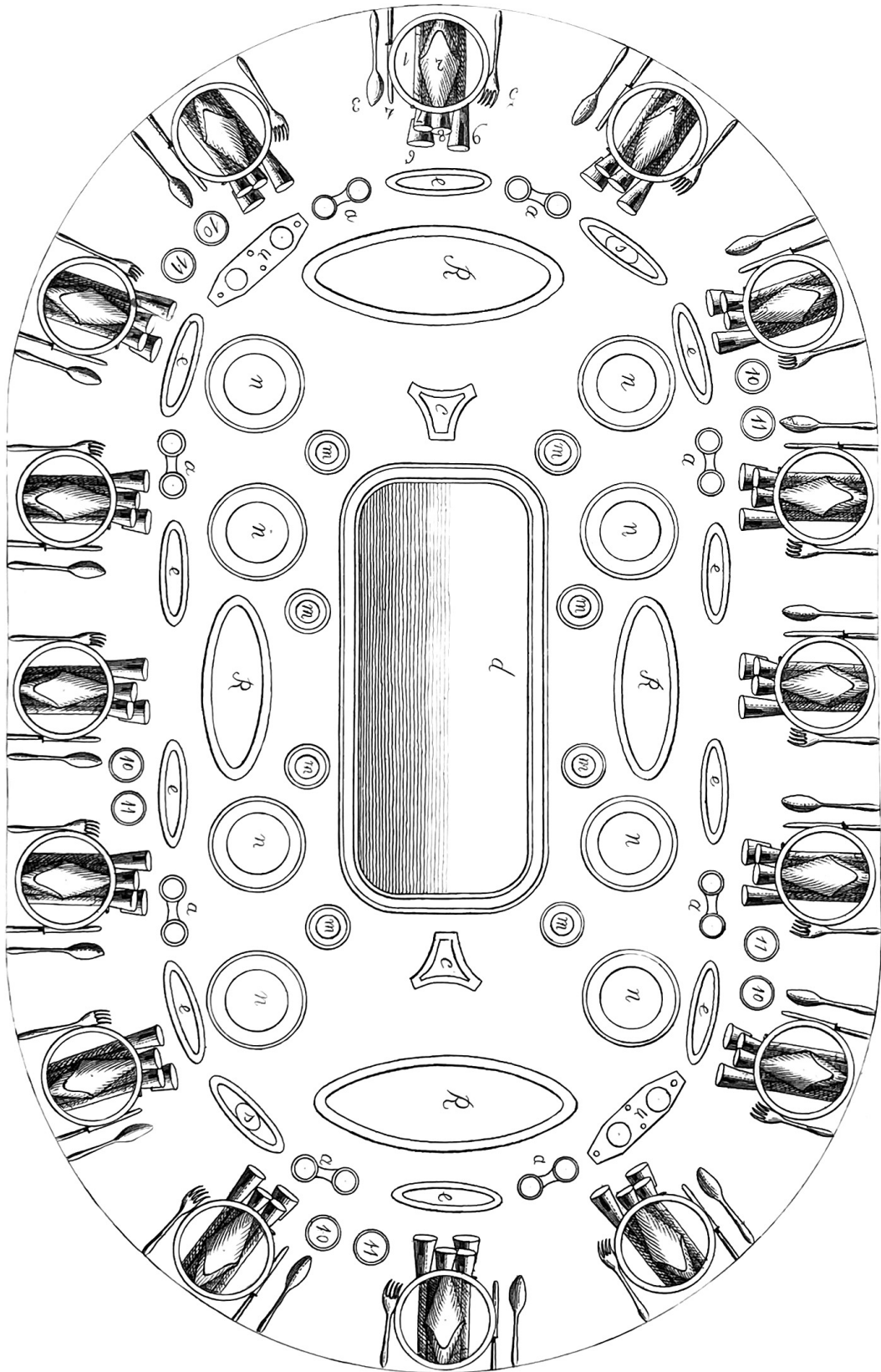


ALDE



mardi 19 mars 2024

Livres de Gastronomie
*Collection d'un amateur
et à divers*



148

EXPERT

Henri-Pierre Millescamps

Galerie Daumesnil

6, rue Miséricorde - 24000 Périgueux

Tél. 06 82 12 64 34 – millescamps.books@wanadoo.fr

EXPOSITION À LA LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

à partir du lundi 4 mars 2024 de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h

SOMMAIRE

Gastronomie	n ^{os} 1 à 135
Vin & Viticulture	n ^{os} 136 à 164
Lots	n ^{os} 165 à 192

Conditions de vente consultables sur www.alde.fr

Honoraires de vente : 25% TTC

Vente en direct sur [ALDE LIVE](#)

En couverture les lots n°9 (première de couverture) et n°164 (quatrième de couverture).

ALDE

*Maison de ventes spécialisée
Livres - Autographes - Monnaies*

Livres de Gastronomie *Collection d'un amateur et à divers*

Vente aux enchères publiques

Mardi 19 mars 2024 à 14 h

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

22, rue Guynemer 75006 Paris
Tél. 01 45 48 30 58

Commissaire-Priseur
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
contact@alde.fr - www.alde.fr
Agrément 2006-583



Gastronomie



3

1 ALI-BAB (Henri Babinski dit). Gastronomie pratique, étude culinaire suivie du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 1923. In-4, veau havane, dos à nerfs, septuple filet à froid d'encadrement sur les plats, sept filets dorés et à froid en encadrement intérieur, tranches dorées, couvertures et dos conservés (*Gruel*). 200 / 300
Troisième édition, entièrement refondue.

UN DES 20 EXEMPLAIRES SUR PAPIER PUR FIL LAFUMA (n°17) spécialement imprimé pour M. Philippe-Marie Crozier.

Il est enrichi d'une lettre dactylographiée signée d'Henri Babinski, du 22 octobre 1922, montée sur un des feuillets de garde. L'auteur envoie à son correspondant les premières feuilles de la troisième édition.

Fines craquelures sur le dos.

2 ALMANACH DE COCAGNE. Pour l'an 1920, 1921, 1922. Dédié aux vrais gourmands et aux francs-buveurs. Paris, La Sirène, 1919-1921. 3 volumes in-12, brochés. 100 / 120

COLLECTION COMPLÈTE TRÈS RECHERCHÉE.

Les textes sont de M. Rouff, Cocteau, Curnonsky, R. Ponchon, L. Tendret, M. Des Ombiaux, B. Guégan, Max Jacob, Reboux, Tailhade, Apollinaire, Erik Satie, etc. Nombreuses illustrations gravées sur bois dans et hors-texte de Dufy, Dunoyer de Segonzac, Moreau, Friesz, S. Valadon, Laboureur, Matisse, Signac, etc.

Ces *Almanachs* renferment différentes recettes telles que « Trois recettes créoles » de Stéphane Mallarmé, la Bouillabaisse à la Marseillaise par Fournier, le premier qui donne la recette.

3 ALMANACH DU COMESTIBLE, nécessaire aux personnes de bon goût et de bon appétit ; qui indique généralement toutes les bonnes choses que l'on pourra se procurer à la Halle et chez certains Débitans, dans le courant de chaque mois de l'année. En grosse viande, Volaille, Gibier, plume et poil, Oiseaux de rivière, Poisson de mer et d'eau douce, frais et salé... Paris, Desnos, [fin du XVIII^e siècle]. 3 parties en un volume in-16, maroquin vert, dos lisse décoré à la grotesque, pièce de titre maroquin havane, double filet doré sur les plats, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

Frontispice à double page, 115-(5) pp., 55 pp., 2 ff. blancs, 18

Chaque année, l'Almanach était mis à jour par un calendrier amovible placé à la fin du volume (qui manque dans notre exemplaire) sans modification et sans date.

« Cet almanach "permanent" semble lié au *Gazetin du comestible et du consommateur* qui, en 1777-1778, prit le relais d'un périodique, publié pour la première fois en 1751, sous le titre de *Catalogue et almanach du goût et de l'odorat* » (*Livres en bouche*). La première partie donne pour chaque mois des poèmes, anecdotes, des produits. Suivent, dans le *Supplément* de 55 pp., des listes de belles marchandises avec l'adresse du fournisseur parisien. La seconde partie s'adresse aux gens « vivant dans l'aisance ; non aux domestiques, ni à tous ceux qui sont sujets à autrui... que de tels gens mangent quand ils auront de quoi » (p. 131). Elle débute par une longue notice sur le repas des Anciens et des peuples exotiques et est suivie de conseils de tempérance et des listes d'aliments.

Grimod de La Reynière fera l'éloge de cet almanach et s'en inspirera.

BEL EXEMPLAIRE DE CET ALMANACH DE TOUTE RARETÉ.

Vicaire, 18-19 – *Livres en bouche*, n°178 – Grand-Carteret, *Les Almanachs français*, 1896, n°591.



4 [ANGLETERRE]. A Collection of ordinances and regulations for the government of the Royal Household, made in divers reigns. From King Edward III to King William and Queen Mary. Also receipts in ancient cookery. London, Printed for the Society of Antiquaries by J. Nichols, 1790. In-4, demi-vélin ivoire à coins, dos muet (*Reliure pastiche*). 50 / 60

Important recueil d'ordonnances et de règlements sur l'intendance de la Maison royale d'Angleterre.

De la bibliothèque Edward Hailstone, avocat du Yorkshire, marguillier et bibliophile, avec ex-libris en cuir doré.

Trace de mouillure en tête de marges de plusieurs feuillets.

Bitting, 532 – Oxford, 119.

5 APICIUS. De opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem, cum annotationibus Martini Lister. Amsterdam, Janssonius van Waesberge, 1709. Petit in-8, vélin rigide, dos lisse, titre manuscrit, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Seconde édition publiée par Martin Lister de cette fameuse compilation de recettes culinaires romaines.

On dit, rapporte Graesse, que cette édition revue et augmentée n'aurait été tirée qu'à 100 exemplaires ; mais, pour Vicaire, cela ne paraît pas absolument certain.

Le volume est orné d'un titre-frontispice de *Jan Goeree* donnant à voir l'intérieur d'une cuisine antique.

Bel exemplaire en vélin de l'époque.

Vicaire, 32 – Bitting, 13 – Simon, 126 – Graesse, I, 160.

6 APPERT (Nicolas). L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales. Paris, Patris & C^{ie}, 1810. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de palettes et fleurons dorés, pièce de titre basane noire. (*reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CET OUVRAGE CONSTITUANT L'ACTE DE NAISSANCE DE LA BOÎTE DE CONSERVE.

Elle contient une planche dépliant gravée par *N.-L. Rousseau*.

C'est dans sa propriété de Massy, en Seine-et-Oise, que le confiseur François-Nicolas Appert conduisit, à partir de 1790, ses recherches sur la conservation des aliments. Les exigences militaires de Napoléon et l'essor de la marine poussèrent l'administration à proposer un prix à celui qui mettrait au point un procédé de conservation dont la divulgation serait obligatoire. Appert remporta ce prix et publia les résultats de son travail dans ouvrage, qui le fit placer de son vivant au rang des bienfaiteurs de l'humanité ; néanmoins, il ne devait pas récolter les fruits de son procédé, l'appertisation, et mourut pauvre et quasiment oublié.

Sur le faux-titre « à Madame Soirel » et signature d'Appert au verso.

Ex-libris A.R. « Litteræ scientia & artes ».

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

7 BALINGHEM (Antoine de). Apresdinees et propos de table contre l'excez au boire, et au manger, pour vivre longuement, sainement, et saintement, dialogisez entre un prince et sept savants personnages. *Saint-Omer, Charles Boscart, 1624*. In-12, demi-chagrin rouge, dos orné de filets dorés, tranches mouchetées (*Reliure du XIX^e siècle*). 500 / 600

Seconde édition, en partie originale, de ces dialogues facétieux sur l'ivrognerie et la goinfrerie.

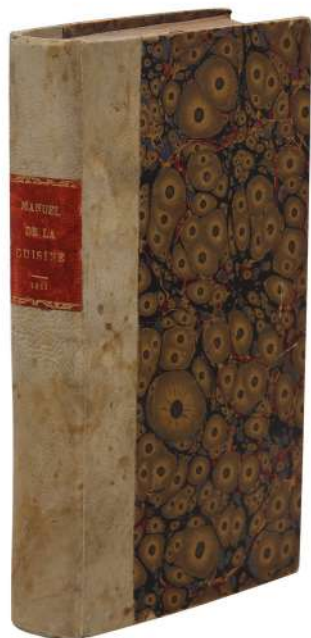
Composé par le père jésuite Antoine de Balinghem (1571-1630), natif de Saint-Omer, professeur de philosophie à Douai puis prêtre à Lille, ce plaisant recueil connut une première édition à Lille en 1615. Le texte livre une foule d'anecdotes et de renseignements intéressants sur les mœurs flamandes du début du XVII^e siècle.

Cette édition est augmentée de nombreux chapitres et articles nouveaux et suivie d'une série de propositions de Carême, dans lesquelles il tente d'expliquer que les plaisirs sensuels transforment l'homme en bête, qu'ils nuisent à sa santé, attristent son âme et le conduisent à la damnation.

Coins frottés, intérieur légèrement roussi, petites mouillures éparses, inscription biffée au titre, petit manque angulaire au f. ã3, tache d'encre pp. 16-17.

Vicaire, 62 – Bitting, 26 – Drexel, 745 – Simon, Gastronomica, n°442 – Sommervogel, I, 834.

On joint : PLATINA (Bartholomeo de Sacchi). *De l'Honneste volupté, livre très nécessaire à la vie humaine, pour observer bonne santé*. Paris, Jehan Ruelle, 1559. In-12 demi-basane fauve, dos à nerfs, pièce de titre brune (*Reliure de la fin XIX^e du siècle*). [8]-CCLXIII (264) ff. Réédition rare de la traduction de la première version française de cet ouvrage, par Desdier Christol, de Montpellier, dont la première édition fut imprimée à Lyon par François Fradin en 1505. Titre : état B : 1559 (erreur de typographie, pour 1539). Modeste exemplaire.



8 [BAUVILLIERS]. [CUREL (Nicolas-François-Gabriel HENNEQUIN, Vicomte de)]. Manuel de la cuisine, ou l'art d'irriter la gueule. Metz, Antoine, 1811. In-8, demi-vélin, dos lisse, pièce de titre rouge, couvertures muettes conservées (Reliure du XIX^e siècle). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE.

L'ouvrage ne se vendit pas, du fait de son titre, probablement, que l'éditeur changea en *Manuel de cuisine... à l'usage des gourmands qui ne sont pas riches...* Le volume ne se vendit guère. En 1836 les invendus furent utilisés avec un frontispice et des planches sous le titre de *Le Nouveau cuisinier royal... par M. Bauvillier*. Vicaire décrit l'ouvrage sous le nom de Bauvillier (75). Le véritable auteur serait Nicolas-François-Gabriel Hennequin, vicomte de Curel et de Fernel (cf. la note d'Oberlé dans la vente Lacam).

Petit cachet d'institution religieuse sur le titre et le dernier feuillet. Trace de colle d'une étiquette sur la mention d'éditeur.

9 BERNARDI. L'Écuyer tranchant, ou l'Art de découper et servir à table, complément indispensable du Cuisinier Royal. Paris, Gustave Barba, 1845. In-8, demi-marouquin à grains longs, à coins, dos orné de filets et palettes dorés, fleurons à froid, couvertures conservées ([Janssens]). 500 / 600

UNIQUE ET RARE ÉDITION DE CE MANUEL, l'un des meilleurs consacrés à la dissection des viandes, au service de la table, au choix des meilleurs morceaux ; remarques sur le pot-au-feu, très grand choix de menus selon les mois de l'année, manières de servir. 24 planches gravées sur acier, dont 15 comprenant 56 figures sur la façon de découper, et 9 offrent des dispositions de table. Exemplaire soigneusement établi par le relieur belge Janssens, d'après une note manuscrite.

Des bibliothèques Léon de Lyon, J.-P. Lambert et Orsi (ex-libris).

Rares rousseurs.

10 BERTHE. Le Principal de l'office de Paris. 2^e édition. Paris, au Dépôt de Librairie, 1846. In-12, broché, couverture muette. 200 / 300

Frontispice, 2 et 2 ff., 306 pp.

DE TOUTE RARETÉ. Pas à la Bnf, un exemplaire à la British Library, un exemplaire dans la vente Orsi.

Ouvrage très complet sur la confiserie.

Quelques rares piqûres.

11 BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs... Paris, SEATS, 1920. In-4, demi-basane marbrée, dos à nerfs, pièce de titre de marouquin brun, couvertures conservées. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE (achevée d'imprimer le 15 février 1920), illustrée de 15 planches (dont 2 eaux-fortes et 13 reproductions, la plupart en couleurs) et de 21 vignettes en couleurs montées, certaines à pleine page.

Thiébaud 97.

12 BLEGNY (Nicolas de). Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & la guérison des maladies. Lyon, Thomas Amaury, 1687. In-12, basane brune, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE.

L'illustration comprend un frontispice par *Bouchet* et treize figures à pleine page par *Johann Hainzelmann*. La première figure reprend, avec des variantes, le sujet du frontispice : un Chinois cueillant les feuilles et buvant la liqueur de thé ; les autres montrent les plantes dont on tire le thé, le café et le chocolat, des théières et des cafetières, la préparation de la pâte de cacao et les instruments du chocolatier.

Sur Nicolas de Blegny (1643-1722), « personnage curieux qui peut se ranger dans la catégorie des charlatans », on consultera l'intéressante notice de Gérard Oberlé dans *Les Fastes de Bacchus et de Comus*.

Le présent traité est son meilleur ouvrage. Il comprend quatre parties dont les trois premières sont respectivement consacrées au thé, au café et au chocolat, tandis que la quatrième renferme l'explication des figures et un catalogue assez singulier des « marchandises qui sont actuellement dispensées par les artistes du laboratoire royal des Quatre-Nations », telles l'eau d'ognon, le *diabotanium*, l'*orviétan catholique* et jusqu'aux *bésicles à ressort pour redresser les yeux bigles*.

Ex-libris de Dufour (ex-libris manuscrit sur le titre) lui-même auteur d'ouvrages sur le sujet. Ex-libris (étiquette) Ludovic de Belot à Bousseuil.

Petites craquelures sur un mors.

Vicaire, 97 – Oberlé, n°734 – Cagle, n°83 – Bitting, 44 – Hunt, n°376.

13 BOIS (Désiré). Les Plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Paris, Lechevalier, 1927-28-34-37. 4 volumes grand in-8, cartonnage éditeur. 200 / 300

Édition originale, illustrée de 698 figures.

14 BOSREDON (Alexandre de). Manuel du trufficulteur. Exposé complet de la méthode pratique pour l'entretien et la création des truffières, suivi de la description des principales variétés de truffes, et de l'histoire gastronomique et commerciale de ce tubercule. Périgueux, Laporte, 1887. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs orné d'un fleuron doré entre les nerfs, couvertures conservées (*J.P. Laurenchet*). 500 / 600

RARE EXEMPLAIRE DE CETTE MONOGRAPHIE sous la plume du député de la Dordogne Alexandre Dupont de Bosredon (1831-1903), illustrée de gravures dans le texte et de 13 planches hors texte.

Si l'auteur fut bien propriétaire d'une truffière, ce ne fut qu'après sa rencontre avec le vieux Père Chénier, instituteur à Nadaillac passionné par la truffe, qu'il avoue pourtant avoir tout d'abord éconduit. Délaissant les théories plus ou moins fumeuses de son époque, Alexandre de Bosredon plonge les mains dans la terre à la suite du Père Chénier et décrit une méthode aussi simple qu'efficace. Le traité se termine par 12 recettes de truffes.

« Le meilleur ouvrage, malgré sa date, que nous connaissions sur ce sujet », nous dit Jean Gaignebet, (in *Revue de botanique appliquée*, 26, 1923).

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR à A. De Bourg, qui a indiqué son adresse en tête de la première de couverture.

De la bibliothèque Pierre de Crombrughe, avec ex-libris.

Infime petite restauration à la pl. 11, correction au crayon en marge p. 120.

MikoLibri, 215 – Bitting, 50 (ne cite que l'*Almanach de la truffe de Bosredon*) – Vicaire, 101 (n'indique que 12 pl.).

15 [BOURBON (Louis-Auguste de)]. Le Cuisinier gascon. Nouvelle édition. Amsterdam [Paris], 1747. In-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

Deuxième édition, enrichie de la *Lettre du Pâtissier anglois* par le fils d'un ambassadeur de Constantinople, Desalleurs l'aîné. Celui-ci raille avec esprit l'Avertissement placé en tête des *Dons de Comus* et en particulier « les cuisiniers savants qui prétendent régler la cuisine comme les autres sciences » (Oberlé). L'Avis au lecteur signale : « On trouvera ici un choix judicieux de mets les plus exquis, avec la manière détaillée de les apprêter. L'Auteur des *Dons de Comus* est sçavant : le *Pâtissier Anglois* a de l'esprit : je ne me pique que de goût. »

Selon la tradition, ce livre est sorti de la plume même de ce prince. Petit-fils de Louis XIV et de Madame de Montespan, Louis-Auguste de Bourbon, a exercé ses talents de cuisinier à la table du roi Louis XV ; il serait l'introducteur de la cuisine gasconne dans la littérature culinaire.

Le *Cuisinier gascon* donne deux cent dix-sept recettes dont certaines sont « désignées sous des noms pittoresques » (Vicaire), tels les *Bignets bachiques*, les *Yeux de veau farcis au gratin*, le *Poulet en Chauve-Souris*, le *Veau en crotte d'âne roulé à la Neuteau*, etc.

L'auteur accorde une place à la cuisine transalpine : *Pâté de lazagne à l'huile, rafiolis, nioc, macaroni au lait, choux à la romaine, veau à la piémontoise, truffes à l'italienne, pâté de macaronis, poulpette, tourte de fraise de veau...*

Note manuscrite de l'époque sur la première page du *Patissier anglais* : « la bonne chère énerve et la simplicité dans les repas fortifie ».

Restaurations à la reliure, brunissures angulaires aux premiers et derniers feuillets.

Vicaire, 234.

16 BRIDAULT (Ami-Félix). Traité sur la carotte et recueil d'observations sur l'usage et les effets salutaires de cette plante, dans les maladies externes et internes. *La Rochelle, J.F. Lhomandie*, [1802]. In-8, demi-basane fauve, dos à nerfs, pièce de titre (*Reliure moderne*). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE RARE, ornée d'un frontispice.

Ex-libris manuscrit : *Trichet 1803* sur le titre. Quelques rousseurs.

On joint : FRANÇOIS DE NEUFCHÂTEAU (Nicolas). *Résultat des expériences sur la carotte et le panais cultivés en plein champ, pour démontrer que ces racines sont les plus utiles...* Paris, Bossange, Masson et Besson, An XIII – 1804. In-12, demi-basane vert-olive, dos très orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). ÉDITION ORIGINALE RARE, avec une planche dépliant.

Des bibliothèques Raymond Oliver et A. Garrigues, avec ex-libris. Quelques rousseurs.

17 BRIFFAULT (Eugène). Paris à table. *Paris, J. Hetzel*, 1846. In-8, demi-chagrin vert-lierre à coins, dos à nerfs orné de caissons et fleurons dorés, tête dorée. (*Reliure postérieure*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE, illustré de 120 vignettes dans le texte de *Bertall*, dont un charmant frontispice représentant probablement l'auteur sous les traits d'un cuisinier géant.

De la bibliothèque Léon de Lyon, avec ex-libris.

Vicaire, n°1115.

18 [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. Physiologie du goût. *Paris, A. Sauteret et C^{ie}*, 1826. 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisses ornés, pièces de titre et de toison basane rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 1 200 / 1 500

ÉDITION ORIGINALE.

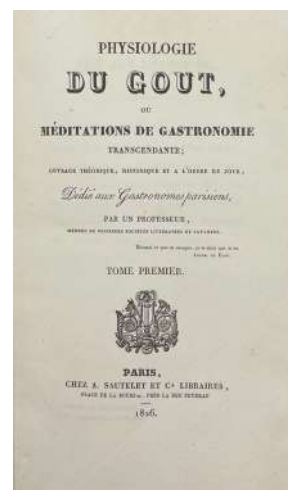
Exemplaire du premier tirage avec le « E » de Bourse à l'horizontale dans l'adresse de l'éditeur sur le titre du premier tome, complet des deux faux-titres.

La première édition est fort rare, elle fut imprimée aux frais de l'auteur à 500 exemplaires seulement et mise dans le commerce deux mois avant sa mort.

L'exemplaire du restaurateur Modeste Magny (les Dîners Magny), avec cachet sur le faux-titre.

Habiles restaurations aux coiffes inférieures et encoches de coiffes.

Vicaire, 116 – Oberlé, 144.



19 [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Just Tessier*, 1834. 2 volumes in-8, demi-veau rouge, dos à nerfs orné de filets dorés et à froid, pointillés dorés (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Quatrième édition de ce célèbre ouvrage de gastronomie paru la première fois en 1826.

Rousseurs éparses.

20 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût*. Paris, Furne & C^{ie}, 1864. Grand in-8, demi-marouquin rouge à coins, dos lisse orné d'un fleuron doré, pièce de titre basane rouge, auteur et titre dorés sur le premier plat de percaline rouge, tête dorée. 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.

Vicaire, 119 – *Cagle*, n°99.

21 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. Avec une préface par Ch. Monselet. Eaux-fortes par Ad. Lalauze. Paris, Librairie des bibliophiles, 1879. 2 volumes in-8, plein marouquin bleu, dos à nerfs ornés, large encadrement de filets et fleurons dorés sur les plats, double filet doré sur les coupes, guirlande dorée intérieure, tranches dorées, couvertures conservées (*Weckesser et ses fils*). 500 / 600

Illustré d'un portrait-frontispice et de 51 eaux-fortes originales d'Adolphe Lalauze dans le texte.

Tirage à 210 exemplaires, celui-ci UN DES 20 IMPRIMÉS SUR WHATMAN (n°33) et contenant, en outre l'état définitif des gravures et la suite des eaux-fortes avant la lettre.

De la bibliothèque Henri Lafond, avec ex-libris.

Vicaire, 120 – *Cagle*, 101 – *Carteret*, *Le Trésor du bibliophile. Livres illustrés modernes, IV*, p. 82 (« Belle publication, très recherchée en grand papier avec les états »).

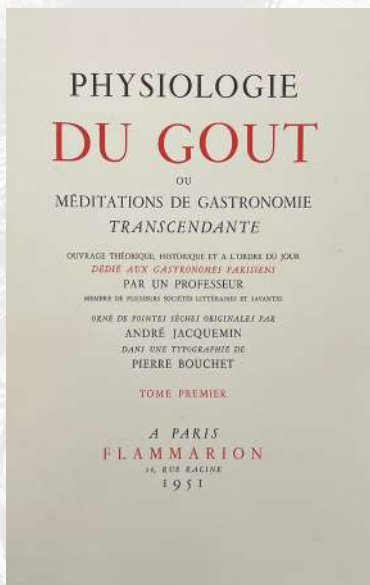
22 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. Avec une préface par Ch. Monselet. Eaux-fortes par Ad. Lalauze. Paris, Librairie des bibliophiles, 1879. 2 volumes petit in-8, marouquin cerise, dos à nerfs ornés, triple filet doré sur les plats, monogramme « ED » doré sur les premier plat, double filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, têtes dorées (*Kauffmann*). 200 / 300

Illustré d'un portrait-frontispice et de 51 eaux-fortes originales d'Adolphe Lalauze dans le texte.

Imprimé sur Hollande Van Gelder.

De la bibliothèque Émile Darenne, avec son supra-libris.

Vicaire, 120 – *Cagle*, 101 – *Carteret*, *Le Trésor du bibliophile. Livres illustrés modernes, IV*, p. 82.



23 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris, Flammarion, 1951. 2 volumes et un volume de suites, ensemble 3 volumes in-4, en feuilles, chemises et étuis. 800 / 1 000
Édition illustrée de 168 pointes sèches par André Jacquemin.

Tirage à 245 exemplaires sur vélin pur fil du Marais filigrané, celui-ci UN DES 20 EXEMPLAIRES DE TÊTE (N°1), AVEC QUATRE DESSINS ORIGINAUX, une suite des pointes sèches tirées sur Japon, 15 gravures refusées et une suite des pointes sèches tirées sur Auvergne.

C'EST L'UN DES PLUS BEAUX OUVRAGES ILLUSTRÉS PAR ANDRÉ JACQUEMIN

Bel exemplaire.

24 BUC'HOZ (Pierre-Joseph). Manuel alimentaire des plantes, tant indigènes, qui peuvent servir de nourriture & de boisson aux différents peuples de la terre. Paris, J. P. Costard, 1771. In-8, demi-veau fauve marbré à petits coins de vélin ivoire, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure pastiche*). 150 / 200

Ce manuel sous forme de dictionnaire donne la description de 493 végétaux courants ou exotiques, et explique leurs fonctions nutritives, diététiques, leur utilisation en cuisine, leur conservation ou distillation.

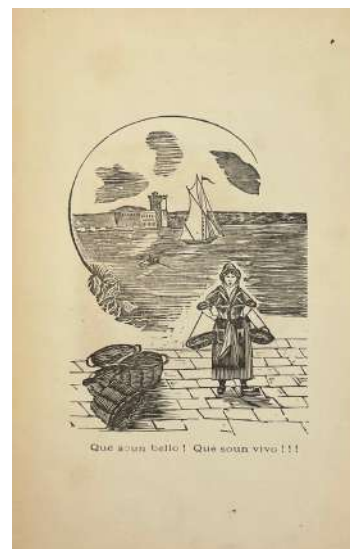
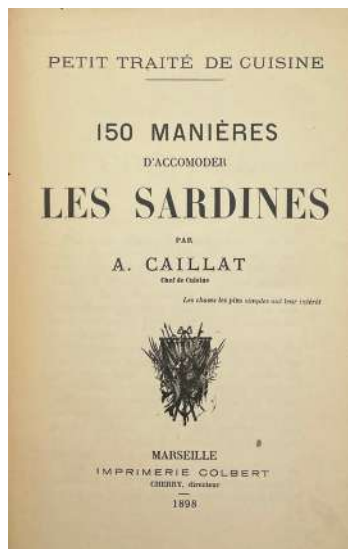
Tous les exemplaires connus de ce livre sont sans faux-titre et avec les 2 ff. de préface sur un papier très fin.

Buc'hoz (1731-1807), originaire de Metz, fut médecin du roi Stanislas de Pologne, avant d'enseigner la botanique à Nancy.

De la bibliothèque A. Garrigues, avec ex-libris.

Vicaire, 128 – Livres en bouche, n°162.

*A Prosper Montagné
de Médecin de la cuisine française
Hommage respectueux et un tout
devenu et admiratif
Caillat
Marseille le 15 Avril 1924*



25 CAILLAT (Apollon). 150 manières d'accommoder les sardines. Marseille, Imprimerie Colbert, 1898. In-8, demi-chagrin blond, titre doré en long, couvertures conservées. 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE, DE TOUTE RARETÉ, DE CETTE MONOGRAPHIE SUR LA PRÉPARATION DE LA SARDINE SOUS TOUTES SES FORMES : à la Cacane, sartagnade de sardines, allaches fumées, salade de nonnat à l'indienne, etc.

Le frontispice, reproduit sur la couverture, représente une poissonnière de Marseille criant « *Qué soun bello ! Que soun vivo !* ».

Quelques vignettes en noir illustrent le texte.

Chef de cuisine à l'Hôtel de l'Europe d'Aix-les-Bains et à l'Hôtel du Louvre de Marseille notamment, Apollon Caillat (1857-1942) ne publia que cet ouvrage. Il participa en revanche à l'élaboration du *Guide culinaire* d'Escoffier.

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ DE L'AUTEUR À PROSPER MONTAGNÉ.

De la bibliothèque Prosper Montagné, avec ex-libris.

26 [CAÏLUS]. Histoire naturelle du cacao, et du sucre, divisée en deux traités qui contiennent plusieurs faits nouveaux, & beaucoup d'observations également curieuses & utiles. Paris, Laurent d'Houry, 1719. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE SUR LE CACAO ET LE SUCRE, divisé en deux parties.

La première est consacrée à la description du cacaoyer, plantation et culture en général, les propriétés de la graine, elle « répare promptement les esprits dissipés, & les forces épuisées », le cacao est « très propre à conserver la santé & à prolonger la vie des vieillards ». Dans les usages l'auteur donne la recette « du cacao en confiture » ; du chocolat, son origine et préparation, des utilités qu'on pourrait tirer du chocolat à l'usage de la médecine, le beurre du cacao, emplâtres pour guérir les ulcères et autres pommades.

La seconde partie traite du sucre : origine et culture, fabrication de toute sorte de sucre, remèdes que l'on peut extraire. À la fin, on trouve une *Digression sur le baume de Copahu* et la *Manière de faire la citronelle, ou l'Eau des Barbades*.

Belle illustration gravée en taille-douce par Leroux comprenant 6 planches, dont 4 dépliantes représentant la cosse du cacao, la canne à sucre, le plan d'une sucrerie...

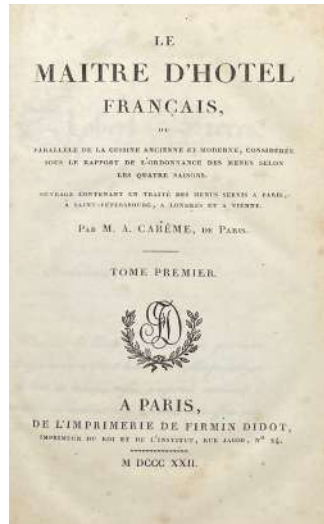
Reliure restaurée.

Vicaire, 444.

27 CAPDEVILLE (E.-L.). Cuisine militaire. Manuel d'alimentation à l'usage de la troupe et des hospices. *Meulan, Auguste Réty, 1906*. In-12, broché. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un portrait photographique de l'auteur en frontispice. Ce dernier fut chef des cuisines et offices de la cour d'Espagne.

On joint : CLERGUE HARRISON (Grace) et Gertrude CLERGUE. *La Cuisine des Alliés*. Paris, L'Édition française, 1918. In-8, bradel percaline verte illustrée de l'éditeur. Édition originale de la traduction française de cet ouvrage dont les droits d'auteur ont été destinés à la France dévastée. Il contient des recettes américaines, anglaises, écossaises, canadiennes, indiennes, belges, françaises, italiennes, japonaises, russes, polonaises et serbes.



28 CARÊME (Marie-Antoine dit Antonin). Le Maître-d'hôtel français. *Paris, Didot, 1822*. 2 volumes in-8, demi-basane noire, dos lisses ornés de filets et fleurons dorés, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200
I. titre gravé, 4 ff., iv-348 pp. – II. frontispice, 2 ff., 282 pp., 1 f. ; 25 menus dépliant, 8 planches dépliantes.

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CE LIVRE IMPORTANT. Elle porte la signature autographe de Carême au premier faux-titre.

L'ouvrage est dédié aux frères Robert, qui étaient les doyens de la grande cuisine française. Comme son nom l'indique, c'est un recueil de menus anciens et modernes. Le frontispice représente côte à côte les cuisiniers ancien et moderne.

De la bibliothèque Émile Bernard, à Dole-du-Jura, avec ex-libris et signature à l'encre et au crayon.

Des rousseurs, bords de quelques planches un peu effrangés, coins émoussés.

Oberlé, n°187 – Cagle, 122 – Maggs, n°388 – Vicaire, 145.



29 [CARTE]. [VEFOUR]. HAMEL Frères, Restaurateurs, Succ^{rs} de Boissier et VEFOUR. Café de Chartres, Palais Royal, Galerie du Perron, n°82. Carte des déjeuners, dîners et soupers. Salons et cabinets pour les Sociétés. Carte/affiche du célèbre restaurant vers 1830, 60 x 44,3 cm sur papier vergé (filigrane grappe de raisin). 1 500 / 2 000

En 1820, Jean Véfour reprend le Café de Chartres et le transforme en un restaurant somptueux. Fortune faite, il le revend en 1823 à son ami Louis Boissier. Digne successeur de Véfour le Grand, Boissier maintient l'établissement au plus haut de sa cote et parvient même à hériter de tous les déjeuners de la galerie de bois et de la galerie vitrée. Les affaires marchent si fort qu'en 1827, il cède à son tour le restaurant aux frères Hamel. L'incendie de la Galerie des Bois en 1828 et la fermeture des maisons de jeux en 1836 portent un coup fatal au Palais-Royal. Les Boulevards prennent la relève pour attirer les amateurs de plaisirs et de gastronomie. Le Grand Véfour, digne et imperturbable, résiste à cette concurrence féroce et assiste en toute sérénité au naufrage du Palais-Royal. En 1840, il est même au mieux de sa forme et triomphe définitivement de ses seuls vrais rivaux, les Frères Provençaux et Véry.

CETTE CARTE-FLEUVE EST IMPRESSIONNANTE PAR LA DIVERSITÉ DES METS PRÉSENTÉS. On y trouve 35 espèces de potages et 23 hors-d'œuvres, 22 entrées de bœuf, 26 entrées de mouton, 41 entrées de volailles, 36 entrées de veau, 30 sortes de poissons, 20 mets en rôtis, 53 entremets de légumes, 56 plats de desserts et 7 de fromages. Les vins rouges proposés sont au nombre de 23, vins blancs et champagnes 16, et nombreux vins de liqueurs et liqueurs fines.



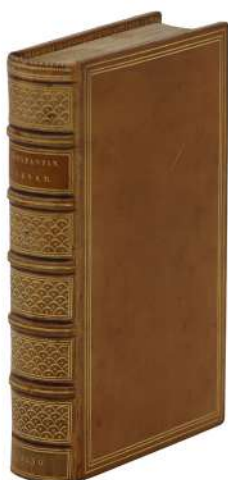
30 [CARTE]. VÉRY FRÈRES. Restaurateur, Palais-Royal, n°83. Salon ou Cabinets particuliers – Déjeuners et Soupers. Affiche présentant la carte du célèbre restaurant vers 1825. 59 x 44,3 cm sur papier vergé. 1 500 / 2 000

Le Lorrain Véry ouvre au début de l'Empire son restaurant aux Tuileries et en 1808, une succursale près du théâtre du Palais-Royal dont la renommée fait rapidement oublier le premier établissement. Grimod de la Reynière le décrit comme « le plus bel établissement de restaurateur qu'il y ait en France et peut-être en Europe. ». B. Guigan renchérit : « On menait chez Véry les provinciaux à qui l'on voulait donner une haute idée de la capitale. Table de granit chargées de fleurs, candélabres de bronze doré... l'enchantement commençait... jusqu'à ce que vint une carte payante modérée... ». En effet cette maison célèbre est la première à afficher des prix fixes et Constantin d'ajouter « On y mangeait bien, mais on s'y ruinait... aussi n'y voyait-on que de grands personnages et de riches étrangers... ».

CETTE CARTE-FLEUVE EST IMPRESSIONNANTE PAR LA DIVERSITÉ DES METS PRÉSENTÉS. On y trouve 11 espèces de potages et 23 hors-d'œuvres, 15 entrées de bœuf, 20 entrées de mouton, 35 entrées de volailles, 18 entrées de veau, 25 sortes de poissons, 19 mets en rôtis, 53 entremets de légumes, et 49 plats de desserts. Les vins rouges proposés sont au nombre de 16, vins blancs et champagnes 17, et nombreux vins de liqueurs et liqueurs fines.

Les Véry se retirent en 1920 en cédant l'établissement d'un prestige inégalable aux frères Meunier, leurs neveux. (P.V.)

Exemplaire lavé, petites restaurations.



31 [CASSIANUS BASSUS]. Les XX livres de Constantin Cesar, ausquels sont traictez les bons enseignemens d'agriculture : traduictz en françoys par M. Anthoine Pierre. *A Poictiers, A l'enseigne du Pelican, 1550*. In-16, veau blond, dos à nerfs richement orné, triple filet doré sur les plats, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Bauzonnet*). 1 200 / 1 500

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^e 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.

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

32 [CHARCUTERIE]. Almanach et annuaire général du commerce de la charcuterie de la ville de Paris et de la banlieue. *Paris, Au bureau du Commerce de la Charcuterie, 1869*. In-16, chagrin rouge, dos à nerfs orné, double filet à froid et double filet doré d'encadrements, armes de Napoléon III dorées sur les plats, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Panorama de la profession : liste des charcutiers, les lois, règlements, ordonnances, les marchés...

33 [CHARCUTERIE]. Ensemble trois brevets de boucherie et de charcuterie. *Rouen, 1744-1761*. 3 ff. in-4 sur peau de vélin, mi-imprimés mi-manuscrits. 100 / 120

Commission de charcuterie. Donné à Charles Elie Beheroy, fils d'un ancien maître, par le conseiller du Roi, à Rouen et les maîtres et gardes de la profession. Déclaré capable et suffisant d'être reçu maître... comme fils de maître. 30 juillet 1744.

Commission de charcuterie. Nomination de nouveaux gardes de la profession, pour un an sur le rapport fait par les gardes de la profession. 8 mars 1758.

Commission de Boucherie. Donné à Toussaint Ganmare, fils d'un ancien maître, par le conseiller du Roi, à Rouen et les maîtres et gardes de la profession. Déclaré capable et suffisant d'être reçu maître... comme fils de maître. 7 février 1761.

CES DOCUMENTS SONT RARES ET DIFFICILES À TROUVER.

34 CHEVET. Recettes inédites des Chevet, traiteurs au Palais Royal. *Paris, Bibliophiles et graveurs d'aujourd'hui, 1968*. Petit in-4, en feuilles, couverture, chemise et étui entoilé. 100 / 120

Recueil de recettes choisies par M^{me} Antonini d'après un manuscrit ancien inédit. L'édition est ornée de 11 eaux-fortes originales en couleurs par A. Antonini. Tirage à 150 exemplaires numérotés sur papier vélin de Rives (n°84).

35 COQUELET et TISSIER (Mesdames). Régime végétalien. Recettes de cuisine. Illustrations de Henri Bellery-Desfontaines et de H. Rapin. Paris, Édouard Pelletan, R. Helleu, s.d. [1914]. Petit in-4, broché. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE ET PREMIER TIRAGE D'UN DES MEILLEURS TRAITÉS FRANÇAIS DE CUISINE VÉGÉTALIEUNE, avec de remarquables recettes de potage, légumes farineux, légumes herbacés, salades, entremets sucrés, etc.

L'ouvrage fut réalisé par l'Imprimerie nationale à 1133 exemplaires numérotés (celui-ci sans numéro).

Oberlé, *Fastes*, n°717.

36 CORTHAY (Auguste). La Conserve alimentaire, traité pratique de fabrication. Meulan, A. Rety, 1902. Grand in-8, demi-toile rouge. 120 / 150

ÉDITION ORIGINALE, illustrée de nombreuses figures dans le texte.

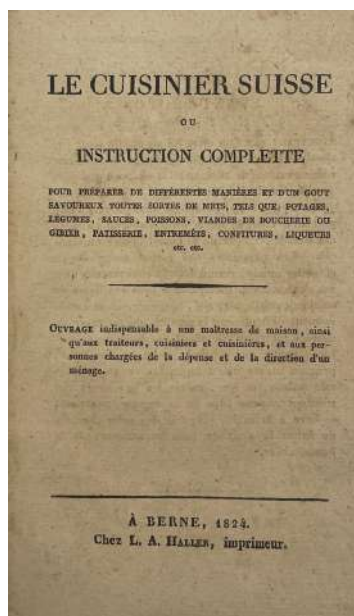
On joint : *La Cuisine de santé préservatrice des maladies*. Paris, Audot fils, 1832. In-12, basane marbrée, dos lisse orné, dentelle dorée sur les plats (*Reliure de l'époque*). Un mors fendu, coins et coiffes usés, quelques rousseurs. *Vicaire* 224.

37 COUVERCHEL (Jean-François). Traité des fruits, tant indigènes qu'exotiques, ou dictionnaire carpologique. Paris, Bouchard-Huzard, 1839. In-8, demi-veau vert, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE RARE DE CET EXCELLENT DICTIONNAIRE DE CARPOLOGIE, classé en fonction des usages et des goûts, comprenant la description, l'économie et l'emploi de toutes espèces de fruits. L'ouvrage n'est pas cité par *Vicaire*.

De la bibliothèque Léon Godart, à Juvigny, avec son cachet ex-libris.

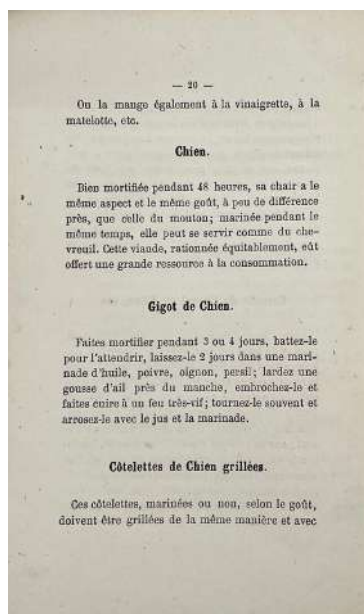
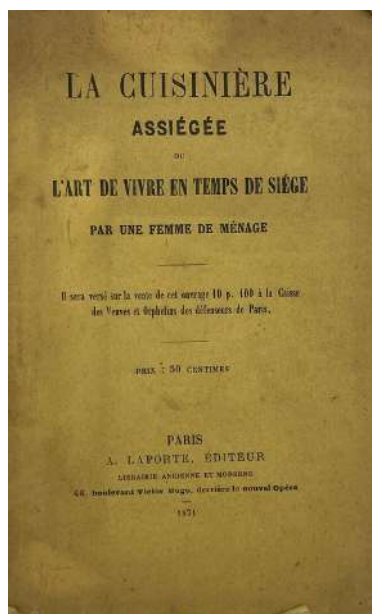
Quelques rousseurs, dos passé, infimes frottements.



38 CUISINIER SUISSE (Le), ou instruction complète pour préparer de différentes manières et d'un goût savoureux toutes sortes de mets, tels que : potages, légumes, sauces, poissons, viandes de boucherie ou gibier, pâtisserie, entremets, confitures, liqueurs, etc. Berne, L. A. Haller, 1824. Petit in-8, cartonnage marbré (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE EN FRANÇAIS.

« Ce livre qui semble très rare, est inconnu de *Vicaire*, *Bitting*, *Oberlé*, *Cagle*, etc. Dans l'avant-propos, l'auteur (demeuré anonyme) dit : « L'ouvrage que j'offre ici au public n'est pas absolument nouveau, puisque déjà, la troisième édition en langue allemande se trouve à peu près épuisée ; mais la grande vogue qu'il a obtenue (...) ont décidé l'éditeur de le faire traduire en français... » Sans doute s'agit-il du *Berner Kochbuch* publié par le même éditeur, et dont *Weiss* 323 signale une édition de 1803. » (Gérard Oberlé, *Bibliothèque de Pierre Lacam*, 2012, n°120).



39 CUISINIÈRE ASSIÉGÉE (La), ou l'Art de vivre en temps de siège, par une femme de ménage. Paris, A. Laporte, 1871. In-8 de 36 pp., broché. 800 / 1 000

RARISSIME ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE SUR LA GASTRONOMIE PARISIENNE LORS DE « L'ANNÉE TERRIBLE ».

Ce petit volume donne de nombreuses recettes utiles en cas de pénurie : le chat en civet, le gigot et les côtelettes grillées de chien, le cheval en miroton, les crêpes sans œufs, etc. Mais également des recettes plus exotiques : Il est également fait mention, pages 8 et 9 des « prix presque fabuleux qu'ont atteint certains articles de notre alimentation. » « Cette plaquette est assez curieuse ; on y trouve une liste des rares comestibles que l'on pouvait se procurer pendant le siège, avec leur prix et des recettes pour accommoder le chien, le rat et le cheval » (Vicaire).

Le texte a récemment fait l'objet de deux rééditions, en 2007 et en 2013.

Exemplaire fatigué, couverture abîmée.

Vicaire, 235.

40 CURNONSKY et G. DERYS. Souvenirs de tables parisiennes. Paris, 1933. – CURNONSKY. La France paradis du vin. Paris, 1931. – CURNONSKY. Le Bien-manger. Paris, 1931. 3 ouvrages en un volume grand in-8, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos (Reliure moderne). 150 / 200

UN DES 600 EXEMPLAIRES SUR SIMILI-JAPON (n°225), enrichi d'un envoi autographe signé de G. Derys à Raymond Oliver daté du 1^{er} septembre 1951, d'une lettre autographe signée de G. Derys sur son papier à en-tête, concernant plusieurs articles qu'il souhaite publier, datée du 7 janvier 1942. (2 pp.), et d'une lettre autographe signée de Curnonsky à Pierre Andrieu : il ne pourra être au diner du *Grand Perdreau* le 30 avril (1935) et aux « H.B.C. » (M^{me} Chevaliere), puis il liste les notices à ne pas oublier la publication des *Fines Gueules de France*.

Exemplaire offert par le restaurant Le Bœuf à la mode (carte) et le menu en couleurs du 16 juillet 1933.

La France paradis du vin est enrichi de deux gravures originales de André Hofer sur japon, signées de l'artiste, tirées à 40 exemplaires (n°32).

41 CURNONSKY. Défense et illustrations de la gastronomie française. Paris, Vialetay, 1953. In-4, en feuilles, couverture remplée, chemise et étui éditeur. 200 / 300

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

UN DES 10 EXEMPLAIRES DE TÊTE SUR JAPON NACRÉ (n°6).

Enrichi d'un dessin original en couleurs, un bon à tirer d'une des illustrations, une suite en noir sur Rives des hors-texte, une suite des culs de lampes et des lettrines, 3 planches refusées signés par Curnonsky et Georges Villa à la justification.

42 DES OMBIAUX (Maurice). Les Belles à table suivi du Coup du milieu. *Paris, Baudry, 1926*. Petit in-4, broché. 100 / 120
ÉDITION ORIGINALE, avec en frontispice une belle eau-forte originale de *Marie Laurencin*.

Faut-il admettre les femmes à des cérémonies gastronomiques ? Grimod de La Reynière élevait un mur de séparation entre la table et l'amour. Des Ombiaux cite longuement les passages les plus misogynes du célèbre gourmand. La seconde partie du livre fait l'historique du *Coup du milieu* appelé aussi *trou normand*.

Tiré à 400 exemplaires sur les presses de Maurice Darantière à Dijon (n°87).

On joint : *Le Nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France*. Liège, Mawet ; Paris, Dorbon-aîné, 1927 In-4, broché. 145 pp., 2 ff., vignettes et ornements in-texte. ÉDITION ORIGINALE. Belles illustrations et ornements gravés sur bois par *V. Stuyvaert*.

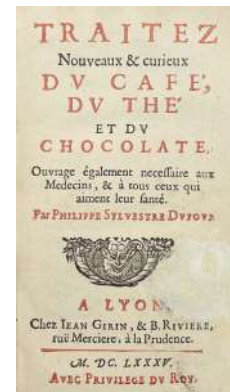
43 DICTIONNAIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES qui peuvent servir de nourriture et de boisson aux différents peuples de la terre... *Paris, Samson, An XII-1803*. 2 tomes en un volume in-8, basane granitée, filet à froid, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin ocre, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de ce dictionnaire des plantes et de la manière de les préparer en pain, pâtes, pâtisseries, potages, conserves, confitures, liqueurs, etc. Le sous-titre annonce : *ouvrage utile aux cultivateurs et aux personnes qui habitent la campagne*.

Le livre contient une table des matières par aliments.

Petit travail de vers marginal et petite déchirure à un feuillet sans atteinte au texte, mouillure marginale sur quelques feuillets, taches sur le plat inférieur.

Bitting, 542-543.



44 DUFOUR (Philippe-Silvestre). *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolat*. Ouvrage également nécessaire aux médecins, & à tous ceux qui aiment leur santé. *Lyon, Jean Girin et B. Rivière, 1685*. In-12, veau fauve, dos orné (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

PREMIÈRE ÉDITION COMPLÈTE QUE L'ON PEUT CONSIDÉRER COMME ORIGINALE, achevée d'imprimer pour la première fois le 30 septembre 1684. En 1671, l'auteur publia un premier traité intitulé *De l'usage du caphé, du thé, et du chocolat très différent de cet ouvrage*.

L'édition est illustrée de 4 en-têtes gravés par *Mathieu Ogier*, de 4 lettrines et de 3 figures, dont une à pleine page et deux hors texte, montrant respectivement un Arabe buvant du café, un Chinois avec son pot de thé et un Indien d'Amérique.

Philippe-Silvestre 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).

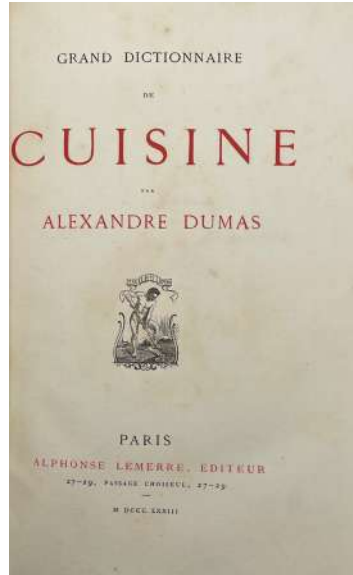
Allant au-delà du discours médical sur ces boissons, qu'il renouvelle néanmoins, il se montre curieux des manières de les accommoder et de les consommer.

BEL EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.

Minimes frottements à la reliure ; cachet effacé sur la page de titre.

Livres en bouche, n° 130 – Vicaire, 293 – Oberlé, n°733.

ALEXANDRE DUMAS



45 DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. Paris, Alphonse Lemerre, 1873. In-4, demi-marouquin rouge à coins, dos à nerfs orné d'encadrements de double filet doré dans les entre-nerfs, couvertures conservées, non rogné. 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE POSTHUME DE CE MONUMENTAL HOMMAGE À LA GASTRONOMIE, auquel le cuisinier Denis-Joseph Vuillemot, ami de Dumas, collabora pour certaines recettes.

Exemplaire complet des deux portraits gravés à l'eau-forte par *Rajon*, l'un d'Alexandre Dumas, l'autre de Vuillemot.

UN DES 50 EXEMPLAIRES SUR HOLLANDE, PREMIER PAPIER, numéroté et contresigné par Lemerre (n°40).

Exemplaire à toutes marges.

Des rousseurs sur la serpente protégeant le portrait de Dumas, petit manque à la première couverture papier.

46 DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. Paris, Alphonse Lemerre, 1873. In-4, demi-marouquin vert-lierre, dos à nerfs, chaînette dorée sur les nerfs (*Reliure postérieure*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE POSTHUME DE CE MONUMENTAL HOMMAGE À LA GASTRONOMIE

Exemplaire complet des deux portraits gravés à l'eau-forte par *Rajon*, l'un d'Alexandre Dumas, l'autre de Vuillemot.

Rousseurs.

47 DUMAS (Alexandre). Petit dictionnaire de Cuisine revu et complété par J. Vuillemot, élève de Carême, ancien cuisinier... Paris, Lemerre, 1882. In-12, cartonnage percaline verte illustré (*Reliure de l'éditeur*). 400 / 500

UNIQUE ÉDITION DE CE RECUEIL DE RECETTES DE VUILLEMOT, qui avait fourni toute la partie technique de l'édition de 1873 et qui tenta ici de récupérer son bien (c'est Vuillemot qui permit à Dumas de subsister grâce à ses dons, tant en nourriture qu'en argent de poche, la dernière année de sa vie).

BIEN COMPLET DES DEUX PORTRAITS, QUI MANQUENT LE PLUS SOUVENT.

Quelques rousseurs marginales.

48 [DURAND (Charles)]. Le Cuisinier Durand. *Nîmes, P. Durand-Belle, 1830*. In-8, demi-basane maroquinée rouge à coins, dentelle à froid sur les bordures du cuir sur les plats, dos à nerfs orné de filets, chaînettes et palettes dorés, deux rosace à froid dans les entre-nerfs et un fer spécial doré (couple de colombes) et date dorée. (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE IMPORTANT POUR LA CUISINE MÉRIDIONALE.

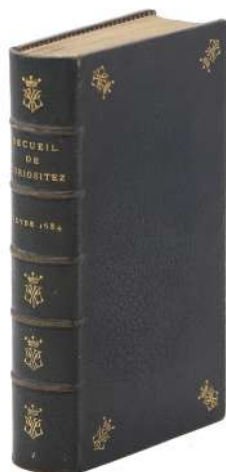
On trouve en tête un poème composé pour l'éloge de l'auteur, Durand, premier traiteur de Nîmes, qui a été publié dans le *Journal du Gard* le 5 janvier 1810. Ce manuel, comprenant près de 900 recettes, contient également un glossaire des termes culinaires et des indications sur la Mise de Table. Un Avis (p. 480) informe les lecteurs que « les personnes qui ne voudraient pas se donner la peine de confectionner le sel épice, en trouveront chez l'auteur, rue Notre-Dame, à Nîmes ».

Charles Durand, né en 1766, fut un cuisinier exceptionnel. Il fut au service de grandes maisons et le roi d'Espagne lui proposa même de diriger ses cuisines, mais Durand refusa de s'expatrier. Il reprit à Nîmes établissement du fameux Audibal. Ces recettes sont innovantes : pâtés chauds de bécassines, lièvre haché, etc.

Cette édition comporte la signature de l'auteur en regard du titre, afin d'éviter les contrefaçons.

Tache au dos, brunissures, qq. taches aux premiers feuillets.

Vicaire, 831-832 – Oberlé, n°204 (1837).



49 EMERY (Sieur d'). Recueil des curiositez rares et nouvelles des plus admirables effets de la nature & de l'art. *Suivant la copie de Paris, à Leyde, Pierre Vander Aa, 1684*. 2 parties en un volume in-16, maroquin bleu nuit, chiffre aux angles, répété au dos, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrure (*Capé*). 800 / 1 000

RARISSIME ÉDITION DE CE RECUEIL DE RECETTES CURIEUSES ET TRÈS DIVERSES, concernant la médecine, la cosmétique, la parfumerie, la magie, la pêche, les beaux-arts, etc. Le chapitre XIII est consacré à la cuisine, et détaille des recettes de charcuterie, biscuits, conserves de légumes... ; les deux chapitres suivants traitent de la sommellerie et des vins.

Charmant frontispice gravé en cinq scènes, dont une vue d'une distillerie.

BEL EXEMPLAIRE AU CHIFFRE DE PAUL DE LA VILLESTREUX.

Ex-libris Quènescourt.

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

ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE DU PREMIER LIVRE CONSACRÉ EXCLUSIVEMENT AUX CRÈMES GLACÉES.

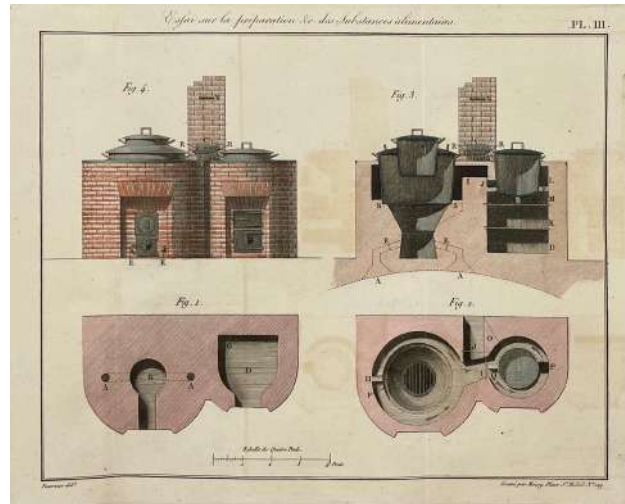
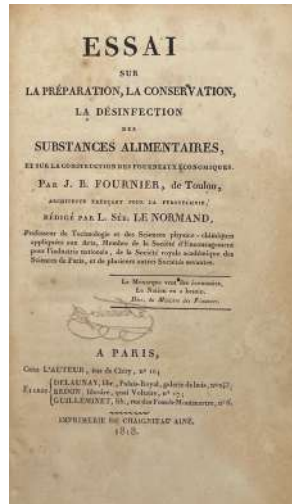
Elle est ornée d'un frontispice et de 2 planches d'ustensiles : sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glace.

Près de 150 recettes de glaces, sorbets et mousses à base de crème fouettée 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.

Quelques rousseurs éparses.

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

- 51 ESCOFFIER (Auguste). Les Fleurs en cire. *Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1910*. In-8, broché. 600 / 800
 Seconde édition, en grande partie originale, de cet ouvrage recherché sur l'art des bouquets artificiels que les cuisiniers apprenaient autrefois à confectionner. La première édition date de 1885 ; elle est très rare.
 L'ouvrage est orné d'un portrait de l'auteur en frontispice et de la photographie du magnolia réalisé par lui pour l'Exposition culinaire de Londres de 1902. Illustrations dans le texte.
 UN DES 250 EXEMPLAIRES EN GRAND PAPIER, celui-ci un des 200 sur Hollande Van Gelder (n°122), signé par Escoffier.
Oberlé, n°260.
 On joint : DURST (Henri). *Nouveau traité sur les fleurs et les feuillages en cire*. Lucerne, Keller, s.d. [v. 1911]. In-8, cartonnage de l'éditeur, dos toile noire. Première édition française, illustrée d'un frontispice et de 33 illustrations hors texte. Inconnu de Bitting, Cagle, Weiss.
- 52 ESCOFFIER (Auguste). Le Livre des menus. *Paris, Imprimé par Grévin-Lagny, 1912*. Grand in-8, demi-basane verte, dos orné. 300 / 400
 ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, bien complète du tableau dépliant qui manque souvent.
 Coupes frottées, dos légèrement passé.
- 53 ESCOFFIER (Auguste). Aide-mémoire culinaire. Suivi d'une étude sur les vins français et étrangers à l'usage des cuisiniers, maîtres d'hôtels et garçons de restaurant. *Paris, Flammarion, 1919*. In-12, demi-chagrin noir (*Reliure moderne*). 200 / 300
 Édition originale.
 Cachet de la Maison Dupont et Malgat.
- 54 ESCOFFIER (Auguste). Ensemble 2 ouvrages. 50 / 60
Le Riz. L'aliment le meilleur, le plus nutritif. 130 recettes pour l'accommoder. Paris, Flammarion, 1927. In-12 de 79pp., broché, couvertures jaunes imprimées en deux couleurs. ÉDITION ORIGINALE.
La Vie à bon marché. La Morue. Paris, Flammarion, 1929. ÉDITION ORIGINALE.
- 55 ÉTIENNE. Traité de l'office. *Paris, chez l'auteur et au Comptoir des Imprimeurs-unis, 1847*. 2 volumes in-8, demi-basane fauve, dos lisses ornés de filets dorés et fleurons à froid (*Reliure de l'époque*). 80 / 100
 REMISE EN VENTE DE L'ÉDITION ORIGINALE RARE DE CE TRAITÉ COMPLET SUR L'OFFICE.
 La collation est identique à celle de l'édition originale de 1845-1846 et conforme à l'exemplaire décrit par Katherine Bitting :
 I). 4 ff., 50 pp. (*hors d'œuvre*), 111 pp. (*compotes*), 222 pp. et 2 planches (*raffinage du sucre – petits fours*), (2) pp. (*Table*). – II). 2 ff., iii pp., 40 pp. (*conserves*), 11 pp. (*fruits confits*), 19 pp. (*café, chocolat, thé*), 202 pp. (*glaces*), 222 pp., 5 planches (*traité de l'office, Table, Supplément Petits fours*), (1) f. d'errata.
 Étienne était un ancien officier de l'ambassade d'Angleterre et officier de la princesse de Bagration à Paris.
 Signature autographe de l'auteur au tome I.
 De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vaulgran.
Bitting, 147 – Vicaire, 347 (éd. de 1845).
- 56 [FACÉTIE]. La Maltote des cuisinières, ou la manière de bien ferrer la mule : dialogue entre une vieille cuisinière et une jeune servante. *Rouen, J. F. Behourt, s.d. [Lyon, Imprimerie de L. Perrin, 1863]*. In-8 de vi-19 pp., maroquin aubergine, dos à cinq nerfs richement orné, triple filet doré d'encadrement sur les plats, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Capé*). 100 / 120
 TRÈS RARE RÉIMPRESSION PUBLIÉE PAR GUSTAVE VÉRICEL.
 Tirage limité à 32 exemplaires non mis dans le commerce, celui-ci UN DES 5 SUR PAPIER DE COULEUR (JONQUILLE).
 Envoi autographe signé de Gustave Véricel au collectionneur Paul Desq (1816-1877).
- 57 FLEURY (Claude). Les Devoirs des maîtres et des domestiques. *Paris, Pierre Aubouin, Pierre Emery, Charles Clouzier, 1688*. In-12, veau fauve moucheté, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300
 ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE SUR LA TENUE D'UNE MAISON NOBLE AU MILIEU DU GRAND SIÈCLE.
 La première partie, plus courte, donne le règlement imposé par le prince de Conti, pour ses maîtres d'hôtels, cochers, postillons, etc. Dans la deuxième partie, un chapitre est consacré à l'intendant et un autre aux officiers de cuisine.
 Coins émoussés, une coiffe arasée, petites fentes aux mors.



58 FOURNIER (J.-B.) et Louis-Sébastien LE NORMAND. *Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires et sur la construction des fourneaux économiques*. Paris, chez l'auteur, Delaunay, Redon, e.a., 1818. In-8, maroquin rouge à grains longs, encadrement floral doré, armoiries dorées au centre, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, chaînette dorée sur les coupes et frise dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 3 000 / 4 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE de cet ouvrage rédigé par le physicien Louis-Sébastien Lenormand (1757-1837), d'après Fournier. Celui-ci, originaire de Toulon donne ici LA RECETTE DE LA BOUILLABAISSE, plat qu'il « n'est pas rare » de déguster dans les familles de Toulon et de Marseille pour « deux centimes et demi par tête ».

« Cet ouvrage très important traite des soupes économiques, de la cuisine de ménage. Il explique les différentes formules de Helvetius, Vauban et Rumford et donne les propriétés, les usages et les recettes des céréales, légumes secs, herbes, fruits, légumes frais. Recettes de potages, soupes, pélaus, riz au lait. Un chapitre traite des tagliatelles, plusieurs autres donnent des recettes à base de pommes de terre et de maïs » (Oberlé). La seconde partie est consacrée aux différents fourneaux inventés par Fournier ; les trois planches dépliantes en couleurs, gravées sur cuivre d'après ses dessins, représentent des fourneaux, sous le titre d'*Essai sur la préparation des substances alimentaires*.

EXEMPLAIRE AUX ARMES DE CHARLES IV, ROI D'ESPAGNE.

Quelques rousseurs, petits trous dans les mors, légère épidermure sur le premier plat.

Oberlé, n°191 – Bitting, 164.

59 GACON-DUFOUR (Marie). *Recueil pratique d'économie rurale et domestique*. Paris, Fr. Buisson, an XII (1804). In-12, demi-basane fauve, dos orné de faux-nerfs dorés, tranches jonquille (*Reliure ancienne*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE, avec une planche dépliant.

M^{me} Gacon-Dufour (1753-1835), féministe engagée, publia plusieurs manuels d'économie domestique et agricole.

DÉDICACE MANUSCRITE DE L'AUTEUR : *Donné à mon cher Henri, Gacon-Dufour.*

De la bibliothèque A. Garrigues, avec ex-libris.

Mors frottés.

On joint, du même : *Manuel de la ménagère, à la ville et à la campagne, et de la femme de basse-cour*. Paris, Buisson, an XIII (1805). 2 tomes en un volume in-12, demi-basane brune, pièces de titre et tomaison noires (*Reliure ancienne*). Un portrait et une planche dépliant.

60 GARLIN (Gustave). *Le Petit cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire*. Paris, Garnier, 1890. In-8, cartonnage en percaline rouge imprimée en noir (*Reliure de l'éditeur*). 400 / 500

Première édition, comprenant 174 dessins, 2000 titres et 365 observations. L'ouvrage traite de la cuisine, de la pâtisserie, de l'office et des glaces. Il est suivi d'un dictionnaire de cuisine et de la table des planches.

Bel exemplaire.

Vicaire, 902.

61 GASTRONOMIANA, ou Recueil d'anecdotes, réflexions, maximes et folies gourmandes. Dédié aux amateurs de la bonne-chère. Paris, chez tous les marchands de nouveautés, [Lille, Imprimerie de Blocquel], s.d. In-32 (101 x 67 mm), bradel demi-marquin bordeaux, titre doré sur le dos, couvertures et dos (*Reliure moderne*). 60 / 80

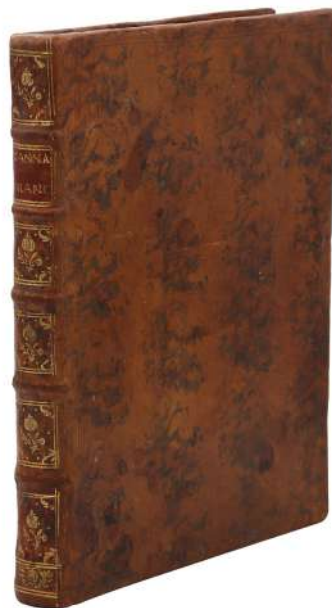
Le frontispice colorié reprend le bois illustrant le second plat de couverture, avec le titre *Les Gastronomes à l'ouvrage*. Celui-ci est différent de l'exemplaire décrit par Vicaire.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vulgran. Note au crayon sur feuillet de garde de Daniel Morcrette : *ex. Michel de Bry. DM.*

Vicaire, 390.

62 GÉRARD (Charles). *L'Ancienne Alsace à table*. Colmar, Camille Decker, 1862. In-8, demi-toile bleue chagrinée. 300 / 400
ÉDITION ORIGINALE. Ce livre contient un grand nombre d'anecdotes gastronomiques, telles que : *Mets favoris de quelques fortes têtes...*

Vicaire, 401.



63 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, chez l'auteur, 1751. In-4, veau fauve marbré, dos à nerfs orné, tranches rouges 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE D'UN DES PLUS FAMEUX TRAITÉS DE CUISINE DU XVIII^e SIÈCLE.

L'ouvrage est dédié au duc de Tenczin-Ossolinski, premier grand officier de la Maison du roi de Pologne, « Mécène de la Cour d'un Nouvel Auguste ».

C'est un manuel à l'usage des débutants avec de nombreuses recettes de confitures, pâtes, biscuits, bonbons et nougats, autant de friandises pour lesquelles Gilliers avait mis à contribution ses confrères de Nancy, Cécile, Travers et Touchard.

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

Discrètes restaurations à la reliure, quelque taches rousses.

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



64 GOUFFÉ (Jules). Le Livre de pâtisserie. Paris, Hachette, 1873. Grand in-8, broché. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE CÉLÈBRE ET RECHERCHÉ.

Elle est illustrée de 10 planches hors texte en couleurs, chromolithographiées d'après E. Ronjat, figurant de somptueux gâteaux et de 137 gravures sur bois dans le texte.

Le traité se compose de deux parties, précédées de conseils aux jeunes pâtisseries : la première traite des préparations, la seconde des grosses pièces et entremets détachés.

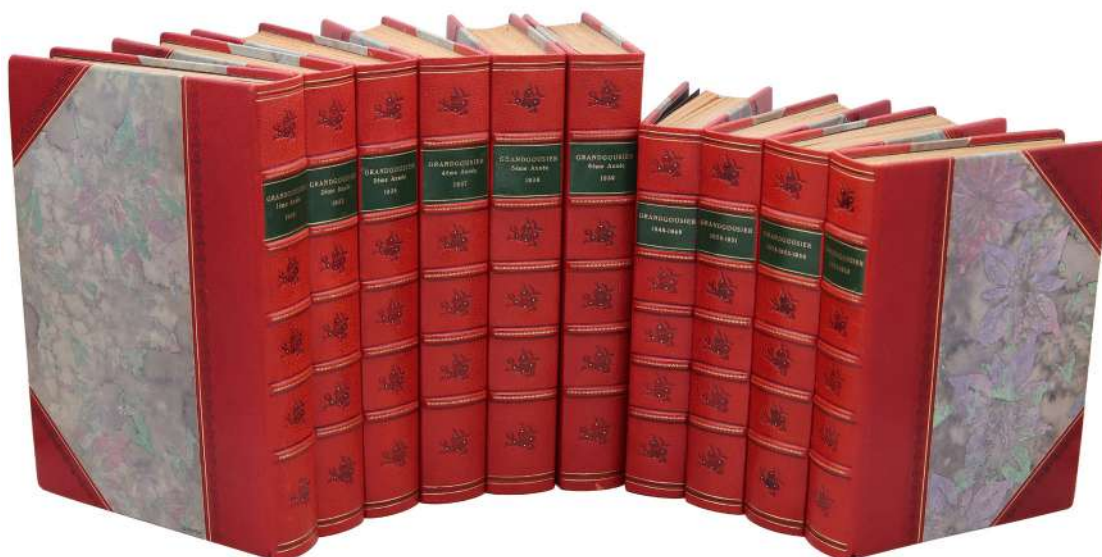
Vicaire, 418 – Bitting, 195 – Cagle, 219 – Oberlé : Fastes, 230.

65 GOUFFÉ (Jules). Le Livre des soupes et des potages, contenant plus de 400 recettes de potages français et étrangers. Paris, Hachette, 1875. In-12, demi-chagrin vert, dos à nerfs titre et date dorés (Reliure moderne). 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE.

Ce recueil contient « plus de quatre cents recettes de potages français et étrangers. »

Vicaire, 418.



66 GRANDGOUSIER. Revue de gastronomie médicale paraissant six fois par an. 1^{ère} [-23^e] année. Paris, 1934-1940 puis 1948-1956. 83 livraisons en 10 volumes, dont 6 vol. in-8 carré et 4 vol. petit in-8 carré, demi-chagrin rouge avec coins, dos à nerfs ornés, fleurons à froid rehaussés, roulette dorée, pièces de titre basane verte, couvertures conservées. 800 / 1 000

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^e au XIX^e siècle

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

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

BEL EXEMPLAIRE COMPLET DE TOUTES SES COUVERTURES.

67 GRANDI (Ferdinando). Les 700 potages ou l'art de préparer les soupes, consommés, bisques, purées, garbures, semoules, légumes, farineux, potages de toutes sortes et de tous les pays. Suivi de cent recettes des relevés de cuisine. Paris, P. Lacam, 1902. In-8, cartonnage imprimé, dos de toile rouge (Reliure de l'éditeur). 300 / 400

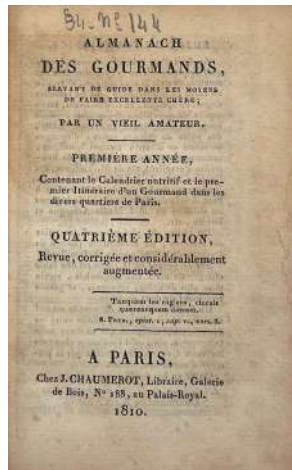
ÉDITION ORIGINALE, publiée par Pierre Lacam et préfacée par Fulbert Dumonteil.

Portrait de l'auteur en frontispice.

Ce volume très rare manquait aux principales collections. Il est inconnu de Bitting, Cagle, Oberlé.

68 [GRIMOD DE LA REYNIERE (Alexandre-Balthazar)] Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et les élémens de politesse gourmande... Paris, Capelle et Renand, 1808. In-8, broché. 100 / 120

Édition d'un des plus célèbres textes gastronomiques du début du XIX^e siècle. Il est illustré de 17 planches gravées sur cuivre par *Tourcaty* ; et est incomplet de la seconde tables.



69 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar)]. Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Paris, Maradan puis Chaumerot, 1803-1812. 8 volumes petit in-12, demi-basane fauve, dos à nerfs orné, pièces de titre et de tomainon basane noire, tranches jaspées (*Reliure ancienne*). 1 500 / 2 000

COLLECTION COMPLÈTE DE CET ALMANACH GASTRONOMIQUE TRÈS RECHERCHÉ.

Tous les volumes sont en édition originale excepté les deux premiers, qui sont respectivement en quatrième et seconde éditions. L'ensemble est orné de huit frontispices gravés d'après les dessins de *Grimod de la Reynière*.

Le vif succès que connut cet almanach durant huit ans n'est pas étranger à la réputation d'excentricité de son auteur. Il demeure cependant un précieux témoignage sur la vie parisienne du début du XIX^e siècle, en particulier sur les commerces de bouche et les restaurateurs.

Note manuscrite sur le premier faux-titre : « M. de La Reynière était le parrain d'un de mes frères [signature illisible] ».

Cachet « Offert par l'auteur » sur le faux-titre de la quatrième année.

Légers frottements sur les coiffes, coins émoussés. Petit manque angulaire de papier pp. 65-66 du tome III.

Vicaire, 424-427.

70 GUÉGAN (Bertrand). L'Armoire de Citronnier, Almanach pour 1919. Proses et poèmes réunis par Bertrand Guégan. Bois gravés par Sonia Lewitzka, A. Dunoyer de Segonzac, Lesieutre, Marchand. Paris, Boussus, 1919. In-4 de 82 pp., broché. 800 / 1 000

TRÈS CURIEUX ALMANACH, édité avec soins et limité « à quelques dizaines d'exemplaires sur vergé d'Arches » (n°18).

Il fut réalisé par Bertrand Guégan et précède de peu les *Almanachs de Cognac* (1920-21-22). « Quatre artistes préludèrent aux mois par des bois gravés (en couleurs) ; Sonia Lewitzka décora le printemps, A. Dunoyer de Segonzac, l'hiver, Maurice Le Sieutre l'été et Jean Marchand fit l'automne ainsi que la marque et un cul-de-lampe. »

Exemplaire non décrit dans la justification du tirage. Celui-ci est indiqué (écriture manuscrite) : « Exemplaire sur papier du Japon n°4/ M.B. B.G. » signé des initiales de l'éditeur Marius Bossus et de Bertrand Guégan. Le justificatif ne signale que « quelques dizaines d'exemplaires sur papier vergé d'Arches ».

On y joint : un tirage en noir, imprimé sur Chine, du bois de la couverture, et, un tirage en noir d'une illustration non retenue, probablement pour l'été.

Quelques rousseurs.



71 GUÉGAN (Bertrand). *Le Cuisinier français*. Paris, Émile-Paul Frères, 1934. Grand in-8, demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos conservés, à grandes marges non rognées (*Reliure moderne*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE DE CE RECUEIL RARE ET RECHERCHÉ des meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui, présentant l'histoire des livres de cuisine, de nombreuses anecdotes sur le vin, et 1200 recettes de cuisine française ancienne et moderne, suivie d'une importante bibliographie.

Nombreuses illustrations de Dufy, Dunoyer de Segonzac, Laboureur, Moreau et d'autres, reproductions de gravures anciennes, et une carte gastronomique de la France.

UN DES 35 EXEMPLAIRES SUR PAPIER DE HOLLANDE VAN PANNEKOEK (n°13).

Bel exemplaire.

Oberlé, Fritsch, n°239 – Oberlé, Fastes, n°299.

72 GUÉGAN (Bertrand). *La Fleur de la cuisine française*. Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 volumes in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, têtes dorées, couvertures et dos conservés. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CE MONUMENTAL OUVRAGE SUR LA CUISINE, présentant les meilleures recettes des « meilleurs cuisiniers, pâtisseries et limonadiers de France, du XII^e au XIX^e siècle », avec notices et commentaires, et les meilleures recettes des grands cuisiniers français de 1800 à 1921.

De la bibliothèque Marguin (2019, n°88), avec ex-libris.

73 HAGDAHL (Charles Emil). *Illustreret Kogebog. Med forfatterens tilladelse oversatt ved André Lütken. Gjennemset og forsynet med et tillæg ved P. J. Soyer. Kjøbenhavn: P. G. Philipsens forlag, 1883*. Grand in-8, demi-maroquin blond à coins, dos à nerfs, pièce de titre de basane verte, tête dorée. (*Reliure moderne*). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE DANOISE DE CE CÉLÈBRE MANUEL DE CUISINE, illustré de 279 figures.

Soyer fut le chef de bouche du roi du Danemark.

74 JACQUIN (Hector). *Monographie du melon*. Paris, Rousselon, chez l'auteur, 1832. In-8, demi-maroquin chocolat à coins, dos orné de fleurs de maroquin rouge mosaïquées dans les entre-nerfs, pièces de titre basane rouge, tête dorée, non rogné (*Reliure moderne*). 300 / 400

Unique édition illustrée de 33 planches hors texte finement coloriées, montrant plusieurs figures de melons et de pastèques d'après les dessins de l'auteur.

L'ouvrage est divisé en deux parties, à savoir l'étude de la culture des melons, les opérations pratiques, les cultures sur couches, sous cloches, en pleine terre, puis l'étude de l'histoire, la description et le classement des variétés.

Rousseurs.

75 JOBEY (Charles). La Chasse et la table. Nouveau traité en vers et en prose donnant la manière de chasse, de tuer et d'apprêter le gibier. Paris, Furne, s.d. [1864]. In-12, demi-chagrin vert, dos à nerfs orné de fleurons dorés (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage dédié au gibier, à sa chasse et à sa gastronomie.

Il est illustré d'un beau frontispice gravé à l'eau-forte représentant des chasseurs, des cuisiniers et un dîner.

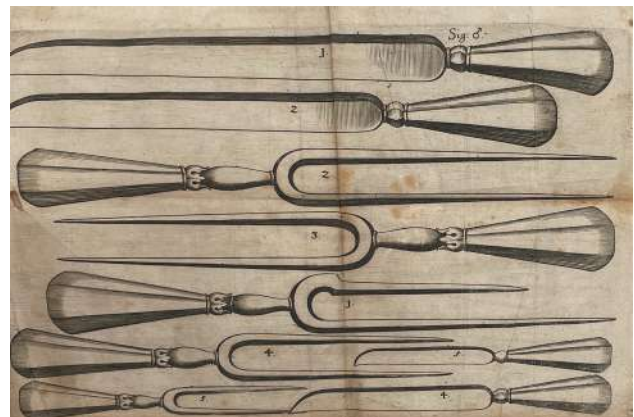
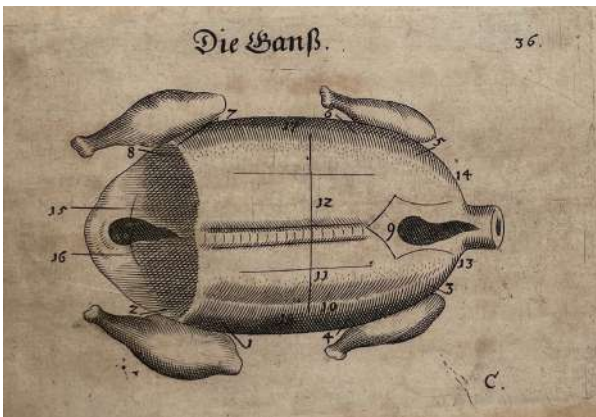
Rares rousseurs claires.

Thiébaud, 519 (qui signale que le frontispice « manque à un grand nombre d'exemplaires »).

76 [KING (William)]. The Art of Cookery, in Imitation of Horace's Art of Poetry. With some Letters to Dr. Lister, and Others: Occasion'd Principally by the Title of a Book Publish'd by the Doctor, being the Works of Apicius Coelius, Concerning the Soups and Sauces of the Antients. London, Bernard Lintott, [1708]. In-8, veau fauve, dos à nerfs orné d'encadrements de filets dorés, double filet doré et petits fers d'angle sur les plats, monogramme couronné sur chaque plat, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 80 / 100

PREMIÈRE ÉDITION.

Bitting, 260 – Oxford, p. 51.



77 KLETTEN (Andreas). Trenchir Büchlein, Wie man rechter Art und jetzigen Gebrauch nach, allerhand Speifen ordentlich auf die Tafel sezen, zierlich zerschneiden und vorlegen, auch artlich wiederumb abheben soll. Iena, Gaspars Freischmied, 1657. Petit in-8 oblong (101 x 155 mm), vélin ivoire (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

Frontispice, titre, (4) ff., 106 pp., une planche dépliant (couteaux et fourchettes) et 23 planches gravées hors texte.

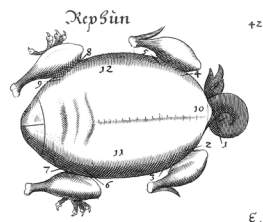
ÉDITION EXTRÊMEMENT RARE.

Le frontispice représente un repas de 15 personnes dans une salle à manger, entourés de l'officier de bouche et du personnel de service. Une planche dépliant représentant couteaux et fourchettes, et 23 planches présentant la découpe du gibier et de la volaille, mais aussi du poisson, des crustacés et des fruits.

D'après Weiss (*Gastronomia*, n°1939), l'attribution à Klett est très douteuse, le texte est littéralement tiré du *Harsdorffer* paru la même année, et le cuivre identique à celui de Mathias Geigher.

Papier généralement roussi, cernes sur quelques feuillets.

Vicaire, 476 – Oberlé, 555 et 556 (autres éditions) – Weiss/*Gastronomia*, n°1939.





78 [LA VARENNE (F. P. de)]. *Le Pastissier françois; où est enseigné la manière de faire toute sorte de Pâtisserie, très-utile à toute sorte de personnes. Ensemble Le moyen d'apprester toute sorte d'œufs pour les jours maigres, et autres en plus de soixante façons. Troisième édition.* Paris, Jean Prome, 1662. In-8, vélin (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200 Titre, 205 pp., 2 ff. (*table et privilège*).

Le Pastissier françois est LE PREMIER TRAITÉ FRANÇAIS ENTIÈREMENT CONSACRÉ À LA PÂTISSERIE, c'est-à-dire à toutes les préparations à pâte, les salées et les sucrées. Toutes les éditions sont rares depuis la première de 1653, celle des Elsevier de 1655, celle de Paris, Gaillard de 1657 et celle-ci déclarée troisième édition. Vicaire 663.

Relié à la suite : *Le Confiturier François, Où est enseigné la manière de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs et breuvages agréables. Ensemble, la manière de plier le linge de table, et en faire toutes sortes de figures.* Paris, chez Jean Promé, 1662. [4] ff., 96 pp. DEUXIÈME ÉDITION, la première ayant paru chez Gaillard en 1660. En réalité, ce *Confiturier françois* est un piratage (sous forme simplifiée) du *Confiturier de la Cour* paru dans le *Maistre d'hotel* en 1659 (cf. *Livres en bouche*, n°122). Les deux ouvrages sont réunis dans leur première reliure.

Quelques rousseurs, feuillet de titre du *Pastissier* légèrement effrangé. Mouillure sur le *Confiturier*, 3 derniers feuillets froissés.

79 LAROCHE (Henry-Jean). *Cuisine.* Paris, *Art et métiers graphiques*, 1935. Grand in-4, broché, couverture, chemise et étui d'éditeur en papier glacé imitant la toile cirée. 400 / 500

UNIQUE ÉDITION DE CE RECUEIL DE 117 recettes sélectionnées par l'auteur, originaire du Périgord, amateur d'art et de cuisine. Les recettes, en partie de sa cuisinière, Hélène Dumont, sont présentées sur des papiers de textures et de couleurs différentes. L'ouvrage est orné de 6 lithographies d'Édouard Vuillard, 6 eaux-fortes de Dunoyer de Segonzac, 6 eaux-fortes d'André Villebœuf.

C'EST UN DES RARES OUVRAGES – ET LE SEUL DE GASTRONOMIE – ILLUSTRÉS PAR VUILLARD. « Of the less than a dozen lithographs Vuillard produced between 1900 and 1940, six are contained in this cookbook by his friend Laroche. The Château de Clayes, which belonged to Jos Hessel, for many years Vuillard's dealer, served as a background for the lithographs characteristic of Vuillard's intimate style » (*The Artist and the Book*).

Tirage à 170 exemplaires, celui-ci sur vélin d'Arches (n°5).

80 [LE COINTE (Jourdan)]. *Le Pâtissier bourgeois. 1000 recettes de ménage.* Paris, Audin, 1834. In-12, broché, couverture imprimée. 300 / 400

OUVRAGE RARE, renfermant mille recettes « d'après les recettes des meilleurs pâtissiers de Paris, de Milan, de Genève, etc. »

81 LE HOUX (Jean). Les Vaux de Vire de Jean Le Houx, publiés pour la première fois sur le manuscrit autographe du poète, avec une introduction et des notes, par Armand Gasté. Paris, Lemerre, 1875. Petit in-12, demi-marochin fauve à coins, dos très agréablement orné d'entrelacs, palmettes et grappes de raisins dorés, tête dorée (*Ruban*). 80 / 100

EXEMPLAIRE SUR PAPIER DE HOLLANDE TRÈS BIEN RELIÉ PAR PÉTRUS RUBAN DANS LE STYLE DES ÈVE.

On joint : LE CHANDELIER (Baptiste). *La Parthénie ou Banquet des Palinods de Rouen en 1546. Poème latin du XVI^e siècle. Avec une introduction et des notes par F. Bouquet.* Rouen, E. Cagniard, 1883. In-8 carré, demi-chagrin brun, dos à nerf, couvertures et dos conservés. Réimpression de cet ouvrage rare, sur papier vergé, par la Société des bibliophiles normands. Exemplaire nominatif de M. L'Hôpital (n°42).



82 [LEEUWENHOEK (Antoni Van), Nehemiah GREW, Robert BOYLE]. Recueil d'expériences et observations sur le combat, qui procède du mélange des corps. Sur les saveurs, sur les odeurs, sur le sang, sur le lait, etc. Paris, Estienne Michallet, 1679. In-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

PREMIÈRE ÉDITION.

Dans son introduction, Louis Le Vasseur décrit les trois articles et explique leur inclusion dans l'ouvrage. L'article de Grew, initialement publié en anglais, a été traduit en français de l'importance de ses expériences. Le traité de Boyle comprend des informations sur 24 expériences, 12 traitant des saveurs et 12 traitant des odeurs. Le Vasseur explique qu'il a décidé d'inclure l'article de Leeuwenhoek parce que ses expériences et observations sur le sang et le lait sont dignes de la curiosité des chercheurs. Le traité de Leeuwenhoek contient cinq articles écrits entre avril 1674 et février 1678, fournissant des observations pour les expériences menées en avril, juin et juillet 1674, août 1675 et février 1678. Le cinquième article, apparemment non enregistré dans Dobell, pourrait être publié ici pour la première fois. Dans ces articles, Leeuwenhoek décrit en particulier la déformabilité et l'agglutination des globules rouges.

TRÈS RARE.

Ex-libris : *Jos. Mar. Ama. Corréard* ; et ex-libris manuscrit : *Grimcet (?) 1696*.

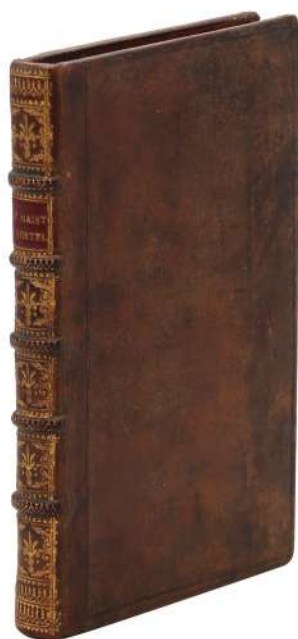
Exemplaire sans le frontispice et la planche gravée.

83 LEGRAND D'AUSSY (Pierre Jean-Baptiste). Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Paris, Imprimerie de Ph.-D. Pierres, 1782. 3 volumes in-8, veau fauve marbré, dos à nerfs ornés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE MAJEUR SUR LA NOURRITURE ET LES USAGES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS : blé, pain, légumes, fruits et chasse (vol. 1), gibier, poissons, pâtisseries et boissons (vol. 2), vins, liqueurs, meubles et ustensiles, festins et banquets (vol. 3). Le Grand d'Aussy (1737-1800) avait l'intention de poursuivre son étude avec l'habillement et l'habitation, mais il n'en eut guère le temps.

Vicaire, 510 – Bitting, 280 – Livres en bouche, n°6.





84 MAISTRE D'HOSTEL (Le), qui apprend l'ordre de bien servir sur table & d'y ranger les services... Paris, Pierre David, 1659. In-8, veau fauve, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure ancienne). 3 000 / 4 000

ÉDITION ORIGINALE D'UNE GRANDE RARETÉ.

Dédié au cuisinier Pierre de Lune, *Le Maistre d'hostel* contient des propos généraux sur les devoirs de la charge. « Un peu plus développé est le chapitre consacré au sommelier, à qui incombent non seulement les services du fruit et du vin, mais aussi l'art de plier les serviettes : ce dernier point est exposé par une série d'exemples qui certes ne sont pas illustrés de figures, mais sont néanmoins assez détaillés dans l'énoncé des gestes qu'il faut accomplir pour obtenir des formes parfois très compliquées (serviettes pliées en forme de coq, de poule avec ses poussins, de cochon de lait, de brochet, carpe, turbot, etc.). C'est toutefois la troisième et dernière partie de l'ouvrage qui est de loin la plus développée : intitulée *Le Confiturier de la cour*, elle n'est autre que le traité de confiture que l'on connaît aussi sous le titre de *Confiturier françois*, traditionnellement attribué à La Varenne, et donc c'est ici la première édition imprimée. [...] Rien n'y est dit de la conservation naturelle des fruits ; en revanche, l'art du confiseur y est méthodiquement présenté grâce à un exposé préalable sur les différentes cuissons du sucre, et une section est en outre consacrée à la préparation des salades » (*Livres en bouche*).

Reliure ancienne très restaurée, dos renouvelé, exemplaire lavé. Mouillure claire, petit travail de vers en fond des feuillets, fines restaurations de papier en pied des pp. 110 à 120, défaut de papier restauré à l'époque pp. 120-121.

Vicaire, 553 – *Livres en bouche*, n°121 – *Brunet, Supplément I*, 925 (exemplaire du baron Pichon, le seul cité) – *Cagle*, 297.

85 MANUELS RORET. Ensemble 3 volumes in-18, demi-chagrin vert, dos lisse orné de filets et fleurons dorés. Piqûres éparses. 300 / 400

GACON-DUFOUR (Jeanne). *Manuel complet de la maîtresse de maison et de la parfaite ménagère*. Paris, Roret, 1826. Édition originale de ce traité d'économie domestique. L'autrice souhaite proposer un livre à la portée de tous, afin de venir en aide aux mères de famille sur divers sujets et notamment la cuisine et l'art de donner à dîner. *Vicaire*, 379.

GACON-DUFOUR (Jeanne). *Manuel du parfumeur*. Paris, Roret, 1825. Édition originale de ce traité de parfumerie, expliquant comment fabriquer pommades, crèmes et autres élixirs.

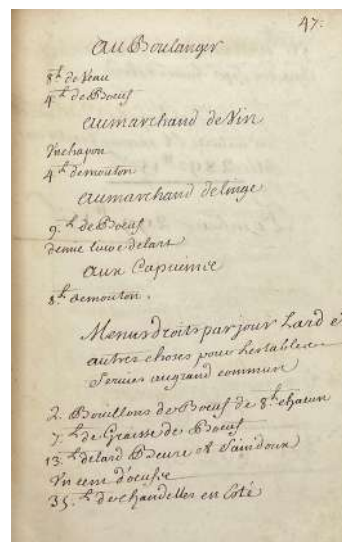
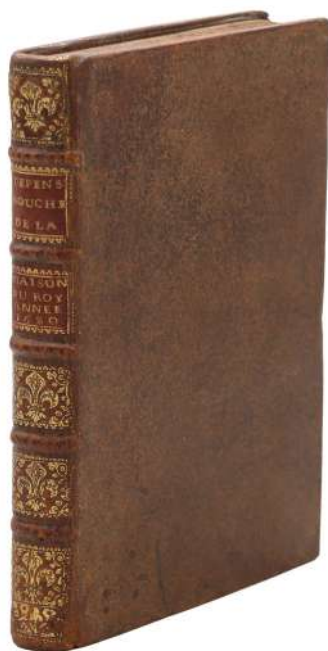
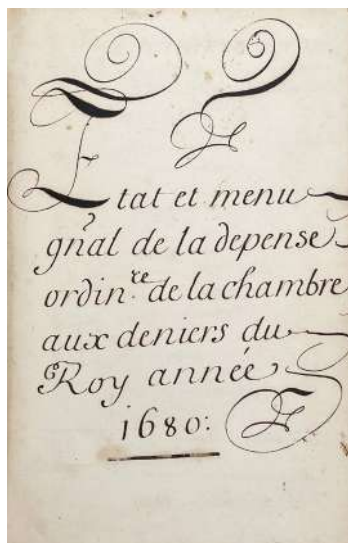
CELNART (Madame). *Manuel complet d'économie domestique*. Paris, Roret, 1827. Édition originale de ce traité d'économie domestique illustré d'une planche dépliant (légèrement piquée). De la bibliothèque Pierre de Combrugghe, avec ex-libris. *Vicaire*, 157 (indique la date erronée de 1826).

matières ». Le petit texte sur les Cuisiniers d'autrefois débute avec Thibaut de Montmorency cuisinier de Philippe de Valois. La bibliographie, quant à elle débute avec *Traité ou l'on enseigne à faire et appareiller ...* manuscrit vers 1290. On y trouve le Viandier de G. Tirel, la Nef de santé, La Varenne, Nicolas de Bonnefons, Vincent La Chapelle, Menon, etc.

Dans son manuscrit, Lacroix mentionne plusieurs fois Monselet, y indiquant la page de l'ouvrage auquel il fait référence.

Les pages 318 à 343 sont plus salies, et réparées à l'adhésif pour deux d'entre elles (crème et gâteaux).

On joint : *Recettes de volailles*. Manuscrit 17 x 22 cm de 210 pages, cartonnage toile beige. Rédigé d'une très belle écriture à l'encre violette, non daté, mais on peut estimer qu'il est de la première moitié du XX^e siècle. Poulets, Dindes, Pintades, Oies et Canards. Nombreuses recettes tenant une place à part pour chaque volaille, de foie, gelées, etc. Le foie gras y est aussi à l'honneur. Quelques pages blanches entre les recettes de chaque volaille.



88 [MANUSCRIT]. [LOUIS XIV]. Etat et menu gén[ér]al de la dépense ordinaire de la Chambre aux Deniers du Roy année 1680. France, [Versailles (?)], 1680. In-8 (182 x 117 mm.) titre et 185 pp., écriture cursive à l'encre brun foncé. Reliure de l'époque de plein veau havane raciné, dos à nerfs, orné aux petits fers et fleurs de lys dorés dans les entre-nerfs. 5 000 / 6 000

MANUSCRIT DÉTAILLANT AVEC PRÉCISION LES DÉPENSES DE BOUCHE DU ROI LOUIS XIV ET DE LA COUR DE FRANCE POUR L'ANNÉE 1680.

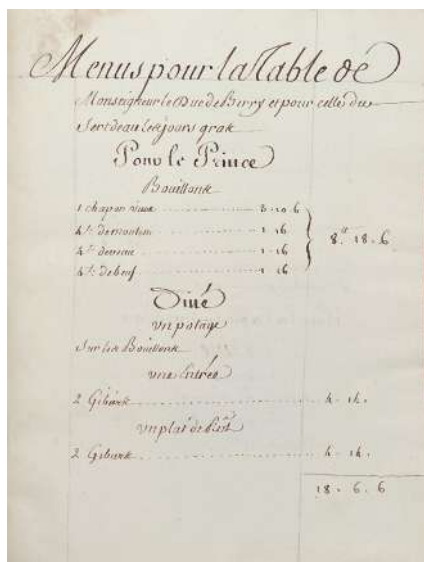
La Bibliothèque de l'Arsenal possède un manuscrit semblable pour l'année 1709 (Paris, Bibliothèque de l'Arsenal, MS 2576, « État et menu général de la dépense ordinaire de la Chambre aux deniers du roy, année 1709 »).

Le service de bouche de la maison du Roi est essentiel pour l'affirmation de la puissance royale. Par les dépenses extraordinaires que le service implique, le souverain expose son pouvoir et de sa richesse.

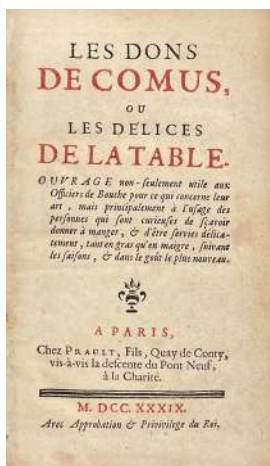
Colophon (copie de l'original) : « Fait et arrêté le premier janvier 1680 signé Louis Henry de Bourbon et bas par Monseigneur Caillet » (page 185).

« La charge de Grand maître de France, l'une des plus prestigieuses, était traditionnellement aux mains des Condé ici Louis Henry de Bourbon. Le Grand Maître réglait tous les ans les Dépenses de Bouche de la maison du Roi. Sous son autorité et en sa présence se tenait le bureau où étaient arrêtées les dépenses journalières » (A. Adeline).

On y trouve : Page 1 : Etat des personnes qui doivent et ont droit de manger aux tables du Roy durant l'année 1680. Seconde table de Monseigneur le Grand Maître. – page 7 : Menu du pain de la maison du Roy pour l'année 1680. – Page 12 : Menu du vin de Table et commun. – Page 18 : Menu de la Table du Roy de 2 grands plats, 2 assiettes, cinq services etc. Aussi : Page 143 : Mémoire des gâteaux qui se distribuent la veille des Roys. – Page 145 : Etat du vin excellent qui se distribuë a chacun des jours de la veille des Roys et de Careme. etc. Une section : Memoire de la cire qui se distribuë a la messe de minuit. Et plus loin les dépenses en cire, « Lorsque le Roy est à St Germain en Laye » ; « Lorsque le Roy est a Versailles... » etc. Puis les « cas particuliers » : Dépense des choses qui se peuvent fournir partout suivant qu'elles sont ordonnées et réglées.



89



91



Les attributs de la Bonne-Chère

89 [MANUSCRIT]. DUC DE BERRY (plus tard Louis XVI). État et Menu général de la dépense ordinaire de Monsieur le Duc de Berry. Année 1763. In-4 (236 x 180 mm) : titre, [84] pp. écriture cursive à l'encre brun foncé ; veau havane raciné, dos à nerfs, orné aux petits fers dorés dans les entre-nerfs, supra-libris avec lettrage doré : « État de Monsieur le Duc de Berry Année 1763 », tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

Colophon (copie de l'original) : « Fait à Versailles le 1^{er} janvier 1763 signé Louis Joseph de Bourbon et plus bas par Monseigneur Felix ».

On y trouve : Etat des personnes qui ont droit de manger à la Table de la Desserte de Monseigneur le Duc de Berry. – Le Prince de Condé (...) Il est ordonné... - Menu du Pain – Menu du Vin de table. – Livrées en nature et ordinaire des officiers. – Sommaire général de la viande qui se fournie chés (sic) Monseigneur de Duc de Berry les jours gras. – etc. On y trouve aussi : Chandelle par jour tant l'été qu'en hiver. – Etat du vin excellent qui se distribuë la veille des Rois et le jour de Carêmeprenant. – Hipocras. – Distribution de l'hipocras. En dépense extraordinaire, on y trouve le Pain bénit, les cires blanche et jaune, etc.

Ex-libris Le Maréchal Beauvais.

90 [MANUSCRIT]. LOUIS-PHILIPPE. Nouveau tarif de l'entreprise. Pour la table des Princes, le même. Pour celle des enfans... Mars 1828. Manuscrit autographe de 2 pp. in-4. 80 / 100

PIÈCE TRÈS CURIEUSE.

Détail, composition et prix des déjeuners, diners ou soupers... « en cas de suppression des deux tables, l'entrepreneur reçoit 2 fr. par jour par tête nourrie à la cuisine aussi bien qu'à l'office... il est exonéré du paiement du porteur d'eau, mais il ne reçoit plus les fixe, c'est-à-dire 12 fr. par diner et 6 fr. par déjeuner... » Suivent de véritables comptes d'apothicaire aboutissant à une différence de 100 fr. 96 centimes. Les opérations relatives à ces calculs du futur « roi bourgeois » figurent dans un coin. Théodore de Banville écrivait à ce propos que ce « roi-citoyen » faisait venir ses repas de chez un traiteur à raison de 6 fr. par tête. (*Les Salons d'autrefois*, t. III, p. 121).

91 [MARIN (François)]. Les Dons de Comus, ou Les Délices de la table... Paris, Prault fils, 1739. In-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME DE CE TRAITÉ CAPITAL POUR LA CUISINE MODERNE, illustrée d'un frontispice gravé par Le Bas (non signé) : *Les Attributs de la bonne-chère*.

Épuisé dès sa sortie, cet ouvrage connaîtra plusieurs rééditions, considérablement augmentées. Elle comporte en avertissement, une intéressante histoire de la cuisine attribuée par Barbier et Vicaire à deux jésuites, les Pères Brumoy et Bougeant ; dans le catalogue *Livres en bouche*, elle est nouvellement attribuée à Meusnier de Querlon.

François Marin, protégé de Madame de Pompadour, dirigea les fourneaux de Madame de Gesvres avant de devenir le maître d'hôtel du maréchal Charles de Rohan-Soubise (1715-1787). C'est également UN DES PLUS IMPORTANTS RECUEILS DE RECETTES DU XVIII^e SIÈCLE, AVEC PLUS DE 1500 CRÉATIONS ; elles sont remarquables surtout par l'attention portée à la qualité de l'assemblage des goûts.

Bel exemplaire, discrètes restaurations.

92 MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur d'huîtres. Contenant l'histoire naturelle de l'huître, une notice sur la pêche, le parage et le commerce de ce mollusque en France, et des dissertations hygiéniques et gourmandes sur l'huître considérée comme aliment et comme médicament. *Paris, Audot, 1828*. In-18, maroquin tabac, dos à nerfs, titre et date dorés, double filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, double feuillet de garde marbré, tête dorée (*Reliure moderne*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RECHERCHÉE, illustrée d'un frontispice dépliant lithographié et colorié d'Henry Monnier et d'une planche gravée en noir de couverts à huîtres, également dépliant.

Joli exemplaire.

De la bibliothèque Paul Gavault, avec ex-libris.

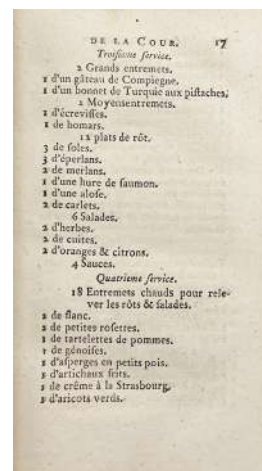
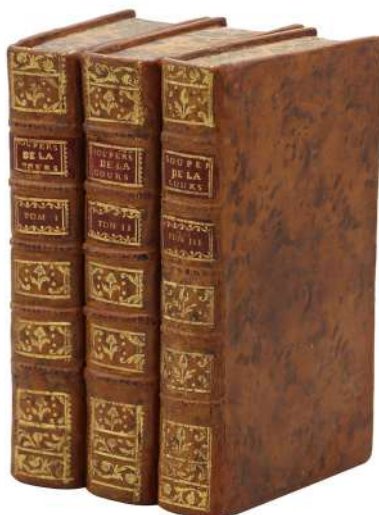
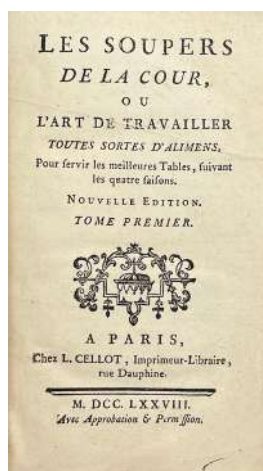
Vicaire, 569 – Carteret, III, 402.

93 MEIXNER (Maria Elisabetha). Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten. enthält ein tausend acht hundert vier und fünfzig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage, ... *Linz, Friedrich Eurich und Sohn, 1837*. In-8, broché, couverture d'attente. 100 / 120

Frontispice, xvi-491 pp.

Ex-dono sur la première couverture : « pour Madame la comtesse Mélanie de Montjoy recomandé (sic) aux bons office de Madame la Comtesse d'Appony, par Caroline de M[...] ».

Weiss, 2514.

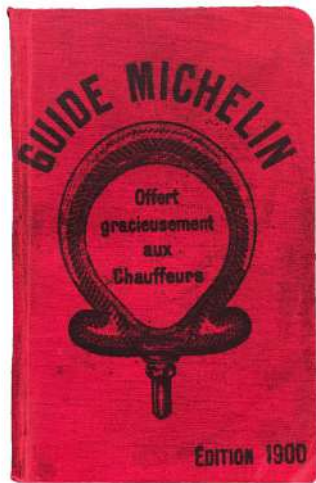


94 [MENON (Joseph)]. Les Soupers de la cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons. *Paris, L. Cellot, 1778*. 3 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomainon rouges, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

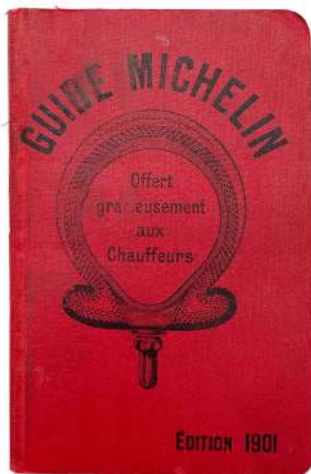
Seconde édition de cet important recueil, qui fut publié pour la première fois en 1755 : « ses menus saisonniers [...] mentionnent la décoration des repas [...]. Plus de deux mille recettes concernent viandes, poissons, pâtisseries, huîtres, omelettes et l'office (conserves, confitures, pastillages et sables décoratifs). Le service est indiqué en marge. La diététique est absente » (*Livres en bouche*).

Discrètes restaurations à la reliure. Petite déchirure marginale sans manque pp. 317-318 du tome III.

Vicaire, 591 – Bitting, 321 – Livres en bouche, 212.



95 MICHELIN. Guide Michelin. 1900. In-16 de 399 pp. dans sa reliure emblématique en percaline rouge. 15 000 / 20 000 EXEMPLAIRE DE LA PREMIÈRE ÉDITION DU PRESTIGIEUX GUIDE GASTRONOMIQUE, datant de 1900, offert gracieusement aux chauffeurs par la marque de pneumatiques Michelin. Bien que tiré à 35000 exemplaires, ce premier guide est aujourd'hui une véritable rareté qui ne cesse de battre des records d'enchères. BEL ÉTAT.



96 MICHELIN. Guide Michelin. 1901. In-16 de 574 pp. dans sa reliure emblématique en percaline rouge. 4 000 / 5 000 SECONDE ÉDITION DU CÉLÈBRE GUIDE ROUGE MICHELIN. Très rare, bien que tiré à 52815 exemplaires. Ce guide était offert aux chauffeurs pour leur donner des renseignements pratiques ainsi qu'une liste d'hôtels et de restaurants. Première apparition du célèbre *Bibendum Michelin* sur la quatrième de couverture. État d'usage.

97 MONTAGNÉ (Prosper) et Prosper SALLES. Le Grand Livre de la cuisine. Préface par Henri Béraud. Paris, Ernest Flammarion, 1929. In-4 relié en 3 volumes, maroquin havane, dos à nerfs ornés, triple filet doré d'encadrement sur les plats, auteurs et titre dorés sur les premiers plats, supra libris doré L.A. Anson en tête des premiers plats, dentelle dorée intérieure, têtes dorées, couvertures et dos conservés (Meslier, B^d Malesherbes, Paris). 500 / 600

1479 pp.

Nombreuses vignettes gravées sur bois par Renefer.

Nouvelle édition de cet ouvrage célèbre publié en 1900, ici entièrement remaniée et augmentée car, nous disent les auteurs, « la cuisine française » a vu « s'élargir son champ d'action et se multiplier le nombre de ses recettes ». Il est relié en 3 volumes. Le dernier étant suivi du Prospectus et d'un bon nombre de feuillets blancs.

Enrichi d'un feuillet illustré *Le Maître Prosper Montagné présente « le Cuistot de guerre »* avec un envoi autographe signé de Montagné.

Bel exemplaire.

98 MONTORGUEIL (Georges). La Vie des Boulevards. Madeleine-Bastille... Paris, Ancienne maison Quantin, Librairie-imprimeries réunies, 1896. In-4, demi-maroquin havane à coins, dos lisse orné et mosaïqué d'un décor floral de maroquin beige, brun et kaki, tête dorée, non rogné, couverture et dos conservés (Ch. Lanoé succ. de Ruban). 200 / 300
200 compositions en couleurs dans le texte de Pierre Vidal.

Un des 700 exemplaires numérotés sur papier vélin.

Bel exemplaire relié par Lanoé, complet de la jolie couverture entièrement illustrée par l'artiste.

99 MOYNIER. De la truffe, traité complet de ce tubercule... Paris, Barba, Legrand et Bergougnieux, 1836. In-8, broché. 400 / 500

Seconde édition, « presque entièrement originale, puisque les pages 187 à 400 sont nouvelles » (Oberlé). « On y trouve toutes sortes de manières excellentes d'accommoder ces délicieux tubercules » (Vicaire).

Intérieur piqué.

Vicaire, 612 – Cagle, 360 – Maggs, 451 – Bitting, 334 – Oberlé, 722.

100 MURO (Angel). La Cocina por gas. Agenda de cocina para 1897, con un prologo de Camilo de Cela ... Madrid, 1897. In-8, maroquin rouge, dos à nerfs orné d'un fleuron doré entre les nerfs, double filet doré d'encadrement avec fleurons dorés d'angles sur les plats, supra-libris doré sur le premier plat, large dentelle dorée intérieure, gardes de satin moiré crème, tranches dorées., couvertures illustrées conservées. 200 / 300

Agenda contenant 365 plats (un par jour) pour l'année 1897. Nombreuse publicités illustrées.

Envoi autographe de l'auteur daté du 1^{er} janvier 1897 à Madame Laura Barle, dont le nom est doré sur le premier plat.

101 NICOLARDOT (Louis). Histoire de la Table. Curiosités gastronomiques de tous les Temps et de tous les Pays. Paris, E. Dentu, 1868. In-8, demi-maroquin rouge vif à coins, dos à nerfs richement orné de fleurons dorés, tête dorée, couvertures conservées (Reliure de l'époque). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE TRÈS DENSE ET TRÈS DOCUMENTÉ. On y découvre que la chenille a le goût de l'amande et l'araignée celui de la noisette. Maintes anecdotes sur la table dans l'Antiquité et au Moyen Âge, celles des rois ou de Napoléon, les tables ouvertes du XVII^e siècle, les cordons bleus du XVIII^e, sur les festins qui se tenaient dans les prisons à la Révolution.

SUPERBE EXEMPLAIRE LAVÉ ET ENCOLLÉ À L'ÉPOQUE DANS UNE FRAÎCHE RELIURE.

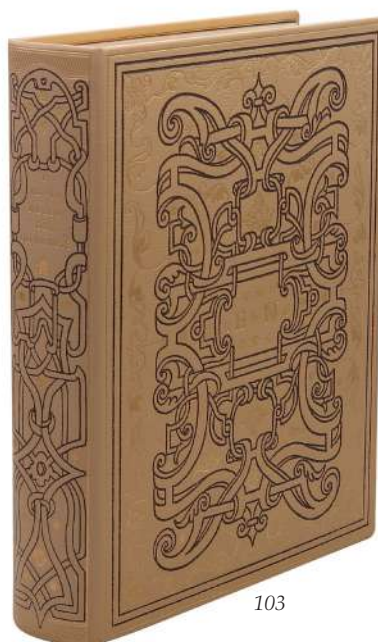
Ex-libris de J. Jeanprêtre (aussi curieux que le livre).

Vicaire, 623.

ÉDOUARD NIGNON



102



103

102 NIGNON (Édouard). *L'Heptaméron des Gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Paris, Imprimerie Malherbe, 1919. Grand in-4, en feuilles, couverture rempliée, premier plat imprimé, chemise demi-veau rouge, dos à nerfs, encadrement d'un filet doré dans les entre-nerfs et étui bordé. 4 000 / 5 000

ÉDITION ORIGINALE DE GRAND LUXE DU PLUS PRESTIGIEUX LIVRE DE CUISINE FRANÇAISE, tiré à 150 exemplaires numérotés. Un des 120 exemplaires sur papier impérial du Japon, n° 47 imprimé pour René de Knyff.

L'ouvrage, dédié à la mémoire du fils de l'auteur, tué le 8 octobre 1914 dans la Somme, est illustré d'un portrait de Nignon gravé à l'eau-forte par J. Patricot et 7 bois à pleine page d'après O.D.V. Guillonnet et Henry Varenne, gravés sur bois par Jaraud ; texte réglé et ornements en sanguine.

Les sept journées sont présentées par André Mary, Émile Godefroy, Laurent Tailhade, Guillaume Apollinaire, Henri de Régnier, Lucien Descaves et Fernand Fleuret. Chaque texte est suivi de recettes (620 répertoriées à la table).

103 NIGNON (Édouard). *L'Heptaméron des Gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Luzarches, D. Morcrette, 1979. In folio, mouton havane, grand décor du XVI^e siècle noir et or, gardes de peau havane ornées de rinceaux or et brun, tête dorée, couverture illustrée conservée, étui bordé (*Reliure de l'éditeur*). 800 / 1 000

SECONDE ÉDITION DÉFINITIVE ET EN GRANDE PARTIE ORIGINALE.

Elle contient 883 recettes, dont 263 inédites (plus d'un tiers). La première, en 1919, n'avait été tirée qu'à 150 exemplaires.

C'EST LE PLUS IMPORTANT TRAITÉ MODERNE DE CUISINE. Il est illustré d'un grand encadrement de couverture, un cul-de-lampe en 4^e de couverture, de 3 bois de texte [Auteur, Titre, Illustrateur] (ceux-ci inédit), 8 grands dessins (1 inédit) et de 38 encadrements, en-tête, culs-de-lampe et lettrines (dont 5 inédits) tirés sur les bois originaux ; une suite des 8 dessins originaux de Guillonnet tirés en grand format.

Tirage à 250 exemplaires numérotés et signés de l'éditeur. (n° 30).

104 NIGNON (Édouard). *Les Plaisirs de la Table, où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints secrets et recettes de bonne cuisine, transcrit les précieux avis des fins gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et surs en l'art du bien-manger*. Paris, chez l'auteur et Lapina, 1930. In-4, broché. 150 / 200

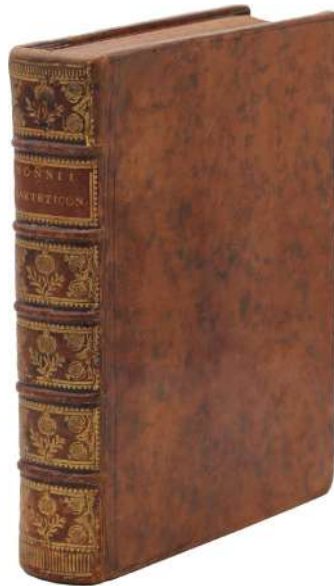
Seconde édition, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers. Justification de tirage.

On joint :

NIGNON (Édouard). *Précis de cuisine familiale à l'usage des jeunes filles des écoles supérieures et cours complémentaires*. Rennes, l'Ouest-Eclair, 1935. In-12, cartonnage imprimé de l'éditeur.

FINEBOUCHE (Marie-Claude). *Les Petits plats de Madame*. 233 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis. Paris, Gallimard, 1936. In-4 broché, première couverture illustrée d'une eau-forte. Édition originale. Un des 720 exemplaires sur Lafuma Navarre (n° 140).

Ensemble 3 volumes.



105 NONNIUS (Luis Núñez, dit Ludovicus). *Diæteticon, sive de re cibaria libri IV.* Anvers, Pierre Bellère, 1645 In-4, veau fauve marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre mar. havane, tranches marbrées (*Reliure du XVIII^e siècle*). 800 / 1 000
Nouvelle édition. La première est de 1627, les deux sont rares.

Ce traité de diététique rassemble tout le savoir de l'auteur concernant l'alimentation. Il se divise en quatre livres, dont le premier est consacré aux céréales, fruits et légumes, le second aux viandes, gibiers et volailles, le troisième aux poissons et le dernier aux boissons, et principalement au vin.

Médecin flamand d'une grande érudition, Luis Núñez était fils d'un chirurgien portugais qui avait suivi les armées espagnoles dans les Pays-Bas. Il voyagea beaucoup en Italie et entretenait des correspondances avec les savants de son temps, tel Juste Lipse.

Coins, coiffes et mors finement restaurés, retouches aux dorures.

Vicaire, 626 – Cagle, 18.

106 OLIVER (Raymond). Dossier archive-documentation. Ensemble comprenant une série de 46 photographies argentiques en noir et blanc ou en couleurs de Raymond Oliver et de sa femme. 200 / 300

Portraits, participation à des événements tel que *Les Toques*, 10 octobre 1972 en présence de Bocuse ; *Traditions et Qualité* du 1^{er} janvier 1974 à La Tour d'Argent ; voyages (Hong Kong, Tel-Aviv) ; Japon (marché aux légumes et poissons) ; coupures de presse.

COCTEAU, COLETTE, HERON DE VILLEFOSSE. *Bi-centenaire du Grand Vefour*. Paris, Mornay, 1949. Envoi autographe signé de Raymond Oliver. – Menu du repas en l'honneur de R. Oliver à La Pyramide, 17 nov. 1969 – Lettre à D. Morcrette, 4 sept. 65, 1 p. in-8 avec enveloppe. – 10 photographies argentiques de Raymond et Mari Oliver – Menu accordéon du Mandarin Imperial Banquet : banquet de 3 jours à l'Hotel Mandarin à Hong Kong en octobre 1971, en présence de Christian Millau et Henri Gault. – Catalogue de la vente *Collections Raymond Oliver* 18 sept. 2016.

On joint : dossier *Concours de « La Poêle d'Or »*, *Rallye Baba*, *Prince des Pâtisseries*, *Les Gâteaux de l'Amour*, *Mademoiselle Pâtisserie*. 1962-1966. Correspondances, photographies, recettes des concurrents, etc. L'ensemble sous chemises de papier fort imprimées ; le tout dans un étui et chemise de « Recettes pour un ami ».

107 OLIVER (Raymond). *Classic sauces and their preparation*. London, *Wine & Food Society/Michael Joseph*, 1967. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. 200 / 300

On joint le tapuscrit de *L'Histoire de la Table Française*, plus de 200 ff. en français, dactylographiés, notes et corrections manuscrites. Il s'agit de la préparation d'une édition en japonais de cet ouvrage avec les modifications par rapport aux éditions française et anglaises.

On joint aussi deux photographies de R. Oliver œuvrant en cuisine et deux autres du même sur un marché japonais.

L'ensemble sous chemise en demi-chagrin rouge à coins, rabats, étui bordé de même.

108 OLIVER (Raymond). *The French at Table. London, Wine & Food Society/Michael Joseph, 1967*. In-8, reliure de l'éditeur, jaquette. 200 / 300

On joint le tapuscrit/manuscrit de *L'Histoire de la Table française*, plus de 300 ff. en français, dactylographiés, notes et corrections manuscrites, et une dizaine de feuillets manuscrits. Il s'agit de la préparation d'une édition en japonais de cet ouvrage avec les modifications par rapport aux éditions française et anglaise.

L'ensemble sous deux chemises de chagrin rouge à bandes, étuis bordés de même.

Y est joint une grande photographie (23,5 x 20,5 cm) de R. Oliver devant sa bibliothèque et tenant en main un exemplaire de *The French at Table* ; un portrait photographique de R. Oliver (18 x 24 cm) ; deux photos de R. Oliver ; et *Japan Now* du 20 août 1977 consacré à R. Oliver.

Jaquette doublée.

109 OLIVER (Raymond). *Cuisine insolite. Paris, Edilux, 1969*. Grand in-4, reliure de reps noir, premier plat orné d'un large décor frappé en blanc et de peluche grise, chemise demi chagrin noir à bandes, plats de papier bois, étui bordé. (*Reliure de l'éditeur*). 100 / 120

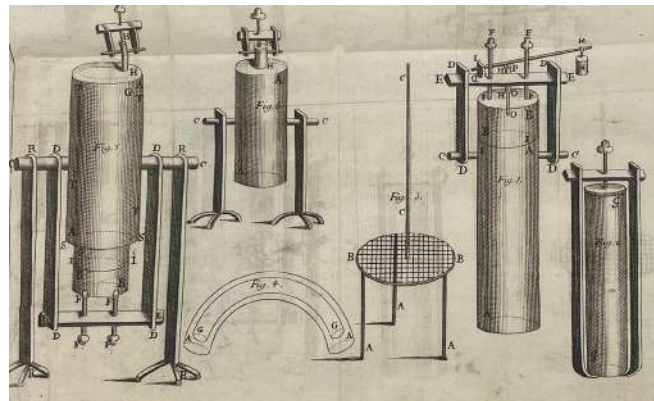
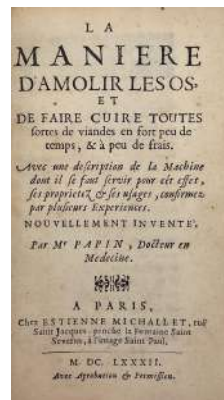
ÉDITION ORIGINALE, 22 recettes humoristiques très bien présentées et illustrées de spirituels dessins de Mose.

Remarquable réalisation ; la disposition typographique est agrémentée de passages en couleurs et de photographies.

Le premier plat de reliure est orné d'une soupière figurant le portrait de R. Oliver, la barbe étant faite de peluche grise.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, DANS UN ÉTUI DE QUALITÉ.

Envoi autographe signé de Raymond Oliver à Daniel Morcrette sur un feuillet de papier à lettre ; Envoi autographe signé de Raymond Oliver à Daniel Morcrette et son épouse orné d'un grand dessin en rouge et noir (Arlequin à la cocarde), photographie de Raymond Oliver dessinant.



110 PAPIN (Denis). *La Manière d'amolir les os, et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & a peu de frais. Avec une description de la machine dont il se faut servir pour cet effet, ses proprietéz & ses usages, confirmez par plusieurs experiences. Paris, Estienne Michallet, 1682*. In-12, veau blond, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin vert, encadrement sur les plats d'un triple filet doré et filet à froid, armes centrales, pointillés sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Ottman-Duplanil*). 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE FRANÇAISE DE CET IMPORTANT OUVRAGE SUR L'INVENTION DE L'AUTO-CUISEUR.

Elle comprend 2 planches dépliantes.

Exemplaire du premier état (mot « fin » en bas de la p. 15, sans les pp. 159-164 et les 6 ff. contenant les deux « Advis » ; la seconde planche semble avoir été insérée après la réalisation de la reliure).

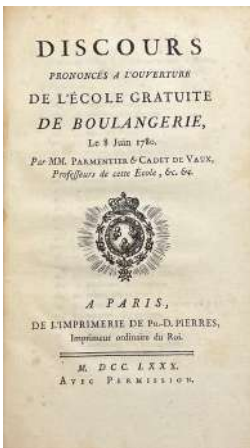
Papin publia d'abord cet ouvrage à Londres en 1681 ; dans cette édition française, il fait part des améliorations apportées depuis un an à sa machine. Cette invention permit d'extraire la gélatine des os pour s'en servir comme substance alimentaire, et de réaliser en 1707 un bateau à vapeur à quatre roues à aubes. Papin mourut à Londres dans la misère en 1714.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE AUX ARMES D'UN AMATEUR ISSU DE LA FAMILLE BOURGUIGNONNE DE FUSSEY.

De la bibliothèque Jules Potier de la Morandière, avec ex-libris.

Vicaire, 651-653 – Bitting, 355 – Cagle, 369.

PARMENTIER



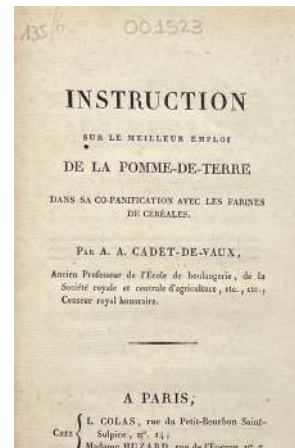
111



112



113



114

111 PARMENTIER (Antoine-Augustin) et CADET DE VAUX. Discours prononcé à l'ouverture de l'école gratuite de boulangerie. Paris, de l'imprimerie de Ph.-D. Pierres, 1780. In-8, basane fauve marbrée, dos lisse orné à la grotesque, tranches rouges. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE.

Dos renouvelé.

Vicaire, 656.

On joint : *Inauguration de la statue de Parmentier*. 1888. Brochure in-4.

112 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Examen chymique des pommes de terre dans lequel on traite des parties constituantes du bled. Paris, Didot, 1773. In-12, veau marbré, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHÉE DU PREMIER OUVRAGE IMPORTANT PUBLIÉ PAR PARMENTIER.

« C'est le simple examen d'une racine longtemps méprisée et sur laquelle il existe encore des préjugés » (*Avertissement*, p. vi). Parmentier réfute que la pomme de terre soit nuisible pour la santé, et y expose tous les emplois possibles : macaronis, bouillons, alcool, conserves, pain, cuite sous la cendre ou à pleine eau, en hachis (qui portera son nom).

Dans le fameux repas « tout en pomme de terre » (pp. 225-227), il est fait mention d'une « friture », donc POUR LA PREMIÈRE FOIS AU MONDE DE LA FRITE.

BEL EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec son ex-libris gravé dû à *Gautier-Constant*.

113 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Expériences et réflexions relatives à l'analyse du bled et des farines. Paris, Monory, 1776. In-8, demi-basane blonde, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches jaspées (*Atelier Laurenchet*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE.

Bel exemplaire dans une reliure pastiche due à l'Atelier Laurenchet.

Vicaire, 656.

114 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Manière de faire le pain de pommes de terre, sans mélange de farine. Paris, Imprimerie Royale, 1779. In-8, demi-basane blonde, dos lisse orné, pièce de titre en long de maroquin bordeaux (*Atelier Laurenchet*). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE RARE de cet opuscule de Parmentier, qui dès 1777 réalise des petits pains à partir de la pulpe de pommes de terre dans la boulangerie modèle de l'Hôtel royal des Invalides, en présence de Franklin, de Le Noir et de plusieurs officiers de l'État major.

Néanmoins ses recherches sur le sujet remontent à 1771, date à partir de laquelle il reçoit l'appui de l'Académie de Besançon. L'ouvrage comprend des chapitres sur les pommes de terre, sur l'amidon des pommes de terre, de la cuisson de ce tubercule, de sa pulpe, de la fabrication du pain, du levain et du pétrissage, de l'apprêt de la pâte de pommes de terre, de la cuisson du pain et enfin des réflexions sur le prix du pain de pommes de terre.

Bel exemplaire dans une reliure pastiche due à l'Atelier Laurenchet.

On joint : CADET DE VAUX. *Instruction sur le meilleur emploi de la pomme-de-terre*. Paris, M^{me} Huzard, 1817. Brochure in-8.

115 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Traité de la châtaigne. *Bastia et Paris, Monory, 1780*. In-8, demi-basane blonde, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches jaspées (*Atelier Laurenchet*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE D'UN TRAITÉS DE PARMENTIER LES PLUS RARES.

Il fait suite au célèbre *Parfait boulanger* publié en 1778, et fait partie de la série des traités ou mémoires que Parmentier a publiés sur les aliments économiques, bon marché et surtout nourrissants pour le peuple, tels la pomme de terre, le maïs, le lait, les grains, etc.

Dans cette étude, il est le premier à avoir constaté la présence de sucre dans la châtaigne. Il étudie d'abord le châtaignier et la châtaigne en elle-même, puis aborde sa conservation, en donne une analyse, présente la méthode de séchage pratiquée dans les Cévennes, traite de la farine de châtaigne, de son mélange avec la farine de différents grains, de la châtaigne sans mélange, du procédé utilisé en Corse pour faire du pain de châtaigne, sans mélange d'aucune autre substance, de la préparation usitée dans le Limousin pour cuire la châtaigne et des avantages de ce fruit préparé à la limousine.

Bel exemplaire dans une reliure pastiche due à l'Atelier Laurenchet.

Vicaire, 657.

116 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, Delalain, 1805*. In-8, basane fauve racinée, dos lisse orné aux petits fers, pièce de titre maroquin rouge, guirlande dorée d'encadrement sur les plats (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

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. ».

Coins émoussés.

Simon : Vin., 155.

117 PELOUZE (Madame). Art du blanchissage domestique, d'après les procédés anglais et français. *Paris, Audot, 1828*. – J.-L. B. La Laiterie. Art de traiter le laitage et faire le beurre. Deuxième édition. *Paris, Audot, 1828*. – MARTIN (E.). Art de conserver des substances alimentaires. *Paris, Audot, 1829*. 3 ouvrages en un volume un-16, demi-basane noire, dos orné de chaînettes dorées. 100 / 120

L'Art du blanchissage contient 2 planches dépliantes.

118 PÉRIGORD Cadet (C.-G.). Almanach des gourmands ; servant de guide aux convives et aux amphitryons. *Paris, Baudouin, 1829*. In-16, demi-basane kaki, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, tranches marbrées. (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

RARE ALMANACH GASTRONOMIQUE DÉDIÉ À ROSSINI, « le plus illustres des musiciens gourmands ».

Une charmante figure coloriée de *Grandville* représentant des animaux attablés dévorant un festin avec avidité est repliée en frontispice.

Dorures du dos refaites, petite réparation à une des pliures du frontispice.

Vicaire, 675.

119 PLATINE (Bartholomeo de Sacchi). De honesta voluptate. De ratione victus, & modo vivendi. De natura rerum & arte coquendi libri X. [Paris], *Jean Petit, 1530*. In-8, vélin ivoire souple, dos lisse, pièce de titre manuscrite sur papier, lanières d'attache, tranches brunies, et titre à la plume sur la tranche inférieure (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

PREMIÈRE ÉDITION LATINE PARISIENNE DE CE CÉLÈBRE TRAITÉ SUR L'ART CULINAIRE ÉDITÉ PAR JEAN THIERRY.

Le *De Honesta voluptate* de Platine (1421-1481), ancien bibliothécaire à la Vaticane, est le premier texte imprimé de gastronomie, dont l'édition princeps vit le jour à Rome, sans date, vers 1473-1475. Son ouvrage est un véritable guide de l'art culinaire dont l'influence fut immense tout au long des trois siècles suivants.

Jolie édition imprimée par Pierre Vidoue en lettres rondes, avec bel encadrement et marque typographique de Jean Petit, et nombreuses letrines à fond criblé dans le texte.



120 POINT (Fernand). *Ma gastronomie*. Paris, Flammarion, 1969. In-4, toile ocre décorée (Reliure de l'éditeur). 120 / 150
ÉDITION ORIGINALE, illustrée de neuf compositions de *Dunoyer de Segonzac* et de reproductions photographiques.
On y joint : POIRET (Paul). *107 recettes et d'autres curiosités culinaires*. Paris, Jonquières, 1928. Petit in-4, broché. Illustrations de *Marie Alix*.

121 [POLOGNE]. *Les 500 recettes de la bonne cuisine française et polonaise*. (texte en deux langues). Paris, Ognisko, 1932. Petit in-4, demi-basane fauve, dos à nerfs, pièce verte, couverture et dos conservés. 288 p. 300 / 400
ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, texte en 2 langues, préface de *Curnonsky*. Recueil de recettes très intéressant.
De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.
On joint : POMIANE (Édouard de). *La Cuisine polonaise vue des bords de Seine*. Paris, Société Polonaise des Amis du Livre, 1952. Grand in-8, broché. Édition originale. Envoi autographe signé de l'auteur. L'ouvrage est orné d'un frontispice de *Stanislas Grabowski*, de bandeaux et culs-de-lampe d'*Olesiewicz* et d'un bois original de *Brandel* sur la couverture.

122 [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, demi-veau brun à coins, dos à nerfs orné de filets dorés, tranches rouges (Reliure ancienne). 200 / 300
ÉDITION ORIGINALE, illustrée d'un frontispice gravé par *Benoît Audran* et de 6 figures hors texte non signées.
Dans sa *Dissertation préliminaire sur la salubrité des liqueurs et l'harmonie des saveurs*, l'auteur développe une intéressante théorie sur la correspondance de la musique savoureuse avec les sept saveurs primitives et leurs infinies combinaisons, ajoutant qu'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. ; la quatrième, des odeurs, parfums, essences, etc. Suit un riche supplément en forme de dictionnaire.
Vicaire, 171 – Simon, Gastr., 1212 – Simon, Vin., 155 – Oberlé, n°1088.

123 PORPHYRE. *Traité touchant l'abstinence de la chair des animaux, avec la vie de Plotin par ce philosophe et une dissertation sur les Génies par M. de Burigny*. Paris, De Bure l'aîné, 1747. In-12, veau fauve, dos à nerfs orné, filets à froid sur les plats, tranches rouges (Reliure de l'époque). 100 / 120
Édition originale de la traduction française de Lévesque de Burigny.
C'EST UN OUVRAGE CAPITAL : LE PREMIER LIVRE SUR LE VÉGÉTARISME et un des traités d'occultisme les plus profonds, selon Stanislas de Guaita. On y trouve de singulières notions sur l'attache des âmes à leur corps charnel, sur les maléfices et la haute magie. Ce livre avait déjà été traduit du grec par le sieur de Maussac en 1622. Cette édition est d'un esprit plus « moderne ».
De la bibliothèque Raymond Oliver (1986, n°50), avec ex-libris.
Vicaire, 704.

124 RAIMBAULT (A.T). *Le Parfait cuisinier, ou Bréviaire des Gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la Cuisine, et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection. Orné d'une gravure allégorique et d'une autre désignant les trois services. Revu et augmenté par Mr Borel*. Paris, Delacour et Levallois [et] Martinet, 1809. In-12, demi-veau blond, dos à nerfs, pièces d'auteur et de titre de maroquin rouge (Reliure moderne). 300 / 400
ÉDITION ORIGINALE.
En réalité tout est de *Borel* et la rédaction est assurée par le fécond compilateur *Charles-Yves Cousin*, dit d'*Avallon* (v. Rabbe et Quérard), lequel rédigea aussi « la nouvelle Cuisinière Bourgeoise » de 1815. Raimbault « homme de bouche » semble bien être un nom inventé.
Le frontispice légendé *Le Rôti sans pareil ou le délice des gastronomes* est curieux et énigmatique. S'y ajoute une planche dépliant.
Salissures et mouillures.

125 RANHOFER (Charles). The Epicurean. A complete Treatise of analytical and practical studies on the Culinary Art (...) Making a Franco-American Encyclopedia. *New York, Ranhofer, 1894*. Fort volume in-4, cuir maroquiné prune, ornements dorés et à froid, titre doré sur le plat, tranches dorées (*Reliure de l'éditeur*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE DE CE MONUMENTAL LIVRE DE RECETTES DÛ AU CHEF DU DELMONICO, qui était aussi le président de la Société culinaire philanthropique de New York.

3715 recettes illustrées d'un frontispice et 800 figures dans le texte, accompagnées de centaines de menus, une histoire des décors de table et des instructions pour les services à l'américaine, à la française et à la russe. Le Delmonico était un des plus célèbres restaurants de New York au XIX^e siècle ; il comptait parmi ses clients le Grand duc Alexis de Russie, Charles-Louis Napoléon, Oscar Wilde, Charles Dickens, etc.

BEL EXEMPLAIRE AVEC UN ENVOI AUTOGRAPHE DE L'AUTEUR : À Monsieur Louis Bouchard, *Souvenir de bonne amitié, Ch. Ranhofer. New York 17 juillet 1894*.

126 ROSE (Mademoiselle). Cent façons... *Paris, Flammarion, s.d.* 10 volumes petit in-12, bradel percaline moutarde, pièce de titre brune, couvertures (*Reliure moderne*). 100 / 120

RÉUNION DE DIX TITRES DE CETTE COLLECTION : *Cent façons d'accommoder le mouton, d'accommoder les restes, d'accommoder les volailles, de préparer le Gibier, d'accommoder le veau, de préparer les œufs, de préparer les pommes de terre, de préparer les sauces, de préparer les potages et d'accommoder le bœuf*.

127 ROUFF (Marcel). La Vie et la passion de Dodin-Bouffant. *Paris, Société littéraire de France, 1920*. In-12, demi-marquin lie-de vin à coins, dos là nerfs, tête dorée, couv. cons. (*Faki*). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE du « plus célèbre roman gastronomique français » (Oberlé), dédiée à Brillat-Savarin, Curnonski, Gabion et Guy de Pourtalès.

Oberlé, n°416.

On joint deux ouvrages :

BAUDRICOURT (Le Sire de). *Le Manuel culinaire aphrodisiaque à l'usage des adultes des deux sexes : la cuisine d'amour*. Paris, Éditions photographiques, s.d. In-12, demi-basane rouge, dos à nerfs orné, première couverture conservée.

Physiologie des cafés de Paris. Paris, Desloges, 1841. In-16, demi-percaline grise à coins, titre en long sur pièce de basane verte, couverture conservée. Illustrations de Porret.

ENSEMBLE 3 VOLUMES.

128 ROUSSEL AÎNÉ. Connaissances des marchandises, ou, Dictionnaire analytique et raisonné des articles indigènes et exotiques. Drogueries, épiceries, peintures, teintures, liquides etc. *Bordeaux, Imprimerie de Causserouge et Angaut, 1846-1847*. 5 volumes in-8, demi-marquin vert à grain long, dos à nerfs ornés, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 80 / 100

PEU COURANT.

220 pages (tomes IV et V) sont consacrées aux vins.

129 [ROZIER (Abbé François)]. Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique... ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture. *Paris, Deterville, 1809*. 13 volumes in-8, demi-basane brune, dos lisse orné en long, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

RÉÉDITION DE CET OUVRAGE DÛ À L'ABBÉ FRANÇOIS ROZIER (1734-1793), professeur à l'École vétérinaire créée par Bourgelat, fondateur du jardin botanique à Lyon, directeur dès 1771 de la revue scientifique *Observations sur la Physique, l'Histoire naturelle et sur les Arts et Métiers* pendant 10 ans à Paris, collecteur européen de variétés botaniques, etc. C'est à Lyon, où il ouvrit une école d'agriculture, qu'il écrivit les neuf premiers tomes de son *Cours d'agriculture*, publié de façon posthume en 1796 et continué par ses collaborateurs.

Intéressant ouvrage orné de 60 figures hors texte gravées sur cuivre et repliées.

Ex-libris C. de B. Rang.

130 RUMFORD (Benjamin Thompson). Essai sur la meilleure construction des cheminées. Avec figures. Seconde édition. *Genève, Bibliothèque Britannique, An IX*. In-8, demi-basane verte, dos lisse orné, tranches marbrées. 150 / 200
L'Essai sur la meilleure construction des cheminées est illustré de 15 planches hors-texte, dont 2 dépliantes.

Il est suivi de : RUMFORD. *Essais politiques, économiques et philosophiques. X^{ème} Essai, orné de sept planches*. Paris, Fougens et Pichon, 1802. [Et] : *X^{ème} Essai, Seconde partie, sur la construction des foyers de cuisine, etc., orné de six planches*. Paris, 1802. 126 et 130 pp., 11 planches h.t. – M. D'ARCET. *Description d'un fourneau de cuisine*. Paris, Bachelier, 1821. 31 pp. et 2 planches dépliantes.

131 [RUNDELL (Maria Eliza)]. *A New System of Domestic Cookery; formed upon Principles of Economy: and adapted to the Use of Private Families. By a Lady. A New Edition, Corrected. London & Edinburgh, W. Wilson for John Murray, J. Harding and A. Constable & Co., 1807.* In-12, basane racinée, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre maroquin rouge (*Reliure ancienne*). 100 / 120

Maria Eliza Rundell (1745-1828) est l'auteur de ce livre très populaire sur la cuisine, paru pour la première fois en 1806. Son succès fut tel que Murray en utilisa les droits comme caution lorsqu'il déménagea dans ses nouveaux locaux dans Albemarle Street en 1812.

Bien complet des pp. 28*-29*, du frontispice et des 9 planches hors texte.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

Reliure restaurée.

Oxford 135 – Maggs Bros, *Food and drink, 1937, n°339 – Bitting 583 (édition américaine)*.

132 RYTZ (Lina, née Dick). *La Bonne cuisinière bourgeoise, ou Instruction à préparer de la meilleure manière les mets usités, soit dans la vie ordinaire, soit pour des occasions de fêtes, accompagnée d'un tableau représentant la manière d'arranger agréablement les plats sur la table.* Traduit d'après la seconde édition allemande par G. de B. Berne, Ratzer, 1847. In-8 cartonnage papier vert marbré à la bradel, pièce de titre orangé (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Seconde édition très augmentée de ce rare livre suisse

Ex-libris manuscrit : *Stéphanie Ripport-Rouge*.

Nombreuses rousseurs.

Vicaire, 764 (*ne cite que la sixième édition de 1865*).

133 SANCTORIUS (Santorio Santorio, dit) et Martin LISTER. *De Statica medicina Aphorismorum Sectiones Septem cum commentario Martini Lister.* Londres, G. Bowyer, 1716. In-12, veau brun janséniste, dos à nerfs (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Beau frontispice gravé sur cuivre montrant un homme placé sur une sorte de balance devant une table chargée de mets. Cette étrange machine inventée par Lister permet de manger le strict nécessaire.

Sanctorius (1561-1636) enseignait à Padoue et était l'un des plus grands représentants de l'école d'athlétisme. Cet ouvrage est un classique sur le métabolisme, l'alimentation, etc. Il est accompagné du commentaire de Martin Lister (1638-1712), célèbre médecin ordinaire de la reine Anne, et traducteur d'Apicius.

Ex-libris du Prof. Louis-Charles Deneux (1767-1846). Note de l'époque sur le contre-plat : « L.B. Guérard de La Quesnerie dono du Vervey. L'auteur de ce livre protestant est par conséquent ennemi du jeûne. Voyez page 86 » et, d'une autre main, « Quand le pouz est capillaire, c'est-à-dire délicat... 22 sept. 1749. »

134 VIANSI. *Nouveau manuel complet du limonadier contenant la manière de préparer le café, le chocolat, le thé, les bavaises, la limonade, le punch, les glaces et les sorbets.* Paris, Au Dépôt des nouveaux manuels, s.d. In-16, demi-basane verte, dos orné. 200 / 300

Frontispice gravé.

Viansi était l'ancien glacier du Café Lemblin.

Petit accroc à une coiffe.

On joint : [SAINT BRIAC (Yvonne)]. *L'Art de faire maigre*. Paris, Ollendorff, 1887. [Et] : *L'Art des sucreries*. [v. 1897].

2 volumes in-8 carré, demi-chagrin noir, dos ornés.

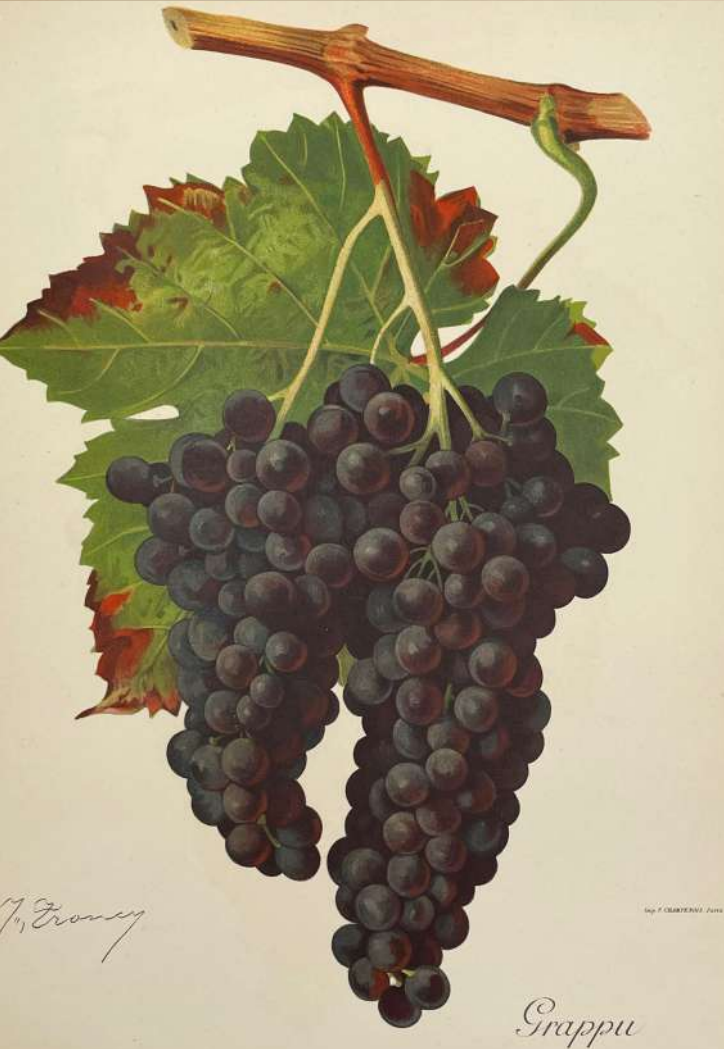
ENSEMBLE 3 VOLUMES.

135 VIARD (André). *Le Cuisinier royal.* Paris, Barba, 1840. In-8, demi-basane fauve marbrée, filets dorés sur le dos (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

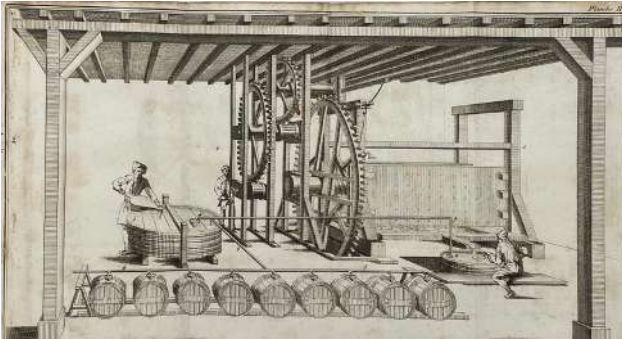
Dix-septième édition complétée par Fouret et Délan et illustrée de 9 planches.

On joint UNE LETTRE AUTOGRAPHE SIGNÉE D'ANDRÉ VIARD à M. Ducray-Duménil, rédacteur des *Petites Affiches*, datée Paris, le 9 mars 1806, 1 p. in-8 : *Monsieur, Je crois que le vers latin suivant dont Juvenal a fait presque tous les frais contient le mot de la charade latine de M. Saurin ... André Viard, homme de bouche, auteur du Cuisinier Impérial.*

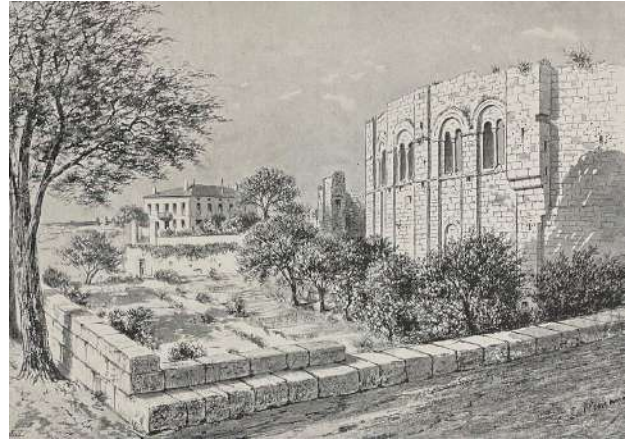
Vicaire 860.



Vin & Viticulture



136



137

136 BIDET (Nicolas). *Traité sur la culture des vignes, sur la façon du vin et sur la manière de le gouverner. Paris, Savoye, 1752.* In-12, basane brune, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

6-[2]-102-[2] pp., 3 planches dépliantes.

Édition peu commune.

Frottements, fente à un mors, rousseurs, mouillure, planches déreliées.

137 [BORDEAUX]. DUMAS (F.-G) et Charles LALLEMAND. *Les Grands Vins de Gironde.* Dessins d'après nature par Charles Lallemand. *Paris, Ancienne Maison Quantin ; Bordeaux, Féret et fils, s.d. [vers 1900].* 2 parties en un volume in-folio, demi-toile verte, plats imprimés de l'éditeur. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE FORT RARE.

L'iconographie se compose d'un grand nombre d'illustrations en noir dans le texte d'après *Charles Lallemand*.

Première partie : Saint-Émilion et les communes hautes de l'ancienne juridiction. Deuxième partie : Pomerol, Lalande-Pomerol, Néac, Montagne, Saint-Georges-de-Montagne.

Ex-dono autographe signé du comte Malet Roquefort (chateau La Gaffelière - Saint-Émilion) daté d'avril 1900.

Trace de mouillure sur le premier plat de reliure, coins émoussés.

138 [BORDEAUX]. PETIT-LAFITTE (Auguste). *La Vigne dans le Bordelais. Histoire – Histoire naturelle – Commerce – Culture.* *Paris, Rothschild, 1868.* In-8, demi-basane, dos lisse orné de filets dorés. 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE DE CE LIVRE IMPORTANT, dédié « À la ville de Bordeaux ! Aux vigneronns de la Gironde ! ». C'est un traité très complet sur l'établissement du vignoble, le choix de l'emplacement, les cépages, la plantation, la viticulture, les maladies, parasites et la récolte, etc.

L'ouvrage est illustré de 75 figures sur bois gravées dans le texte. Un tableau dépliant montre les produits du vignoble bordelais de 1801 à 1866 en qualité et en quantité.

Dos insolé, quelques rares rousseurs.

Simon : Vinaria, 95 – Löchner, 538.

139 BRUNET (Raymond). Recueil factice. In-8, demi-chagrin rouge à coins, auteur doré sur le dos, tête dorée, couvertures (*Reliure moderne*). 80 / 100

Raymond Brunet, (1870-19..), ingénieur agronome, était professeur à l'École supérieure de commerce de Paris et rédacteur en chef du *Moniteur vinicole*.

Ce recueil contient : Une photographie originale *Banquet avec R. Brunet*. – Calque du titre et illustration originale à l'encre par A. Galland de l'ouvrage qui suit et un dessin à l'encre « Dumont-Lespine, R. Brunet, Derys » par Mars-Trick. – *Le Mariage des vins et des mets*. Paris, Moniteur Vinicole, s.d. (v. 1930). – *Le Coupage des vins*. Première (et) Seconde édition(s). – *La Dégustation des vins*. (2 tirages différents). – (Avec Marie-Louise LAVAL. *Ce qu'est le Bourgogne*. – *Ce qu'il faut savoir des vins de Corbières et de Fitou*. – *Le Cassis de Dijon*.) – *La Présentation des vins*. – *La Sole normande* (enrichie de coupures de presse). – *Le Rôle gastronomique du rhum*. – *Saint-James, ses « Plantations », ses « Productions »*. – *Le Porto et la bonne chère*. 1938. – 26 LETTRES SIGNÉES ET NOTES AUTOGRAPHES DE R. BRUNET CONCERNANT SON ŒUVRE ET UNE L.A.S. de William Garcin à Brunet montées et reliées à la fin.

140 CADET DE VAUX (Antoine Alexis). Instruction sur l'Art de faire le vin. In-8, basane havane dos lisse orné de palettes et fleurons dorés, pièce de titre, guirlande dorée d'encadrement sur les plats, tranches marbrées. (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

ON A RELIÉ À LA SUITE TREIZE TEXTES DU MÊME AUTEUR :

- *L'Ami de l'économie aux amis de l'humanité, sur les pains divers*. Paris, Huzard, 1816. 64 pp.
- *De la restauration et du gouvernement des arbres à fruits, mutilés et dégradés par la succession annuelle de l'ébourgeonnement et de la taille*. Paris, Colas, 1807. 64 pp., planche dépliant.
- *De la réunion économique convoquée le 10 octobre 1822 à Saint-Ouen (...) La conservation du blé dans des silos. La polenta de pomme-de-terre. La vente des chèvres thibétaines*. Paris, Colas, 1822. 30 pp.
- *De la réunion à Saint-Ouen, convoquée par M. Ternaux*. Paris, Fain, s.d. 7 pp.
- *Pains divers obtenus par l'association des nouveaux produits de la pomme-de-terre avec toute espèce de farines céréales, même les plus inférieures, offerts à l'économie publique et domestique*. Paris, Colas, 1818. 20 pp.
- *Instruction sur les moyens de prévenir l'insalubrité des habitations qui ont été submergées*. Paris, bureau de la Décade Philosophique..., An X. 7 pp.
- *Instruction sur le meilleur emploi de la pomme-de-terre dans sa co-panification avec les farines de céréales*. Paris, Colas et M^{me} Huzard, 1817. 24 pp.
- *Traité divers d'économie rurale, alimentaire et domestique ; savoir : Du blé prématuré et de ses avantages, sous les rapports de quantité, de qualité et d'amélioration du pain. Du moulin économique – Dronsart. De la conservation du grain dans un silo ou fosse souterraine, par M. Ternaux. Des nouvelles appropriations de la pomme-de-terre qui la place au premier rang des bases alimentaires et la destinent à cinquantupler la subsistance publique, et dès lors à opposer une barrière à la famine. Expériences faites le 9 mars 1813 sur les avantages de l'association de farines extraites de la pomme-de-terre, avec les farines d'une qualité inférieure*. Paris, Colas et M^{me} Huzard, 1821. viii-127 pp.
- *Mémoire sur la peinture au lait. Suivi d'observations sur les citoyens d'Arcet et Taillepied*. Paris, An XII-1804. 31 pp.
- *Moyens de prévenir et détruire le méphitisme des murs*. Paris, bureau de la Décade Philosophique..., An IX. 8 pp.
- *Plantation des germes de la pomme-de-terre, ou instruction sur la préférence à donner à la plantation des germes ou yeux de la pomme-de-terre, comme moyen le plus économique, surtout dans les circonstances présentes...* Paris, Colas et M^{me} Huzard, 1817. 17 pp.
- *Des moyens de tirer le parti le plus économique de plusieurs fruits, et principalement de la Cerise*. Paris, V^{me} Panckoucke, An 10 – 1803. 14 pp.
- *Mémoire sur la matière sucrée de la pomme, et sur ses appropriations aux divers besoins de l'économie*. Paris, Colas, 1808. 80 pp. Imprimé sur papier bleu.

Frère puîné de Cadet de Gassicourt, Cadet de Vaux (1743-1828) tint d'abord une pharmacie, puis se livra à des recherches scientifiques et philanthropiques. Il s'occupa surtout, de concert avec Antoine Parmentier, d'expériences et de publications relatives à la salubrité publique, à la culture des vins, aux aliments économiques.

ENSEMBLE DE BROCHURES RARES.

Taches d'humidité sur le second plat de la reliure.

141 CAVOLEAU (Jean-Alexandre). Cœnologie française, ou statistiques de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France... Paris, M^{me} Huzard, 1827. In-8, demi-marquin à grain long vert, petits coins de vélin ivoire, dos lisse richement orné, pièce de titre marquin rouge (*Reliure pastiche*). 300 / 400

TRÈS RARE ÉDITION.

Cette excellente étude abonde en documents que l'on ne saurait trouver ailleurs : cépages, qualités et prix de tous les vins alors connus ; index de tous les vignobles. Elle comprend 6 tableaux dépliant.

L'ouvrage est inconnu à Vicaire.

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.

Bel exemplaire

Simon, V-109.

142 COCKS (Charles) et Édouard FÉRET. Bordeaux et ses vins. Troisième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret, 1874. In-8, demi-basane fauve, dos à nerfs orné pièces d'auteur et titre mar. rouge et vert, tranches jaspées. 150 / 200

Troisième édition, illustrée de 255 gravures dans le texte.

143 COLAS (Jean-François). Le Manuel du cultivateur dans le vignoble d'Orléans, utile à tous les autres vignobles du royaume. Orléans, Charles Jacob, 1770. In-8, demi-veau fauve à petit coins de vélin, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure pastiche*). 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE DE CETTE EXCELLENTE MONOGRAPHIE SUR CE VIGNOBLE ORLÉANAIS.

Dans ce traité, Jean-François Colas (1702-1772), dit Colas de Guyenne, prévôt et chanoine de l'église royale de Saint-Aignan à Orléans, a pour ambition de renouveler l'ouvrage de référence sur le sujet, donné en 1712 par Jacques Boullay, la *Manière de bien cultiver la vigne dans le vignoble d'Orléans*, en fournissant un manuel plus précis, plus clair et moins polémique que son prédécesseur.

Il envisage toutes les étapes de la production du vin, de la plantation de la vigne aux vendanges, puis expose « la manière de faire le vin, de le gouverner et de le vendre avec avantage ».

Herluison, n°431 – Chwartz, I, n°313 – Simon, Gastronomica, 361.

144 [DUFY (Raoul)]. BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). Aphorismes et variétés. Paris, Les Bibliophiles du Palais, 1940. In-4, en feuilles, couverture, chemise et étui. 500 / 600

Édition illustrée de 20 eaux-fortes originales de Raoul Dufy.

Tirage à 200 exemplaires sur vélin de Rives, celui-ci imprimé pour André Morin (n°38).

Rauch, 49 – Skira, 110.

On joint : DUFY (Raoul). *Mon docteur le Vin. Texte de G. Derys*. Paris, Nicolas, 1936. Grand in-4, broché (44 pages).

ÉDITION ORIGINALE. La plus belle des plaquettes publicitaires éditées pour Nicolas, reproduisant 19 superbes aquarelles de Dufy. Préface du Maréchal Pétain datée de 1935. La couverture repliée est également de Dufy. Bel exemplaire.

145 FRANCK (William) Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde. Bordeaux, Chaumas, 1845. In-8, demi-chagrin bleu nuit à coins, dos orné de filets dorés et caissons de petits fers dorés, tête dorée (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

RARE DEUXIÈME ÉDITION AUGMENTÉE, accompagnée d'une carte dépliant de la Gironde et de quatre tableaux dépliant.

Quelques petites rousseurs éparses.

146 GUYOT (D^r Jules). Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. Paris, Imprimerie impériale, 1868. 3 volumes grand in-8, demi-basane basane granitée, dos à nerfs, pièces de titre vertes, couvertures et dos conservées (*Reliure moderne*). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage, fruit d'études approfondies sur tous les vignobles de France.

Carte en couleurs et 974 figures.

Quelques légères rousseurs.



147



148

147 [HÉRON DE VILLEFOSSE (René)]. Vins, Fleurs et Flammes. – À Travers nos vignes. – Eaux-de-vie. Paris, Bernard Klein, 1952. 3 volumes in-4, en feuilles, emboîtages. 1 500 / 2 000

Trilogie sur les alcools, éditée par Bernard Klein.

Tirage à 305 exemplaires, ceux-ci UN DES 30 SUR JAPON.

Vins, Fleurs et Flammes est un recueil de textes par Georges Duhamel, Max Jacob, Roger Vitrac, Raoul Ponchon, Tristan Derème, Louis Jovet, Colette, Mac Orlan, Héron de Villefosse, Fernand Fleuret, Maurice Fombeure et Paul Valéry. Ces propos sont illustrés de 20 planches hors-texte plus la couverture par Jacques Villon, Raoul Dufy, Max Jacob, André Derain, Maurice Utrillo, Moïse Kisling, Jean Cocteau, André Dunoyer de Segonzac, Gen Paul, Léonard Foujita, Maurice de Vlaminck, Arthur Honneger. Enrichi d'une eau-forte supplémentaire, une suite des 21 planches sur Chine, une suite des 21 planches en noir et en couleurs sur Arches. N°49.

À travers nos vignes est orné d'une eau-forte originale et 9 lithographies rehaussées au pochoir, hors texte, en couleurs par Maurice Brianchon. Enrichi d'une eau-forte supplémentaire, une suite des planches sur Chine, une suite des planches en noir et en couleurs sur Arches. N°49.

Eaux-de-vie est orné d'une eau-forte originale et 17 lithographies dont 12, hors texte, rehaussées au pochoir, en couleurs, de Raoul Dufy, avec une préface de Georges Duhamel. Enrichi d'une planche en couleurs supplémentaire, d'une suite sur Chine, d'une suite sur Japon des dessins et d'une suite en couleurs sur Arches.

148 [HÉRON DE VILLEFOSSE (René)]. Vins, Fleurs et Flammes. – À Travers nos vignes. – Eaux-de-vie. Paris, Bernard Klein, 1952. 3 volumes in-4, en feuilles, chemises et emboîtages. 1 000 / 1 200

Trilogie sur les alcools, éditée par Bernard Klein.

Vins, Fleurs et Flammes est un recueil de textes par Georges Duhamel, Max Jacob, Roger Vitrac, Raoul Ponchon, Tristan Derème, Louis Jovet, Colette, Mac Orlan, Héron de Villefosse, Fernand Fleuret, Maurice Fombeure et Paul Valéry. Ces propos sont illustrés de 20 planches hors-texte plus la couverture par Jacques Villon, Raoul Dufy, Max Jacob, André Derain, Maurice Utrillo, Moïse Kisling, Jean Cocteau, André Dunoyer de Segonzac, Gen Paul, Léonard Foujita, Maurice de Vlaminck, Arthur Honneger.

À travers nos vignes est orné d'une eau-forte originale (couverture) et 9 lithographies rehaussées au pochoir, hors texte, en couleurs par Maurice Brianchon.

Eaux-de-vie est orné d'une eau-forte originale (couverture) et 17 lithographies dont 12, hors texte, rehaussées au pochoir, en couleurs, de Raoul Dufy, avec une préface de Georges Duhamel.

Tirage à 305 exemplaires. Un des 200 exemplaires sur Arches (n° 259, Eaux de vie : n°160).

149 JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. Précédé d'une notice topographique sur les vignobles de l'Antiquité et suivie d'une classification générale des vins. Paris, L. Mathias, Veuve Bouchard-Huzard, 1848. In-8, demi-basane brune marbrée, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

[2] ff., xvi-524 pp. et pp. 5 à 20 (*Table et Rapport*) in fine.

Quatrième édition, ornée d'un tableau dépliant.

Vicaire, 470-471.

150 [LAMBERT (Joseph)]. Cas de conscience sur les danses et sur l'excès du vin, décidé par Messieurs les docteurs en théologie de la Faculté de Paris. Paris, P.-N. Lottin, 1721. – [Suivi de] Cas de conscience sur l'ivrognerie. Paris, P.-N. Lottin, 1722. – [Suivi de] Cas de conscience sur Jubilé. Paris, P.-N. Lottin, s.d. 3 ouvrages en un volume in-12, basane racinée, dos à nerfs orné, tranches rouges. 80 / 100

PEU COURANT.

Quelques brunissures. Premier texte court de marges.

151 LEGRAND (N.-E.). Le Vin de Champagne. Reims, Marot-Braine, 1896. In-8, bradel demi-maroquin noir, titre doré en long dans un encadrement de filets dorés et d'un fleuron doré à chaque extrémité du titre, couvertures conservées. 80 / 100

Édition ornée d'une carte sur double page et d'une vignette en-tête.

Cet ouvrage retrace l'histoire du vin de Champagne, évoquant les contrefaçons, concurrents, productions vinicole, phylloxéra, commerce, etc. Il comprend une liste des maisons productrices.

Mention de 2^e édition sur la couverture.

Oberlé, Bachique, n°339.

152 [LOUIS-PERRIER (Jean-Pierre)]. Mémoire sur le vin de Champagne. Paris, Société des Bibliophiles, 1865. In-8, demi-maroquin ocre à coins, dos lisse orné d'une grappe de raisin avec deux feuilles de vigne dorés, tête dorée, non rogné (*Reliure moderne*). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE RARE, tirée à petit nombre sur beau papier vergé ; elle n'a pas été mise dans le commerce.

Intéressant mémoire se référant à des textes du XVIII^e siècle sur la culture de la vigne et le vin de Champagne.

On joint : HAMP (Pierre). *Le Vin de Champagne*. Paris, Union pour la Vérité, [1908]. Petit in-8, broché. ÉDITION ORIGINALE.

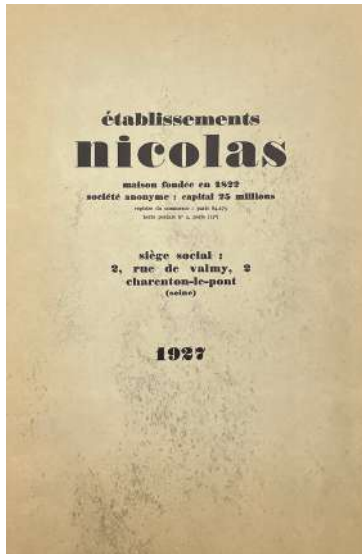
Ce livre est particulièrement bien documenté sur le vignoble champenois. Envoi autographe signé de l'auteur au docteur Jacques Mawas.

153 [MANUSCRIT MUSICAL]. Recueil d'airs à boire à deux parties meslé de quelques recitz de basse. In-4 oblong, veau brun (*Reliure du XVIII^e siècle*). 200 / 300

Frontispice gravé daté 1669, titre, 4 ff. de table, 309 pp.

Sans le premier feuillet de garde, frontispice sali, 1 f. de table dérelié et froissé, reliure usagée.





vins rouges de bordeaux
voir catalogue pour p. n. 25

château	année	prix
chât. grand-larose-sargot (sargot 1911)	1918	15 »
château brane-cantenac (cantenac 1911)	1918	15 »
château trotanoy (poulet 1911)	1907	15 »
château rouzan-gasdes (margaux 1911)	1916	20 »
château smith-ji-laffitte (pauillac 1911)	1916	20 »
château piehon-longueville (pauillac 1911)	1916	20 »
chât. malaric-lagravière (sargot 1911)	1916	20 »
château brane-cantenac (cantenac 1911)	1916	20 »
château pape-clément (pauillac 1911)	1916	25 »
château durfort-vivens (margaux 1911)	1907	25 »
château l'évangile (pauillac 1911)	1907	25 »
château latour (pauillac 1911)	1896	25 »
château margaux (margaux 1911)	1918	30 »
château latour (pauillac 1911)	1916	30 »
château talbot (pauillac 1911)	1906	30 »
chât. ducru-beaucailou (lalande 1911)	1906	30 »
château haut-brion (pauillac 1911)	1898	30 »
château haut-brion (pauillac 1911)	1916	50 »
château latour (pauillac 1911)	1907	50 »
château brane-cantenac (cantenac 1911)	1900	75 »
château haut-bailly (sargot 1911)	1900	150 »
château margaux (margaux 1911)	1900	200 »

154 NICOLAS. Catalogue Nicolas 1927.

3 000 / 4 000

PREMIER CATALOGUE NICOLAS.

Plaquette illustrée, due à *Charles Loupot*, réalisée par *Draeger*.

Papier bistre orné en silhouettes grises sur chaque page et en couverture, représentant « Nectar », créé par Dransy en 1922 et longtemps utilisée comme image publicitaire par les Établissements Nicolas.

EXTRÊMEMENT RARE, MANQUE À LA PLUPART DES COLLECTIONS.



155

LISTE DES VINS FINS

VINS ROUGES DE BORDEAUX

année	château	prix
1923	Château Lafite	★ R 20 »
1923	Château Latour	★ R 20 »
1923	Château Margaux	★ R 20 »
1923	Château La Mission Haut-Brion	★ R 25 »
1923	Château Cheval Blanc	★ R 25 »
1923	Château Ausone	★ R 30 »
1922	Château Carbonneux	6 »
1922	Château Lascombes	6 »
1922	Château Grand Puy Durasse	6 »
1922	Château Soutard	6 »
1922	Château Ripoux	R 6 »
1922	Château Pottanoy	R 6 »
1922	Clos du Marquis	R 6 »
1922	Chât. Mouton d'Armailhaq	★ R 7 »
1922	Château La Tour Carnet	R 8 »
1922	Château Malaric Lagravière	8 »
1922	Château Brane-Cantenac	★ R 8 »
1922	Château Loville Lascazes	★ R 8 »
1922	Château Montrose	★ R 8 »
1922	Château Palmer	★ R 8 »
1922	Cos d'Estournel	★ R 8 »
1922	Château Gruaud Larose Sargot	★ R 10 »
1922	Ch. Gruaud Larose Bethmann	★ R 10 »
1922	Château Pichon Lalande	★ R 10 »

★ Vin en Châtea.
R Vin en réserve (voir explication page 2).



156

Vins rouges de Bordeaux

année	château	prix
1921	Château Palmer	★ R 12 »
1921	Chât. Ducru Beaucaillou	★ R 12 »
1921	Château Brane Cantenac	★ R 15 »
1921	Cos d'Estournel	★ R 15 »
1921	Château Loville Lascazes	★ R 15 »
1921	Château Pichon Lalande	★ R 15 »
1921	Chât. La Mission Haut-Brion	★ R 20 »
1921	Château Mouton Rothschild	★ R 25 »
1921	Château Margaux	★ R 25 »
1921	Château Latour	★ R 25 »
1921	Château Cheval Blanc	★ R 25 »
1921	Clos Fouquet	★ R 25 »
1921	Château Ausone	★ R 30 »
1920	Château Gitan	★ R 10 »
1919	Château Ausone	★ R 60 »
1918	Château La Louvière	★ R 10 »
1918	Château Desmiral	★ R 15 »
1918	Chât. Gruaud Larose Sargot	★ R 15 »
1918	Château Brane Cantenac	★ R 15 »
1918	Cos d'Estournel	★ R 15 »
1918	Château Montrose	★ R 20 »
1918	Chât. Grand Larose Fauré	★ R 20 »
1918	Château Cheval Blanc	★ R 25 »
1918	Château Gitan	★ R 30 »
1918	Château Mouton Rothschild	★ R 30 »
1918	Château Margaux	★ R 30 »
1918	Château Latour	★ R 30 »
1918	Château Lafite	★ R 30 »

★ Vin en Châtea.
R Vin en réserve (voir explication page 2).

155 NICOLAS. Catalogue Nicolas 1928.

500 / 600

DEUXIÈME CATALOGUE NICOLAS.

Plaquette de format allongé (13 x 32 cm.) de 22 pp., illustrée, due à *Charles Loupot*, réalisé par *Draeger*. Couverture avec une composition art-déco sur fond doré.

TRÈS RARE.

156 NICOLAS. Catalogue Nicolas 1929.

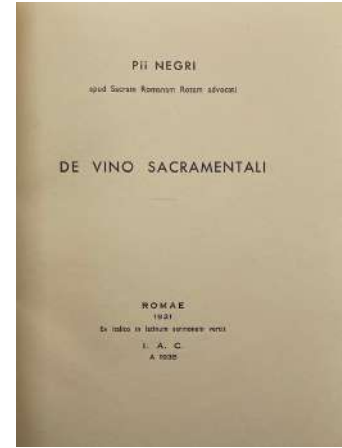
400 / 500

TROISIÈME CATALOGUE, avec couverture noire et composition art déco en rouge et or, réalisé par *Draeger*.

Plaquette illustrée non signée, attribuée à *A. M. Cassandre*.

Contient la première nomenclature des prestigieuses bouteilles de leur Grande Réserve. 24 pp. 16 x 24 cm, avec deux feuillets non reliés : *Appellations d'origine des Grands Vins de Bourgogne*, et, imprimé sur fond or, *Les Grands Vins de Bordeaux*.

RARE.



157 NICOLAS. [Catalogue Nicolas pour le Vatican]. Pii Negri. Vinum Sacramentale / de Vino Sacramentali Romæ 191, ex latinum sermonem vertit, I.A.C., A 1935. Petit in-4, [12]-32-[4] pp, portrait de S.S. Benoit XV en frontispice. 800 / 1 000

FORT RARE OPUSCULE EN LANGUE LATINE, absent du catalogue de la BnF et présent dans quelques bibliothèques ecclésiastiques, constituant un petit traité théologique sur la préparation du vin pour le Saint-Sacrifice de la Messe.

Fac-similé du brevet de fournisseur des palais apostoliques, concédé à Monsieur le Comte Aluffi Pentini en 1920, pour les Établissements Nicolas. Édité en collaboration avec Les Editions Privées, il ne semble pas avoir été imprimé par Draeger.

158 NICOLAS. Ensemble deux brochures. 200 / 300

Atlas viticole de la France dressé spécialement pour les Établissements Nicolas, [vers 1930]. In-4 oblong, percaline grise titrée en bleu (*Reliure d'édition signée Magnier*). Cet atlas publicitaire renferme neuf cartes viticoles en couleurs. Petite décoloration sur le premier plat.

BRUNHOFF (Jean de). *Relevé des Grandes Bouteilles 1952*. S.l., Draeger, 1952. In-12 de 22 pp., broché, couverture illustré d'un dessin de Jean de Brunhoff représentant Nectar et Glouglou. Rare tarif de 1952 remplaçant le catalogue traditionnel, bien complet de sa lettre explicative. *Fritsch*, n°597.

159 [NICOLAS]. MONTORGUEIL (Georges) et Louis FOREST. Monseigneur le vin. Paris, Établissements Nicolas, 1924-1927. 5 volumes in-8, demi-chagrin bordeaux, plats de parchemin ivoire, titre doré en long sur les dos et « N-IC-O-LA-S » frappés à froid en pied, têtes dorées (*Reliure moderne*). 300 / 400

COLLECTION COMPLÈTE.

Quatre volumes sont de Georges Montorgueil, *Le Vin à travers l'histoire* (illustré par Marcel Jeanjean), *Le Vin de Bordeaux* (illustré par Pierre Lissac), *Le Vin de Bourgogne* (illustré par Armand Vallée) et *Anjou-Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France* (illustré par Carlègle). Le cinquième volume, *L'Art de boire*, est de Louis Forest (illustré par Charles Martin).

Bien complet des lettres d'accompagnement.

Frottements sur les mors.

160 [NICOLAS]. Paul IRIBE, G. MONTORGUEIL et R. BENJAMIN. Blanc et Rouge. – Rose et Noir. – Bleu Blanc Rouge. Ensemble de trois plaquettes à la gloire des vins de France publiées par les Établissements Nicolas. Paris, Imprimerie Draeger, 1930-1932. 3 fascicules in-folio, illustrés par Paul Iribe. 600 / 800

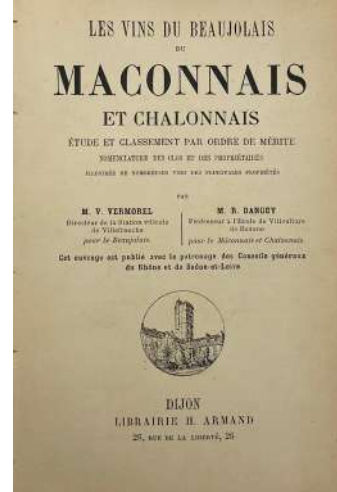
COLLECTION COMPLÈTE DE CETTE PETITE SÉRIE DESTINÉE À LA PROMOTION DES VINS DE FRANCE comprenant les feuillets « Le service des vins doit être une symphonie », la lettre des Etabl. Nicolas « L'Art de boire » et le questionnaire « Un repas bien conçu est comme une symphonie bien ordonnée » ; ainsi que l'album « Sourire de France. Champagne » et une coupure de presse du 25 juin 1932 « Dom Perignon et le champagne ».

L'ensemble est monté sur onglets dans une reliure plein vélin à la bradel, titre calligraphié en rouge sur le dos, encadrement peint en rouge sur les plats, le centre, en gorge, occupé par l'illustration de *Le service des vins doit être une symphonie* peinte légendé « Allons enfants de la patrie/ le jour de boire est arrivé » au premier, et un verre de vin au second ; étui.

PRESTIGIEUSE RÉUNION DE CES TROIS PLAQUETTES intitulées *La Belle au bois dormant*, *Le Mauvais génie* et *France*, illustrées par Paul Iribe, dans une reliure très désirable.



161



163

161 PRÉVERT (Jacques). *Vignette pour les vigneronns*. Paris, Falaize, 1951. In-8 oblong, maroquin bordeaux, plats de papier à large décor automnal, tranches dorées, couvertures et dos conservés ; chemise et étui bordé de même (D. Saporito). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE de ce poème lu par André Verdet le jour de la fête des raisins à Saint-Jeannet de Provence.

Dessins de Françoise Gillot et 31 belles photographies de Marianne.

UN DES 250 EXEMPLAIRES SUR VÉLIN MALACCA, SEUL GRAND PAPIER (celui-ci nominatif).

Très bel exemplaire bien relié par D. Saporito.

162 ROOS (Lucien). *L'Industrie vinicole méridionale*. Montpellier, Camille Coulet. Paris, Masson et Cie, 1898. In-8, demi-basane noire (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Illustrée de 50 figures et 5 planches.

Petits frottements sur la reliure, coins émoussés.

On joint trois ouvrages :

ANDRÉ-MICHAUX. *Échalas. Pisseaux et lattes (Médoc), remplacés par des lignes de fil de fer, mobiles... Avec figures*.

Paris, 1845. In-8 broché. 88 pp., 1 grande planche dépliant. Cachet ex-libris : Héricart de Thury. Défraîchi.

Le Vignoble de l'Hérault en 1900. Montpellier, Impr. Serre et Roumègous, 1900. In-8, broché. Illustrations dans et hors texte.

ROCHE (Émile). *Commerce des vins de Champagne sous l'ancien régime*. Châlons-sur-Marne, Imprimerie de l'Union républicaine, 1908. Grand in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné, couvertures conservées.

ENSEMBLE 4 VOLUMES.

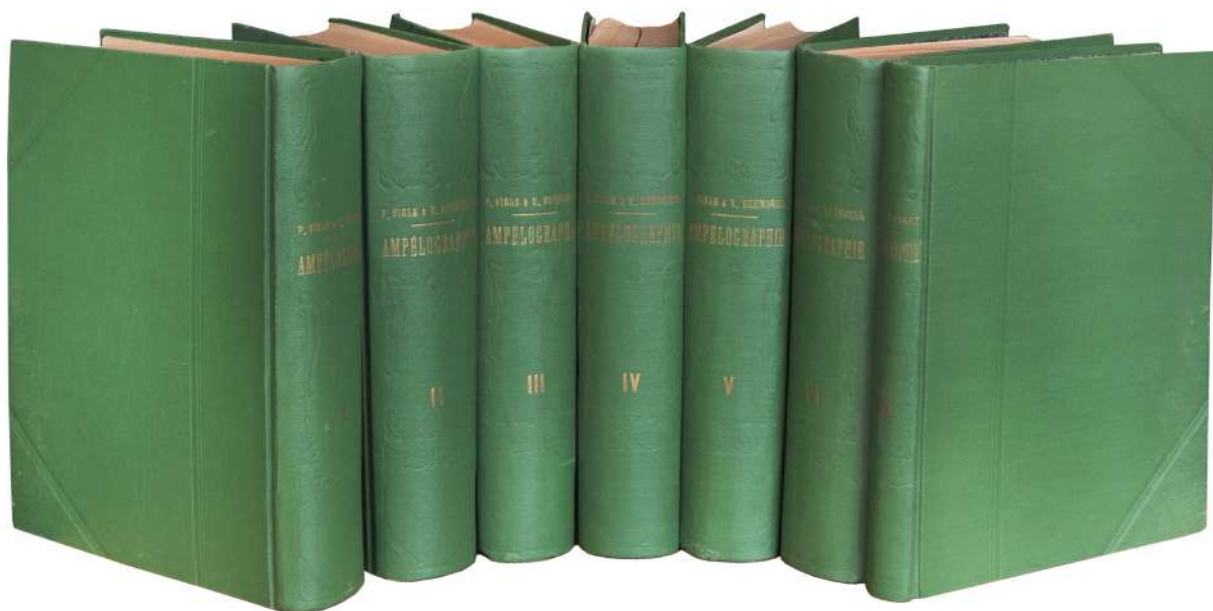
163 VERMOREL (Victor) et René DANGUY. *Les Vins du Beaujolais et Chalonnais ; étude et classement par ordre de mérite ; nomenclature des clos et des propriétaires*. Dijon, H. Armand, (1893). In-8, demi-veau fauve, dos lisse, pièce de titre maroquin vert (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

UNIQUE ET RARE ÉDITION, avec une grande carte dépliant.

Ce premier guide des vignobles du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais fut publié sous l'égide des Conseils Généraux du Rhône et de la Saône et Loire. Faite dans le style déjà institué en Bordelais par le Cocks et Féret, cette énorme monographie est illustrée de nombreuses vues de châteaux et domaines.

Vermorel, qui était alors directeur de la station viticole de Villefranche a rédigé tout ce qui concerne le Beaujolais. Danguy, professeur à l'école de viticulture de Beaune, s'est chargé du Mâconnais et du Chalonnais. Tous les crus et les noms des propriétaires sont cités.

On joint : *Tarifs des vins Charles Vienot à Premaux, près Nuits-St. Georges, pour 1918* (double feuillet in-8).



164 VIALA (Pierre) et Victor VERMOREL. Traité général de viticulture. Ampélographie. Paris, Masson & C^{ie}, 1901-1910. 7 volumes in-4, bradel percaline verte (*Reliure de l'éditeur*). 6 000 / 8 000

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.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE DANS SON CARTONNAGE D'ORIGINE.

Rares piqûres éparses.

Fritsch, n°276 – Chwartz, n°121.



Lots

Description détaillée sur demande et sur www.alde.fr

165 [ALIMENTATION]. Ensemble 14 ouvrages.	100 / 120
166 [ARRÊTS, LETTRES PATENTES ET ÉDITS DU ROI]. Ensemble 8 pièces in-4.	80 / 100
167 [AUDOT (Louis-Eustache)]. Ensemble 5 volumes.	100 / 120
168 [BIBLIOGRAPHIE]. Ensemble 3 volumes.	100 / 120
169 [CAFÉ]. Ensemble 4 volumes et plaquettes.	200 / 300
170 [CHEFS]. Ensemble d'ouvrages et documents.	100 / 120
171 [CONFISERIE]. Ensemble 3 volumes.	150 / 200
172 [CUISINE BOURGEOISE]. Ensemble 3 amusants petits volumes.	100 / 120
173 [CUISINE ET PÂTISSERIE]. Ensemble 12 ouvrages.	150 / 200
174 [CUISINE RÉGIONALE]. Ensemble 6 volumes.	200 / 300
175 [DIÉTÉTIQUE] Ensemble 7 ouvrages et une brochure.	120 / 150
176 [DIVERS]. Ensemble 6 volumes.	150 / 200
177 [ESTOMAC]. Ensemble 4 ouvrages.	150 / 200
178 [FRUITS ET VÉGÉTARISME]. Ensemble 8 ouvrages.	150 / 200
179 [GASTRONOMIE]. Ensemble 15 volumes.	200 / 300
180 [GASTRONOMIE]. Ensemble 16 ouvrages.	600 / 800
181 [GASTRONOMIE]. Ensemble 4 ouvrages.	100 / 120
182 [GASTRONOMIE]. Ensemble 3 volumes.	150 / 200
183 [GRAVURES]. Lot d'estampes.	100 / 120
184 [IVROGNERIE]. Ensemble 4 ouvrages.	200 / 300
185 [LIVRES ALLEMANDS ET NÉERLANDAIS]. Ensemble 13 ouvrages.	200 / 300
186 [POISSONS]. Ensemble de 6 livres :	200 / 300
187 [RECETTES]. Ensemble 3 ouvrages.	80 / 100
188 [RESTAURANTS ET RESTAURATEURS]. Ensemble 6 ouvrages.	200 / 300
189 [REVUES CULINAIRES]. Ensemble 3 séries.	100 / 120
190 [SALADES, LÉGUMES ET ÉPICES]. Ensemble 12 ouvrages.	100 / 120
191 [VIGNE]. Ensemble 5 ouvrages.	150 / 200
192 [VINS]. Ensemble 2 ouvrages et une gravure.	150 / 200



Rendez-vous sur 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

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

Nom, Prénom :

Adresse :

Ville :

Téléphone :

Courriel :

Ordre d'achat : Après avoir pris connaissance des conditions de vente, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessous.

Les limites ne comprenant pas les frais 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 :

Relevé d'identité bancaire (R.I.B.) :

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.fr