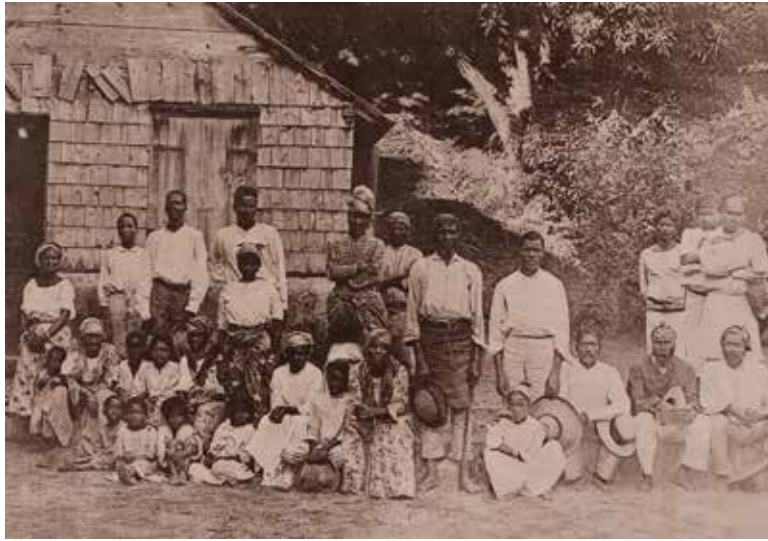
Réparation à l'adhésif sur le premier plat de couverture, légères rousseurs.

- 97 ANDRIEU (Pierre). Alcool, flamme de l'esprit. Paris, Maurice Ponsot, 1945. In-4, en feuilles, couverture illustrée, non rogné, chemise et étui de l'éditeur. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE.

Elle est ornée de 32 compositions en couleurs de Van Romparey, dont 10 hors texte.

Tirage à 780 exemplaires, celui-ci un des 645 sur vergé d'Ingres.



- 98 [ANTILLES]. DEPAZ et MOREAU. Vues photographiques prises sur le territoire de St-James, Antilles. Plantation St-James. S.l.n.d. [vers 1890]. In-8 oblong, percaline rouge, titre à froid sur le plat supérieur (*Reliure de l'éditeur*). 200 / 300  
 SUITE DE 18 VUES EN PHOTOGLYPTIE, prises par J. Depaz, photographe à Saint-Pierre de la Martinique, et le capitaine Moreau, de passage à Saint-James, contrecollées et légendées. Elles sont accompagnées d'un texte de 4 pp.  
 Cachet répété aux initiales BM.  
 Papier un peu jauni voire piqué.
- 99 ARTHAUD (D<sup>r</sup> J.). De la vigne et de ses produits. Paris, Lacroix et Baudry, 1858. In-8, demi-basane bordeaux (*Reliure moderne*). 200 / 300  
 ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.  
 L'ouvrage se compose de quatorze entretiens abordant les sujets les plus divers autour du vin, la viticulture, la vinification, l'œnologie, le commerce du vin, son rôle dans les différentes civilisations, etc.  
 Arthaud, médecin bordelais, est aussi l'auteur de curieuses *Recherches sur la nature de la manne dont les Israélites furent nourris dans le désert* (Bordeaux, 1852).  
 L'exemplaire a sur le titre un papillon de remise en vente à l'adresse de Lacroix et Baudry, mais les éditeurs d'origine sont Henri Muller à Bordeaux et la veuve Bouchard-Huzard à Paris.  
*Simon : Vin., 254 – Chwartz, I, n°41 – manque à Vicaire, Oberlé et Fritsch.*
- 100 BACO (François). Études expérimentales sur le retour possible et désirable à la culture directe des vinifères démontré par le relèvement de vieilles vignes phylloxérées et le maintien de leurs vignes franches de pied et par les effets désastreux résultant du greffage des vinifères sur vignes américaines. Rennes, Imprimerie des Arts et Manufactures, 1911. In-8, bradel demi-toile rouge avec coins, premier plat de couv. (*Reliure moderne*). 80 / 100  
 ÉDITION ORIGINALE.  
 Elle comprend 11 planches hors texte avec 66 figures et 2 tableaux dépliant.  
 La couverture porte comme titre : *Culture directe et greffage de la vigne. Études expérimentales au pays d'Orthe...*  
 L'auteur était instituteur à Bélus, dans les Landes.  
*Chwartz, II, n°6.*
- 101 [BAILLY DE MONTARAN (Pierre)]. Traité du cassis, contenant ses vertus & qualités, sa culture, sa composition, son usage, & les effets merveilleux qu'il produit, dans une infinité de maladies & de maux, tant pour les hommes que pour les animaux. Les vertus & propriétés de l'eau de gaudron, & la manière de la faire, & autres remèdes très-utiles au public. Nancy ; Paris, Prault père, 1749. In-12, demi-veau marbré avec petit coins de vélin, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre en long, tranches rouges (*Reliure pastiche*). 300 / 400  
 Nouvelle édition de ce rare opuscule, augmentée du second traité.  
 Le *Traité du cassis* (pp. 3-20), attribué à Pierre Bailly de Mataran, chancelier de l'université d'Orléans, avait paru dès 1712, à Bordeaux, sous le titre *Les Propriétés admirables du cassis*.  
 Quant au *Traité de l'eau de gaudron* (pp. 21-24), il s'agit d'un extrait, traduit de l'anglais, des travaux de George Berkeley sur l'eau de goudron.  
 De la bibliothèque M.-A. Dewit (2012, n°44), avec ex-libris.  
 Quelques piqures.



- 102 BAIRD (Robert). Histoire des sociétés de tempérance des États-Unis d'Amérique, avec quelques détails sur celles de l'Angleterre, de la Suède et autres contrées. Paris, L. Hachette, J.-J. Risler ; Genève, Cherbuliez, 1836. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné de filets dorés, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 80 / 100  
ÉDITION ORIGINALE.  
Elle est dédiée à la Société de tempérance d'Amiens.  
De la bibliothèque Marie Costa de Beauregard, avec ex-libris.  
Charnières frottées, des rousseurs.  
Sabin, n°2785.
- 103 [BÉGUILLET (Edme)]. Œnologie, ou discours sur la meilleure méthode de cultiver la vigne. Dijon, Edme Bidauld, 1770. In-12, basane marbrée, dos lisse, non rogné (*Reliure moderne*). 400 / 500  
ÉDITION ORIGINALE de second tirage, dont le titre et le faux-titre ont été réimprimés. Le premier tirage, très rare, a paru la même année.  
Dans l'épître dédicatoire au comte de Saint-Florentin, l'auteur demande à ce ministre de Louis XV la création, pour la Bourgogne, d'une Société d'agriculture spécialement vouée à la viticulture. Dans la préface de 35 pp., il cite les travaux de ses prédécesseurs, et en particulier de Bidet, auquel il reproche de décrier les vins de Bourgogne au profit de ceux de Champagne, et Maupin (dernier chapitre).  
De nombreux sujets sont traités dans cet ouvrage : histoire de la vigne, caractères botaniques, espèces des anciens, vignes modernes, viticulture en général, vignoble du pays messin, manière de faire le vin, conservation, etc.  
L'agronome Edme Béguillet, mort en 1786, fut avocat au Parlement, conseiller du roi, puis notaire à Dijon. Il consacra ses loisirs à l'économie rurale et l'histoire naturelle agricole.  
Exemplaire bien complet de l'épître dédicatoire, qui manque parfois, en modeste reliure moderne. On a remonté sur le contreplat supérieur l'étiquette du libraire lyonnais François de Los-Rios.  
Vicaire, 79 – Simon : Vin., 16 – Simon : Gastr., 187 – Fritsch, n°108 – Chwartz, I, n°96 (« Deuxième édition ») – Cagle, 69.
- 104 BERNARDO (Enrico). The Impossible collection of wine. The 100 most exceptional vintages of the twentieth century. New York, Assouline, 2016. Grand in-4 carré, toile décorée, titre doré sur le plat supérieur, emboîtement en bois muni d'une poignée en corde (*Reliure de l'éditeur*). 400 / 500  
LUXUEUX OUVRAGE dans lequel l'auteur, élu meilleur sommelier du monde en 2004, propose une cave imaginaire recueillant les meilleurs crus du siècle.  
Sa riche iconographie se compose de nombreuses reproductions contrecollées.  
Le livre est conservé dans un emboîtement d'éditeur imitant une caisse de vin.  
Volume légèrement gauchi.
- 105 BEROALDO (Filippo). Declamatio lepidissima ebriosis scortatoris aleatoris de vitiositate disceptantium. Bologne, Benedictus Hectoris [Benedetto Faelli], 1499. In-4, bradel demi-vélin blanc avec coins, dos lisse muet, tranches jonquille (*Reliure du XX<sup>e</sup> siècle*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE.

Cette célèbre facétie de Beroaldo (1453-1505) met en scène trois frères, un ivrogne, un souteneur et un joueur professionnel, qui débattent pour savoir lequel des trois est le plus vicieux et mérite de ce fait d'être déshérité. C'est l'ivrogne qui ouvre la discussion et qui en a le plus long à dire. Ses deux compères, cherchant à excuser leur propre vice, finissent par se liguer contre lui.

Il existe deux éditions de l'ouvrage parues chez Benedetto Faelli en 1499, qui ne se distinguent que par d'infimes variantes typographiques. On ne sait laquelle a paru la première.

Ce bel incunable bolonais, imprimé en caractères romains, est orné de la marque de l'imprimeur au dernier feuillet. Les lettres d'attente n'ont pas été rubriquées.

Annotations marginales et soulignés manuscrits anciens.

De la bibliothèque Marcel Desjardin (2013, n°9), avec ex-libris.

Légère mouillure en tête du volume, petites taches sur 4 pp., traces de papier bleuté dans la marge intérieure du titre.

ISTC, ib00472000 – Goff, B-472 – Klebs, 184.1 (var) – Pr, 6644 – BMC, VI, 845 – GW 4131 – Oberlé, n°1013 – Simon : Bacchica, I, n°172.



- 106 BERTALL. La Vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, E. Plon & C<sup>ie</sup>, 1878. Grand in-8, demi-chagrin vert, dos orné, tranches dorées (Ch. Magnier). 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE.  
L'illustration, due à Bertall, se compose d'un frontispice, de 94 planches à pleine page et de près de 400 dessins dans le texte.  
Le spirituel caricaturiste passe en revue les différents crus de la Bourgogne, de la Gironde et de la Champagne et conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes amusantes sur les vins, les vignes, les vigneron, les propriétaires et les dégustateurs.  
De la bibliothèque B. Noby, avec cachet.  
Vicaire, 87 – Bitting, 38 – Simon : Vin., n°110 – Schraemli, n°50 – Fritsch, n°138.
- 107 [BIBLIOGRAPHIE]. DINAUX (Arthur). Les Sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes, leur histoire et leurs travaux. Paris, Bachelin-Deflorenne, 1867. 2 volumes in-8, bradel chagrin (t. I) et maroquin (t. II) aubergine, emblème doré au centre et un autre fer répété aux angles, dos lisse orné du même fer, tête dorée, premiers plats de couverture (Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle). 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE.  
Elle a été révisée et publiée par Gustave Brunet après la mort de l'auteur, dont elle comporte un portrait gravé à l'eau-forte par Gustave Staal.  
L'ouvrage, d'une folle érudition et d'une lecture divertissante, cite des milliers de noms et les productions des sociétés, depuis le Moyen Âge : livres, revues, chansons, etc.  
EXEMPLAIRE RELIÉ AUX CHIFFRE ET EMBLÈME DU COLLECTIONNEUR ALFRED PIAT (1826-1896).  
De la bibliothèque du D<sup>r</sup> Campenhout, avec ex-libris.  
Quelques rousseurs.
- 108 [BIBLIOGRAPHIE]. SIMON (André Louis). Bibliotheca Bacchica. Bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1800 et illustrant la soif humaine sous tous ses aspects, chez tous les peuples et dans tous les temps. Londres et Paris, Maggs, 1927-1932. 2 volumes in-4, bradel demi-percaline noire, non rogné (Reliure de l'éditeur). 150 / 200  
ÉDITION ORIGINALE DE CETTE SUPERBE PUBLICATION, richement illustrée, traitant des ouvrages sur le vin parus aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles.  
Tirage unique à 250 exemplaires sur beau papier vergé.  
Exemplaire justifié hors série, comportant un envoi autographe signé de l'auteur au journaliste britannique James Louis Garvin, le directeur de *The Observer*.
- 109 BILLIARD (Raymond). La Vigne dans l'Antiquité. Lyon, H. Lardanchet, 1913. Grand in-8, broché, non rogné. 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE DE CETTE ÉTUDE DE RÉFÉRENCE.  
Elle est illustrée de 16 planches hors texte et de 181 figures dans le texte.  
Tirage à 1010 exemplaires, celui-ci un des 900 sur papier surglacé.  
Pierre Viala écrit, dans l'introduction, que les analyses de l'auteur « sont non seulement le résultat des connaissances de l'historien et de l'archéologue, mais aussi du technicien viticole et de l'économiste, propriétaire et viticulteur dans l'important vignoble du Beaujolais ».  
Bel exemplaire malgré une mouillure au bas du dos.  
Fritsch, n°12.
- 110 [BOURDIN (Louis)]. Nouveau tarif nécessaire aux négocians et fabricans d'eau-de-vie, et utile aux cabaretiers. La Rochelle, Louis Bourdin, 1714. In-12, vélin rigide, tranches jaspées (Reliure de l'époque). 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE.  
Ce recueil de tables de conversion donne le prix de la pinte, du pot ou de la velte en fonction du prix de la barrique.  
Mouillure sur quelques feuillets.  
Chwartz, II, n°425.  
On joint : *Tables pour faciliter la perception des droits sur l'alcool*. Paris, Imprimerie royale, 1826. In-8, broché.  
Édition originale, imprimée par ordre du conseiller d'État directeur général des contributions indirectes, avec 2 tableaux dépliant en fin de volume. Manque de papier au titre supprimant les armes royales de France.

- 111 BROUAUT (Jean). *Traité de l'eau de vie, ou anatomie théorique et pratique du vin.* Paris, Jacques de Senlecque, Jean Henault, 1646. In-4, vélin rigide (*Reliure ancienne*). 1 000 / 1 200



ÉDITION ORIGINALE ET SEULE PARUE DE CE RARISSIME TRAITÉ GASTRONOMIQUE ET ALCHEMIQUE, publié posthume par Jean Balesdens, avocat au Parlement et au conseil d'état et prié du roi, d'après le manuscrit de l'auteur. Celui-ci a dédié l'ouvrage à Cureau de La Chambre, médecin du roi. Parmi les pièces liminaires, on trouve une lettre du physicien Jean Chartier à Balesdens sur cet ouvrage.

L'illustration comprend une vignette sur le titre gravée en taille-douce par Jacques de Senlecque, présentant Basile Valentin et Hermès Trismégiste avec des attributs alchimiques, des instruments de chimie et de musique, 12 figures gravées sur bois dans le texte montrant des alambics et divers outils alchimiques, et une planche gravée en taille-douce par Senlecque, montrant 7 médaillons emblématiques.

Jean Brouaut (vers 1540-1604) était médecin alchimiste normand protestant. Il est mort en prison où il avait été jeté à la suite d'une importante controverse, en 1603, qu'il soutint au sujet du sacrement de la Cène contre le cordelier François Feu-Ardent.

La seconde partie de l'ouvrage, paginée séparément, est une sorte de manifeste rédigé par l'imprimeur, graveur et fondeur de caractères et de planches d'imprimerie Jacques de Senlecque, à qui Balesdens a cédé le privilège. Ce dernier, fervent adepte des sciences occultes, tente de donner une explication alchimique à sa devise, avec d'intéressantes digressions sur l'art de la typographie.

DES BIBLIOTHÈQUES FRÉDÉRIC CUVIER (1846, n°740), avec mention manuscrite remontée sur une garde, ET BERNARD CHWARTZ (2002, I, n°169 et 2011, II, n°332).

Manque le dernier feuillet avec la marque alchimique. Reliure restaurée, plats doublés, gardes refaites, minimes réfections marginales à 2 ff., intérieur un peu roussi.

Vicaire, 123 – Duveen, 102 – Crahan, 23 – Simon : *Gastr.*, 256 – Oberlé, n°1076 – Paul Lacroix, *Bulletin du bibliophile*, 1857, p. 445.

- 112 BURGHART (Gottfried Heinrich). *Die zum allgemeinen Gebrauch wohl eingerichtete Destillier-Kunst. – Neue Zusätze zu der wohl eingerichteten Destillier-Kunst.* Breslau, Johann Jacob Korn, 1754. 2 tomes en un volume in-8, veau fauve, dos orné, tranches marbrées, chemise et étui modernes gainés de veau fauve (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

RARE TRAITÉ DE DISTILLATION ALLEMAND.

Nouvelle édition, illustrée de 6 planches hors texte gravées sur cuivre.

Reliure fatiguée, manque en queue, premiers feuillets endommagés en pied.

- 113 CADET DE VAUX (Antoine-Alexis). *De l'analyse du moût de raisin.* Paris, M<sup>me</sup> Huzard, an IX [1800]. In-8 de 16 pp., cartonnage de papier marbré (*Reliure moderne*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE, publiée par ordre du préfet de la Seine.

L'auteur démontre « qu'il serait indispensable de connaître la proportion des principes qui, dans les années médiocres ou mauvaises, permettent de rétablir l'harmonie de ces principes et obtenir des vins égaux en qualité ».

Cachet découpé et comblé au titre, quelques piqûres.

Chwartz, II, n°9 – pas dans Vicaire, Simon, Oberlé.

- 114 CAVOLEAU (Jean-Alexandre). *Céologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France.* Paris, M<sup>me</sup> Huzard, 1827. In-8, demi-veau glacé, dos lisse orné de fers dorés et à froid, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE.

Cette excellente étude abonde en documents qu'on ne saurait trouver ailleurs : cépages, qualités et prix de tous les vins alors connus. Un index de tous les vignobles clôt le volume, qui renferme de plus 6 tableaux dépliant concernant les prix et la qualité des vins, cidres, bières, eaux-de-vie, etc.

.../...



L'auteur est né au Légué, en Bretagne, en 1754. Ordonné prêtre très jeune, il fonda une ferme modèle dans sa paroisse de Péault. Il déposa sa soutane en 1793 et se consacra au service public.

L'ouvrage est inconnu de Vicaire et ne figurait pas dans la collection Fritsch.

Bel exemplaire, relié avec le catalogue de l'éditeur.

Petite mouillure aux pp. 417-420.

*Simon : Vin., 109.*

- 115 CHAILAN (Fortuné). Tables pratiques des capacités des segmens des tonneaux destinés au transport des liquides sur les principales places de commerce du monde. *Marseille, Camoin, Dutertre, 1834*. In-12, maroquin bleu marine, double encadrement de roulettes et filets dorés et à froid, dos orné, non rogné, partiellement non coupé (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Deuxième édition de ce recueil de mesures de tonneaux conçu pour servir au commerce des liquides dans le port de Marseille.

Elle contient 63 tableaux imprimés et une planche lithographiée dépliant.

EXEMPLAIRE SUR VÉLIN FORT EN JOLIE RELIURE ROMANTIQUE AYANT APPARTENU AU PRINCE ROYAL FERDINAND-PHILIPPE, DUC D'ORLÉANS, avec cachet.

De la bibliothèque gastronomique Léon Lambert, avec ex-libris.

Menus frottements, trois coins un peu usés.

- 116 CHAMBRAY (Louis de). L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire les cidres selon l'usage de la Normandie. *Paris, Ganeau, 1765*. In-12, demi-chagrin vert avec coins, tête marbrée, non rogné (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DE CE GRAND CLASSIQUE SUR LE SUJET.

L'auteur écrit : « Le Cidre est une boisson assez nouvelle pour la France. Son usage a passé d'Afrique en Espagne, & d'Espagne en Normandie ».

Il traite ensuite de la pépinière, de la greffe, des différentes espèces de pommes à cidre, dont il signale cinquante-deux espèces divisées en trois classes, suivant le temps de leur maturité, de la manière de cueillir les pommes, de la façon des cidres, des petits cidres, des poiriers, des poires et du poiré.

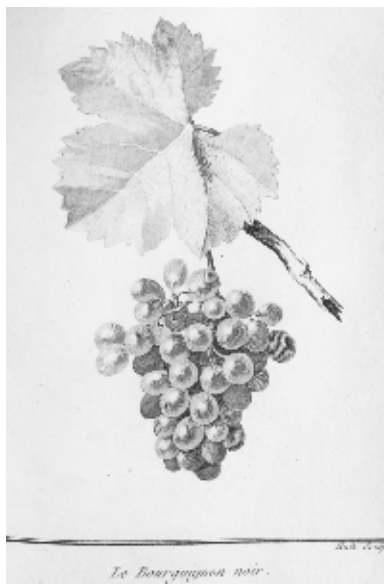
À la fin du texte figure cet avis : « Ceux qui voudront se procurer des greffes de pommes & de poires, pourront s'adresser... à M<sup>r</sup> le marquis de Chambray, en son château de Chambray... il a des meilleures espèces en tout genre, & se fait un plaisir d'être utile au progrès de l'Agriculture ». De fait, le marquis de Chambray (1713-1783) s'est occupé durant toute sa vie d'économie rurale.

De la bibliothèque Frédéric Cheron, avec cachet.

Mention manuscrite sur une garde : 1898 – *Acheté 35 francs à la vente du Baron Pichon*. Il pourrait s'agir de son exemplaire, présenté à sa vente dans un lot d'ouvrages consacrés aux arbres fruitiers (1898, II, n°1920)

Rares petites rousseurs, biffure ancienne sur le titre.

*Jubert, 118 – Fritsch, n°99 (5) – Bitting, 82-83 – Frère, I, 207.*



- 117 CHAPTAL (Jean-Antoine), François ROZIER, Antoine-Augustin PARMENTIER et Louis DUSSIEUX. Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit-de-vin, vinaigres simples et composés. *Paris, Delalain fils, 1801*. 2 volumes in 8, basane mouchetée, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CE RECUEIL CONTENANT LES TEXTES FONDAMENTAUX DE LA VITICULTURE ET DE L'ŒNOLOGIE MODERNE.

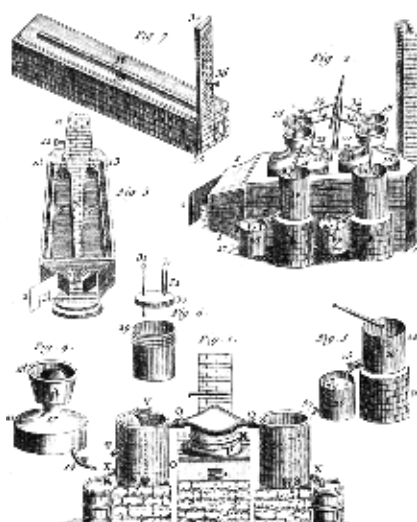
Rozier y enseigne l'art de cultiver la vigne, Dussieux y a ajouté des notes et observations nouvelles, Chaptal livre ici le premier de ses traités sur le vin, intitulé *Essai sur le vin*, qui occupe les pp. 1 à 380 du second tome.

L'ouvrage est illustré de 21 planches dépliantes gravées par Hulk, représentant diverses espèces de vigne et les machines et instruments servant à la fabrication des vins et eaux-de-vie. Elle contient de plus de nombreux tableaux, dont 3 dépliant.

AGRÉABLE EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.

Charnière supérieure du tome II fendue mais solide.

*Fritsch, n°116.*



- 118 CHAPTAL (Jean-Antoine). *L'Art de faire, gouverner, et perfectionner les vins*. Édition originale, seule avouée par l'auteur. Paris, Delalain fils, 1801. – PARMENTIER (Antoine-Augustin). *L'Art de faire des eaux-de-vie d'après la doctrine de Chaptal ; suivi de l'art de faire des vinaigres simples et composés*. *Ibid.*, 1801. 2 ouvrages en un volume in-8, basane marbrée, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE DE TOUTE RARETÉ DU PREMIER GRAND TRAITÉ D'ŒNOLOGIE DE CHAPTAL, traitant de la fermentation, du climat, des sols, de l'atmosphère, des maladies, etc.

Un des rares exemplaires de premier tirage, à l'adresse du *Quai des Augustins, n°29*, avec la mention *De l'imprimerie de Marchant* et le feuillet de table non chiffré.

La première page du texte est titrée *Essai sur le vin par le C. Chaptal* et porte en pied la mention *Tome II*. Cet état signifierait, semble-t-il, un tiré à part du *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* paru la même année chez le même éditeur (*voir le lot n°165*).

Édition originale extrêmement rare du traité de Parmentier sur la distillation, contenant 5 planches hors texte de fourneaux et d'alambics gravées par *Hulk* et un tableau dépliant donnant le tarif à l'usage du commerce.

« Important traité, très complet sur la distillation, les différents types d'alambics et fourneaux (Baumé, Ricard, Moline), les eaux-de-vie de marcs, de lie ; les vinaigres de cidre, de poiré, de bière, de malt, de verjus, d'hydromel, de lait, les vinaigres aromatiques à l'estragon, surare, rosat, lavande, etc. » (Fritsch).

TRÈS BEL EXEMPLAIRE EN ÉLÉGANTE RELIURE DE L'ÉPOQUE.

Infime restauration à un coin, cassure marginale à un feuillet.

CHAPTAL : Oberlé, n°949 – Fritsch, n°118 – Chwartz, n°12 – Simon : *Vin.*, 18. – PARMENTIER : *Vicaire*, 657 – Cagle, 371 – Fritsch, n°410.

- 119 CHAPTAL (Jean-Antoine). *L'Art de faire le vin*. Paris, Deterville, 1819. In-8, broché, couverture d'attente rose, étiquette imprimée, non rogné. 200 / 300

ÉDITION DÉFINITIVE, LA DERNIÈRE PUBLIÉE DU VIVANT DE L'AUTEUR.

Une planche dépliant dessinée et gravée par *J. E. Thierry*.

Malgré la mention de *Deuxième édition* imprimée sur le titre, il s'agit en réalité de la troisième. Elle reproduit celle de 1807, à l'exception des chapitres sur l'alcool et la distillation, qui sont entièrement remaniés.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE TEL QUE PARU.

*Vicaire*, 164.

- 120 CHAPTAL (Jean-Antoine). Chimie appliquée à l'agriculture. Paris, M<sup>me</sup> Huzard, 1823. 2 volumes in-8, basane racinée, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE.  
Le second tome comprend de nombreux chapitres relatifs à l'alimentation et aux boissons, notamment : *de la conservation des substances animales et végétales, du lait et de ses produits, de la fermentation, de la distillation, des moyens de préparer des boissons saines à l'usage des habitants de la campagne, de la culture du pastel et de l'extraction de son indigo, de la culture de la betterave et de l'extraction de son sucre...*  
Rousseurs éparses.  
Poggendorf, I, 420.
- 121 CHEVREUL (Michel-Eugène). Mémoire sur le moyen d'analyser plusieurs matières végétales et le liège en particulier, lu à la 1<sup>ère</sup> classe de l'Institut, le 10 janvier 1814. S.l.n.d. [Paris, 1814]. In-4 de 34 pp., demi-marquin rouge avec petits coins de vélin, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure moderne*). 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.  
Cette précieuse plaquette est un tirage à part des *Annales et mémoires du Muséum d'histoire naturelle*. Elle contient une planche gravée.  
Ce mémoire relate les opérations de la première analyse du liège qui ait été faite par le découvreur de la chimie organique. Il a fait exécuter un « digesteur » qui diffère de celui de Papin, car il est « distillatoire » (description et planche). À l'aide de cet appareil, il a traité les meilleurs bouchons de liège. Il constate que le bouchon est souvent « soudé » au col des flacons par une sécrétion qu'il appelle la « cêrine ». Ce produit permet à un corps essentiellement poreux de se conserver très longtemps. Il en conclut par une théorie de « l'affinité des substances végétales entre elles » ; il les compare à l'emploi que l'on fait des colorants pour les étoffes.
- 122 CHEVREUL (Michel-Eugène). Rapport sur l'ouvrage intitulé Ampélographie, ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom, par le Comte Odart. Suivi de considérations générales sur les variations des individus qui composent les groupes appelés, en botanique et en zoologie, variétés, races, sous-espèces et espèces. Paris, M<sup>me</sup> Bouchard-Huzard, 1846. In-8, demi-basane racinée avec coins, dos lisse, chiffre en queue, non rogné (*Reliure moderne*). 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE RARE.  
Il s'agit d'un tiré à part des *Mémoires de la Société royale et centrale d'agriculture*.  
Dans la première partie, l'auteur donne un compte-rendu sur le *Ampélographie* d'Odart. Dans la seconde, il discute de l'amélioration des plantes cultivées par la sélection, de la dégénérescence de variétés retournées à l'état sauvage.  
Chevreul s'intéresse aux avantages des différents moyens de reproduction des végétaux, à la stabilité des hybrides, à leur pouvoir d'acclimatation et en en vient à se poser d'intéressantes questions sur l'origine et la parenté entre les organismes vivants.  
De la bibliothèque Bernard Chwartz (2002, I, n°279), avec son chiffre doré en queue.  
Chwartz, II, n°102.

- 123 [CIDRE]. Ensemble 9 ouvrages. 400 / 500  
*Liste détaillée sur demande et sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr)*







- 124 COCKS (Charles). Bordeaux, ses environs et ses vins, classés par ordre de mérite. *Bordeaux, Féret fils, 1850.*  
In-12, demi-chagrin brun (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200  
ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE ET RECHERCHÉE DE LA PREMIÈRE VERSION FRANÇAISE DE LA "BIBLE DU BORDELAIS", PUBLIÉE QUATRE ANS APRÈS L'ORIGINALE ANGLAISE.  
Elle est illustrée d'un frontispice et 3 planches lithographiées en deux tons et d'un plan de Bordeaux dépliant.  
Vicaire ne cite que les troisième et quatrième éditions de l'ouvrage.  
La première partie est historique, la seconde est une description géographique. Dans cette édition, les vins sont classés par ordre de mérite, on y trouve une classification des crus de Médoc qui préfigure le classement de 1855 établi par les courtiers de Bordeaux pour l'Exposition universelle.  
Étiquette de Paul Tinègre, relieur et papetier à Libourne.  
Dos un peu passé, quelques piqûres éparses, fine réparation au plan.  
*Simon : Vin., 264 – Chwartz, I, n°295 et II, n°135.*
- 125 COCKS (Charles). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Paris, Masson ; Bordeaux, Féret, 1868.*  
In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés (*Maison Berton*). 200 / 300  
Deuxième édition, revue, augmentée et entièrement refondue par Édouard Féret.  
Elle est illustrée de 73 vues à pleine page des principaux châteaux vinicoles de la Gironde.  
Exemplaire en reliure de l'époque établi par le papetier bordelais Berton.  
Reliure un peu frottée, un mors fendillé, rares petites rousseurs.
- 126 COCKS (Charles). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Paris, Masson ; Bordeaux, Féret et fils, 1881.*  
In-12, bradel percaline souple bordeaux, titre estampé en noir sur le plat supérieur et le dos, tranches mouche-tées. (*Reliure de l'éditeur*). 100 / 120  
Quatrième édition, refondue et augmentée par Édouard Féret.  
Elle est illustrée de 8 cartes en couleurs et de 225 vues de châteaux vinicoles dessinées par Eugène Vergez.  
Reliure un peu fanée, quelques rousseurs.
- 127 [COGNAC]. Le Journal de Cognac. Hebdomadaire de l'arrondissement administratif de Cognac et du Cognacais viticole. 1<sup>ère</sup> [-2<sup>e</sup>] année. *Cognac, L. Lacaud & C<sup>ie</sup>, 1965-1966.* 67 (sur 68) livraisons en un volume in-folio, toile brune, dos lisse, pièce de titre de basane brune (*Reliure moderne*). 200 / 300  
TÊTE DE COLLECTION DE CE PÉRIODIQUE COGNAÇAIS, du n°1 (8 mai 1965) au n°68 (17 septembre 1966). La seconde série est d'un format plus grand que la première.  
CET ENSEMBLE SEMBLE EXTRÊMEMENT RARE.  
Manque le n°63.

- 128 DANFLOU (Alfred). Les Grands crus du Bordelais. Monographies et photographies des châteaux et vignobles. Bordeaux, Goudin, Lavertujon, s.d. [1867]. 2 parties en un volume in-4, demi-chagrin bleu, dos orné, tranches peignées (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

SECONDE ET MEILLEURE ÉDITION DE CE MAGNIFIQUE OUVRAGE, ILLUSTRÉE DE 55 PHOTOGRAPHIES HORS TEXTE, à pleine page, montées en plein sur bostols légendés et ornés d'encadrements lithographiés. La première édition, inconnue de toutes les bibliographies mais dont un exemplaire figurait dans la bibliothèque Chwartz (2002, I, n°353), n'était illustrée que de 19 photographies.

Les photographies montrent de très belles vues des châteaux et des propriétés célèbres par leurs vins.

L'ouvrage est divisé en deux parties, dont la première contient les premiers grands crus du Médoc : Châteaux Lafitte, Latour, Margaux et Haut-Brion ; suivis des deuxièmes grands crus : Branne-Mouton, Château-Rauzan, Château-Montrose, Cos d'Estournel, Cru Lascombes... et des troisièmes grands crus du Médoc : Château Lagrange, Saint-Éupéry, Château Palmer, Kirwan, Calon... La deuxième partie contient les quatrièmes et cinquièmes grands crus du Médoc : Château d'Aux-Talbot, Cru Duluc, Le Prieuré, Château Saint-Pierre ; Pontet-Canet, Batailley, Lynch-Jurine, Mouton d'Armailhacq, Cos-Lahory, Cru Dauzac, Château Cantemerle...

Deux parties supplémentaires projetées par l'auteur ne furent jamais publiées : elles devaient être consacrées aux crus non classés du Médoc et des Graves, de Saint Émilion, de la côte de Fronsac, du Blayais et de l'Entre-deux-Mers, et enfin une consacrée aux vignes blanches et ses grands crus : Sauternes, Bommes, Barsac et Preignac, suivie des vignes blanches non classées qui méritaient de l'être.

Vicaire et Bitting signalent 48 photographies pour l'illustration de cet ouvrage. Notre exemplaire est particulièrement complet, puisqu'il compte en tout 55 photographies.

PHOTOGRAPHIES EN BELLES ÉPREUVES, BIEN CONSERVÉES.

Charnières fendues, frottements et repeints à la reliure.

Vicaire, 248 – Bitting, 114 – Chwartz, I, n°354 – manque à Fritsch et à Oberlé.



- 129 [DEBAUSSAUX (L.-F.)]. L'Art de faire la bière. Paris, Carilian-Gœury, 1821. In-8, demi-basane havane avec petits coins de vélin, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure pastiche*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CE TRAITÉ DE BRASSERIE "MIS À LA PORTÉE DE TOUT LE MONDE".

3 planches hors texte sont reliées en fin de volume.

L'ouvrage donne de nombreux détails sur les moyens de faire la bière en toute saison avec nombre de végétaux, racines, tiges, fruits, semences, etc., ainsi que les moyens de conserver la bière plusieurs années et de la rendre propre aux embarcations.

Quelques rousseurs.

Vicaire, 47 – Cagle, 151 – David, 33.

- 130 DÉJEAN. *Traité raisonné de la distillation ; ou la distillation réduite en principes, avec un traité des odeurs.* Paris, Nyon fils, Guillyn, 1753. In-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE.

L'ouvrage, dédié aux limonadiers-distillateurs de Paris, est des plus complets.

Il traite de « la distillation en général, des alambics, des accidents qui peuvent survenir, des différents procédés, de la fermentation, de l'esprit-de-vin, du choix des fleurs, des fruits, des plantes aromatiques, fleur d'orangers, roses, lys, œillets, jasmins, violettes, couleurs, lavande, marjolaine, mélisse, thym, basilic, fruits : cédra, bergamotte, citron, orange, etc. Il y donne des recettes de fruits à l'eau-de-vie, des eaux d'épices, de café, de chocolat, de liqueurs compliquées : eau d'or, d'argent, de noyaux, des recettes de parfums et d'huiles de beauté, mais aussi de ratafias, sirops et boissons diverses » (Oberlé).

La plupart des bibliographies affirment que Déjean est le pseudonyme d'Antoine Hornot, un distillateur parisien né à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne. Duveen en doute, toutefois, tandis que Ferchl l'identifie avec Ferdinand Dejean (1728-1797).

Coins émoussés, infime frottement sur un mors.

*Vicaire*, 258 – *Bitting*, 119 – *Ferchl*, 118 – *Oberlé*, n°1085.

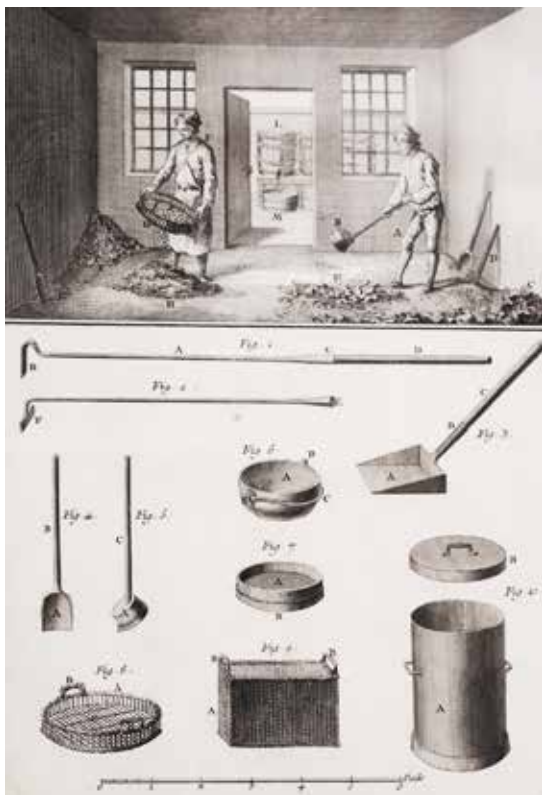
- 131 DÉJEAN. *Traité des odeurs, suite du traité de la distillation.* Paris, Bailly, 1777. In-12, demi-chagrin brun, dos lisse orné de filets dorés, tranches mouchetées (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 150 / 200

Seconde édition de cet ouvrage complétant le *Traité de distillation* du même auteur (*lot précédent*). L'originale est de 1764.

Ce volume recueille de nombreuses et amusantes recettes de produits de beauté, allant des parfums aux cosmétiques : savons, lotions dentifrices, pommades pour les lèvres, produits pour les cheveux, vinaigres, etc.

Quelques feuillets jaunis.

*Oberlé*, n°1087 (*éd.* 1764).



- 132 DEMACHY (Jacques-François). *L'Art du distillateur liquoriste*, contenant le brûleur d'eaux-de-vie, le fabricant de liqueurs, le débitant ou le cafetier-limonniadier. [Paris], L.-F. Delatour, 1775. – *L'Art du distillateur d'eaux-fortes, &c.* [Paris], L.-F. Delatour, 1773. 2 ouvrages en un volume in-folio, demi-basane marbrée avec coins, dos lisse orné, non rogné (*Reliure pastiche*). 600 / 800

Éditions originales de ces deux ouvrages appartenant à la *Descriptions des arts et métiers*.

Le *Distillateur liquoriste* contient 16 planches hors texte, dont 3 dépliantes, gravées par *Benard* d'après *Goussier*.

Le *Distillateur d'eaux-fortes* en renferme 12, dont 2 dépliantes, dues aux mêmes artistes.

L'auteur décrit les différentes méthodes de distillation et donne de nombreuses recettes d'eaux-de-vie, fabriquées notamment à partir du café, du thé, du chocolat et de divers fruits. Il révèle même la manière de convertir certaines liqueurs en glaces.

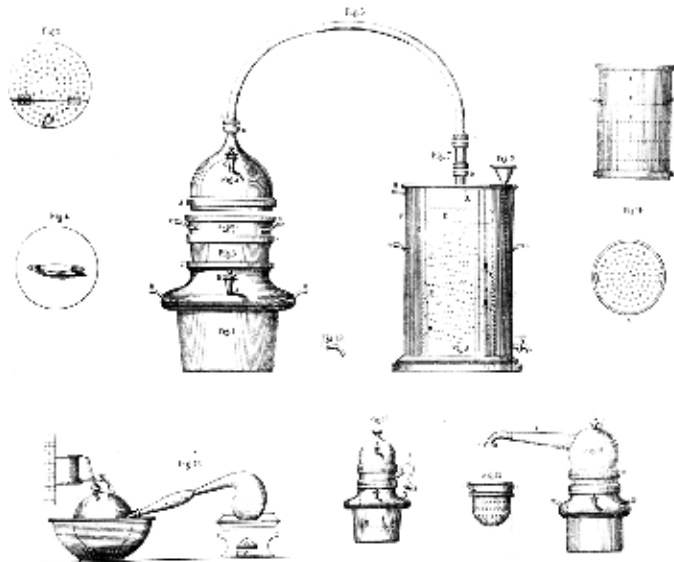
Jacques-François Demachy (1728-1803) commença sa carrière comme pharmacien à l'Hôtel-Dieu, puis à l'Hôpital militaire de Saint-Denis, avant de s'occuper de chimie. Très attaché aux idées anciennes, il refusa d'accepter les découvertes auxquelles il n'avait pas contribué et se déclara contre Lavoisier.

Des bibliothèques E. Samain, avec cachet, et du collège Saint-Joseph d'Alost, avec ex-libris. Ex-libris manuscrits datés 1869 et 1910 sur une garde.

Deux mors fendus, petites épidermures, mouillure angulaire sur quelques feuillets et planches, des planches jaunies.



- 133 DESLYONS (Jean). *Traitez singuliers et nouveaux contre le paganisme du Roy-boit. Paris, veuve C. Savreux, 1670.* In-12, basane granitée, dos orné, roulette sur les coupes, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE CURIEUX PORTANT SUR LA COUTUME DE LA FÊTE DES ROIS.  
Second ouvrage de l'auteur consacré à ce sujet, il a été publié six ans après le premier, intitulé *Discours ecclésiastiques contre le paganisme des Roys de la fève et du Roy-boit*. Il renferme trois traités : le premier a pour objet le jeûne de la veille des Rois, le second, les saturnales des Romains et l'imitation qu'en ont fait les chrétiens, et le troisième, la *superstition de Phœbé* (Phébus), ou *sottise du fébvé*.  
Son auteur, Jean Deslyons (1615-1700), compte parmi les théologiens bizarres, d'après Gérard Oberlé.  
Coiffe et coins inférieurs restaurés, mors fendus, rares rousseurs.  
*Dinaux, I, 320 – Vicaire, 272 – Simon : Gastr., 485 – Cagle, 156 – Oberlé, n°496.*
- 134 [DISTILLATION]. Ensemble 3 ouvrages. 200 / 300  
DUPORTAL (Antoine-Simon). *Recherches sur l'état actuel de la distillation du vin en France, et sur les moyens d'améliorer les eaux-de-vie de tous les pays.* Paris et Saint-Petersbourg, Klostermann, 1811. In-8, basane bronze racinée, filet doré, dos lisse orné (*Reliure moderne*). Édition originale, avec 5 planches dépliantes gravées par Adam. Dos passé, des rousseurs, réparation à l'adhésif dans la marge de la dernière planche.  
PAYEN (Anselme). *Traité complet de la distillation des principales substances qui peuvent fournir de l'alcool, vins, grains, betteraves, féculé, tiges, fruits, racines, tubercules, bulbes, etc., etc.* Paris, M<sup>me</sup> Bouchard-Huzard, 1861. In-8, demi-chagrin noir (*Reliure de l'époque*). Seconde édition revue et augmentée, illustrée de 16 planches dépliantes et de 35 figures dans le texte. Des bibliothèques G. de Lépinay et M.-A. Dewit (2012, n°161), avec ex-libris. Manque une portion de la planche 10.  
GUILLEMIN (Émile). *Guide pratique du chimiste de distillerie et de sucraterie.* Paris, La Distillerie française, 1890. In-12, demi-chagrin brun (*Reliure de l'époque*). Édition originale rare. Envoi autographe signé de l'auteur. Cachet de la revue *La Sucrierie indigène et coloniale* sur le faux-titre. Intérieur jauni.
- 135 DUBRUNFAUT (Auguste-Pierre). *Traité complet de l'art de la distillation. Paris, Bachelier, 1824.* 2 tomes en un volume in-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE, inconnue de Vicaire, Bitting et Simon.  
Elle est illustrée de 8 planches dépliantes.  
Cet ouvrage traite de la distillation des raisins, des grains, du marc, de la canne à sucre, des fruits, du lait, du miel... et présente divers systèmes et appareils.  
Né à Lille en 1797, Dubrunfaut enseignait la chimie industrielle à l'école de commerce de Paris. En 1833, il abandonna l'enseignement pour mettre ses théories en pratique.  
Petit accroc à la coiffe de tête.  
*Oberlé, n°1104 (éd. de Bruxelles, 1825).*
- 136 DUBUISSON. *L'Art du distillateur, contenant tous les procédés et toutes les opérations du distillateur-liquoriste-limonadier et d'officier de bouche ; l'art du brûleur de vin, du brasseur, du vinaigrier, des recettes et des procédés des liqueurs de table, connues sous le nom générique de liqueurs des isles.* Paris, Levacher, 1809. 2 volumes in-8, basane mouchetée, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200  
Troisième édition de cet important traité de distillation, augmentée d'un grand nombre de recettes de ratafias, de sirops, de confitures et d'eaux différentes.  
2 planches gravées ont été contrecollées en frontispice, certainement rapportées d'un ouvrage plus ancien.  
De la bibliothèque M.-A. Dewit (2012, n°160), avec ex-libris.  
Reliure restaurée, coins usés, quelques rousseurs.
- 137 DUPLAIS (Pierre). *Traité des liqueurs et de la distillation des alcools. Versailles, l'auteur, 1858.* 2 volumes in-8, demi-basane verte, dos lisse orné de filets dorés, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400  
Deuxième édition augmentée de ce célèbre manuel de distillation.  
Elle contient 14 planches lithographiées repliées.  
Duplais était lui-même liquoriste à Versailles. Il détaille ici les procédés les plus nouveaux pour la fabrication des liqueurs françaises et étrangères, fruits à l'eau-de-vie et au sucre, sirops, conserves, eaux et esprits parfumés, vermouths, vins de liqueur, eaux et boissons gazeuses et offre une description complète des opérations nécessaires pour la distillation des alcools.  
On trouve 10 pp. d'annonces publicitaires à la fin du tome I.  
Des rousseurs, déchirure réparée à une planche, 2 ff. de table raccourcis en marge.



137

- 138 DUPLAIS (Pierre). *Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcools*. Paris, Gauthier-Villars et fils, 1866-1867. 2 volumes in-8, demi-chagrin brun, dos orné (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Troisième édition, revue et augmentée par Duplais Jeune.  
Elle contient 15 planches lithographiées repliées.  
Coins usés, dos très légèrement éclaircis.

- 139 FABBRONI (Adamo). *De l'art de faire le vin*. Paris, A.-J. Marchant ; Genève, J.-J. Paschoud, an X – 1801. In-8, demi-basane blonde, dos lisse orné, non rogné (*Reliure moderne*) 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de la traduction française, par F.-R. Baud. Elle renferme 2 tableaux dépliant et 13 figures gravées sur une grande planche repliée.

On trouve dans cet ouvrage couronné par l'Académie royale d'économie de Florence « un examen curieux de la construction physiologique du raisin, des fluides qu'il contient, et de toutes les parties constituantes du moult ; des expériences nombreuses [...] sur la manière de fabriquer, de corriger, d'améliorer, de transporter et de conserver toutes sortes de vins. »

*Pas dans Oberlé, Fritsch, Chwartz.*

- 140 FERROUILLAT (Paul) et M. CHARVET. *Les Celliers. Construction et matériel vinicole avec la description des principaux celliers du Midi, du Bordelais, de la Bourgogne et de l'Algérie*. Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1896. In-8, demi-chagrin havane avec coins, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE.

Elle renferme 46 planches en phototypie et 108 figures dans le texte.

Dos légèrement passé. Coupure de presse fixée au faux-titre.

*Simon : Vin., 225.*

- 141 GALLO (Agostino). *Le Dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa, in dialogo*. Venise, Giovanni Bariletto, 1566. In-8, vélin souple (*Reliure pastiche*). 400 / 500

TROISIÈME ÉDITION DE CE CÉLÈBRE TRAITÉ D'AGRONOMIE. La première date de 1550.

Élégante impression vénitienne en italiques, ornée d'une grande et belle marque typographique gravée sur bois au titre et au dernier feuillet.

L'auteur est né à Brescia en 1499 et mort en 1570. À la fois érudit et observateur empirique, il est considéré comme le « restaurateur de l'agriculture en Italie ». Son plus grand titre de gloire est bien celui d'avoir introduit dans son pays la culture du riz et celle de la luzerne.

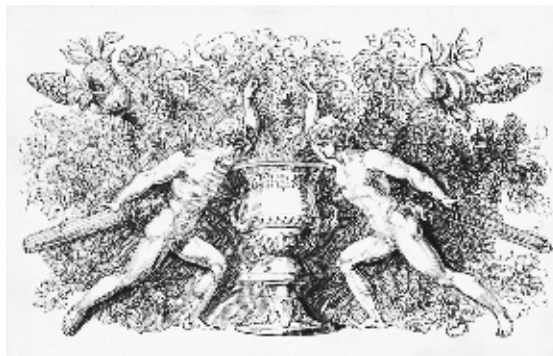
L'OUVRAGE CONTIENT UN MANUEL DE VITICULTURE ET D'ŒNOLOGIE (ff. 4-76). Les chapitres qui concernent le jardinage, les légumes et les condiments sont très importants.

Ex-libris manuscrit de la bibliothèque générale des jésuites au bas du titre.

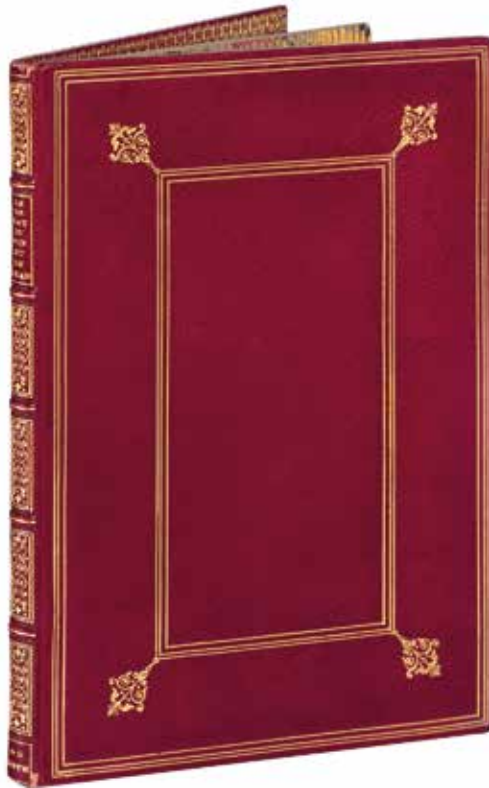
Réparation dans le blanc du titre.

*Simon : Bacchica, II, n°279 (éd. 1572).*

- 142 GAY-LUSSAC (Louis-Joseph). Instruction pour l'usage de l'alcoomètre centésimal et des tables qui l'accompagnent. *Paris, Collardeau, 1824*. In-16 carré, veau rouge, filet doré et roulette à froid, médaillon à froid au centre, dos orné, dentelle intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE.  
L'alcoomètre de Gay-Lussac servit à l'application de la nouvelle législation sur les vins et spiritueux de 1824. En 1830, le physicien s'associa à Collardeau pour fabriquer et commercialiser son invention.  
Agréable exemplaire en reliure décorée.  
Deux coins émoussés, quelques piqûres.
- 143 HARDY (Antoine-François). Expériences sur les cidres, les poirés, et les bières ; sur les falsifications de ces boissons ; sur les différents moyens de les découvrir, etc. *Rouen, Pierre Seyer, 1785*. In-4, demi-basane bleue, dos lisse orné de filets dorés, non rogné (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400  
UNIQUE ÉDITION DE CETTE TRÈS RARE ÉTUDE SUR LE CIDRE, présentée en 1785 à l'Académie de Rouen.  
Mention autographe signée de l'auteur, datée de Rouen le 4 juillet 1785, au bas de la dernière page : *Je certifie que le manuscrit de ce mémoire a été remis à Monsieur le Premier Président et que j'en ai requis l'impression après qu'il a été censuré par M. Parizeau.*  
De la bibliothèque Frédéric Cheron, avec cachet.  
Titre sali et taché, forte mouillure sur quelques feuillets, reliure frottée.  
*Frère, II, 64 – pas dans Oberlé, Fritsch, Chwartz.*
- 144 [HENDERSON (Alexander)]. The History of ancient and modern wines. *Londres, Baldwin, Cradock, Joy, 1824*. In-4, veau fauve, double filet et fine roulette dorés, dos orné, roulette sur les coupes, tranches marbrées (*Reliure anglaise de l'époque*). 300 / 400  
ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE IMPORTANT SUR L'HISTOIRE DU VIN.  
Luxueusement imprimée, elle est ornée de 8 jolies vignettes sur différents papiers appliqués et comprend un tableau dépliant sur l'importation de vin.  
La première partie de l'ouvrage traite des vins anciens, la seconde des vins modernes ; un important appendice leur fait suite.  
De la bibliothèque William Herrick, avec ex-libris.  
Charnière supérieure fendue et fragile, pièce de titre manquante.  
*Bitting, 223.*
- 145 [HERBERT (Claude-Jacques)]. Discours sur les vignes. *Dijon ; Paris, Pissot, 1756*. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300  
SEULE ÉDITION PARUE DE CE TEXTE FORT RARE.  
L'auteur s'oppose à la réglementation qui limite le vignoble à la faveur d'autres cultures. Il plaide pour une totale liberté de planter la vigne et réfute les arguments économiques, alimentaires, agronomiques ou moraux en faveur de ces limitations.  
On ne sait à peu près rien de la vie de C.-J. Herbert (1700-1758), sinon qu'il possédait la charge de la ferme des Carrosses de Bordeaux. Son *Essai sur la police générale des grains* paru anonymement en 1753 connut plusieurs éditions.  
Pâle mouillure sur les plats et l'intérieur du volume. Bon exemplaire néanmoins.  
*Chwartz, II, n°415.*







- 146 [JAMEC (Pierre)]. *Le Debat du vin & de leau*. S.l.n.d. [Paris, Guillaume Nyverd, vers 1515]. Petit in-8 de [8] ff. non sign. à 26 vers la page, maroquin rouge, décor à la Du Seuil, dos orné aux petits fers, dentelle intérieure, tranches dorées (*Bauzonnet*). 4 000 / 5 000

INTROUVABLE ÉDITION GOTHIQUE DE CE PIQUANT FABLIAU POPULAIRE OPPOSANT L'EAU ET LE VIN.

Cette édition, attribuée à Guillaume Nyverd, est restée inconnue à Brunet et à Vicaire, Bechtel lui, n'en cite que cet exemplaire.

Le titre est orné de deux bois côte à côte représentant deux hommes en chapeau, tournés vers la gauche, séparés par un bandeau et surmontés de phylactères vides. Celui de gauche, le *Maître tenant une baguette* ou un rouleau, appartient au matériel de Guillaume Nyverd et se retrouve dans *La Quenouille spirituelle* du même libraire.

*Le Débat du vin et de l'eau* est une joute oratoire, en 26 douzains octosyllabes, opposant les deux breuvages, leurs vertus et propriétés ; aucun, en définitive, ne l'emporte sur l'autre.

Cette mise en vers d'un texte de Gautier Map (*Dialogus inter aquam et vinum*), déjà adapté dans un fabliau antérieur, *La Desputoison du vin et de l'iaue*, a connu de multiples éditions gothiques, qui sont toutes très rares de nos jours.

On doit ce poème à un certain Pierre Jamec, dont le nom, diversement orthographié (Pieire Japes dans notre édition), figure en acrostiche à la dernière strophe.

SUPERBE EXEMPLAIRE REMARQUABLEMENT ÉTABLI PAR BAUZONNET.

Des bibliothèques Lignerolles (1894, II, n°1111) et Edmée Maus (ex-libris retiré).

L'exemplaire a figuré dans le catalogue XII de la Librairie Sourget (1995, n°17), où l'édition était attribuée à Jean Trepperel et datée vers 1510.

*Bechtel, J-62 (exemplaire cité) – Brunet, II, 550-552 (autres éditions) – Vicaire, 250-252 (autres éditions).*



- 147 KAYSER (Edmond) et Émile MANCEAU. Les Ferments de la graisse des vins. Épernay, Henri Villers, 1909. Grand in-8, demi-chagrin rouge, dos orné, couverture et dos (*Reliure de l'époque*). 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE.  
Elle est illustrée de 34 planches hors texte sur papier fort, pour la plupart en couleurs.  
Envoi autographe signé d'Émile Manceau à Georges Lévrier.  
Coiffes et mors un peu frottés.
- 148 KUHLMANN (Frédéric). Expériences pour servir à l'histoire de l'alcool de l'esprit de bois et des éthers. Lille, Danel, 1840. In-8, bradel demi-basane fauve, couverture (*Lobstein-Laurenchet*). 80 / 100  
TRÈS RARE TIRÉ À PART des *Mémoires de la Société royale des sciences de Lille*.  
Petite mouillure, des feuillets un peu jaunis.  
*Duveen, 327.*
- 149 LA BORIE (Paul de). Le Docteur Rabelais et le vin. Paris, Maurice Ponsot, 1948. In-4, en feuilles, couverture illustrée, non rogné, étui. 100 / 120  
ÉDITION ORIGINALE.  
L'illustration, par *Van Rompaey*, se compose d'un frontispice et de 15 compositions à pleine page coloriés au pochoir.  
Tirage à 535 exemplaires numérotés, celui-ci UN DES 75 SUR PUR FIL.  
Étui défraîchi.
- 150 LE NORMAND (Louis-Sébastien). L'Art du distillateur des eaux-de-vie et des esprits, dans lequel on a donné la description des nouveaux appareils de distillation. Paris, Chaignieau aîné, 1817. 2 volumes in-8, demi-basane havane avec coins, dos lisse orné, supralibris doré en queue, tranches mouchetées (*A. Tiessen*). 300 / 400  
ÉDITION ORIGINALE PEU COMMUNE.  
Elle est illustrée de 12 planches dépliantes.  
L'auteur détaille l'histoire de la distillation en passant par Porta, Savonarole, Lefèvre, Glauber, Baumé, Moline, Argand, Chaptal, Rumford, les méthodes allemandes, anglaises, etc., et indique les procédés pour faire des eaux-de-vie de raisin, vin, bière, riz, fruits, lait de vache, coco, genièvre, mélasse, etc.  
Des bibliothèques J.-P. Daul, avec supralibris, et M.-A. Dewit (2012, n°162), avec ex-libris.  
Dos de la reliure d'époque remontés, déchirure marginale pp. xxxv-xxxvi.  
*Oberlé, n°1102 – Bitting, 282.*
- 151 LE NORMAND (Louis-Sébastien). L'Art du distillateur des eaux-de-vie et des esprits, dans lequel on a donné la description des nouveaux appareils de distillation. *Imprimé en 1817. Paris, Bachelier, 1824.* 2 volumes in-8, demi-basane blonde avec petits coins de vélin, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400  
ÉDITION ORIGINALE de 1817 remise en vente sous un titre réimprimé.  
Elle est illustrée de 12 planches dépliantes.  
L'auteur détaille l'histoire de la distillation en passant par Porta, Savonarole, Lefèvre, Glauber, Baumé, Moline, Argand, Chaptal, Rumford, les méthodes allemandes, anglaises, etc., et indique les procédés pour faire des eaux-de-vie de raisin, vin, bière, riz, fruits, lait de vache, coco, genièvre, mélasse, etc.  
Coiffes supérieures usagées, mors un peu frottés, mouillures claires.  
*Oberlé, n°1102 – Bitting, 282.*
- 152 [LURINE (Louis) et BOUVIER]. Physiologie du vin de Champagne, par deux buveurs d'eau. Paris, Desloges, 1841. In-16, bradel percaline verte (*Reliure de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*). 150 / 200



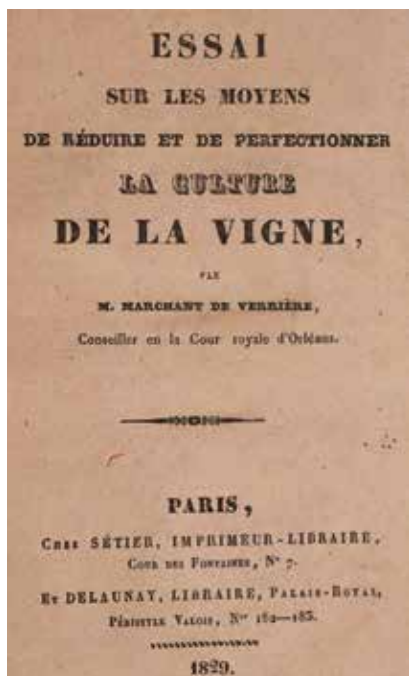
ÉDITION ORIGINALE.

Premier tirage des vignettes de *Rouget* gravées sur bois par *Elmerich*.

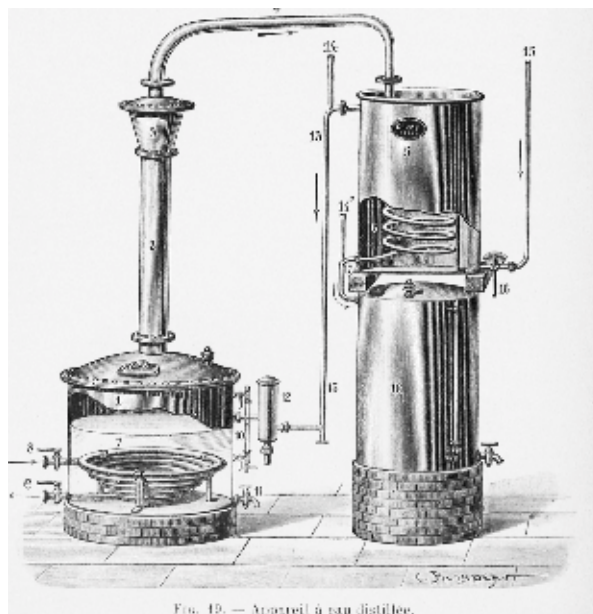
Cette petite physiologie aborde l'histoire, l'origine et la fabrication du vin de Champagne et contient des chapitres sur le vin de Champagne appliqué à l'art culinaire, les femmes qui ingurgitent, le champagne en Russie, en prison, dans la religion, etc.

Feuillet de titre en voie de se détacher, claires rousseurs éparses.

*Vicaire, 680 – Chwartz, n°227 – Lhéritier, 32.*



153



154

- 153 MARCHANT DE VERRIÈRE. *Essai sur les moyens de réduire et de perfectionner la culture de la vigne.* Paris, Sétier, Delaunay, 1829. In-8, broché, couverture imprimée, non rogné. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE.

Cet opuscule sur la viticulture, dont l'auteur était conseiller en la cour royale d'Orléans et propriétaire de vignes à Chailles, manquait notamment aux collections Fritsch et Chwartz. En fin de volume, 8 pp. de tableaux présentent un *État de tous les déboursés, récoltes et ventes de vin de la Maison Desbordes, située commune de Chailles, près Blois.*

Séduisant exemplaire tel que paru, bien complet du feuillet d'errata.

ENVOI AUTOGRAPHE DE L'AUTEUR à Monsieur le lieutenant général vicomte de Préval sur la couverture. Claude-Antoine-Hippolyte de Préval (1776-1853), général d'Empire qui avait pris part aux batailles d'Austerlitz et d'Iéna, s'était retiré près de Blois durant quelques années pour composer des ouvrages militaires avant d'être appelé, en 1828, au Conseil supérieur de la guerre.

Quelques rousseurs.

Quérard, V, 517.

- 154 MARILLER (Charles). *La Distillation fractionnée et la rectification.* Paris, H. Dunod et E. Pinat, 1917. In-8, bradel demi-toile rouge (*Reliure moderne*). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE.

Elle comprend de nombreux tableaux et figures dans le texte.

On joint : GIRARD (Charles) et Lucien CUNIASSE. *Manuel pratique de l'analyse des alcools et des spiritueux.* Paris, Masson & C<sup>ie</sup>, 1899. In-8, bradel percaline bordeaux, titre doré sur le plat supérieur et le dos (*Reliure de l'éditeur*). Figures et tableaux dans le texte.

- 155 MAUMENÉ (Edme-Jules). *Indications théoriques et pratiques sur le travail des vins et en particulier sur celui des vins mousseux.* Paris, Victor Masson, 1858. In-8, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches peignées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CE TRAITÉ DE VINIFICATION FONDAMENTAL.

La moitié du volume concerne les vins mousseux et les grands soins qu'exige leur vinification.

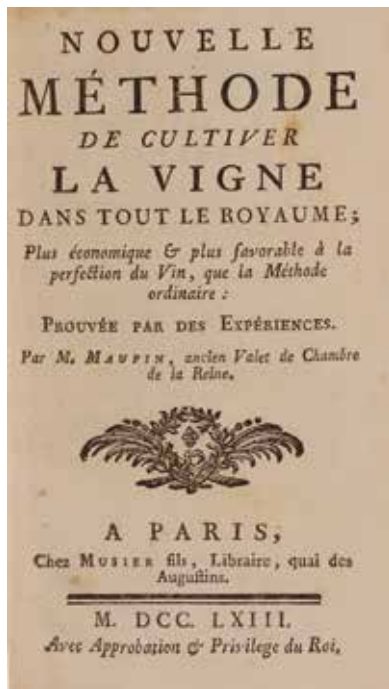
L'ouvrage comprend 90 illustrations gravées dans le texte.

Envoi autographe signé de l'auteur au ministre de l'Instruction publique. En 1858, il s'agit de Gustave Rouland (1806-1878).

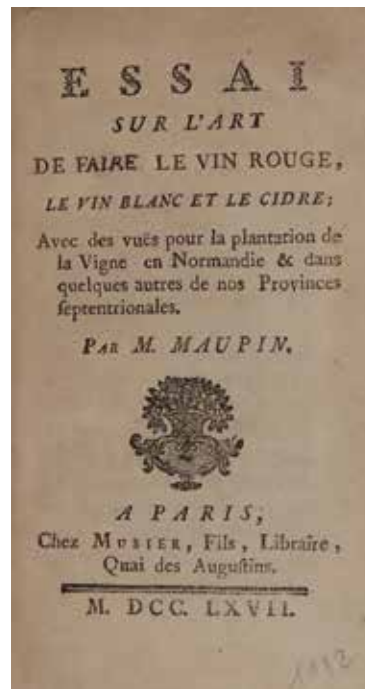
Menues restaurations à la reliure. Bel exemplaire néanmoins.

Fritsch, n°332 – Simon : Vin., 21.



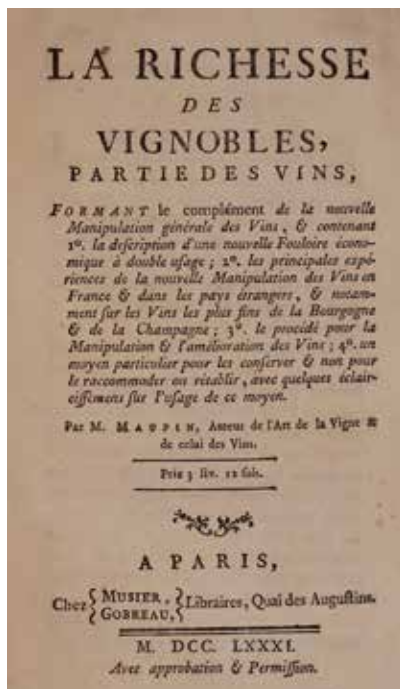


157

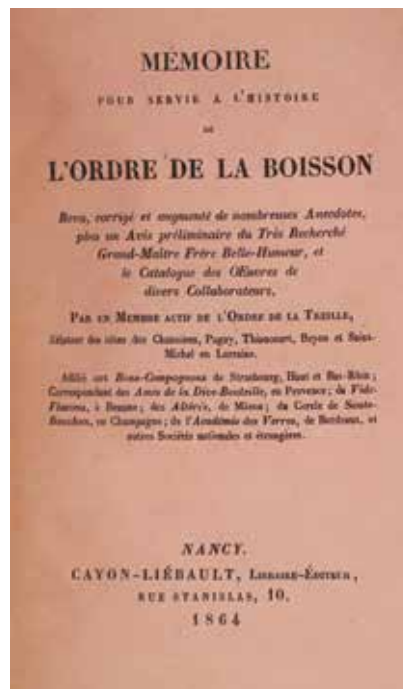


158

- 156 MAUMENÉ (Edme-Jules). *Traité théorique et pratique du travail des vins, leurs propriétés, leur fabrication, leurs maladies. Fabrications de vins mousseux.* Paris, G. Masson, 1874. In-8, demi-chagrin rouge, dos orné (*Reliure de l'époque*). 200 / 300  
 Deuxième édition, entièrement refondue.  
 Elle est illustrée de 97 figures gravées dans le texte.  
 La deuxième partie traite spécifiquement du vin mousseux (pp. 529-661).  
 Coins émoussés, rares rousseurs.
- 157 MAUPIN. *Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume ; plus économique et plus favorable à la perfection du vin que la méthode ordinaire.* Paris, Musier fils, 1763. In-12, veau marbré, triple filet doré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000  
 ÉDITION ORIGINALE RARISSIME DU PREMIER LIVRE DE MAUPIN.  
 Inconnu de Vicaire, Bitting, Cagle, l'ouvrage est mentionné sur le feuillet manuscrit 52 bis de Simon, *Vinaria*.  
 Un exemplaire figurait dans la collection Fritsch (2012, n°99), un autre chez Crahan (1984, n°370) ; sinon, aucun autre exemplaire ne se trouve dans les collections spécialisées.  
 SÉDUISANT EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.  
 Petit accroc sur un mors, mouillure en tête du volume.
- 158 MAUPIN. *Essai sur l'art de faire le vin rouge, le vin blanc et le cidre ; avec des vœux pour la plantation de la vigne en Normandie & dans quelques autres de nos provinces septentrionales.* Paris, Musier fils, 1767. In-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600  
 ÉDITION ORIGINALE DE CE TRAITÉ DE VINIFICATION EXTRÊMEMENT RARE.  
 Elle manque à Oberlé, Fritsch, Chwartz, Bitting, Simon et Vicaire.  
 On sait peu de chose sur Maupin, agronome et viticulteur de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ancien valet de chambre de la reine Marie Leczinska, il fit des expériences à Sèvres et à Belleville pour prouver que l'on pouvait réaliser du bon vin en région parisienne.  
 BEL EXEMPLAIRE BIEN CONSERVÉ.  
 De la bibliothèque du vicomte Charles-François Lefèvre de La Maillardière (1738-1804), avec ex-libris.  
 Quatre lettres refaites à la plume sur le titre.



159



160

- 159 MAUPIN. Recueil de pièces sur le vin. 7 pièces en un volume in-8, broché, couverture muette, non rogné, chemise demi-veau marbré au dos lisse orné, étui bordé ([Laurenchet]). 500 / 600

Ce recueil est composé de plusieurs pièces, ainsi que Maupin avait coutume de constituer ses volumes pour la vente, à savoir :

- 1°. *La Richesse des vignobles, partie des vins*. Paris, Musier, Gobreau, 1781. 28 pp. Édition originale.
- 2°. *Expériences principales et instructives de la nouvelle manipulation des vins... et particulièrement sur les premiers vins de la Bourgogne et de la Champagne... Paris, Musier, Gobreau, 1781. – Suite de la cinquième expérience. – Suite des expériences de la nouvelle manipulation des vins. Seconde partie.* – [Reçu vierge pour un exemplaire du *Complément à la nouvelle manipulation*]. 32 pp., [2] ff., [30] pp., [1] f. Édition originale.
- 3°. *Considérations sur l'art de la vigne et sur la richesse du peuple*. S.l.n.d. 14 pp.
- 4°. *Moyen certain et fondé sur l'expérience générale, pour assurer & prolonger, pour ainsi dire, à volonté la durée des vins, et en prévenir la dépravation et toutes les maladies*. Paris, Musier, Gobreau, 1781. 24 pp.
- 5°. *Leçon sur la grappe, ou raflé des raisins*. S.l.n.d. 12 pp.
- 6°. *Problème sur le temps juste du décuillage des vins*. S.l.n.d. 6 pp.
- 7°. *Procédé pour la manipulation et la fermentation des vins*. S.l.n.d. 32 pp.

INTÉRESSANT EXEMPLAIRE BROCHÉ, À L'ÉTAT DE PARUTION.

Cachet d'une institution religieuse de Lille : *archigymnasium cathol. insulensis*.

Dos passé avec manques minimes.

*Simon : Gastr., 1027 – Simon : Vin., 16-17 – Fritsch, n°101 – Chwartz, nos 56-57 (pour des recueils similaires).*

- 160 [MENARD (Léon)]. Mémoire pour servir à l'histoire de l'Ordre de la Boisson, revu, corrigé et augmenté de nombreuses anecdotes. Par un membre actif de l'Ordre de la Treille. Nancy, Cayon-Liebaud, 1864. In-8, bradel percaline rouge (Reliure de l'époque). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION EN VOLUME, tirée à 120 exemplaires.

Publiée par Jean Cayon d'après l'article inséré en 1742 dans le *Mercure de France*, elle est ornée d'un frontispice signé N. de Querelles.

L'*Avis préliminaire* est dédié « aux très dévoués frères et très aimables sœurs de l'Ordre de la Treille en Lorraine » et le *Mémoire* proprement dit, au marquis de Gerlande. En fin de publication se trouve un *Catalogue* des œuvres de divers membres de l'Ordre de la Treille.

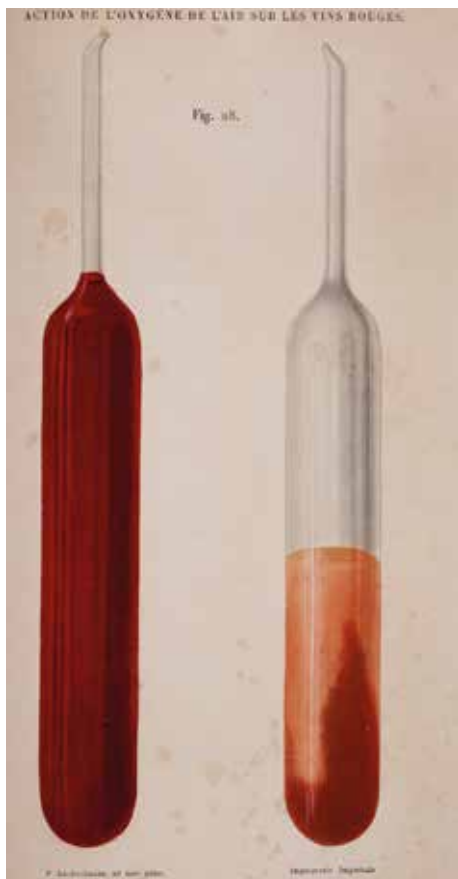
« L'origine de la Société de l'Ordre de la Boisson remonte au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle ; elle se forma dans le Bas-Languedoc en 1703. Les membres qui la composaient étaient tous des amoureux passionnés de la table et de ses incomparables jouissances. Le fondateur de cet ordre serait un gentilhomme d'Aramon, M. de Posquière, qui fut nommé Grand-Maître. Il y avait en outre un Garde-Sceau, un secrétaire, un visiteur général, un garçon major des caves et divers officiers » (Vicaire, 444).

RARE EXEMPLAIRE IMPRIMÉ SUR PAPIER ROSE, tirage spécial dont Vicaire ne fait nulle mention.

*Vicaire, 581 – Dinaux, I, 102-118.*

- 161 MOREAU-BERILLON (C.). Au pays du Champagne. Le vignoble – le vin. Préface de Léon Bourgeois. *Reims, L. Michaud, 1925*. In-4, demi-chagrin rouge, dos orné, tête mouchetée, couverture et dos (*Reliure moderne*). 200 / 300  
ÉDITION ORIGINALE ET UNIQUE, parue peu de temps après le décès de l'auteur (1872-1923).  
Tirage à 1625 exemplaires, celui-ci un des 1500 sur Lafuma.  
Cette importante monographie, illustrée d'un grand nombre de reproductions de gravures et documents anciens, propose un historique de la vigne et du vin de Champagne de l'époque gallo-romaine jusqu'aux temps récents : foires, querelle des Champenois et des Bourguignons, Godinot, Dom Pérignon, Oudart, l'industrie au XIX<sup>e</sup> siècle, la vie du vigneron, la Champagne et la guerre, le vignoble (sol, climat, cépages), la vigne, le vin.  
Bel exemplaire en reliure non signée d'Ollivier.  
Tranches un peu piquées.  
*Chwartz, II, n°233.*
- 162 NAVIER (Jean-Claude). Question agitée dans les écoles de la faculté de médecine de Reims, le 14 mai 1777. Sur l'usage du vin de Champagne mousseux contre les fièvres putrides et autres maladies de même nature. *Paris, Méquignon, Didot ; Reims, Cazin ; Châlons-sur-Marne, Painsdavoine, 1778*. In-8, broché, couverture d'attente en papier orangé. 400 / 500  
ÉDITION ORIGINALE RARE, imprimée à Châlons-en-Champagne par Seneuze.  
Il existe deux tirages de ce livre : celui-ci, en 64 pp., et un autre en 68 pp.  
Jean-Claude Navier, médecin né à Châlons en 1750, mort à Reims en 1828, était le fils de Pierre-Toussaint Navier, médecin lui aussi. En 1777, il fut reçu à l'Académie de Châlons. Sa thèse fit grand bruit. D'après Faivre (*Thèse sur le vin*, 1862), il s'agit du PREMIER LIVRE FRANÇAIS À TRAITER DE L'EMPLOI DU VIN EN MÉDECINE.  
La dissertation est rédigée en latin, avec la traduction française en regard.  
Exemplaire broché à grandes marges.  
Manque de papier au coin du titre, comptes manuscrits sur la dernière page, quelques taches éparses.  
*Lhote : Biogr. chalonaise, 324 – Lhote : Histoire de l'impr. à Châlons, 101 – Chwartz, n°234.*
- 163 ORIZET (Louis). Fragrances. *Mâcon, La Grisière, 1964*. Grand in-4, broché, non rogné. 80 / 100  
ÉDITION ORIGINALE.  
Ce large panorama dédié « à la gloire du vin de France » est illustré de 18 pointes sèches originales de *Daniel Chantereau*, tirées hors texte.  
Un des 150 exemplaires numérotés sur vélin d'Arches.  
*Fritsch, n°260.*
- 164 PACZENSKY (Gert von). Le Grand livre du Cognac. *Paris, Solar, 1987*. In-4, bradel toile brune, jaquette illustrée (*Reliure de l'éditeur*). 200 / 300  
PREMIÈRE ÉDITION FRANÇAISE, publiée à 4000 exemplaires numérotés.  
Elle est illustrée de nombreuses photographies. Les aquarelles et dessins sont de *Jean-Pierre Haeblerlin*.  
INTÉRESSANT EXEMPLAIRE ACCOMPAGNÉ D'UNE CORRESPONDANCE échangée entre Geneviève Cointreau, Gert von Paczensky, l'avocat et les éditions Solar, suite à certaines informations non vérifiées qui apparaissent dans la version française, comprenant 19 pièces, la plupart en documents originaux et quelques-uns en photocopie.  
L'ouvrage et la correspondance sont conservés dans un emboîtement à double chemise en demi-veau cognac réalisé par J.-P. Laurenchet.
- 165 PARMENTIER (Antoine-Augustin). L'Art de faire des eaux-de-vie, d'après la doctrine de M. Chaptal, suivi de l'Art de faire les vinaigres simples et composés. *Paris, Méquignon l'aîné, 1819*. In-8, broché, couverture d'attente marbrée, non rogné. 300 / 400  
Nouvelle édition de ce traité très complet sur la distillation. L'édition originale a paru en 1801 (*voir le lot n°118*).  
L'ouvrage renferme un tableau replié et 5 planches gravées par *Louvet*, dont 2 dépliantes, représentant les instruments servant à la fabrication des eaux-de-vie.  
Parmentier décrit, dans *L'Art de faire des eaux-de-vie*, « les procédés de Rozier, pour économiser la dépense de leur distillation et augmenter la spirituosité des eaux-de-vie de vin, de lie, de marc, de cidre, de grains, etc. » et, dans *L'Art de faire les vinaigres*, « la méthode en usage à Orléans pour leur fabrication, les recettes des vinaigres aromatiques et les procédés par lesquels on obtient le vinaigre de bière, de cidre, de lait, de malt, etc. »  
Bel exemplaire broché, complet du catalogue de l'éditeur.  
De la bibliothèque M.-A. Dewit (2012, n°165), avec ex-libris.  
*Simon : Vin., 155.*





166

- 166 PASTEUR (Louis). Mémoire sur la fermentation alcoolique. Paris, Mallet-Bachelier, 1860. In-8, broché. 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE ÉTUDE FONDAMENTALE SUR LA FERMENTATION ALCOLIQUE, présentant les preuves expérimentales de la participation d'agents organiques dans le phénomène de la fermentation.

Il s'agit un très rare tiré à part des *Annales de chimie et de physique* (3<sup>e</sup> série, t. LVIII).

Une version abrégée de 4 pp. avait paru en 1857 dans les *Comptes-rendus* de l'Académie des sciences (t. XLV, pp. 1032-1036).

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR en haut de la couverture. Manque supprimant le nom du destinataire de l'envoi, fentes au dos, quelques rousseurs sur la page de titre.

On joint : MAUMENÉ (Edme-Jules). *Observations relatives au Mémoire de M. Pasteur sur la fermentation alcoolique*. [Reims, Dubois, 1860]. In-8 de 12 pp., broché, couverture muette titrée postérieurement à l'encre. Tiré à part des *Travaux de l'Académie impériale de Reims*. ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR AU GRAND CHIMISTE MICHEL-EUGÈNE CHEVREUL.

- 167 PASTEUR (Louis). Conservation des vins. Lettre à M. Quesneville. Paris, Gauthier-Villars, 1866. In-8 de 10 pp., broché, non coupé. 100 / 120

TRÈS RARE LETTRE OUVERTE au directeur du *Moniteur scientifique*.

On joint : *Note sur les travaux de M. L. Pasteur relatifs aux industries du vinaigre, du vin et de la soie*. Paris, Gauthier-Villars, 1873. In-8 de 26 pp., broché.

- 168 PASTEUR (Louis). Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir. Paris, Imprimerie impériale, 1866. Grand in-8, demi-basane brune (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE CAPITAL À L'ORIGINE DE L'ŒNOLOGIE SCIENTIFIQUE.

Elle est illustrée de 32 planches hors texte, pour la plupart coloriées, et de nombreuses figures dans le texte.

Les *Études sur le vin* permirent à Pasteur d'observer « que les altérations des vins sont corrélatives de la présence et de la multiplication de végétations microscopiques ». Pour détruire les germes des ferments, il constata qu'il suffisait de porter le vin pendant quelques instants à la température de 50 à 60 degrés.

Rares petites rousseurs.

*Oberlé, n°985.*

- 169 PASTEUR (Louis). Études sur la bière, ses maladies, causes qui les provoquent, procédé pour la rendre inaltérable, avec une théorie nouvelle de la fermentation. Paris, Gauthier-Villars, 1876. In-8, demi-maroquin grenat avec coins, tête dorée, non rogné (*Bretault*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE CÉLÈBRE ÉTUDE SUR LA FERMENTATION, les levures et la fabrication de la bière.

Elle comprend 12 planches hors texte et 85 figures dans le texte.

Envoi autographe signé de l'auteur.

Dos très légèrement passé, un coin ouvert.

- 170 PAYEN (Anselme). Traité complet de la distillation des principales substances qui peuvent fournir de l'alcool, vins, grains, betteraves, féculs, tiges, fruits, racines, tubercules, bulbes, etc., etc. Paris, M<sup>me</sup> Bouchard-Huzard, 1858. In-8, demi-chagrin rouge, couverture (*Reliure moderne*). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Elle est illustrée de 14 planches dépliantes et de 33 figures dans le texte.

Le catalogue de l'éditeur est relié en fin de volume.

De la bibliothèque du chef lyonnais Pierre Orsi, avec ex-libris.

Reliure modeste, rares petites rousseurs.

- 171 PETIT (C.-J.). Le Guide du commerce des eaux-de-vie et esprits-de-vin, relativement à la France. *Paris, l'auteur, Bailleul, Delatynna, 1814*. In-12, broché, couverture grise, étiquette imprimée au dos, non rogné, chemise et étui modernes. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE.

Cet annuaire des négociants d'eaux-de-vie est demeuré inconnu de toutes les bibliographies spécialisées, à l'exception du catalogue Fritsch.

« On y trouve les noms de tous les marchands classés par arrondissements et villes, en France, Allemagne, Italie, Espagne, etc. ; ceux des fabricants de liqueurs et des distillateurs, avec des renseignements précis sur leur négoce, leurs exportations, sur le transport, les taxes ; des détails historiques et techniques sur les brûleries » (Oberlé).

Exemplaire tel que paru, avec la signature autographe de l'auteur au verso du faux-titre.

Petit manque marginal aux pp. 25-26.

Fritsch, n°432.

- 172 PEYROUX. Le Parfait maître de chai, ou guide complet à l'usage des propriétaires de caves, des commerçants de liquides et de toutes les personnes qui ont des vins et eaux-de-vie à soigner et à manipuler. *Saintes, Fontanier, 1862*. In-8, veau marbré, double filet doré, dos lisse orné, non rogné, couverture (*Reliure moderne*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Publiée dans la *Bibliothèque utile à tous*, elle est illustrée de 10 planches dépliantes, dont une en couleurs.

Exemplaire avec le titre à la date de 1862 et la couverture datée de 1863 à l'adresse de Magnin Blanchard à Paris.

Des cahiers brunis, rares rousseurs.

- 173 [PLAIGNE (Chevalier de)]. Le Parfait vigneron, ou l'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins, contenant la meilleure manière de les préparer, de prévenir et de remédier aux altérations auxquelles ils sont sujets et de reconnaître ceux qui sont frelatés. *Paris, Servierre, an XI – 1803*. In-12, demi-veau fauve, dos lisse orné (*Reliure pastiche*). 200 / 300

Nouvelle édition, revue, corrigée et considérablement augmentée. Elle contient douze sections.

Ce traité a paru pour la première fois en 1772 sous le titre de *Dissertation sur les vins*. Il est suivi, dans cette édition, d'un *Recueil d'environ 150 recettes nécessaires à ceux qui veulent faire voyager ou garder longtemps toutes sortes de vins, tant de France que d'Espagne, de Canarie, du Rhin, de Malaga, de Gascogne, de Malvoisie, etc.*

Pâle mouillure sur quelques feuillets.

Oberlé, n°937 – Chwartz, II, n°78 – Quérard, VII, 197.

- 174 [PONCELET (Polycarpe)]. Chimie du goût et de l'odorat, ou principes pour composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire, et les eaux de senteur. *Paris, P. G. Le Mercier, 1755*. In-8, veau marbré, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE RARE DU PREMIER OUVRAGE DE L'AUTEUR.

L'illustration comprend un frontispice et un en-tête gravés par Audran et 6 figures en taille-douce non signées.

Le Père Poncelet était agronome et appartenait à l'ordre des Récollets. Il acquit une grande réputation par ses ouvrages et ses expériences sur le froment et la farine.

Dans la dissertation préliminaire *sur la salubrité des liqueurs et l'harmonie des saveurs*, l'auteur développe sa théorie de la correspondance de la « musique savoureuse » des sept tons pleins avec les sept « saveurs primitives » (acide, fade, doux, amer, aigre-doux, austère et piquant), et les combinaisons infinies que l'on peut obtenir grâce à eux, expliquant qu'il « regarde une liqueur bien entendue comme une sorte d'air musical. Un compositeur de ragoûts, de confitures, de ratafias, de liqueurs, est un symphoniste dans son genre ».

Les trois premières parties de l'ouvrage traitent ensuite de la distillation, de l'eau de vie, du sucre, du café, du thé, cidre, cassis, anis, absinthe, et des ratafias simples de cassis, noix vertes, coings, genièvres, etc., et la quatrième, des odeurs, parfums, essences, etc. Suit un riche supplément en forme de dictionnaire. Coiffes et coins restaurés, rares petites rousseurs.

Vicaire, 171 – Simon : *Gastr.*, 1212 – Simon : *Vin.*, 155 – Oberlé, n°1088.



- 175 [PONCELET (Polycarpe)]. Nouvelle chymie du goût et de l'odorat, ou l'art de composer facilement et à peu de frais les liqueurs à boire et les eaux de senteurs. *Paris, Pissot, 1774*. 2 tomes en un volume in-8, veau marbré, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400
- Troisième édition, en partie originale, de ce traité de distillation.  
Entièrement remaniée et considérablement augmentée, elle est enrichie d'un *Procédé nouveau pour composer des liqueurs fines sans eau-de-vie, ni vin, ni esprit-de-vin*. Elle contient, en outre, une dissertation sur la salubrité des liqueurs et l'harmonie des saveurs, une partie médicale sur l'usage immodéré des liqueurs fortes, ainsi qu'un supplément sous forme de dictionnaire.  
L'ouvrage est illustré de 6 planches hors texte gravées par *Delagardette*.  
BEL EXEMPLAIRE DANS UNE TRÈS FRAÎCHE RELIURE DE L'ÉPOQUE.  
De la bibliothèque Daniel Clarenc, étudiant en chimie et botanique, avec ex-libris manuscrit.  
Sans le feuillet de titre du tome II, comme souvent.  
*Vicaire, 171 – Oberlé, n°1089 – Fritsch, n°403*.

- 176 RAVAZ (Louis). Le Pays du Cognac. *Angoulême, Louis Coquemard, 1900*. In-4, demi-chagrin rouge, plats de percaline estampée, dos orné de fleurons dorés, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120
- ÉDITION ORIGINALE.  
Ce très beau volume, richement illustré, porte sur les fastes du cognac : la région, le vignoble charentais, les cépages, la culture, la fabrication du vin, la distillation, l'eau-de-vie, les résidus, les crus, le commerce des eaux-de-vie.  
Louis Ravaz était un ancien directeur de la station viticole de Cognac, professeur de viticulture à Montpellier.  
Ex-dono estampé sur le plat supérieur de la reliure : *Offert par le ministre de l'Agriculture*.  
*Simon : Vin., 158*.

- 177 RAVAZ (Louis). Les Vignes américaines. Porte-greffes et producteurs-directs, caractères, aptitudes. *Montpellier, Coulet et fils ; Paris, Masson, 1902*. In-4, demi-basane rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 80 / 100
- ÉDITION ORIGINALE.  
Cette « importante ampélographie donnant des notices sur des centaines de variétés de muscadinia, euvites, hybrides » (Oberlé) est illustrée de 433 reproductions photographiques dans le texte.  
*Fritsch, n°264*.

- 178 RECUEIL factice de déclarations royales, ordonnances et arrêts de diverses cours sur le vin, le cidre et les alcools, promulguées entre 1625 et 1784. 33 pièces en un volume in-4, demi-chagrin vert, dos lisse orné d'un fleuron doré (*Reliure moderne*). 600 / 800
- Toutes ces pièces sont en éditions du XVIII<sup>e</sup> siècle.  
On y trouve, par exemple : *Déclaration du roy, pour la continuation du nouveau subside des cinq sols d'entrée pour chaque muid de vin... enregistrée en la Cour des Aydes le 25 septembre 1625*. Paris, Prault, 1740. 3 pp. – *Déclaration du roy, du 23 mars 1645, pour la levée & perception de vingt sols sur chacun muid de cidre & poiré...* Paris, Saugrain & Prault, 1742. 4 pp. – *Arrêt de la Cour des Aydes de Rouen, qui enjoint à tous les marchands de vin, d'employer dans leurs déclarations, leurs noms & ceux des acheteurs... Du 30 janvier 1648*. Ibid., 1732. 4 pp. – *Déclaration du roy, portant règlement pour le séjour des boissons entreposées dans le lieu d'Orival... Donnée à Marly le 21 février 1713*. Ibid., 1732. 3 pp.  
Mouillures sur quelques feuillets. Une pièce non reliée.





- 179 RENDU (Victor). Ampélographie française, comprenant la statistique, la description des meilleurs cépages, l'analyse chimique du sol et les procédés de culture et de vinification des principaux vignobles de la France. Paris, Victor Masson, 1857. In-8, demi-chagrin vert, dos orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400  
 TROISIÈME ÉDITION, EN GRANDE PARTIE ORIGINALE.  
 L'ampélographie de Victor Rendu avait d'abord paru dans une version très abrégée en 1854, qui comptait seulement 160 pages. La même version reparut en 1857.  
 Une carte viticole de la France est lithographiée en couleurs dans le volume.  
 Rares petites rousseurs, carte brunie.  
 Simon : *Vin.*, 55 – Cagle, n°405 – Fritsch, n°193 – Chwartz, n°113.
- 180 RIOL (Jean). Le Vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours. (L'emploi de ses vins à Bordeaux). Paris, Honoré Champion, Charles Amat, 1910. In-8, broché. 150 / 200  
 ÉDITION ORIGINALE RARE DE LA PREMIÈRE MONOGRAPHIE SUR LE VIN DE GAILLAC, son histoire, sa description, son encépagement, les caractères du vin, ses débouchés, etc.  
 Elle contient 2 planches de reproductions photographiques.  
 Tirage à 600 exemplaires numérotés, celui-ci bien complet des pp. 179-196, qui font défaut aux premiers exemplaires imprimés.  
 Chwartz, II, n°281 (sans les pp. 179-196).
- 181 ROUTE DU VIN (La). Alsace. – Champagne. – Bordeaux. – Bourgogne. Paris, Les Heures Claires, 1966-1970. 4 volumes petit in-4, en feuilles, couverture, chemise et étui de l'éditeur. 100 / 120  
*La Route du vin d'Alsace*. Textes inédits de Paul Stehlin, Henri Schwamm, Roger Didier, Pierre Schmitt. 20 compositions en couleurs d'après les aquarelles de Gantner.  
*La Route du vin de Champagne*. Textes inédits d'Armand Lanoux, André RAILLET Roger Didier, Yves Gaudon. 20 lithographies de Touchagues.  
*La Route du vin de Bordeaux*. Textes inédits de Georges Portmann, J. Roger Didier, Gaston Marchou, Joseph Lajugie. 15 illustrations de Jacques Thévenet.  
*La Route du vin de Bourgogne*. Textes inédits de Jacques de Lacretelle, J. Roger Didier, Louis Orizet, Raymond Oursel. 16 illustrations de Jean Conty.  
 Exemplaires sur vélin chiffon de Rives.
- 182 ROZIER (François). Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers. Paris, Ruault, 1772. In-8, basane marbrée, dos lisse orné d'un décor à répétition, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600  
 SECONDE ÉDITION EN MAJEURE PARTIE ORIGINALE DE CE TRAITÉ TRÈS RECHERCHÉ SUR LES VINS DE PROVENCE.  
 Elle est illustrée de 3 planches dépliantes d'instruments de vinification.  
 L'édition originale, imprimée à Marseille en 1771, ne comptait que 88 pp., alors que celle-ci en a 350.  
 La présente édition a fait l'objet de deux tirages, l'un à Lausanne, l'autre à Paris. Notre exemplaire est en second état, avec VIII pp. liminaires et sans feuillet d'errata.  
 « Cet excellent ouvrage remporta le prix de l'Académie de Marseille en 1770. Outre une étude sur les cépages rouges et blancs implantés en Provence, on y trouve une dissertation sur les moyens employés pour renouveler une vigne, une dissertation sur les usages économiques des diverses parties de la vigne, une autre sur les vaisseaux propres à contenir, à perfectionner le vin et sur les objets qui y ont rapport » (Oberlé).  
 Faux-titre et titre remontés et raccommodés, marges des 2 ff. suivants restaurées, petit manque à la pièce de titre.  
 Oberlé, n°936.
- 183 [RUSCELLI (Girolamo)]. Les Secrets du seigneur Alexis Piemontois. Reveu, & augmenté d'une infinité de rares secrets. Rouen, Clément Malassis, 1671. In-8, veau brun, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300  
 Nouvelle édition de ce recueil de philosophie hermétique attribué à l'alchimiste italien Girolamo Ruscelli. Il contient d'innombrables secrets occultes et alchimiques, recettes médicales et cosmétiques, etc.  
 Le livre VII, qui contient la *Manière de distiller eaux, huiles et autres liqueurs, et faire l'eau-de-vie* (pp. 632-647), est illustré de 4 figures dans le texte gravées sur bois.  
 Charnières fendues, coiffes restaurées.



184

- 184 SECONDAT (Jean-Baptiste de). Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne, sur la résistance des bois à être rompus par les poids dont ils sont chargés, sur les arbres forestiers de la Guienne, sur des champignons qui paroissent tirer leur origine d'une pierre, sur la maladie pestilentielle des bœufs en 1774, sur la culture de la vigne, et sur le vin de la Guienne, &c. Paris, Debure, 1785. In-folio, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE FORT RARE DE CET INTÉRESSANT RECUEIL D'HISTOIRE COMPOSÉ PAR LE FILS DE MONTESQUIEU.

L'illustration comprend 15 belles planches hors texte gravées en taille-douce, dont 7 à double page.

Un *Mémoire sur la culture des vignes de la Guyenne et sur les vins de cette province* occupe les pp. 62-89.

Né à Martillac, en Gironde, le baron de Secondat (1716-1796) était passionné d'agronomie et de physique. Il fut un membre actif de l'Académie des sciences de Bordeaux.

BEL EXEMPLAIRE GRAND DE MARGES EN RELIURE DU TEMPS.

Menus frottements, rousseurs éparses, 4 ff. roussis.

Quérard, IX, 7 – Pritzel, n°8568 (*collation erronée*).

- 185 SODERINI (Giovanni Vittore). Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare. Florence, Domenico Maria Manni, 1734. In-4, vélin ivoire (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION SÉPARÉE DE CE CÉLÈBRE TRAITÉ DE VITICULTURE ITALIEN.

Dans la première édition de l'ouvrage, donnée à Florence en 1600, et dans sa réimpression de 1610, il était accompagné du traité de Bernardo Davanzati sur la viticulture toscane, auquel l'édition de 1622 joignait, de plus, l'opuscule de Pietro Vettori sur la culture des olives.

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

BEL EXEMPLAIRE GRAND DE MARGES.

2 ff. plus courts de marge, rares rousseurs.

- 186 THIERRIAT. Observations sur la culture des arbres à haute tige, particulièrement des pommiers, sur la manière de faire le cidre. Noyon, P. Rocher ; Paris, H. L. Guérin, 1753. – TURBILLY (L.-F.-H. de Menon de). Pratique des défrichemens. Paris, Veuve D'Houry, 1760. – SARCEY DE SUTIÈRES. Agriculture expérimentale, à l'usage des agriculteurs, fermiers & laboureurs. Paris, Claude Hérisant, 1765. 3 ouvrages en un volume in-12, demi-chagrin vert, tranches rouges (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 200 / 300

INTÉRESSANTE RÉUNION DE TROIS TRAITÉS D'AGRONOMIE.

Les *Observations* de Thierriat et l'*Agriculture expérimentale* de Sarcey de Sutières sont en édition originale. La *Pratique des défrichemens* est en seconde édition, avec un frontispice gravé sur bois. C'est un extrait destiné aux agriculteurs du *Mémoire sur les défrichemens* du même auteur.

De la bibliothèque Frédéric Cheron, avec cachet.

Pâle mouillure.

- 187 VIALA (Pierre) et Louis RAVAZ. American vines : their adaptation, culture, grafting and propagation. [Melbourne], Robert S. Brain, 1901. In-8, percaline gaufrée verte, double filet à froid, titre doré sur le plat supérieur (*Reliure de l'éditeur*). 100 / 120

RARE ÉDITION AUSTRALIENNE traduite sur la seconde édition française par Raymond Dubois et W. Percy Wilkinson et révisée par Pierre Viala.

Elle est illustrée de 10 planches hors texte en couleurs, dont 8 à double page, et d'une carte dépliant en couleurs.

Cette traduction, écrit Pierre Viala dans la préface, offre « le résumé des efforts accomplis par les viticulteurs français dans la lutte phylloxérique et des notions nouvelles qu'ils ont définitivement fixées pour la reconstitution de leurs vignobles », étant entendu que « les viticulteurs de l'Australie se trouvent à peu près dans les mêmes conditions que les viticulteurs du midi de la France ».

Coiffes légèrement frottées.

- 188 VIALA (Pierre) et Victor VERMOREL. *Traité général de viticulture. Ampélographie. Paris, Masson & C<sup>ie</sup>, 1901-1910. 7 volumes in-4, bradel percaline brune, décor à froid, tranches mouchetées (Reliure de l'éditeur). 4 000 / 5 000*  
 ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE MONUMENTAL, qui nécessita, pendant près de dix ans, le travail de plus de 80 collaborateurs du monde entier : propriétaires, exploitants, professeurs d'agriculture, œnologues, ingénieurs agronomes, etc., d'Europe, des États-Unis et d'Amérique du Sud.  
 MAGNIFIQUE ILLUSTRATION COMPRENANT 570 LITHOGRAPHIES HORS TEXTE, DONT 500 EN COULEURS, peintes par *Alexis Kreyder* et *Jules Troncy*, et 820 gravures dans le texte.  
 Le premier tome traite des questions d'ampélographie générale : étude de la famille des *Ampélidées*, les genre *Vitis* et ses espèces, les vignes américaines, la biologie de la vigne.  
 Les cinq volumes suivants décrivent minutieusement les cépages les plus importants des vignobles de France et de l'étranger, avec des notices sur de toutes petites vignes, presque confidentielles.  
 Les cépages secondaires sont également étudiés et le dernier volume contient un dictionnaire ampélographique.  
 C'EST CERTAINEMENT LE PLUS BEAU LIVRE CONSACRÉ AUX CÉPAGES ET DE LOIN LE MEILLEUR SUR LE SUJET.  
 Menus accrocs aux reliures, dont la teinte est un peu passée, quelques rousseurs et taches, petits défauts à quelques planches.  
*Fritsch, n°276 – Chwartz, n°121.*
- 189 VIALA (Pierre). *Une mission viticole en Amérique. Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1889. In-8, demi-chagrin rouge, dos orné, non rogné (Reliure de l'époque). 200 / 300*  
 TRÈS RARE MONOGRAPHIE SUR LES ESPÈCES SAUVAGES, LES HYBRIDES SAUVAGES ET LES VIGNES CULTIVÉES D'AMÉRIQUE.  
 Elle est accompagnée de 8 planches de raisins en chromolithographie et d'une carte géologique en couleurs.  
 Cette mission viticole fut entreprise en 1887 sur la moitié des États-Unis, du Nebraska au Texas, de la Caroline au Massachusetts et puis en Californie.  
 En appendice, une *Étude sur l'adaptation au sol des vignes américaines* par B. Chauzit.  
 Bel exemplaire.  
 Report de la planche sur la p. 223.  
*Chwartz, II, n°122.*  
 On joint, du même : *Les Maladies de la vigne : peronospora, oïdium, anthracnose, pouridié, cottis, cladosporium, etc.* Montpellier, Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1885. In-8, basane bordeaux, décor à la roulette à froid et dorée sur les plats, dos orné, non rogné, couverture (*Reliure moderne*). Édition originale, comprenant 9 planches doubles et 41 figures dans le texte. Cachet répété de *F. Arnal*. Exemplaire modeste, mouillures.
- 190 VIGNE AMÉRICAINE et la viticulture en Europe (La). S.l.n.n., 1884-1890. 7 volumes in-8, demi-basane bordeaux, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure de l'époque*). 150 / 200  
 Série continue de sept années de parution, de janvier 1884 (8<sup>e</sup> année, n°1) à décembre 1890 (14<sup>e</sup> année, n°12).  
*La Vigne américaine* a paru mensuellement de 1877 à 1911.  
 Dos passés, intérieur jauni avec quelques rousseurs.



188

*Un important ensemble d'ouvrages sur la gastronomie, le vin et les alcools sera présenté sous forme de lots en fin de vacation. Ils sont décrits sur internet à l'adresse [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*





Rendez-vous sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr)

Cliquez sur ALDE live

Le compte à rebours est lancé ! Les enchères automatiques sont déjà accessibles !

Vous pouvez enregistrer dès maintenant votre montant maximal. Vous serez prévenus par email, si votre limite est dépassée par un autre enchérisseur.

Vous pouvez ajuster vos enchères à tout moment.

Le jour de la vente, cliquez sur «Rejoindre la vente en direct» pour y participer en temps réel, où que vous soyez.

Le mode d'emploi est disponible dans le menu «Aide» de notre site.

Nouveau ! ALDE live Enchères mobiles

Téléchargez notre application gratuite, sur votre téléphone ou votre tablette.



\* \* \*

Go to [www.alde.fr](http://www.alde.fr)

Click on ALDE live

The countdown is on ! Place your automatic bids by now !

You can already register your maximum amount. You will receive an email if your limit is outbid. You can adapt your bids at any time.

On the day of the sale, click on "Join the live sale" to take part to the streaming, wherever you are.

The operating instructions are available on the menu "Help" of our website.

New ! ALDE live Swipe & bid

Download the mobile & tablet app (for Android or iOS devices) for free !



# ALDE

Maison de ventes spécialisée  
Livres - Autographes - Monnaies

## ORDRE D'ACHAT

Bibliothèque gastronomique & œnologique Max Cointreau  
Mercredi 17 mars 2021

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Fax :

Courriel :

ORDRE D'ACHAT :

Après avoir pris connaissance des conditions de vente, je déclare les accepter et vous prie d'acquérir pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessous (les limites ne comprenant pas les **frais légaux de 25% TTC**).

ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE :

Je souhaite enchérir par téléphone le jour de la vente sur les lots ci-après.

Lot n°	Description du lot	Limite en euros

INFORMATIONS OBLIGATOIRES :

Nom et adresse de votre banque :

Nom du responsable de votre compte :

Téléphone :

Ci-joint mon Relevé d'Identité Bancaire (R.I.B.)

Je n'ai pas de R.I.B., je vous précise mes références bancaires :

Code banque :

Code guichet :

N° de compte :

Clé :

Je confirme mes ordres ci-dessus et certifie l'exactitude des informations qui précèdent.

**Signature obligatoire :**

**Date :**

ALDE

MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES

1, rue de Fleurus 75006 Paris

Tél. 01 45 49 09 24 - Fax 01 45 49 09 30

contact@alde.fr - www.alde.fr

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

22, rue Guynemer 75006 Paris

Tél. 01 45 48 30 58

contact@giraud-badin.com





MAY 1876  
No. 96  
with  
progress  
annual



