

# ALDE



mercredi 24 septembre 2025



# Gastronomie & Menus

## Nicolas et les boissons



185

## EXPERT

Henri-Pierre MILLESCAMPS

Galerie Daumesnil

6, rue Miséricorde – 24000 Pétigieux

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

## EXPOSITION À LA LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

à partir du jeudi 18 septembre 2025 de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h

## SOMMAIRE

Gastronomie	n <sup>os</sup> 1 à 146
Menus	n <sup>os</sup> 147 à 181
Autour de la maison Nicolas	n <sup>os</sup> 182 à 200
Vins & boissons	n <sup>os</sup> 201 à 222

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

Honoraires de vente : 25 % TTC

Vente en direct sur **ALDE LIVE**

*En couverture : Le lot n°161 Kiyoshi HASEGAWA. Menu des « Compagnons de la belle table ». Gravure à la manière noire.*

# ALDE

*Maison de ventes spécialisée  
Livres - Autographes - Monnaies*

## Gastronomie & Menus Nicolas et les boissons

Vente aux enchères publiques

mercredi 24 septembre 2025 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





**LA REVUE**  
**DU CLUB DES CENT**

# Gastronomie

1 [ALLETZ (Pons-Augustin)]. *L'Albert moderne, ou nouveaux secrets éprouvés et licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes. Paris, Veuve Duchesne, 1769. In-12, veau marbré, filet à froid, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure de l'époque).* 80 / 100

Réédition de cette encyclopédie de la vie pratique, divisée en trois parties, et appelée *l'Albert moderne* par opposition à *l'Albert ancien ou secrets d'Albert le Grand*, le célèbre traité de magie populaire.

2 APICIUS. *De opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem, cum annotationibus Martini Lister. Amsterdam, Janssonius van Waesberge, 1709. Petit in-8, veau blond, dos orné, triple filet doré sur les plats, roulette dorée sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (Reliure ancienne).* 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 malgré des coins légèrement émoussés.

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

3 APPERT (Nicolas). *L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales. Paris, Patris et Cie, 1810. In-8, broché, couverture grise muette, non rogné. Conservé dans un boîtier, demi-marquain brun orné de filet à froid sur le dos, titre et date dorés, plats de papier marbré XIX<sup>e</sup>, intérieur de feutrine rouge.* 1 000 / 1 200

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME, ornée d'une planche dépliant, du célèbre traité d'Appert (1749-1840), qui inventa la boîte de conserve. «Cinquante ans avant les travaux de Pasteur (la méthode de pasteurisation), Appert mit au point ce procédé qui consistait à dégager l'oxygène des substances en les faisant bouillir au point juste de leur cuisson, et à les enfermer ensuite dans des boîtes de fer-blanc, chauffées au bain-marie, puis fermées hermétiquement» (Oberlé).

RARE ET BEL EXEMPLAIRE TEL QUE PARU ; il porte la signature autographe de l'auteur au verso du faux-titre.

*Vicaire 34 - Bitting 13 - Oberlé 184.*

4 ARAGO (Jacques). *Comme on dîne à Paris. Paris, Berquet et Pétion, 1842. In-18, demi-basane verte, dos lisse orné de filets dorés (Reliure de l'époque).* 80 / 100

Seconde édition, parue à la même date que l'originale ; l'ouvrage contient «d'amusantes anecdotes sur les restaurants de Paris et sur la manière dont on s'y nourrit, depuis le dîner à 4 sous, le dîner à la seringue, jusqu'aux soupers les plus fins des cafés anglais, Foy et la Maison dorée» (Vicaire).

Rousseurs.

De la bibliothèque F. M. Caye, avec ex-libris.

*Vicaire, 36.*

## L'ART DE CONSERVER

PENDANT PLUSIEURS ANNÉES,

TOUTES LES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES



6 [AUDIGER]. La Maison Régulée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur... Avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essences, d'eaux et de liqueurs, fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie. *Paris, Nicolas Le Gras, 1700*. In-12, basane brune granité, dos à nerfs orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Seconde édition française.

Ce manuel célèbre est d'un intérêt capital pour la connaissance de la tenue d'une maison au XVII<sup>e</sup> siècle et des charges de : sommelier, écuyer de cuisine, rôtiisseur... Traité des sirops, gelées, confitures... 6 planches dépliantes (plans de tables).

De la bibliothèque du Docteur P.A. Crehange (ex-libris gravé par Hémard). Ex-libris manuscrit « Defalis ».

*Vicaire* 53-54. *Cagle*, 50.

7 [AUDOT (Louis-Eustache)]. L'Art d'employer les fruits et de composer à peu de frais toutes sortes de confitures et de liqueurs. Pour faire suite à La Cuisinière de la campagne. *Paris, chez Audot, 1818*. In-12, demi-basane verte maroquinée à petits coins de vélin, dos lisse orné de treillage et fers dorés (*Reliure ancienne*). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE RARE ornée d'un frontispice gravé.

Exemplaire dans une fraîche et jolie reliure.

8 AYMES (J.). La Gastronomie provençale, ou Catalogue raisonné des denrées de Provence (...), dédiée aux trois frères provençaux... *Paris, à l'entrepôt, 1828*. In-12, demi-basane fauve maroquinée, dos lisse orné, pièce de titre noire, couverture illustrée en couleurs, non rogné (*Reliure moderne*). 600 / 800

UNIQUE ET RARISSIME ÉDITION DE CE PETIT LIVRE QUI N'EST DÉCRIT PAR AUCUN BIBLIOGRAPHE CONSULTÉ.

Il renferme trois planches dépliantes coloriées à l'époque. La première représente la cueillette des olives et un moulin à huile ; la seconde des jarres de terre cuite ; la troisième la propriété de l'auteur.

Le texte est d'un grand intérêt, donnant des renseignements de première main : l'huile d'Aix, l'eau de fleurs d'oranges, les vins du Roi René du coteau Cuque (c'est un des premiers vins dont les bouteilles portent une étiquette), le thon, les filets de soles, les rougets, les sardines, les anchois de Fréjus et de Catalogne, olives farcies au thon et aux truffes, etc.

Contrairement à l'exemplaire Morcrette (2023, n°138), la couverture est en papier blanc (et non bleu), et la quatrième de couverture donne le titre en anglais.

9 [BAUVILLIERS (A.)]. [CUREL (Nicolas-François-Gabriel HENNEQUIN, Vicomte de)]. Manuel de la cuisine, ou l'art d'irriter la gueule. *Metz, Antoine, 1811*. In-8, demi-basane marbrée, dos lisse orné de petits fers dorés et treillage doré, pièce de titre rouge, tranches citron (*Reliure moderne pastiche du XIX<sup>e</sup> siècle*). 600 / 800

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 inventus 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).

10 BEAUVILLIERS (A.). L'Art du cuisinier. *Paris, Pilet, 1814 (1816)*. 2 volumes in-8, demi-veau fauve, dos lisses ornés (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Exemplaire de seconde émission. Dans ces exemplaires, la veuve Beauvilliers a changé la date du Tome I de 1814 en 1816 (à l'encre, avec sa signature à côté) de même au tome II (sans signature) et y a ajouté un supplément de 38 pp.

2 vignettes de titre et 9 planches dépliantes de Tables avec couverts.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris sur pièces de maroquin fauve.

Frottements sur les mors et les coiffes.

*Bitting*, 31 - *Vicaire*, 78.



11 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-maroquin vert foncé à coins, dos lisse orné de larges fleurons rocaille, roulette à froid sur les plats, ébarbé, tête dorée, couvertures conservées (*Reliure pastiche*). 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. Très bel exemplaire, lavé et soigneusement encollé, tous les exemplaires étant maculés de rousseurs et de défauts de papier. Le vélin mince ainsi traité est devenu superbe. Les couvertures sont très rares. (2 petites réfections à celles-ci).

Joint la note (détaillée) au relieur-restaurateur.

12 BERTALL (Albert d'Arnoux dit). La Vigne. Voyage autour des vins de France. Paris, *E. Plon et Cie*, 1878. In-8, demi-chagrin havane, dos orné, tranches dorées (*Ch. Magnier*). 100 / 150

ÉDITION ORIGINALE et premier tirage des illustrations de Bertall : un frontispice, 94 planches et de nombreux dessins dans le texte.

Dessinateur, caricaturiste et photographe, Albert d'Arnoux dit Bertall (1820-1882) «était un disciple fervent de Bacchus (...). Voici donc narrées avec beaucoup d'humour de nationalisme gouleyant (le seul supportable) de nombreuses anecdotes sur nos vignerons, nos dégustateurs, nos aubergistes...» (Oberlé).

Ex-libris Fleury - Ex-libris A. de Saint-Lautent.

Vicaire 87 - Bitting 38 - Oberlé, *Bachique*, 138.

13 [BONNEFONS (Nicolas de)]. Les Délices de la campagne. Suite du Jardinier françois, où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre et dans les eaux. Paris, *Pierre Des-Hayes*, 1654. Petit in-12, veau fauve, double filet doré, armoiries au centre, dos orné, petites armoiries dans l'avant-dernier caisson, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

Édition originale rare, ornée d'un titre-frontispice et de 3 figures hors texte gravés sur cuivre par *François Chauveau*.

Cet ouvrage, dédié aux *dames mesnageres*, forme la suite du *Jardinier françois* du même auteur, paru en 1651. Il se divise en trois livres, dont le premier traite principalement du pain, du vin et des boissons, le deuxième des légumes, des fruits, des œufs et des produits laitiers, et enfin le troisième de la volaille, des viandes et des poissons et crustacés.

Œuvre singulière parmi les livres de cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle, *Les Délices de la campagne* est le fait d'un horticulteur, spécialiste des jardins potagers, et non d'un cuisinier. Ainsi s'agit-il plutôt d'une « compilation des possibles manières d'accommoder les produits alimentaires d'usage courant en Île-de-France, pour servir de façon générale aux *dames mesnageres* et non pour répondre au goût particulier des *friands* de la cour », écrit J.-M. Chatelain, pour qui « *Les Délices de la campagne* sont LE MANIFESTE D'UNE FRUGALITÉ JOUISSIVE, ÉLEVÉE EN PRINCIPE DE PLAISIR » (*Livres en bouche*).

EXEMPLAIRE AUX ARMES DU BIBLIOPHILE NORMAND ÉMERY BIGOT (1626-1689), président du Parlement de Rouen, avec son ex-libris gravé. Celui-ci avait hérité de son père Jean Bigot (1588-1645), seigneur de Sommesnil et de Cleuville, conseiller-doyen à la Cour des aides de Rouen, une « magnifique bibliothèque composée de plus de 6000 volumes somptueusement reliés » (Olivier), qu'il accrût lui-même considérablement. Acquisée en bloc par trois libraires parisiens, la *Bibliotheca Bigotiana* fut dispersée en 1706 (le présent ouvrage ne figure pas au catalogue).

Reliure restaurée, caissons du dos réappliqués, petites mouillures marginales et minimes rousseurs.

Vicaire, 261 - En français dans le texte, n°94 - Livres en bouche, n°90 - Cagle, n°86 - OHR, 238.

LES  
DELICES  
DE LA CAMPAGNE.  
Suite du  
JARDINIER  
FRANÇOIS.



14 BONNEFONS (Nicolas de). Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères, avec la manière de conserver les fruits, et faire toutes sortes de confitures, conserves et massepans. *Paris, Antoine Cellier, 1666*. In-12, marroquin citron, dentelle dorée, dos orné aux petits fers, dentelle intérieure, tranches dorées (*Petit succ. de Simier*). 300 / 400

Édition en partie originale, ornée d'un frontispice et de trois figures hors texte par *François Chauveau*.

Cette huitième édition « augmentée par l'auteur d'un tiers dans la première partie » est la première dans laquelle le nom de l'auteur est imprimé en toutes lettres, dans le privilège.

Les trois parties de ce célèbre manuel de jardinage publié en 1651 sont consacrées à la culture des arbres fruitiers, au jardin potager et à la conservation des fruits. La dernière comprend force recettes de conserves, confitures, sirops, massepains, etc.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE FINEMENT RELIÉ PAR PETIT.

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

*Vicaire, 462.*

15 [BOURBON (Louis-Auguste)]. Le Cuisinier gascon. *Amsterdam (Paris), s.n., 1740*. In-12, veau marbré, dos orné, filet doré d'encadrement sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 1 200 / 1 500

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE ANONYME DÉDIÉ AU PRINCE DE DOMBES, Louis-Auguste de Bourbon (1700-1755), l'un des meilleurs cuisiniers de France d'après l'Épître dédicatoire.

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 Beignets 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...

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 savant : le *Patissier Anglois* a de l'esprit : je ne me pique que de goût. Fines restaurations au coiffes et coins.

*Vicaire, 233.*



16 [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. *Paris, A Sautelet & C<sup>ie</sup>, 1826*. 2 volumes in-8, demi-veau glacé rouge, dos ornés de filets dorés et à froid, décors aux petits fers dorés, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

Édition originale de ce grand classique de la littérature gastronomique.

Elle fut imprimée à 500 exemplaires seulement aux frais de l'auteur et mise dans le commerce deux mois avant sa mort.

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

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

BEL EXEMPLAIRE.

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

17 [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens. Deuxième édition. *Paris, Sautelet & Cie, 1828*. 2 volumes in-8 brochés, couvertures imprimées ; chemises, sous un étui du XIX<sup>e</sup> siècle. 400 / 500

RARE DEUXIÈME ÉDITION DE CE CÉLÈBRE OUVRAGE, paru pour la première fois en 1826, assurant immédiatement à son auteur

un grand succès, mais de courte durée puisque Brillat-Savarin mourut le 2 février 1826, soit 2 mois seulement après la mise en vente de la première édition.

Exemplaire du docteur Récamier (vignette-ex-libris) qui était le beau-frère de Madame Récamier et cousin de Brillat-Savarin. Ex-libris Marquis de Fayolle sur la chemise du premier tome. Ex-libris Rougier de Vulfran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver) sur les deux chemises.

Quelques rousseurs éparses.

*Vicaire, 117.*

18 BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût*. Nouvelle édition illustrée. Paris, L. Carteret, 1923. 2 volumes grand in-8, demi-marquin vert à coins, dos lisses ornés de fers et rocaillies dorés, têtes dorées, couvertures et dos conservés (*David*). 200 / 300

Édition tirée à 375 exemplaires, comprenant des couvertures illustrées d'après *Leloir*, un portrait de l'auteur d'après *Stanley*, et 64 en-têtes et culs-de-lampe, dont 31 compositions d'*Henri Pille* gravées à l'eau-forte par *Louis Monziès* et 33 de Maurice Leloir gravées par *Léon Boisson*.

Celui-ci un des 75 exemplaires sur Japon (n°37) et comprenant une des 25 suites des illustrations reliées en regard de celles du texte.

Provenance : J. Bourdel (ex-libris).

19 BRUN (Maurice). *Groumandugi. Réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal*. Préface de Charles Maurras. Marseille, chez l'auteur, 1949. In-folio, en feuilles, étui. 300 / 400

Édition originale, tirée à 1026 exemplaires numérotés. Illustrée de bois gravés de *Louis Jou*, certains en couleurs ; l'ouvrage est dû au célèbre cuisinier du Quai de Rives neuve, à Marseille.

Exemplaire enrichi d'un bel et long envoi autographe signé de l'auteur à Fernand Point, et de deux « menu type » l'un avec des envois autographes signés de Maurice Brun et Pierre Alet à Fernand Point, l'autre avec envoi autographe signé de Maurice Brun à Alize Bochart « brune flamande ... ».

20 [BUC'HOZ (Pierre-Joseph)]. *Traité économique et physique des oiseaux de basse-cour*. Paris, Lacombe, 1775. In-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Édition originale du premier livre français entièrement consacré à la basse-cour : poule, poulet, chapon, poularde, pintade, faisan d'élevage, outarde, oie, canard, cygne, pigeon, etc. L'usage alimentaire des volailles est toujours consigné : qualité de la chair, œufs, confit...

DE LA BIBLIOTHÈQUE ÉDOUARD NIGNON, avec ex-libris. Grand cuisinier et auteur gastronomique, Nignon (1865-1934) officiait à la tête du restaurant Larue.

21 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, veau marbré, dos lisse orné, filet d'encadrement à froid sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

22 [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. *Cours gastronomique ou Les Dîners de Manant-Ville*. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Paris, Capelle et Renand, 1809. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, pièce de titre noire, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Édition originale de cet ouvrage très complet, dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne. Elle est ornée d'une belle carte gastronomique de la France, dépliant, dessinée et gravée par Tourcaty, la première de ce genre. Les noms de ville sont illustrés des produits culinaires renommés qui s'y fabriquent.

Le titre porte la mention « seconde édition » car plusieurs chapitres avaient déjà été imprimés dans le journal *L'Épicurien* français.

Charles-Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821), fils du célèbre pharmacien du même nom, et neveu de Cadet-de-Vaux, fut avocat au Parlement de Paris. « Son livre est un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque » (Oberlé).

Exemplaire portant la signature ex-libris de Mr. Vilain.

*Vicaire 137 - Oberlé 171, 172.*



23 CADET DE VAUX (Antoine-Alexis). Le Ménage ou l'Emploi des fruits dans l'économie domestique. *Paris, Colas, 1810*. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre basane brune, couverture et dos papier marbré conservés, non rogné. (*Reliure pastiche*). 100 / 120

Édition originale.

Vicaire, 138.

24 [CANARDS]. - Specimen authentique des infâmes spéculations auxquelles a donné lieu le siège de Paris 1870-1871. - Souvenir du rationnement auquel a été soumise la population courageuse pendant le mémorable siège de Paris 1870-1871. *En vente chez m. Pigeol, md de vin, au coin de la rue Montmartre et de la rue du Croissant. Paris, Edouard Blot, 1871*. 2 feuilles 50 x 33,5 cm. 100 / 120

Canards de propagande distribués par Pigeol, donnant le tarif et le rationnement des produits alimentaires en vente pendant le siège de Paris.

25 CARDELLI. [DUVAL (Henri)]. Manuel du cuisinier et de la cuisinière à l'usage de la ville et de la campagne. *Paris, Roret, 1823*. In-18, basane rouge maroquinée à long grain, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

SECONDE ÉDITION DE CE TRAITÉ CÉLÈBRE, ornée d'un charmant frontispice lithographié et 3 planches gravées hors-texte. La première fut publiée un an auparavant. Ce manuel comprend de très nombreuses recettes ainsi qu'un traité sur les dissections des viandes, un autre sur la manière de conserver les substances alimentaires et un dernier sur les vins.

Vicaire ne cite pas l'édition de 1823.

Piqûres, rousseurs et taches, petites déchirures avec manque aux pp. 7, 19, 127, déchirure sans manque à la p. 139.

De la bibliothèque Pierre de Combrugghe (2023, n°193), avec ex-libris.

Vicaire 142 - Quérard, *Supercherries littéraires*, I 643.

26 CARÊME (Antonin). Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. *Paris, au dépôt principal, 1842*. In-8, demi-veau noisette à coins, dos lisse, filets dorées avec treillage à froid entre-deux, pièce de titre basane verte, guirlande à froid sur les bordure du cuir des plats (*Reliure moderne*). 300 / 400

« Troisième édition revue, corrigée et augmentée » qui est en réalité la seconde de l'ouvrage, la « première édition » n'ayant jamais existé, sauf avec la mention « deuxième édition » (1828).

25 planches gravées au trait, d'après les dessins de Carême, par Normand fils, Hibon et Thierry (titre-frontispice et 24 planches dépliantes).

Bel exemplaire. (des rousseurs claires au texte, comme toujours).

27 [CARON (Pierre-Siméon).] Le plat de Carnaval ou les beignets apprêtés par Guillaume Bonnepâte, pour remettre en appétit tous ceux qui l'ont perdu. *A Bonne-Huile, Chez Feu-Clair, rue de la Poêle, A la Pomme de Reinette, l'an dix-huit cent d'œufs (1802)*. In-8, maroquin bleu à longs grains, encadrement de filets et guirlande dorés, dos orné, palettes et petit fleuron dorés dans les entre-nerfs, roulette dorée sur les nerfs, tranches dorées, roulette dorée sur les coupes, dentelles intérieure dorée (*Reliure de l'époque*). 1 200 / 1 500

Édition originale très rare, tirée à un tout petit nombre d'exemplaires.

Choix de facéties, jeux de mots et calembours, la plupart scatologiques, recueillis ou composés par Pierre-Siméon Caron. L'ouvrage est divisé non point en chapitres, mais en beignets qui contiennent des chansons érotico-gastronomico-scatologiques. Le volume contient aussi des bizarreries typographiques : énigmes, textes imprimés à l'envers, etc. Le frontispice montre un bouffon donnant des os à son chien.

À la suite ont été reliées diverses petites pièces rares, Collection Caron, tirées à 56 exemplaires chacune :

- [GUILLOT-GORJU]. Chansons folastres des comédiens recueillies par un d'eux et mises au jour en faveur des Enfants de la Bande Joyeuse, pour leur servir de remède préservatif contre les Tristes ditz Melancholicomorboafflatos. *Paris, Guillot Gorju, 1637*. 1 f. de titre, 1 f. de dédicace à Gros-Guillaume, 16 pp.

Bertrand Hardoin de Saint-Jacques, dit Guillot-Gorju, médecin et acteur français (1600 - 1648). Médecin, puis doyen de la Faculté de médecine, il est admis à l'hôtel de Bourgogne en 1634, où il joue les médecins et apothicaires burlesques. Successeur de Gros-Guillaume en 1635.

- LA MONNOYE. Traduction des Noels Bourguignons de M. de La Monnoye. S.l., 1735, titre, 1 f., 24 pp.

- [CARON (P.-S.)]. Chute de la médecine et chirurgie, ou le monde revenu dans son premier âge, traduit du chinois par le bonze Luc-Esiab. A Emeluogna, la présente année 00000000 [Paris, P.-S. Caron, vers 1798-1806]. 8 pp. et un f. blanc.
  - Le Cocu consolateur. L'an de Cocuage 5810. 16 pp., 1 f. blanc
  - Aenigma. S.l., n.d. (vers 1800). (4) pp.
- Gay p. 768 - Viollet-le-Duc 198 - Vicaire 103 - Nodier .Mélanges tirés d'une petite bibl. p. 75 - Oberlé 384.*

28 CHANVALON (Abbé de). Manuel des champs, ou Recueil choisi... *Paris, Lottin le Jeune, 1764*. In-12 (164 x 97 mm), veau marbré, armes dorées au centre des plats, dos à nerfs et caissons ornés, pièce de titre en maroquin rouge, gardes de papier marbré, tranches rouges, étui en Plexiglas (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Édition originale.

Le livre comprend quatre parties : le jardinage, l'agriculture, l'élevage et la cuisine. On trouve dans cette dernière divers conseils de conservation et préparation : on y évoque également le vin, la bière et le cidre. Les recettes sont très brèves, et tiennent souvent en quelques lignes.

En raison de son grand succès, le livre est réédité à trois reprises au XVIII<sup>e</sup> siècle. [Livres en bouche, 157 ; Cagle, 131 (deuxième édition)].

EXEMPLAIRE AUX ARMES DES DUCS DE LA ROCHEFOUCAULD.

Des bibliothèque du château de la Roche-Guyon, Kilian Fritsch (avec ex-libris) et Pierre de Combrugghe (2023, n°59).

Petit manque de papier en marge extérieure du feuillet de titre, du feuillet v2 et du feuillet E8 occasionnant sur ce dernier la perte de quelques lettres, cahier L bruni. Très légers frottements à un caisson, habiles et discrètes restaurations aux coins.

29 CHAPTAL (Jean-Antoine). Chimie appliquée à l'agriculture. *Paris, M<sup>me</sup> Huzard, 1823*. 2 volumes in-8, maroquin rouge à long grain, double encadrement de filets dorés avec fleurons aux angles, dos richement orné, dentelle intérieure, doublures et gardes de soie bleue bordées d'une dentelle dorée, tranches dorées (*Purgold-Hering*). 800 / 1 000

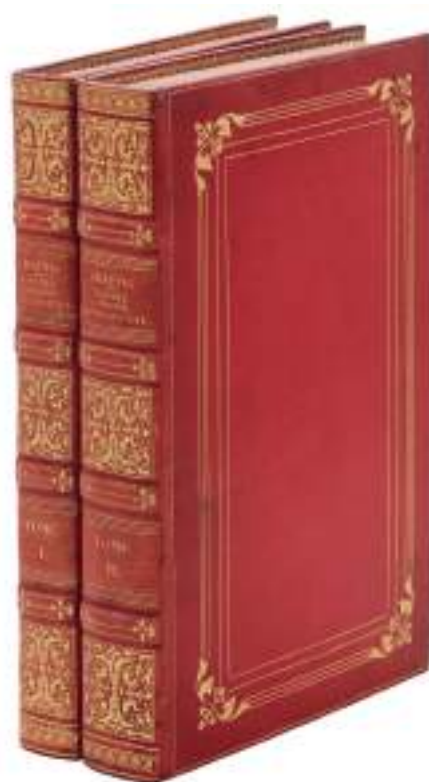
Édition originale d'un des classiques de l'agronomie.

Il s'agit du dernier ouvrage de Chaptal (1756-1832), dans lequel sont exposées de nombreuses découvertes touchant l'agriculture scientifique et technique, mais aussi pratique : importantes considérations sur la composition des sols, de l'air, de la chaleur, sur le rôle de l'eau, l'influence de l'électricité sur la végétation, le rôle de la lumière et de la température, etc.

Le second tome comprend de nombreux chapitres relatifs à l'alimentation et aux boissons, et notamment sur la conservation des substances animales et végétales, le lait et ses produits, la fermentation, la distillation, la culture du pastel et celle de la betterave sucrière, etc. MAGNIFIQUE EXEMPLAIRE EN SOMPTUEUSES RELIURES DE PURGOLD, strictement contemporaines de l'édition puisque l'ancien apprenti de Bozerian ne fut associé au relieur anglais Charles Hering qu'entre 1820 et 1825.

Quelques rousseurs.

*Poggendorf, I, 420.*



30 CHARDELLY (H.). La bonne cuisinière française, ou L'art de la cuisine mise à la portée de tous («sic») le monde et approprié aux progrès des lumières... *Paris, chez Philippe, 1833*. In-12, demi-basane bleu-nuit, dos lisse orné de fers romantiques (*Reliure moderne*). 200 / 300

Frontispice, titre, 283 pp.

Trace de petites mouillures et salissures marginales. Petites restaurations angulaires aux premier et dernier feuillets.



31 CHATILLON-PLESSIS. La Vie à table à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Théorie, pratique et historique de gastronomie moderne. Paris, Firmin-Didot & C<sup>ie</sup>, 1894. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs orné de caissons de filets dorés, tranches peignées, couverture illustrée (*Reliure de l'époque*). 80 / 100

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

32 CLASSIQUES DE LA TABLE (Les). Petite bibliothèque des écrits les plus distingués publiés à Paris sur la gastronomie et la vie élégante. Paris, Dentu, Martinon, Mansut, Treuttel et Wurtz, 1845. 2 parties en un volume in-8, demi-marquin vert grain long à coins, dos à nerfs richement orné, tranches jaspées (*Reliure du début du XX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400

Troisième édition, augmentée, de ce célèbre keepsake gastronomique ; elle renferme des textes de Brillat-Savarin, Berchoux, Grimod de La Reynière, Cussy, Carême, etc., et est ornée de 2 frontispices, 13 portraits (Appert en sus de la collation Vicaire) et 22 planches (suiv. collation de Vicaire: Manque Psyché Mme d'Orléans, Table à thé Mme d'Orléans, Cordon bleu. En sus : Marchand de marrons, Une collation, Table et vases de feu Chenevard).

*Vicaire, 179-180.*

33 CLERGUE HARRISON (Grace) & Gertrude CLERGUE. La Cuisine des Alliés. Paris, l'Édition française, 1918. In-8, bradel percaline verte illustrée de l'éditeur. 40 / 50

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.



34 [CLUB DES CENT]. Historique- Bulletins- ... Paris, 18 volumes in-4 brochés, chemises et étuis. 8 000 / 10 000

ENSEMBLE EXCEPTIONNEL DE LA COLLECTION LA PLUS COMPLÈTE JAMAIS DÉCRITE DES PUBLICATIONS DE CE CLUB GASTRONOMIQUE.

Ce club très élitiste fut créé en 1912 par trois compères, Lamberjack, Caspari et Forest, qui « mirent en commun, sur un petit livret, quelques renseignements sûrs, qui ne devaient rien à la publicité, à la mode, au chiqué » ; très vite l'idée de le développer prend forme, et il devint le « Club des Cent ». Louis Forest (1872-1933) sera président perpétuel du Club. On retiendra quelques-unes de ses maximes qui servirent à l'établissement des statuts du club : « Il faut sauver le goût », « à bas la gélatine », « pas d'extraits chimiques », « un cuisinier n'est pas un ouvrier, c'est un artiste », « celui qui ne conserve pas, derrière les fagots, quelques bonnes bouteilles pour les connaisseurs n'est qu'un vil gargotier », etc. Ces maximes et quelques autres encore sont reproduites sur les pages de garde du premier volume de notre collection; elles deviendront aussi le papier à lettre du Club.

TIRÉE ENTRE 150 ET 300 EXEMPLAIRES SEULEMENT, SUR BEAU PAPIER, CETTE REVUE DE GRAND LUXE FUT FONDÉE, AU DÉBUT DE L'ANNÉE 1928, PAR ÉTIENNE CHIRON, PUIS CONTINUÉE PAR RENÉ MILLAUD.

Le but avoué de ce club de « touristes automobilistes sérieux »

était de délivrer ses adhérents « de toutes les fausses indications des guides qui ... recommandent des boîtes infâmes et des gargotes innommables. » En fait, cette publication constitue aujourd'hui une excellente documentation, en particulier iconographique (des milliers de photographies), sur les activités culturelles et gastronomiques du club : manifestations et voyages, cuisiniers, restaurants, vignobles, caves, tables servies, groupes et personnalités les plus remarquables ; chansons pour animer les banquets ; textes des discours et allocutions, recettes inédites, et reproductions de très beaux menus originaux (Maxim's, Prunier, Ritz, Claridge, Tour d'argent, Lucas-Carton, paquebot Normandie, Pré Catelan, Café de Paris, Lapérouse, Meurice, Crillon, Plaza Athénée, etc.) illustrés en couverture par les meilleurs artistes du moment (*Sem, Guy Arnoux, Yves Brayer, Jean-Pierre Rémon, Mathurin Méheut, Charles Martin, Louis Icart*, etc.).

Cet ensemble comprend les volumes suivants :

Partie historique (3 volumes) :

- René MILLAUD (Archiviste du Club). Histoire d'un club gastronomique au XX<sup>e</sup> siècle. I - Manifestations.

Propagande. [Exemplaire n°6 (sur 200), imprimé sur papier d'Arches, pour madame Fernande Caillat.]

- IDEM. Histoire d'un club gastronomique. II- Annexes.

- MARTEAU (Paul) & MILLAUD (René). Justin Laurens Frings président du Club des Cent... 1950. [Exemplaire n°24 sur 87, spécialement imprimé pour le vicomte de Rohan.]

Bulletins du Centiste (15 volumes) ;

Du numéro 1 (1928) au n°15 (1957-1964). Tous les volumes sont illustrés de figures en couleurs, de tirages photographiques collés et de nombreux menus dans le texte ou hors texte. On joindra également un second exemplaire du tome 13.

Documents Divers :

- N°1. Bulletin dactylographié, Juin 1930.

- Dossier de documents divers dactylographiés et de photographies originales, reçus et conservés par Madame Fernande Caillat. L'ensemble sous 5 chemises et étuis.

Provenance : Léon de Lyon/Lacombe (Ex-libris).



35 COLOMBIÉ (Auguste). Nouvelle encyclopédie culinaire. La pâtisserie bourgeoise, la cuisine bourgeoise. *Meulan, Rety, 1906-1907*. 3 volumes in-4, demi-basane bleue, dos à nerfs ornés (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Édition originale d'un des plus importants ouvrages de la cuisine française.

Colombié fut le plus grand professeur de cuisine. Il s'attache à rédiger ses recettes avec une grande clarté et de les prolonger par de précieux commentaires.

Ouvrage très recherché, une grande partie de stock ayant été détruite après la mort de l'auteur ; d'autre part, bien des cuisiniers, nos contemporains, qui se sont amplement servi de ce travail, n'ont jamais tenu à en promouvoir la valeur.

36 [COMBLES (Louis-Antoine de)]. L'École du jardin potager. *Paris, Boudet, Le Prieur, 1749*. 2 volumes in-12, veau fauve, triple filet doré, dos orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Édition originale de cet excellent manuel de maraîchage par l'auteur du *Traité de la culture des pêcheurs* (1745).

Celui-ci est attribué à Louis-Antoine de Combles (né en 1716), seigneur de Plichancourt, ancien capitaine au régiment de Touraine, dans une notice autographe que l'érudit collectionneur auvergnat Paul Le Blanc (1828-1918) a laissée sur une garde de l'exemplaire.

L'ouvrage est orné d'un frontispice et de vignettes de titre gravés d'après *Cochin*.

Ex-dono manuscrit de l'éditeur Antoine Boudet.

Discrètes restaurations aux reliures.

37 [CONFITURE]. TRAITÉ de Confiture, ou le nouveau et parfait confiturier ; qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides, au sucre, à demy sucre, & sans sucre, au miel, au moust, à l'eau, sel & vinaigre. *Paris, Thomas Guillain, 1689*. In-12, maroquin vieux-rouge, reliure à la Duseuil : dos à nerfs orné de fers et fleurons dorés, guirlande dorée sur les nerfs, double encadrement de triple nerf doré sur les plats avec fleurons d'angle, roulette dorée sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure pastiche*). 600 / 800

Édition originale de ce traité dont le privilège fut donné à Jean-Baptiste Loyson, marchand-libraire, privilège qui lui permet «en considération de la perte qu'il a fait dans l'incendie arrivé au Collège de Montaigu, de faire imprimer ou réimprimer un livre intitulé, *Traité pour faire toutes sortes de Confitures*».

L'ouvrage donne les recettes des compotes, pastes, sirops, gelées, de toutes sortes de fruits, des dragées, biscuits, macarons, «massepain», «des breuvages délicieux, des eaux de liqueurs de toute façon, & plusieurs autres délicatesses de bouche», avec une Instruction et devoir du chef d'office de fruiterie, et de sommellerie.

Très beau pastiche de reliure du XVII<sup>e</sup> siècle, gardes en papier marbré d'époque.

38 [CONTANT D'ORVILLE (André-Guillaume)]. Précis d'une histoire générale de la vie privée des François dans tous les temps et dans toutes les provinces de la monarchie. *Paris, Moutard, 1779*. In-8, bradel cartonnage vert sombre, dos lisse orné de filets dorés et de fleurons à froid, non rogné (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Édition originale, publiée sous la direction du marquis de Paulmy.

L'ouvrage, qui appartient à la série des *Mélanges tirés d'une grande bibliothèque*, se compose de quatre livres traitant respectivement de la nourriture, de l'habitat, de l'habillement et des divertissements des Français. L'histoire de la publication concurrente de ce *Précis* et, trois ans plus tard, de l'*Histoire de la vie privée des Français* de Legrand d'Aussy, tirés l'un et l'autre de documents recueillis par Legrand d'Aussy dans la bibliothèque de Paulmy, est relatée par Alberto Capatti et Sabine Coron dans l'introduction au catalogue *Livres en bouche* (Arsenal, 2001, pp. 15-23).

EXEMPLAIRE D'EDMOND DE GONCOURT, avec cette note autographe signée à l'encre rose sur une garde : « Une belle, une grande, une bien originale idée de livre, et terriblement en avance sur le temps que ce précis, publié en 1779, par Legrand d'Aussy » (ce dernier point est inexact).

Des bibliothèques du comte de Salaberry et Raymond Oliver, avec leurs ex-libris. Le volume comporte aussi l'ex-libris de René de Voyer de Paulmy marquis d'Argenson (1796-1862), qui a pu être ajouté postérieurement.

Petites marques d'usage au cartonnage, rares piqûres, mouillure en marge des pp. 385-398.

TRAITE'  
DE CONFITURE,  
OU LE NOUVEAU  
ET PARFAIT  
CONFITURIER



39 CURNONSKY (Maurice-Edmond SAILLAND, dit). Défense et illustration de la gastronomie française. *Paris, Vialetay, 1953*. In-4 en feuilles, couverture, chemise et étui. 120 / 150

Édition originale et premier tirage des 25 lithographies originales de *Georges Villa*, aquarellées par *François Wils*.

Tirage à 230 exemplaires signés par l'auteur et l'artiste, celui-ci un des 55 exemplaires sur Rives (n°86) signés de l'illustrateur et de l'auteur.

40 DICTIONNAIRE instructif pour apprendre facilement tout ce qui se pratique dans la science de l'office. *Paris, Servièrre, An XI (1803)*. In-8, demi-basane, dos lisse orné de palettes et fleurons dorés sur fond noirci (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Édition originale d'un ouvrage rare qui est absent de la grande majorité des bibliographies. Il n'est décrit que par Cargle (161) d'après le seul exemplaire de la Library of Congress et par Weaton et Kelly.

Nous n'avons relevé que l'exemplaire de Lacam (2012, n°67).

Provenance : Ex-libris Marcel Dunan.

41 DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École Française. *Paris, Dentu, 1888*. 2 volumes in-4, demi-chagrin vert foncé, dos orné, supralibris en queue (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Quatorzième édition, contenant 3544 recettes illustrées d'un frontispice et de 430 figures sur 77 planches gravées sur bois ou sur acier.

EXEMPLAIRE DU CHEF E. FOURNIAL, qui œuvrait à l'hôtel Splendide d'Aix-les-Bains.

Légères rousseurs.

42 DUBOIS (Urbain). Grand livre des pâtisseries et des confiseurs. *Paris, Librairie Dentu, 1883*. 2 tomes en un volume in-4, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné de filets dorés et caissons à froid (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Édition originale rare de cet ouvrage, pendant de *La Cuisine artistique*.

C'est le traité magistral de la pâtisserie au XIX<sup>e</sup> siècle, orné de 138 planches hors texte, dont une à double page : *Grand buffet de bal*.

Exemplaire avec la griffe de Dubois au verso des feuillets de titre.

Rousseurs.

*Vicaire, 291 – Bitting, 131.*

43 DUBRUNFAUT (Augustin). Art de fabriquer le sucre de betteraves... *Paris, Bachelier, 1825*. In-8, demi-veau rouge à petits coins, dos plats à 4 nerfs, dentelle dorée, fleurons à froid, tranches jonquille (*Reliure de l'époque*). XVI - 559 p. 200 / 300

RARE ÉDITION (*Vicaire* ignore cet ouvrage), orné de six planches dépliantes et un tableau.

Dubrunfaut, célèbre professeur de chimie industrielle, auteur d'un traité de distillation (1823- 2 vol.), abandonna en 1833 l'enseignement pour mettre ses théories en pratique.

Bel exemplaire dans une jolie reliure de l'époque (quelques très légères rousseurs).

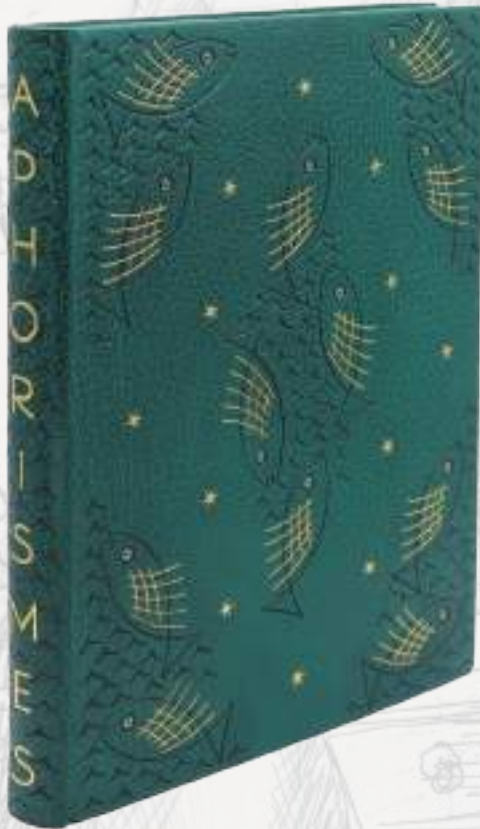
44 DUCHEMIN (Pierre-Claude). Manuel industriel contenant la manipulation de la pâtisserie... *Paris, Se vend chez l'auteur, 1840*. In-8, broché, chemise demi-basane verte, dos orné de filets et fleurons dorés, titre doré, étui bordé de même (*Chemise et étui modernes*). 100 / 120

TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE.

Duchemin, fut pâtissier rue des Capucines à Paris, puis cuisinier au château de Balthazar près de Livarot dans le Calvados.

*Vicaire, 293. Ne donne que la seconde édition.*





45 [DUFY (Raoul)]. BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). Aphorismes et variétés. Paris, *Les Bibliophiles du Palais*, 1940. In-4, plein maroquin vert, plats entièrement ornés de deux poissons à froid et dorés sur des vaguelettes à froid couvrant les angles et quatre poissons de même formant un cartouche, semis de douze étoiles entre ces deux ensembles; titre doré en long sur le dos couvert d'un semis de vaguelettes à froid, gardes de velours vert, tranches dorées sur témoins, chemise de maroquin vert à bandes, feutrine fauve intérieure, étui bordé de même (Cretté). 800 / 1 000

Édition illustrée de 20 eaux-fortes originales de Raoul Dufy. Tirage à 200 exemplaires sur vélin de Rives, celui-ci imprimé pour le Comte Morand (n°20).

Superbe exemplaire.

*Rauch*, 49 – *Skira*, 110 – *Garrigou*, p.120, n°49.

46 [DURAND (Charles)]. Le Cuisinier Durand. Nîmes, P. Durand-Belle, 1830. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets, fers rocailles et romantiques dorés (Reliure de l'époque). 500 / 600

Édition originale de cet ouvrage important pour la cuisine méridionale.

Ce manuel, comprenant près de 900 recettes, contient 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 l'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.

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

47 EMY (Officier). L'Art de bien faire les glaces d'office ; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissements. 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. Avec un traité sur les mousses. Paris, *Le Clerc*, 1768. In-12, basane marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). 400 / 500

Édition originale du premier livre consacré exclusivement aux glaces et sorbets, dont près de 150 recettes sont évoquées, ainsi qu'aux mousses à base de crème fouettée. La technique de coloration est expliquée.

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

Habiles restaurations aux coins, coiffes et mors.

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



48 ESCOFFIER (Auguste). *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. Paris, 1903.* In-8, demi-marroquin brun à coins, dos lisse orné de filets dorés, tranches dorées (*Reliure moderne*). 800 / 1 000

UN TRÈS GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE.

Auguste Escoffier (1846-1935) fut nommé « le roi des cuisiniers et cuisinier des rois ».

*Le Guide culinaire* fut écrit en collaboration avec d'autres très grands chefs de l'époque, tels Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich et A. Caillat, et illustré par Victor Morin.

Nombreux dessins en noir dans le texte et une planche dépliantée légendée Garde-manger.



49 ESCOFFIER (Auguste). *Les Fleurs en cire. Paris, L'art culinaire, 1910.* In-8, cartonnage à la bradel, pièce de titre mar. rouge. 150 / 200

Nouvelle édition, ornée d'un portrait et de 40 illustrations.

Trace de mouillure claire en pied du portrait et de la planche photographique.

50 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, cartonnage imprimé de l'éditeur. 200 / 300  
Édition originale.

Bel exemplaire, très frais.

51 FAVRE (Joseph). *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Paris, chez tous les libraires [puis] Librairie-imprimerie des Halles et de la Bourse de commerce, s.d. [1894].* 4 volumes in-4, demi-chagrin vert, dos orné de fleurons dorés (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Édition originale de « la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée » (Oberlé).

L'ouvrage est illustré de près de 2000 figures gravées dans le texte.

Organe officiel de l'Académie de cuisine rédigé par Joseph Favre, ancien des maisons Riche et Chevret, « ce phénoménal dictionnaire donne l'étymologie, la synonymie en trois langues, l'histoire, l'analyse de tous les aliments naturels et composés, les régimes, les eaux minérales, la cuisine végétarienne, les cuisines de l'Antiquité, les cuisines étrangères, les recettes (plus de 6 000 !) de cuisine, pâtisserie, charcuterie, distillerie, la biographie des cuisiniers illustres et la terminologie culinaire » (Gérard Oberlé). Coiffes frottées.

*Vicaire, 356 – Bitting, 154 – Cagle, 189 – Oberlé, Fastes, n°258.*

52 FOURNIER (Jean-Baptiste) et Louis-Sébastien LE NORMAND. Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires et sur la construction des fourneaux économiques. *Paris, l'auteur, Delaunay, Redon, e.a., 1818*. In-8, maroquin rouge, encadrement floral doré, armoiries centrales dorées, dos lisse orné de fleurons et filets dorés, pointillés dorés sur les coupes et frise dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

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, gravées sur cuivre d'après ses dessins, représentent des fourneaux, sous le titre d'*Essai sur la préparation des substances alimentaires*. L'exemplaire est authentifié du cachet de l'auteur-éditeur, Fournier, au verso du faux-titre.

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

QUELQUES RARES ROUSSEURS CLAIRES.

*Oberlé, n°191 – Bitting, 164.*



53 FRANKLIN (Alfred). La Vie privée d'autrefois. Arts et métiers, modes, mœurs, usages des parisiens du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après des documents originaux ou inédits. La Cuisine. — Les repas. - Variétés gastronomiques. — Le Café, le thé & le chocolat. *Paris, Plon, 1888- 1889-1891-1893*. 4 volumes petit in-8, demi-veau blond, dos à faux-nerfs ornés de caissons, fleurons et palettes dorés, couvertures conservées (*Reliure pastiche*). 150 / 200

Éditions originales. Exemplaires de Philéas Gilbert avec ses cachets ex-libris sur les faux-titres, puis exemplaires Alain Hu-  
chet avec son ex-libris sur les premiers contre-plats de reliure.

Quelques illustrations hors-texte.

Couverture des « Repas » défraichie, quelques rousseurs.

54 GACON-DUFOUR (Jeanne). Manuel de la ménagère, à la ville et à la campagne, et de la femme de basse-cour... *Paris, Buisson, an XIII, 1805*. 2 volumes in-12, basane fauve marbrée, dos lisses ornés, pièces de titre et de tomaison rouges et brunes (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Édition originale ornée d'un portrait et d'une planche dépliant.

*Vicaire, 379.*

55 GARLIN (Gustave). La bonne cuisine, comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui. *Paris, Garnier, 1898*. Petit in-8, percaline beige de l'éditeur avec un grand décor en noir sur le premier plat, dos et second plats décorés également. 150 / 200

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

- 56 GASTRONOME FRANÇAIS (Le), ou L'Art de bien vivre par les anciens auteurs du Journal des gourmands. *Paris, Charles Béchét, 1828. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés (Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle).* 200 / 300  
Édition originale imprimée par Balzac de ce recueil de textes par Armand Gouffé, Grimod de La Reynière, Cadet-Gassicourt, Désaugiers, Gasterman, Sartrouville, et Balzac pour la préface. Il est orné d'un charmant frontispice représentant un gourmand faisant son marché, dessiné et gravé par Rouargue.  
Édition sortie des presses de la célèbre imprimerie où le romancier se ruina.  
Ex-libris manuscrit Emile Biais.  
Bon exemplaire, infimes piqûres et petit travail de vers à une charnière.  
*Vicaire, 389-390 – Bitting, 555.*
- 57 GIRARDIN (Léon). Le nouveau pâtissier confiseur glacier contenant 1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces. Conservation des sirops, pulpes, confitures, gelées et pâtes de fruits, avec le bouchage pneumatique. *Paris, Chez l'auteur, 1905. In-8, demi-marouquin bleu-nuit, dos à nerfs (Reliure moderne).* 100 / 120  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 58 [GRAIN]. Statuts de la communauté des maîtres et marchands grainiers, maîtresses et marchandes grainières de la ville, fauxbourgs et banlieue de Paris. *Paris, G. Lamesle, 1750. In-8, daim fauve, dos orné de fleurons à froid, tranches marbrées (Reliure pastiche).* 200 / 300  
Très rare recueil relatif au commerce des *graines et légumes sèches* de 1595 à 1750.  
Mouillures claires et rousseurs.
- 59 GRANDI (Ferdinand). 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, demi-basane brune à coins, dos orné (Reliure de l'époque).* 200 / 300  
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.
- 60 [GRAZZINI (Anton Francesco)]. Lezione di maestro Niccodemo dalla Pietra al Migliaio sopra il Capitolo della salsiccia del Lasca. *Florence, Domenico & Francesco Mazani, 1589. Petit in-8, demi-velin avec coins, dos lisse fileté (Reliure italienne du début du XIX<sup>e</sup> siècle).* 300 / 400  
Édition originale très rare de cet éloge de la saucisse, en vers et en prose, composé par le poète florentin Grazzini (1504-1584), dit Il Lasca, membre fondateur de l'Accademia degli Umidi en 1540 et de l'Accademia della Crusca en 1583. L'opuscule fut publié après sa mort par Domenico Manzani, qui l'a dédié au président de la seconde académie, Pier Francesco Cambi.  
Cachet armorié aux initiales COG sur le titre et ex-libris de Raymond Oliver (*Rouvier de Vaulgran*).  
Exemplaire court de marges rogné au ras du texte. Quelques taches et rousseurs éparses.
- 61 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar)]. Lorgnette philosophique, trouvée par un R. P. Capucin sous les Arcades du Palais-Royal, et présentée au public, par un célibataire. *Londres et Paris, chez l'auteur, 1785. 2 parties en un volume petit in-12, veau marbré, dos lisse orné à la grotesque, tranches rouges (Reliure de l'époque).* 400 / 500  
Édition originale.  
« Second ouvrage de Grimod de La Reynière après les *Réflexions philosophiques sur le plaisir par un célibataire* publiées en 1783, la *Lorgnette philosophique* est destinée de la même façon à faire connaître son auteur et surtout ses extravagances d'amphitryon, dont la presse avait déjà beaucoup parlé : il revient ici... sur son "fameux souper" de 1783, dont la mise en scène théâtrale avait intéressé le public, et il décrit ses "déjeuners philosophiques" du mercredi, qui réunissaient dix-sept convives lettrés » (J.-C. Bonnet).  
Exemplaire de l'auteur avec la carte de visite de Grimod de La Reynière (1758-1837) lui servant d'ex-libris.  
Des bibliothèques Charles-Marie d'Irumbery, COMTE DE SALABERRY (1766-1847) ; Maurice Sailland dit CURNONSKY (1872-1956) ; MICHEL DE BRY (1890-1970) ; RAYMOND OLIVER (1909-1990), avec leurs quatre ex-libris.  
*Dictionnaire des journaux, n°0853.*



# ALMANACH DES GOURMANDS

62 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar)]. Almanach des gourmands ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *Paris, Maradan, 1804-1811*. 8 tomes en 4 volumes in-18, basane fauve racinée, dos lisses ornés de filets dorés, pièces de titre et de tomaison basane rouge et verte (*Reliure de l'époque*). 1 200 / 1 500

Édition originale, excepté le tome premier qui est en troisième édition et le tome second en seconde édition, ornée de 8 frontispices gravés par *Maradan* et *Mariage* d'après Grimod lui-même selon *Vicaire*.

Collection complète de cet almanach, parue durant 8 années, qui eut un énorme succès, dû en partie à la réputation de l'auteur, connu pour ses excentricités gastronomiques. Précieux témoignage sur la vie parisienne, les marchands de comestibles et les restaurateurs du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ex-libris Marcel Dunan.

Bel exemplaire malgré quelques rousseurs claires.

*Vicaire, 424-427.*

63 [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (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 des éléments de politesse gourmande. *Paris, Capelle & Renand, 1808*. In-8, demi-basane bronze avec coins, dos lisse orné, tranches lisses (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

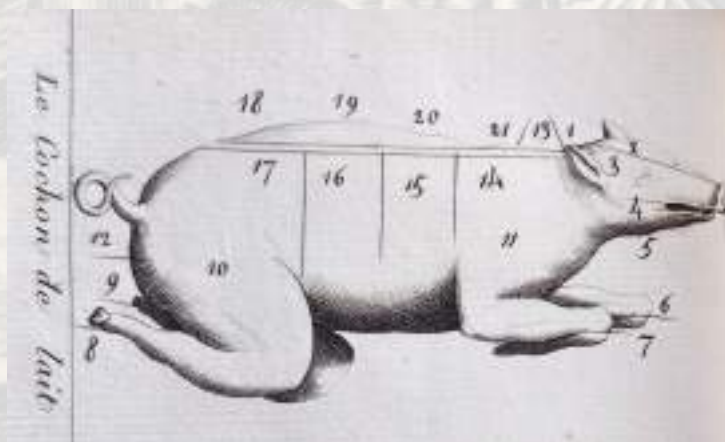
Édition originale recherchée du meilleur ouvrage de Grimod de La Reynière, le créateur de la littérature gourmande, dans lequel il met au point une « théorie de la bonne chère » (p. 5).

L'illustration comprend un frontispice et 16 planches hors texte relatives à l'art de trancher viandes et poissons, dessinés et gravés par *Jean-François Tourcaty*.

« Indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres », vante le sous-titre, l'ouvrage est divisé en trois parties. La première est un traité sur la manière de trancher les viandes ; en effet, lit-on p. 25, « on peut comparer un amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne sauroit pas lire ». La seconde partie traite des menus pour chaque saison et selon le nombre de couverts. Enfin, la dernière partie contient les *Éléments de politesse gourmande*, véritable code de civilité discrètement adressé aux nouveaux riches issus de la Révolution. On y trouve des chapitres sur les invitations, les réceptions, le service de la table, des vins, les propos de table, les devoirs respectifs des convives et des amphitryons, etc.

La seconde table manque, comme très souvent dans les exemplaires reliés à l'époque (*Table alphabétique et raisonnée*, pp. 357-384). Minimes frottements à la reliure ; piqûres éparses ; petite cassure en marge du faux-titre.

*Vicaire, 427 – Simon, 805 – Bitting, 203 – Cagle, n°233 – Oberlé, n°135 – En français dans le texte, n°217.*





64 [GRIMOD DE LA REYNIERE (Alexandre-Balthazar)]. Jules COUËT. Trois lettres de Grimod De La Reynière (1778). Paris, Noel Charavay, 1909. In-8, demi-maroquin rouge à coins, couvertures conservées (*Reliure de l'époque*). 5 000 / 6 000

Édition originale de ce tiré à part de « L'Amateur d'autographes », imprimé à quarante exemplaires numérotés, n° 9. Il s'agit d'un article de Jules Couët, bibliothécaire de la Comédie Française composé en deux parties bien distinctes : Premièrement, la publication des trois lettres de Grimod relatives au théâtre et principalement à la Comédie Française, adressées à son ami Rodier, conseiller à la Cour des Aydes. Deuxièmement, le commentaire de Couët concernant le « silence des lettres » sur les plaisirs de la table dont Grimod s'est fait le premier essayiste.

EXEMPLAIRE UNIQUE « TRUFFÉ » DE LETTRES ET DOCUMENTS EN RAPPORT AVEC LE TEXTE MONTÉS SUR ONGLETS :

PREMIÈRE PARTIE (vie théâtrale)

-Une L.A.S. de J. Couët sur papier à en-tête de la Comédie française à un ami à qui il fait parvenir un exemplaire de son article. Il lui signale une faute de typographie qu'il a rectifiée.

-Portrait de Grimod gravé sur cuivre.

-Gravure rehaussée à l'aquarelle «Portrait de M. Van Hove».

-Une L.A.S. de Monvel qui demande à son camarade Lafont de jouer Cinna avec lui.

-Gravure en coul. «Costume de Mad. Vestris» dans le rôle de Jeanne de Naples.

-Une L.A.S. de l'acteur Molé à Mr. Alix, avocat.

-Une L.A.S. de Pierre Laurent Belloy auteur de la pièce «Le siège de Calais» que Grimod a vu la veille, à Ducis, à l'Arsenal.

-Portrait gravé de Belloy. -Portrait gravé de Fleury, acteur à la Comédie Française.

-Une lettre (12 lignes in-16) de Madame Grimod (Adélaïde Feuchère) ancienne comédienne à Lyon adressée à Favart, auteur dramatique.

DEUXIÈME PARTIE (vie gourmande)

-3 documents en fac-similé, qui font partie de l'article de Couët : Invitation au souper-collation du 1 février 1783, Gravure intitulée « Les Audiences d'un Gourmand » (1804), Convocation à la 461<sup>e</sup> séance du Jury dégustateur (28 avril 1812).

-Lettre autographe de J. B. Nougaret datée du 29 brumaire an 6 (1798) adressée à Grimod, demande à peine déguisée pour faire partie du prochain «jury».

-Le GRAND MENU dépliant de la 463<sup>e</sup> séance du Jury dégustateur du 12 mai 1812.

-La CONVOCATION imprimée adressée à Charles Favart pour assister à la 461<sup>e</sup> séance du Jury le 28 avril 1812. Grimod qui a oublié de la signer a ajouté quelques lignes de sa main «vous êtes chargé ... d'aller chercher Madame Hervey... ». C'est le document qui a été reproduit en fac-similé et décrit par Desnoiresterres dans sa biographie de Grimod (pp. 226-235).

-La gravure originale «Les audiences d'un Gourmand».

-La LISTE DES GRANDS OFFICIERS, Membres et Candidats du Jury dégustateur pour la 352<sup>e</sup> séance du 16 janvier 1810. Rappelons au passage que c'est à l'occasion de ce déjeuner qu'eut lieu la réception du marquis de Cussy et de mesdemoiselles Minette et Augusta. Celle-ci, « belle voix » de l'Opéra, âgée de 17 ans était la maîtresse du marquis. Pour cette réception le pâtissier Rouger se surpassa en créant les gâteaux «à la Minette»; plus tard, pour ne pas fâcher la sœur, il lui dédia une nouveauté sucrée, les Augustinettes ... et tous trois furent élus à l'unanimité (Rival. Grimod de La Reynière, pp. 184-185).

-Une gravure sur cuivre « Le lever d'un gourmand ».

-Une grande carte gastronomique de la France, imprimée par Baudoin. C'est la carte qui illustre le «Nouvel almanach des Gourmands de A. B. Périgord (1825).

-Enfin se trouvent deux pages du rédacteur de la revue L'Amateur d'Autographes qui signe R. B. en complément de l'article de Couët concernant «Deux documents graphiques sur Grimod de La Reynière». Certains de ces documents originaux sont d'une extrême rareté.

Sur un des feuillets blancs de garde l'inscription manuscrite suivante : « Les cuisiniers de Londres à son Excellence Monsieur Aimé de Fleuriau, Ambassadeur de France. 8 mai 1933 ».

EXCEPTIONNEL EXEMPLAIRE.





65 GUÉGAN (Bertrand). La Fleur de la cuisine française. Cuisine ancienne - Cuisine moderne. Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 tomes en 3 volumes in-8, reliure tissu nappé à carreaux, pièces de titre imprimées sur papier sur les dos et les premiers plats. 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<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle », avec notices et commentaires, et les meilleures recettes des grands cuisiniers français de 1800 à 1921.

66 GUÉGAN (Bertrand). Le Cuisinier français. Paris, Émile-Paul Frères, 1934. Grand in-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, exemplaire 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 1 200 recettes de cuisine française ancienne et moderne, suivies 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°12).

Bel exemplaire.

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

67 GUINAUDEAU (Zette). Fès vu par sa cuisine, illustrations de J.E. Laurent. [Rabat, Chez l'auteur, 1960]. In-4, broché. 80 / 100

Envoi autographe de l'auteur daté 1960, et grand dessin original sur p. de garde signé de l'illustrateur daté du 6 Janvier 1961.

68 HAEFFELÉ (Ernest). Nutrition et cuisine normales basées sur l'utilisation rationnelle des vitamines. Supprimant spontanément la tuberculose, les cancers résultants de nutritons anormales, ainsi que les maladies de la nutrition. *S.l., vers 1920-1930*. In-4 de 772 pages, demi-chagrin vert, dos lisse orné. 300 / 400

Ce manuscrit, malgré son titre, est un véritable traité de cuisine et de gastronomie. Les objectifs « diététiques » annoncés dans le titre et développés dans les premières pages, n'empêche pas l'auteur de nous donner d'innombrables recettes et conseils sur tous les aliments, des hors-d'oeuvre aux desserts, en passant par les crèmes, les viandes, les gibiers, les légumes, etc.

Ses préceptes s'appuient sur la découverte assez récente (1912) des vitamines. Une table des chapitres et une table des matières clôturent ce volume.

Ernest Haeffelé, né à Colmar en 1859, a offert ce manuscrit à sa « petite fille, filleule et élève Marie Louise Gaudin, judicieuse réalisatrice des préceptes formulés dans cet ouvrage ». Cet envoi, sur une page de garde est signé et daté de 1932 ; il est accompagné d'une photo de l'auteur.

L'écriture est très lisible, ce manuscrit semble avoir été destiné à être publié, mais est resté inédit.

Dos uniformément passé.

69 HAVET (Armand) et M. LANCIN. Le dictionnaire des ménages, ou recueil de recettes et d'instructions... Paris, Blanchard, 1820. In-8, demi basane fauve, dos lisse, filets et fleurons dorés (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Édition originale, la plus grande partie de l'ouvrage concerne les aliments et les boissons ; certaines parties sont très développées : conserves, champignons, vins...

70 HÉLOUIS (Édouard). Les Royal-Diners. Guide du gourmet contenant les menus pour chaque saison avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table. Paris, Noblet et Dentu, 1878. Grand in-8, demi-chagrin havane, dos à 5 nerfs, tête dorée, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 400 / 500

Édition originale. Ce livre très recherché a pour auteur un chef de cuisine des rois Charles-Albert et Victor-Emmanuel d'Italie. Héloüis se propose comme guide des tables des riches financiers, des hôtels aristocratiques et des offices des souverains. Il donne à la fin 235 menus servis à différentes époques chez le roi Louis-Philippe, la reine Victoria, à la Cour d'Italie, chez le prince Carignan.

24 planches, lithographiées en couleurs.

Vicaire 44 – Bitting 223 – Cagle 238 – Oberlé Fastes 242.



71 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-basane bleue, dos lisse orné de filets dorés (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

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.

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

72 JOYANT (Maurice). La Cuisine de Monsieur Momo. Célibataire. Paris, Éditions Pellet, 1930. In-4, broché. 600 / 800

Édition originale illustrée de 24 aquarelles et dessins par Henri de Toulouse-Lautrec gravés en taille-douce par Padovani et d'un frontispice en couleurs par Édouard Vuillard, en premier tirage.

Tirage unique à 250 exemplaires sur vergé d'Arches, celui-ci le n°82.

« Ce livre est un mémorial de l'amitié et de la joie de vivre. [...] Pendant des années, Lautrec a exécuté de nombreux portraits, dessins et croquis d'après certains de ces joyeux amis gastronomes et d'après certains mets. Joyant a rassemblé tous ces dessins et les a fait graver pour illustrer son livre. »

Bitting n°251 – Oberlé, n°297.

73 [L'ART DE BIEN TRAITER]. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux et fort galant, utile à toutes personnes et conditions. Exactement recherché, & mis en lumière. Par L.S.R. Lyon, Claude Bachelu, 1693. In-12, basane marbrée, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle*). 1 000 / 1 200

SECONDE ET DERNIÈRE ÉDITION ANCIENNE, PLUS RARE ENCORE QUE L'ÉDITION ORIGINALE PARISIENNE DE 1674. À l'exception de quelques éléments décoratifs (marque typographique, bandeau, lettrine et cul-de-lampe), l'édition lyonnaise reproduit à l'identique l'originale.

Six ou sept exemplaires seulement sont connus, dans les collections publiques ou privées : BnF, BM d'Angers, Lilly Library à Bloomington, Harry Schraemli de Lucerne (cat. 1971, n° 420), Theodore Drexel (cat. 1891, n° 1115), Huchet (cat. 23, n° 44bis).

*L'Art de bien traiter* incarne la mutation de la culture culinaire opérée en France au XVII<sup>e</sup> siècle. 250 recettes expriment le respect du goust véritable des choses, non sans polémique. Notaker, n° 628.3 : trois exemplaires cités ; Cagle, n° 409 : deux exemplaires cités ; Merland & Parguez, Répertoire bibliographique des livres imprimés en France au XVII<sup>e</sup> siècle. Lyon. XVIII, 1993, p. 10, n° 9 (le présent exemplaire est le seul cité).

Exemplaire bien conservé malgré une mouillure claire au pied d'environ la moitié du volume ; première garde renouvelée.

De la bibliothèque Pierre de Combrugghe (2023, n°10) avec ex-libris.

74 LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent. La Haye, Antoine De Groot pour Antoine van Dole, 1736. 4 tomes en 2 volumes in-8, demi-basane rouge, non rogné (*Reliure de l'époque*). 2 000 / 3 000

Édition originale française d'un des plus importants traités gastronomiques du XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE. Ce livre très rare et recherché se trouve sous la date de 1735 comme de 1736.

L'illustration comprend 11 planches dépliantes gravées en taille-douce, représentant des modèles de plats, de surtouts et de pots à oille, des plans de table pour douze à cent couverts, auxquelles s'ajoutent 4 planches dépliantes de menus imprimées en typographie.

Vincent La Chapelle, après avoir servi Lord Chesterfield, devint le chef de cuisine de Guillaume IV d'Orange-Nassau, édicateur de cet ouvrage. Après le galop d'essai que constitue *The Modern Cook*, l'édition anglaise parue en 1733, La Chapelle fit publier à compte d'auteur cette véritable première édition de son œuvre, en français, à La Haye.

L'ouvrage, considéré par Carême, Escoffier et Nignon comme un maître livre, d'une grande nouveauté, décrit plus de mille cinq cents mets : potages, coulis, terrines, volailles, pâtés, entremets, ragoûts, entrées, poissons, etc. L'auteur insiste sur la nécessité d'un raffinement nouveau dans le goût et dans la présentation. Il est surtout l'inventeur du coulis moderne, de la sauce espagnole et l'adaptateur de nombreuses recettes étrangères – anglaises, hollandaises, italiennes, polonaises et allemandes, et même exotiques, qu'il avait découvertes au cours de ses voyages en Inde ou sur l'Île Bourbon.

« One of the most reliable of reference books dealing with the knowledge of cookery and the pleasures of the table during the eighteenth century » (Simon).

Rousseurs prononcées ; minimes frottements aux dos.

Vicaire, 867-868 – Simon, BG, 933 – Bitting, 268 – Livres en bouche, n°193.



75 LA VARENNE (François-Pierre de). Le Cuisinier françois enseignant la manière de bien apprêter & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, Légumes & Pâtisseries, &c. Revû, corrigé, & augmenté d'un Traité de Confitures sèches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une Table Alphabétique des Matières qui sont traitées dans tout le livre. Rouen, Jean Oursel, s.d. (1735). Petit in-12, vélin ivoire (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

NOUVELLE ÉDITION RARE DE CE GRAND CLASSIQUE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, paru pour la première fois en 1651.

Il s'agit de l'un des premiers livres de cuisine présentant près de 700 recettes reconnaissables et utilisables pour tout un chacun. "L'ouvrage n'est sans doute pas le plus révolutionnaire de son temps, mais il marque néanmoins le commencement d'une époque nouvelle." (Livres en bouche. p. 135).

L'ouvrage eut un important succès si bien qu'il connut plus de trente réimpressions jusqu'en 1738. Cette édition très rare fait partie de la bibliothèque bleue de Rouen.

Modeste exemplaire défraîchi, marges salies, notes manuscrite sur le vélin, manque le premier feuillet.

Annotation verso dernier feuillet «Ce livre appartient à François Légeare agent des affaires du sgr des Routtis proche ST Maurice ...15 mars 1750». Annotation répétant celle sur la page 182, où il se qualifie de concierge.

Vicaire, 500.

76 LAINEZ (Alexandre). Poësies. *La Haye* [Paris], *la Compagnie* [Thiboust], 1753. In-8, veau marbré, armoiries au centre, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Édition originale rare.

Ce recueil poétique, publié par les soins d'Aquin de Château-Lyon et Titon Du Tillet plus de quarante ans après la mort de l'auteur, renferme de nombreux poèmes bachiques (tels *Les Pressoirs de Champagne*, *Éloge du vin de Champagne*, *Prière à Bacchus pour obtenir une bonne vendange*, *L'Origine du tire-bouchon*, etc.), entre autres pièces aux titres évocateurs (*La Salade épicurienne*, *La Marmelade*, *La Turogénésie ou l'origine du fromage*, *La Cafetière renversée*, etc.).

EXEMPLAIRES AUX ARMES DU MARQUIS DE PAULMY.

Antoine-René de Voyer de Paulmy d'Argenson (1722-1787) remplit de nombreuses fonctions d'état, dont celle d'ambassadeur en Suisse, en Pologne, puis à Venise. Homme de lettres, membre de l'Académie française en 1748 et grand bibliophile, il avait vendu en 1785 au comte d'Artois son immense collection, qui constitue le fonds principal de la bibliothèque de l'Arsenal.

Une petite note manuscrite, peut-être de sa main, est fixée à une des gardes.

Reliure habilement restaurée.

*Simon, Gastronomia*, n°937 – *Oberlé, Fastes*, n°529 – OHR 1722/1.

77 LAROCHE (Henry-Jean). Cuisine. Recueil de 117 recettes. Paris, Arts & Métiers graphiques, 1935. In-4, en feuilles, couverture rempliée, chemise et étui. 1 500 / 2 000

Six lithographies originales d'Edouard Vuillard et 12 eaux-fortes originales gravées par A. Dunoyer de Segonzac (6) et André Villeboeuf (6).

Tirage à 170 exemplaires, celui-ci sur vélin d'Arches (n°62).

78 LECOINTE (Jourdan). La Pâtisserie de santé, ou moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de pâtisseries de la manière la plus délicate et la plus salubre. Paris, Briand, 1792. 2 vol. in-12, basane marbrée, dos lisses orné de roulettes dorées, pièces de titre et de toison verte, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Seconde édition de ce traité «destiné à l'instruction des gens de l'Art, à l'amusement des Amateurs, et particulièrement à la conservation de la santé». La première édition fut publiée en 1790.

L'ouvrage est précédé d'un *Hommage à la beauté du sexe*. Il est orné d'une grande planche dépliant gravée en taille-douce représentant la coupe d'un four et de nombreux ustensiles de cuisine.

Cachet C.L. collection exposition centennale 1900.

Exemplaire remboîté, gardes renouvelées.

# CUISINE

Recueil de 117 Recettes

79 [LECOINTE (Jourdan)]. Le Cuisinier des cuisiniers, ou l'art de la cuisine enseigné économiquement. *Paris, Audin et Urbain Canel, 1825*. In-8, demi-basane brune, dos lisse orné de caissons et fleurons dorés, première couverture imprimée et illustrée conservée (*Reliure ancienne*). 100 / 120

PREMIÈRE ÉDITION. Exemplaire avec son premier plat de couverture illustré de matériel de cuisine conservé. Traces de rousseurs, petit travail de vers marginal de la p. 329 à la p. 408. Ors du dos fanés.

*Vicaire, 508.*

80 [LEEUEWENHOEK (Antoni Van), Nehemiah GREW et Robert BOYLE]. Recueil d'expériences et observations sur le combat... Sur les saveurs, sur les odeurs, sur le sang, sur le lait, &c. *Paris, Estienne Michallet, 1679*. In-12, cartonnage papier ancien moucheté, dos à nerfs, pièce de titre maroquin brun (*Reliure moderne*). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION, TRÈS RARE.

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.

Exemplaire bien complet de son frontispice.

Cachet, ex-libris manuscrit.

81 LÉMERY (Louis). Traité des aliments. *Paris, Pierre Witte, 1705*. In-12, veau fauve moucheté, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

SECONDE ÉDITION, EN PARTIE ORIGINALE, la première ayant paru pour la première fois en 1702.

Chimiste, Louis Lemery (1677-1743) « envisage pour chaque aliment, les espèces, le meilleur choix, les effets, les principes chimiques, le temps de la consommation, l'âge du consommateur, son tempérament. Chaque notice est suivie de remarques complémentaires, parfois de recettes ». (Livres en bouche). Il envisage la description de tous les aliments en usage sous Louis XIV : fruits, pains, épices, condiments, viandes, poissons... ; la dernière partie traite des boissons et drogues.

*Vicaire 514 - Bitting 281 - Livres en bouche 161 (1755).*

82 LÉMERY (Louis). Traité des alimens... Troisième édition revue, corrigée et augmentée... par Jaques Jean Bruhier, docteur en médecine... *Paris, Durand, 1755*. 2 volumes in-12, veau fauve, dos ornés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

83 LÉMERY (Nicolas). Le Nouveau recueil de curiositez rares et nouvelles des plus admirables effets de la nature et de l'art, composé de quantité de beaux secrets gallans et autres, dont quelques uns ont été tirez du cabinet de feu M. le marquis de L'Hôpital. Dernière édition, beaucoup augmentée, revûe, corrigée & enrichie de tailles-douces. *Leyde, Pierre van der Aa, 1685*. 2 parties en un volume petit in-12, maroquin rouge, triple filet doré, dos orné aux petits fers, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrure (*Hardy*). 500 / 600

Édition originale de ce précieux et rare « recueil de secrets » regorgeant de recettes et astuces en tout genre. Le chapitre XII est ainsi consacré aux feux d'artifice, à la chasse et à la pêche, et les chapitres XIII, XIV et XV à la cuisine, à la confiserie et au vin.

Cette nouvelle édition hollandaise, « suivant la copie de Paris », est illustrée d'un frontispice et de 8 planches dessinées et gravées à l'eau-forte, dont la première est signée d'*Adriaan Schoonebeek*. (La planche de la p. 240 a été reliée p. 24 par erreur). L'ouvrage a été attribué au grand chimiste Nicolas Lémery, mais aussi à un certain Antoine d'Émery, auteur en 1545 d'un *Anthidote contre la peste* ; toutefois ni l'une ni l'autre de ces attributions n'est vraisemblable, démontre J.-M. Chatelain dans *Livres en bouche*. La plus ancienne édition connue de l'ouvrage a été publiée à Paris, chez Louis Vendôme, en 1674.

SUPERBE EXEMPLAIRE FINEMENT RELIÉ PAR HARDY.

De la bibliothèque Du Tillet, avec ex-libris.

*Vicaire, 327 - Bitting, 144 - Livres en bouche, n°85 (éd. Lausanne, 1681) - Caillet, n°3552.*



84 LIGER (Louis). La nouvelle maison rustique ou Économie générale de tous les biens de campagne, la manière de les entretenir et de les multiplier donnée ci-devant au public par le Sieur Liger. *Paris, chez la veuve Prudhomme, 1743*. 2 volumes fort in-4, veau marbré, dos orné de fers dorés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

CINQUIÈME ÉDITION AUGMENTÉE CONSIDÉRABLEMENT et mise en meilleur ordre avec la vertu des simples, ornée d'un frontispice gravé, de figures dans le texte et de 32 planches gravées hors-texte.

85 LISTER (Martin). Voyage à Paris en 1698, traduit pour la première fois, publié et annoté par la Société des Bibliophiles français. *Paris, Société des Bibliophiles Français, 1873*. Grand in-8, maroquin rouge, triple filet doré, fleurons dorés au centre et aux écoinçons, dos orné, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrure (*R. Petit*). 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION EN FRANÇAIS, traduite de l'anglais par Ernest de Sermizelles, accompagnée de notes et de commentaires par le baron Pichon, Paulin Paris et Clément de Ris, et complétée d'extraits des voyages en France effectués par John Evelyn entre 1648 et 1661. Une planche gravée représente l'exposition de tableaux du Louvre en 1699.

Célèbre médecin londonien, Martin Lister avait accompagné le comte de Portland dans son ambassade en France pour les négociations de la paix de Riswick. Il passa six mois dans la capitale et fit paraître en 1698 un récit de son séjour dans le Paris du règne de Louis XIV. Pour ce qui est de l'intérêt gastronomique de ce récit, on se reportera à la longue notice de Gérard Oberlé dans *Les Fastes de Bacchus et de Comus*. Lister évoque aussi les vins français, célébrant ceux de Beaune, Volnay, Meursault, Chablis, Condrieu, Champagne, Arbois, Touraine, Anjou, etc.

Tirage unique sur beau papier vergé fort.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE DU MARQUIS CHARLES DE BIENCOURT (1826-1914), membre des Bibliophiles français à partir de 1867.

Un mors légèrement écaillé.

*Oberlé, n°92.*

86 LOT. Ensemble 2 ouvrages. 100 / 120

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

87 LOT. Ensemble 4 ouvrages. 100 / 150

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

88 LOT. Ensemble 8 ouvrages. 150 / 200

FONTENELLE (J.) et F. MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du boulanger*. Paris, Encyclopédie Roret, L. Mulo, 1914. 2 tomes en un volume in-16, demi-maroquin olive, dos orné d'un fleuron doré entre les nerfs, couvertures conservées (*Reliure postérieure*). Illustré de 220 figures dans le texte.

LACHEVRE (Frederic). *La chronique des chapons et des gélinottes du Mans d'Etienne Martin de Pinchesne, publiée sur le manuscrit original de la Bibliothèque Nationale*. Paris, Libr. Henri Leclerc, 1907. Grand in-8, broché. Tirage à 301 exemplaires (dont un sur vélin), n°190. Joli frontispice gravé.

MORDACQ (Philippe). *Ensemble 2 ouvrages*. - Le Menu: Une Histoire Illustrée de 1751 à nos Jours. Paris, Laffont, 1989. In-4, cartonnage éditeur, jaquette. - Il était une fois des menus royaux. S.I., 1994. Reliure éditeur, jaquette.

NIHILUS (Jean). *99 manières d'accommoder le gibier*. Paris, René Morot, 1892. In-16, toile rouge, titre en long sur pièce de maroquin bordeaux (*Reliure moderne*). Signature et date 1920 sur la page de titre. Restauration marginale pp. 9-10 et 11-12.

PAMPILLE (Mme Léon Daudet). *Les Bons plats de France. Cuisine régionale*. Paris, Fayard, 1913. In-12, demi-percaline bleue à la bradel, fleuron doré sur le dos, pièce de titre mar. rouge, couvertures conservées (*Atelier Laurenchet*). Édition originale. Notes manuscrites concernant les recettes alsaciennes (pp. 112-113).

TENDRET (Lucien). *La Table au pays de Brillat-Savarin*. Belley, Louis Bailly fils, 1892. In-8, broché. Oberlé, 256. Édition originale, rare. L'auteur était avocat à Belley, la ville où naquit Brillat-Savarin. Cet ouvrage offre à découvrir toutes les richesses de cette région. Bel exemplaire.

VERDOT (C). *Historiographie de la table ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, moeurs, usage et coutumes de tous les peuples anciens et modernes*. Paris, chez l'auteur, 1833. In-18, broché. Seconde édition de ce traité sur l'histoire des mets des différentes nations de toute époque que l'auteur a dédié à l'Académie de l'industrie agricole, manufacturière et commerciale dont il est membre. La première édition est parue la même année. Cet intéressant ouvrage se consulte comme un dictionnaire, les différents termes étant classés par ordre alphabétique. Rousseurs éparses.



89 LOT. Ensemble deux ouvrages.

100 / 120

PERRAT (Benoît). Comus en Bresse. Rapsodie culinaire et gastronomique. 1932. In-4, demi-toile havane chagrinée, couvertures conservées. ÉDITION ORIGINALE. Envoi autographe signé der B. Perrat à A. Chapelle, daté du 7 août 1934.

TENDRET (Lucien). La Table au pays de Brillat-Savarin. Belley, Louis Bailly fils, 1892. In-8, broché, chemise et étui de percaline verte, pièce de titre basane rouge (Reliure moderne). Oberlé, 256. ÉDITION ORIGINALE, RARE. L'auteur était avocat à Belley, la ville où naquit Brillat-Savarin. Cet ouvrage offre à découvrir toutes les richesses de cette région.

90 MACHET (Jean-Jacques). Le Confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur, et, en outre, les procédés généraux de quelques arts [...] du parfumeur et du limonadier. Ouvrage enrichi de plusieurs recettes nouvelles [...] auquel on a joint 1° Un appendice ou recueil de recettes de médicaments [...] 2° un petit historique de substances simples [...] 3° Un vocabulaire des termes techniques. Quatrième édition. Paris, chez Maradan, 1821. In-8, plein veau glacé framboise, dos à nerfs orné de filets dorés et fleurons à froid, grande plaque et encadrement à froid sur les plats, roulette dorée intérieures, tranches marbrées (*Thouvenin*). 400 / 500

TRÈS BEL EXEMPLAIRE RELIÉ EN VEAU FRAMBOISE PAR THOUVENIN.

De la bibliothèque Robert de Montesquiou (1923, n°691).

91 MACHET (Jean-Jacques). Le Confiseur moderne, ou l'art du confiseur du distillateur de sucre, du parfumeur et du limonadier. Septième édition. Paris, Corbet, 1830. In-8, demi-basane racinée, dos lisse orné de palettes dorées, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 80 / 100

Excellentes recettes de confitures, glaces, ratafias, sirops, vinaigres, fruits séchés, compotes, gâteaux utilisant les feuille, les fleurs et les fruits d'un grand nombre de végétaux.

Vicaire 546 (*bien qu'il sous entende que 1830 serait la sixième édition*).

92 MAISTRE D'HOSTEL (Le). Le Maistre d'hostel qui apprend l'ordre de bien servir sur table & d'y ranger les services. Ensemble le sommelier qui enseigne la manière de bien plier le linge en plusieurs figures. Et à faire toutes sortes de confitures tant seiches que liquides. Paris, Pierre David, 1659. Petit in-8, vélin ivoire (*Reliure de l'époque*). 4 000 / 5 000

Édition originale rarissime, et la seule, de ce traité publié par Pierre David, qui signa lui-même l'épître à Pierre de Lune, cuisinier du duc de Rohan.

La troisième partie est la plus importante : « elle n'est autre que le traité de confiture que l'on connaît aussi sous le titre de *Confiturier françois* traditionnellement et imprudemment attribué à La Varenne, et dont c'est ici la première édition imprimée. (...) Il offre néanmoins un nombre beaucoup plus important de préparations et constitue par là un ouvrage neuf. »

Bel exemplaire.

Cachet armorié au verso du titre.

Livres en bouche, 121 - Vicaire 553. Manque à Oberlé, Bitting.





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

Édition originale rare du « VADE MECUM DU MAÎTRE D'HÔTEL ET DU CUISINIER ».

Frontispice gravé par Le Bas.

L'*Avertissement* anonyme de 32 pp. mit le feu aux poudres dans la controverse sur la nouvelle cuisine. Attribué à deux jésuites, les Pères Brumoy et Bougeant, ce texte-clé est plus vraisemblablement de Meusnier de Querlon, reconnu comme l'auteur de l'*Apologie des modernes* (1740) et de la préface de la *Suite des Dons de Comus* (1742).

De la bibliothèque James Butler, avec ex-libris.

Vicaire, 284 – Oberlé, n°108 – Bitting, 307 – Livres en bouche, n°198.

94 MARIN (François). Suite des Dons de Comus, ou l'Art de la Cuisine réduit en pratique. Paris, Pissot, 1742. 3 volumes in-12, basane havane marbrée, dos à nerfs, compartiments ornés de fleurons dorés, pièces de maroquin rouge, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*). 800 / 1 000

Édition originale très rare d'un des ouvrages les plus importants du règne de Louis XV.

La préface est attribuée à Meusnier de Querlon, l'auteur des *Soupers de Daphné*.

Marin fut d'abord cuisinier de Madame de Gesvres. Il officia ensuite chez le Maréchal-Prince de Soubise (1715-1787) qui faisait partie des soupers fins de Louis XV en même temps que le Prince de Dombes (1700-1755), qui, sans se dévoiler l'auteur du *Cuisinier Gascon* (1740). On attribue au Prince de Soubise la célèbre sauce aux oignons. Marin décrit « trois sauces particulières aux oignons ».

Le premier volume concerne : les bouillons, consommés, sauces, coulis, les potages et viandes ; le deuxième volume concerne le cochon, les volailles, le gibier, les légumes et champignons ; le troisième volume concerne les pâtés, pâtisseries, rôtis, beignets, canapés, œufs, bouillons ; quelques sauces et de nombreux apprêts de poissons de rivière et de mer, et la *Cuisine et économie bourgeoise*. C'est un ouvrage très complet offrant un éventail de plus de 1 500 recettes bien décrites.

Quelques légères traces claires dues au papier employé et antérieures à l'impression, rendu un peu plus savoureux par 4 marques d'appartenance à la même personne, dont : *Ce livre appartient à moy Claude Pierre Mortier de Rive de Gié en Lionnais, bon garçon. Ceux qui le trouveront à lui le rendront, et il leur paiera bien gracement leurs peines, fait à Verdun, ce 10 février mil sept cent quarante huit, Claude Pierre Mortier 1748*. Autre ex-libris manuscrit : *Ce livre appartient à moi qui m'appelle Claude Pierre Mortier, traiteur à Verdun le 14 aout 1748*.

Dos renouvelés et remontés. Petites restaurations, très bien faites aux coins.



95 MARTIN DE PINCHESNE (Étienne). Poésies meslées. *Paris, André Cramoisy, 1672*. In-4, maroquin rouge, décor à la Du Seuil avec fleurs de lis aux angles, armoiries au centre, dos orné de fleurs de lis couronnées, dentelle intérieure, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 1 500 / 2 000

Édition originale rare.

Un joli frontispice gravé par *François Chauveau* d'après *Pierre Mignard* orne le volume.

Neveu de Vincent Voiture et goinfre célèbre, Pinchesne (1616-1703) servit comme chef de cuisine de la Maison du Roi de 1635 à 1668. C'est à ses frais qu'il publia ce recueil de poésies aux thèmes divers – amoureux, bachiques et gastronomiques, etc. – dédié au duc de Montausier.

EXEMPLAIRE EN MAROQUIN ROUGE AUX ARMES DE LOUIS XIV.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris.

Armes et fleurs de lys restaurées.

96 [MASSIALOT (François)]. Cuisinier royal et bourgeois, Qui apprend a ordonner toutes sortes de repas & la meilleure manière des ragouts les plus à la mode & les plus exquis. Seconde édition revue & augmentée. *Paris, Charles de Sercy, 1693*. In-12, veau fauve marbré, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Seconde édition. La première est parue en 1691.

*Vicaire, 574.*

97 MASSIALOT (François). Le nouveau cuisinier royal et bourgeois ou cuisinier moderne. *Paris, Saugrain fils, 1748-1750*. 3 volumes in-12, basane fauve de l'époque, dos ornés, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Célèbre livre de cuisine, illustré de 23 planches montrant les tables dressées.

Déchirure sans manque Tome 3, p. 139/140.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris sur pièce de maroquin fauve.

*Vicaire, 575.*

98 MASSONIO (Salvatore). Archidipno, overo dell' insalata, e dell' uso di essa. *Venise, Marcantonio Brogiollo, 1627*. Petit in-4, vélin rigide, dos à nerfs, pièce de titre de maroquin fauve, tranches lisses (*Reliure ancienne*). 1 500 / 2 000

Édition originale du premier livre intégralement consacré à la salade.

Cet ouvrage rare et curieux traite, tout au long de ses soixante-huit chapitres, des différentes variétés de salades, des manières de les assaisonner, de leurs vertus médicinales, de leur usage durant l'Antiquité, des salades de fruits, etc.

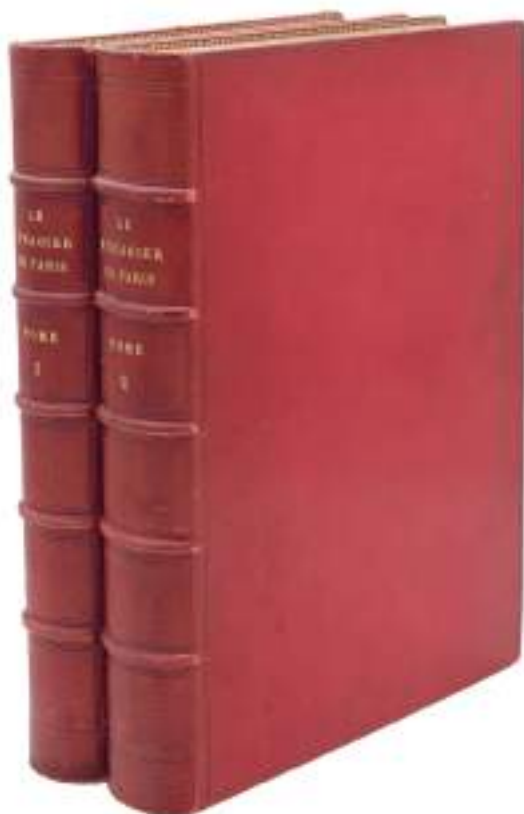
Le titre est orné des armes de la famille Colantoni gravées sur cuivre. Il comporte un ex-libris manuscrit raturé.

DES BIBLIOTHÈQUES DE LORD WESTBURY (1914-1961), avec ex-libris, et RAYMOND OLIVER (1909-1990), avec ex-libris.

Exemplaire placé dans une reliure ancienne. Quelques pâles mouillures marginales, petit trou dans la gravure du titre, sans le dernier feuillet blanc. *Vicaire, 577 – Westbury, 146 – Bitting, 315 – Simon, 1023* (« sixty eight chapters devoted to different salad dressings »).







99

99 MÉNAGIER DE PARIS (Le). Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien. *Paris, Crapelet, 1846*. 2 volumes in-8, plein maroquin rouge, dos à nerfs ornés de filets à froid, dentelle dorée intérieure, double filet doré sur les coupes, tranches dorées sur marbrure (*Duru 1850*). 3 000 / 4 000

Édition originale, publiée aux frais et par les soins de la Société des bibliophiles français. Son savant et érudit président, le baron Pichon, entreprit d'éditer cet ouvrage qui n'existait qu'à l'état de manuscrit. Ouvrage curieux et instructif sur la vie intérieure d'un bourgeois de Paris au XIV<sup>e</sup> siècle, dont plusieurs chapitres concernent la gastronomie. Une importante table des matières se trouve en fin de volume.

Tirage à 324 exemplaires, celui-ci UN DES 24 SUR GRAND PAPIER IMPÉRIAL DE HOLLANDE, destinés aux membres résidents de la Société. Celui-ci imprimé pour Le Roux de Lincy, secrétaire de l'École des Chartes, puis passa dans la bibliothèque de Robert Hoe avec son ex-libris (1912, III, n°2227), Librairie Soète (1978, n°309), Jacques et Hélène Bon avec leur ex-libris (2022, n°387). *Vicaire, 583-587*.

100 MÉNAGIER DE PARIS (Le). Traité de morale et d'économie domestique. *Paris, Crapelet, 1846*. 2 volumes in-8 reliés, demi-basane rouge époque, dos à nerfs ornés de caissons de filets et fleurons dorés, tranches peignées. 300 / 400

PREMIÈRE ÉDITION DU LIVRE CULINAIRE LE PLUS CONSIDÉRABLE QUE NOUS AIT LAISSÉ LE MOYEN ÂGE.

Ce traité de morale et d'économie domestique fut rédigé, vers 1393, à l'adresse de sa très jeune épouse, par un bourgeois de Paris, peut-être Officier royal. Il compile 409 recettes dont une centaine adaptées du Viandier de Taillevent, remarquables par le détail des préparations. La série de menus est sans équivalent dans la littérature culinaire médiévale.

Tirage limité à 324 exemplaires sur papier de Hollande. Illustré d'un bois gravé en tête du texte dans le premier volume (page 9) et d'une planche hors-texte dans le second (page 279).

Bel exemplaire.

*Lauriou, Le Règne de Taillevent, 1997, (pp. 117-158). Vicaire, 583 à 587 ; Cagle, 333 ; Livres en bouche, n° 20 ; Bitting, 578.*

## LE MÉNAGIER DE PARIS



101 [MENON (Joseph)]. La Nouvelle cuisinière bourgeoise, suivie de L'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. *Paris, chez Guillyn, 1746*. In-12 relié veau brun, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

CETTE ÉDITION EST DE LA PLUS GRANDE RARETÉ. C'est un faux manifeste d'origine française publié à la même date que l'édition originale. Outre de nombreuses fautes, certaines recettes ont été renommées : les sauces au « vin de Cahors » remplacent celles au vin de Champagne ; l'aloise de la Seine est remplacée par celle de la Garonne (p. 140) ; une « Sauce à la Gascogne » qui accompagne la merluche semble indiquer une édition du Sud-ouest de la France, très probablement à Bordeaux.

Elle n'est pas signalée dans les bibliographies consultées sauf Cagle, n° 336. On peut noter un exemplaire dans la bibliothèque Pierre de Crombrugghe en mauvais état.

Exemplaire en reliure d'époque, plats restaurés.

De la bibliothèque Édouard Nignon, avec ex-libris.

102 [MENON (Joseph)]. La Cuisinière bourgeoise, suivi de L'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maison. Nouvelle édition corrigée et considérablement augmentée, à laquelle l'on a joint La Manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes. *Paris, Guillyn, 1748*. In-12, basane fauve de l'époque, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

SECONDE ÉDITION, EN PARTIE ORIGINALE, DU PLUS CÉLÈBRE MANUEL DE CUISINE FRANÇAIS.

Cette seconde édition est augmentée de *La manière de disséquer, connaître, servir toutes sortes de viandes*. C'est la première fois que l'auteur signe son nom en entier au bas du premier feuillet de texte. Un passage de onze lignes concernant les qualités afférentes à la bonne cuisinière a été supprimé dans la préface de cette édition.

Ex-libris de l'époque : *De la bibliothèque de M. de Clermont Gallerande, capitaine au Régiment de cavalerie d'Orléans*.

DE LA BIBLIOTHÈQUE DU GRAND CUISINIER ÉDOUARD NIGNON, l'auteur de *l'Heptaméron des gourmets*, avec ex-libris.

*Vicaire, 236.*

103 [MENON (Joseph)]. La Science du Maître d'hôtel confiseur, avec des observations sur la connoissance & propriétés des fruits. *Paris, Paulus-du-Mesnil, 1750*. In-12, basane brune marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Édition originale rare. Composée par Menon, cet ouvrage destiné aux praticiens pour composer gaufres, glaces, biscuits, dragées, diabolins, amandes et pralines, macarons, massépains, sirops, conserves, ouvrages de décoration en sucre, mousses, liqueurs.

*Vicaire, 590 - Bitting, 320 - Cagle, 342.*

104 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, Guillyn, 1755*. 4 volumes in-12, demi-marquin brun, dos à nerfs ornés, têtes dorées (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 600 / 800

Édition originale de cet important recueil : « (...) 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).

De la bibliothèque John Hodgkin, avec ex-libris.

Coiffes et coins rapés, frottements sur les dos.

*Vicaire, 591-592 - Livres en bouche, n° 212 - Manque à Bitting, et Oberlé.*

105 [MENON (Joseph)]. Traité historique et pratique de la cuisine, ou Le Cuisiner instruit (...). Suivi d'un petit abrégé sur la manière de faire les confitures liquides et autres desserts de toute espèce. *Paris, Cl.-J.-B. Bauche, 1758*. 2 volumes in-12, basane marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre rouges et de toison brunes, filet à froid d'encadrement sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Édition originale, anonyme, illustrée de 4 planches dépliantes. Le premier tome s'ouvre sur une série de tables diverses et de menus ; suivent les parties consacrées à la dissection, les jus, les coulis, les ragoûts, les sauces, les roux, les farces ; les viandes ; et enfin les confitures et desserts. Le deuxième tome concerne les poissons, les pâtisseries, les œufs, et les légumes.

*Vicaire, 592.*

106 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, Cellot, 1778*. 3 volumes in-12, veau marbré, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomainson brunes, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Seconde édition de cet important recueil, qui fut publiée 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).

Restaurations aux coins, coiffes et mors.

*Vicaire, 591.*

107 MICHELIN. Guide Michelin. 1906. In-16 de 736 pp. dans sa reliure emblématique en percaline rouge. 500 / 600

SEPTIÈME ÉDITION DU CÉLÈBRE GUIDE ROUGE MICHELIN.

Ce guide était offert aux chauffeurs pour leur donner des renseignements pratiques ainsi qu'une liste d'hôtels et de restaurants. Bien complet de sa carte dépliant.

État d'usage.

108 MONSELET (Charles). Les Mois gastronomiques. *Paris, Société anonyme de publications périodiques, s.d. (1880)*. Grand in-folio, cartonnage illustré de l'éditeur, tranches dorées. 150 / 200

Édition originale. Chaque mois est illustré par une lithographie d'Edmond Morin et d'un rondeau de Charles Monselet imprimé dans l'image, l'ensemble monté sur onglets.

109 MONTANGERAND (Joanny). La Cuisine mondiale. *Bruxelles, Librairie Albert Dewit, 1919*. In-4, demi-charbon noir, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (*Atelier Laurenchet*). 120 / 150

Édition originale.

110 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 J. Meynial, [1926]*. In-8 carré, plein maroquin noisette, dos orné de caissons et fleurons dorés, triple filet doré d'encadrement sur les plats, tête dorée, couvertures et dos conservés (*Mesuer*). 200 / 300

Édition originale, illustrée de dessins de P. F. Grignon. Préface de Robert de Flers.

Exemplaire de L.A. Anson (supra-libris, signature sur ff. de garde (Paris 1928 sur garde de l'ouvrage, Paris 1930 sur garde du relieur).

111 NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. *Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1933*. Petit in-4, demi-veau noir, dos à nerfs, tête dorée, couvertures conservées (*Reliure moderne*). 200 / 300

Édition originale de cette histoire de la gastronomie suivie du récit de 24 déjeuners et dîners servis en 1876, autant «d'épreuves» décrites par un jury confirmé.

Ex-dono manuscrit sur la page de titre. Agréable exemplaire.

112 NONNIUS (Luis Núñez, dit Ludovicus). Diæteticon, sive de re cibaria libri IV. *Anvers, Pierre et Jean Bellère, 1645*. In-4, veau fauve marbré, dos orné, pièce de titre maroquin marron, roulette dorée sur les coupes, tranches marbrées (*Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle*). 600 / 800

Édition rare.

Exemplaire conforme à la description détaillée de Vicaire.

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.

*Vicaire, 626-27.*



113 NOUVEAU CUISINIER ROYAL (Le), ou l'Art de la cuisine, mis à la portée de tout le monde ... par un officier de bouche. *Paris, Tardieu et Denesle, 1813*. In-8, demi-marquain brun, dos lisse orné de filet à froid, filets et pointillés dorés (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

EXCELLENT MANUEL DE CUISINE contenant l'art de trancher, le service de la table et des vins, un traité de pâtisserie et d'office, l'art de plier les serviettes et de faire les glaces.

Ce volume est une remise en vente du *Nouveau cuisinier impérial* paru en 1813 : les feuillets de faux-titre et de titre ont été réimprimés sur un papier différent. Les titres courants de l'ouvrage indiquent *Cuisinier impérial*, comme l'*Avertissement* en début du livre.

OUVRAGE TRÈS RARE, inconnu des bibliographes consultés, sauf Vicaire qui le mentionne (col. 234).

Un exemplaire à la BnF. Trois exemplaires sont passés en vente depuis dix ans, deux avec le titre de *Cuisinier impérial*, un seul avec le titre de *Nouveau cuisinier royal* en 2023 (exempl. Lambert).

Quelques rousseurs claires.

114 OBERLÉ (Gérard). Les Fastes de Bacchus et de Comus, ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres. *Paris, Belfond, 1989*. In-4, reliure revorm, plats de polyuréthane noir moulé représentant une écumoire qui porte le titre et posée sur un torchon de cuisine, dos lisse de box cerise avec coutures apparentes et titre poussé en lettres grises, étui (*Jean de Gonet*). 200 / 300

Édition originale de cette bibliographie essentielle, décrivant près de 1200 ouvrages sur la gastronomie publiés en Europe du XV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, avec de nombreuses illustrations en noir et en couleurs.

Un des 150 exemplaires de tête sur papier couché mat dans la reliure revorm spécialement conçue par Jean de Gonet, signé de l'auteur et du relieur.

115 OLIVER (Raymond) et Jean COCTEAU. Recettes pour un ami. *Paris, Galerie Giraudoux, 1964*. In-4 cartonné, chemise et étui de l'éditeur. 400 / 500

UNIQUE ÉDITION de ce recueil de 54 recettes écrites et réalisées par Raymond Oliver pour Jean Cocteau.

Tous les exemplaires sont numérotés et imprimés en rouge et noir, sur la toile blanche des nappes de restaurants, pliage en double à la manière chinoise.

Préface, couverture et 30 grands dessins de *Jean Cocteau*.

Exemplaire enrichi d'une lettre autographe signée de Raymond Oliver (invitation à déjeuner, 1 p. in-8) et d'un petit dessin représentant une braisière.

On joint deux beaux portraits photographiques de Raymond Oliver (30 x 20 cm) et de Jean Cocteau (13 x 18 cm).

116 OLIVER (Raymond) et Jean COCTEAU. Recettes pour un ami. *Paris, Galerie Giraudoux, 1964*. In-4 cartonné, chemise et étui de l'éditeur. 300 / 400

UNIQUE ÉDITION de ce recueil de 54 recettes écrites et réalisées par Raymond Oliver pour Jean Cocteau.

Tous les exemplaires sont numérotés et imprimés en rouge et noir, sur la toile blanche des nappes de restaurants, pliage en double à la manière chinoise.

Préface, couverture et 30 grands dessins de *Jean Cocteau*.

Exemplaire enrichi d'un envoi autographe signé de Raymond Oliver à Mr. Calmettes.

117 ORDONNANCES. Ordonnances de Louis XIV Roy de France et de Navarre, portant règlement sur le fait des Gabelles (suivies de) des Entrées, Aydes & autres droits. Données à Saint Germain en Laye aux mois de mai et juin 1680. (suivies de) Portant règlement sur le fait des cinq grosses Fermes. Donnée au mois de février 1687. *Paris, chez les Associés, 1698*. 3 parties en un volume in-24, basane fauve marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 60 / 80

Chaque partie possède sa propre page de titre.

Coiffe de pied restaurée, volutes à l'encre sur la dernière page de titre.

118 [ORSI (Pierre)]. Ensemble quatre ouvrages sur la cuisine lyonnaise et la viticulture provenant de la bibliothèque du cuisinier et bibliophile lyonnais Pierre Orsi. 200 / 300

SACHET (Alphonse). *Les Rôtisseurs de Lyon*. Lyon, Cumin & Masson, 1920. In-12 carré, demi-chagrin brique, dos lisse, couverture (*Reliure moderne*). Édition originale, publiée à 200 exemplaires numérotés dans la collection *Amis du vieux Lyon*.

[LOCARD (Edmond), e.a.]. *Cuisine lyonnaise*. Lyon, Consortium général de publicité, 1959. In-4 de [38] pp., demi-chagrin brun, couverture (*Reliure moderne*). Édition originale de cette anthologie culinaire préfacée par Edmond Locard et illustrée de dessins et photographies en noir et blanc.

FOILLARD (Léon) et Tony DAVID. *Le Pays et le vin Beaujolais, suivi d'une anthologie bachique*. Villefranche en Beaujolais, Jean Guillermet, 1929. In-8, demi-chagrin rouge, couverture (*Reliure moderne*). Édition originale, ornée d'un frontispice en couleurs gravé sur bois par *Philippe Burnot*, de 16 photogravures hors texte, d'une carte dépliant et de dessins dans le texte par *Jean Limonon*. L'ouvrage est précédé d'*Un souvenir* d'Henri Béraud et d'une préface de Justin Godart. Exemplaire sur vélin teinté (quelques rousseurs).

SCIZE (Pierre). *Aux vendanges de Bourgogne*. Lyon, Lugdunum, 1945. Grand in-8, demi-chagrin prune, couverture (*Reliure moderne*). Édition originale, illustrée par *Julien Pavil* de 11 compositions hors texte en couleurs et de dessins dans le texte en sépia. Tirage limité à 650 exemplaires numérotés sur vélin Johannot.

119 PAPIN (Denis). *La Manière d'amolir les os, et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & à peu de frais*. Paris, Estienne Michallet, 1682. In-12, veau granité, dos à nerfs orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 1 500 / 2 000

Édition originale de la traduction française du livre le plus important et le plus novateur du blésois Denis Papin (1647-1714), inventeur de génie et véritable bienfaiteur de l'humanité ; il a la primauté sur Savery et Newcomen dans l'invention de la première machine à vapeur à piston.

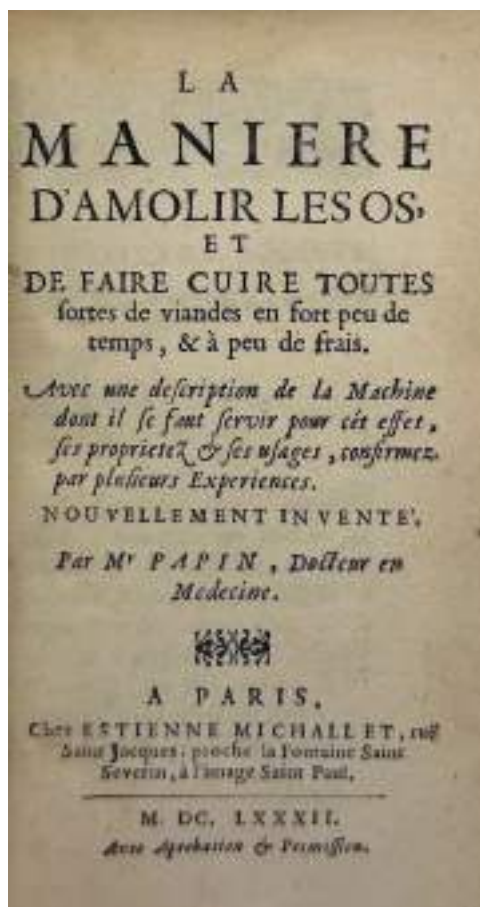
Au moyen d'un appareil de son invention il démontre que si l'on soumet l'eau à une pression certaine et en veillant que l'air extérieur ne puisse s'y communiquer, et si l'on élève la température à plus de 100°, on obtient une cuisson des aliments extrêmement rapide et une réduction des os en pulpe ou gelée, voire même en liquide.

Cette invention, ainsi que la soupape de sécurité qui l'accompagne est connue sous le nom de Marmite de Papin ou Digesteur, et elle est l'ancêtre de l'autocuiseur ou cocotte-minute actuelle.

Ce traité parut d'abord à Londres où Papin travaillait avec Boyle, et il fut imprimé avec le titre de *The New Digestor* en 1681.

L'illustration comprend 2 planches gravées en taille-douce non signées dépliantes montrant en détail sa machine pour amollir les os.

Fines restaurations aux coins et mors.



120 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 Laurencet*). 200 / 300

Édition originale.

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

Vicaire, 656.



121 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Le Parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication & le commerce du pain. Paris, de l'Imprimerie royale, 1778. In-8, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Édition originale de cet historique de la boulangerie et traité sur le blé, farine, levain, pâte, cuisson et commerce. Tous les principes que Parmentier a développés dans son traité seront mis en application à l'École Pratique de Boulangerie qu'il fit ouvrir à Paris et dont il assura la direction (Oberlé).

Ex-libris Montmorency.

Vicaire, 656 - Oberlé, 813.

122 [PARMENTIER (Antoine-Augustin)]. Jugement impartial et serio-comi-critique d'un manant, cultivateur & bailli de son village, sur le pain de pomme de terre pur de MM. Parmentier & Cadet ; et par occasion, sur quelques autres points : avec un avant-propos de son greffier. À Berne et se trouve à Paris, chez la Veuve Vallat-La-Chapelle, 1780. In-8, demi-basane blonde, dos lisse orné, pièce de titre en long de maroquin bordeaux (*Reliure moderne*). 100 / 120

Pamphlet tout à fait grotesque que l'on attribue habituellement à Parmentier lui-même.

123 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Expériences et réflexions relatives à l'analyse du bled et des farines. Paris, chez Nyon et Barrois, 1781. In-8, veau fauve de l'époque, dos lisse orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Remise en vente de l'édition de 1776 avec une nouvelle page de titre.

Suivi de : PARMENTIER. *Traité de la châtaigne*. A Bastia et se trouve à Paris chez Monory, 1780. xxvi-(2)-160 pp. Édition originale d'un traité de Parmentier des 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.

Suivi de : PARMENTIER & CADET-DE-VAUX. *Mémoire sur les accidens que les Blès de la récolte de cette année ont éprouvé en Poitou...* Paris, Imprimerie de Ph.-D. Pierres, 1785. 1 f. de titre et 42 pp.

Important recueil d'ouvrages de Parmentier.

Coins émoussés, mouillure marginale aux pp. 159 à 162, petite mouillure angulaire aux derniers feuillets.

124 PARMENTIER (Antoine-Augustin). Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain. Nouvelle édition revue & corrigée. Londres & Paris, Barrois l'aîné, 1782. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets et fleurons dorés (*Reliure moderne*). 200 / 300

Seconde édition de ce texte dans lequel l'auteur développe le choix des farines, de l'eau, du levain, etc.

Rousseurs.

125 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. Paris, Audot, 1828. Deuxième édition. – MARTIN (E.). Art de conserver des substances alimentaires. Paris, Audot, 1829. 3 ouvrages en un volume un-16, demi-basane vert-lierre, dos orné de chaînettes dorées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

L'Art du blanchissage contient 2 planches dépliantes.

126 PHARAON (Florian). Le Fusil sur l'épaule. Paris, E. Dentu, Éditeur, 1882. In-12, demi-chagrin grenat, dos orné d'un fer cynégétique répété, premier plat de couverture (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).

127 PONCELET (Père Polycarpe). Chimie du goût et de l'odorat, ou principes pour composer facilement, & à peu de frais, les liqueurs à boire, & les eaux de senteurs. Paris, P.G. Le Mercier, 1755. In-8, demi-veau fauve à coins, dos à nerfs orné de filets dorés, pièce de titre mar. rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 150 / 200

Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).

128 PORZIO (Simone). De puella germanica, quæ fere biennium vixerat sine cibo, potuque. *Florence, Lorenzo Torrentino, 1551*. Petit in-4 de 16 pp., vélin ancien de réemploi (*Reliure moderne*). 200 / 300

PREMIÈRE ÉDITION DATÉE de cet opuscule rare et curieux, dédié au pape Paul III, dans lequel l'humaniste napolitain Simone Porzio (1496-1554) examine le cas d'une fillette allemande qui aurait survécu durant deux ans sans s'alimenter ni boire.

Exemplaire lavé ; inscription effacée et cassure réparée au titre.

*Durling, 3746 – Wellcome, I, 5222 – Brunet, IV, 830.*

129 POT-AU-FEU (Le). Journal de cuisine pratique et d'économie domestique. *Paris Bureaux de la revue [éditeur Saint-Ange Ébrard] 1893 à 1922*. 20 volumes in-4 reliés : 1893 à 1906 demi-basane rouge ; 1907-1908 en 1 vol. demi-toile rouge moderne ; 1909 demi-basane rouge ; 1910 à 1920 en 4 vol. demi-toile rouge moderne ; 1921 et 1922 demi-toile verte. Manque fascicule 12 année 1922. 120 / 150

*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*

130 QUADRAGÉSIMAL SPIRITUEL (Le). *Paris, veuve de Michel Le Noir, s.d. [vers 1521]*. Petit in-4 de [28] ff., veau fauve, double filet doré avec fleurons aux angles et au centre, dos orné de fleurons dorés, tranches dorées (*Reliure ancienne*). 800 / 1 000

UNE DES DEUX SEULES ÉDITIONS DE CE LIVRE TRÈS RARE ET TRÈS CURIEUX, qui assigne un sens spirituel à tous les mets du carême : salade, fèves, lamproie, safran, oranges, pain... Vicaire note que ce n'est pas un livre de cuisine mais un ouvrage théologique où toutes les comparaisons dont se sert l'auteur sont empruntées à l'art culinaire. En fait, dit-il, il y a bien quelques conseils sur la tenue de la maison au moment de Pâques, mais toujours assorties de considérations morales ou spirituelles.

Le libraire parisien Jean Janot en a fait paraître une autre édition sans date, que Guy Bechtel situe entre 1510 et 1521. La présente édition, parue vers 1521, a été partagée avec Jean Saint-Denis, dont certains exemplaires portent l'adresse à la *Rose blanche couronnée*.

Elle est ornée de TROIS FIGURES GRAVÉES SUR BOIS, dont une vignette au titre et deux grandes planches à pleine page au verso

et au dernier feuillet. La dernière, très curieuse, représente un banquet dont le service est assuré par deux diables cornus.

On a monté sur les contreplats du volume DEUX SUPERBES ENLUMINURES DU XV<sup>e</sup> SIÈCLE : une grande lettrine peinte à fond bleu représentant l'Ascension, avec la Vierge et les Disciples (115 x 110 mm), et une grande lettrine E figurant deux anges, sur fond or (130 x 110 mm).

Exemplaire restauré et lavé, avec des réparations de papier touchant quelques caractères et le bord de la gravure finale (rétablis à la main) ; plats du XVI<sup>e</sup> siècle remontés sur une reliure pastiche moderne, gardes renouvelées, quelques petits manques à la seconde enluminure. Marges rognées court avec quelques atteintes à la signature en pied.

*Moreau, III, n°212 – Bechtel, Q-2 – Brunet, IV, 993 – Vicaire, 719.*



131 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. Seconde édition, entièrement refondue, augmenté du Cuisinier étranger, et diverses recettes très précieuses... Revu avec le plus grand soin par Mr Borel, (...). *Paris, Delacour, février 1811*. In-12 demi-basane olive, dos lisse orné de palettes et fleurons dorés, pièce de titre basane rouge (*Reliure pastiche*). 200 / 300

Seconde édition « totalement refondue », la première est parue en 1809, elle porte déjà la mention « revue et augmentée par M. Borel ». 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.

Curieux frontispice « Le Roti sans pareil ou le délice des gastronomes » curieux et énigmatique. Une planche dépliant.

De la bibliothèque Philippe Messenger (2002, n° 248).

Rousseurs.



132 [RAISSON (Horace), sous le pseudonyme de]. PÉRIGORD (A. B. de). Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Dédié au ventre. Paris, Baudoin frères, 1825-1827. 3 volumes in-16 demi-veau havane à coins, dos lisse, pièces de titre et de tomaison bordeaux (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400

RARE COLLECTION COMPLÈTE DE CE GUIDE GASTRONOMIQUE À TRAVERS PARIS, inspiré de L'*Almanach* de Grimod de La Reynière : les halles, les confiseurs, les cafés, les restaurants, les pâtisseries...

Chaque année est illustrée d'un frontispice différent et de la même carte gastronomique de la France (tirée sur vélin rose pour le tome I).

De la bibliothèque Jacques et Hélène Bon (2022, n°415).

133 REBOUL (J.-B.). La Cuisinière Provençale. MANUSCRIT. « Cuisine provençale par J.-B. REBOUL. – Cuisine exotique par le CORDON-NOIR. – La Cuisine à travers le monde, Auteurs divers. – Contes nègres, Auteurs divers. Morceaux choisis, Auteurs divers. ». S.l., Vers 1890-1899 in-8 (22,5 x 15 cm) box rouge, décor d'une bouteille, verre, casserole couteau et hachoir mosaïqués en box bleu clair, bleu, orange, gris et brun; titre doré sur le dos 1 000 / 1 200

La cuisinière provençale contient 332 recettes et 35 sauces; la Cuisine exotique par un Cordon Noir, 15 recettes; 13 Contes Nègres, et 164 «Morceaux choisis» de divers auteurs. Il est illustré de 22 dessins à l'encre rehaussés à l'aquarelle et, 68 dessins à l'encre, la plupart signés Revesse. Dessin page 357bis daté 1899.

Superbe ouvrage, d'une écriture soignée (l'auteur a réglé son texte, lignes au crayon).

Plusieurs textes inédits de Reboul concernant la cuisine (explications, commentaires au sujet des recettes telle que à la suite de la Mayonnaise «Observation importante. Pour si simple que paraisse et que soit en réalité, la confection d'une sauce mayonnaise ...» pages 432-33).

Les illustrations sont toutes de belle qualité.

134 REBOUX (Paul). Nouveaux Régimes ou l'art d'accommoder selon la gastronomie les ordonnances des médecins. Paris, Flammarion, 1931. Gros in-12, demi-chagrin noir, dos à nerfs orné de filets et fleuron dorés, couvertures conservées, non rogné (*Atelier Laurenchet*). 200 / 300

Édition originale tirée spécialement à 100 exemplaires sur vélin fort pour les amis de l'auteur. 300 recettes nouvelles.

TRÈS BEL ENVOI À MARGUERITE VINCENT «qui nous a enchanté par le repas le plus délicat ...».

Très bel exemplaire.

135 REMY (Jules). Champignons et truffes. In-12, demi-marquin brun, tête dorée, non rogné. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1861. In-12 demi-chagrin poli rouge, fleuron doré dans les entre-nerfs, tranches jaspées (*Atelier Laurenchet*). 100 / 150

Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).

136 ROBERT (J.). La bonne cuisinière bourgeoise de la ville et de la campagne, suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses des maisons ... Nouvelle édition par J. Robert, chef d'office. Paris, Lebigre frères, 1834. In-12, demi-basane rouge maroquinée, dos lisse orné d'un treillage doré et fers dorés. (*Reliure ancienne*). 150 / 200

Frontispice, 2 ff., vii-248 pp.

Trace de petite mouillure claire, quelques rousseurs, restauration angulaire au faux-titre

137 ROSSETTI (Giovanni Battista). Dello scalco, nel quale si contengono le qualità di uno scalco perfetto, et tutti i carichi suoi, con diversi ufficiali à lui sottoposti. Ferrare, Domenico Mammarello, 1584. In-4, vélin rigide, dos lisse, cartouche de titre doré, tranches jaspées (*Reliure italienne du XVIII<sup>e</sup> siècle*). 1 500 / 2 000

Édition originale de cet important traité culinaire du CINQUECENTO.

L'ouvrage est divisé en trois livres : le premier enseigne les devoirs du *scalco* ou majordome en charge d'une table princière ; la seconde détaille, mois par mois, les banquets préparés par l'auteur au cours de l'année ; la troisième porte sur les multiples manières de cuisiner les viandes et autres mets.

L'auteur exerçait son art à la cour de Ferrare en qualité de *scalco* de Lucrèce d'Este, duchesse d'Urbino, à qui l'ouvrage est dédié.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, malgré quelques rousseurs éparses. Longue note manuscrite en italien sur une garde.

DE LA BIBLIOTHÈQUE RAYMOND OLIVER, avec ex-libris.

Vicaire, 752 – BING, 1713.

138 [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.

De la bibliothèque C. de B. Rang, avec ex-libris.

139 [SOUVENIR HISTORIQUE]. Déclaration de la Guerre 15 juillet 1870, Siège de Paris du 18 Septembre 1870 au 28 Janvier 1871. *Lithographie Fabre, (1871)*. Feuillet 13 x 15 cm monté sur carton. 80 / 100

Feuille papier imprimé avec 2 médailles au profil de Guillaume I<sup>er</sup> Empereur et Napoléon III Empereur, morceau de pain, avec les dates principales, le prix des denrées alimentaires.

140 SYMÉON SETH. ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΚΑΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ. Syntagma per literarum ordinem, de cibariorum facultate. Bâle, Michael Isingrin, 1538. In-8, vélin souple (*Reliure pastiche*). 800 / 1 000

Édition princeps de ce curieux traité de diététique byzantin.

L'édition est bilingue : le texte original grec est suivi de la traduction latine de l'humaniste ferrarais Lilio Gregorio Giraldi (1479-1552). Le traité *Sur les propriétés des aliments* de Syméon Seth d'Antioche, médecin et astrologue byzantin du XI<sup>e</sup> siècle, est une somme des connaissances de l'époque en matière d'hygiène alimentaire, présentée sous forme de dictionnaire alphabétique, aliment par aliment, en 159 articles.

« LE CHAPITRE CONSACRÉ AU VIN EST L'UN DES PLUS ORIGINAUX et l'auteur donne d'excellents conseils sur le régime alimentaire à suivre par ceux qu'il nomme *Pituitosi*, les pituitards ou soiffards » (Simon).

Annotations marginales anciennes en français, hormis quelques-unes en italien ; titre inscrit à l'époque sur la tranche inférieure du volume.

Déchirure restaurée au fond des pp. 193-[200] ; minimales réparations angulaires aux premiers et aux derniers feuillets ; infimes rousseurs éparses.

*Bitting*, 426 – *Vicaire*, 789 – *Simon*, *Bacchica*, II, n°620 – VD16 : S6489 – USTC : 695347.

141 SYMÉON SETH. ΣΥΝΤΑΓΜΑ ΚΑΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ. Volumen de alimentorum facultatibus juxta ordinem literarum digestum. Paris, Veuve Mathurin Dupuis, 1658. In-8, vélin souple (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Première édition de la traduction latine de Martin Bogdan (1631-1682), imprimée en regard du texte grec, sur deux colonnes. C'est la troisième édition de ce traité de diététique byzantin, après les deux éditions bâloises de 1538 et de 1561, et la seconde édition bilingue : celle de 1561 ne comprenait que la traduction latine de Giraldi.

Plaisant exemplaire dans sa première reliure. Titre manuscrit postérieur au dos. Quelques pâles mouillures marginales.

*Vicaire*, 790 (*date erronée*) – USTC : 6061437.

142 TAILLEVENT (Guillaume Tirel, dit). Le Viandier. (et) Supplément. Manuscrit de la Bibliothèque de Vatican. Paris, Techener (et) Leclerc et Cornuau Succ. de Techener, 1892. 2 volumes petit in-4 Demi-chagrin rouge à coins, monogramme W couronné, couvertures conservées (*reliure de l'époque*). 300 / 400

BELLE ÉDITION D'UN DES PLUS ANCIENS TRAITÉS CULINAIRES FRANÇAIS, composé au XIV<sup>e</sup> siècle, avec un avant-propos et des notes par le baron Pichon et Georges Vicaire. Elle est ornée d'un frontispice.

Exemplaire enrichi du supplément publié à la même date, dont la pagination est suivie.

Tirage à 350 exemplaires, celui-ci un des 50 au format petit in-4 sur papier Hollande (n°23)

Des bibliothèques Westbury (reliure à son chiffre), Serra et Marcus Crahan (tous avec ex-libris).

*Vicaire*, 827-828.



143 THRESOR DE SANTÉ (Le), ou Mesnage de la vie humaine. Divisé en dix Livres. Lesquels traictent amplement de toutes sortes de Viandes & Breuvages, ensemble de leur qualité & préparation. *Lyon, Jean Antoine Huguetan, 1607 [à la fin : Lyon, De l'Imprimerie d'Estienne Servain, 1607]*. In-8 basane fauve marbré, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 400 / 500

Édition originale rare, de ce traité de diététique, rédigé par « un des plus célèbres & fameux médecins de ce siècle », mais resté anonyme ; il fournit de précieux renseignements sur les aliments sous le règne de Henri IV : en dix chapitres, il décrit les graines, céréales et les légumes ; les vins rouges et blancs, aromatiques, de fruits et bières ; viandes de « bêtes à quatre pieds » ; volailles et gibiers ; poissons de mer ; poissons d'eau douce, tortues, écrevisses, grenouilles ; lait, fromage, moutarde, vinaigre, épices, huile d'olive, sucre, miel... ; potages, racines, herbes de jardin (artichauts, concombre, melon...) ; fruits ; confitures... A noter des spécialités exotiques, comme le pain de racines du Nouveau Monde, le vin de palmier d'Afrique ou des Indes orientales, etc.

CE TRAITÉ EST CARACTÉRISÉ PAR UN MAINTIEN DES GOÛTS MÉDIÉVAUX, et un développement des spécialités régionales et des recettes pour accommoder.

Feuillets G7, M3, et à la dernière garde blanche, manque marginal sans gravité. Reliure restaurée. Quelques rousseurs pâles, et petite tache aux derniers feuillets de table.

De la bibliothèque Jacques et Hélène Bon (2022, n°164).

*Vicaire, 835. - Bitting, 607.*

144 VIARD (André). Le Cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes. *Paris, Barba, 1807*. In-8 maroquin vert à grain long, dos très richement orné d'une profusion de petits fers dorés, pastilles de veau rouge mosaïquées dans les entre-nerfs, bandes de veau rouge orné d'une guirlande dorée mosaïquées sur les faux-nerfs, guirlande dorée dans un encadrement de deux double filets dorés et une guirlande à froid sur les plats, filets et roulette dorés sur les coupes, roulette dorée intérieure, tranches dorées. (*Reliure ancienne*). 400 / 500

SECONDE ÉDITION TRÈS RARE DE CE CÉLÈBRE LIVRE DE RECETTES qui connut trente-deux éditions entre 1806 et 1875, sous le titre de *Cuisinier impérial, royal* ou *national*, au gré des changements de régime qui agiterent le XIX<sup>e</sup> siècle. Bien complet du catalogue «Livres d'assortiment» de 10 pp. in-fine.

BEL EXEMPLAIRE REVÊTU D'UNE RELIURE DANS LE GOÛT DE BOZERIAN.

De la bibliothèque Marcel Dunan, avec ex-libris.

*Vicaire, 860.*

145 [VILLIERS (Claude Deschamps de) ou Jean DONNEAU DE VISÉ]. Les Costeaux ou les marquis frians. Comédie. *Paris [Lyon], Thomas Jolly [Laurent Metton], 1665*. Petit in-12, maroquin vert, triple filet doré, dos orné aux petits fers, dentelle intérieure, tranches dorées (*C. Hardy*). 500 / 600

CONTREFAÇON LYONNAISE RARISSIME, parue la même année que l'originale parisienne. Alain Riffaud n'en cite qu'un seul exemplaire, conservé à la Houghton Library de Harvard.

L'identité de l'auteur de cette pièce, jouée le 10 janvier 1665 à l'Hôtel de Bourgogne mais publiée sous l'anonymat, est sujette à controverse : tandis que les historiens du théâtre et les bibliographes des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles l'attribuaient à Claude Deschamps, sieur de Villiers (1600-1681), Peter William Shoemaker, dans une récente édition critique, l'attribue à Jean Donneau de Visé (1638-1710), comme le faisait déjà Samuel Chappuzeau en 1674 dans son *Théâtre françois*.

« CETTE PIÈCE EST UN PETIT COURS DE GASTRONOMIE DU TEMPS : on y apprend bien des particularités sur les habitudes de la table, entre autres les noms de Boucingo et Renier, les meilleurs fournisseurs de vins et de liqueurs » (Soleinne). « On y trouve LE RÉCIT D'UN DÎNER COMPLET AU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE ET DE NOMBREUX PASSAGES SUR LA TABLE, SUR LES VINS SURTOUT », annonce Vicaire, qui rappelle que le titre de la pièce fait référence aux gourmets de l'*ordre des Côteaux*, fameuse « société de buveurs chargés de déguster et d'apprécier les vins de tous les crûs » (Dinaux).

EXEMPLAIRE DE QUALITÉ FINEMENT RELIÉ PAR HARDY.

CITÉ PAR VICAIRE, il est passé dans la bibliothèque Lebeuf de Montgermont (1876, n°600) avant de figurer dans un catalogue de la Librairie Auguste Fontaine (1877, n°875).

*Vicaire, 215 (exemplaire cité) – Soleinne, I, n°1331 – Dinaux, I, 199-202 – Riffaud, n°6545.*

146 [VIN]. Almanach de Gotha pour l'année 1818. 51<sup>e</sup> année. *Gotha, Perthes, [1818]*. In-18, cartonnage rouge muet, fine dentelle à froid, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).



*« L'oie aime être arrosée ... arrosée, elle y tient  
Vive, elle veut de l'eau ... cuite, il lui faut du vin. »*



# Menus

## 147 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500

*Premier Diner 4 juin 1947. Auberge du Coucou. Hôte d'honneur Maryse Bastié. Pointe sèche en couleurs signée Georges Villa intitulée Cailles sur canapé. (N°71).*

*Second Diner. 11 juillet 1947. Au Pavillon du Lac du parc de Montsouris. Hôte d'honneur Maurice Ribet. Lithographie de Berthommé Saint-Andre. (N°71).*

*Cinquième Diner, 18 février 1948. Restaurant l'Horloge. Hôte d'honneur Roland Dorgelès. Eau-forte en couleurs par Zyg Brunner (N°78).*

*Sixième Diner. 19 mars 1948. Moulin de Pont-Aven. Hôte d'honneur Yves Mirande. Eau-forte de Jacques Touchet. (N°97).*

*Septième Diner, 11 mai 1948. «Chez Jean». Hôte d'honneur Mouezy-Eon. Gravure sur bois de Paul Baudrier. (N°1). Dédicaces à Georges Villa signées de André Mouezy-Eon, Jacques Meurgey et Paul Baudrier.*

*23° Diner, 7 avril 1951. Au La Pérouse. Hôte d'honneur P. E. Cadilhac. Lithographie de A. Vallee. (N°34).*

*32° Diner. 4 décembre 1952. Auberge du Coucou. Hôte d'honneur baron Guillaume ambassadeur de Belgique. Pointe sèche par Jacques Nam. (N°71).*

*33° Diner. 13 janvier 1953. Hotel Claridge. Hôte d'honneur Jules Muhuda. Bois composé et gravé par Michel Jamar. (N°95).*

*37° Diner. 10 novembre 1953. Chez Maxim. Hôte d'honneur Vincent Bourrel. Lithographie en couleurs signée Georges Villa. (N°1).*

La Compagnie de la Belle Table fut fondée le 22 avril 1947 à l'initiative de Georges Villa et Curnonsky. Les compagnons se réunissaient sept fois par an et publiaient à cette occasion le menu de leur dîner qu'ils faisaient illustrer en première page d'une gravure ou lithographie originale signée, créée spécialement à l'occasion du repas, dont le tirage était limité à 106 exemplaires sur beau papier jusqu'au 79° dîner, ensuite le tirage est de 86 exemplaires. La Compagnie de la Belle Table fut dissoute après la mort de son Président Georges Villa et le centième et dernier dîner eut lieu en 1966 en son hommage.

## 148 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500

*8° diner, 18 juin 1948. A La Reine Christine, Hôte d'honneur Malvina Hoffman. Lithographie signée de Benno Vigny. N°1. Dédicaces à Georges Villa de Malvina Hoffman, E. Dufour, B. Vigny, E. Guignard et P. Jouve.*

*12° Diner, 8 mars 1949. Au Griffon. Hôte d'honneur Raoul Nordling. Burin signé de Decaris. (N°32). Enrichi de 3 dédicaces autographes signées de Mme Gautrat, Raoul Nordling et Mr. Gautrat.*

*13° Diner. 6 mai 1949. Restaurant de la Tour Eiffel. Hôte d'honneur Lucette Descaves. Lithographie signée Marti-Bras. (N°17).*

*14° Diner. s.d. (1949) chez Drouant. Hôte d'honneur Henri Farman. Eau-forte signée P.A. Bouroux. (N°94).*

*16° Diner. 6 décembre 1949. A l'Écu de France. Hôte d'honneur Robert Burnand. Pointe-sèche signée A. Jacquemin. (N°77). Dédicaces autographes à une certaine Nicole, «charmante», «ravissante», de la part de quatre convives dont «un vieux loup de mer» et Robert Burnand.*

*18° Diner, 7 mars 1950. A l'Hotel George V. Hôte d'honneur Marcel Bernard. Lithographie signée Meiano Andreu. (N°1). Dédicace à G. Villa par l'artiste.*

*Diner de Gala (19° Diner). Au Pavillon Dauphine. Invitée d'honneur Madame Courteline. Eau-forte signée par Mademoiselle Esperance (N°17).*

*20° Diner, 20 octobre 1950. Restaurant Lasserre. Invitée d'honneur Alice Cocéa. Eau-forte signée Fernand Hertenberger. (N°17)*

*22° Diner, 20 février 1951. A la Cigogne. Invité d'honneur Jean Weber. Lithographie signée P. Jouve (N°17). Trois dédicaces autographes de Sandoz, P. Jouve et J. Weber.*

## 149 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500

*Neuvième Diner, 27 octobre 1948. A l'auberge du Vert-Galant. Hôte d'honneur Docteur Paul. Lithographie en sépia signée Charles Fouqueray. (N°94).*

*22° Diner, 20 février 1951, A la Cigogne. Invité d'honneur Jean Weber. Lithographie signée P. Jouve. (N°1).*

*74° Diner, 17 mai 1960. Chez «Nicolas». Pour Assemblée générale. Lithographie de Marcel Bloch. (N°33).*

*78° Diner, 2 février 1961. Relais de la Reine Christine. Hôte d'honneur Maurice Heurteux. Lithographie de G. Lemoine. (N°33).*





*Déjeuner d'été. 1 juillet 1961. A l'auberge du parc zoologique de Paris. Hôte d'honneur Paul Yaki (en place de Paul Jouve). Gravure sur cuivre de Cahours. (N°33).*

*88° Diner, 27 mars 1963. Chez Dierstein. Hôte d'honneur Pierre Bourlon. Gravure de Filiberti. (N°33).*

*89° Diner, 22 mai 1963. Chez Ledoyen. Hôte d'honneur Mr Giusta. Gravure par Dallemagne. (N°33).*

*90° Diner, 14 novembre 1963. Chez Drouant. Invité Maurice de Canonge. Lithographie de Paul Colin. (N°33).*

*96° Diner, 12 mai 1965. Hôtel Plaza-Athénée. Gravure par A. Marty (N°33).*

150 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500

*11° Diner, 26 janvier 1949. Au Vefour. Hôte d'honneur Robert Rey. Eau-forte signée Roger Vieillard. (N°1). Dédicaces autographes signées de R. Vieillard, Curnonsky, Robert Rey, Pierre Lamy, et cinq autres convives.*

*48° Diner, 26 juin 1955. Chez Ledoyen. Gravure sur bois par Galanis. (N°1).*

*61° Diner, 23 octobre 1957. Restaurant «Le Vert-Galant». Lithographie par Robert Santerne. (N°1).*

*63° Diner, 7 mai 1958. Chez Kouikette Terrail, restaurant du Petit-Pont. Hôte d'honneur Marc Blancpain. Eau-forte signée de Picart le Doux (N°1).*

*Déjeuner d'été 21 juin 1958. N° 64 de la série des Escrioteaux. A la Rôtisserie de Gargantua (Senlis). Hôte d'honneur Michel Bivort. Gravure signée de Georges Villa (N°33).*

*65° Diner, 30 octobre 1958. Chez Prunier. Hôte d'honneur Marcel Dufournet. Lithographie par Gérard Cochet. (N°1).*

*66° Diner, 8 décembre 1958. Au Pavillon Dauphine (Bois de Boulogne). Hôte d'honneur J. O'Byrne. Gravure sur cuivre par Cottet. (N°1).*

*68° Diner, 22 avril 1959. Chez Ledoyen. Hôte d'honneur Jacques de Lacretelle. Gravure sur bois par Henri Barthélémy. (N°1).*

*71° Diner, 10 décembre 1959. Restaurant Prunier. Invité d'honneur Gaston-Gérard. Gravure sur cuivre par Krol. (N°20).*

151 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500

*15° diner, 27 octobre 1949. Au Grand Veneur, Hôte d'honneur Dr. Pomiane. Eau-forte signée de Louis Icart. N°94. Dédicaces d'André Foulon, Curnonsky, et, signature d'Edouard de Pomiane.*

*79° Diner, 16 mars 1961. A la Cigogne, Hôte d'honneur Émile Aubrun. Eau-forte signée Henri Bouvrie. N°33.*

*83° Diner, 31 janvier 1962. Au Taillevant, Hôte d'honneur Simon Arbellot. Eau forte de Durrens. N°33.*

*84° Diner, 8 mai 1962. A La Grande Cascade. Hôte d'honneur R. Pichon. Gravure de Cami. N°84.*

*86° Diner, 21 novembre 1962. Au Taillevant. Hôte d'honneur Henry Torrès. Gravure de Daniel Girard. N°33.*

*93° Diner, 20 juin 1964. Chez Mme Cosson. Hôte d'Honneur Dr. Ralph Comas. Eau-forte par Lemagny (N°33). Joint Un tirage d'épreuve de la gravure.*

*95° Diner, 3 février 1965. A La Tour d'Argent. Invité d'honneur Henry Farman. Gravure sur cuivre par Jacques Reverchon. (N°33) (Tirage à 84 exemplaires).*

*97° Diner, 26 juin 1965. A la Clairière aux chênes. Gravure par Ramondot. (N°5).*

*98° Diner, 10 novembre 1965. A l'Hotel Bristol. Hôte d'honneur Raymond Dupuis. Pointe-sèche originale de Maxime Juan. (N°40, tirage à 85 exemplaires).*

152 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500

*39° Diner, 4 février 1954. Restaurant Jean Cazenave. Invité d'honneur Léonce Valette. Eau-forte signée Édouard Léon. (N°87). 5 signatures de convives.*

*41° Diner, 20 mai 1954. Salons de l'Automobile-Club de France. Hôte d'honneur M. Jaujard. Gravure sur cuivre de Pierre Brissaud. (N°92).*

*42° Diner, 1 juillet 1954. A la Tour Eiffel En Plein Ciel. Invité d'honneur François Ribadeau-Dumas. Lithographie par Elsen. (N°31).*

*43° Diner, 26 octobre 1954. Chez Taillevant. Hôte d'honneur Jean Roy. Lithographie signée par Marcel Vertès. (non numéroté).*

*45° Diner, 21 janvier 1955. Chez Drouant. Invité d'honneur Simon Arbellot. Burin signé J.C. Josso. (N°99).*

*46° Diner, 16 mars 1955. Restaurant du Conseil de la République. Hôte d'honneur Gaston Monnerville. Amusante composition par Georges Thouvenot. (N°1).*

*47° Diner, 14 mai 1955. Hostellerie du Coq Hardi à Ponchartrain. Gravure par Georges Villa. (89).*

*49° Diner, 16 octobre 1955. Hotel Plaza-Athénée. Hôte d'honneur H. Vallois. Gravure sur cuivre par Fabiano. (N°33).*

*99° Diner, 2 février 1966. Chez Lucas-Carton. Hôte d'honneur Marcel Quéroix. Eau-forte en couleurs par Marcelle Amsler.*



- 153 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500  
*Diner de Noël 1950 (21° Diner), 21 décembre 1950. Grand salon du Pavillon de l'Élysée. Invité d'honneur Maurice Garçon. Bois gravé signé par André Margat. (N°17). Signature de Maurice Garçon.*  
*25° Diner, Diner d'été. 28 juin 1951. A l'auberge de la Pomme d'Apin à Louvenciennes. Invité d'honneur M. Sandoz. Lithographie en couleur par Jacques Simon. (N°1). Dédicaces autographes Curnosky-Saillant, Sandoz-Passavant, Croce-Spindler, Mme E. Dufour, Brisson et trois autres signatures.*  
*54° réunion pour le Déjeuner d'été. 11 juin 1956. Bonne auberge du Vieux Marly. Pointe sèche de De Herain. (N°31).*  
*55° Diner, 29 octobre 1956. Au Manoir Normand. Hôte d'honneur Colonel René Lefèvre. Gravure sur cuivre de Van Lloy. (N°97).*  
*56° Diner, 16 décembre 1956. Au restaurant Prunier. Hôte d'honneur Leon Barety. Eau-forte signée Claude Piechaud. N°31).*  
*57° Diner, 29 janvier 1957. A La Cigogne. Hôte d'honneur Paul Bastid. Eau-forte signée Madeleine Paschner («Saschner» corrigée). (N°1). Dédicaces autographes de Mme Pierre Mortier et Paul Bastid à G. Villa.*  
*Déjeuner d'été 1957. 60° de la série des menus... 22 juin 1957. A la rôtisserie de Gargantua, Senlis. Eau-forte de Mademoiselle Louise Ibels. (N°1).*  
*61° Diner, 23 octobre 1957. Au restaurant Le Vert-Galant. Lithographie de Robert Santerne. (N°20).*  
*62° Diner, 20 février 1958. Chez Potel. Hôte d'honneur Jules Formigé. Gravure à la manière noire signée par Avati. (N°1).*
- 154 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 10 menus. 400 / 500  
*17° Diner, 26 janvier 1950. Dans le grand salon de la Maison Prunier. Hôte d'honneur Hériot. Gravure sur bois inédite du regretté Sylvain Sauvage. (N°94).*  
*34° Diner, 5 mars 1953. au Café de Paris. Hôte d'honneur le chanoine Kir. Composition gravée sur pierre par Yves Brayer. (N°89). Sept dédicaces autographes à Mademoiselle Nicole Villa signées par Curnosky, Kir, etc.*  
*35° Diner, 29 avril 1953. Chez Maxim's. Hôte d'honneur Marcel Dhôme. Lithographie signée A. Dignimont. (N°75).*  
*36° Diner, 17 juin 1953. Aux jardins et salons du Pavillon des Princes. Hôte Louis Dumont-Wilden. Eau-forte signée par Pierre Thiriot. (N°31).*  
*38° Diner, 16 décembre 1953. Chez Lasserre. Hôte d'honneur André de Fouquières. Gravure sur cuivre d'Odette Denis. (N°31).*  
*40° Diner, 30 mars 1954. Chez Prunier. Hôte d'honneur Denys Amiel. Pointe sèche signée par Schem. (N°1). Joint un tirage en épreuve d'état; Dédicaces autographes signées par Mme. A. Perret, G. Sandoz, D. Amiel et un convive portugais.*  
*44° Diner, 30 novembre 1954. Chez Prunier. Hôte Jean Marie. Lithographie en couleur de A.M. Sandoz avec dédicace manuscrite à Georges Villa. (N°1). Tirage à 60 exemplaires. Joint petite lithogr. en couleurs de Sandoz représentant un poisson tropical.*  
*44° Diner, 30 novembre 1954. Chez Prunier. Hôte Jean Marie. Lithographie en couleur de A.M. Sandoz avec dédicace manuscrite «pour la belle table». (N°23). Tirage à 60 exemplaires. Lithographie différente du menu précédant.*  
*46° Diner, 16 mars 1955. Restaurant du Conseil de la République. Hôte d'honneur Gaston Monnerville. Composition gravée par Georges Thouvenot. (N°25). Cinq dédicaces autographes signées à Nicole Villa, dont une avec dessin de panthère de P. Jouve.*  
*53° Diner, 26 avril 1956. Chez Georges Rabu «Au Cabaret». Invitée d'honneur Jeanne Aubert. Bois gravé par André Margat. (N°31).*
- 155 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 8 menus et 1 diplôme. 400 / 500  
*24° Diner, 25 mai 1951. Au Taillevant. Invité d'honneur E. Olivier. Gravure à la manière noire par Galanis. (N°1).*  
*26° Diner, 24 octobre 1951. A la Rôtisserie du Palais-Royal. Grand invité Sanas. Lithographie signée par Goerg. (N°1). Dédicace autographe de l'illustrateur à G. Villa.*  
*27° Diner, 10 décembre 1951. A «La Bourgogne». Invité d'honneur Maurice Darantière. Lithographie par Suzanne Humbert. (N°91). Dédicace et petit dessin de poisson signés par A.M. Sandoz.*  
*29° Diner, 2 avril 1952. Au restaurant Poccardi. Hôte d'honneur Madame Van Cleef. Eau-forte signée par A. E. Marty. (non numéroté). Envois autographes à Nicole Villa signés de Marty, Lily Rossignol, A.M. Sandoz, Leguay avec dessin de chat, Demaison, E. Van Cleef, et cinq autres.*  
*30° Diner, 28 mai 1952. Au restaurant du Chapon Fin. Invitée d'honneur Jeanne Galzy. Lithographie signée par Hermine David. (N°1).*  
*31° Diner, 3 juillet 1952. Chez Ledoyen. Hôte d'honneur Paul Breton. Lithographie signée par R. Lotiron. (N°1). Envois et signatures de Curnosky, Léon Pasquier et P. Breton.*  
*50° Diner, 19 décembre 1955. Chez Prunier. Hôte d'honneur Pierre Mortier. Composition dessiné et gravée par C. Quesneville. (N°1).*  
*52° Diner, 15 mars 1956. A l'Hôtel Crillon. Hôte d'honneur Pierre Taittinger. Gravure sur cuivre par Georges Villa. (N°31).*  
*Diplôme de Bon Compagnon décerné à Henri Cosson. Gravure sur cuivre par Georges Villa.*

156 [MENUS]. Les COMPAGNONS DE LA BELLE TABLE. 9 menus. 400 / 500  
 10° Diner, 7 décembre 1948. Chez Maxim's. Invitée d'honneur Régina Camier. Lithographie en couleurs par Paul Jouve. (N°98).  
 28° Diner, 12 février 1952. A «La Cigogne». Invité d'honneur Henry Ingrand. Gravure sur cuivre signée par Georges Lepape. (N°1).  
 51° Diner, 6 février 1956. Au Pavillon de l'Elysée. Hôte d'honneur H. G. Vergnolle. Lithographie signée par Roger Reboussin. (N°1).  
 59° Diner, 21 mai 1957. A «La Grande Cascade». Invité d'honneur R. Héron de Villefosse. Lithographie par Genty. (N°33).  
 67° Diner, 29 janvier 1959. Chez Ramponneau. Hôte d'honneur Léon Douarche. Gravure au burin par Pierre Gaudin. (N°1).  
 69° Réunion, Déjeuner à la «Rotisseie Gargantua», Senlis. Hôte d'honneur Pierre Quervel. Composition de et gravé par Raoul Serres. (N°1).  
 71° Diner, 27 octobre 1959. Salons de l'Automobile Club de France. Hôte d'honneur Pierre Ferri. Eau-forte de Mademoiselle Achener (et non Cogniet comme imprimé). (N°33).  
 73° Diner, 16 mars 1960. Au restaurant de la Gare de Lyon. Hôte d'honneur Gautier-Chaumet. Eau-forte signée par Biry-Autret. (N°5). 2 roses sur le menu rehaussées à la gouache.  
 76° Diner, 26 octobre 1960. A l'ancien Hotel de Croÿ. Hôte d'honneur Jean Nohain. Gravure sur bois par Simone Mathis. (N°33). Deux envois autographes signés.

157 [AUTOMOBILE]. Automobile Club du Périgord. Ensemble de documents. 400 / 500  
 56 menus 1907-1933.  
 Entente Cordiale. Voyage en Angleterre Juin 1908. 49 pièces : Programme du voyage, 2 pages in-4 manuscrites du 8 mai 1908 signées du Comte de Fayolle, Invitations, Programmes, correspondances, menus, etc.  
 4 correspondances : excursion à Luchon, Février 1934.  
 Touring-Club de France. Lettre dactylographiée signée, nommant un délégué à Périgueux, 11 août 1902, 4 pp.  
 2 feuilles dactylographiées : Voyage Suisse-Autriche-Italie, juillet 1931. Liste des hôtels et dates.  
 Fédération Nationale des Clubs Automobiles de France. Assemblée Générale du 11 octobre 1949, 5 pp. in-4 dactylographiées  
 Rapport du Conseil permanent sur l'activité de la Fédération au cours de l'exercice 1948-1949, 6 pp. in-4 dactylographiées.  
 29 pièces diverses 1892-1936 : correspondances dont lettre à en-tête et enveloppe Voiturettes Léon Bollée, 1897, Excursion en Espagne-Portugal, etc.  
 6 macarons Automobile Club du Périgord en carton, vers 1905.

158 BANQUET RÉPUBLICAIN. Livre d'Or offert à Monsieur Maurice Berteaux Ministre de la guerre Député de la 1ère circonscription de Versailles, par ses électeurs ayant assisté au banquet donné en son honneur à Poissy le 7 mai 1905. [Poissy, 1905] In-4 à l'italienne, maroquin brun, dos à cinq nerfs, triple encadrement de filets dorés dans les entre-nerfs et sur les plats, titre doré sur le premier plat, filet doré sur les coupes, dentelle dorée intérieure, gardes de tabis vert-lierre, tranches dorées (Reliure de l'époque). 400 / 500  
 Banquet ayant réuni 991 convives, 22 personnes pour la Commission d'organisation, 29 journalistes (seuls 6 sont inscrits nominativement), La Lyre amicale de Poissy, par son directeur. 37 convives à la table d'honneur. Suivent, rangés par commune, tous les convives avec pour la plupart leur profession, ou statuts.  
 Le banquet eu lieu sous la halle de Poissy à l'occasion de la visite officielle de celui-ci.  
 Exemplaire unique, tous les noms, communes, professions sont manuscrits.

159 GRAND VÉFOUR. VÉFOUR, Café du Commerce, Palais-Royal, galerie vitrée N° 212. Salons et cabinets pour les sociétés. Carte des Déjeuners, Diners et Soupers. (au verso) VÉRY, Restaurateur, Palais-Royal. Affiche présentant recto-verso les cartes des célèbres restaurants vers 1825. 48,5 x 36 cm sur papier vergé. 2 000 / 3 000  
 CARTES-FLEUVES IMPRESSIONNANTES PAR LA DIVERSITÉ DES METS PRÉSENTÉS.  
 Ce tirage des cartes de Véry et du Véfour semble provenir d'un ouvrage, d'après une note ancienne à l'encre en pied de la carte de Véry : PLANTA. A new picture of Paris, 1819 (ce qui semble peu probable pour l'édition). Nous n'avons pu vérifier. L'édition de 1825 contient la carte de Véry dans le corps du texte.  
 La typographie est différente de celle utilisée par Véry, et Véfour. Coquille répétée pour les vins de Chambertin orthographiés « Cambertin ». L'adresse du Véfour n'est pas celle du Grand Véfour.  
 Restauration à une marge.  
 Nous y joignons une carte vierge (sans nom d'établissement, sans prix) 38 x 27 cm., vers 1830.





159



160

160 MAILLARD (Léon). Les Menus & Programmes illustrés. Invitations – Billets de faire part – Cartes d'adresse – Petites estampes. Du XVII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours. Paris, G. Boudet, Ch. Tallandier, 1898. In-4, demi-marroquin rouge avec coins, tête dorée, non rogné, couvertures et dos (*Durvand*). 500 / 600

Édition originale très recherchée de cette luxueuse publication dédiée à Henri Beraldi.

Elle est ornée de 460 reproductions in et hors texte en noir et en couleurs, d'invitations, billet de faire-part, cartes d'adresse, petites estampes du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle dûs aux plus grands artistes, tels *Choffard, Cochin, Toulouse-Lautrec, Job, Mucha, Robida, Rops*, etc. *Bitting*, n°304 – *Oberlé : Fastes*, n°873.

161 [MENU]. Kiyoshi HASEGAWA (1891-1980). Menu des « Compagnons de la belle table ». Gravure à la manière noire. 1964 122 x 165 mm. Menu chez Laurent du 24 octobre, double feuillet papier vélin BFK. 800 / 1 000

Tirage à 86 exemplaires, celui-ci n° 37, signé au crayon par l'artiste.

Épreuve parfaite.

162 [MENU]. Luncheon to celebrate the centennial year of Her Majesty, Queen Elizabeth, The Queen Mother. Guildhall, Tuesday 27th June 2000. 100 / 120

Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).

163 [MENU]. BELGIQUE. Menu du Diner de sa Majesté (Léopold II) du 30 Novembre 1876. Bruxelles. 21 x 14 cm. 40 / 50

164 [MENU]. CARNOT Menu du banquet offert au Président Sadi CARNOT par le Conseil municipal de Lyon et Conseil général du Rhône le 24 juin 1894 à l'occasion de l'Exposition universelle, internationale & coloniale de Lyon. In-12 à l'italienne, chemise et étui cartonné bordeaux d'origine, titre doré au dos. 300 / 400

4 ff. imprimées sur 2 pièces de soie dorée et crème à larges franges, reliées par un cordon tricolore et illustrées de vues des pavillons de l'exposition et des monuments emblématiques de Lyon, programme musical à la suite. Y est joint le texte imprimé du dernier discours du Président Carnot avant son assassinat le soir même par l'anarchiste italien Caserio.

Quelques frottement sur l'étui.

165 [MENU]. CHERET (Jules). Palais de l'Elysée. Déjeuner du 3 juin 1905. 2 double feuillets (26,3 x 23,5 cm.) brochés. Premier plat orné d'une grande composition en couleurs de J. Cheret et de deux petits noeuds de rubans bleu-blanc-rouge, et, rouge-jaune-rouge. 100 / 120

Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).



- 166 [MENU]. Exposition Coloniale Lyon 1894. Menu du banquet offert par la Chambre de Commerce de Lyon à l'occasion de l'inauguration de l'Exposition Coloniale, le 27 mai 1894. In-16 à l'italienne, reliure à la chinoise soie verte, titre imprimé en or dans un encadrement doré, comportant les armes de Lyon, en couleurs, titre en chinois et en arabe dans un cartouche doré, doublure de soie moutarde (*Reliure de l'époque*). 80 / 100  
11 pages doubles contenant les titres, menus, reproductions photos des pavillons, etc.
- 167 [MENU]. RUSSIE Alexandre III de Russie. Menu de souper du 14 février 1891. In-8, orné des armoiries impériales en couleurs. 100 / 150  
Intéressant petit menu, peu courant.
- 168 [MENUS] Angleterre (Monarchie). Ensemble de menus. 100 / 150  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 169 [MENUS]. Société des amis des livres. 1912-1935. 20 menus illustrés d'une gravure double feuillet in-4. 500 / 600  
Lieux : Café de la Paix (Place de l'Opéra), Restaurant Larue (27 rue Royale), Cercle de l'Union Artistique (rue Boissy d'Anglas)  
Illustrateurs : R. D. Delatre, S. Barazzetti, Hallo, P. Gusman, Serge Brun, Georges Berges, A. Koerttgé, Defrancisco, Maurice de Lambert, Cochet, Ch. Heyman, etc.  
Plusieurs numérotés et signés au crayon. (tirage à une quarantaine d'exemplaires).
- 170 [MENUS]. Café RICHE. (Maurice LELOIR). Cinq menus Veuve Cliquot. 1908 : Déjeuner 28 août, Déjeuner 3 septembre, Dîner 9 septembre, Dîner 12 septembre, Dîner 13 septembre. (*illustration en couleurs différente pour chaque menu.*). 32 x 24 cm. 80 / 100
- 171 [MENUS]. Compagnie des Messageries maritimes, 26 menus en chromolithographies. 1880-1899. 23,5 x 15,5 cm. 150 / 200  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 172 [MENUS]. CORNET (Le). 2 menus. 80 / 100  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 173 [MENUS]. CORNET (Le). 3 menus. 120 / 150  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 174 [MENUS]. CORNET (Le). 3 menus. 120 / 150  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 175 [MENUS]. CORNET (Le). 5 menus. 150 / 200  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 176 [MENUS]. CORNET (Le). 6 menus. 150 / 200  
*Description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr).*
- 177 [MENUS]. LES CENT BIBLIOPHILES. Menu. Été 1922. 100 / 120  
Lithographie en couleurs de Malo-Renault 21 x 12 cm. sur une feuille 26,5 x 15,5 cm. Petit cachet dans la marge de pied « Archives », signature et « Épreuve d'essai » au crayon.  
Joint un second tirage, avant la lettre, signé par l'artiste et justifié 10/100
- 178 [MENUS]. MILLERAND, LEBRUN, DOUMERGUE. 6 menus sur soie. 500 / 600  
Menu du dîner offert au Président de la République, Alexandre Millerand, par la Chambre de commerce de Lyon le 13 mars 1921 au Palais du commerce, 4 pp. in-12 cartonnées sous couverture recouverte d'une chemise de soie rouge tissée d'or avec décor floral à cartouches au premier plat et lion rampant au second, à l'intérieur blason de la Chambre de commerce doré et



en relief, menu et programme en vis-à-vis. Premier voyage officiel du Président Millerand.

*Menu du repas offert au Président Millerand par la ville de Lyon le 14 mars 1921 à l'occasion de la Foire de Printemps*, 4 pp. In-12 sur une pièce de soie ivoire à franges sous couverture de soie violette tissée d'or représentant au premier plat un homme et une femme dans un décor printanier à cartouches et au second les armes de la ville de Lyon, à l'intérieur menu, liste des vins et programme musical gravés par Cohendet Frères, repas servi par Bernrier & Millet.

*Menu du dîner offert au Président de la République, Gaston Doumergue, par la Chambre de commerce de Lyon le 6 mars 1926 au Palais du commerce*, 4 pp. in-12, couverture cartonnée, chemise de soie verte tissée d'or avec décor floral à cartouches au premier plat et lion rampant au second, à l'intérieur blason de la Chambre de commerce doré et en relief, menu et programme en vis-à-vis.

*Menu du repas offert au Président Doumergue par la Foire internationale de Lyon le 7 mars 1926 à l'occasion de la réunion de Printemps*, 4 pp. in-12 sur une pièce de soie ivoire sous couv. de soie mauve tissée d'or représentant au premier plat un homme et une femme dans un décor printanier à cartouches et au second les armes de la ville de Lyon, à l'intérieur menu, liste des vins et programme musical gravés par Cohendet Frères, repas servi par Bernrier & Millet, petites taches à la première page.

*Menu du repas offert au Président Doumergue par le Département du Rhône et la ville de Lyon le 7 mars 1926 à l'occasion de la Foire de Printemps*, 4 pp. in-12 sur une pièce de soie ivoire à franges sous couverture de soie orange tissée d'or représentant au premier plat un homme et une femme dans un décor printanier à cartouches et au second les armes de la ville de Lyon, à l'intérieur menu, liste des vins et programme musical gravés par Cohendet Frères, repas servi par Bernrier & Millet - Second exemplaire, sous couverture de soie violette.

*Menu du déjeuner offert par le Conseil général du Rhône, le Conseil municipal, la Chambre de commerce et la Foire internationale de Lyon le 12 mars 1933*, in-12 composé de 2 pièces de soie verte (couv.) et ivoire (intérieur), couv. tissée illustrée d'un lion rampant au second plat, menu imprimé à l'intérieur, repas servi par Berrier & Milliet.

179 MUCHA pour Moët & Chandon. 6 menus. *Lithographie en couleurs par F. Champenois Paris*. 22 x 15 cm. 400 / 500  
Signés dans la planche.

180 PORTE MENUS EN PORCELAINE. Collection de 30 porte-menus en porcelaine. *Milieu XIX<sup>e</sup> - milieu XX<sup>e</sup> siècles*. Hauteur 14 cm à 20 cm. 600 / 800

Bel ensemble comprenant des porte-menus avec marmitons, angelots, cuisiniers et cuisinières, décors floraux, etc. Plusieurs particulièrement sophistiqués.

On y joint une poubelle de table cuisinier en porcelaine. Hauteur 24 cm.

181 [PROGRAMME]. Ensemble de 12 programmes des soirées offertes par le(s) Président(s) de la République en l'honneur des personnalités en France. 1957-1985. In-4 relié par un cordon. 300 / 400

*René COTY en l'honneur d'Elizabeth II*, 8 avril 1957.

Joint : MENU du déjeuner du 9 avril, 2 doubles feuillets 31,8 x 23,8 cm reliés par un cordon, gravure de *Decaris* sur le premier plat. (et) MENU du Dîner du 10 avril au Musée du Louvre 2 double feuillets 25 x 19,3 cm reliés par un cordon, gravure de *Decaris* sur le premier plat, et les programmes musicaux.

*Général DE GAULLE en l'honneur de Léopold Senghor*, 21 avril 1961. (2 exemplaires).

*Général DE GAULLE en l'honneur du Roi et de la Reine des Belges*, 25 mai 1961.

*Général DE GAULLE en l'honneur de Fulbert Youlou Président du Congo*, 22 novembre 1961.

*Général DE GAULLE en l'honneur de David Dacko, Président de Centrafrique*, 22 juin 1962.

Joint : le menu dîner, gravure de *Decaris*, carton Réception à l'Elysée.

*Général DE GAULLE en l'honneur de Mohammed Zaher Shah d'Afghanistan et la reine Homaira*, 2 juin 1965.

*Général DE GAULLE en l'honneur du Pdt du Chili et Mme Eduardo Frei*, 9 juillet 1965.

*Général DE GAULLE en l'honneur de Alexei Kossyguine, Président du Conseil des ministres d'URSS*, 2 décembre 1965.

*Georges POMPIDOU en l'honneur du général Soeharto Président d'Indonésie*, 13 novembre 1972. Couverture par CHAGALL, et joint : planche par *Chagall* pour Daphnis et Chloé, 2 invitations pour la soirée donnée à Versailles (Colonnade, loge(s) 4 et 5).

*Georges POMPIDOU en l'honneur du Président de l'Italie et Mme Giovanni Leone*, 1<sup>er</sup> octobre 1973.

*François MITTERAND en l'honneur Mikhaïl Gorbatchev*, 3 Octobre 1985.

*Chateau de Versailles. Menu du Dîner en l'honneur de Leurs Altesses Royales Madame la Grande Duchesse et Monseigneur le Prince de Luxembourg*, 4 octobre 1963. Deux double feuillets in-4 reliés par un cordon, premier plat orné d'une gravure originale de *Decaris*.



*Nectar*



*Glouglou*

J.B.



# Autour de la maison Nicolas

182 [NICOLAS]. Collection des catalogues, plaquettes et dépliants des Établissements Nicolas parus de 1927 à 1976. 8 000 / 10 000

TRÈS BELLE ET TRÈS COMPLÈTE COLLECTION, comprenant les publications emblématiques des établissements Nicolas dont l'ensemble des catalogues de luxe édités par la maison, dont le catalogue excessivement rare de 1927.

## DESCRIPTION DÉTAILLÉE :

Listes des Grands Vins Fins. Collection : 1927. Premier des grands catalogues (15, 8 X 24, 5 cm.) Papier bistre orné de compositions en silhouettes grises sur chaque page. CE CATALOGUE EST EXTRÊMEMENT RARE. 24 pp.

- 1928. Second catalogue cartonné (13,3x31,8 cm), 22 pp. Superbe réalisation de Draeger. Couverture avec une composition art-déco sur fond doré, 2 compositions sur doubles pages d'après les affiches de Loupot. Très rare.

- 1929. Troisième catalogue cartonné (15,8x23,8 cm), 24 pp.. Couverture noire avec une composition art-déco en rouge et or. 4 photographies à pleine page. In-8, broché. Joint: Encarts sur f. volants: «Un repas bien conçu est comme une symphonie bien ordonnée» (et) «Les grands vins de Bordeaux». Très rare.

- 1930. Premier catalogue de la série à dos spirale fer. A partir de 1930, les catalogues sont de format 18 x 24 cm. 24 pp., 2 compositions hors-texte collées : décor or sur fond bleu. Couverture or et bleu avec graphisme «Nectar» Dranzy. Superbe typographie avec ornements art-déco. In-8, reliure ressort métallique. Encart «Appellation origine grands vins de Bourgogne» sur f. crème illustration.

- 1931. 26 pp., couverture bleue avec étoile découpée, 1 feuillet en argent. Illustrations de *Cassandre*, dont une double page en couleurs. Joint 3 pp. sur papier bleu : «Très important. Appellation d'origine des Grands Vins de Bourgogne», reliure ressort métallique.

- 1932. 32 pp., couverture noire à cadre ovale découpé laissant apparaître l'illustration de la page 1. 9 illustrations en couleurs à pleine page, vignettes in-texte d'*Edy Legrand*.

- 1933. 32 pp. couverture argent avec cadre découpé laissant apparaître une illustration. 5 illustrations en couleurs à pleine page, 16 vignettes in-texte. Joint 1 f. bleu « Gare, cette année, aux vins anémiques ! ».

- 1934. Premier catalogue avec dos en spirale plastique. Vignettes en couleurs par *Alfred Latour*. Joint une lettre de 2 feuillets in-4 sur papier bleu concernant les récoltes de 1934, ... mauvaise année, vins anémiques...

- 1935. 36 pp., catalogue tiré sur papier bleu marbré. 6 hors-texte et nombreuses vignettes par *Darcy*.

- 1936. 48 pp., 2 ff.- Compositions et typographie en couleurs par *Cassandre*. Joint un extrait du tarif général. – (Pas de catalogue en 1937, remplacé par *Mon docteur le vin* de *Dufy*).

- 1937 : pas de catalogue.

- 1938. 50 pp., 2 ff.- 5 hors-texte dont un sur double page et 8 vignettes, le tout gravé sur bois par GALANIS. Joint double feuillet papier écru « Indépendamment des fines ou glorieuses bouteilles ».

- 1939. 34 pp., 2 ff. – 7 grandes lithographies en couleurs et dessins en noir par C. ERICKSON. Joint double feuillet papier marron « Indépendamment des fines ou glorieuses bouteilles ». –

- 1940 à 1948. Pas de catalogues

- 1949. «Sous le signe de Paris». 34 pp., 2 ff., 5 illustrations à pleine page en couleurs, et 8 dessins en noir par DIGNIMONT. Joint double feuillet papier écru « Indépendamment des fines ou glorieuses bouteilles ». Joint «Clientèle de fins connaisseurs».

- 1950. «Sous le signe du Soleil Levant». 34 pp., 1 f. blanc, 18 illustrations en couleurs dans et hors-texte de R. HARADA. Joint double feuillet papier bleu « Indépendamment des fines ou glorieuses bouteilles », Un extrait du prix courant et un carton publicitaire pour le Kina Rok.

- 1951. «Sous le signe d'une Vierge folle de Strasbourg». 36 pp., 1 f. blanc. 14 illustrations en bistre de BERTHOMME SAINT-ANDRE. Joint encart «Notre plaquette de luxe ...»

- 1952. Il n'y eu pas de grand catalogue cette année là. Petit catalogue de tarifs (10,5x16 cm.), 22 pp., couverture illustrée en couleurs par L. DE BRUNHOFF montrant « Nectar et Glouglou ».

- 1953. Sous le signe du «Chevalier à la Triste Figure» (Don Quichotte). 40 pp., 2 ff., 13 grandes compositions de Léon GISCHIA. Ornements d'Alfred LATOUR. Joint un extrait des tarifs.



- 1954. Sous le signe de quelques jolies filles de France. 34 pp., 2 ff., 15 compositions en couleurs de VAN DONGEN. Joint un extrait des tarifs.
- 1955. Sous le signe de «Still life» (vies silencieuses) 34 pp., Couverture en couleurs et 15 peintures d'André MARCHAND reproduites en couleurs.
- 1956. Sous le signe de l'Ile-de-France. 34 pp., 2 ff., Couverture illustrée en couleurs et 18 peintures de Roland OUDOT reproduites en couleurs. Joint un extrait des tarifs
- 1957. «Sous le signe d'une petite fille». 34 pp., 2 ff.- Couverture illustrée et 16 aquarelles de C. TERECHKOVITCH reproduites en couleurs.
- 1958. « Sous le signe du soleil (Provence)». 34 pp., 2 ff., Couverture illustrée en couleurs et 18 peintures de Roger LIMOUSE reproduites en couleurs.
- 1959. « Sous le signe du Mexique» 43 pp., 2 ff., couverture en couleurs et 11 peintures de C. CAILLARD reproduites en couleurs.
- 1960. «Sous le signe des Antilles Françaises». 36 pp., 2 ff.- Couverture illustrée et 11 peintures de Robert HUMBLLOT reproduites en couleurs.
- 1961. «Sous le signe des fruits de la terre de France» . 36 pp., 2 ff., couverture en couleurs et 11 peintures de Georges ROHNER reproduites en couleurs. Joint liste «Indépendamment de la présente ..»et une circulaire annonçant cette liste de luxe.
- 1962. «Sous le signe de l'été de la Saint-Martin». 34 pp., 2 ff., 11 peintures de MINAUX reproduites en couleurs. Joint liste «Indépendamment de la présente ..».
- A partir de cette date : changement de format :
- 1963 Listes des Grands Vins. Aquarelles de B. Buffet. 32 pp., 2 ff., couvertures et 6 aquarelles de Bernard BUFFET reproduites en couleurs. Joint liste «Indépendamment de la présente ..»
- 1964. « Les sept péchés capitaux». 36 pp., 2 ff., couverture et 8 peintures de Claude SCHURR reproduites en couleurs. Joint liste «Choix de Vins..» .
- 1965. Profondeurs Marines. 34 pp., 3 ff., Couverture et 8 aquarelles de CHAPELAIN-MIDY reproduites en couleurs. Joint « Choix de vins ».
- 1966. Gens du Voyage. 36 pp., 3 ff., Couverture et 10 peintures de GUIRAMAND reproduites en couleurs. Joint « Choix de vins ».
- 1967. « La chaleur du terroir». 38 pp., 2 ff., couverture et 8 peintures de SAVIN reproduites en couleurs.
- 1968 : Pas de catalogue.
- 1969. «Le Paradis Terrestre». 32 pp., 3 ff., couverture et 9 peintures de LORJOU reproduites en couleurs. - 1970. « Les saisons». 34 pp., 2 ff., couverture et 7 peintures de GHIGLION-GREEN reproduites en couleurs.
- 1971. « Des Alpilles à la mer ». 34 pp., 2 ff., couverture et 5 peintures de SARTHOU reproduites en couleurs -
- 1972. (Pas de catalogue, remplacé par Le Génie du vin de DERAÏN - voir plus loin).
- 1973. Liste des Grands Vins. 34 pp., 2 ff., Couverture et 7 peintures de GUERRIER reproduites en couleurs. C'est le dernier des catalogues de luxe. 35 plaquettes grand in-8, puis in-4 et une plaquette in-12. Exceptionnelle réunion des grands catalogues Nicolas.

#### Plaquettes publicitaires et autres publications NICOLAS:

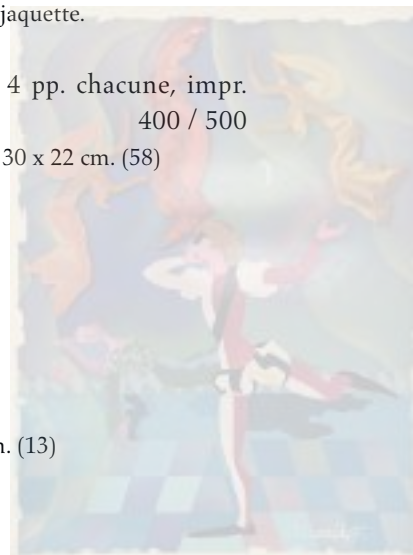
- 1822 - 1922. Centenaire des établissements Nicolas. Plaquette 19 x 10,5 cm. de 16 pp., couv. rouge.
- 1928. Plaquette prix courant, 21,5 x 12,3 cm., 28 pp., couv. mauve marbrée.
- 1930. Plaquette prix courant, 21,5 x 12,3 cm., 28 pp., couv. grise marbrée.
- Le six à huit des Vins de France. Vade-Mecum de la Maîtresse de Maison. Préface de Colette. Plaquette in-8 de 19 pp.
- L'art de boire. S.d., 16 pp. in-12, couverture verte.
- 1957. Plaquette prix courant, 19 x 12,3 cm., 12 pp., couv. verte marbrée.
- C'est Nectar / qui recommande. Feuillet double recouvert d'une couverture argentée ornée de la tête de Nectar.
- La Gazette de Nectar. Décembre 1948, N°63.
- Le Journal de Nicolas. Monseigneur le Vin. 3-6 décembre 1981 (et) Septembre 1992.
- Monseigneur le Vin. Textes de Georges MONTORGUEIL et Louis FOREST. Illustrations de M. Jeanjean, Pierre Lissac, Armand Vallée, Carlègle, Ch. Martin. Paris, Nicolas, 1924-27; 5 volumes petit in-8 carré, brochés. Collection complète de ces monographies recherchées. - Le vin à travers l'histoire. - le vin de Bordeaux ( avec une carte dépliant de la Gironde vinicole et un tableau des récoltes). - Le vin de Bourgogne ( avec carte et tableau). - Anjou, Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France (4 cartes et des tableaux) . - Le dernier volume est intitulé L'Art de boire.



- DERAÏN. Le Génie du Vin. Paris, Draeger pour Ets Nicolas, 1972 ; album in-4, illustré de 13 gouaches de Derain peintes en 1948, broché.
  - MONTORGUEIL (G.), R. BENJAMIN, Paul IRIBE. Blanc et Rouge. Rose et Noir. Bleu blanc rouge. Paris, Draeger, 1930-32; 3 plaquettes in-4, brochés, couvertures illustrées en couleurs «La Belle au bois dormant», «Le mauvais génie», «La France». Collection complète de cette prestigieuse publication. Illustrés par Paul Iribe, ces trois albums sont parmi les plus curieuses et les plus spectaculaires de ces productions.
  - DERYS et DUFY. Mon docteur le vin. Impr. Draeger, 1936. In-4 broché. Publication publicitaire illustrée d'une couverture en noir et de 19 aquarelles de Dufy à pleine page (en partie double) reproduites en héliogravure, avec un texte de Gaston Derys.
  - 26 encarts publicitaires (présentés dans un classeur).
  - 1973. Carte des Vins. Dépliant 24 x 12 cm.
  - 1974. Liste des grands vins. Dépliant illustré. 31 x 15,5 cm.
  - 1975. Liste des grands vins. 31 x 12,5 cm., 16 pp. et couv.
  - 1976. Idem
  - 1977. idem, 12 pp. reliées par un cordon.
  - 1978. Idem, avec une couv.
  - 1979. Idem, 8 pp. et couv.
  - 1980. Idem
  - 1981. Idem
  - 1883. Fines et grandissimes bouteilles. Double feuillet in-folio.
  - 1987. Fines bouteilles. 30 x 10,5 cm., 16 pp.
  - 1990. Fines bouteilles. 21 x 21 cm, 12 pp.
  - 1991. Quelques bouteilles. Dépliant.
  - 1992. Fines bouteille. In-4, couverture de Philippe FAVIER. - 1992. Les vins les plus recherchés. 21 x 21 cm. , 24 pp., couv. - 1992. Nicolas. Tradition et progrès. 25 x 21 cm., 40 pp., couv. repliée.
  - 1993. Fines bouteilles. In-4 oblong. Couverture et illustrations de Gérard PUVIS.
  - 1994. Fines bouteilles. Grand in-4, illustrations de François BOISROND.
  - 1995. Fines bouteilles. Grand in-4. Illustrations de Fiora TREMBOWICZ.
  - 1996. Fines bouteilles «Variations naturelles» illustrations d'Emmanuelle CREMMER.
  - 1997. Fines bouteilles. Illustrations de Philippe DUPUY et Charles BERBERIAN.
  - 1998. Fines bouteilles. Le vin vivant. Photographies.
  - 1999. Fines bouteilles. Fascicule couv. verte. - 1999. Nicolas actualités. Cadeaux. In-4 broché.
  - 2015. Fascicule.
  - 2017. Vinothèque. Dessins de François AVRIL. In-4 oblong. - 2017. Quoi de neuf ? Nicolas !. In-folio style journal de 24 pp.
  - 2019. Mon caviste Nicolas. Dessins de Jean-Claude GOTTING.
- Joint : DESSIN ORIGINAL DE Charles MARTIN, 19 x 15 cm., encadré. Illustration pour Monseigneur le Vin «Déboucher» p. 29, 5eme volume, et WEIL (Alain). Nectar comme Nicolas. Herscher, 1986. In-4, reliure éditeur, jaquette.

**183 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500**

- Nectar et Glouglou présentent... publicité, fond bleu, tête de Nectar et Glouglou en premier plat. 30 x 22 cm. (58)
- Doyen. Extra Sec. Plat supérieur illustré par A.Latour. 30 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée. . 30 x 23 cm.
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par Charles Martin. 27,5 x 22 cm. (24)
- C'est Nectar. Tarif courant de 1930, 32 x 23 cm. (54)
- Prix courant Janvier 1930. Nectar en forme de bouteille sur fond rouge. 32 x 23 cm. (60)
- Alexeieff, prix courant, mars 1936, image extraite du dessin animé. 31 x 23 cm. (65)
- Prix courant Mars 1932. Voiture à l'orée d'une forêt, 29 x 22 cm. (66)
- Prix courant mars 1931. L'affiche Nectar et Félicité sur une palissade à la Madeleine. 31 x 23,5 cm. (13)
- Kiosque à journaux publicitaire pour Nicolas à la Madeleine. 27,5 x 22 cm.





184 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Prix courant Nicolas, décembre 1930. L'affiche Félicité sur une palissade en face d'un dépôt Nicolas rue des Abbesses. 31 x 23,5 cm. (14)
- Publicité. Soyons « up to date ». Illustration Charles Martin. 32 x 22,5 cm.
- Prix courant. Nectar vous présente. Nectar en grisé, tablier bleu, présentant une bouteille dans chaque main. 4 Bourgognes sur feuille de vigne rouge. 30 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Cinq bouchons château Pavie et esquisse de deux verres, Alfred Latour. 30 x 23 cm.
- Nectar et Glouglou présentent... publicité, fond bleu, tête de Nectar et Glouglou en premier plat. 30 x 22 cm. (58)
- Doyen. Extra Sec. Plat supérieur illustré par A. Latour. 30 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée. 30 x 23 cm.
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par Charles Martin. 27,5 x 22 cm. (24)
- Prix courant Janvier 1930. Nectar en forme de bouteille sur fond rouge. 32 x 23 cm. (60)
- Prix courant mars 1931. L'affiche Nectar et Félicité sur une palissade à la Madeleine. 31 x 23,5 cm. (13)

185 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Prospectus décembre 1929. Allo ... Allo... Ici Nectar (Château Léoville). 32 x 23 cm. (52)
- Exceptionnellement. Paon, oiseaux de Junon ... 30 x 23 cm.
- Doyen. Prix. Jeune femme en robe de soirée, champagne dans un seau, signé Eric. 23 x 30 cm. (petite taches).
- Tarif courant décembre 1931. Nectar dans le ciel étoilé de Paris. 27,5 x 22,5 cm. (56)
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par Charles Martin. 27,5 x 22 cm. (24)
- Prix courant Janvier 1930. Nectar en forme de bouteille sur fond rouge. 32 x 23 cm. (60)
- Alexeieff, prix courant, mars 1936, image extraite du dessin animé. 31 x 23 cm. (65)
- Tarif courant février 1927. Nectar en bouteille argenté sur fond noir, Nicolas en vert. 32 x 22,5 cm. (53)
- Publicité. Nectar vous présente le fameux Chevalier St Georges. Ch. Genty. 32 x 22,5 cm.
- Exceptionnellement. Sauternes. Darsy, 1934. 30 x 23 cm. (68)

186 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Publicité. Labour par *Cassandra*, 1935. 30 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Photographie cep de vigne fond doré. Champagne Doyen. 30 x 23 cm. (64)
- Publicité. Sacrilège. Je n'entends pas ce que je bois. *Paul Iribe* (Le Haut Bourgogne). 1930. 30 x 23 cm. (32)
- Publicité. Fines bouteilles. « Vieux Ceps ». Tire-bouchon 29 x 22,5 cm. (67)
- Publicité. « Vieux ceps ». Route des vendanges par *Jean Hugo*. 1932. 30 x 23 cm.
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 30 x 23 cm. (24)
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 27,5 x 22 cm. (24)
- Alexeieff, prix courant, mars 1936, image extraite du dessin animé. 31 x 23 cm. (65)
- Tarif courant février 1927. Nectar en bouteille argenté sur fond noir, Nicolas en vert. 32 x 22,5 cm. (53)
- Exceptionnellement. Cinq bouchons château Pavie et esquisse de deux verres, Alfred Latour. 30 x 23 cm.





187 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Exceptionnellement. Bouteille noire sur fond blanc sur le premier plat par *Alfred Latour*, 1935. 30 x 23 cm. (69)
- Tarif courant. Nectar livreur. Fond bleu. 30 x 23 cm. (57)
- Publicité champagne Doyen. Huit bouchons de champagne sur une étiquette, *Suzanne Lalique*. 30 x 23 cm.
- Prix champagne Doyen. Rangées de vigne par *Alfred Latour*, 1935. 30 x 23 cm.
- Prix courant Plants fins – Vieux ceps. Pressoir blanc gaufré sur fond vert, avec « N » central. 30 x 23 cm.
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 30 x 23 cm. (24)
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 27,5 x 22 cm. (24)
- Tarif courant février 1927. Nectar en bouteille or sur fond noir, Nicolas en rouge. 32 x 22,5 cm. (53)
- Doyen. Extra Sec. Plat supérieur illustré par *Alfred Latour*. 30 x 23 cm.
- Prix courant mars 1931. L'affiche Nectar et Félicité sur une palissade à la Madeleine. 31 x 23,5 cm. (13)

188 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Allo ... ici Nectar ! je recommande le Chevalier St Georges. Illustration de *Charles Genty*. 32 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Bouteille noire sur fond blanc sur le premier plat par *Alfred Latour*, 1935. 30 x 23 cm. (69)
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 27,5 x 22 cm. (24)
- Tarif courant février 1927. Nectar en bouteille or sur fond noir, Nicolas en rouge. 32 x 22,5 cm. (53)
- Doyen. Extra Sec. Plat supérieur illustré par *Alfred Latour*. 30 x 23 cm.
- Prix courant mars 1931. L'affiche Nectar et Félicité sur une palissade à la Madeleine. 31 x 23,5 cm. (13)
- Prix courant Janvier 1930. Nectar en forme de bouteille sur fond rouge. 32 x 23 cm. (60)
- Nectar et Glouglou présentent... publicité, fond bleu, tête de Nectar et Glouglou en premier plat. 30 x 22 cm. (58)
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée. 30 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Cinq bouchons château Pavie et esquisse de deux verres, *Alfred Latour*. 30 x 23 cm.

189 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Prix courant champagne Doyen. Esquisse coupe de champagne sur fond doré avec des bulles. 30 x 23 cm.
- Prix courant mars 1931. L'affiche Nectar et Félicité sur une palissade à la Madeleine. 31 x 23,5 cm. (13)
- Prix courant Janvier 1930. Nectar en forme de bouteille sur fond rouge. 32 x 23 cm. (60)
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée. 30 x 23 cm.
- Exceptionnellement. Cinq bouchons château Pavie et esquisse de deux verres, *Alfred Latour*. 30 x 23 cm.
- Tarif courant. Nectar livreur. Fond bleu. 30 x 23 cm. (57)
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 30 x 23 cm. (24)
- Exceptionnellement. Sauternes. Darsy, 1934. 30 x 23 cm. (68)
- Prix courant Plants fins – Vieux ceps. Pressoir blanc gaufré sur fond vert, avec « N » central. 30 x 23 cm.
- Kiosque à journaux publicitaire pour Nicolas à la Madeleine. 27,5 x 22 cm.





190 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, 4 pp. chacune, impr. Draeger. 400 / 500

- Fines bouteilles. Nectar et Glouglou d'après *Dransy*. 27 x 23 cm. (9)
- Catastrophe. Elle m'a commandé un cocktail, *Paul Iribe*. 30 x 23 cm. (36)
- Nectar et Glouglou présentent... publicité, fond bleu, tête de Nectar et Glouglou en premier plat. 30 x 22 cm. (58)
- Prix courant mars 1931. L'affiche Nectar et Félicité sur une palissade à la Madeleine. 31 x 23,5 cm. Salissures. (13)
- Exceptionnellement. Cinq bouchons château Pavie et esquisse de deux verres, *Alfred Latour*. 30 x 23 cm.
- Doyen. Extra Sec. Plat supérieur illustré par *Alfred Latour*. 30 x 23 cm.
- Tarif courant février 1927. Nectar en bouteille or sur fond noir, Nicolas en rouge. 32 x 22,5 cm.
- Tarif courant décembre 1931. Nectar dans le ciel étoilé de Paris. 27,5 x 22,5 cm. (56)
- Prix courant Mars 1932. Voiture à l'orée d'une forêt, 29 x 22 cm. (66)
- Le service des vins doit être une symphonie. Illustré par *Charles Martin*. 30 x 23 cm. (24)

191 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, divers format, impr. Draeger. 400 / 500

- C'est Nectar / qui recommande, Fond argenté. 22x14,5 cm, 4 pp.
- Catalogue Nicolas. Fines bouteilles. 1975, 31x12,5 cm, 16 pp. ill. par *Iribe* et couverture.
- Le six à huit des Vins de France. Vade-Mecum de la Maîtresse de Maison. Préface de Colette. Plaquette in-8 de 19 pp.
- Un repas bien conçu est comme une symphonie bien ordonnée. Dépliant vierge avec son enveloppe.
- Une enquête sur la vente des vins de France, par Kaminker. In-8, 16 pp. illustr. Et couverture en 3 couleurs.
- Publicité. « Vieux ceps » et « Picaret ». Route des vendanges par *Jean Hugo*. 1932. 30 x 23 cm, 4 pp.
- Publicité. « Vieux ceps » et « Picaret ». Village sous un arc-en-ciel par *Alfred Latour*. 1933, 30 x 23 cm, 4 pp. (63)
- Prix courants « Plants fins, Picaret, Vieux ceps ». Ombres de Nectar et Glouglou. Mars 1934. 30 x 23 cm, 4 pp. (59)
- Prix courants. Présentation d'une bouteille Château Ripeau 1926. 29 x 22,5 cm, 4 pp.
- Publicité Haut Bourgogne illustré avec « C'est l'affiche ». 1931, 27 x 22 cm, 4 pp. (31)

192 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, divers format, impr. Draeger. 400 / 500

- Prix courant. Fines bouteilles. Portrait de Nectar gris-vert ; Décembre 1925. 23,5 x 18,5 cm. (48)
- Spécialement recommandé. Illustr. des travaux de la vigne. Illustr. de *Joseph Hecht*. 23 x 30 cm.
- Kiosque à journaux publicitaire pour Nicolas à la Madeleine. 27,5 x 22 cm.
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée.. 30 x 23 cm.
- C'est Nectar. Tarif courant de 1930, 32 x 23 cm. (54)
- Publicité. Soyons « up to date ». Illustration *Charles Martin*. 32 x 22,5 cm.
- Doyen. Prix. Jeune femme en robe de soirée, champagne dans un seau, signé Eric. 23 x 30 cm.



- Exceptionnellement. Photographie cep de vigne fond doré. Champagne Doyen. 30 x 23 cm. (64)
- Fines bouteilles. Nectar et Glouglou d'après *Dransy*. 27 x 23 cm. (9)
- Prix champagne Doyen. Rangées de vigne par *Alfred Latour*, 1935. 30 x 23 cm.

193 NICOLAS (Vins). Tarifs et publicités. Ensemble de 10 plaquettes pour Nicolas, divers format, impr. Draeger. 400 / 500

- Liste de prix. Nectar en bouteille appuyé sur un tire-bouchon. 20 x 15,5 cm., 4 pp.
- Kiosque à journaux publicitaire pour Nicolas à la Madeleine. Carte de vœux. Encart paru dans l'illustration 1931. Double feuillet papier fort, feuillet intérieur pour les vœux.
- Quel bouquet !! (Ch. Genty). Carte de vœux. Encart paru dans l'illustration 1929. Double feuillet papier fort, feuillet intérieur pour les vœux.
- Le six à huit des Vins de France. Vade-Mecum de la Maîtresse de Maison. Préface de Colette. Plaquette in-8 de 19 pp.
- Allo .. ici Nectar ! je recommande le Chevalier StGeorges. Illustration de *Charles Genty*. 32 x 23 cm.
- Alexeieff, prix courant, mars 1936, image extraite du dessin animé. 31 x 23 cm. (65)
- Spécialement recommandé. Illustr. des travaux de la vigne. Illustr. de *Joseph Hecht*. 23 x 30 cm.
- Publicité. Plus n'est besoin de vin en cave. Tire-bouchon 29 x 22,5 cm. (67)
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée.. 30 x 23 cm.
- Publicité. « Vieux ceps » et « Picaret ». Village sous un arc-en-ciel par *Alfred Latour*. 1933, 30 x 23 cm., 4 pp. (63)

194 NICOLAS. 15 catalogues. Grand in-8 puis in-4, reliure ressort. 200 / 300

- 1935. 36 pp., catalogue tiré sur papier bleu marbré. 6 hors-texte et nombreuses vignettes par *Darcy*. Joint Carte publicitaire pour Ledoyen.
  - 1949. « Sous le signe de Paris ». 34 pp., 2 ff., 5 illustrations à pleine page en couleurs, et 8 dessins en noir par *André Dignimont*. Joint « Clientèle de fins connaisseurs ».
  - 1954. Sous le signe de quelques jolies filles de France. 34 pp., 2 ff., 15 compositions en couleurs de *Kees Van Dongen*. Joint un extrait des tarifs
  - 1955. Sous le signe de « Still life » (vies silencieuses) 34 pp., Couverture en couleurs et 15 peintures d'*André Marchand* reproduites en couleurs. Joint un extrait des tarifs
  - 1956. Sous le signe de l'Ile-de-France. 34 pp., 2 ff., Couverture illustrée en couleurs et 18 peintures de *Roland Oudot* reproduites en couleurs. Joint un extrait des tarifs
  - 1957. « Sous le signe d'une petite fille ». 34 pp., 2 ff.- Couverture illustrée et 16 aquarelles de *Constantin Terechkovitch* reproduites en couleurs.
  - 1960. « Sous le signe des Antilles Françaises ». 36 pp., 2 ff.- Couverture illustrée et 11 peintures de *Robert Humblot* reproduites en couleurs.
  - 1962. « Sous le signe de l'été de la Saint-Martin ». 34 pp., 2 ff., 11 peintures d'*André Minaux* reproduites en couleurs. Joint liste « Indépendamment de la présente .. ».
  - A partir de cette date : changement de format :
  - 1963 Listes des Grands Vins. Aquarelles de B. Buffet. 32 pp., 2 ff., couvertures et 6 aquarelles de *Bernard Buffet* reproduites en couleurs. Joint liste « Indépendamment de la présente .. »
  - 1964. « Les sept péchés capitaux ». 36 pp., 2 ff., couverture et 8 peintures de *Claude Schurr* reproduites en couleurs. Joint liste « Choix de Vins. ».
  - 1965. Profondeurs Marines. 34 pp., 3 ff., Couverture et 8 aquarelles de *Chapelain-Midy* reproduites en couleurs. Joint « Choix de vins ».
  - 1966. Gens du Voyage. 36 pp., 3 ff., Couverture et 10 peintures de *Guiramand* reproduites en couleurs. Joint « Choix de vins ».
  - 1969. « Le Paradis Terrestre ». 32 pp., 3 ff., couverture et 9 peintures de *Bernard Lorjou* reproduites en couleurs. - 1971. « Des Alpilles à la mer ». 34 pp., 2 ff., couverture et 5 peintures d'*André Sarthou* reproduites en couleurs -
  - 1973. Liste des Grands Vins. 34 pp., 2 ff., Couverture et 7 peintures de GUERRIER reproduites en couleurs. C'est le dernier des catalogues de luxe.
- Joint : DERAINE. Le génie du vin. Montrouge. Imprimerie Draeger Frères pour les Ets Nicolas, 1972. In-4, couverture remplie illustrée couleurs (légères déchirures, salissures, usures) - 13 gouaches hors-texte d'André Derain.

195 NICOLAS. 22 plaquettes (19 in-4 de 4 pp., 1 affichette, 2 plaquettes in-8).

300 / 400

- Publicité champagne Doyen. Huit bouchons de champagne sur une étiquette, Suzanne Lalique. 30 x 23 cm
- Tarif courant décembre 1931. Nectar dans le ciel étoilé de Paris. 27,5 x 22,5 cm. (56)
- Publicité. « Vieux ceps » et « Picaret ». Village sous un arc-en-ciel par *Alfred Latour*. 1933, 30 x 23 cm., 4 pp. (63)
- C'est Nectar. Tarif courant de 1930, 32 x 23 cm. (54)
- Exceptionnellement. Bouteille noire sur fond blanc sur le premier plat par *Alfred Latour*, 1935. 30 x 23 cm. (69)
- Exceptionnellement. Sauternes. Darsy, 1934. 30 x 23 cm. (68)
- Publicité. « Vieux ceps » et « Picaret ». Route des vendanges par *Jean Hugo*. 1932. 30 x 23 cm., 4 pp.
- Publicité. Soyons « up to date ». Illustration Charles Martin. 32 x 22,5 cm.
- Nectar et Glouglou présentent... publicité, fond bleu, tête de Nectar et Glouglou en premier plat. 30 x 22 cm. (58)
- Spécialement recommandé. Illustr. des travaux de la vigne. Illustr. de *Joseph Hecht*. 23 x 30 cm.
- Alexeieff, prix courant, mars 1936, image extraite du dessin animé. 31 x 23 cm. (65)
- Exceptionnellement. Grappe de raisin noir sur feuille de vigne dorée. 30 x 23 cm.
- Publicité. Labour par *Cassandre*, 1935. 30 x 23 cm.
- Publicité. Sacrilège. Je n'entends pas ce que je bois. *Paul Iribé* (Le Haut Bourgogne). 1930. 30 x 23 cm. (32)
- Publicité. Fines bouteilles. « Vieux Ceps ». Tire-bouchon 29 x 22,5 cm. (67)
- Prospectus novembre 1929. Allo ... Ici Nectar ! je recommande le fins-Clos. 32 x 22,5 cm. (51)
- Kiosque à journaux publicitaire pour Nicolas à la Madeleine. Carte de vœux. Encart paru dans l'Illustration 1931. Double feuillet papier fort, feuillet intérieur pour les vœux.
- Prix courant Nicolas, décembre 1930. L'affiche Félicité sur une palissade en face d'un dépôt Nicolas rue des Abbesses. 31 x 23,5 cm. (14)
- Prix courant. Nectar vous présente. Nectar en grisé, tablier bleu, présentant une bouteille dans chaque main. 4 Bourognes sur feuille de vigne rouge. 30 x 23 cm.
- Barbe Bleue, par *Paul Iribé*. 1930. 32 x 25 cm. (traces d'adhésif intérieures).
- La Belle au bois dormant, par *Paul Iribé*. 1930. 32 x 25 cm.
- La Garonne. Bois en 3 couleurs par *Alfred Latour*. 1934. 24 x 30 cm.
- Nectar recommande (vins rouge – vins blancs – et le rosé d'Anjou). 1930. 27 x 21 cm.
- Au soleil de l'Aude. Sélectionnés par Vincent Racanel. Affichette 1964 ou 1965, 33 x 25 cm.
- Une enquête sur la vente des vins de France, par Kaminker. In-8, 16 pp. illustr. Et couverture en 3 couleurs.
- C'est Nectar /qui pour le dimanche 1<sup>er</sup> juin vous invite à visiter son entrepot et ses magasins de Charenton. Fond argenté avec tête de Nectar. 1930. 22x14,5 cm, 4 pp.

196 [NICOLAS]. Charles Loupot (1892-1962). Tête de Nectar cubiste.

Bouchon en zamac émaillé. vers 1930 Hauteur 6 cm.

200 / 300

Ref. 17 de « Nectar comme Nicolas » de A. Weil.

Assez bon état.







197

197 [NICOLAS]. Nectar et Glou-Glou tenant 6 et 3 bouteilles, d'après Dransy. 111 x 65 cm. Contre-plaqué peint. 800 / 1 000

Panneau en bois découpé destiné aux devantures de magasin, reprenant le sujet de l'affiche des Editions Poyet, 1925. (Weill. Nectar comme Nicolas, n°9 pour l'affiche).

198 NICOLAS. PRÉSENTOIR DE BOUTEILLE NECTAR. Hauteur 59 cm x largeur 27 cm en bois avec chevalet et chaîne, creusée pour accueillir une bouteille, de couleur verte. 400 / 500

Ces présentoirs étaient destinés aux boutiques Nicolas pour présenter et mettre en valeur une bouteille exceptionnelle. Ils étaient habituellement de couleur crème.

Certains rares exemplaires, dont celui présenté ici, ont été livrés peints artisanalement en vert.

Quelques spécialistes de l'histoire de la Maison NICOLAS, signalent qu'il existe d'autres modèles en Jaune, bleu, et rouge. Certains seraient restés à l'état de prototypes et d'autres, fabriqués à très petit nombre, livrés aux boutiques les plus représentatives du réseau NICOLAS.

On y joint :

- Carton «La livraison. Triple-service Nicolas» Illustré d'un Nectar par Villemot. 50 x 20 cm.
- Cendrier Nicolas - Kina Rok.
- Décapsuleur Nectar.
- porte clés Nectar.

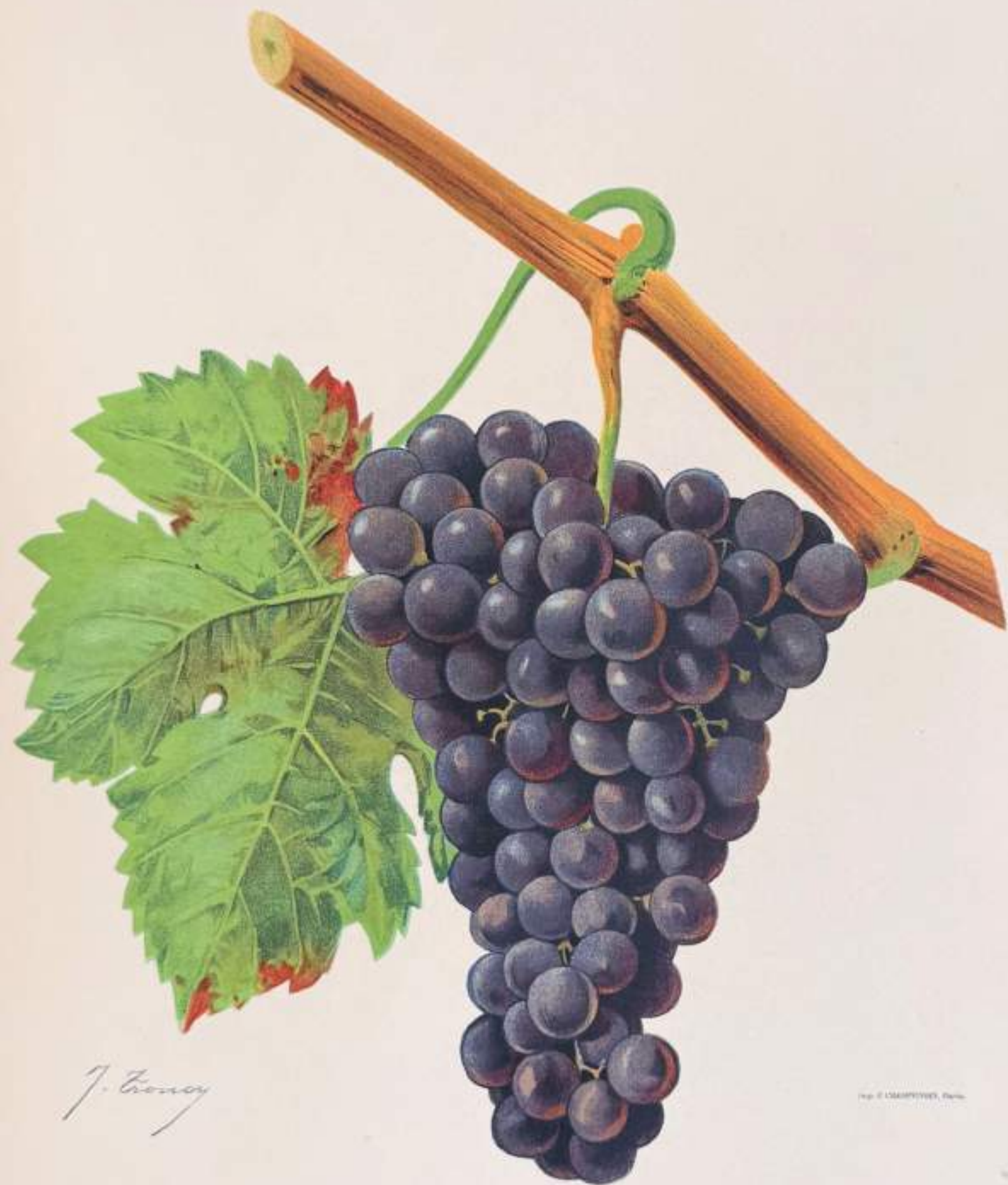
199 NICOLAS. [Catalogue Nicolas pour le Vatican]. Pii Negri. Vinum Sacramentale / de Vino Sacramentali Romæ 1921, ex latinum sermonem vertit, I.A.C., A 1935. Petit in-4, [12]-32-[4] pp, portrait de S.S. Benoit XV en frontispice. 800 / 1 000

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. Fac-similé de la lettre très élogieuse de Mgr Enrico Pucci au Ets Nicolas. Édité en collaboration avec Les Editions Privées, il ne semble pas avoir été imprimé par Draeger.

200 NICOLAS. Figurine «Nectar» en terre de pipe polychromé. Belle patine. Hauteur : 25cm. Vers 1930. Hauteur 25 cm. 200 / 300

Figurine publicitaire d'après Jules Isnard Dransy (1883-1945) pour les magasins Nicolas. Quelques usures des couleurs.



*J. Crony*



# Vins & boissons

201 [AFFICHE]. Préfecture de la Marne. VENDANGE DE 1914. *Chalons, le 26 septembre 1914*. 45 x 37,5 cm. 80 / 100  
Fixation des délais de déclaration.

202 BERTALL. La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. *Paris, Plon, 1878*. In-4, demi-marroquin fauve à coins, dos à nerfs, compartiments ornés de larges nœuds de rubans dorés, filet à froid et chaînettes dorées, ébarbé, tête dorée, (3 f. - 659 p.). 150 / 200

UNIQUE ÉDITION, imprimée sur vélin. 94 planches et près de 400 dessins dans le texte.

Superbe exemplaire, d'une grande fraîcheur, relié vers 1890 par *Lefort* à Lille.

*Vicaire 87 – Bitting 38 – Simon V. 110 – Schraemli 50.*

203 BIDET (Nicolas). Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire, et la manière de bien le gouverner à l'usage des différens vignobles du royaume de France. *Paris, Savoye, 1759*. 2 volumes in-12, brochés. 400 / 500

Seconde édition corrigée et augmentée et revue par Duhamel du Monceau (L'édition originale de 1752 n'avait que 102 pp. uniquement sur les vins de Champagne). Illustrée de 15 grandes planches dépliantes gravées par Choffart d'après Maugein (presseoir, instruments, tonneaux, etc.) et d'un tableau de mesures.

Ouvrage capital sur la viticulture au XVIII<sup>e</sup> siècle (Oberlé/Fritsch 91) écrit par Bidet (1709-1782), agronome français et sommelier de la reine Marie-Antoinette.

Exemplaire tel que paru, nombreux feuillets non coupés. Quelques rousseurs éparses.

204 BLEGNY (Nicolas de). Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & la guérison des maladies. *Lyon, Thomas Amaulry, 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*.

Reliure restaurée.

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

205 CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis) et Antoine PARMENTIER. Rapport fait à S. Exc. le ministre des Manufactures et du commerce, sur le concours proposé pour le perfectionnement des sirops de raisins, par M. le chevalier Cadet de Gassicourt, ... ; suivi des Mémoires qui, au jugement de la société libre de pharmacie, ont remporté les prix et accessit ; extrait du nouvel aperçu de M. Parmentier. Imprimé et publié par ordre du Gouvernement. *Paris, Imprimerie Impériale, 1813*. In-8, chagrin rouge, double filet doré gras et maigre d'encadrement sur les plats avec double encadrement filet gras à froid et filets dorés coins concaves et fleurons dorés intérieur coins en cartouche; dos à nerfs ornés de filets sur les nerfs et caissons et flers dorés dans les entre-nerfs, filet doré sur les coupes, guirlande dorée intérieure, tranches dorées (*Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle*). 300 / 400

Pharmacien et avocat, Cadet de Gassicourt (1769-1821) publia divers ouvrages scientifiques, et suivit la campagne d'Autriche de Napoléon en 1809 comme premier pharmacien. Il était le fils du célèbre pharmacien Louis-Claude Cadet de Gassicourt, et le neveu du chimiste Cadet-de-Vaux. Les travaux sur les sirops et sucre de raisin ont été commencés vers 1809 pour rem-



placer le sucre des colonies, dont la France était privée depuis le blocus continental.

Le rapport de Cadet de Gassicourt est suivi des mémoires qui ont remporté le concours : ceux de J.-B. Charles Siret (Reims) et Poutet (Marseille), ainsi que ceux de G.-S. Serullas (pharmacien de la Grande armée), et Dejardin et Fournier fils (Nîmes). De la bibliothèque Jacques et Hélène Bon (2022, n°308).

206 CADET DE VAUX (Antoine-Alexis). Dissertation sur le café. Suivie de son analyse par Charles-Louis Cadet. Paris, 1806. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre orangée, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

RARE ÉDITION ORIGINALE de cette intéressante étude sur le café dont Vicaire et Bitting n'ont connu que la réimpression parue l'année suivante.

Du café, elle considère « son historique, ses propriétés, et le procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable, la plus salubre et la plus économique » et détaille plusieurs préparations et recettes de boissons dérivées. Une étude de Charles-Louis Cadet de Gassicourt lui fait suite.

Cachet sur le faux-titre Furstich-Starhemberg, Familien Bibliothek

Petits frottements sur les mors.

Hünnersdorff : *Coffee*, 240-241. Mueller, 37.

207 [CAYLUS (Anne-Claude de)]. Histoire naturelle du cacao et du sucre. Amsterdam, Henri Strick, 1720. In-12 veau fauve, dos à nerfs orné, pièce de titre brune, armes dorées sur les plats, tranches rouges (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

SECONDE ÉDITION, REVUE ET CORRIGÉE, DE CET OUVRAGE RARE ET REMARQUABLE.

L'ouvrage est divisé en deux traités, qui contiennent plusieurs faits nouveaux & beaucoup d'observations également curieuses et utiles, consacré à la manière de cultiver le cacaoyer, aux propriétés du cacao et à son utilisation en médecine et en cuisine (confiture de cacao, notamment), puis à la culture des cannes à sucre, à la sucrerie, au sucre candi et à l'utilisation du sucre. L'édition originale est parue chez d'Houry en 1719.

L'ouvrage est orné de 5 planches (dont 4 dépliantes).

EXEMPLAIRE AUX ARMES DE LA VILLE DE BESANÇON, premier contreplat imprimé «Ex munificentia vice-comitis majoris et consulum urbis Bisuntinae ... Collegio Bisuntino Societatis Jesu, anno 1739 ».

Vicaire, 444.

208 CHAPTAL (Jean-Antoine), François ROZIER, Antoine PARMENTIER et Louis DUSSIEUX. Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit-de-vin, vinaigres simples et composés. Paris, Delalain fils, Imprimerie de Marchant, an IX- 1801. 2 volumes in\_8, basane fauve racinée, dos lisses ornés, pièces de titre et de toison rouges et vertes, tranches citron (*Reliure de l'époque*). 300 / 400

Édition originale de ce recueil contenant les textes fondamentaux de la viticulture et de l'œnologie moderne.

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

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

Dos renouvelés et remontés. Quelques rousseurs.

209 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 veau fauve marbré, dos orné, triple filet doré d'encadrement et fleurons d'angles dorés sur les plats, tranches rouge (*Reliure de l'époque*). 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 ».

Coins rapés, coiffe de tête usée.

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



210 DEJEAN. [HORNOT (Antoine)]. Traité raisonné de la distillation, ou La distillation réduite en principe. Nouvelle édition. *A Paris, chez Moutardier, An IX -1801*. 2 volumes in-12 basane fauve racinée, dos lisses ornés, pièces de titre et de tomaison rouges et vertes, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 100 / 150

Nouvelle édition de ce classique.

Coins émoussés

211 [DISTILLATION]. Carnet de recettes manuscrites du XIX<sup>e</sup> siècle. Petit in-4, demi-percaline bordeaux, papier journal contrecollé sur les plats (*Reliure de l'époque*). 100 / 120

Recueil manuscrit de spiritueux et de liqueurs : anisettes, altermès, arquebuse, chartreuses, curaçao, china-china, cassis, élixirs, eau verte des îles, eaux-de-vie, gènépi, mezenç, marasquin, punch, raspail, rosolio, vespetro, vermouth, etc.

Les pp. 7-12 et 35-38 ont été retirées au volume, ainsi que plusieurs feuillets vierges entre la dernière recette (p. 85) et la table alphabétique (p. 167) ; quelques feuillets déreliés.

212 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. Seconde édition. *Lyon, Jean-Baptiste Deville, 1688*. In-12 basane fauve, dos à nerfs orné, triple filet doré sur les plats, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Nouvelle édition de ce traité, œuvre de Sylvestre du Four (1622-1685), commerçant enrichi dans le commerce des épices.

Le frontispice représente un arabe, un chinois et un amerindien. Les 3 planches : pour le café, elle est différente de celle de la première édition de 1685. Les deux autres : un Chinois surmontant la récolte du thé et l'Indien du cacao. Vignette gravée par Ogier, réunissant les trois personnages, en en-tête des trois traités.

Rousseurs claires, mouillure marginale.

*Vicaire*, 293.

213 [DUFOUR (Philippe-Silvestre)]. De l'usage du caphé, du thé et du chocolat. *A Lyon chez Jean Girin & Barthelemy Rivière, 1671*. Petit in-12 vélin ivoire, titre manuscrit sur le dos (*Reliure de l'époque*). 500 / 600

Édition originale attribuée à Dufour.

Le texte se divise en trois parties : la partie sur le café serait due à un savant médecin de l'Empire qui n'a pas voulu se nommer, celle sur le thé est tirée des relations et observations de Mgr Beryte, du père Alexandre de Rodez et de Nicolas Tulpius, et la dernière sur le chocolat est la traduction de René Moreau du discours d'Antonio Colmenero de Ledesma.

Avec une figure sur bois au verso du dernier f. non chiffré.

Annoté à l'encre «Ex-libris prioratus St Dionysii du Carere» ref. à l'encre, et, Cachet Bibl. du Tribunal sur la page de titre; cachet Sicard, libraire à Montauban au verso du dernier feuillet.

Exemplaire manié.

*Vicaire*, 850.

214 [FIEVET (Victor)]. J.-R. Moët et ses successeurs, avec un portrait et un autographe. Paris, Dentu, 1864. (Relié à la suite) : FIEVET (Victor). Madame veuve Clicquot (née Ponsardin). Son histoire et celle de sa famille. Avec 3 portraits, une lithographie et 2 autographes. *Paris, Dentu, 1865*. 2 ouvrages reliés en un volume in-16, demi-veau fauve à coins, dos orné de filets dorés et de roulettes dorées sur les nerfs, tranches peignées (*Reliure de l'époque*). 100 / 150

Notices biographiques par Victor Fiévet qui était également imprimeur-typographe à Épernay. Avec le portrait de Jean Moët-Romont et un fac-similé de lettre pour la première et, le portrait de la veuve Clicquot, des comtes de Chevigné et de Mortemart, une vue du château de Boursault et deux fac-similés de lettres pour la seconde.

215 FRANÇOIS (A.). Nouveau manuel du négociant et du débitant de vins, eaux-de-vie, eaux-de-vie, liqueurs, etc.; ou, Guide des ménages. *Tulle, Typographie d'Eugène Crauffon, 1864*. In-8 demi-chagrin bleu-nuit, dos à nerfs (*Reliure ancienne*). 50 / 60

Petit ouvrage rare de cet «ex-distillateur-liquoriste» probablement originaire de Corrèze.



216

216 LAVALLE (Jules). Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or. Paris, Dusacq ; Dijon, Picard ; Gray, Joeger, 1855. In-8, broché ; accompagné d'un atlas in-folio en demi-chagrin vert, dos lisse fileté (*Reliure de l'époque*). 600 / 800

Édition originale de cet ouvrage important pour le vignoble de Bourgogne, car il contient le premier essai de classement complet, par finage, des climats de la Côte-d'Or.

Il a été composé et illustré par le médecin dijonnais Jules Laval, avec le concours de l'archiviste Joseph Garnier, du pharmacien Émile Delarue et d'un grand nombre de propriétaires et vigneron.

L'ouvrage est illustré de QUINZE BELLES PLANCHES LITHOGRAPHIÉES EN DEUX TONS D'APRÈS L'AUTEUR, à savoir : six vues des communes de Beaune, Chenôve, Gevrey-Chambertin, Vougeot et Puligny dans le volume de texte ; et, dans l'atlas in-folio qui l'accompagne, neuf vues des communes de Dijon, Brochon, Fixin et Fixey, Morey, Vosne, Nuits, Aloxe et Pernant, Meursault, Chassagne, Puligny et Santenay. Les exemplaires complets des quinze planches, tel celui-ci, se rencontrent difficilement.

Manque le plan topographique replié ; volume de texte à relier, couverture abîmée et dépourvue du second plat, piqûres éparses et pâles mouillures marginales ; quelques légères rousseurs dans l'atlas.

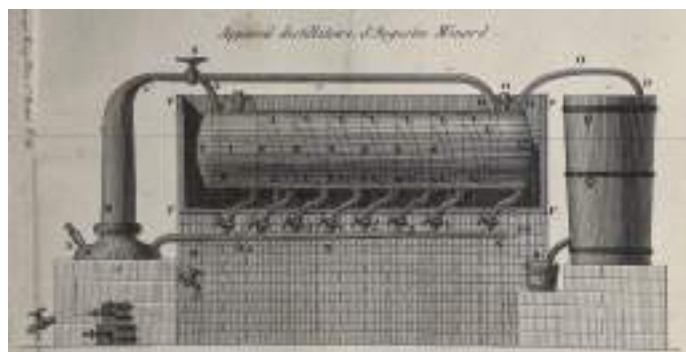
217 LENORMAND (Louis-Sébastien). Essai sur l'art de la distillation, dans lequel on a donné la description des nouveaux appareils inventés dans le midi de la France. Paris, Annales des Arts et Manufactures, 1811. In-8, demi-basane marbrée avec coins, dos lisse, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*). 200 / 300

Édition originale, comprenant 6 planches gravées par Moisy repliées en fin de volume. Ce traité est reparu en 1817.

De la bibliothèque Raymond Oliver, avec ex-libris Rouvier de Vulfran.

Rousseurs, petit manque à la pièce de titre.

Oberlé, Chwartz, n°346.



217



218 [MAILLY (Louis de)]. Les Entretiens des cafés de Paris, et les dif-  
férens qui y surviennent. *Trévoux, Étienne Ganeau, 1702*. In-12, ma-  
roquin orangé, triple filet doré, dos orné, dentelle intérieure, tranches  
dorées sur marbrure (*Hardy*). 600 / 800

Édition originale très rare de ce curieux recueil d'entretiens, rempli  
d'anecdotes amusantes ou galantes qui offrent un tableau très vivant des  
cafés parisiens du temps de Louis XIV.

Le volume est orné d'un joli frontispice gravé en taille-douce montrant  
l'intérieur d'un café parisien, avec des personnages attablés sirotant des  
boissons et d'autres jouant aux cartes ou au trictrac, et d'une vignette  
gravée sur bois répétée en tête de chaque chapitre, qui figure aussi une  
scène de café.

Bâtard de la maison de Mailly et filleul de Louis XIV, le chevalier de  
Mailly (1657-1724) est aussi l'auteur d'une adaptation des *Aventures des  
trois princes de Serendip* et d'une vingtaine de contes de fées.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE FINEMENT RELIÉ SUR BROCHURE PAR HARDY, avec l'inté-  
gralité de ses marges, soigneusement dorées sur témoins.

DE LA BIBLIOTHÈQUE GUSTAVE MOURAVIT (1938, I, n°367), avec son estam-  
pille et une notice signée de sa main sur une garde.



219 [MAROC]. CHABERT (François). Importante archive sur la viticulture au Maroc. 1925-1943. 3 grosses che-  
mises contenant plusieurs centaines de documents manuscrits et dactylographiés. 200 / 300

IMPORTANTE ET VOLUMINEUSE ARCHIVE constituée par le chimiste et œnologue François Chabert alors qu'il était secrétaire  
général de la Fédération des vignerons du Maroc (*description détaillée sur [www.alde.fr](http://www.alde.fr)*).

220 MÉDAILLES GONDARD. Grands Vins Français. Claude GONDARD. Suite de 9 médailles en argent sur les  
vins de BORDEAUX : Château(x) Haut-Brion, Giscours, Cheval Blanc. BOURGOGNE : Château(x) de Pommard,  
de Gevrey. COTE ROTIE : La Moulinie. CHAMPAGNE : Bollinger, Veuve Clicquot, Roederer. *circa 1990*. Médailles  
dans des boîtiers de plexi. Poids des médailles environ 360 grammes (40 g. chacune). 300 / 400

L'œuvre médaillistique de Claude Gondard est considérable, quelque 300 médailles réalisées par la Monnaie de Paris dont  
une cinquantaine est consacrée au vin.

Il a en particulier réalisé dans les années 88-92, avec Serge Tchekhoff qui exploite une belle propriété viticole dans le Borde-  
lais, une série d'une quarantaine de médailles sur les grands vins français. Cette collection, frappée en argent par la Monnaie  
de Paris, rassemble une bonne partie des plus beaux fleurons de la viticulture française. Plus précisément, il s'agit de frappes  
monétaires, qualité «belle épreuve», de 41 mm de diamètre, frappées en argent 1er titre.

221 MEIER (Frank). The Artistry of mixing drinks. *Paris, Fryam Press, 1936*. In-8 carré, broché, couverture illus-  
trée et imprimée en vert. 120 / 150

Édition originale de ce rare recueil de cocktails, la « bible de la mixologie ». L'auteur était barman au Ritz dans les années  
1920 à 1940. Illustrations en noir dans le texte.

Un des 700 exemplaires sur papier crème non numéroté.



222 VIALA (Pierre) et Victor VERMOREL. *Traité général de viticulture. Ampélographie. Paris, Masson & C<sup>ie</sup>, 1901-1910. 7 volumes in-4, bradel percaline verte, jaquettes imprimées d'origine (Reliure de l'éditeur).* 8 000 / 10 000

Édition originale de cet ouvrage monumental, dont la publication 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*, ainsi que 820 gravures dans le texte.

C'EST CERTAINEMENT LE PLUS BEAU LIVRE CONSACRÉ AUX CÉPAGES, ET DE LOIN LE MEILLEUR SUR LE SUJET. 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. Le dernier volume contient un dictionnaire ampélographique.

EXCEPTIONNEL EXEMPLAIRE À L'ÉTAT DE NEUF, JAMAIS OUVERT ET COMPLET DE SES JAQUETTES IMPRIMÉES.

*Fritsch, n°276 – Chwartz, n°121.*





# 1964

## Les Compagnons de la Belle Table

revenus à leurs occupations parisiennes après un ÉTÉ particulièrement ensoleillé...!

*se retrouvent en la Soirée du Samedi 24 Octobre*

chez LAURENT

le célèbre Restaurant de l'avenue des Champs-Élysées

*Le Dîner est présidé par*  
Madame M. MARCELLIN

*Son invité d'Honneur est*  
M. Maurice SIVAN  
*Directeur de la Sûreté Nationale*

En voici  
le  
**MENU**

Apéritif

Le Suprême de Turbot braisé : Metternick

Les poussins farcis, Vieille France

Pommes Lorette

et

Fonds d'artichaut Lucullus

Une Salade de saison

L'Ananas voilé, à l'orientale

et les Mignardises

Puis, le Café

---

*les Vins servis sont :*

un SANCERRE

et un CHATEAU VILLEGEOGE 1959