

E.S. DUMAS
1904

binoche et giquello

BIBLIOTHÈQUE JEAN-PAUL LAURENCHET

GASTRONOMIE - ŒNOLOGIE

Expert Dominique Courvoisier

Mardi 12 mars 2019

ALMANACH des GOURMANDS





binoche et giquello

BIBLIOTHÈQUE JEAN-PAUL LAURENCHET
GASTRONOMIE - ŒNOLOGIE

MARDI 12 MARS 2019
PARIS - HÔTEL DROUOT - SALLE 2 - 14H15

EXPOSITION PRIVÉE

A l'étude sur rendez-vous

EXPOSITIONS PUBLIQUES

Hôtel Drouot - salle 2

Lundi 11 mars 2019, de 11h à 18 h

Mardi 12 mars 2019, de 11h à 12h

Téléphone pendant l'exposition +33 (0)1 48 00 20 02

EXPERT

DOMINIQUE COURVOISIER

Expert de la Bibliothèque nationale de France
Membre du Syndicat Français des Experts Professionnels
en œuvres d'art

5, rue de Miromesnil - 75008 Paris - Tél./Fax +33 (0)1 42 68 11 29
courvoisier.expert@orange.fr

avec la collaboration d'ALEXANDRE MAILLARD

binoche et giquello

5, rue La Boétie - 75008 Paris - tél. +33 (0)1 47 42 78 01 - fax. +33 (0)1 47 42 87 55
info@betg.fr - www.binocheetgiquello.com
o.v.v. agrément n°2002 389 - Commissaire-priseur habilité pour la vente : Alexandre Giquello

LES SERVICES DE DROUOT

Consulter le calendrier et les catalogues

www.drouot.com

Acheter sur internet

Drouot Digital

www.drouotdigital.com

Faciliter vos achats

Drouot Card

www.drouotcard.com

S'informer

La Gazette Drouot

www.gazette-drouot.com

Expédier vos achats

Transport Drouot-Géodis

www.drouot.com/transport

Stocker vos achats

Drouot Magasinage

www.drouot.com/magasinage

Hôtel des ventes Drouot

9, rue Drouot - Paris 9^e

+33 (0)1 48 00 20 20

www.drouot.com



DROUOT PARIS

Contact : Odile CAULE
tél. +33 (0)1 47 70 48 90 - o.caule@betg.fr

DROUOT
DIGITAL
Live

Pour accéder à la page web de notre vente
veuillez scanner ce QR Code



En première de couverture, lot 58 ; En troisième de couverture, reproduction lot 271
en quatrième de couverture, reproduction lot 88.

TABLE DES MATIÈRES

GASTRONOMIE

Cuisine et livres de recettes, propos et arts de la table :	1-125
Économies domestiques & rurales :	126-133
Champignons :	134-148
Pâtisserie, confiserie, desserts et fruits :	149-184
Café, chocolat, thé et cacao :	185-192
Bibliographie sur la gastronomie :	193-199

ŒNOLOGIE

Œnologie, viticulture & vinification :	200-281
Ampélographie :	282-287
Vins de Bordeaux :	288-299
Vins de Bourgogne :	300-312
Vins de Champagne :	313-323
Vins des autres régions françaises & de l'étranger :	324-345
Cidre et bière :	346-349
Distillation, liqueurs et spiritueux :	350-360
Législation des vins :	361-363
Littérature et mœurs bachiques, histoire et coutumes :	364-388
Publicités, cartes des vins et divers :	389-398
Bibliographie sur l'œnologie :	399-401

Sauf mention contraire tous les volumes de cette bibliothèque ont été soigneusement établis pour lui même, par Jean-Paul Laurenchet, relieur dont chacun connaît la qualité de la main. Toutes les reliures, souvent luxueuses, sont dans un état de fraîcheur absolue.

GASTRONOMIE

CUISINE ET LIVRES DE RECETTES

1 ACHÉ (Joseph). Gastronomie de la bécasse ou Grains de sel et grains de poivre sur une bécasse d'Oc. [Béziers], *Éditions de La Passarelle*, [1996]. Petit in-4, demi-marquin fauve avec coins, dos orné, fer spécial (bécasse) répété, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

100/150 €

Édition originale. IMPORTANTE DOCUMENTATION SUR LA CUISINE DE CE GIBIER À PLUME, avec de savoureuses histoires et recettes.

Un des 100 exemplaires sur vélin d'Arches, signés par l'auteur, seul tirage en grand papier après 6 japon et quelques exemplaires hors commerce.

2 ALI-BAB. Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, *Ernest Flammarion*, [1923]. Fort volume in-4, toile framboise, dos lisse, pièce de titre verte, non rogné, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fastes*, 274 (pour la seconde édition de 1912).

L'UN DES PLUS FAMEUX LIVRES DE RECETTES DU XX^e SIÈCLE, rédigé par Henri Babinski sous le pseudonyme d'Ali-Bab.

Troisième édition, entièrement refondue. Elle est augmentée d'un chapitre sur le service des repas depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, d'une étude succincte sur les champignons comestibles de France, d'un article documenté sur le vin et de beaucoup de formules et recettes nouvelles.

Quelques légères rousseurs.

3 ALMANACH DE COCAGNE pour l'an 1920 [1921 et 1922]. Dédié aux vrais Gourmands et aux Francs-Buveurs. Paris, *La Sirène*, 1920-1922. 3 volumes in-12, demi-marquin bleu, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

400/500 €

Bitting, 515. — Oberlé, *Fritsch*, 547.

COLLECTION COMPLÈTE DES 3 SEULES ANNÉES DE CET ALMANACH, publié sous la direction de Bertrand Guégan.

L'ouvrage comprend de très nombreuses recettes d'écrivains et de grandes figures de la gastronomie française, dont certaines inédites de Nignon. Illustrations sur bois par *Dufy*, *Dunoyer de Segonzac*, *Jean-Émile Laboureur*, *Othon Friesz*, *Suzanne Valadon*, etc.

ENVOI SIGNÉ DE BERTRAND GUÉGAN : *Hommage amical d'un ancien bibliothécaire du musée Henri Leblanc*.

4 [AMBROISE-THOMAS (Josy)]. Le Livre de cuisine des petites filles par la grand'mère. Recettes sans feu. Paris, *La Renaissance du livre*, [1932]. In-8, demi-marquin rouge, couverture illustrée et dos.

50/60 €

Bitting, 9. Première édition, ornée d'une couverture et de planches hors texte d'*Andrée Sikorska*.

Charmant ouvrage à l'usage des petites filles pour l'apprentissage de la cuisine ; recettes de canapés de sardines, salade japonaise, mayonnaise au chocolat, brioches économiques, tartelettes de fraises, prog à l'ananas, lait de poule, genièvre, etc.



3

5 BALLAND (A.). Les Aliments. Analyse, expertise, valeur alimentaire. Paris, *Baillière*, 1907. 2 volumes in-8, demi-marquin marron glacé, couverture et dos. On a joint un menu manuscrit du 23 octobre 1911 au nom de Madame P. Carton.

100/150 €

6 BARBEROUSSE (Michel). Cuisine provençale. *Séguet, chez l'Auteur*, [vers 1950]. In-8 carré, demi-marquin rouge, couverture et dos.

80/100 €

Édition originale. Toute la cuisine provençale à portée de main : aïoli, potages, bouillabaisse et soupes de poissons, et autres recettes de volailles, gibiers, etc.

De la bibliothèque Gaston Irlès.

7 [BERCHOUX (Joseph)]. La Gastronomie, ou l'homme des champs à table ; poème didactique en quatre chants. Paris, *De l'Imprimerie de Giguet et Cie*, 1801. In-12, demi-veau havane, dos lisse orné.

150/200 €

Édition originale. Ce poème badin, qui assura à son auteur une gloire durable, est l'un des classiques de la table (cf. *Vicaire*, 83).

Cachet rose formé des initiales H et G couronnées sur le titre.

8 BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs, assaisonnées d'humour et de commentaires. Paris, *Imprimerie de Vaugirard* ; Dijon, *chez l'Auteur*, 1920. In-4, demi-marquin marron avec coins, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

200/300 €

Édition originale de ce GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE DU GIBIER, ornée de nombreuses illustrations en noir et en couleurs (cf. *Thiébaud*, 97).

9 BODET (R.). Toques blanches et habits noirs. *Paris, Dorbon l'ainé, 1938*. In-8, demi-marquain noir, couverture et dos.

60/80 €

Édition originale, ornée d'illustrations de *Joseph Hémard*. Ouvrage intéressant sur l'hôtellerie et la restauration. Long envoi de l'auteur.

10 BOUILLARD (Paul). La Gourmandise à bon marché. — La Cuisine au coin du feu. Recettes raisonnables et raisonnées. *Paris, Albin Michel, [1925-1928]*. Ensemble 2 volumes in-12, demi-marquain.

60/80 €

Excellents recueils de recettes composés par l'un des meilleurs praticiens belges d'avant-guerre, propriétaire du *Filet de Sole* à Bruxelles.

11 BOULANGERIE. — MOREL (Ambroise). Histoire illustrée de la boulangerie en France. *Paris, Syndicat Patronal de la Boulangerie de Paris, 1924*. In-8, demi-marquain marron glacé, tête dorée, couverture et dos.

80/100 €

Portrait de l'auteur et quelques dessins dans le texte. Petite mouillure à la couverture. Dos un peu éclairci.

12 BRANDES (Mary). Bébé cordon bleu. *Paris, Paul Ollendorff, s.d.* Petit in-4, couverture illustrée en couleurs et dessins dans le texte. Charmant petit livre de cuisine pour les enfants. Restauration au bord des deux premiers feuillets, couverture salie.

50/60 €

13 [BRESSEVILLE (H. de)]. Nouveau manuel de la cuisine bourgeoise et économique, contenant les meilleurs procédés pour faire une excellente cuisine à très bon marché. *Paris, Bernardin-Béchet, s.d.* In-12, demi-veau bordeaux, dos lisse orné, couverture et dos.

80/100 €

Édition non citée par Vicaire, ornée d'un frontispice dépliant montrant l'art de découper les viandes, le poisson et le gibier. Des rousseurs. Restauration au premier plat de la couverture.

14 BRESSEVILLE (H. de). Le Parfait cuisinier français moderne. Traité complet de l'art de préparer toutes les substances alimentaires solides et liquides, cuisine proprement dite, pâtisserie, office, cave (conservation des vins), etc. Suivi d'instructions précises sur la manière de faire les honneurs de la table et de l'art de découper les viandes. *Paris, Bernardin-Béchet, 1866*. In-12, demi-veau fauve, non rogné.

50/60 €

Édition non citée par Vicaire. Notes manuscrites à la plume effacées sur le titre, restauration à quelques feuillets.

15 BRILLAT-SAVARIN (Anthelme). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Sautelet et Cie, 1828*. 2 volumes in-8, broché, non rogné, boîte-étui demi-veau fauve moderne.

300/400 €

Seconde édition de ce classique.

EXEMPLAIRE TEL QUE PARU, BROCHÉ ET NON ROGNÉ. Nombreuses rousseurs, couverture défraîchie.

16 BRILLAT-SAVARIN (Anthelme). Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Charpentier, 1844*. In-12, demi-chagrin bleu de l'époque.

150/200 €

Édition précédée d'une notice par le baron Richerand, suivie de *La Gastronomie*, poème en quatre chants de Berchoux. Nombreuses rousseurs.

17 BURNET. Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère. *Paris, À la Librairie usuelle, 1836*. Fort volume in-8, demi-marquain brun à gros grain, non rogné.

200/300 €

Bitting, 69. — Vicaire, 132-133.

Édition originale de cette INTÉRESSANTE ENCYCLOPÉDIE DE L'ART ALIMENTAIRE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE, illustrée de quelques figures dans le texte, et à la fin d'une gravure (table dressée) et de 10 planches (vaisselle et tables de 8 à 40 couverts).

Des rousseurs claires, taches et petites mouillures marginales à quelques feuillets, trace de pliure aux trois premiers feuillets.

18 CARDELLI. Nouveau manuel complet des gourmands ou l'art de faire les honneurs de sa table. *Paris, Roret, 1842*. In-18, dérelié, boîte-étui demi-marquain bordeaux.

30/50 €

Vicaire, 143. Unique édition, ornée de 4 planches montrant différentes manières de découper les viandes et les poissons.

19 CARÈME. — Edit du Caresme. *Paris, Veuve Valleyre, 1748*. Un feuillet in-4, bradel cartonnage papier marbré.

100/150 €

TRÈS RARE PIÈCE SATYRIQUE, pleine de jeux de mots.

20 CARÈME (Antonin). — CONSERVATEUR (Le) contenant : 1° le Livre de tous les ménages, par Appert. 2° Anciens procédés de conservation des fruits, des légumes et des viandes ; confitures, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, ratafias, sirops, parfums. Par F***, ancien secrétaire de Carême. 3° Monographie des vins, par Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. *Paris, Dentu, Renouard, Tresse, etc. ; Londres, Jeffs, 1842*. In-8, demi-veau rouge, dos lisse orné, pièce de titre bleue.

150/200 €

Vicaire, 202.

Édition originale de cette compilation, ornée de 5 planches gravées dont 4 dépliantes. OUVRAGE TRÈS RECHERCHÉ qui fait partie de la collection A. Carême.

Quelques rousseurs. Déchirure sans manque restaurée au faux-titre et au titre, un feuillet de table doublé de papier japon, planche n°5 doublée.

21 CARTON (Paul). La Cuisine simple. Cinquième édition révisée. *Brévannes, Dr Paul Carton [Librairie Le François], 1940*. In-12, demi-marquain fauve, couverture et dos.

50/60 €

L'alimentation saine est la condition prépondérante de la bonne santé : mauvais et bons aliments, synthèse alimentaire, différents régimes, cuisine hygiénique et économique, sauces, œufs, légumes, lait, beurre, fruits, confitures, menus saisonniers, etc.

Quelques piqûres sur la tranche.

22 CAUDERLIER (Philippe Édouard). Les 52 menus du gourmet. Déjeuners. – Grands dîners. – Petits dîners. – Soupers. Avec toutes les recettes, suivis de Conseils d'hygiène alimentaire d'après plusieurs auteurs-spécialistes. *Gand, Ad. Hoste, 1877*. In-12, bradel demi-marquin bordeaux, tête dorée, non rogné.

200/300 €

Édition originale, rare (cf. Vicaire, 155). CAUDERLIER (1812-1887) EST CONSIDÉRÉ COMME LE PREMIER ÉCRIVAIN CULINAIRE BELGE. Son ouvrage décrit 52 menus et les différentes recettes qui les composent, lesquelles sont expliquées avec précision et suivies de conseils d'hygiène alimentaire.

Faux-titre restauré.

23 CHARCUTERIE. — BERTHOUD (Marc). La Charcuterie pratique. Troisième édition. *Paris, Hetzel et Cie, [c. 1890]*. In-12, demi-marquin fauve, couverture.

100/150 €

TRAITÉ CLASSIQUE SUR LA CHARCUTERIE, dû à un ancien charcutier et ex-président de la corporation des charcutiers de Genève.

Celui-ci se divise en trois parties : généralités sur le porc, description des locaux et des ustensiles, salaison, différentes charcuteries (boudins, andouilles, saucisses, jambons, etc.), etc. La troisième partie est consacrée à la charcuterie allemande.

Rousseurs, salissures et brunissures à la couverture.

24 CHARCUTERIE. — DRONNE (Louis-François). Charcuterie ancienne et moderne. Traité historique et pratique. *Paris, Eugène Lacroix, 1869*. In-8, demi-basane noire de l'époque.

100/150 €

Vicaire, 287.

Édition originale, ornée d'un portrait en frontispice et de planches hors texte.

EXEMPLAIRE MIS EN COULEURS À L'ÉPOQUE.

Rousseurs au début et fortes taches à la fin du volume. Reliure usagée, une coiffe arrachée.

25 CHARCUTERIE. — [ROUQUIER-RICARD]. Septième congrès de la Charcuterie française tenu à la Bourse du Commerce à Paris les 7, 8 et 9 mars 1898. Compte-rendu des séances. *Paris, [1898]*. In-8, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*). TRÈS RARE.

200/300 €

26 CHARCUTERIE. — VALESSERT (Auguste). Traité pratique de l'élevage du porc et de charcuterie. Suivi d'une étude sur les truffes et les truffières par Larbalétrier. *Paris, Garnier frères, 1891*. In-12, demi-marquin brun, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

60/80 €

Édition originale.

Des rousseurs claires, mouillure inférieure à trois cahiers.

27 CHARDELLY (H.). La Bonne cuisinière française, ou l'art de la cuisine mis à la portée de tout le monde et approprié aux progrès des Lumières. *Paris, Philippe, 1833*. In-12, demi-veau fauve, dos lisse orné, pièce de titre brune, tête dorée, non rogné (*Reliure pastiche moderne*).

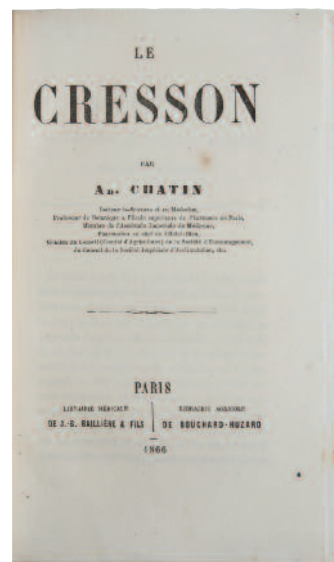
200/300 €

Vicaire, 165.

Frontispice gravé sur cuivre. TRÈS RARE MANUEL RÉDIGÉ PAR L'ANCIEN CHEF DE CUISINE DE L'AMBASSADEUR DE NAPLES,

contenant de nombreuses recettes variées de potages, sauces, viandes, volailles, poissons, légumes, champignons, laitages, pâtisseries, compotes, marmelades, conserves, crèmes, sirops, etc.

Déchirure restaurée aux trois premiers feuillets de texte, avec perte de quelques mots.



28

28 CHATIN (Adolphe). Le Cresson. *Paris, Baillière et fils, Bouchard-Huzard, 1866*. In-12, demi-marquin noir, couverture.

200/300 €

Édition originale.

SANS DOUTE LA PREMIÈRE MONOGRAPHIE SUR LE CRESSON : culture du cresson et ses applications médicales et alimentaires.

On a relié en tête une page et demie de notes manuscrites de l'époque sur le cresson et les cressonnières.

29 CLÉMENT (Gaston). Les Délices de la table. Prix Lucien Beauduin. *Bruxelles, Commission nationale d'expansion économique, s.d.* In-8 carré, demi-marquin moutarde, couverture.

50/60 €

30 COLOMBIÉ (Auguste). Nouvelle encyclopédie culinaire. Cuisine et pâtisserie bourgeoises, conserves de ménage. Traité pratique à l'usage des jeunes filles. Guide indispensable de la maîtresse de maison. *Meulan, A. Réty, [1906-1907]*. 3 volumes grand in-8, demi-marquin bleu nuit, dos orné d'un fleuron doré répété, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

800/1 000 €

TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE INCONNU DES PRINCIPALES BIBLIOGRAPHIES, ornée d'un portrait de l'auteur en frontispice.

L'auteur, grand maître queux de son temps et fondateur de cours de cuisine populaire, fut critiqué et jaloux par ses pairs qui l'affublèrent du nom de *gnolleux*, terme employé alors pour indiquer *le plus ignare d'entre les cuisiniers passés et futurs*. Son ouvrage, fort recherché, contient un grand nombre de recettes de cuisine et de pâtisserie, lesquelles, très détaillées sont imprimées sur deux colonnes.

Importantes tables des recettes classées par ordre alphabétique à la fin des volumes.

31 CONSERVES. — Ensemble 4 ouvrages.

60/80 €

CONSERVES (Les). Confitures et recettes pratiques de conservation des fruits, légumes, viandes, etc. [vers 1950]. In-8, reliure de l'éditeur. — DAGUIN (Marcelle). Comment faire les conserves chez soi. Fruits, légumes, dessiccation, viandes, poissons, confitures avec et sans sucre. *Paris, Guy Le Prat, 1943*. In-12, cartonnage de l'éditeur. De la bibliothèque André Huchet. — KREBS (Léon). Le Conservateur ou Livre de tous les ménages contenant les différents procédés de conservation des substances alimentaires et la conservation des boissons. *Paris, Garnier frères, [vers 1880]*. In-12, percaline de l'éditeur. — QUENTIN (Pierre). L'Art de conserver et d'employer les fruits. *Paris, Niclaus, [vers 1875]*. In-12, demi-veau havane, dos orné. Nombreuses gravures. Faux titre remonté, quelques rousseurs.



32

32 COQUELET et TISSIER (Mesdames). Régime végétalien. Recettes de cuisine. *Paris, Édouard Pelletan, R. Helleu, [1914]*. Petit in-4, demi-marquain vert, non rogné, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fastes*, 717.

Édition originale de L'UN DES MEILLEURS TRAITÉS FRANÇAIS DE CUISINE VÉGÉTALIE'NE, comprenant de remarquables recettes de potage, légumes farineux, légumes herbacés, salades, entremets sucrés, etc.

Dos légèrement éclairci.

33 CORDON-BLEU (Le). — BARTHÉLEMY (F.). Les Menus expliqués de cuisine pratique. Recueil de recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie, glaces, confitures, conserves, boissons, etc. *Paris, Bibliothèque du journal le Cordon-bleu, [vers 1920]*. Fort volume grand in-8, demi-marquain violet, non rogné.

150/200 €

Nombreuses et intéressantes recettes que toute personne, même la moins expérimentée en cuisine, peut être assurée d'en réussir l'exécution : gâteau mousse à l'orange, truite saumonée à la Neva, filets de barbue Cambacérés, pompador de nymphes à l'aurore, jambon d'ourson à la russe, beignets de fleurs d'acacia, boudin de lièvre à la normande, etc.

34 CORDON-BLEU (Le). — BARTHÉLEMY (F.). La Cuisine et la pâtisserie expliquées du Cordon-Bleu. *Paris, Bibliothèque du journal le Cordon-bleu, [vers 1912]*. Grand in-8, demi-basane aubergine de l'époque.

60/80 €

Recueil très complet et estimé, donnant les bases fondamentales pour la cuisine et la pâtisserie.

Reliure frottée, dos passé.

35 CUISINE. — Ensemble 5 ouvrages.

50/60 €

GLASER (Louis). Comme à la maison. Les grands vieux plats de la cuisine française. *Paris, Casablanca, 1949*. In-4, broché. Salissure sur la couverture. — LABOUREUR (Suzanne) et BOULESTIN. Petits & grands plats, ou le Trésor des amateurs de vraie cuisine. *Paris, Au Sans Pareil, [1928]*. In-8, cartonnage de l'éditeur. Seconde édition de ce traité en partie composé par Suzanne Laboureur et orné de culs-de-lampe et ornements sur bois par son époux, Jean-Émile Laboureur. Mouillure dans la partie inférieure du second plat, atteignant quelques cahiers. — NUSSBAUM. Science et cuisine. 2 volumes in-8, brochés. — SCHÉFER et FRANÇOIS. Recettes de cuisine pratique. *Paris, Delagrave, 1930*. In-12, percaline de l'éditeur.

36 CUISINE — Ensemble 6 ouvrages.

150/200 €

AMUNATEGUI (Francis). L'Art des mets ou Traité des plaisirs de la table. *Paris, Fayard, [1959]*. In-8, demi-marquain brun, couverture et dos. — DUMONT (Émile). La Bonne cuisine française. Tout ce qui a rapport à la table. Manuel-guide pour la ville et la campagne. *Paris, Alfred Degorce, [1889]*. In-8, percaline de l'éditeur. — FULBERT-DUMONTEIL. La Cuisine française. L'Art du bien manger, fins et joyeux croquis gastronomiques écrits pour les gourmets. *Paris, Librairie Nilsson, s.d.* In-8, percaline de l'éditeur. — GARLIN (Gustave). La Bonne cuisine comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui. *Paris, Garnier frères, s.d.* In-12, percaline de l'éditeur. — RECETTES DE CUISINE (Les meilleures). Classées par ordre alphabétique. *Paris, Simon, s.d.* In-12, demi-marquain marron glacé. — VENCE (Céline) et Robert J.-COURTINE. Les Grands maîtres de la cuisine française. Du Moyen âge à Alexandre Dumas, les meilleures recettes de cinq siècles de tradition gastronomique. *Paris, Bordas, 1972*. In-4, toile et étui de l'éditeur.

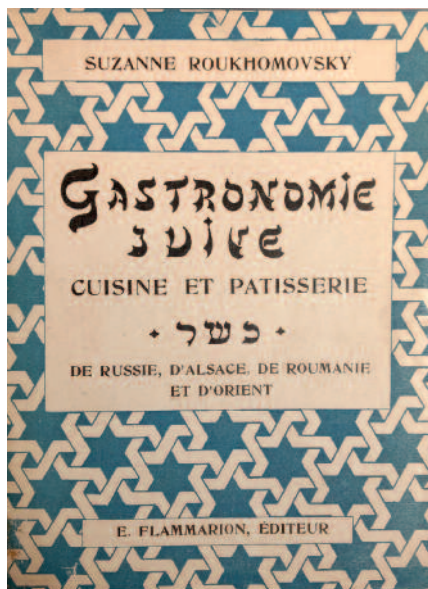
37 CUISINE. — Ensemble 19 ouvrages, format et état divers, dont : BARRAS *Le Cœur et la fourchette. La cuisine ardéchoise* (1878) ; CHAMINAUD *177 recettes pour faire soi-même les hors-d'œuvre* ; DERYS *Les Plats au vin* (1937) ; GARLIN *Le Petit cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire* (1890) ; PELLAPRAT *La Pâtisserie pratique* ; POMIANE *Vingt plats qui donnent la goutte* (1935) ; URBAIN-DUBOIS *École des cuisinières* (14^e éd.) ; URBAIN-DUBOIS *La Boulangerie d'aujourd'hui* (1933) ; etc.

100/150 €

38 CUISINE JUIVE. — POMIANE (Édouard de). Cuisine juive, ghettos modernes. *Paris, Albin Michel, [1929]*. In-12. — ROUKHOMOVSKY (Suzanne). Gastronomie juive, cuisine et pâtisserie de Russie, d'Alsace, de Roumanie et d'Orient. *Paris, Flammarion, [1929]*. In-8 carré. Ensemble 2 ouvrages, demi-marquain bleu, non rogné, couverture.

150/200 €

LES DEUX GRANDS CLASSIQUES SUR LE SUJET, TRÈS RECHERCHÉS.



38

39 CUISINIER (Le petit) économe, ou l'Art de faire la cuisine au meilleur marché. — Suite du Petit cuisinier économe. Supplément ou seconde partie. Paris, Janet, s.d. [à la fin] : *De l'Imprimerie de Belin, An IV de la République* [1796]. 2 parties en un volume in-18, demi-veau vert, dos lisse orné, tranches jaunes (*Reliure pastiche moderne*).

300/400 €

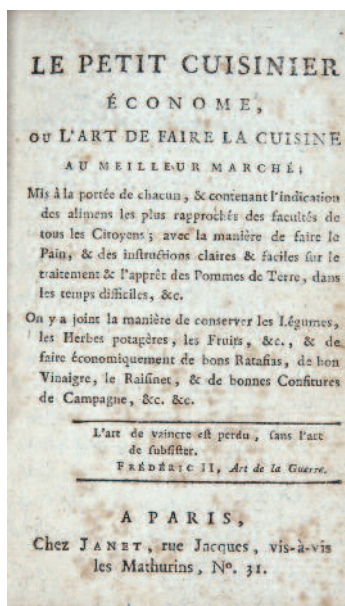
Vicaire, 232-233.

RARISSIME TRAITÉ ANONYME donnant notamment des instructions pour faire le pain, la cuisine des pommes de terre dans les temps difficiles, la manière de conserver les légumes, les herbes potagères, les fruits, etc., et de faire économiquement de bons ratafias, vinaigres, raisinet, de bonnes confitures de campagne, etc.

Nos recherches ne nous ont permis de répertorier que 2 exemplaires de cette édition dans les fonds publics (Bibliothèque historique de la ville de Paris).

La signature des feuillets liminaires dans la première partie semble indiquer qu'il manque un feuillet, cependant la collation de notre exemplaire est identique à celle des deux autres conservés à la BHVP.

Premier faux-titre doublé de papier japon. Des rousseurs.



39

40 CURNONSKY. Bons plats. Bons vins. 3000 recettes et conseils de cuisine bourgeoise. Paris, Maurice Ponsot, [1950]. Fort volume in-4, demi-percaline verte de l'éditeur, illustrations en couleurs sur les plats.

40/50 €

Édition originale, illustrée de planches en noir et en couleurs. Charnière supérieure éclatée et fendue en long, jeu dans le premier plat.

41 CURNONSKY et Pierre ANDRIEU. Les fines gueules de France. Gastronomes, gourmets, grands chefs, grands cordons bleus et grands relais. Paris, Firmin-Didot, 1935. In-8, demi-marquin violine, tête dorée, couverture et dos.

150/200 €

Édition originale, ornée de nombreuses planches et illustrations (portraits des auteurs et de grands chefs, reproductions de menus, etc.).

ENVOI AUTOGRAPHE des deux auteurs. Dos éclairci.

42 DAVIS (Irving). A Catalan Cookery Book. A Collection of Impossible Recipes. Paris, Lucien Scheler, 1969. In-4, en feuilles, couverture, chemise et étui de l'éditeur.

150/200 €

Édition originale de ce livre de recettes catalanes, ornée de 11 gravures sur cuivre de Nicole Fenosa.

Tirage à 165 exemplaires sur vélin de Rives, celui-ci un des 150 signés par l'artiste et l'éditeur.

43 DESTAMINIL. Le Cuisinier français perfectionné, contenant les meilleures prescriptions de la cuisine ancienne et moderne. Paris, Librairie des villes et des campagnes, s.d. In-8, demi-veau bleu, dos lisse orné.

80/100 €

Portrait du cuisinier et 3 planches hors texte. Restauration de papier à quelques feuillets, quelques rousseurs claires.

44 DROUILLET (frères). Gastronomie nivernaise. Moulins, Crépin-Leblond, 1939. In-12 carré, demi-marquin vert, couverture et dos.

150/200 €

Édition originale de cette histoire de la gastronomie de la région de Nevers (cf. Oberlé, *Fastes*, 303). Exemplaire bien complet du papillon d'errata.

45 DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. Paris, Alphonse Lemerre, 1873. Fort volume grand in-8, percaline violine de l'éditeur, non rogné.

200/300 €

Édition originale de ce célèbre dictionnaire culinaire, ornée de 2 portraits gravés à l'eau-forte par Rajon.

Nombreuses rousseurs. Reliure usagée, dos passé, premier plat presque détaché.

46 DUMAS (Alexandre). Petit dictionnaire de cuisine. Paris, Alphonse Lemerre, 1872. Fort volume in-8, cartonnage gris illustré, non rogné (*Reliure de l'éditeur*).

150/200 €

Bitting, 135. — Oberlé, *Fastes*, 240. — Vicaire, 297.

Édition originale, revue et complétée par J. Vuillemot, élève de Carême.

CHARMANT CARTONNAGE DE L'ÉDITEUR, orné sur le premier plat d'une gravure montrant une cuisinière faisant mijoter ses marmites.

Des piqûres et rousseurs. Dos fendu, plats détachés.

47 ESCOFFIER (Auguste). Les Fleurs en cire. *Paris, Bibliothèque de l'Art culinaire, 1910*. In-12 carré, demi-marouquin citron.

300/400 €

Bitting, 145. — Oberlé, *Fastes*, 260.

Édition en grande partie originale du PREMIER LIVRE D'ESCOFFIER ; la première édition, parue en 1885, est introuvable.

Portrait de l'auteur, nombreuses figures explicatives dans le texte et une planche représentant un bouquet de fleurs de magnolia en cire réalisé par l'auteur pour l'exposition culinaire de 1902 à Londres.

Tirage à 250 exemplaires, celui-ci non justifié.

48 ESCOFFIER (Auguste). Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. *Paris, 1907*. Fort volume in-8, demi-marouquin framboise.

200/300 €

Oberlé, *Fastes*, 261.

Seconde édition, largement augmentée, ornée d'un tableau dépliant (*Garde-manger*, p. 1222).

VOLUMINEUSE ENCYCLOPÉDIE DE RECETTES qu'Escoffier rédigea avec la collaboration d'Émile Fetu et de Phil Gilbert, autre grand cuisinier qui maniait la plume avec autant de dextérité que la casserole (Oberlé).

Étiquette de la revue *L'Art culinaire* apposée sur l'adresse au titre. Tampon répété.

Des rousseurs claires, mouillure marginale à quelques feuillets avec cassures de papier restaurées.

49 ESCOLE (L') parfaite des officiers de bouche, contenant le Vray Maître-d'Hostel, le Grand Escuyer-Tranchant, le Sommelier Royal, le Confiturier Royal, le Cuisinier Royal, et le Pâtissier Royal. *Paris, Jean Ribou, 1666*. In-12, veau moucheté, double filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

300/400 €

Vicaire, 339.

Seconde édition, revue et corrigée, ornée de plus de 80 bois archaïques illustrant la découpe des volailles, gibiers, viandes rouges et blanches, poissons, et la manière de découper, peler et servir les pommes, poires, oranges, citrons, artichaut, melons, etc.

*L'ouvrage suit dans ses grandes lignes l'ordre hiérarchique des fonctions et des dignités : on commence par exposer l'organisation générale des services de bouche d'une grande maison sous le commandement du maître d'hôtel [...], on poursuit par l'examen des fonctions qui s'attachent aux cérémonies du service (arts de l'écuyer tranchant et du sommelier), on finit par celles qui relèvent de la préparation culinaire. [...] C'est incontestablement l'avantage pratique du rassemblement en un seul volume qui a assuré à l'ouvrage le durable succès qu'atteste une quinzaine d'éditions successives de 1662 jusqu'à 1742 (cf. *Livres en bouche*, n°140).*

Galerie de ver restaurée au cahier N. Plusieurs feuillets doublés avec du papier japon mince.

50 FAVRE (Joseph). Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. *Paris, Chez l'Auteur, [1905]*. 4 volumes in-4, demi-marouquin rouge, dos orné, tête dorée, non rogné.

1 000/1 200 €

Seconde grande édition, corrigée et augmentée par l'auteur.

C'est LA PLUS GRANDE ENCYCLOPÉDIE CULINAIRE JAMAIS RÉA-

LISÉE, totalisant notamment pas moins de 6000 recettes (!) (cf. Oberlé, *Fastes*, 258). Elle embrasse tous les domaines de l'art culinaire : étymologie, synonymie en trois langues, histoire, analyse de tous les aliments naturels et composés, régimes, eaux minérales, cuisine végétarienne, pâtisserie, charcuterie, distillerie, biographie des grands cuisiniers, etc.

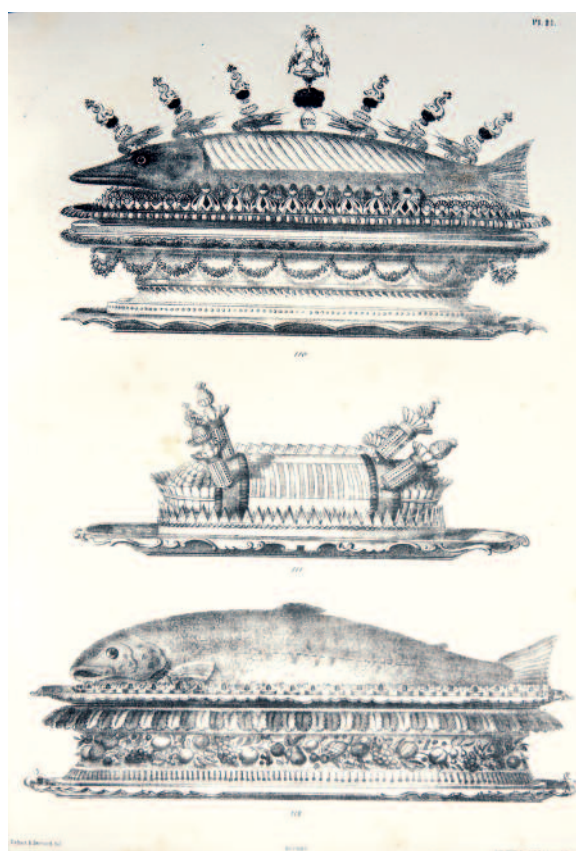
Riche illustration composée de près de 2000 figures sur bois dans le texte.

Cachet de la maison Malgat, successeur de Jules Dupont, sur le faux-titre et le titre.

Bel exemplaire.

51 FRANKLIN (Alfred). La Vie privée d'autrefois. Arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XII^e au XVIII^e siècle. La Cuisine. — Les Repas. — Variétés gastronomiques. — Le Café, le thé & le chocolat. *Paris, Plon, Nourrit et Cie, 1888-1889-1891-1893*. Ensemble 4 volumes in-12, demi-marouquin de diverses couleurs, couvertures.

150/200 €



52

52 GARLIN (Gustave). Le Cuisinier moderne ou les Secrets de l'art culinaire. Menus, haute cuisine, pâtisserie, glaces, office, etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. *Paris, Garnier frères, 1887*. 2 volumes in-4, demi-chagrin brun de l'époque.

600/800 €

Oberlé, *Fastes*, 254.

Édition originale de cet IMPORTANT ET RARE TRAITÉ DE CUISINE MODERNE, illustrée de 330 illustrations réparties sur 60 planches.

L'ouvrage de Garlin, célèbre cuisinier tonnerrois, *demeurera comme un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants du XIX^e siècle* (Vicaire, 386). Il renferme 5000 recettes et 700 observations sur la cuisine.

Nombreuses rousseurs, comme d'habitude. Reliure frottée.

53 [GAY (Claude)]. Gastronomie tourangelle. Recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine. Suivi d'un lexique culinaire. *Tours, Arrault et Cie, 1937*. In-12 carré, demi-maroquin bleu, dos orné, tête dorée, non rogné, couverture (premier plat avec fenêtre ouvrant sur le frontispice) et dos.

150/200 €

Édition originale, ornée d'un frontispice en trois couleurs et de 45 dessins à pleine page.

Ouvrage comprenant environ une cinquantaine de recettes présentées sous forme d'historiettes, par les meilleurs cuisiniers de la région : anguille du clos de Sens, anguille à la gelée de Vouvray, brochet au beurre blanc de Vouvray, tanche vernouzienne, écrevisses du clos de la Biche, pâté de caneton, géline lochoise, poulet à la Gaudissart, poulet rôti à la Ron-sard, sablé-biquette, etc.

Minimes restaurations sur le premier plat de la couverture.

54 GOUFFÉ (Jules). Le Livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *Paris, Hachette, 1867*. In-4, demi-maroquin orange à gros grain, dos orné, tête dorée, couverture.

200/300 €

Bitting, 195. — Oberlé, *Fastes*, 226.

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RECHERCHÉE, ornée de 25 planches en chromolithographie.

Rousseurs, piqûres sur les tranches.

55 GOUFFÉ (Jules). Le Livre des conserves, ou recettes pour préparer et conserver. *Paris, Hachette, 1869*. Grand in-8, demi-maroquin rouge avec coins, tête dorée, couverture.

150/200 €

Vicaire, 418. — Oberlé, *Fastes*, 229.

Édition originale de ce remarquable traité, ornée de 34 illustrations gravées sur bois.

56 GOUY (Jean de). La Cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous. Seizième édition. *Bruxelles, Lebègue & Cie, [1925]*. In-8, demi-maroquin rouge.

50/60 €

57 GRANDI (Ferdinand). 350 manières pour apprêter les œufs. Suivies de 50 recettes de farinages : macaroni - niokis - raviolis. Quatrième édition. [Paris], *Mme Lacam, chez l'Auteur, 1904*. In-12 carré, demi-maroquin brun, couverture illustrée en couleurs.

150/200 €

Portrait de l'auteur, qui était l'ancien chef de cuisine du prince Demidoff.

Cette quatrième édition, *absolument transformée et considérablement augmentée* par rapport à l'originale de 1893, forme à l'époque L'OUVRAGE LE PLUS COMPLET EXCLUSIVEMENT CONSACRÉ À LA CUISINE DES ŒUFS.

Petites restaurations à la couverture.

58 GRIMOD DE LA REYNIÈRE. — Almanach des gourmands, fondé par Grimod de la Reynière en 1803, continué sous la direction de F. G. Dumas. *Paris, 1904*. In-4, demi-vélin ivoire avec coins, premier plat de la couverture. Nombreuses reproductions de menus.

100/120 €

Reproduction en couverture



54

59 GRIMOD DE LA REYNIÈRE. Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère ; par un vieil amateur. *Paris, 1967*. In-4, demi-maroquin framboise, tête dorée, couverture et dos.

100/150 €

Édition réalisée à l'occasion du centenaire des Maisons d'alimentation à succursale de France dont Grimod de La Reynière fut l'illustre créateur.

Dos éclairci.



57

60 GRINGOIRE (Th.) et L. SAULNIER. Le Répertoire de la cuisine. Sixième édition. Paris, Flammarion [André], 1932. In-12, demi-marquin bordeaux.

40/50 €

Recueil dédié à Escoffier, le *maître de la cuisine moderne*, contenant environ 7000 recettes (!) classées par catégories alphabétiques (fonds de cuisine, garnitures et sauces, hors-d'œuvre, potages, œufs, poissons, entrées, salades, légumes et pâtes alimentaires, entremets et *savouries*) dont *plus de 2600 ne se trouvent réunies nulle part ailleurs*.

Dos passé. Quelques taches.

61 GUÉGAN (Bertrand). La Fleur de la cuisine française. Paris, La Sirène, 1920-1921. 2 volumes in-8, demi-marquin vert, tête dorée, couverture.

80/100 €

Bitting, 204. Édition originale de cette IMPORTANTE HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE, résumée à travers un grand nombre de recettes.

Défaut à la couverture, les premières et les dernières pages du tome I sont doublées de japon mince.

62 HÉLIE (Auguste). Traité général de la cuisine maigre. Potage, entrées et relevés, entremets de légumes, sauces, entremets sucrés, traité des hors-d'œuvre et savoureux. Paris, Bibliothèque de l'Art culinaire, s.d. [c. 1897]. In-8, cartonnage demi-percaline marron, illustrations en noir sur les plats (*Reliure de l'éditeur*).

300/400 €

Édition originale, ornée d'un portrait de l'auteur qui fut le cuisinier préféré des grandes maisons aristocratiques anglaises et 50 figures sur bois de *Froment*.

TRÈS RARE TRAITÉ CULINAIRE QUI MANQUE AUX PRINCIPALES BIBLIOGRAPHIES ET COLLECTIONS SUR LE SUJET. *Les estomacs auxquels, pour une raison ou pour une autre, les mets gras sont interdits, devront une reconnaissance sans prix à l'Auteur de ce bel et utile ouvrage.*

L'exemplaire Pierre Lacam était incomplet du portrait (cf. cat. 2012, n°97).

Cassure restaurée à l'angle inférieur du premier plat.

63 HÉLIE (Auguste). Traité des hors-d'œuvre & savoureux. Nouvelle édition. Paris, Bibliothèque de L'Art culinaire, 1897. In-12, demi-percaline rouge de l'éditeur. Cachet de la maison de veste de cuisine Maisonneuve & Duchemin sur le titre.

40/50 €

64 HEYRAUD (H.). La Cuisine à Nice. Nice, Léo Barma, 1922. In-8, demi-marquin violet, couverture et dos. Une tache au dernier feuillet. Dos passé.

80/100 €

65 KERK (R.). Moderne Kaltgerichte und Dekorationen. Modern cold dishes and their decoration. Cuisine froide moderne et décorations. Köln [Cologne], Peipers & Cie, 1929. Un cahier de texte agrafé et 3 albums d'illustrations brochés sous couverture, de format in-8 oblong, chemise-portefeuille demi-toile fauve, lacets (*Reliure de l'éditeur*).

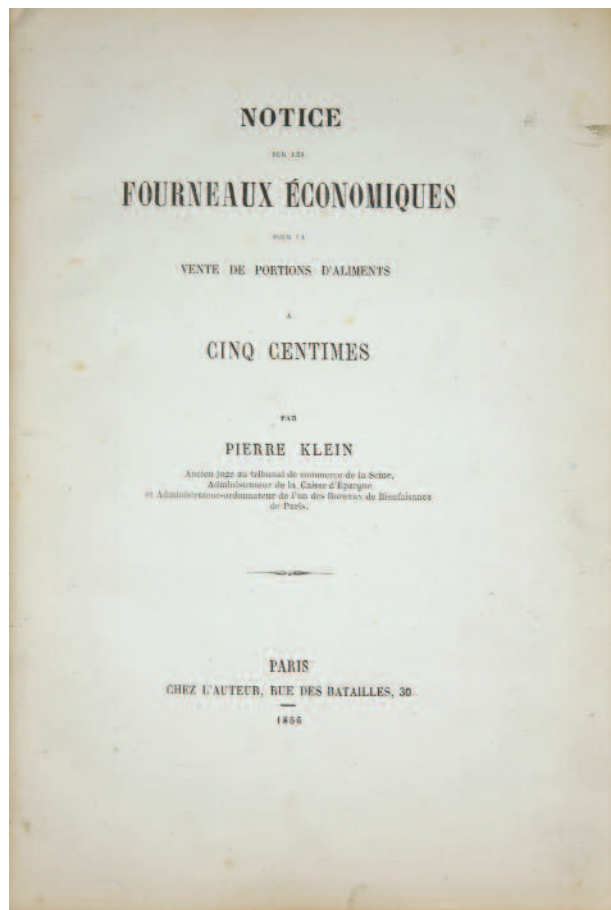
200/300 €

Unique édition, ornée de 171 planches (dont une planche n°83a) présentant près de 700 décors pour plats froids (gâteaux, terrines, hors-d'œuvre, poissons, etc.), dont 21 en couleurs.

Le cahier de texte est imprimé sur trois colonnes en trois langues (allemand, anglais et français) et contient diverses re-

cettes : médaillons de lièvre, fruits de foie d'oie, dos de chevreuil à la printanière, pyramide de cube en mousse de jambon, poitrines de bécasse à la Auguste, filet de hareng à la crème au raifort, orange au chasseur, etc.

Le cahier de texte, détaché, était à l'origine fixé au premier contreplat de la chemise. Un ex-libris en partie arraché.



66

66 KLEIN (Pierre). Notice sur les fourneaux économiques pour la vente de portions d'aliments à cinq centimes. Paris, Chez l'Auteur, 1856. In-8, toile chagrinée verte de l'époque.

80/100 €

Consacrée aux fourneaux économiques établis pour la vente d'aliments à prix réduits ou pour leur distribution gratuite en France. Une planche lithographiée.

Sur le premier plat, envoi de l'auteur au *Corps législatif* frappé en lettres dorées.

67 LA CORNUE. — DUMONT-LESPINE. 180 recettes de cuisine à « La Cornue ». — PELLAPRAT (Henri Paul). 300 recettes de cuisine à « La Cornue ». Courbevoie, La Cornue, janvier 1928-mai 1933. Ensemble 2 volumes in-8, demi-percaline de l'éditeur.

50/60 €

68 LAPAIRE (Hugues). La Cuisine berrichonne, suivie de Chansons à boire. Paris, Helleu et Sergent, 1925. In-12, demi-marquin framboise, tête dorée, couverture.

50/60 €

69 LA VARENNE (François Pierre, dit). Le Cuisinier français, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes, grasses & maigres, légumes, & Pâtisseries, &c. *Paris, Pierre David, 1653*. In-12, veau moucheté, triple filet doré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches dorées (*Reliure pastiche moderne*).

150/200 €

Quatrième édition, augmentée d'un *Traité de Confitures seiches & liquides, & autres délicatesses de bouche*. Elle n'est pas citée par Vicaire.

GRAND CLASSIQUE DE LA VARENNE, RÉFORMATEUR ET MODERNISATEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XVII^E SIÈCLE.

Mouillure aux premiers feuillets et à la fin du volume, partie inférieure (blanche) du dernier feuillet restaurée, un feuillet liminaire doublé de papier japon. Cachet et ex-libris grattés et comblés sur le titre.

70 [LA VARENNE]. Le Cuisinier français, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes, & Pâtisseries en perfection, &c. Dixième édition. *Lyon, Jacques Canier, 1675*. In-12, veau fauve, triple filet à froid, petit fer aux angles, dos orné, pièce de titre rouge (*Reliure pastiche moderne*).

200/300 €

TRÈS RARE ÉDITION, augmentée d'un *Traité de Confitures seiches & liquides, & pour apprester des festins aux quatre Saisons de l'année*. Elle n'est pas citée par Vicaire et aucun exemplaire n'est recensé dans le Catalogue collectif de France.

Ex-libris manuscrit de l'époque sur le titre et notes ou paragraphes de la même main à quelques feuillets. Titre et dernier feuillet doublé de papier japon mince.

71 [LA VARENNE]. L'École des ragouts, ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier, où est enseignée la manière d'apprester toute sorte de viande, de faire toute sorte de pâtisseries & de confitures. Quatorzième édition. *Paris, De l'Imprimerie de Jean Vallayre, 1718*. In-12, veau fauve, filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

200/300 €

RARE ÉDITION, non citée par Vicaire. Il s'agit d'une réédition du *Cuisinier français* de La Varenne, ouvrage rebaptisé ainsi sous ce titre dès 1668 (cf. *Livres en bouche*, pp. 65-67).

Cahier D mal relié avant le cahier B, petit trou supprimant quelques lettres au feuillet E1. Légère mouillure au début et à la fin du volume.

72 LEBAULT (Armand). La Table et le repas à travers les siècles. *Paris, Lucien Laveur, [1910]*. Grand in-8, demi-marroquin vert foncé avec coins, dos orné, caissons ornés d'un décor aux petits fers disposés autour d'un petit cartouche avec pièce ovale de marroquin rouge, tête dorée, non rogné.

400/500 €

Édition originale de cette histoire universelle de l'alimentation, illustrée de nombreuses figures.

SUPERBE EXEMPLAIRE, LUXUEUSEMENT RELIÉ.

73 LECLERC (Henri). Les Épices, plantes condimentaires de la France et des colonies. *Paris, Masson et Cie, 1929*. In-8, demi-marroquin fauve, couverture et dos.

30/40 €

74 LECLERC (Henri). Les Légumes de France. Leur histoire, leurs usages alimentaires, leurs vertus thérapeutiques. *Paris, Masson et Cie, 1927*. In-8, demi-marroquin vert, premier plat de la couverture.

60/80 €

Oberlé, *Fastes*, 720 (pour la troisième édition).

Édition originale. SANS DOUTE LE MEILLEUR OUVRAGE JAMAIS ÉCRIT SUR LE SUJET, ayant beaucoup contribué à la réhabilitation des légumes sur les tables des restaurants.

Rousseurs claires éparsees.

75 LEGUAY (Jeannine). Recettes ancestrales. Cuisine niçoise et piémontaise. *Lavour, Publication Jeannine Leguay, 1998*. In-8, demi-marroquin bordeaux, couverture et dos. Dessins de *Jean Bohémond-Leguay*. Envoi autographe à Jean-Paul Laurenchet.

20/30 €

76 LEMARE. Notice détaillée sur la Caléfacteur-Lemare, qui a obtenu un brevet d'invention pour dix ans. Contenant les descriptions, instructions, usages et prix des Caléfacteurs pots-au-feu, rotissoirs, vases latéraux, fours à pain, alambics. Cinquième édition. *Paris, Chez l'Auteur, 1825*. Plaquette in-8, demi-veau fauve, couverture. Une figure sur bois dans le texte.

50/60 €

77 LOMBEZ. Nouvelle cuisinière bourgeoise ou Manuel complet du cuisinier et de la cuisinière, contenant des recettes pour faire une bonne et saine cuisine à peu de frais ; la manière de faire la pâtisserie et les confitures, les liqueurs, la composition des vinaigres et toutes espèces de boissons. In-12, demi-veau bleu, dos lisse orné.

60/80 €

Nouvelle édition, ornée d'un frontispice sur bois, augmentée d'un traité sur les melons, *manière de connaître s'ils sont bons*. Pas dans Vicaire.

Déchirure restaurée en tête du titre.

78 MARREC (François). Traité général de l'ornementation artistique dans la cuisine. *Paris, Librairie des publications nouvelles Culina, [1911]*. Grand in-8, demi-marroquin bleu.

300/400 €

Bitting, 310. Édition originale, ornée de 3 planches et de quelques figures dans le texte.

TRAITÉ RECHERCHÉ, LE PLUS SAVANT SUR CE SUJET, décrivant différents décors comestibles à base de gelée, œufs, légumes, beurre et foie gras, des sujets frits, des paniers et travaux en pommes de terre, ou encore des créations en sucre (pastillage, sucre sculpté, sucre soufflé, sucre filé, sucre tors, sucre marbré, sucre tiré, etc.).

79 [MASSIALOT (François)]. Le Cuisinier royal et bourgeois ; qui apprend à ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure manière des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode. *Paris, Claude Prudhomme, 1710*. In-12, veau moucheté, triple filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

400/500 €

TRÈS RARE ÉDITION, non citée par Vicaire, ornée de 8 planches dépliantes gravées sur bois signées des initiales PLS, représentant des modèles de table pour 6 à 25 couverts.

Premier ouvrage de l'auteur, qui fut l'un des grands cuisiniers de son temps et qui fut le premier à concevoir un livre de cuisine de cette manière, sous forme alphabétique.

80 MÉGNIN (Paul). 300 manières de cuire et accommoder le gibier. Paris, Albin Michel, [vers 1930]. In-12, demi-maroquin fauve, couverture illustrée.

100/150 €

Thiébaud, 652. Édition originale.

TRÈS INTÉRESSANT RECUEIL DE RECETTES DE GIBIERS À POIL ET À PLUME : pot-au-feu de marcassins, civet de chevreuil, râbles rôtis à la Bressane, lapin en tortue, lapin en gâteau, cailles en prunes, hoche-pot de perdrix, semelle de faisan aux truffes, bécasse sautée au champagne, alouettes au parmesan, etc.

81 [MENON]. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons, contenant la manière de disséquer, connoître & servir toutes sortes de Viandes. Nouvelle édition. Bruxelles, François Foppens, 1774. In-12, veau brun, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*). Petite déchirure restaurée dans le fond du titre.

100/120 €

82 [MENON]. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office. Nouvelle édition. Lyon, Amable Leroy, 1783. In-12, basane marbrée, dos orné, pièce de titre rouge (*Reliure de l'époque*). Mors, coiffes et coins restaurés.

80/100 €

83 MICHEL (Auguste). Manuel des amphitryons au début du XX^e siècle. Petit traité théorique et pratique sur la manière d'inviter et de recevoir. Paris, Aux bureaux de L'Art culinaire ; Strasbourg, Chez l'Auteur, 1904. In-8, demi-maroquin bleu, tête dorée, non rogné.

250/300 €

Bitting, 323-324.

Unique édition, illustrée de 56 gravures et dessins dans le texte. L'ouvrage contient UNE PARTIE ENTièrement CONSACRÉE À LA FABRICATION ET LA CUISINE DU FOIE GRAS (160 recettes) : c'est l'une des rares monographies anciennes sur le sujet. Déchirure restaurée au faux-titre.

84 MONSELET (Charles). Gastronomie. Récits de table. Paris, Charpentier, 1874. In-12, demi-basane aubergine de l'époque.

150/200 €

Vicaire, 606. — Bitting, 329. — Oberlé, *Fastes*, 220.

Édition originale de ce plaisant recueil de souvenirs, poèmes, mémoires, anecdotes, etc. ; le chapitre VI est consacré à Grimod de la Reynière, le chapitre XXI offre un choix de recettes sérieuses, plaisantes et extraordinaires comme le filet d'agneau à la Condé, l'ailou à la Godard, le turbot Régence, le potage à la jambe de bois, etc.

Une gravure ajoutée en regard de la p. 22. Des rousseurs claires, dos passé, petit manque à la coiffe supérieure.

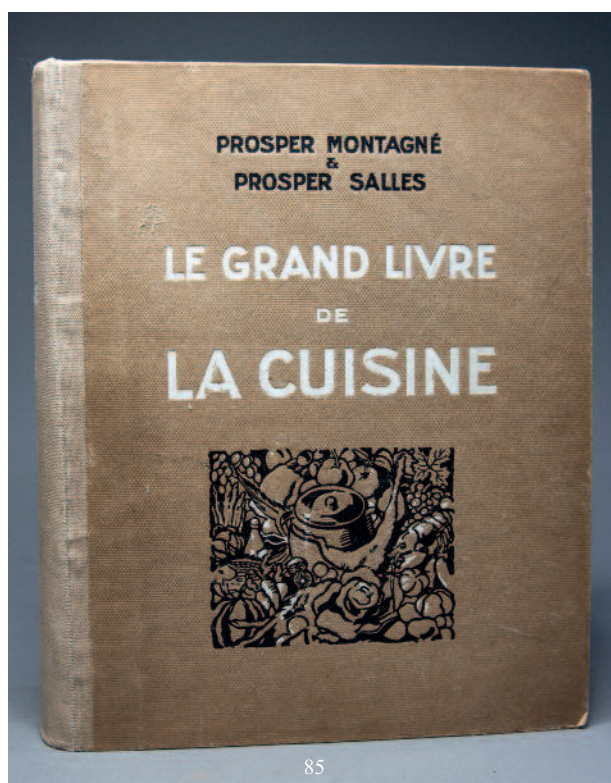
On joint, du même : *Lettres gourmandes*. Paris, Dentu, 1877. In-12, dérelié. Édition originale. Mouillure angulaire, quelques rousseurs et petits manques à la couverture.

85 MONTAGNÉ (Prosper) et Prosper SALLES. Le Grand livre de la cuisine. Préface de Henri Béraud. Bois de Renefer. Paris, Flammarion, [1929]. Fort volume in-4, demi-toile beige, bois sur le premier plat (*Reliure de l'éditeur*).

300/400 €

Bitting, 328.

Édition définitive et la plus complète de L'UN DES PLUS IMPORTANTS TRAITÉS CULINAIRES DE LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XX^e SIÈCLE.



Depuis 1920, Prosper Montagné avait ouvert un restaurant rue de l'Échelle à Paris, qui dura une dizaine d'années. Sa cuisine était exceptionnelle (Rémi Flachard).

Exemplaire dans son cartonnage de l'éditeur orné sur le premier plat d'un grand bois de Renefer.

Mouillure sur le second plat, quelques piqûres sur les tranches. Intérieur en parfait état.

86 MONTANGERAND (Joanny). La Cuisine mondiale. Bruxelles, Librairie Albert Dewit, 1919. In-4, bradel demi-maroquin bleu, premier plat de la couverture.

200/300 €

Oberlé, *Fastes*, 281.

Édition originale de ce livre de cuisine peu connu. Celui-ci contient des recettes très variées de Belgique, de Hollande et de France, ainsi que des créations culinaires italiennes et exotiques, dont certaines surprenantes : étouffade de zébu et de gazelle, soupe à la bière, potage de sardines fraîches, sauté de pécari, noix de tortue à l'Indienne, canapé de moules à l'Ostlandaise, escalope de homard à la Marocaine, autruche daubée à l'Égyptienne, etc.

87 [MONTOSON (Stéphane de)]. Memento du gourmet. Recettes variées de la cuisine française et anglaise. Château-Gontier, Imprimerie de Montozon, 1879. In-12, demi-toile marron, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

300/400 €

Recueil de recettes, quelques-unes empruntées à deux grands maîtres, Gouffé et le baron Brisse, d'autres à des cordons bleus émérites ou des amis de l'auteur réputés gourmets : pot-au-feu, matelote, oreilles de veau à l'italienne, poularde à la bourgeoise, cassoulet, pâté de lièvre, puddings, etc.

TRÈS RARE. L'OUVRAGE, INCONNU DES BIBLIOPHILES SPÉCIALISÉES, A ÉTÉ IMPRIMÉ SUR PAPIER DE HOLLANDE PAR L'AUTEUR LUI-MÊME, SUR DES PRESSES INSTALLÉES DANS SES DÉPENDANCES RUE DU CHEVAL-BLANC À CHÂTEAU-GONTIER DANS LA MAYENNE.

La couverture, qui fait office de titre, est ornée d'une jolie composition montrant des cuisiniers et des commis s'affairant dans une cuisine.

Infimes rousseurs.



87

88 MOTTON (Célestin). L'École des meilleures cuisinières bourgeoises. Ouvrage indispensable aux cuisiniers et cuisinières ainsi qu'aux maîtresses de maison. Paris, Fayard, [vers 1880 ?]. Fort volume in-12, demi-maroquin vert bronze, non rogné.

200/300 €

Vicaire, 612.

Édition originale, très recherchée, ornée de 250 figures sur bois et de 20 chromolithographies dont une en frontispice.

Quelques rousseurs.

Reproduction en quatrième de couverture

89 MOUGEOT. La Papille chatouilleuse, essai sur les saveurs. Paris, O. Doin, 1893. In-12, demi-percaline bleue de l'époque.

60/80 €

90 MOUTARDE. — [GARNIER (Joseph)]. Essai sur l'histoire de la moutarde de Dijon. [Dijon], Jobard, [1855]. Plaquette in-12, demi-veau olive, dos lisse portant le titre en long, tête dorée, couverture verte illustrée.

400/500 €

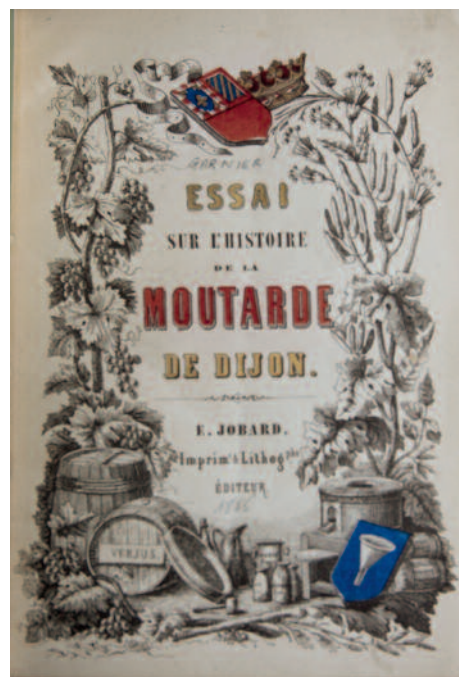
Vicaire, 342-343.

Édition originale, ornée d'un titre-frontispice lithographié avec armoiries de la ville et mots du titre coloriés en or, bleu et rouge, d'une vue gravée sur bois de Dijon, d'initiales ornées, vignettes en-tête et culs-de-lampe.

TRÈS RARE ET JOLIE PLAQUETTE SUR LA MOUTARDE, abordant l'histoire de ce condiment chez les Romains, son étymologie, son usage au Moyen-Âge, sa fabrication et son commerce, la moutarde de Dijon au XVI^e siècle, le statut des moutardiers de la ville, etc.

Le dernier feuillet comprend une annonce publicitaire pour Grey, fabricant de moutarde à Dijon.

Quelques rousseurs.



90

91 MOUTARDE. — JULIA-FONTENELLE. Manuel théorique et pratique du vinaigrier et du moutardier. Paris, Roret, 1827. In-18, broché, boîte-étui demi-maroquin avec coins moderne.

300/400 €

Édition originale, très recherchée.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE, BROCHÉ TEL QUE PARU.

Des rousseurs.

92 NIGNON (Édouard). Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. Paris, Piazza, [1933]. In-4, demi-maroquin caramel, couverture.

200/300 €

Bitting, 343. — Oberlé, *Fastes*, 279.

Édition originale de L'UN DES MEILLEURS RECUEILS DE RECETTES PARUS ENTRE LES DEUX GUERRES.

Légères taches en pied des trois derniers feuillets, traits verts au dos.

93 NIGNON (Édouard). Le Livre de cuisine de L'Ouest-Éclair. [Rennes, Ouest-Éclair, 1924]. In-12, demi-maroquin gris bleu, premier plat de la couverture.

60/80 €

Troisième édition, parue la même année que l'originale. Recueil de recettes recueillies à l'occasion d'un concours organisé par le journal breton *L'Ouest-Éclair* et publiées sous la direction de Nignon.

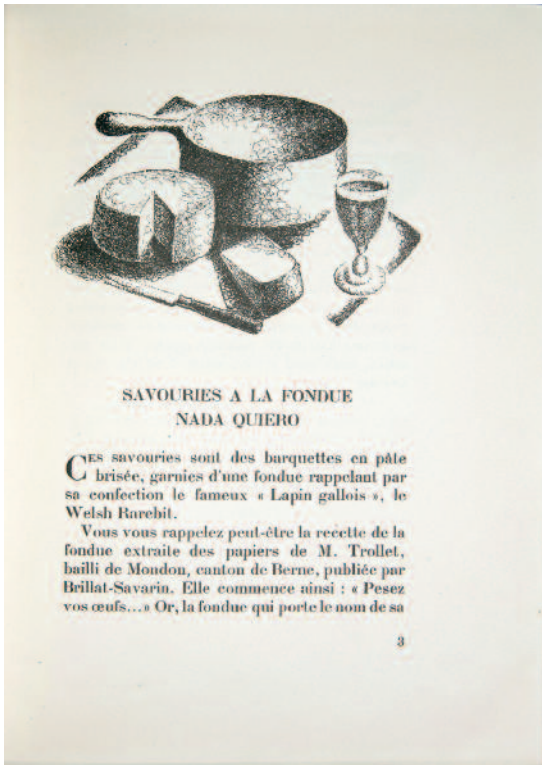
Couverture salie, quelques paraphes au crayon.

94 OBERTHUR (Joseph). Gastronomie orthodoxe de la bécasse. Liège, Éditions Dynamo, P. Aelberts, [1958]. Plaquette in-8 de 14 pages, brochée, couverture, sous boîte-étui demi-maroquin brun moderne.

150/200 €

Édition originale, ornée d'un frontispice gravé sur bois, d'une lettrine ornée et d'une vignette en-tête.

CHARMANTE PLAQUETTE TIRÉE SEULEMENT À 66 EXEMPLAIRES pour rendre hommage à l'écrivain et artiste animalier Joseph Oberthur. Elle fait partie de la collection *Babioles cynégétiques*.



99

95 ŒUFS. — Ensemble 2 ouvrages.

20/30 €

BAUTTE (A.). Les Œufs avec 1000 manières de les préparer & de les servir. *Cambrai, Imprimerie Fernand Deligne et Cie, 1906*. In-12, percaline rouge de l'éditeur. Charnières restaurées et coiffes manquantes. — SUZANNE (Alfred). 250 manières d'accommoder et de servir les œufs. Suivi d'un aperçu sur les œufs en général, leur incubation, leurs propriétés chimiques et nutritives, les différentes manières de les conserver, etc. Dixième édition. *Paris, L'Art culinaire, 1900*. In-8, demi-percaline aubergine de l'éditeur.

96 OFFICE. — Ensemble 4 ouvrages.

100/120 €

BERTHE. Traité de l'office. Ouvrage indispensable aux maîtres d'hôtel, valets de chambre, cuisiniers et cuisinières, et utile aux gens du monde. *Paris, Garnier frères, 1876*. In-12, demi-marquin rouge avec coins, couverture. — CELNART. Manuel complet de la maîtresse de maison et de la parfaite ménagère. Troisième édition. *Paris, Roret, 1834*. In-18, demi-marquin rouge avec coins, couverture. — JEANNE. Le Livre de la salle à manger et de l'office. *Paris, Maurice Dreyfous et Dalsace, s.d.* In-12, reliure de l'éditeur. — MANUEL du valet de chambre. Indispensable aux jeunes gens qui veulent entrer en service. Deuxième édition. *Paris, Périsse frères, s.d.* In-18, demi-percaline noire vers 1900.

97 PETIT (Alphonse). La Gastronomie en Russie. *Paris, Chez l'Auteur, Émile Mellier, 1860*. In-12, demi-marquin rouge, dos orné, couverture.

300/400 €

Bitting, 366. — Vicaire, 677.

Édition originale du PREMIER LIVRE EN FRANÇAIS SUR LA TABLE RUSSE (cf. Oberlé, *Fastes*, 251).

L'auteur, chef de cuisine du comte Panine, donne divers ren-

seignements pratiques sur la gastronomie russe et de nombreuses recettes : potage finlandais, potage de betteraves froid à l'esturgeon, pellmenes sibériens, sterlet à la russe, élan à la lithuanienne, tête de veau farcie à la livonienne, vatrouschkis aux confitures, etc.

On trouve à la fin une sorte de dictionnaire franco-russe se rapportant à l'art culinaire : provisions de bouche, termes techniques, ustensiles et accessoires de cuisine.

Cachet de la maison Jules Dupont à Paris. Couverture doublée.

98 PIGOT (Léon). La Chasse gourmande ou l'Art d'accommoder tous les gibiers. Encyclopédie culinaire du chasseur. [c. 1910]. In-12 carré, demi-marquin marron glacé, couverture. Couverture restaurée.

80/100 €

99 POIRET (Paul). 107 recettes ou curiosités culinaires. *Paris, Henri Jonquières, et Cie, 1928*. In-8, demi-marquin bleu, couverture et dos.

150/200 €

Bitting, 374. — Oberlé, *Fastes*, 291.

Édition originale très recherchée de ce beau livre de recettes collectées par un grand couturier parisien des années 1920.

100 POISSONS. — Ensemble 2 ouvrages.

80/100 €

BONTOU (A.). Soixante recettes de poissons. *Bordeaux, Société nouvelle des pêcheries à vapeur, 1907*. In-12, bradel demi-marquin bleu marine, couverture. 8 photographies hors texte. Couverture restaurée. — MUREAUX (Jean des). La Cuisine au poisson. Poissons de mer, poissons de rivière, crustacés, mollusques, etc. *Paris, S.N.I.I.E.A., [vers 1950]*. In-8, reliure de l'éditeur.

101 PROPOS DE TABLE. — Ensemble 4 ouvrages.

100/150 €

BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Garnier, 1870*. In-12, demi-veau blond de l'époque. Reliure usagée. — DELVAU. Les Plaisirs de Paris, guide pratique et illustré. *Paris, Achille Faure, 1867*. In-12 carré, demi-chagrin bleu avec coins de l'époque. Des brunissures, nerfs frottés. — [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Quatrième année. *Paris, Maradan, 1806*. In-18, demi-basane de l'époque. Frontispice. Incomplet des pp. 135 à 142, rousseurs. Reliure usagée. — [RAISSON (Horace)]. PÉRIGORD (A.-B. de). Code gourmand, manuel complet de gastronomie. Quatrième édition. *Paris, Roret, 1829*. In-18, broché. Frontispice et belle carte gastronomique de la France dépliant. Quelques rousseurs

102 [RAISSON (Horace)]. Almanach perpétuel des gourmands, contenant le Code gourmand, sixième édition, et des applications, règles et méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Barba, 1830*. In-18, demi-veau vert, dos lisse orné, non rogné, couverture et dos (*Reliure pastiche moderne*).

50/60 €

Rare contrefaçon, ornée d'un frontispice gravé montrant un gastronome somnolant après un bon repas (cf. Vicaire, 729). Ex-dono manuscrit sur la couverture daté 1893. Des rousseurs.

103 RAISSON (Horace). — PÉRIGORD (A.-B. de). Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison. Troisième édition. Paris, Garnier frères, [1857]. In-12, demi-maroquin vert, couverture. Pale mouillure sur le faux-titre.

60/80 €

104 REIBER (Émile). Les Propos de table de la vieille Alsace. Œuvre de réconfort ajustée à l'heure présente. Paris, Engelmann, H. Launette, 1886. In-4, demi-basane sur ais, titre en lettres gothiques en long sur le champ du premier plat, liens de corde, tête rouge, couverture (*Reliure pastiche moderne*).

150/200 €

Édition originale de ce beau volume sur la cuisine alsacienne, ornée d'un frontispice, de portraits et de nombreuses figures dans le texte (cf. Vicaire, 736).

Tirage à 700 exemplaires, celui-ci sur papier des Vosges.

Dos arraché, épidermures.

105 RENÉ-ANDRÉ. 500 manières d'accommoder les œufs. Paris, Pierre Lafitte & Cie, [1914]. In-12, cartonnage percaline orange de l'éditeur.

20/30 €

106 RIS-PAQUOT. La Cuisine maigre. Paris, Librairie Renouard, Henri Laurens, s.d. In-12, bradel demi-maroquin rouge, couverture illustrée.

30/40 €

Propriétés des aliments maigres, et menus maigres : potages et sauces maigres, œufs et omelettes, poissons, coquillages et crustacés, gibier d'eau, légumes, pâtes et farines.

Restauration à la couverture.

107 RORET. — Ensemble 8 ouvrages in-18, reliures demi-maroquin, dont : *Manuel du poëlier-fumiste* (1828), *Manuel du limonadier et du confiseur* (1827), *Manuel du limonadier et du confiseur* (1830), *Manuel du fabriquant d'eaux et boissons gazeuses* (1897), *Manuel du tonnelier* (1897), *Traité de la distillation de la betterave et de la pomme de terre* (1901), etc.

300/400 €

108 ROSE (Mademoiselle). Cent façons d'accommoder le mouton. — Cent façons de préparer les potages. — Cent façons d'accommoder le porc. Paris, Ernest Flammarion, [vers 1930]. Ensemble 3 volumes in-12, brochés.

100/120 €

109 SALLES (Prosper) et Prosper MONTAGNÉ. La Grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante. Huitième mille. [Monaco, Chêne], 1902. Grand in-8, demi-maroquin vert, dos orné, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fastes*, 270.

Seconde édition de L'UN DES PLUS IMPORTANTS TRAITÉS DE CUISINE MODERNE.

ENVOI SIGNÉ de Prosper Montagné sur le faux-titre, daté 1915. Petite fente restaurée sur le bord du dernier feuillet.

110 SEL. — VILLAIN (Henri). Histoire d'un grain de sel. Paris, Hattier, 1885. In-8, demi-maroquin havane, tête dorée, couverture.

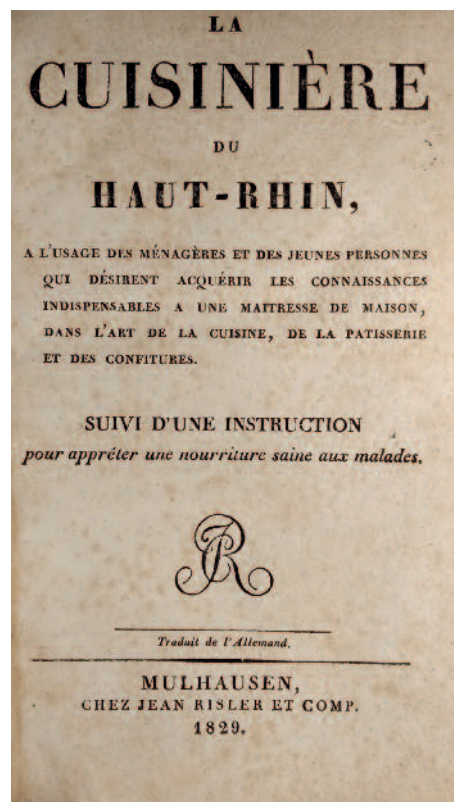
100/120 €

111 SOUPERS DE MOMUS (Les). Recueil de chansons inédites pour 1815. Paris, Alexis Eymery, 1815. In-12, broché.

30/40 €

Seconde année de la collection, ornée d'un frontispice et d'un titre gravé coloriés.

Petits manques de papier au dos.



112

112 [SPÖRLIN (Marguerite)]. La Cuisinière du Haut-Rhin, à l'usage des ménagères et des jeunes personnes qui désirent acquérir les connaissances indispensables à une maîtresse de maison, dans l'art de la cuisine, de la pâtisserie et des confitures. Mulhausen [Mulhouse], Jean Risler et Comp., 1829. In-12, demi-veau vert, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tête dorée (*Reliure pastiche moderne*).

600/800 €

Vicaire, 239.

PREMIÈRE ÉDITION EN FRANÇAIS, EXTRÊMEMENT RARE.

Traité comprenant plus de 700 spécialités de l'Alsace et des régions voisines du Rhin, la Suisse et la Souabe : soupe aux escargots, boulettes aux écrevisses, boulettes de cervelle de veau, ragoûts, gâteau au lard, macaronis au fromage, hagenlak, foie de chevreuil, gaufres chaudes (waffeln), choucroute, etc.

Vicaire signale qu'une seconde partie fut publiée en 1833.

Rousseurs.

113 [SPÖRLIN (Marguerite)]. La Cuisinière du Haut-Rhin [...]. Première partie. Seconde édition. Mulhouse, Risler, 1842. In-12, demi-veau vert, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tête dorée (*Reliure pastiche moderne*).

250/300 €

Seconde édition de la traduction française, très rare. Malgré la mention *Première partie* sur le titre, l'ouvrage paraît complet dit Vicaire, 239.

Des rousseurs et mouillures.

114 SUZANNE (Alfred). La Cuisine et pâtisserie anglaise et américaine. Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique. Paris, *L'Art culinaire, chez l'Auteur*, [1904]. In-8, demi-marquin bleu, couverture.

150/200 €

Seconde édition, après l'originale de 1894, ornée de nombreuses illustrations de *Gérard Tantet* et de *Froment*.

Étiquette de la maison Dupont et Malgat apposée sur le faux-titre et l'adresse du titre.

115 SUZANNE (Alfred). Les Poissons. 300 manières de les accommoder. Détails intéressants et instructifs sur l'histoire naturelle de chaque espèce, sur l'éclosion artificielle, l'alvintage, ainsi que sur les mœurs des poissons, etc. Nouvelle édition. Paris, *Albin Michel*, [vers 1920]. In-12, demi-marquin fauve, couverture illustrée.

50/60 €

UN DES CLASSIQUES SUR LE SUJET, initialement paru en 1899. Outre les nombreuses recettes classiques, il contient quelques recettes pour le moins originales, telle l'arête de maquereau grillée ou les croustades de laitances de maquereaux. Légère mouillure en pied des cahiers.

116 TENDRET (Lucien). La Table au pays de Brillat-Savarin. Chambéry, *Librairie Dardel*, 1934. In-8, demi-marquin brun, couverture et dos.

50/60 €

117 TOUZALIN (Lida M.). L'Amérique à table ou 200 recettes de cuisine américaine. Paris, *Ernest Flammarion*, [1929]. In-12 carré, demi-marquin bleu canard, couverture et dos.

100/150 €

Édition originale.

Quelques piqûres sur la couverture.

118 TRÉSOR DES GOURMETS (Le). Fines bouchées. Bruxelles, *Commission nationale d'expansion économique*, s.d. In-12, demi-marquin rouge, couverture illustrée et dos.

50/60 €

Recettes culinaires raffinées pour les gourmets les plus exigeants.

Cachet répété d'une école professionnelle de cuisine belge.

119 URBAIN-DUBOIS (Félix). Cuisine artistique. Études de l'école moderne. Paris, *Dentu*, 1872-1874. 2 volumes in-4, demi-marquin bleu avec coins, dos orné, tranches dorées.

1 500/2 000 €

Vicaire, 290. — Oberlé, *Fastes*, 245 (pour la seconde édition de 1882).

ÉDITION ORIGINALE DU PLUS BEAU LIVRE DE CE CUISINIER.

Elle est illustrée d'un frontispice et de 104 planches (52 + 52), ainsi que de 28 planches illustrant l'*Appendice du froid et de la pâtisserie* à la fin du tome II. Ces illustrations comptent parmi les plus belles de l'art culinaire.

Cachet de la maison Jules Dupont à Paris sur les faux-titres.

Quelques légères rousseurs. Mouillure claire en pied sur l'ensemble du tome II.

120 URBAIN-DUBOIS (Félix). Cuisine de tous les pays, études cosmopolites, quatrième édition. Paris, *Dentu*, 1881. Grand in-8, demi-chagrin rouge de l'époque.

100/150 €

Une planche en chromolithographie et 400 dessins.

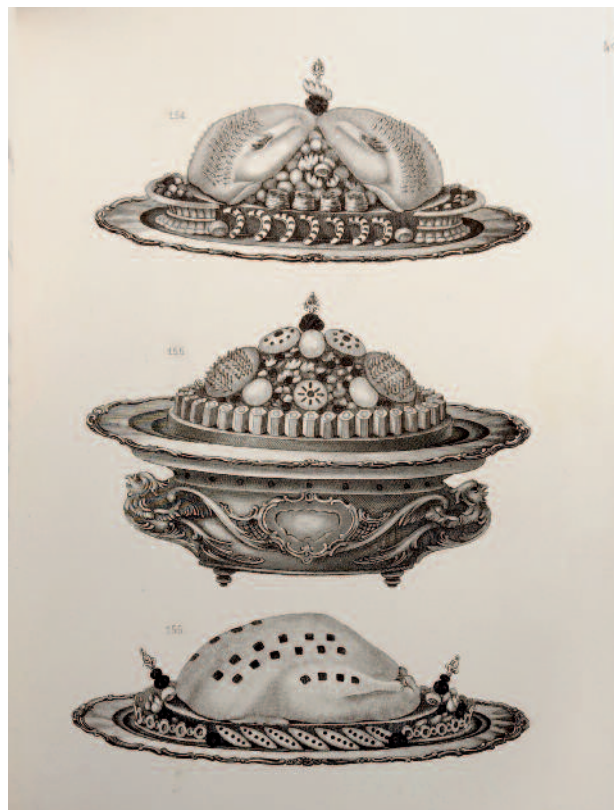
Plats salis.

121 URBAIN-DUBOIS (Félix). École des cuisinières, méthodes élémentaires, économiques, cuisine, pâtisserie, office. Paris, *Dentu*, 1878. In-8, demi-marquin aubergine.

150/200 €

Troisième édition de ce classique, ornée d'un frontispice et 2 planches gravés sur cuivre, ainsi que de nombreuses figures dans le texte.

Déchirures restaurées sur le faux-titre, mouillure à une planche et à quelques feuillets, quelques rousseurs.



119

122 URBAIN-DUBOIS (Félix) et Émile BERNARD. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe. Paris, *Chez les Auteurs*, 1856. Un volume en 2 tomes in-4, demi-marquin vert foncé à gros grain, tête dorée, non rogné.

1 500/2 000 €

Vicaire, 289-290. — Oberlé, *Fastes*, 249 (pour l'édition de 1881).

Édition originale, illustrée d'un beau frontispice lithographié par *Jehenne* sur fond chamois, montrant divers attributs de l'art culinaire ainsi qu'un nouveau modèle de fourneau admis à l'Exposition universelle de 1855, et de 38 planches lithographiées par *Muller jeune* représentant près de 215 sujets culinaires (plats dressés, etc.).

L'UN DES PLUS GRANDS TRAITÉS DE CUISINE MODERNE, DÛ À DEUX MAÎTRES DE LA CUISINE ET DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISES : Urbain Dubois, élève de Louis Haas (de la maison Rothschild) et cuisinier du comte Uruski, et Émile Bernard, cuisinier au service du général comte Krasinski. Tous deux ont relevé et soutenu le prestige de l'art culinaire français à l'étranger dans la seconde moitié du XIX^e siècle. [...] Ils furent les précurseurs du service à la russe, plus rapide et plus simple que le grand service à la française (Oberlé).

Quelques légères taches et rousseurs. Numéro de certaines planches atteint ou coupé par le couteau du relieur.

123 [UTRECHT-FRIEDEL (Louise Béate)] La Petite cuisinière habile, ou l'Art d'apprêter les alimens avec délicatesse et économie. Nouvelle édition, corrigée et augmentée. Paris, Friedel et Gasc, Martinet, 1821. In-18, basane racinée de l'époque.

150/200 €

Bitting, 473. — Vicaire, 852-853.

RARE ÉDITION DE CE TRAITÉ CULINAIRE initialement publié à Nîmes en 1814 sous le titre *Le petit cuisinier habile*. L'auteur était la veuve d'un célèbre confiseur berlinois.

Nombreuses rousseurs, reliure très frottée.

124 VAUTIER (Roger). Chasseurs et gourmets, ou l'art d'accommoder le gibier. Préface de Curnonsky. Paris, Crépin-Le Blond, 1951. In-4, demi-chagrin orange, couverture et dos. Quelques rousseurs, piqûres sur les tranches.

50/60 €

125 VIARD et FOURET. Le Cuisinier royal. Douzième édition. Paris, Barba, 1825. In-8, demi-basane fauve de l'époque. 3 planches dépliantes donnant le plan de 9 tables. Reliure usagée, papier des plats modernes.

50/60 €

ÉCONOMIES DOMESTIQUE & RURALE

126 ARBRES FRUITIERS. — [MERLET]. L'Abrégé des bons fruits, avec la manière de les connoître, & de cultiver les Arbres. Reveu & augmenté par l'Authéur, de plusieurs excellens & nouveaux Fruits. — LEGENDRE. La Manière de cultiver les arbres fruitiers. Où il est traité des Pépinières, des Espaliers, des contre-Espaliers, des arbres en buisson & à haute tige. Nouvelle édition. — [TRIQUE]. Instructions pour les arbres fruitiers. Dernière édition. Reveuë & corrigée par l'Authéur. Paris, Charles de Sercy, 1675-1676. Ensemble 3 ouvrages in-12, veau granité, tranches mouchetées. Rousseurs.

150/200 €

127 [AUDOT (Louis-Eustache)]. La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou Nouvelle cuisine économique. Trente-quatrième édition. 300 figures. Paris, Audot, 1854. In-12, demi-veau vert, dos lisse orné.

80/100 €

Frontispice colorié. Célèbre livre de cuisine initialement publié en 1818, au succès considérable.

Légères brunissures.

128 [BONNEFONS (Nicolas de)]. Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, & Herbes Potagères ; Avec la manière de conserver les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserves, & Massepans. Dédié aux Dames. Huitième édition. Paris, Anthoine Cellier, 1666. In-12, maroquin rouge, triple filet à froid, dos orné de filets à froid, roulette intérieure dorée, tranches dorées (*Dion*).

300/400 €

Vicaire, 462-463.

Nouvelle édition de ce classique, *augmentée par l'Authéur d'un tiers dans la première Partie*. Elle est ornée de 4 jolies figures gravées en taille-douce par François Chauveau, dont une placée en frontispice.

Les deux premières parties du livre traitent de la culture des arbres fruitiers et des jardins potagers. La troisième consiste en un traité de confiture, dont la principale originalité par rapport aux autres confituriers du XVII^e siècle tient à la place accordée à la conservation des fruits sans préparation particulière (cf. *Livres en bouche*, n°120).

Exemplaire provenant de la bibliothèque du baron Grandjean d'Alteville, sous-inspecteur des Eaux et Forêts et bibliophile lorrain (1862, n°476).

La reliure, exécutée vers 1840 dans le genre de Duru, est signée par le relieur en haut de la première garde : *Dion Rel.*

De la bibliothèque Madame Roger Poncelet (ex-libris). Un ex-libris armorié moderne gratté.

Piqûres de vers en pied de quelques feuillets (en partie restaurées), légères mouillures.

129 [BRUZEN DE LA MARTINIÈRE]. L'Art de conserver sa santé, par l'école de Salerne. Traduction nouvelle en vers françois. Paris, Par la Compagnie des Libraires, 1760. In-12, veau moucheté, double filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

100/150 €

Vicaire, 45. Nouvelle édition, augmentée d'un *Traité sur la conservation de la beauté des Dames & de plusieurs autres secrets utiles & agréables*.

130 ÉCONOMIE DOMESTIQUE. — Ensemble 5 ouvrages.

200/300 €

CARDELLI. Nouveau manuel complet du cuisinier et de la cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne. Nouvelle édition. Paris, Roret, s.d. In-18, demi-marroquin vert avec coins. Frontispice et 6 planches dépliantes. Des rousseurs. —

CELNART. Nouveau manuel complet d'économie domestique. Troisième édition. Paris, Roret, 1837. In-18, bradel cartonnage, couverture remontée sur les plats. —

FOSSET (Adolphe). Encyclopédie domestique, recueil de procédés et de recettes concernant les arts et métiers, l'économie rurale et domestique. Paris, Raymond, Jourdan, etc., 1822. 3 volumes in-8, cartonnage papier de l'époque. Tampon du Château de Malesherbes dans l'Yonne. Dos passés. —

GACON-DUFOUR et CELNART. Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison ou Lettres sur l'économie domestique. Paris, Roret, 1852. In-18, demi-marroquin fauve avec coins. — HAVET et LANCIN. Le Dictionnaire des ménages, ou Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique. Paris, Pierre Blanchard, 1820. In-8, demi-veau fauve avec coins de l'époque. Reliure très frottée, mors fendus.

131 GACON-DUFOUR (Madame). Recueil pratique d'économie rurale et domestique. Paris, Buisson, An XII (1804). In-12, demi-veau havane, dos lisse orné.

100/150 €

Édition originale, ornée d'une planche dépliant. Elle n'est pas citée par Vicaire.

Travaux et soins de la basse-cour, entretien du poulailler, de la bergerie, de l'étable, éducation des bêtes à cornes et à laine, mouches à miel, engrais, manière de faire le vin, les fruits et les provisions domestiques de toutes espèces, confection économique des confitures, etc.

132 LAROUSSE AGRICOLE. Encyclopédie illustrée publiée sous la direction de E. Chancrin et R. Dumont. Paris, Librairie Larousse, [1921-1922]. 2 volumes in-4, demi-chagrin brun de l'époque.

200/300 €

Édition originale, richement illustrée de plus de 5000 illustrations dans le texte, de près de 100 tableaux et de 40 planches en couleurs hors texte.

Frottements à la reliure.

133 [LIGER (Louis)]. Le Ménage des champs et de la ville : ou Nouveau cuisiner françois accomodé au goût du tems. Paris, Paulus-du-Mesnil, 1740. In-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

150/200 €

Vicaire, 523.

Joli frontispice gravé sur cuivre par *Scotin* représentant divers corps de métiers de bouche d'affairant en cuisine ou à l'extérieur : vendangeur, laitier, boulanger, cuisinier, etc.

Réédition de cet ouvrage divisé en trois livres, traitant du pain, des biscuits, gâteaux, vendanges, liqueurs, compotes, confitures, conserves, viandes, poissons, fruits, potages, etc. Petit trou touchant un mot du titre, quelques rousseurs. Frottements à la reliure, fente à un mors, petit manque à la coiffe supérieure.

CHAMPIGNONS

134 BLANCHON (Alphonse). Culture des champignons et de la truffe. Paris, Jules Rousset, 1906. In-8, demi-chagrin brun, couverture.

150/200 €

Édition originale.

Exemplaire provenant de la bibliothèque Alain Huchet (ex-libris), complet du catalogue Jules Rousset 16 pages).

135 BOSREDON (Alexandre de). Almanach du trufficulteur pour l'année 1892. Exposé complet des travaux à faire chaque mois pour l'entretien des truffières en production et la création de truffières nouvelles. Villefranche-de-Rouergue, Périgueux, Château de la Fauconnie par Terrasson, chez l'Auteur, [1892]. In-8, demi-marquain brun, tête dorée, couverture.

150/200 €

Almanach recherché comprenant un calendrier pour le trufficulteur, des conseils pour cultiver la truffe, diverses recettes (truffes à la Périgueux, truffes au champagne, dinde truffée du Périgord, etc.), des renseignements sur les foires et marchés aux truffes de la Dordogne et de l'Aveyron, des annonces, etc.

136 BOULANGER (Émile). Germination de l'ascospore de la truffe. Rennes-Paris, Imprimerie Oberthur, 1903. In-4, bradel demi-marquain brun, couverture. 2 planches. Couverture un peu salie.

100/120 €

137 BOULANGER (Émile). Les Misselium truffiers blancs. Rennes-Paris, Imprimerie Oberthur, 1903. In-4, bradel demi-marquain brun, couverture. 3 planches. Couverture un peu salie.

100/120 €

138 BRESSY (Ch.). Étude théorique et pratique de la truffe. Apt, J.-S. Jean, 1870. In-8, demi-chagrin brun, couverture. Rousseurs aux derniers feuillets.

100/150 €



140

139 CHATIN (Adolphe). La Truffe. Étude des conditions générales de la production truffière. Paris, Imprimerie et librairie Bouchard-Huzard, 1869. In-12, demi-marquain brun, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

400/500 €

TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE, ornée d'une planche dépliant contenant trois tableaux et de 2 planches dépliant gravées par *Lagesse*. Elle manque aux principales bibliographies et collections gastronomiques.

Texte fondamental pour l'histoire de la trufficulture et premier livre de Chatin sur ce champignon. ENVOI DE L'AUTEUR sur la couverture : *À M. Turgan*.

Pale mouillure à l'angle supérieur du faux-titre et du titre, traces de mouillure sur le bord des derniers feuillets.

140 CHATIN (Adolphe). La Truffe. Paris, Baillière, 1892. In-8, demi-chagrin noir.

300/400 €

Édition originale, recherchée, ornée de 15 planches imprimées en couleurs.

141 DUFOUR (Léon). Atlas des champignons comestibles et vénéneux. Paris, Paul Klincksieck, 1891. In-8, demi-marquain vert avec coins.

150/200 €

Édition originale de cet ouvrage rare, ornée de 80 planches en couleur montées sur onglets représentant 191 champignons communs en France.

Petites mouillures au faux-titre et au titre, taches et annotations à l'encre à quelques planches.

142 FERRY DE LA BELLONE (Camille de). La Truffe. Étude sur les truffes et les truffières. *Paris, Baillière, 1888*. In-12, demi-marquin brun, couverture.

300/400 €

Édition originale de cette monographie sur la truffe, ornée d'UN JOLI FRONTISPICE REPRÉSENTANT UN CHERCHEUR DE TRUFFES AVEC SON COCHON et 21 figures sur bois dans le texte (cf. Vicaire, 359).

143 LEBEUF (V.-F.). Culture des champignons de couches et de bois et de la truffe, ou Moyens de les multiplier, reproduire, accommoder, conserver, de reconnaître les champignons sauvages, comestibles, &c. *Paris, Roret, s.d.* In-12, demi-marquin brun, couverture.

150/200 €

Édition originale, ornée d'une vingtaine de figures de champignons dans le texte et sur la couverture. Elle manquait à Vicaire qui cite deux autres traités de Lebeuf, horticulteur-pépiniériste à Argenteuil.

Exemplaire complet du catalogue des asperges, fraisiers, arbres fruitiers, vignes, etc., cultivés et proposés à la vente par l'auteur pour l'automne 1881 et le printemps 1882 (12 pages). Quelques rousseurs.

144 MOUILLEFERT (P). La Truffe et sa production. *Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1888*. In-12, demi-marquin brun, couverture. Tiré à part du *Journal d'agriculture pratique* : histoire naturelle, production, récolte, qualités et emplois de la truffe.

150/200 €



145

145 PERSON. Traité sur les champignons comestibles. *Paris, Belin-Leprieur, 1819*. In-8, demi-veau marron foncé, dos orné. 4 planches gravées coloriées.

150/200 €

146 PRADEL (Louis). Manuel de trufficulture. Guide pratique. *Paris, Baillière, 1914*. In-12, percaline verte souple de l'éditeur.

100/150 €

Édition originale de ce guide donnant les récentes méthodes de création de truffières artificielles, l'entretien des truffières en production, la reconstitution des truffières épuisées, les nouveaux procédés de culture et d'élagage de l'arbre, etc. Dos passé.

147 REBIÈRE (Jean). La Truffe du Périgord, sa culture. *Périgueux, Pierre Fanlac, 1967*. Petit in-4, demi-marquin noir, tête dorée, couverture.

50/60 €

148 RÉMY (Jules). Champignons et truffes. *Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1861*. In-12, demi-marquin brun, tête dorée, non rogné.

200/300 €

Vicaire, 737. — Bitting, 393.

Édition originale, illustrée de 12 planches en couleurs donnant chacune une ou deux vues d'une espèce.

La première partie décrit les champignons comestibles, leur culture et conservation, les mets à base de champignons, et les champignons les moins usités. La deuxième traite des champignons vénéneux et des remèdes. La troisième aux truffes : histoire naturelle, les truffières, recettes de truffes et les moyens de les conserver.

Bien complet du dernier feuillet donnant la liste des planches. Des rousseurs.

PÂTISSERIE, CONFISERIE, DESSERTS ET FRUITS

149 ARNOU (Léon). Manuel du confiseur-liquoriste. Deuxième édition. Fabrication et emploi du sucre, chocolat et bonbons, confiserie, fondants et dragées, fruits confits, confitures et sirops, distillation et liqueurs, glaces et boissons gazeuses. *Paris, Baillière, 1920*. In-12, demi-marquin fauve, couverture et dos.

40/50 €

150 BABET-CHARTON (Henriette). Utilisation des fruits. Emplois, présentation, conservation. *Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1932*. In-12, demi-marquin citron, couverture.

30/50 €

151 BARBIER-DUVAL. L'Art du confiseur moderne. *Paris, Librairie Audot, 1879*. Fort volume in-12, demi-basane brune de l'époque.

60/80 €

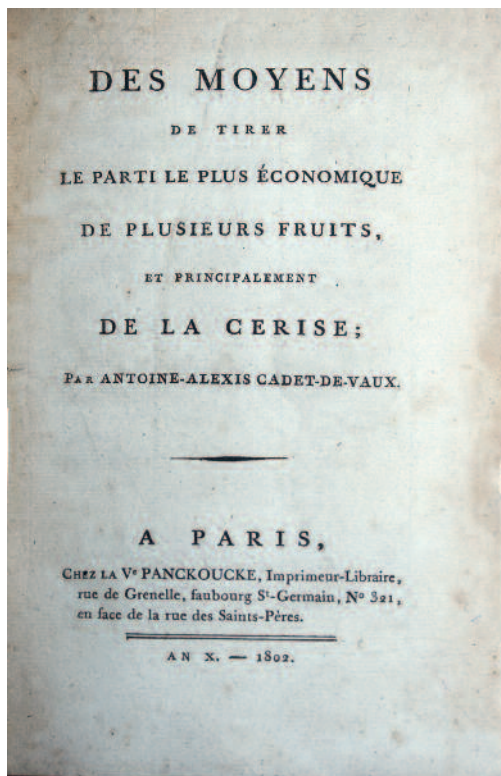
Édition originale, très recherchée.

Notice imprimée pour un soufflet électrique collée sur une garde. Rousseurs et mouillures, traces de moisissures couleur lie-de-vin au début du volume.

152 BEAUJARD (Andrée) Faites votre confiserie vous-même. *Paris, Flammarion, [1921]*. In-12 carré, demi-marquin noisette, couverture.

40/50 €

La fabrication des meilleurs bonbons, des sucreries élégantes, des glaces savoureuses et des boissons glacées à la portée de tous.



153

153 CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis). Des moyens de tirer le parti le plus économique de plusieurs fruits, et principalement de la cerise. Paris, *Veuve Panckoucke, An X - 1802*. Plaquette in-8, demi-veau rouge.

400/500 €

RARISSIME PLAQUETTE SUR LA CERISE et son utilisation en confiture, en marmelade, en compote, pour le vin de cerises, le kirchwasser, le ratafia, etc.

Elle manque aux principales bibliographies et aux bibliothèques (un seul exemplaire répertorié dans les catalogues informatisés, localisé à l'Agrocampus de Rennes).

154 CARÊME (Antonin). Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne. Troisième édition. Paris et Leipsig, *Jules Renouard et Cie, 1841*. In-8, demi-veau fauve de l'époque. Frontispice et 12 planches numérotées de 2 à 13. Tome premier seul (sur 2). Quelques rousseurs, reliure frottée.

80/100 €

155 CATALOGUE SOMMET FRÈRES. Rare catalogue illustré pour l'année 1912 des fabricants Sommet frères, médaillés d'or à l'Exposition universelle de 1900. Grand in-8 (270 x 185 mm), cartonnage souple demi-percaline verte de l'éditeur.

300/400 €

Très nombreuses illustrations de différents modèles de moules pour pâtés, biscuits, aspics, crèmes, babas, nougats, biscuits de Savoie, biscuits bretons, gelées, brioches, biscuits glacés, cakes, biscottes, darioles, bavaroises, glaces, charlottes, parfaits glacés, pièces montées, tartelettes, quenelles, madeleines, petits gâteaux, biscuits de Reims, biscuits Champagne, gaufres, etc., moules en plaques, découpoirs, articles pour confiseurs, moules et tablettes pour chocolat, articles en fil de fer étamé, articles de cuisine, pour la charcuterie, différentes machines automatiques et non automatiques, etc.

TRÈS INTÉRESSANT CATALOGUE, DOCUMENT DE PREMIER ORDRE POUR LES COLLECTIONNEURS DE MOULES ET OBJETS ANCIENS SUR LES MÉTIERS DE PÂTISSIERS, CONFISEURS, CHOCOLATIERS ET CUISINIERS.

Frottements à la reliure, petites taches sur les plats.

156 CAUDERLIER (Philippe Édouard). La Pâtisserie et les confitures. Contenant les pâtisseries nouvelles faites avec la farine de Mondamine. Sixième édition. Gand, *Maison d'Éditions et d'Impressions, Ad. Hoste, s.d.* In-12, demi-marquin citron, couverture et dos.

50/60 €

UN CLASSIQUE DE LA PÂTISSERIE, rédigé par un chef cuisinier gantois.

Tampon *Jos. Sauvage* répété. Taches et salissures sur la couverture.

157 COLOMBIÉ (Auguste). Cent entremets. Paris, *Edgar Malfère, 1930*. In-12, demi-marquin citron, couverture.

50/60 €

IMPORTANT RECUEIL D'ENTREMETS SUCRÉS : beignets, brioches, crèmes, crêpes, fondants, soufflés, sorbets, tartes, etc.

158 DARENNE (Émile) et Émile DUVAL. Traité de pâtisserie moderne, guide du pâtissier traiteur. Dixième édition. Aux bureaux de la cuisine Française et Étrangère, s.d. In-8, demi-marquin orange.

40/50 €

159 DÉGERINE (F.-J.). Pour le pâtissier. Formules, dosages, tours de main, « trucs », méthodes et procédés du praticien, 400 recettes fondamentales avec explications et conseils. Paris, *Dunod, 1938*. In-12, demi-marquin bleu, couverture et dos.

50/60 €

Conseils et recettes pour réussir les biscuits, pâtes, crèmes, entremets, petits gâteaux, fours secs, marmelades, confitures, desserts glacés, etc., utiliser le sucre et le chocolat.



155

160 DÉGERINE. Pour le pâtissier confiseur. 800 recettes de base, conseils et tours de mains. Deuxième édition. *Paris, Dunod, 1948-1953*. 2 tomes en un volume in-12, demi-marouquin orangé, couvertures et dos.

50/60 €

161 DUBOIS (Urbain). La Pâtisserie d'aujourd'hui. Septième édition. *Paris, Flammarion, s.d.* Petit in-4, percaline rouge de l'éditeur. Nombreuses illustrations. Rousseurs sur les gardes.

30/40 €

162 DUVAL (Émile) *Traité général de confiserie moderne : desserts, glaces, chocolats*. *Paris, 1924*. Fort volume in-8, demi-marouquin orangé.

80/100 €

Nouvelle édition entièrement refondue, contenant 1900 recettes et illustrée de 325 figures.

Étiquette de revente et cachet de la maison Dupont & Malgat à Paris.

163 ENTREMETS. — Ensemble 6 ouvrages, reliure demi-marouquin moderne sauf un en reliure de l'éditeur.

100/150 €

BABET. 99 entremets sucrés de famille. Avec renseignements et conseils par Mme Marguerite de Fontclose. *Paris, René Morot, 1892*. — CHAMINAUD (baronne de). Cent trois recettes pour faire des entremets. *Paris, Éditions Nilsson, [vers 1930]*. — CLÉMENT (Gaston). Entremets, pâtisseries et desserts. *Bruxelles, s.d.* — MARMITON. Mes recettes pour votre dessert. *Lille, Société anonyme d'imprimerie et d'édition du Nord, s.d.* — MATHIOT (Ginette). Je sais faire la pâtisserie. Près de 900 recettes de gâteaux, d'entremets, de confiserie. *Paris, Albin Michel, s.d.* Envoi de l'auteur à Alain Huchet. — PIGOT (Léon). Le Mémoire du pâtissier-entremettier. Troisième édition. *Paris, Maisonneuve & Duchemin, 1925*.

164 GOUFFÉ (Jules). Le Livre de pâtisserie. *Paris, Hachette, 1873*. In-4, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

300/400 €

Bitting, 195. — Oberlé, *Fastes*, 230. — Vicaire, 418.

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RECHERCHÉE, ornée de 10 planches en chromolithographie et de 137 gravures sur bois dans le texte.

165 HÉRISSÉ (Emile). Manuel pratique du pâtissier-confiseur décorateur à l'usage des chocolatiers, confiseurs, cuisiniers, glacières, pâtissiers, fabricants de biscuits, maîtres d'hôtels, etc. *Paris, Letang fils, [vers 1880]*. Grand in-8, demi-marouquin fauve, couverture et dos.

300/400 €

Unique édition de cet ouvrage contenant près de 2000 recettes, ornée de nombreuses illustrations dans le texte.

L'UN DES PLUS RARES TRAITÉS DE PÂTISSERIE DU XIX^e SIÈCLE. Couverture doublée, petits manques.

166 LACAM (Pierre). Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie. 3000 recettes de pâtisserie, glaces et liqueurs. *Paris, 1921*. In-8, demi-chagrin noir. Douzième édition, ornée d'un fac-similé d'une lettre de Carême.

50/80 €

167 LACAM (Pierre). Le Nouveau mémorial de la pâtisserie. 3500 recettes de pâtisserie fine et ordinaire. *Crosnes, Seurre-Lacam, 1935*. In-8, demi-chagrin noir, couverture et dos.

50/80 €

Seconde édition revue par Paul Seurre, gendre de Pierre Lacam. Gravures dans le texte.

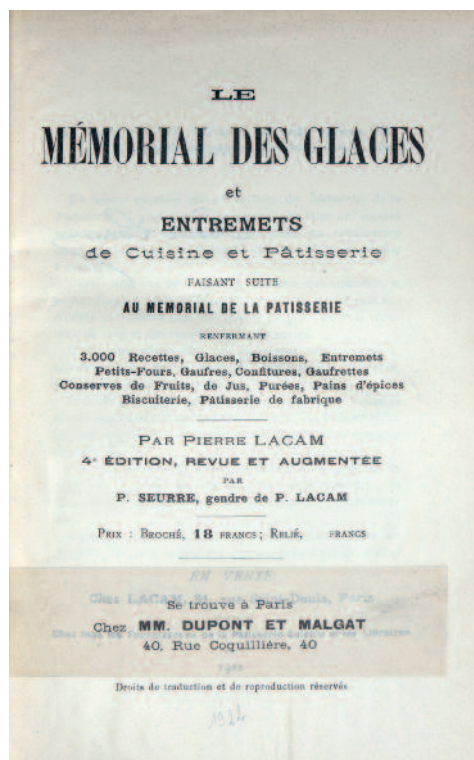
Manque le bas de la couverture.

168 LACAM (Pierre). Mémorial des glaces, faisant suite au Mémorial de la pâtisserie renfermant 3000 recettes. *Paris, Chez l'Auteur, 1902*. In-8 demi-basane bordeaux de l'époque.

150/200 €

Bitting, 267. Seconde édition fortement augmentée, parue l'année de la mort de l'auteur.

Quelques feuillets intervertis.



169

169 LACAM (Pierre). Mémorial des glaces et entremets de cuisine et pâtisserie. *Paris, Lacam, 1922*. In-8, demi-marouquin rouge.

100/120 €

Quatrième édition, revue et augmentée par Pierre Seurre.

Exemplaire portant l'étiquette de revente de la maison Dupont et Malgat.

170 [LA VARENNE (François Pierre, dit)]. Le Pâtissier français. Où est enseigné la manière de faire toute sorte de Pâtisserie, très-utile à toute sorte de personnes. Nouvelle édition avec une introduction de Maurice des Ombiaux. *Sur l'imprimé de Louys & Daniel Elzevier, Amsterdam, 1655 ; Paris, Dorbon-aîné, [1931]*. In-4, demi-marouquin citron, dos orné, couverture et dos.

150/200 €

Réimpression de l'édition elzévirienne de 1655, considérée comme L'UN DES MERLES BLANCS DE LA BIBLIOPHILIE GASTRONOMIQUE.

Tirage à 410 exemplaires numérotés sur chiffon Montgolfier.

171 LEBLANC. Nouveau manuel complet du pâtissier ou Traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel. Nouvelle édition. *Paris, Roret, 1872*. In-18, demi-marquin brun avec coins, couverture.

80/100 €

172 LEBLANC. Manuels-Roret. Nouveau manuel complet du pâtissier ou Traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel. *Paris, Malfère, 1929*. In-18, demi-marquin orange avec coins, couverture et dos.

50/60 €

173 LOUVERT (J.). Les 105 meilleures recettes pour faire des confitures, gelées, marmelades et pâtes de fruits. — 111 recettes pour faire des conserves. *Paris, Librairie Bernardin-Béchet, [1932]*. Ensemble 2 volumes in-12, demi-marquin bleu marine, couverture.

50/60 €

174 MACHET. Le Confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur. Quatrième édition. *Paris, Maradan, 1821*. In-8, demi-veau rouge, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches jaunes (*Reliure pastiche moderne*).

150/200 €

Vicaire, 545-546.

Excellent traité publié pour la première fois en 1803 et réédité à maintes reprises au cours du XIX^e siècle, contenant des conseils pour le choix des substances, le sucre, le chocolat, un traité des confitures, des dragées, des sirops, des liqueurs, etc. On y trouve aussi un traité du parfumeur, une description de divers dentifrices, pommades, poudres, huiles antiques, pastilles odorante à brûler, etc. Rousseurs claires, petite mouillure marginale à quelques feuillets.

175 [MENON]. La Science du maître d'hôtel confiseur, à l'usage des officiers. Avec des observations sur la connoissance & les propriétés des fruits. Nouvelle édition revue & corrigée. *Paris, Le Clerc, 1776*. In-12, veau moucheté, double filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

400/500 €

Oberlé, *Fastes*, 120. — Vicaire, 590-591 (pour d'autres éditions).

Édition ornée de 5 planches dépliantes représentant des décors de table.

Ouvrage capital composé par Menon pour les praticiens de la gastronomie, comprenant diverses recettes de confiserie traditionnelle : gaufres, glaces, biscuits, dragées, amandes et pralines, mousselines, crèmes, macarons, sirops, conserves, liqueurs, etc. On y trouve aussi des observations sur le vin, le cidre et la bière.

Quelques rousseurs.

176 PÂTISSERIE. — Ensemble 4 ouvrages.

100/150 €

DUBOIS (Urbain). Le Grand livre des pâtissiers et des confiseurs, orné de 400 belles gravures. Huitième édition. *Paris, Flammarion, [1928]*. In-4, percaline rouge de l'éditeur. Jeu dans la reliure, reliure très usagée. — GAUDEFROY (O.). Guide pratique de la pâtisserie et des glaces. 400 recettes. *Paris, Flammarion, [1929]*. In-12, demi-marquin vert, couverture. — GILL (Berthe). La Pâtissière en chambre. Choix des meilleures recettes pour la confection sans four des en-

trées, hors-d'œuvre, entremets, desserts et la préparation facile des glaces, sorbets. *Paris, Garnier frères, s.d.* In-12, cartonnage de l'éditeur. — LE GRAIVE (Émile). Le Pâtissier royal belge illustré. *Bruxelles, Lebègue, 1922*. In-8, demi-percaline verte de l'éditeur. Jeu dans la reliure, dos décollé du volume.

177 PÂTISSERIE. — Ensemble 5 ouvrages.

150/200 €

BOUILLARD (Paul). La Gourmandise à bon marché. *Paris, Albin Michel, 1925*. In-12, percaline papier fantaisie. Envoi signé de l'auteur à Madame Bona. — MARGAL (Madame de). La Pâtisserie & la confiserie pour tous. *Paris, Fayard, s.d.* In-12, demi-marquin gris, couverture. Couverture restaurée. — PÂTISSERIE (La) et le dessert à la maison, recettes faciles recueillies par une ménagère. *Paris, Jules Tardieu, 1866*. In-12, demi-marquin rose, couverture et dos. Brunissures. — QUENTIN (Pierre). La Pâtissière de la campagne et de la ville. Huitième édition. *Paris, Audot, Veuve Lebroc et Cie, 1911*. In-12, demi-marquin vert, dos orné. — RENAUDET (Benjamin). 150 recettes pour préparer économiquement la pâtisserie chez soi. *Paris, Albin Michel, s.d.* In-12, demi-marquin vert, couverture et dos.

178 PELLEPRAT (Henri). La Pâtisserie pratique. *Paris, Le Cordon bleu, s.d.* In-8, demi-marquin rouge, plat du cartonnage de l'éditeur monté en couverture.

30/40 €

179 PETIT (E.). Le Pâtissier confiseur et liquoriste, contenant les meilleures recettes pour la confection sans four des entrées, hors-d'œuvre, entremets, desserts, et la préparation économique des liqueurs, sirops, confitures, conserves, glaces, sorbets, sucreries, etc. *Paris, Garnier frères, [vers 1925]*. In-12, demi-marquin vert, couverture et dos. Tampon du Patronage communal de Fontenay-aux-Roses sur le titre.

50/60 €

180 PRIVILÈGES accordés aux maîtres pâtissiers-oublayers de la ville, faubourgs & banlieue de Paris. Imprimés par les soins des sieurs François Le Mercier, Pierre-Étienne Rousseau, Louis Fagard, Jean-Joseph Yvon. Tous quatre jurés en charge. *Paris, Veuve Dellormel & fils, 1757*. In-8, veau moucheté, triple filet doré, armoiries au centre, dos orné, pièce de titre rouge, tranches dorées (*Reliure de l'époque*).

150/200 €

Rare recueil des statuts et privilèges octroyés aux maîtres pâtissiers-oublayers depuis Charles IX. *Les oublieux étaient des pâtissiers ambulants qui parcouraient les rues, à l'heure du souper, annonçant leurs marchandises à hauts cris* (cf. Vicaire, 710).

EXEMPLAIRE AUX ARMES DU LIEUTENANT-GÉNÉRAL DE POLICE ANTOINE DE SARTINE (1729-1801).

Incomplet des pp. 169-170, mouillure sur le titre, quelques rousseurs. Restaurations à la reliure (charnières, coiffes et coins).

181 RENAUDET (Benjamin). 100 recettes pour préparer économiquement la pâtisserie chez soi. Gâteaux et galettes de ménage, petits fours pour le dessert et le thé, biscuits, flans, tartes et tartelettes, gâteaux moulés, croquettes de friture, gaufres, plaisirs et meringues. *Paris, Albin Michel, [vers 1930]*. In-12, demi-marquin fauve, couverture illustrée.

50/60 €

182 RENAUDET (Benjamin). 100 variétés de bonbons et sucreries faciles à préparer chez soi. *Paris, Albin Michel, [c. 1920].* In-12, demi-marquain olive, couverture.

100/150 €

Première édition. Pastilles, fondants, pralines, bonbons de chocolat, pâtes de fruits, nougats, berlingots, caramels, fruits confits, marrons glacés, pâtes pectorales, etc.

183 ROUYER (Madame Jean). Desserts aux fruits. *Paris, Albin Michel, [1933].* In-12, demi-marquain rouge, premier plat de la couverture illustré.

80/100 €

Ouvrage inconnu de Bitting, comprenant de nombreuses recettes de compotes, marmelades, gâteaux, entremets, salades de fruits, mousses, etc.

184 SAVIGNY (G.-B. de). 300 manières d'accommoder les plats sucrés et les confitures. *Paris, Albin Michel, [vers 1930].* In-12, demi-marquain vert olive, couverture. Jolie couverture en couleurs de *Robert Gallès*. Faux-titre doublé.

50/60 €

CAFÉ, CHOCOLAT, THÉ ET TABAC

185 BRUNET (Raymond). Manuel pratique de la culture et de la fabrication du tabac. *Paris, Mulo, 1903.* In-12, demi-marquain tabac avec coins, couverture.

100/120 €

186 CARDELLI et LIONNET-CLÉMANDOT. Nouveau manuel complet du confiseur et du chocolatier. Nouvelle édition. *Paris, Roret, 1862.* In-18, demi-veau fauve, dos lisse orné. Rousseurs.

60/80 €

187 CARDELLI, LIONNET-CLÉMANDOT, MALPEYRE et VILLON. Manuels-Roret. Nouveau manuel complet du confiseur et du chocolatier. Nouvelle édition entièrement refondue et considérablement augmentée par Henri Blin. *Paris, Malfère, 1930.* In-18, demi-marquain rouge avec coins, couverture et dos.

50/60 €

188 CHAUTARD, FONTENELLE & MALPEYRE. Nouveau manuel complet du limonadier, glacier, cafetier et de l'amateur de thés et de cafés. *Paris, Roret, 1901.* In-18, demi-marquain brun avec coins, couverture.

50/60 €

189 [DAIRNWAEL]. Le Tabac vengé. Physiologie du tabac, de la pipe, du cigare, de la cigarette et de la tabatière. Seul ouvrage complet. *Paris, Ch. Bertrand, 1845.* In-12, demi-veau havane, dos lisse orné, tête dorée, couverture.

150/200 €

Édition originale de cette histoire du tabac, illustrée de plusieurs vignettes sur bois dans le texte.

190 GALLAIS (A.). Monographie du cacao ou Manuel de l'amateur de chocolat. *Paris, Debauve et Gallais, 1827.* In-8, demi-marquain chocolat avec coins, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

400/500 €

Bitting, 175. — Muller, 88. — Vicaire, 382.



190

Édition originale, ornée d'une carte dépliant des contrées équatoriales de l'Amérique où l'on cultive le cacao et de 2 lithographies, dont une très belle planche dépliant représentant le fruit du cacaoyer et ses graines.

IMPORTANTE MONOGRAPHIE, TRÈS RECHERCHÉE, concernant l'histoire, la culture, la fabrication et le commerce du cacao, les propriétés du chocolat, etc.

191 PELLETIER (Eugène et Auguste). Le Thé et le chocolat dans l'alimentation publique. *Paris, chez les Auteurs, à la Compagnie française des chocolats et des thés, 1861.* In-12, demi-marquain chocolat, dos orné, tête dorée, couverture.

100/150 €

Vicaire, 672. Édition originale.

Cachet de colportage. Minimes piqûres et pales mouillures à la fin du volume.

On joint une feuille des prix des chocolats de la Compagnie française (une page in-8), dont les auteurs étaient gérants.

192 RIAN (A.). Le Café, le chocolat, le thé. Troisième édition. *Paris, Hachette et Cie, 1880.* In-12, demi-marquain marron, couverture et dos.

60/80 €

Illustrée d'une trentaine de figures sur bois à pleine page ou dans le texte représentant, outre les arbres, graines et fruits du caféier, cacaoyer et arbre à thé, une récolte du cacao au Mexique, un mélangeur à chocolat, la récolte et la torréfaction du thé, etc.

BIBLIOGRAPHIE

193 CATALOGUE D'EXPOSITION. — Livres en bouche, cinq siècles d'art culinaire français. *Paris, BnF, Hermann, 2001.* In-4, broché.

20/30 €

194 CATALOGUES. — Ensemble 20 catalogues de la librairie Alain Huchet, in-4, agrafés.

50/60 €

195 CATALOGUES. — Ensemble 31 catalogues de librairies sur le thème de la gastronomie et de l'œnologie (Philippe Sérignan, Chamonal, Les Neuf muses, Philippe Lucas, Ben Kimmont, Chrétien, Montaut, Oberlé, etc.).

50/60 €

196 CATALOGUES. — Ensemble 36 catalogues de ventes aux enchères (brochés ou agrafés, certains en photocopie) : bibliothèques gastronomiques et œnologiques Gaston Derys, Pierre Orsi, G. Dartois, Victor Blanc, Bernard Chwartz, Daniel Vigne, Henri Maire, Camille Genin, Alain Huchet, Stanley Seeger, Harry Schraemli, etc.

100/150 €

197 brairie Edgar Soete puis Rémi Flachard, in-8, brochés, certains reliés en toile rouge.

300/400 €

198 NOTAKER (Henry). Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature. *New Castel, Oak Knoll Press, 2010*. In-4, toile brune, jaquette illustrée (*Reliure de l'éditeur*).

30/50 €

199 VICAIRE (Georges). Bibliographie gastronomique. *Paris, Rouquette et fils, 1890*. In-8, bradel toile lie-de-vin (*Reliure de l'éditeur*). Reprint par Martino de cette bibliographie indispensable.

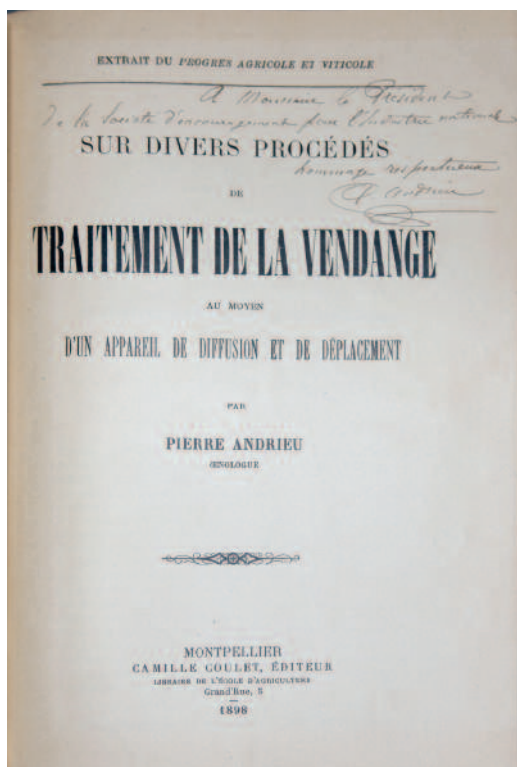
50/60 €

ŒNOLOGIE

VITICULTURE & VINIFICATION

200 ANDRIEU (Pierre). Le Vin et les vins de fruits. *Paris, Gauthier-Villars et fils, 1894*. In-8, demi-maroquin rouge, tête dorée. Édition originale, ornée de nombreuses figures dans le texte.

50/60 €



201

201 ANDRIEU (Pierre). Sur divers procédés de traitement de la vendange au moyen d'un appareil de diffusion et de déplacement. *Montpellier, Camille Coulet, 1898*. Plaquette grand in-8, bradel demi-maroquin vert, couverture.

300/400 €

RARISSIME TIRÉ À PART du *Progrès agricole et viticole*, inconnu aux bibliographies et dont nous n'avons répertorié aucun exemplaire dans les catalogues informatisés.

Simon, *Vinaria*, p. 172, cite un autre ouvrage sur le même sujet, à la date de 1899.

ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR à Adolphe Carnot, président de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale.

On a monté en tête une lettre autographe de Pierre Andrieu, adressée au même (2 pages in-4), dans laquelle l'auteur sollicite son inscription comme concurrent au concours de 1899 pour les meilleures études sur la culture de la vigne dans les diverses régions de France : [...] *Ci-joint une petite brochure qui rend compte de ces expériences que je vais poursuivre et compléter à la campagne prochaine [...]. Ces expériences [...] me seraient extrêmement facilitées si votre Société pensait pouvoir m'honorer de ses sympathies.*

202 BACO (Francis). Précis complet de viticulture moderne et de vinification. Mes meilleures vignes hybrides franco-américaines. Leurs principaux caractères. *Labatut, Chez l'Auteur ; Bordeaux, Imprimeries Gounouilhou, 1925*. In-8, demi-maroquin fauve.

150/200 €

Édition originale. ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR à M. Marsais, rédacteur en chef de la *Revue de viticulture*.

203 BATILLIAT (P.). Traité sur les vins de la France. *Paris, Mathias ; Lyon, Savy jeune, 1846*. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné, couverture et dos.

150/200 €

Vicaire, 73. — Oberlé, *Fritsch*, 134.

Édition originale, ornée de 4 planches dépliantes.

EXCELLENT OUVRAGE, TRÈS COMPLET, sur les maladies de la vigne, les précédés de fabrication et la conservation des vins, la distillation, les vinaigres, etc., dû à un pharmacien de Mâcon.

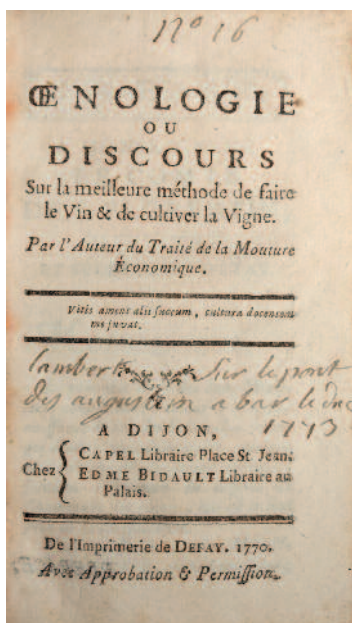
Légères rousseurs.

204 [BÉGUILLET (Edme)]. Œnologie ou Discours sur la meilleure méthode de faire le Vin & de cultiver la Vigne. *Dijon, Capel, Edme Bidault, De l'Imprimerie de Defay, 1770*. In-12, demi-veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

400/500 €

Oberlé, *Fritsch*, 108. — Simon, *Vinaria*, 16. — Vicaire, 79.

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, dédiée au comte de Saint-Florentin. Dans sa préface, l'auteur, avocat au Parlement, réclame la création pour la Bourgogne d'une société d'agriculture spécialement vouée à la viticulture.



204

205 BERTALL. La Vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. Paris, Plon et Cie, 1878. Grand in-8, demi-marquain vert, dos orné, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 138 — Vicaire, 87.

Édition originale, illustrée en premier tirage d'un frontispice et de plus de 400 illustrations gravées sur bois dans le texte, dont 94 à pleine page.

Le caricaturiste passe ici en revue les différents crus de la Bourgogne, de la Gironde et de la Champagne, et conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes amusantes sur les vins, les vignes, les vignerons, les propriétaires et les dégustateurs

TRÈS JOLIE RELIURE, LE DOS ORNÉ D'UN DÉCOR DE PAMPRE ET DE PAPILLONS dans les caissons.

Rares rousseurs. Manque la partie inférieure du dos de la couverture.

206 BOUCAU (Yves). Culture de la vigne dans les sables des Landes. Bordeaux, Féret & fils, 1888. In-8, demi-marquain citron, couverture.

300/400 €

Édition originale, ornée de quelques figures dans le texte.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE DE PIERRE VIALA (1859-1936), professeur à l'école d'agriculture de Montpellier et auteur d'une célèbre ampélographie ; il porte un envoi autographe signé de l'auteur qui était son ancien élève.

Cachet de l'Institut technique de viticulture et tampon répété de Pierre Viala.

207 BUSH et MEISSNER. Catalogue illustré et descriptif des vignes américaines. Montpellier, Camille Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1885. Grand in-8, demi-veau rouge, dos lisse orné, non rogné.

300/400 €

Seconde édition française, traduite par Bazille et revue et annotée par Planchon, illustrée de 3 planches en chromolithographie et de près de 150 figures dans le texte.

FAMEUX CATALOGUE AMPÉLOGRAPHIQUE DE VIGNES AMÉRICAINES, rédigé par deux viticulteurs du Missouri.

Quelques rousseurs.

208 CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis). Instruction sur l'art de faire le vin. Paris, De l'Imprimerie de H. Agasse, An VIII. In-8, demi-basane mouchetée avec petits coins de vélin, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

200/300 €

Édition originale de cet ouvrage de Cadet-le-Vaux (1743-1828), chimiste et pharmacien célèbre pour ses travaux sur la pomme de terre.

Signatures manuscrites et tampon *Duris Dufresne* sur le titre. Étiquette des laboratoires Salleron-Dujardin, célèbres fabricants et distributeurs d'appareils et d'instruments pour le vin. Quelques rousseurs. Minimales frottements sur les plats.

On a relié à la suite : COMMERELL (l'abbé de). *Mémoire sur l'amélioration de l'agriculture par la suppression des jachères*. Paris, Marchant, An X (1802). — DRALET. *L'Art du taupier, ou Méthode amusante et infaillible de prendre les taupes, suivant les procédés d'Aurignac*. Deuxième édition. Paris, Marchant, 1806. Une planche dépliant.

209 CASALIS (Frédéric). Traité pratique de l'art de faire le vin. Montpellier, Coulet, Paris, Masson, 1890. In-8, demi-marquain vert empire, dos orné de grappes de raisin, tête dorée, couverture.

100/150 €

210 CATANY (J.-J.). Maladie de la vigne. Arles, Imprimerie Dumas et Dayre, 1862. In-8, bradel demi-veau vert foncé, couverture.

100/150 €

Une planche dépliant lithographiée à quatre sujets.

Couverture un peu tachée, portant un envoi de l'auteur daté de 1891.

On a relié à la suite, du même : *Appendice à l'opuscule de M. Catany sur la maladie de la vigne*.

Arles, Dumas et Dayre, s.d.

211 CAVOLEAU. Œnologie française ou statistique de tous les vignobles, de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France. Paris, Madame Huzard, 1827. In-8, basane racinée, dos orné (*J. Faki*).

150/200 €

Édition originale, comprenant 6 tableaux dépliant inconnus à Vicaire.

212 CHAPTAL (Jean-Antoine), PARMENTIER, DUS-SIEUX et l'abbé ROZIER. 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, De l'Imprimerie Marchant, An IX - 1801. 2 volumes in-8, demi-veau brun avec petits coins de vélin bleu, dos lisse orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

200/300 €

Édition originale, ornée de 21 planches gravées (9 + 12), dont une notée V bis, et d'un tableau dépliant au tome II.

Mouillure claire marginale à quelques feuillets, restauration à la planche dépliant n°V. Frottements à la reliure, petit accroch à la coiffe supérieure du tome I.

213 CHAPTAL (Jean-Antoine). L'Art de faire le vin. Deuxième édition, revue et augmentée par l'auteur. *Paris, De-terville, 1819*. In-8, demi-basane blonde avec petits coins, dos lisse orné, pièces de titre et de tomaison orangé, tranches jaunes (*Reliure de l'époque*).

200/300 €

Édition définitive, ornée d'une planche dépliant. Il s'agit de la troisième édition (et non la seconde comme il l'est mentionné au titre), la dernière publiée du vivant de l'auteur.

EXEMPLAIRE DANS UNE JOLIE RELIURE DE L'ÉPOQUE. Il faisait partie d'un ensemble d'œuvres de Chaptal comme l'indique la pièce de tomaison au dos (t. 4).

Minimes frottements à la reliure.

214 CLERC. Manuel du vigneron, contenant les principes de la culture de la vigne en cordons, sur la conduite des treilles et la manière de faire le vin. *Châtillon-sur-Seine, Charles Cornillac, 1829*. In-8, demi-veau bleu nuit avec petits coins de vélin, dos lisse orné, couverture.

300/400 €

Seconde édition augmentée, ornée d'une planche gravée. EXCELLENT TRAITÉ NON CITÉ PAR LES PRINCIPAUX BIBLIOGRAPHES.

215 CLERC. Manuel du vigneron, contenant les principes de la culture de la vigne en cordons, sur la conduite des treilles et la manière de faire le vin. *Châtillon-sur-Seine, Charles Cornillac, 1829*. In-8, demi-veau noir, dos lisse orné, couverture.

300/400 €

Même édition que le numéro précédent. Rousseurs éparses.

216 COLLIGNON D'ANCY (T.). Nouveau mode de culture et d'échalassement de la vigne, applicable à tous les vignobles où l'on cultive les vignes basses. *Metz, Warion, [1847]*. In-8, demi-veau blond, dos lisse orné, couverture et dos.

150/200 €

Oberlé, *Fastes*, 976. — Simon, *Vinaria*, 53.

Édition originale, ornée de 3 planches dépliantes lithographiées par *Dembour* et *Gangel* à Metz, représentant les différentes méthodes de marcottage.

EXCELLENT TRAITÉ, DÛ À UN VITICULTEUR LORRAIN, membre du comice agricole de Metz.

217 COLLIGNON D'ANCY (T.). Nouveau mode de culture et d'échalassement de la vigne, applicable à tous les vignobles où l'on cultive les vignes basses. *Metz, Warion, [1847]*. In-8, demi-veau vert, dos lisse orné, non rogné.

150/200 €

Même édition que le numéro précédent.

218 COMMERCE DES VINS. — Ensemble 4 ouvrages.

50/60 €

BLAREZ. Vins et spiritueux considérés au point de vue de la loi sur les fraudes, compositions, analyses, falsifications. *Paris, Maloine, 1908*. In-12, demi-marquin rouge, couverture et dos. — BRUNET. Le Commerce des vins et des spiritueux. *Paris, Baillière, 1933*. In-12, percaline rouge de l'éditeur. Manques au dos. — CHAMINADE. La Production et le commerce des raisins de table. *Paris, Baillière, 1933*. In-12, percaline rouge de l'éditeur. — THOMAS. Législation viticole, vins et eaux-de-vie. *Paris, Baillière, 1929*. In-12, percaline rouge de l'éditeur. Envoi signé de l'auteur *au camarade Marsais*. Reliure usagée avec manques au dos.

219 CONGRÈS VITI-VINICOLES. — Ensemble 3 ouvrages in-8, reliures modernes.

100/120 €

[CONGRÈS D'ANGERS 1842]. Congrès de vigneron et de producteurs de cidre de France. *Angers, Cosnier et Lachèse, 1843*. — [CONGRÈS D'ANGOULÊME 1847]. Compte rendu du quatrième congrès tenu à Angoulême les 12, 13, 14, 15 et 16 avril 1847. *Nantes, Prosper Sebire, 1847*. — [CONGRÈS DE TOULOUSE 1928]. État actuel de la question des hybrides producteurs. Compte rendu du congrès de Toulouse de 1928. Études sur les concours de dégustation organisés par le syndicat agricole de la Haute-Garonne de 1921 à 1928. *Toulouse, J. Castellvi & Cie, 1928*.

220 COSTE-FLORET (P.). BEL ENSEMBLE de 3 ouvrages in-8, demi-marquin vert avec coins, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

500/600 €

— Vinification des vins blancs. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1895*. Édition originale (cf. Oberlé, *Fritsch*, 148).

— Procédés modernes de vinification. Première partie : vins rouges. Deuxième édition. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1899*. Édition en grande partie originale. SANS DOUTE L'UN DES MANUELS LES PLUS COMPLETS SUR LA VINIFICATION DES VINS ROUGES (cf. Oberlé, *Fritsch*, 149).

— Procédés modernes de vinification. III. Les Résidus de la vendange. Marcs, piquettes, distillation, lies, tartres, vinaigres, verdets, alimentation. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1901*. Édition originale (cf. Simon, *Vinaria*, 27).

221 COUNTRY (Étienne). Reconstitution des vignobles par les plants américains. Cinquième édition, revue et augmentée. *Montpellier, Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1889*. In-12, demi-marquin brun, couverture. Mouillure aux derniers feuillets.

50/60 €

222 DU BREUIL (A.). Les Vignobles et les arbres à fruits à cidre. L'olivier, le noyer, le mûrier et autres espèces économiques. Avec 7 cartes et 384 figures dans le texte. *Paris, Garnier frères, Masson, 1875*. In-12, demi-marquin bleu, dos orné de fers spéciaux, non rogné, couverture.

150/200 €

PLAISANTE RELIURE ornée au dos de fers spéciaux figurant une grappe de raisin et une feuille de vigne.

223 DUJARDIN (Jules). Notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie. Sixième édition, entièrement refondue et mise à jour. *Paris, Chez les Auteurs, [1928]*. Grand in-8, percaline souple brique de l'éditeur.

200/300 €

Sixième édition, la plus complète, de cette EXTRAORDINAIRE DOCUMENTATION HISTORIQUE ET PRATIQUE, illustrée de nombreuses figures d'instruments œnologiques et de tableaux comparatifs.

L'ouvrage se termine par une *Nomenclature alphabétique de tous les instruments de précision & accessoires du laboratoire œnologique & pomologique* Dujardin et Salleron pour 1928 (catalogue tiré sur papier bleu).



224

224 DUJARDIN (Jules). Premier supplément à la notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie construits par Dujardin, succ^r de Salleron. Nouveautés œnologiques depuis 1906. Règlements d'administration publique. Méthodes officielles d'analyses. Paris, Chez l'Auteur, [1912]. Fort volume grand in-8, toile noire, dos et partie des plats recouverts de cuir brun (*Reliure de l'époque*).

600/800 €

EXEMPLAIRE UNIQUE AYANT APPARTENU À JULES DUJARDIN, ANNOTÉ ET INTERFOLIÉ, TRUFFÉ DE DOCUMENTS IMPRIMÉS (coupures de presse, prospectus, etc.) ET MANUSCRITS OU AUTOGRAPHES (notes, enveloppes, lettres avec en-têtes de sa clientèle, remarques diverses, croquis, rectificatifs, observations des clients, etc.), ainsi que de 2 photographies originales (Jules Dujardin, et Dujardin et sa femme (?)) dans la cour de l'Hôtel Lamoignon où se trouvaient alors les ateliers et les bureaux de la célèbre maison Salleron-Dujardin).

Le volume porte au dos une étiquette manuscrite et l'ex-libris gravé de Jules Dujardin, et provient des archives de la maison Salleron-Dujardin.

Dos usagé.

225 GERVAIS (Jean-Antoine). Opuscule sur la vinification, traitant des vices des méthodes usitées pour la fabrication des vins, et des avantages du procédé de Mlle Élisabeth Gervais, brevetée du Gouvernement par ordonnances de S. M. Louis XVII, pour la même fabrication. Nouvelle édition. Montpellier, De l'Imprimerie de Xavier Jullien, 1822. In-8, demi-veau havane, non rogné.

150/200 €

Ouvrage développant les méthodes de vinification par procédé Gervais, soi-disant inventé par la sœur de l'auteur.

226 GUYOT (Jules). Sur la viticulture [...]. Paris, Imprimerie impériale, 1861-1868. Ensemble 11 volumes grand in-8, demi-marquin bleu avec coins, couverture (demi-chagrin rouge de l'époque pour le dernier volume).

1 500/2 000 €

Éditions originales.

TRÈS RARE COLLECTION COMPLÈTE DE CES EXCELLENTES MONOGRAPHIES SUR LA VITICULTURE ET LA VINIFICATION DANS LES DIFFÉRENTES RÉGIONS DE FRANCE, QUE L'ON TROUVE GÉNÉRALEMENT SÉPARÉES. Elle est constituée des volumes suivants, qui sont des rapports rendus aux différents ministres de l'Agriculture de l'époque :

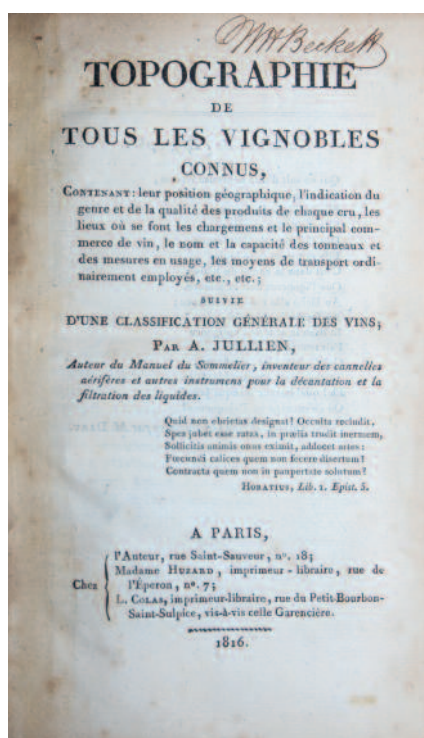
Charente-inférieure. 1861. — *Est de la France*. 1863. — *Puy-de-Dôme*. 1863. — *Sud-Ouest de la France*. 1863. — *Sud-Est de la France*. 1864. — *Nord-Est de la France*. 1864. — *Centre-Sud de la France*. 1865. — *Centre-Nord de la France*. 1866. — *Ouest de la France*. 1866. — *Nord-Ouest de la France*. 1867. — *Canton d'Évian (Haute-Savoie)*. 1868.

La bibliothèque bachique Kilian Fritsch ne possédait que trois de ces ouvrages (cf. n°366, 377 et 378), tandis que Simon, *Vinaria*, n'en décrit que quelques-uns.

Mouillures et déchirures restaurées à un feuillet dans le premier ouvrage. Rousseurs à certains volumes. Deux des volumes portent UN ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR, l'un dont le nom du destinataire a été biffé, l'autre au professeur Godelier.

227 GUYOT (Jules). Culture de la vigne et vinification. Deuxième édition. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1861. In-12, demi-marquin fauve avec coins, dos orné, fer spécial (grappe de vigne) répété, tête dorée, non rogné, couverture. Des rousseurs, restauration angulaire à la couverture.

50/60 €



231

228 JACQUEMIN (Georges). Les Fermentations rationnelles (vins, cidres, hydromels, alcools). *Malzéville-Nancy, Edg. Thomas, 1900*. Fort volume grand in-8, percaline violette de l'éditeur.

150/200 €

Oberlé, *Fritsch*, 242. — Simon, *Vinaria*, 173.
Édition originale du PREMIER OUVRAGE FONDAMENTAL DU CÉLÈBRE OENO-CHIMISTE, ornée de 17 planches hors texte. Exemplaire du premier tirage, à 3500 exemplaires. Catalogue publicitaire in fine. Dos plissé.

On joint, du même : *Production rationnelle et conservation des vins*. Malzéville, 1909. Grand in-8, demi-marquain fauve, couverture.

229 JACQUEMIN (Georges) et Henri ALLIOT. La Vinification moderne, ou l'Art de faire et conserver le vin. *Paris, Baillière ; Malzéville près Nancy, Institut de recherches, 1903*. 2 volumes in-8, cartonnage de l'éditeur.

150/200 €

Première édition de ce manuel de vinification moderne, l'un des plus complets sur le sujet (cf. Oberlé, *Fritsch*, 244).

230 JULLIEN (André). Manuel du sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. *Paris, Chez l'Auteur, Colas, Madame Huzard, 1817*. In-12, demi-veau bordeaux, dos lisse orné, non rogné.

400/500 €

Oberlé, *Fastes*, 962.
Seconde édition, corrigée et augmentée, ornée d'un tableau dépliant (p. 249) et de 2 planches dépliantes figurant les instruments du sommelier.

Cet ouvrage, dédié à Chaptal, rendit célèbre l'auteur, négociant en vins né à Châlons-sur-Saône en 1766 et mort du choléra à Paris en 1832. Il peut être considéré comme LE PREMIER GUIDE PRATIQUE À L'USAGE DES AMATEURS DE VINS ET DES SOMMELIERS.

Petite restauration marginale de papier aux faux-titre et titre. Trou de ver supprimant quelques lettres au dernier feuillet.

231 JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. Suivie d'une classification générale des vins. *Paris, chez l'Auteur, Madame Huzard, Colas, 1816*. In-8, veau moucheté, double filet à froid, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches dorées (*Reliure pastiche moderne*).

800/1 000 €

Oberlé, *Fritsch*, 170. — Oberlé, *Fastes*, 959. — Vicaire, 470.
ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, DE CE CÉLÈBRE TRAITÉ OENOLOGIQUE CONCERNANT LES VINS DU MONDE ENTIER : France, Espagne, Italie, Turquie, Autriche, Portugal, Afrique, Russie, Californie, etc.

On trouve à la fin un feuillet sur le brevet d'invention par l'auteur des cannelles-aérijfères et autres instruments pour la décantation et la filtration des liquides.

André Jullien, né en 1766 à Châlons-sur-Saône, mort du choléra à Paris en 1832, était négociant en vins et s'est toute sa vie occupé de leur amélioration.

Ex-libris manuscrit sur le titre : *M. Beckett*.

PLAISANT EXEMPLAIRE.

232 JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. *Paris, chez l'Auteur, Madame Huzard, Bachelier et Huzard, Colas, 1822*. In-8, veau granité, dentelle de pampre, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tête dorée, non rogné (*Reliure pastiche moderne*).

500/600 €

Oberlé, *Fritsch*, 172.
Seconde édition, en partie originale, augmentée d'une notice sur les vins de l'Antiquité.

PLAISANT EXEMPLAIRE, DANS UNE JOLIE RELIURE PASTICHE ORNÉE D'UNE ROULETTE À DÉCOR DE PAMPRE. Il est complet de la *Notice sur les poudres pour clarifier les vins et sur les divers instruments* de l'auteur (4 pages).

Restauration angulaire à un feuillet liminaire et au dernier feuillet.

233 KAYSER (E.) et E. MANCEAU. Les Ferments de la graisse des vins. *Épernay, Imprimerie Henri Villers, 1909*. Grand in-8, demi-marquain chaudron, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fastes*, 1004.
Édition originale de cet IMPORTANT OUVRAGE SCIENTIFIQUE, ornée de 34 planches (dont V bis et XXI bis) dessinées et lithographiées en couleurs par *Roussel* représentant les ferments et les aérobies des vins gras.

234 LADREY (C.). L'Art de faire le vin. *Paris, F. Savy, 1863*. In-12, demi-marquain bordeaux avec coins, couverture.

150/200 €

Édition originale de ce manuel pratique sur l'art de faire le vin.

235 LADREY (Claude). Traité de viticulture et d'œnologie. *Paris, F. Savy, [1872]*. 2 volumes in-12, demi-marquain vert foncé à long grain, dos lisse orné, tranches mouchetées.

300/400 €

Seconde édition considérablement augmentée, ornée d'une carte et d'un tableau dépliant, ainsi que de quelques figures dans le texte.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE DANS UNE ÉCLATANTE RELIURE DANS LE GENRE ROMANTIQUE.

236 LAFITTE (Prosper de). Quatre ans de lutte pour nos vignes et nos vins de France. Mémoires, opuscules et articles. Paris, Masson ; Bordeaux, Féret et fils, 1883. In-8, demi-marquin bordeaux, couverture.

100/150 €

Édition originale, ornée d'un portrait de Balbiani, professeur au Collège de France.

Petites mouillures sur le bord du portrait.

237 LARMAT (Louis). Atlas de la France vinicole. Ensemble 5 ouvrages.

300/400 €

Tome III : Les Vins du Côte du Rhône. In-folio, en feuilles, chemise verte de l'éditeur. — *Tome IV : Les Vins de Champagne.* In-folio, bradel demi-marquin noir, couverture. — *Tome V : Les Vins des côteaux de la Loire. Touraine et Centre.* In-folio, en feuilles, chemise bleue de l'éditeur. — *Les Vins de Bordeaux.* In-4, bradel demi-marquin noir, couverture et dos. Édition originale, un des 100 exemplaires hors commerce sur vélin Aussedat. — *Les Vins de Bourgogne.* In-4, bradel demi-marquin noir, couverture et dos. Édition originale, un des 700 exemplaires sur vélin d'art.

238 LOIZELIER. Le Nouveau parfait vigneron ou l'Art de cultiver la vigne, de faire et de soigner les vins, le vinaigre et la bière. Paris, Lebigre frères, 1836. In-12, demi-basane lie-de-vin, dos lisse orné.

200/300 €

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, ornée d'une planche dépliant montrant divers sécateurs et treize cépages cultivés en France à l'époque (chasselas, corinthe noir, meunier, morillon, muscat d'Alexandrie, etc.) et une planche à pleine page figurant un pied de vigne et son échelas.

239 LULLIN (Charles-Jean-Marc). Abrégé d'agriculture, par demandes et par réponses, à l'usage des écoles d'enseignement mutuel des communes rurales du canton de Genève. Genève et Paris, Paschoud, 1825. In-12, demi-veau vert.

150/200 €

Édition originale, peu commune, de cet ouvrage abordant le travail des champs, les constructions rurales, les moutons, ou encore la vigne. Inconnue à Vicaire et à Oberlé.

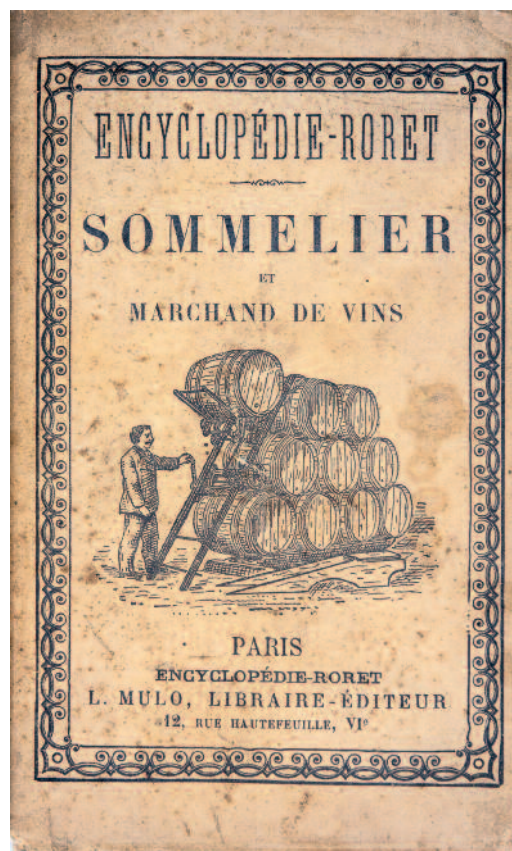
L'auteur, agronome né en 1781 et mort en 1847, publia plusieurs ouvrages sur l'agriculture, les bêtes à laine et les associations rurales pour les fabrications laitières.

240 MALADIES DE LA VIGNE. — Ensemble 3 ouvrages et 9 plaquettes, formats et reliures divers.

500/600 €

COSTE-FLORET. Les Travaux du vignoble. Plantations, cultures, engrais, défense contre les insectes et les maladies de la vigne. Montpellier, Coulet ; Paris, Masson et Cie, 1898. — DULAUX, CORNU et FAUCON. Rapport sur les études relatives au phylloxéra, présentées à l'Académie. Paris, Gauthier-Villars, 1873. Tiré à part des *Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences*. — DUSSUC (Élie). Les Ennemis de la vigne et les moyens de les combattre. Paris, Baillière, 1894. — HERPIN. De la graisse des vins, des phénomènes de cette maladie, de ses causes, des moyens d'y remédier, et de ceux de la prévenir. Seconde édition. Chalons-sur-Marne, Boniez-Lambert, Metz, chez l'Auteur, 1819. — LA VERGNE (F. de). Mémoire sur la maladie de la vigne. Bordeaux, Lafargue, 1853. 2 planches hors texte, dont une à double page lithographiée sur fond vert montrant les ef-

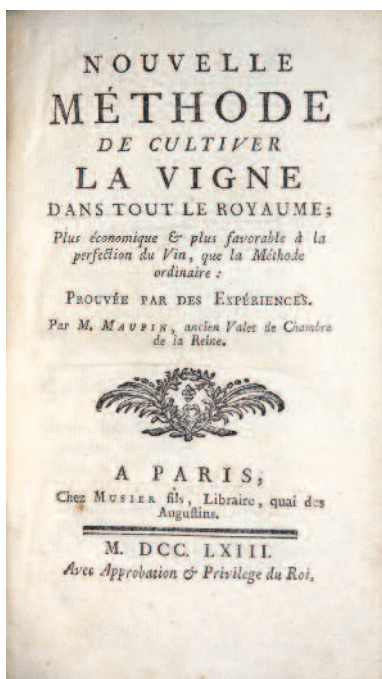
fets de la maladie sur la vigne. Tiré à part des *Annales de la Société d'agriculture de la Gironde*. — RAVAZ (Louis). Traité général de viticulture. III^e partie – tome III : le mildiou. Montpellier, Coulet et fils ; Paris, Masson et Cie, 1914. — SAHUT (Félix). Traitement des vignes grêlées. Exposé de la taille Dezeimeris. Traitement de l'anthracnose. Montpellier, Imprimerie centrale du Midi, 1893. ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR à Eug. Risler. — SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE BORDEAUX. Compte-rendu des travaux de la commission instituée par la Société linnéenne de Bordeaux pour l'étude de la maladie de la vigne pendant l'année 1852. Bordeaux, Lafargue, 1853. Tiré à part des *Actes de la Société linnéenne de Bordeaux*. Légères mouillures marginales. — TERRASSE (Jean-Claude). Conseils aux agriculteurs. Aménagement des terres, culture des céréales, culture de la vigne, conservation des vins, guérison des animaux malades, destruction de tous les insectes nuisibles. Deuxième édition. Lyon, Chez l'Auteur, 1866. 2 planches gravées. Complet du *Supplément* (pp. 25-32). — TOCHON et PERRIER DE LA BATHIE. Le Congrès des Sociétés savantes des deux Savoie tenu les 12 et 13 août 1878 à St-Jean de Maurienne. Conférence viticole. Chambéry, Imprimerie Ménard, 1878. — VIALLES (A.). Mémoire sur la préservation des vignes par le soufrage, d'après la méthode de Frédéric Lafargue, propriétaire à Quarante. Béziers, Imprimerie de M^{lle} Paul, 1856. — VILLERMOZ (C.-Fortuné). Observations sur les maladies des végétaux et particulièrement sur celle de la vigne pendant les années 1846 à 1853. Lyon, Imprimerie J. Nigon, 1854.



241

241 MAIGNE. Manuels-Roret. Nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vins, contenant des notions succinctes sur les vins rouges, blancs et mousseux. Paris, Mulo, 1903. In-18, demi-marquin vert avec coins, couverture.

50/60 €



243

242 MARTIN (Louis-Hyacinthe). Les Appareils vinicoles en usage dans le Midi de la France. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique ; Montpellier, Coulet ; Narbonne, Caillard, 1868. In-8, demi-veau marron, dos lisse orné, couverture.

300/400 €

Édition originale, rare. Elle n'est pas citée par Vicaire ni par Simon.

INTÉRESSANTE ÉTUDE SUR DIVERS APPAREILS DE VITICULTURE ET DE VINIFICATION PRÉSENTÉS AU CONCOURS RÉGIONAL AGRICOLE DE CARCASSONNE EN MAI 1867 : pressoirs, fouloirs, bascules à peser les fûts, crics à soulever les barriques, dégustateurs, tuyaux à coulisse, pompe à soutirer les vins par la pression de l'air, clapets, siphons, appareils à faire le vin à l'abri du contact de l'air, etc.

243 MAUPIN. Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume. Paris, Musier fils, 1763. In-12, demi-basane fauve avec petits coins de vélin, dos lisse orné, tranches mouchetées de rouge (Reliure vers 1800).

800/1 000 €

ÉDITION ORIGINALE, RARISSIME, DU PREMIER LIVRE DE MAUPIN. Elle est inconnue à Vicaire, Bitting et Cagle. Un exemplaire figurait dans la collection Kilian Fritsch (cf. Oberlé, *Fritsch*, 99).

On a relié à la suite, du même : *L'Art de la vigne*. Paris, Musier ; Lausanne, François Grasset & Comp., 1780. Seconde édition, augmentée, d'un traité parut l'année précédente chez le même éditeur (cf. Oberlé, 100/1). Faux-titre doublé.

244 MAUPIN. Ensemble 6 ouvrages en un volume in-8, veau moucheté, filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure pastiche moderne).

1 000/1 200 €

IMPORTANT RECUEIL DE 6 OUVRAGES EN ÉDITION ORIGINALE DE MAUPIN, agronome spécialiste du vin et ancien valet de chambre de la reine Marie Leczinska. Il a été composé de la manière suivante :

— *La Richesse des vignobles, partie des vins, formant le complément de la nouvelle manipulation générale des vins*. Paris, Musier, Gobreau, 1781.

— *Expériences principales et instructives de la nouvelle manipulation des vins*. Paris, Musier, Gobreau, 1781.

— *Moyen certain et fondé sur l'expérience générale, pour assurer et prolonger, pour ainsi dire, à volonté la durée des vins*. Paris, Musier, Gobreau, 1781.

— *Nouvelle méthode, non encore publiée, pour planter et cultiver la vigne à beaucoup moins de frais, et en augmenter le rapport*. Paris, Musier, Gobreau, 1782.

— *Théorie ou leçon sur le temps le plus convenable de couper la Vendange, dans tous les pays & dans toutes les années*. Paris, Musier, Gobreau, 1782.

— *Avis et leçons à tous les laboureurs, cultivateurs, &c.* Paris, Musier, Gobreau, 1781.

Ces ouvrages sont décrits par Oberlé dans le catalogue de la bibliothèque bachique Kilian Fritsch sous les n°101 et 102. Les deux derniers ouvrages sont précédés d'un feuillet de faux-titre titré *Œuvres de Maupin sur les Vins & la Vigne*. Ex-libris manuscrit de l'époque de Boisgaultier, curé de Pouthumé dans la Vienne.

245 MAYET (Charles). Le Vin de France. Deuxième édition. Paris, Furne, Jouvot & Cie, [vers 1894]. In-8, demi-chargrin brun de l'époque.

50/60 €

Série d'études parues d'abord dans *Le Temps*, au moment de la crise qui se déclara dans le commerce du vin après la récolte de 1893. Importants chapitres sur les vins de l'Hérault, curieuses anecdotes, le commerce du vin à Bercy, l'absinthe, les bistrotts à vins parisiens, etc. (cf. Oberlé, *Fritsch*, 181).



249

246 MICHAUT (G.) et V. VERMOREL. Les Engrais de la vigne. Troisième édition. Paris, Montpellier, Coulet et fils ; Masson et Cie, 1905. In-12, demi-marquain fauve, couverture et dos.

80/100 €

247 MOUILLEFERT. Les Vignobles et les vins de France et de l'étranger. Territoire, climat et cépages des pays vignobles avec la description, culture et vinification des principaux crus. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, [vers 1890]. In-8, demi-marquain chaudron avec coins, dos orné d'un fer répété (grappe de vigne), couverture et dos.

200/250 €

Édition originale, ornée de 7 cartes coloriées et de 117 figures dans le texte.

248 MOUTON. Vendange. Manuel vinicole. Art de faire le vin. Paris, [vers 1860]. Plaquette in-8, bradel demi-veau fauve, couverture jaune illustrée.

100/150 €

Composition figurant une scène de vendange sur la couverture et un grand tableau dépliant (*Tableau instructif des principaux vins français et étrangers, avec indication de leurs qualités, leur saveur et leurs effets*), lithographiés par Barousse.

L'auteur était marchand de vins rue Larrey à Paris.

249 OUTILLAGE VINICOLE. — CROIZET (J.). Fournitures générales de chais et de caves, outillage vinicole. Bordeaux, 1900. Plaquette in-8, brochée.

20/30 €

250 PASTEUR (Louis). Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir. Paris, F. Savy, 1873. In-4, demi-marquain aubergine.

200/300 €

Seconde édition, revue et augmentée, ornée de 32 planches imprimées en couleur et 25 gravures dans le texte.

Rousseurs éparées, prononcées au début et à la fin du volume.

251 PHYLLOXÉRA. — CORNU (Maxime). Études sur le phylloxera vastatrix. Paris, Imprimerie nationale, 1878. In-4, demi-marquain gris bleu, premier plat de la couverture.

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 147. Édition originale.

Tiré à part sur papier vergé, avec couverture spéciale, des *Mémoires présentés à l'Académie des Sciences* ; 24 planches dessinées par l'auteur, dont 15 coloriées.

SANS DOUTE L'ÉTUDE LA PLUS COMPLÈTE SUR CE REDOUTABLE PUCERON RAVAGEUR DE LA VIGNE.

Rousseurs à quelques feuillets et quelques planches, notes au crayon sur certaines planches. Restauration à l'angle supérieur de la planche n°XXIV.

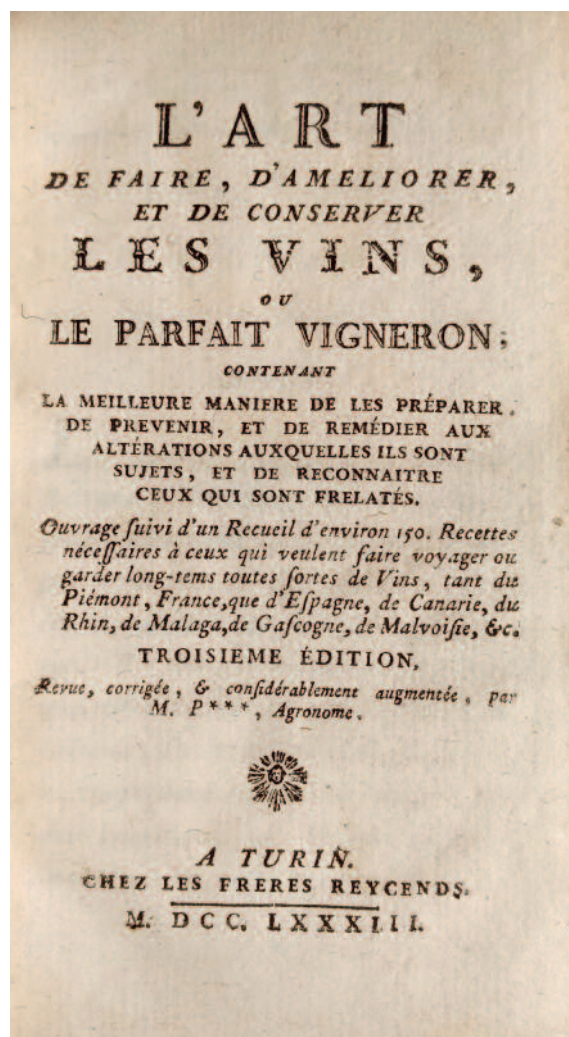
252 PHYLLOXÉRA. — MARION (A.-F.). Application du sulfure de carbone pour traitement des vignes phylloxérées, 5e et 6e années. Rapport sur les travaux des années 1880 et 1881 et sur les résultats obtenus en grande culture. Paris, Paul Dupont, 1882. In-4, demi-marquain bordeaux à long grain, couverture.

100/150 €

4 planches en chromolithographie. Déchirure réparée au second plat de la couverture.



251



254

253 PHYLLOXÉRA. — Ensemble 2 ouvrages.

50/60 €

DUFOUR (Jean). Guide du vigneron dans la lutte contre le phylloxéra. *Lausanne, Duvoisin, 1894*. In-12, demi-percaline rouge de l'éditeur. — VÈNE (Alexandre). Les Causeries agricoles de A. V. de Sainte-Anne, suivies d'une notice historique sur le phylloxéra. *Paris, Tremblay ; Bordeaux, Féret et fils, [1877]*. In-12, demi-marquain vert olive, couverture. Une planche dépliant.

254 [PLAIGNE]. L'Art de faire, d'améliorer, et de conserver les vins, ou Le Parfait vigneron. Troisième édition. *Turin, Chez les frères Reyceuds, 1783*. In-12, basane brune, armoiries dorées au centre, dos orné, tranches rouges, boîte-étui demi-marquain olive moderne (*Reliure de l'époque*).

1 500/2 000 €

Oberlé, *Fastes*, 937.

Nouvelle édition, entièrement refondue et très augmentée, de la *Dissertation sur les vins* publiée par l'auteur en 1772 : ELLE EST TRÈS RARE ET INCONNUE DES PRINCIPALES BIBLIOGRAPHIES. L'auteur, qui se dit agronome, a travaillé chez les marchands de vin de France, d'Angleterre et de Hollande. L'ouvrage comprend, outre des méthodes pour préparer les vins, prévenir et remédier aux altérations auxquelles ils sont sujets, environ 150 recettes pour faire voyager longtemps et conserver toutes sortes de vins tant du Piémont, de France, d'Espagne, des Canaries, du Rhin, de Malaga, de Gascogne, de Malvoisie, etc.

Joli bois gravé au verso du dernier feuillet, signé *Constantinus*, représentant des putti vendangeurs.

EXCEPTIONNEL EXEMPLAIRE EN RELIURE DE L'ÉPOQUE, AUX ARMES DUCALES INDÉTERMINÉES (lion rampant et chiffres G et W dans le collier).

Mouillure claire au début et à la fin du volume.

Reproduction page précédente

255 PLANCHON (Jules-Émile), Joseph-Étienne ROBIN et Victor PULLIAT. La Vigne américaine. Sa culture, son avenir en Europe. *Vienne, Imprimerie Savigné, 1877*. Ensemble 12 numéros en un volume in-8, demi-veau vert foncé, dos orné.

200/300 €

PREMIÈRE ANNÉE COMPLÈTE DE CETTE INTÉRESSANTE REVUE CONSACRÉE AUX VIGNES AMÉRICAINES. Pulliat fut l'un des premiers à comprendre que le greffage sur la vigne américaine était la vraie solution au problème phylloxérique. Ardent défenseur de la reconstitution des vignobles, il fonda en 1877 avec Planchon et Robin le journal *La Vigne américaine*.

256 PULLIAT (Victor). Mille variétés de vignes, description et synonymie. Troisième édition. *Montpellier, Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1888*. In-12, demi-marquain brun, couverture. Couverture salie avec restauration angulaire.

50/60 €

257 RAVAZ (Louis). Reconstitution du vignoble. *Paris, Masson, Gauthier-Villars et fils, s.d.* In-12, demi-marquain vert avec coins, couverture et dos.

100/150 €

Guide pour la création de nouveaux vignobles, avec 31 figures dans le texte.

RARE TIRÉ À PART DE L'*Encyclopédie scientifique des Aide-mémoire* publiée sous la direction de Léauté.

ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR (envoi en partie coupé par la main du relieur, sans le nom du destinataire).

258 RORET. — Ensemble 9 manuels Roret sur le vin et la vigne, reliés demi-marquain moderne sauf un en percaline de l'éditeur.

1 000/1 500 €

ACCUM. Nouveau manuel complet de la fabrication des vins de fruits, du cidre, du poiré, des boissons rafraichissantes, des bières économiques et de ménage. 1851. — GAYON et LABORDE. Vins. Vins ordinaires, vins mousseux, vins liquoreux et vins de liqueur. 1912. — JULLIEN. Nouveau manuel complet du sommelier. 1845. 3 planches gravées sur cuivre (ici non coupées et encore sur la même feuille dépliant). Rousseurs, couverture restaurée. — LAUDIER. Nouveau manuel complet des marchands de vins, des débitants de boissons et du jaugeage. 1852. Mouillures. — LEBEUF. Nouveau manuel complet de l'amélioration des liquides. 1862. — LEBEUF. Culture et traitement de la vigne ou guide du vigneron et de l'amateur de treilles. 1863. — LEBEUF. Calendrier des vins. 1876. — MALPEYRE. Nouveau manuel complet de la fabrication des vins de fruits et des boissons économiques. [1933]. — RAVON et MALPEYRE. Petit manuel du négociant en eau-de-vie, liquoriste, marchand de vins et distillateur. 1897.

259 ROULET (Jean-Antoine). Recueil des mémoires sur la culture de la vigne. *Neuchâtel, De l'Imprimerie de Madame Fauche-Borel, 1808*. In-8, demi-veau marbré, dos lisse orné, non rogné (*Reliure pastiche moderne*).

300/400 €

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE. Elle a échappé à Oberlé, Simon et Vicaire.

Recueil de trois mémoires composés par ce cultivateur de Peuseux concernant la taille de la vigne, les méthodes de provignage, le labour, l'ébourgeonnement, etc., suivis de réflexions sur un insecte nuisible de la vigne appelé *bêche* ou *lisette*.

Feuillet M1 mal placé à la fin.

260 ROZIER (l'abbé François). Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de Médecine rurale et vétérinaire, ou Dictionnaire universel d'agriculture. Tome dixième. *Paris, Moutardier, An X - 1802*. In-4, demi-veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure pastiche moderne*).

200/300 €

Oberlé, *Fritsch*, 110. Édition originale, ornée d'un frontispice, 4 tableaux dépliant et 30 jolies planches gravées.

CE DIXIÈME TOME FORME À LUI-SEUL UN COURS COMPLET DE VITICULTURE ET D'ÉNOLOGIE.

Incomplet du frontispice et de la planche n°29.

261 SALMON. Art de cultiver la vigne, et de faire de bon vin malgré le climat et l'intempérie des saisons. *Paris, Mme Huzard, 1826*. In-12, demi-veau rouge, dos lisse orné à la grotesque.

400/500 €

Simon, *Vinaria*, 296.

ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE, ornée de 2 planches lithographiées dépliantes.

L'auteur, chimiste et marchand de vins en gros, étudie ici les moyens de faire du vin de Saint-Gilles, de Roussillon et de Bordeaux avec ceux de Basse-Bourgogne, du Cher et de Touraine, de fabriquer les vins de liqueurs, les eaux-de-vie, les vinaigres, etc.

Petite fente restaurée en tête du faux-titre.

262 SCHMUTZ (Ch.). Le Vin. Les Vins de France. Petite encyclopédie viticole et vinicole. Paris, Delagrave, 1936. In-12, demi-marquain noir, couverture et dos. 3 tableaux et une carte en couleurs.

80/100 €

263 SEBASTIAN (Victor). Traité pratique de la préparation des vins de luxe. Montpellier, Coulet et fils, 1909. In-8, demi-marquain noir, premier plat de la couverture. Seconde édition, illustrée de 186 figures dans le texte.

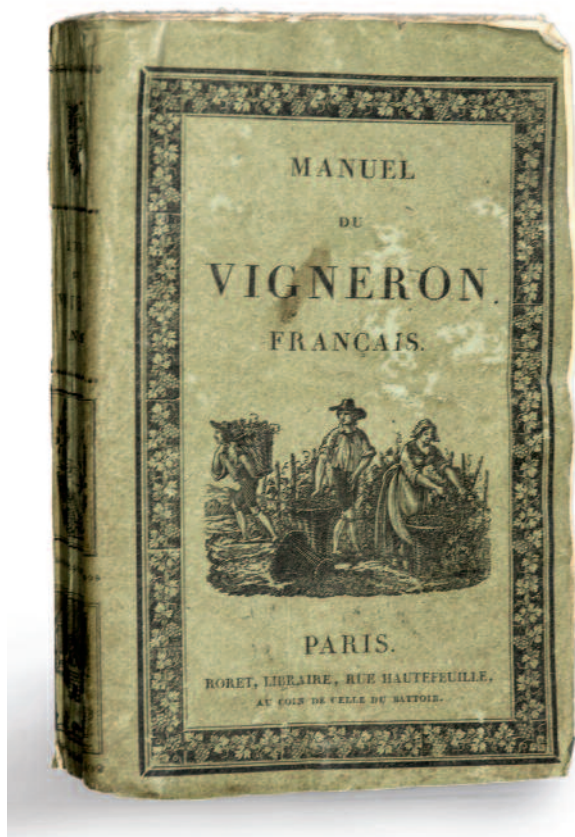
100/150 €

264 SOMMELLERIE. — FOUQUIER (baron). Le Blason des grands vins de France. La présentation des divers grands crus. Paris, Firmin-Didot et Cie, 1936. In-8 carré, demi-marquain rouge, couverture.

150/200 €

Édition originale.

TRÈS RARE OPUSCULE publié par l'Académie des Œnophiles et rédigé par son président pour *propager la qualité des vins de France, encourager le maintien des belles caves, indiquer les choix à faire selon les caractéristiques particulières de chaque cru et présenter la liste des millésimes les meilleurs dans les principales catégories de vins.*



266

265 SOMMELLERIE. — Ensemble 7 ouvrages.

100/150 €

CODE DU SOMMELIER (Le). Comité national de la liqueur de France, Imprimerie Thivillier, 1962. In-8, demi-marquain vert, couverture. — DUBOIS (Maurice). Mon livre de cave. Paris, Plon-Nourrit & Cie ; Bruxelles, Schepens & Cie, [vers 1900]. In-8, basane souple fauve de l'éditeur. Un registre final, avec onglets et tableaux pré-imprimés, permet à l'ama-

teur de vins d'inventorier et de tenir à jour sa cave (le registre de cet exemplaire est vierge de toutes notes manuscrites). Mîmes frottements à la reliure. — FÉRET. Dictionnaire-manuel du négociant en vins et spiritueux et du maître de chai. Bordeaux, Féret et fils, 1896. In-8, percaline verte de l'éditeur. Dos décollé du volume, déchirure à la charnière supérieure. — LÉCHALET. La Cave bourgeoise. Paris, Librairie des Annales, [vers 1910]. In-8, percaline verte de l'éditeur. — MAURIAL. L'Art de boire, connaître et acheter le vin et toutes les boissons. Quatrième édition. Paris, Lemerre, 1881. In-18, demi-marquain bleu avec coins, couverture. — MOURNÉ-TAS (André) et Henry PÉLISSIER. Le Bréviaire de l'amateur de vins. Édition complète et définitive. Paris, 1952. Grand in-8, basane fauve de l'éditeur. Exemplaire sur vélin teinté, complet des 5 tableaux pliés en deux (en double). Coiffes frottées. — RIBAUD. Le maître de maison de sa table à sa cave. Paris, Jacques Vauclair, 1945. Petit in-4, demi-marquain fauve, couverture et dos.

266 THIÉBAUT DE BERNEAUD (Arsène). Manuel théorique et pratique du vigneron français, ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, les eaux-de-vie, et vinaigres. Paris, Roret, 1824. In-12, broché, couverture illustrée, boîte-étui demi-marquain taupe avec coins.

200/300 €

Oberlé, Fritsch, 200 (pour la troisième édition de 1827).

Seconde édition, parue un an après l'originale, de l'un des classiques des manuels Roret.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE, BROCHÉ, TEL QUE PARU.

267 THIÉBAUT DE BERNEAUD. Manuel théorique et pratique du vigneron français, ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, les eaux-de-vie et vinaigres. Troisième édition. Paris, Roret, 1827. In-18, demi-marquain fauve avec coins, couverture. 3 planches tirées sur une feuille dépliant.

80/100 €

268 VADE-MECUM VINICOLE. La Vigne et le vin. Paris, Société fermière du Grand-Hôtel, 1884. In-12, demi-marquain gris, couverture.

50/60 €

269 VENTRE (Jules). Traité de vinification pratique et rationnel. Montpellier, Librairie Coulet, 1943. 3 volumes in-8, demi-marquain vert foncé, couvertures et dos.

150/200 €

Important traité technique sur le sujet.

270 VIALA (Pierre). Une Mission viticole en Amérique. Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1889. In-8, demi-marquain brun.

200/300 €

Édition originale, ornée de 7 (sur 8) belles planches tirées en chromolithographie et d'une carte géologique en couleurs des États-Unis dépliant.

TRÈS INTÉRESSANTE MONOGRAPHIE, résultat des travaux menés par l'auteur durant une mission de six mois en 1887 qui le mena du Massachusetts à la Californie, en passant par le Delaware, la Pennsylvanie, le Missouri, l'Ohio, le Kentucky, le Tennessee et le Texas. Elle est suivie d'une étude sur l'adaptation au sol des vignes américaines.

Manque la planche n°3. La carte a été conservée à part dans un encart aménagé dans la doublure intérieure du second plat



271

271 VIALA (Pierre) et Louis RAVAZ. Revue de viticulture, organe de l'agriculture des régions viticoles. Paris, Bureaux de la Revue de viticulture, 1894-1939. Ensemble 90 volumes grand in-8, toile verte moderne.

4 000/5 000 €

Oberlé, Fritsch, 194 (pour une collection complète).

COLLECTION QUASIMENT COMPLÈTE DE LA PLUS IMPORTANTE REVUE VITICOLE JAMAIS PUBLIÉE. Elle comprend plus de 2000 livraisons parues du 23 décembre 1893 au 29 juin 1939, soit 46 années reliées en 90 volumes.

Trois livraisons à la fin du tome 90 en fac-similé.

Reproduction en troisième de couverture

272 VIALA (Pierre) et L. RAVAZ. Les Vignes américaines. Adaptation, culture, greffage et pépinières. Paris, Firmin-Didot et Cie, 1896. In-8, demi-marquain marron glacé.

150/200 €

Édition originale.

273 VIBERT (Paul). Causeries agricoles. Vins et alcools, les cultures en montagne, exemples de la Savoie, conseils pratiques. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1902. Fort volume grand in-8, demi-marquain vert, couverture et dos.

150/200 €

Édition originale.

274 VIGNES AMÉRICAINES. — Ensemble 5 ouvrages, reliures modernes.

200/300 €

CAZEAUX (Alfred). Description des principales variétés de vignes américaines, françaises ou de l'Ancien Monde. Troisième édition. La Réole, Vigouroux, 1891. In-8. — DAVIN (Gustave). À propos des vignes américaines. Draguignan, Latil, 1887. In-12. — DESPETIS. Traité pratique de la culture des vignes américaines. Deuxième édition. Montpellier, Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1897. In-12. — FOËX. Résumé des leçons pratiques sur le greffage des vignes américaines. Montpellier, Typographie Grollier, 1880. In-12. — LA LAURENCIE (comte de). Pratique de plantation et greffage des vignes américaines. Deuxième édition. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1895. In-12.

275 VIGNOBLES. — Ensemble 6 ouvrages.

150/200 €

BRUNET. Le Vignoble et les vins d'Alsace. Paris, Baillière, 1932. In-12, percaline rouge de l'éditeur. — FÉRET. Statistique générale du département de la Gironde. Paris, Masson ; Bordeaux, Féret et fils, 1874. Fort volume in-8, demi-chagrin rouge de l'époque. Tome II seul. — GERVAIS. Indicateur des vignobles méridionaux. Deuxième édition. Montpellier, Firmin, Montane et Sicardi, s.d. Grand in-8, cartonnage de l'éditeur. Reliure usagée, dos décollé du volume. — GIRARD. La Vigne et le vin en Franche-Comté. Besançon, Jacques & Demotrand, 1939. Petit in-4, demi-marquain rouge avec coins. — MONNIS. La Délimitation des régions de production et les vins de Bordeaux. Paris, Roustan, 1910. Grand in-8, demi-marquain orangé. — PEYRE. Les Vins et vignobles de la Seine, Bourgogne, Champagne et Île-de-France. Paris, Chantenay, 1950. In-8, demi-marquain fauve, couverture.

276 VINIFICATION. — Ensemble 7 ouvrages, la plupart en demi-marquain moderne.

150/200 €

BRUNET (Raymond). Traité de vinification. Paris, Masson, 1894. In-8. On joint un deuxième exemplaire à toutes marges, dérelié, chemise et étui modernes. — JACQUEMIN (Georges). Conseils rationnels sur la vinification et procédés pratiques pour obtenir la bonne qualité et la conservation des vins rouges et blancs. Malzéville-Nancy, 1924. In-12. — MACHARD. Traité complet de vinification. Besançon, chez l'Auteur, 1845. In-8. — PACOTTET (Paul). Vinification, vin, eau-de-vie, vinaigre. Paris, Baillière et fils, 1904. In-12, cartonnage percaline de l'éditeur. — RAY (Eugène). Traité pratique de vinification. Deuxième édition. Bar-sur-Aube, Jardeaux-Ray, 1862. In-8. — ROUGIER. Manuel pratique de vinification. Deuxième édition. Montpellier, Camille Coulet ; Paris, Georges Masson, 1889. In-8.

277 VINIFICATION. — Ensemble 9 plaquettes in-8, reliures modernes.

300/400 €

ARLABOSSE (Edgard). Premiers éléments de vinification pratique à l'usage des négociants en vins. Paris, s.d. Cachets et lettre recommandée de la Maison Bancal. — DEMERMÉTY. Essai d'un viticole de la Côte-d'Or. [Dijon, 1842]. Cachet et ex-libris armoriés indéterminés. — DUBRUNFAUT. Sucrage des vendanges avec les sucres purs de cannes ou de betteraves. Troisième édition. Paris, Gauthier-Villars, 1880. — GAYON (Ulysse). Expériences sur la pasteurisation des vins de la Gironde. Bordeaux, Féret & fils ; Paris, Libraires associés, 1894. Tiré à part des Mémoires de la Société des sciences physiques et naturelles de Bordeaux. — JAC-

QUEMIN (Georges). Amélioration des vins par les levures pures actives de l'Institut La Claire. Résultats aux vendanges 1892. *Nancy, Imprimerie nancéienne, 1893*. — MARTIN (L.-H. de). Le Plâtrage de la vendange en 1887. Conférences faites à Carcassonne, Cette, Narbonne & Perpignan. *Narbonne, Caillard, 1888*. Mouillures. — REVILLON (Thomas). Notice sur les pressoirs à vin et à cidre à balancier à percussion. *Paris, Madame Huzard, Bachelier, 1829*. — VAUCLUSE (Pascal de). Traité pratique du jaugeage, où l'on démontre la manière de jauger toutes sortes de tonneaux, cuves, tinettes, baignoires, etc. Deuxième édition. *Paris, Carrillan-Goeury, Avignon, Guichard, 1821*. — VAUQUELIN. Extrait d'un Mémoire de M. de Sampayo sur la maturation et la fermentation des raisins. [vers 1808].

278 VINIFICATION. — Ensemble 12 ouvrages et plaquettes, in-8 et in-12, reliures diverses.

150/200 €

AUDIBERT. L'Art de faire le vin avec les raisins secs. *Paris, Dujardin, 1891*. Couverture salie et restaurée. — BERT. In *Vino veritas... L'affaire des vins de Bordeaux*. *Paris, Albin Michel, 1975*. — BOIZARD. Notions élémentaires sur les boissons fermentées, les alcools et les vinaigres. *Poitiers, Oudin, 1895*. — BOJUT. Célébration de la barrique. *Tusson, Lérot, 1983*. 20 photographies de *Daniel Vitet*. — CAMBON. Le Vin et l'art de la vinification. — CHANCRIN. Le Vin. Procédés modernes de préparation, d'amélioration et de conservation. *Paris, Hachette et Cie, 1910*. — GLINEUR. Manuel des distilleries industrielles et agricoles. *Poitiers, Oudin, 1901*. — FALLOT. Guide pratique de vinification à l'usage des viticulteurs de Loir-et-Cher et de la région du Centre. *Blois, 1895*. Manques au dos. — MACHARD. Traité pratique sur les vins. *Besançon, Dodivers et Cie, 1860*. — MAUPIN. Théorie et nouveaux procédés pour la fermentation et l'amélioration de tous les vins. *Paris, Desaint, 1783*. Extrait seulement de la brochure initiale, débutant à la p. 27 ; complet du feuillet pour le prix d'achat d'un exemplaire de cette brochure (non signé par Maupin). — NÈGRE et FRANÇOT. Manuel pratique de vinification et de conservation des vins. *Paris, Flammarion, s.d.* — SOCIÉTÉ ANONYME pour l'amélioration des procédés de vinification. Ordonnance royale. *Paris, Dupont, 1822*.

279 VITICULTURE. — Ensemble 11 plaquettes ou ouvrages in-8, demi-marquin moderne sauf un broché.

300/400 €

BOUCHEREAU frères. Catalogue de la collection des vignes du château de Carbonnieux. *Bordeaux, Lafargue, 1843*. Tampon *Épreuve* sur le feuillet de titre. — CHAPELLE (A.). Étude sur la viticulture dans le département de la Charente. *Paris, Imprimerie Jouaust, 1866*. — DUFOUR (Joseph). De la propagation de la vigne. *Chambéry, Puthod, 1865*. — DUTAILLY. De la signification morphologique de la vrille de la vigne vierge. [Paris, Émile Martinet, 1874]. 2 planches lithographiées. — GIRAUD (Paul). Des engrais et de leur application à la vigne. S.l.n.d. — GIRAUD (Paul). Concours de viticulture en 1888. *Marseille, Cayer, 1889*. ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR. — GUILLORY. Les Vins blancs d'Anjou et de Maine et Loire. Les vignobles de la rive droite de la Loire. [1860]. Extrait du *Bulletin de la Société industrielle d'Angers*. — LAFON (René). Modifications à apporter à la taille de la vigne dans les Charentes. L'apoplexie, traitement préventif (méthode Poussard), traitement curatif. *Montpellier, Roumé-gous et Déhan, 1921*. — PÉE-LABY. Les Hybrides produc-

teurs en 1924. Rapport de la Commission d'enquête de la Société centrale d'agriculture. *Toulouse, Imprimerie régionale, 1925*. — RAGUENAUD. Le Vigneron charentais, ou l'Art de cultiver la vigne et d'en soigner les produits. *Angoulême, Eugène Grobot fils, 1847*. — VIAS (A.). Culture de la vigne en chaintres. Deuxième édition. *Paris, Chissay, Chez l'Auteur, 1875*.

280 VITICULTURE. — Ensemble 9 ouvrages, in-12 et in-8, reliures diverses.

100/150 €

BUCHET. Le Guide du vigneron. S.l., *Imprimerie orléanaise, 1924*. — DAUREL. Traité pratique de viticulture. *Bordeaux, Féret et fils, Castros-Gérard, 1900*. — FÉRET. Dictionnaire-manuel du maître de chai. — FOËX. Cours complet de viticulture. Quatrième édition. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1895*. — MAUMENÉ. Traité théorique et pratique du travail des vins. Fabrication des vins mousseux. Deuxième édition. *Paris, Masson, 1874*. Dos passé, quelques rousseurs et auréoles marginales claires. — PASSY. La Vigne et la culture des raisins de table. *Paris, Baillière, 1947*. — PÉE-LABY. La Vigne nouvelle. Les hybrides producteurs. Troisième édition. *Paris, Baillière, 1929*. — PICOT-AMETTE. Nouvelle méthode de taille des arbres fruitiers et de la vigne. *Paris, Auguste Goin, 1859*. Mouillures et rousseurs. — SAPORTA. Physique et chimie viticoles. *Paris, Carré et Naude, 1899*. Dos passé.

281 VITICULTURE. — Ensemble 10 ouvrages, in-12 et in-8, reliures diverses.

100/120 €

BRUNET. Dictionnaire d'œnologie et de viticulture. *Paris, Poinot, 1946*. — CHANCRIN. Viticulture moderne. [1950]. — COMICE DE MARCILLAC. Instructions sur les meilleurs procédés à suivre dans la culture de la vigne. *Rodez, Carrère aîné, 1861*. — FOLLENAY. La Coulure du raisin. *Montpellier et Villefranche, Coulet, 1892*. Couverture restaurée. — MALVEZIN. Le Vin. Définition, composition, préparation, traitement des maladies, analyse, falsification, législation. *Bordeaux, Féret et fils, 1931*. — MAROGER. La Goutte d'eau. Culture intensive de la vigne dans le bas Languedoc. *Paris, 1922*. — MONDENARD. Traité pratique des greffes aériennes de la vigne. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1898*. — REVUE DES AGRICULTEURS DE FRANCE. Exposition internationale de 1937. La Vigne et le vin. In-4, dérelié. — SÉPANGUEUL. Parmi les ceps et les poinçons. [1945]. — VERMOREL. Le Greffage pratique de la vigne. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson, 1890*.

AMPÉLOGRAPHIE

282 DAUREL (Joseph). Les Raisins de cuve de la Gironde et du Sud-Ouest de la France. Description et synonymie. *Bordeaux, Féret & fils, Castros-Gérard, 1892*. Grand in-4, demi-marquin rouge, tête dorée, non rogné, couverture.

800/1 000 €

Simon, *Vinaria*, 96.

Édition originale, ornée de 16 superbes gravures en couleurs et de 5 phototypies.

BELLE ET RARE AMPÉLOGRAPHIE, due à Joseph Daurel, président de la Société d'horticulture de la Gironde. Exemplaire monté sur onglets, parfaitement relié.



282

283 GUYOT (Jules). Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Paris, À l'Imprimerie royale, 1868. 3 volumes grand in-8, bradel cartonnage percaline verte, dos lisse orné d'un fleuron doré, pièce de titre fauve, non rogné (Pierson).

300/400 €

Simon, *Vinaria*, 110.

Édition originale de cette remarquable étude du docteur Guyot, spécialiste des cépages, devenue un GRAND TEXTE CLASSIQUE AVANT LA PÉRIODE DU PHYLLOXÉRA. Une carte dépliant en couleurs et nombreuses figures dans le texte.

Rousseurs claires, légères mouillures à quelques feuillets. Le feuillet de titre du tome III manque, remplacé par celui du tome I sur lequel on a apposé un papillon vierge pour masquer la mention de tomais.

284 ODART (comte). Ampélographie universelle ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom. Sixième édition. Paris, Librairie agricole ; Tours, 1874. In-8, demi-veau vert, dos lisse orné, non rogné.

150/200 €

Simon, *Vinaria*, 56.

Édition définitive, posthume, de cette ampélographie du comte Odart, viticulteur qui avait constitué dans son domaine du château de La Dorée à Esvres-sur-Indre une importante collection ampélographique.

Restauration dans le fond des deux derniers feuillets.

285 ROVASENVA (Joseph, comte de). Essai d'une ampélographie universelle. Montpellier, Camille Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1881. In-4, demi-maroquin marron foncé, tête dorée, couverture.

150/200 €

Tableau dépliant de classification des cépages hors texte. Taches au second plat de la couverture et dans quelques marges.

286 ROY-CHEVRIER. Ampélographie rétrospective. Histoire de l'ampélographie, biographies et textes annotés d'auteurs antérieurs à Bosc, bibliographie viticole de Bosc à Odart. Montpellier, Coulet ; Paris, Masson et Cie, 1900. In-8, demi-chagrin vert, dos orné (*Reliure de l'époque*).

200/300 €

Simon, *Vinaria*, 66. Édition originale.

EXEMPLAIRE JOLIMENT RELIÉ, portant l'ex-libris manuscrit d'un dénommé *Teulade Cabanès*.

Quelques rousseurs.

287 VIALA (Pierre). Les Hybrides-Bouschet. Essai d'une monographie des vignes à jus rouge. Montpellier, Coulet ; Paris, Delahaye et Lecrosnier, 1886. Grand in-8, demi-maroquin aubergine, tête dorée, non rogné, couverture.

200/300 €

Simon, *Vinaria*, 59.

Édition originale, ornée de 5 belles planches en chromolithographie d'après *Marsal*.

Étude ampélographique sur les cépages à jus rouge créés par Louis et Henri Bouschet entre les années 1820 et 1870.

Ex-libris au stylo sur le titre : *J. Roussel*.

Petite mouillure en pied des deux premiers et des cinq derniers feuillets, ainsi qu'à la couverture.

VINS DE BORDEAUX

288 CHASTEIGNER (Paul, vicomte de). Les Vins de Bordeaux. Guide pratique des gens du monde pour le choix, l'usage et la conservation des vins de table. Seconde édition. Bordeaux, Librairie centrale, B. de Laporte, 1869. In-12, demi-maroquin bordeaux, couverture.

100/150 €

Opuscule destiné au *consommateur désireux de mettre dans sa cave une provision de vins bien choisis, de connaître les moyens de les soigner convenablement et d'en faire usage*.

Envoi signé de l'auteur sur le faux-titre (nom du destinataire illisible).



289

289 COCKS (Charles). Guide de l'étranger à Bordeaux et dans la Gironde. Bordeaux, ses environs et ses vins classés par ordre de mérite. Bordeaux, Féret fils, 1850. In-12, demi-veau rouge, dos lisse orné, pièce de titre verte, tête dorée, couverture.

800/1 000 €

ÉDITION ORIGINALE EN FRANÇAIS, TRÈS RARE ET FORT RECHERCHÉE, ornée de 4 lithographies hors texte à fond teinté et un plan dépliant de la ville de Bordeaux.



291

290 COCKS (Charles). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Bordeaux, Féret et fils ; Paris, L. Mulo, 1908*. In-8, cartonnage percaline bordeaux de l'éditeur, boîte-étui moderne.

200/300 €

Huitième édition de ce classique, revue et augmentée par Édouard Féret. Cartes en couleurs et environ 700 vues de châteaux vinicoles.

291 DANFLOU (Alfred). Les Grands crus du Bordelais. Monographies et photographies des châteaux et vignobles. *Bordeaux, Librairie Goudin ; Typographie Auguste Lavertujon, 1867*. 2 parties en un volume in-4, demi-chagrin brun, titre frappé doré sur le premier plat (*Reliure de l'époque*).

1 000/1 500 €

Vicaire, 248.

Seconde édition, ornée de 23 photographies hors texte, vues des principaux châteaux du Bordelais.

Rousseurs sur les gardes.

292 DUMAS (F.-G.) et Charles LALLEMAND. Les Grands vins de Gironde. *Paris, Ancienne Maison Quantin ; Bordeaux, Féret et fils, [vers 1900]*. In-folio, demi-chagrin rouge, plats de percaline rouge, encadrement de filets dorés, grands écoinçons dorés, armoiries au centre frappées entre le titre et le nom de l'auteur, dos orné, tranches dorées (*Barets*).

500/600 €

Édition originale de cet ouvrage rare et recherché sur les grands vins de Saint-Émilion. Nombreuses illustrations dans le texte.

Bel exemplaire en reliure de l'éditeur exécutée par Barets à Bordeaux.

293 FABRE (A.). Les Terrains de revêtement du Médoc. Études géologiques sur le département de la Gironde. *Bordeaux, Imprimerie Drouillard, 1939*. Grand in-8, demi-marroquin brun, tête dorée, couverture.

60/80 €

Édition originale.

294 FÉRET (Édouard). Ensemble 5 ouvrages reliés, in-12 et in-8, et une carte dépliant entoilée.

250/300 €

CARTE routière et vinicole du département de la Gironde. *Bordeaux, Féret et fils, [1869]*. JOLIE CARTE DÉPLIANTE EN COULEURS (97 x 74 cm) dressée par *Coutaut*, entoilée, sous étui de percaline rouge de l'éditeur, sous étui demi-marroquin rouge moderne. Dos refait. — COCKS et FÉRET. Saint-Émilion et ses vins et les principaux vins de l'arrondissement de Libourne. *Bordeaux, Féret et fils ; Paris, Masson, 1881*. — FÉRET. Saint-Émilion, son histoire, ses monuments et ses grands vins. *Bordeaux, Féret et fils, Paris, Masson, 1893*. — FÉRET. Les Vins des Graves rouges et blancs. *Bordeaux, Féret & fils ; Paris, Libraires associés, 1897*. Exemplaire en reliure de l'éditeur, dos passé. — FÉRET. Les Vins du Cubzadais, du Bourgeois et du Blayais. *Bordeaux, Féret & fils ; Paris, Libraires associés, 1897*. Exemplaire en reliure de l'éditeur, sous boîte-étui demi-chagrin moderne. — FÉRET. La Région de Sauternes et les vins blancs des cantons de Poudensac et de Langon. *Bordeaux, Féret & fils ; Paris, Mulo, 1908*.

295 FRANCK (William). Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde. *Bordeaux, Chaumas, 1864*. In-8, demi-maroquin rouge, tête dorée, non rogné, couverture illustrée.

500/600 €

Cinquième édition, revue et augmentée, illustrée de 33 vues de châteaux des principaux domaines du Médoc, d'une grande carte dépliant de la Gironde avec les contours colorés, et de 6 tableaux dépliant.

LA « PREMIÈRE BIBLE » DU BORDELAIS (Oberlé). Déchirure soigneusement restaurée à la carte.

296 GIRONDE. — Ensemble 2 ouvrages.

50/60 €

AUSSEL (Docteur). La Gironde à vol d'oiseau. Ses grands vins et ses châteaux. *Paris, Dentu ; Bordeaux, Féret, 1865*. In-8, demi-chagrin rouge avec petits coins de vélin vert de l'époque. Traces de cire sur la partie chagrinée des plats. — LACOSTE. La Route du vin en Gironde. Nouvelle édition. *Bordeaux, Delmas [1948]*. In-8, bradel demi-maroquin noir, couverture et dos. 3 cartes.

297 JOUBERT (A.). Les Vins. Manière de les soigner et de les servir. Étude sur les vins français et étrangers par Louis Leclerc. Classification des grands vins de Bordeaux. *Paris, Paul Renouard, 1842*. In-8, demi-veau rouge, dos orné, couverture.

150/200 €

Simon, *Vinaria*, 20. RARE TIRÉ À PART de la *Monographie des vins du Conservateur*.

Paraphe manuscrit sur le titre et la couverture. Cachet à froid du Château de Coligny dans l'Ain.

298 LAFFORGUE (Germain). Le Vignoble girondin. *Paris, Louis Hermet, 1947*. In-4, demi-maroquin bordeaux avec coins, couverture et dos.

200/300 €

Oberlé, *Fritsch*, 323.

Édition originale de ce traité très complet, formant le premier titre de la collection *Vignobles de vins fins et eaux-de-vie de France*.

18 illustrations, 24 héliogravures et 2 cartes en couleurs tirées sur une double page.

Un des exemplaires numérotés sur vélin San-Francisco.

299 PETIT-LAFITTE (Auguste). La vigne dans le Bordelais. *Paris, J. Rothschild, 1868*. In-8, veau bordeaux, dos orné, tête dorée.

200/300 €

Simon, *Vinaria*, 95. Édition originale, ornée d'un tableau dépliant et de 75 figures sur bois dans le texte.

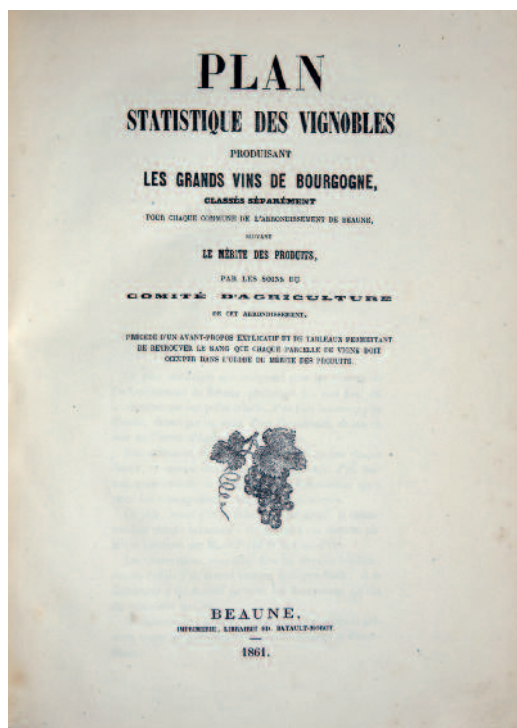
VINS DE BOURGOGNE

300 BEAUNE. — Beaune. Texte du Dr. R. Marconnet. Photographies des Amis du Vieux Beaune. *La-Pierre-qui-Vire, Zodiaque, 1968*. In-12, bradel demi-maroquin bleu, titre à la chinoise au dos, plats de papier à décor de rinceaux fleuris en couleurs, couverture et dos.

30/40 €

Guide publié par la Société des Amis du vieux Beaune, avec une traduction anglaise et allemande à la fin.

CHARMANTE RELIURE.



301

301 BOURGOGNE. — Plan statistique des vignobles produisant les grands vins de Bourgogne, classés séparément pour chaque commune de l'arrondissement de Beaune, suivant les mérites des produits. *Beaune, Batault-Morot, 1861*. Grand in-8, demi-veau rouge, premier plat de la couverture.

200/300 €

Oberlé, *Fritsch*, 284. Édition originale.

TRÈS RARE PLAQUETTE DONNANT LE PREMIER CLASSEMENT DES VINS DE BOURGOGNE, publiée par les soins du Comité d'agriculture de la ville de Beaune : Chassagne, Meursault, Volnay, Pommard, etc.

Sans la grande carte dépliant en couleurs.

302 BOURGOGNE. — Ensemble 4 ouvrages grand in-8, reliés demi-maroquin moderne.

150/200 €

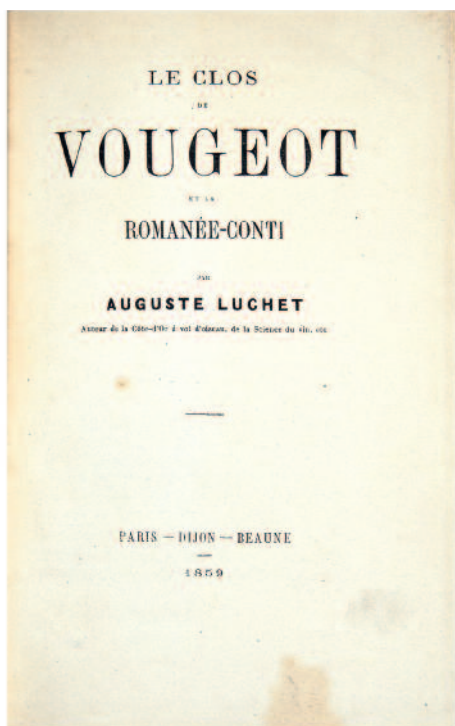
GADILLE (Rolande). Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité. *Paris, Les Belles lettres, 1967*. — GRIVOT (Françoise). Le Commerce des vins de Bourgogne. *Paris, Sabri, 1964*. — GUICHERD (Jean). Les Vignobles de la Haute-Bourgogne. S.l.n.d. [vers 1910]. — PULLIAT et BENDER. Défense et reconstitution du vignoble bourguignon. Compte rendu des conférences en réunions publiques organisées par la Société d'agriculture et de viticulture de Chalon-sur-Saône, les 22, 23 et 24 septembre 1887. *Chalon-sur-Saône, Marceau, 1887*.

303 DANGUY et AUBERTIN. Les Grands vins de Bourgogne (la Côte-d'Or). Étude et classement par ordre de mérite. Nomenclature des clos et des propriétaires. *Dijon, H. Armand, [1892]*. Fort volume in-8, demi-maroquin rouge avec coins, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 292. — Simon, *Vinaria*, 101.

TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE DE CETTE MONOGRAPHIE TRÈS COMPLÈTE, illustrée de 2 vues dépliantes (Dijon et Beaune), de figures dans le texte et à pleine page, et d'un plan topographique dépliant du vignoble.



304

304 LUCHET (Auguste). Le Clos de Vougeot et la Romanée-Conti. Paris, Dijon, Beaune, 1859. In-12, demi-veau bordeaux, titre en long au dos, couverture.

150/200 €

Simon, *Vinaria*, 100. — Vicaire, 541.

Édition originale de cet ouvrage consacré à ces deux crus prestigieux.

Couverture roussie, restauration de papier en pied de la couverture et du faux-titre.

305 LUCHET (Auguste). La Côte d'Or à vol d'oiseau. Paris, Michel Lévy, 1858. In-12, demi-marquain rouge à long grain, tête dorée, couverture. Grattage et tache au premier plat de la couverture.

50/60 €

306 OLNEY (Richard). Romanée-Conti. Paris, Flammarion, 1991. In-4, cuir bordeaux, tranches dorées, étui (Reliure de l'éditeur).

50/60 €

Édition originale, ornée de nombreuses illustrations en couleurs.

Un des 70 exemplaires en reliure pleine peau de l'éditeur sous étui façonné.

307 RODIER (Camille). Le Clos de Vougeot. Préface de Gaston Roupnel. Dijon, Librairie Venot, 1931. In-4, demi-marquain bordeaux avec coins, couverture et dos.

200/300 €

Oberlé, *Fastes*, 1005. — Oberlé, *Fritsch*, 295.

Édition originale de cette EXCELLENTE MONOGRAPHIE SUR CE CRU MYTHIQUE DE LA BOURGOGNE.

308 RODIER (Camille). Le Vin de Bourgogne (la Côte-d'Or). Dijon, Louis Damidot, [1920]. In-4, demi-marquain bordeaux avec coins, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 294. Édition originale, illustrée de 17 planches hors texte, quelques illustrations dans le texte et 10

cartes dépliantes.

BEL OUVRAGE SUR L'HISTOIRE DU VIN DE BOURGOGNE, très complet et particulièrement recherché.

Envoi signé d'un dénommé *Legrand*, daté de Nuits, 1926.

309 RODIER (Camille). Le Vin de Bourgogne (la Côte d'Or). Dijon, Louis Damidot, 1937. In-4, broché, boîte-étui demi-marquain bordeaux moderne.

400/500 €

Seconde édition, ornée de nombreuses illustrations et cartes hors et dans le texte.

Tirage à 250 exemplaires sur grand papier de luxe, CELUI-CI SUR PAPIER BLEU avec les hors-texte en 3 états.

310 RODIER (Camille). Le Vin de Bourgogne (la Côte-d'Or). Nouvelle édition, revue et considérablement augmentée. Dijon, Louis Damidot, [1937]. In-4, demi-marquain rouge, dos orné de fers spéciaux (grappe et feuille de vigne), tête dorée, non rogné, couverture et dos.

200/300 €

311 ROZET (Georges). La Bourgogne. Tastevin en main. Paris, Horizons de France, [1949]. In-4, demi-marquain aubergine, tête dorée, non rogné, couverture.

50/80 €

312 VERGNETTE-LAMOTTE (Alfred de). Le Vin. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, [1867]. In-12, demi-chagrin brun de l'époque.

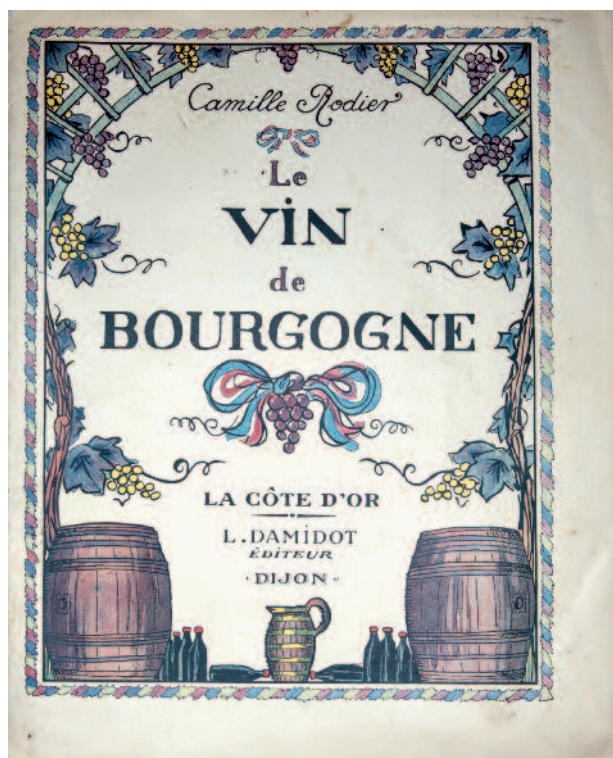
200/300 €

Vicaire, 859 (collation erronée). — Simon, *Vinaria*, 22 (ne cite que la seconde édition de 1868).

Édition originale de ce traité d'œnologie très complet, ornée de 3 planches et de 29 figures explicatives dans le texte.

De la bibliothèque du marquis de Monteynard (ex-libris tiré en sanguine).

Quelques légères rousseurs.



309

VINS DE CHAMPAGNE

313 [BOURGEOIS DE JESSAINT (Claude-Laurent)]. Description topographique du département de la Marne. *Paris, De l'Imprimerie des sourds-muets, An X*. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné, tranches jaunes.

50/60 €

Édition originale. On y trouve des considérations sur les vignobles et le vin de ce département.

314 CHAMPAGNE. — Sourire de Reims. Sourire de France. Champagne. Dessins de Paul Iribe, texte de Pierre Lestringuez. *Paris, Draeger, 1932*. In-4, reliure de l'éditeur à dos de spirale.

20/30 €

Album publicitaire publié à la mémoire de Dom Pérignon et à l'occasion du 250^e anniversaire de la découverte de la mousse de Champagne.

315 CHAMPAGNE. — Ensemble 3 ouvrages dont 2 plaquettes.

50/60 €

GUICHERD (Jean). Études d'ampélographie. Monographie des cépages de l'Aube. Troyes, Paul Nouei, 1905. In-8, demi-marquain fauve, couverture. — MANCEAU (Émile) et Camille MANCEAU. Traité de vin de Champagne. Premier fascicule. *Épernay, Imprimerie Henri Villers, 1916*. Plaquette in-8, brochée. — VIMONT (Georges). Le Vignoble Vimont. *Amiens, Imprimerie picarde, 1902*. Plaquette in-8, brochée.

316 CHAMPAGNE. — Ensemble 4 ouvrages grand in-8, demi-marquain fauve, tête dorée, non rogné, couverture.

200/300 €

HODEZ (Roger). La Protection des vins de Champagne par l'Appellation d'origine. *Paris, Presses universitaires de France, 1923*. — MANCEAU (Émile). Vinification champenoise. *Épernay, Chez l'Auteur, 1929*. — MATHIEU (L.). Études sur la conservation des vins mousseux. *Paris, Dujardin, 1900*. — PIARD (Paul). L'Organisation de la Champagne viticole. *Paris, Éditions du Chancelier, 1937*.

317 CHAPPAZ (Georges). Le Vignoble et le vin de Champagne. *Paris, Louis Hermat, 1951*. In-4, demi-marquain aubergine avec coins, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 351.

Édition originale, illustrée de 29 illustrations, 32 héliogravures et une carte dépliant en couleurs. Tirage à 350 exemplaires numérotés sur vélin.

Ouvrage recherché, formant le second et dernier titre de la collection *Vignobles de vins fins et eaux-de-vie de France*. De la bibliothèque Alain Huchet (ex-libris).

318 FIÉVET (Auguste). Plus de vignes gelées et l'art d'obtenir des récoltes abondantes et de bonne qualité des vignes de la Champagne. *Épernay, Librairie et papeterie A. Fiévet, 1862*. Plaquette in-12, bradel demi-marquain citron, couverture.

50/60 €

Édition originale. Tampon de colportage sur la couverture.

319 HAMP (Pierre). Le Vin de Champagne. *Paris, Union pour la Vérité, [1908]*. In-12, demi-marquain orangé, tête dorée, couverture.

80/100 €

Édition originale de cet ouvrage dans lequel Pierre Hamp, de son vrai nom P. Bourillon, s'attache à dépeindre l'univers des vigneron, ouvriers, artisans et grandes maisons de Champagne au début du XX^e siècle.

320 LEGRAND. Le Vin de Champagne. *Reims, Matot-Braine, 1896*. In-8, bradel demi-chagrin orange. Trace de pliure aux quarante premiers feuillets.

100/150 €

321 MAIZIÈRE (Armand de). Origine et développement du commerce du vin de Champagne. *Reims, Jacquet, [vers 1845]*. Plaquette in-8, bradel demi-toile vert pistache avec coins, tête dorée, couverture.

150/200 €

RARE TIRÉ À PART des *Séances et travaux de l'Académie de Reims*.

Exemplaire dans lequel on a monté en tête le second plat d'une couverture imprimée sur papier vert où il y est question de l'ouvrage de l'auteur ; coupure de presse sur le commerce du vin de Champagne collée sur le second plat de la couverture. Cachet armorié sur le titre, non identifié. Quelques rousseurs.

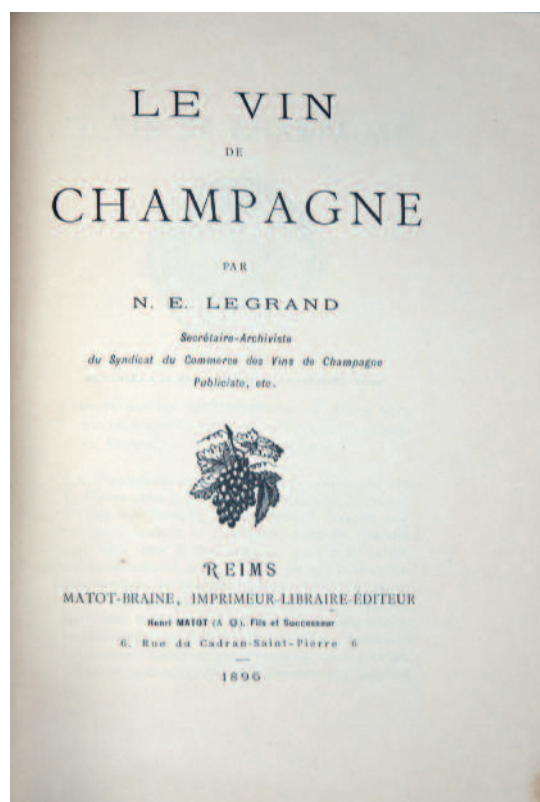
322 MOREAU-BÉRILLON (C.). Au pays du champagne. Le vignoble, le vin. Préface de Léon Bourgeois. *Reims, Librairie L. Michaud, [1924]*. In-4, demi-marquain caramel, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 346. — Simon, *Vinaria*, 108.

Édition originale, ornée d'un portrait de l'auteur et de nombreuses illustrations dans le texte.

IMPORTANTE MONOGRAPHIE SUR LE VIN DE CHAMPAGNE.



323 SALLERON (J.). Études sur le vin mousseux. Nouveau mode de tirage rationnel et infaillible, l'élasticité du verre et la résistance des bouteilles, le liège et son application au bouchage du vin de Champagne. Paris, Chez l'Auteur ; Épernay, Reims, 1886. Grand in-8, demi-maroquin bordeaux, dos orné, couverture.

80/100 €

Édition originale, ornée d'une planche (principaux germes microscopiques du vin) et de figures dans le texte ou à pleine page.

VINS DES AUTRES REGIONS FRANÇAISES & DE L'ÉTRANGER

324 AFRIQUE DU NORD. — Ensemble 4 ouvrages.

150/200 €

DUGAST (J.). Vinification dans les pays chauds. Algérie et Tunisie. Édition complétée et mise à jour. Paris, Augustin Challamel, 1910. In-8, percaline souple bordeaux de l'éditeur. — GAILLARDON (B.). Manuel du vigneron en Algérie et Tunisie. Paris, Challamel, 1886. In-12, demi-maroquin vert, couverture. Signature au crayon sur la couverture qui est restaurée : P. Viala. — REBOUX (Paul). L'Algérie et ses vins. [1945]. In-8 carré, broché. Couverture décollée du dos avec manques de papier. — TAILLEFER (l'abbé). La Fortune des colons de l'Algérie dans l'art de cultiver la vigne. Blidah, Arnavon, 1862. Plaquette in-8, bradel demi-maroquin bordeaux, couverture.

325 BAVEREL (l'abbé). Observations sur l'ouvrage du P. Prudent, touchant la maladie des vignes de Franche-Comté. Besançon, De l'Imprimerie de Cl. Jos. Daclin, 1779. Plaquette in-12, demi-veau havane, dos lisse orné.

150/200 €

Édition originale. Critique de la dissertation que fit paraître le père Prudent, de l'ordre des Capucins, en réponse au sujet posé par l'académie de Besançon en 1777 : *déterminer les causes d'une maladie qui menaçait de détruire les vignobles de la province.*

326 BOULLAY (Jacques). Manière de bien cultiver la vigne dans le vignoble d'Orléans. Seconde édition. Orléans, François Borde, 1712. In-12, veau fauve, triple filet doré, fer aux angles, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure pastiche moderne).

800/1 000 €

Vicaire, 109.

TRÈS RARE seconde édition, augmentée et corrigée. Elle a été publiée la même année que l'originale. Elle manquait aux bibliothèques bachiques Fritsch et Chwartz.

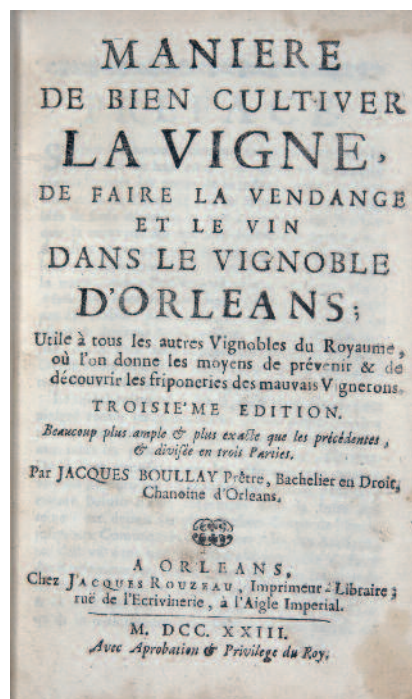
Trois feuillets doublés de papier japon, petite restauration dans le blanc du titre.

327 BOULLAY (Jacques). Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans. Troisième édition. Orléans, Jacques Rouzeau, 1723. In-8, veau fauve moucheté, dentelle dorée, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches jaunes (Reliure pastiche moderne).

500/600 €

Simon, *Vinaria*, 259. — Vicaire, 109.

ÉDITION LA PLUS COMPLÈTE ET RECHERCHÉE DE CET IMPORTANT



327

TRAITÉ, utile à tous les Vignobles du Royaume, où l'on donne les moyens de prévenir & de découvrir les friponeries des mauvais Vignerons.

L'auteur, chanoine de Saint-Pierre-Empont à Orléans, se vit reprocher d'avoir traité d'un tel sujet et on l'accusa de n'avoir lu l'Écriture Sainte que pour y trouver des éloges du vin (cf. Oberlé, *Fastes*, 922).

Bel exemplaire dans une parfaite reliure pastiche.

328 BUTOT (Alfred). De la consommation et du commerce du vin en Normandie, particulièrement en Basse-Normandie et en Cotentin, pendant la Guerre de Cent Ans. Paris, Éditions de l'époque littéraire et artistique, [1938]. In-8 carré, demi-maroquin brun, couverture et dos.

50/60 €

Tableau dépliant figurant des marques de marchands de vins découvertes sur deux nefes ayant fait naufrage sur les côtes de la Manche.

329 CHEVALIER (François-Félix). Œnologie ou Discours sur le vignoble et les vins de Poligny, sur la méthode et les moyens de les perfectionner, ensuite d'expériences et d'essais. Année 1774. Poligny, Imprimerie de G. Mareschal, 1873. Grand in-8, broché, non rogné, chemise et étui demi-chagrin noir moderne.

200/300 €

Simon, *Vinaria*, 110. Édition originale.

Petits manques de papier au dos de la couverture.

330 DEJERNON (Romuald). La Vigne en France et spécialement dans le Sud-Ouest. Extrait des conférences faites dans les Basses-Pyrénées. Pau, Imprimerie et lithographie Véro-nèse, 1866. In-8, demi-veau bordeaux, dos lisse orné, couverture.

80/100 €

Simon, *Vinaria*, 110. Édition originale.

Exemplaire comprenant plusieurs annotations au crayon et à la plume. Manques de papier restaurés à la couverture.

331 FÉRET (Édouard). Bergerac et ses vins et les principaux crus du département de la Dordogne. *Paris, Mulo ; Bordeaux, Féret & fils, 1903*. In-12, demi-marquain rouge, tête dorée, non rogné, premier plat de la couverture.

200/300 €

Simon, *Vinaria*, 97.

Édition originale, illustrée de 70 vues de châteaux vinicoles et 2 cartes vinicoles.

IMPORTANT DOCUMENTATION SUR LES VINS DE DORDOGNE, décrivant tous les grands crus classés avec une monographie de chaque commune, la production et un examen des récoltes.

332 FOILLARD (Léon) et Tony DAVID. Le Pays et le vin Beaujolais, suivi d'une anthologie bachique. *Villefranche en Beaujolais, Jean Guilletmet, 1929*. In-8, demi-marquain vert, couverture et dos.

80/100 €

Édition originale, ornée d'un frontispice en couleurs, de nombreuses illustrations dans le texte ou à pleine page hors texte, et d'une carte dépliant.

Dos un peu passé.

333 MAISONNEUVE (P.). Le Vigneron angevin. Deuxième partie de l'Anjou, ses Vignes et ses Vins. *Angers, Chez l'Auteur, 1926*. In-8 carré, demi-marquain bordeaux, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

80/100 €

Ce deuxième volume a été spécialement publié pour les viticulteurs angevins comme l'indique l'auteur dans sa dédicace. Il se divise en deux parties : viticulture et vinification. La couverture, grise, est datée 1928.

334 MAURICE (Régis-Henry). Les Vignobles de Tarn-et-Garonne. Conservation et reconstitution des vignobles atteints ou détruits par le phylloxéra. Résumé des meilleurs moyens employés jusqu'à ce jour. *Montauban, Imprimerie et lithographie Édouard Forestié, 1885*. In-8, bradel demi-marquain bordeaux, dos lisse orné, fer spécial (grappe) en tête et queue, non rogné, couverture.

300/400 €

Édition originale, ornée d'une planche dépliant.

EXEMPLAIRE DE DÉDICACE, accompagné d'un billet autographe de l'auteur adressé à Léon Reynal, daté du 3 mars 1885 : *Mon cher Léon, si je pouvais vous faire partager le plaisir que j'éprouve en vous adressant le premier exemplaire de ma brochure [...]*.

TRÈS RARE, MANQUE AUX PRINCIPALES BIBLIOGRAPHIES.

335 REY (E.). Petit guide du vigneron du Lot pour la reconstitution de ses vignes. *Cahors Imprimerie Jules Bergon, 1885*. In-12, bradel demi-chagrin vert, premier plat de la couverture.

40/50 €

Publié sous les auspices du Comité central d'études et de vigilance contre le phylloxéra.

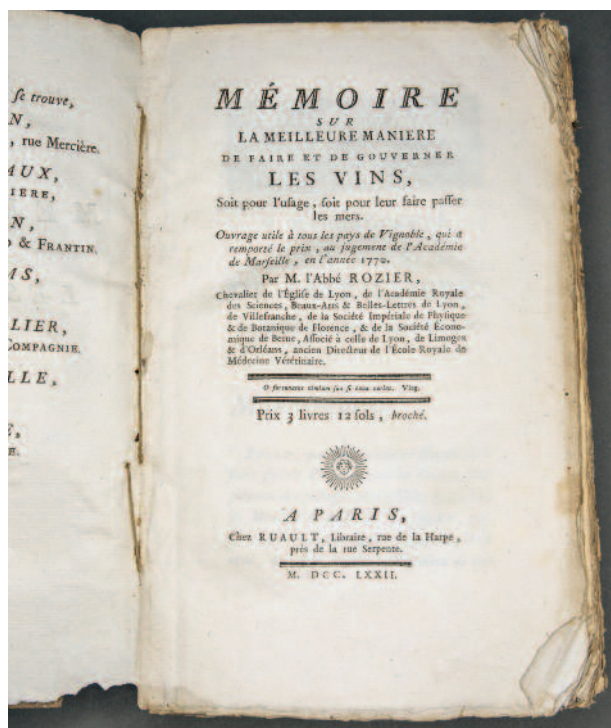
Petite restauration à la couverture.

336 ROSE-CHARMEUX (Jean-Baptiste). Culture du chasselas à Thomery. *Paris, J. Michelet, [1862]*. In-12, demi-marquain rouge à long grain, dos lisse orné, tête dorée.

200/300 €

Édition originale, ornée de 41 figures dans le texte.

INTÉRESSANTE MONOGRAPHIE SUR CE FAMEUX VIGNOBLE, due à un horticulteur de Thomery en Seine-et-Marne. Celle-ci est inconnue à Vicaire, Cagle et Simon, *Vinaria*.



337

337 ROZIER (l'abbé François). Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mets. *Paris, Ruault, 1772*. In-8, broché, non rogné, couverture grise muette de l'époque, boîte-étui demi-marquain vert moderne.

1 500/2 000 €

Oberlé, *Fastes*, 936. — Oberlé, *Fritsch*, 109.

Nouvelle édition de ce FAMEUX TRAITÉ SUR LE VIN DE PROVENCE, ornée de 3 planches dépliantes montrant les instruments de vinification.

Excellent ouvrage de l'abbé Rozier, agronome célèbre né à Lyon en 1734, qui remporta le prix de l'académie de Marseille en 1770.

Il existe deux tirages sous la même date et avec la même collation : celui-ci, chez Ruault, et un autre à Lausanne (cf. l'exemplaire K. Fritsch) ; notre exemplaire possède bien un feuillet d'errata à la fin et les fautes du texte n'ont pas été corrigées. La véritable édition originale a été publiée à Marseille en 1770.

SÉDUISANT EXEMPLAIRE BROCHÉ, TEL QUE PARU, ABSOLUMENT NON ROGNÉ. Il est préservé dans une jolie boîte-étui en demi-marquain moderne.

338 SAINT-CHARLES (Fleury de). Le Vigneron beaujolais. Étude sociale. *Lyon, A. Storck, 1902*. In-4, demi-marquain orange, premier plat de la couverture.

40/50 €

339 SEILLAN (Jules). Topographie des vignobles du Gers et de l'Armagnac (Gers, Landes et Lot-et-Garonne). *Paris, Masson, 1872*. In-12, demi-marquain brique, tête dorée, couverture.

300/400 €

Troisième édition, ornée d'une carte œnologique du Gers et de l'Armagnac. Elle est augmentée d'un *Essai de la synonymie des cépages cultivés dans le département du Gers*.

OUVRAGE RARE, INCONNU DES PRINCIPALES BIBLIOGRAPHIES SUR LE SUJET.

Le dernier feuillet, contenant l'errata, est roussi. Petites restaurations aux plis de la carte.

CIDRE & BIÈRE



340

340 SEYDEL (Maurice). Des vignobles et de la viticulture en Bessarabie. *Varsovie, S. Orgelbrand fils, 1900.* Plaquette in-12 carré, demi-marquain rouge, tête dorée, couverture.

150/200 €

TRÈS RARE ÉTUDE sur les vins et la viticulture de Bessarabie en Russie méridionale, ornée de reproductions photographiques.

341 SITTLER (Lucien). La Viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles. *Colmar, Éditions Alsacia, 1956.* In-8, demi-marquain camel, tête dorée, couverture et dos (*Reliure de l'époque*).

30/40 €

342 SUD-EST DE LA FRANCE. — Ensemble 2 plaquettes in-8, reliées demi-marquain moderne.

60/80 €

343 GERMOND DE LAVIGNE. Études sur le vin de Saint-Raphaël. *Paris, Baillièrre et fils ; Londres, New-York, [vers 1880].* — JEANJEAN (Adrien). La Géologie agricole appliquée à la culture de la vigne dans le département du Gard. *Nîmes, Lavagne-Peyrot ; Alais, Brugueirolle ; Montpellier, Coulet, 1887.*

50/60 €

344 SUISSE. — DUBOIS (Jacques). Le Vigneron vaudois et ses vins. *Lausanne, Imprimerie centrale, 1944.* In-8, demi-marquain bordeaux, tête dorée, couverture et dos. Photographies hors texte. Envoi de l'auteur.

50/60 €

345 TOULON. — Règlement pour le privilège du vin de la ville de Toulon. Du 22 avril 1733. [1733]. Plaquette in-4, bradel demi-veau fauve.

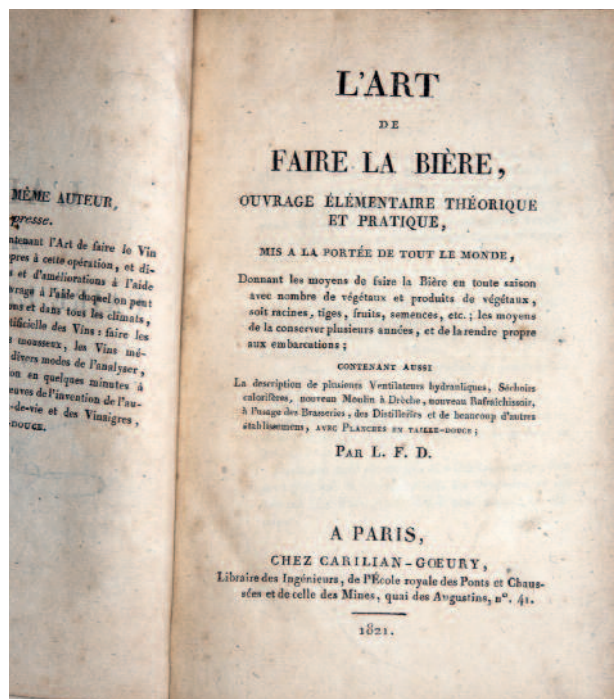
50/60 €

Rare plaquette concernant la production et le commerce du vin dans le terroir de Toulon.

346 CIDRE. — Ensemble 3 ouvrages.

150/200 €

DUBIEF et MALPEYRE. Nouveau manuel complet du fabricant de cidre et de poiré. Nouvelle édition. *Paris, Roret, s.d.* In-18, demi-marquain bleu avec coins, couverture et dos. — NANOT (Jules). Culture du pommier à cidre, fabrication du cidre et modes divers d'utilisation des pommes et des marcs. *Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1884.* In-12, demi-toile bleue de l'époque. Frottements au dos. — JACQUEMIN (Georges) et Henri ALLIOT. La Cidrierie moderne. Ou l'art de faire le bon cidre. *Malzéville-Nancy, Edg. Thomas, 1902.* Fort volume in-8, percaline gris vert de l'éditeur. Édition originale de cet important traité théorique et pratique sur l'art de faire le cidre. Envoi signé d'Henri Alliot à un sénateur. Jeu dans la reliure, dos un peu froissé par l'humidité.



347

347 [DUBIEF]. L'Art de faire la bière, ouvrage élémentaire théorique et pratique, mis à la portée de tout le monde. *Paris, Carilian-Goeury, 1821.* In-8, demi-veau fauve.

300/400 €

Vicaire, 47.

ÉDITION ORIGINALE DE CET IMPORTANT TRAITÉ DE BRASSERIE, ornée de 3 planches gravées par *Adam* d'après *Girard*.

L'auteur, marchand brasseur demeurant à Amiens, était détenteur d'un brevet d'invention pour la conservation et le transport de la bière au point de congélation.

Ex-libris manuscrit de l'époque sur le faux-titre : *D. Bourla*.

348 LE PAULMIER (Julien). Traité du vin et du sidre [sic]. *Rouen, Lestringant ; Caen, Massif, 1896.* In-8 carré, demi-marquain citron, tête dorée, non rogné, couverture.

200/300 €

Bitting, 359.

Réimpression de l'unique édition ancienne de ce traité sur le vin et le cidre, initialement parue à Caen en 1589, éditée par la Société des bibliophiles normands. Tirage unique à 200 exemplaires numérotés.

349 MOREAU. La Bière. Procédés modernes de fabrication et d'utilisation des sous-produits. *Paris, Hachette et Cie, 1907*. In-12, demi-percaline de l'éditeur.

30/40 €

DISTILLATION, LIQUEURS ET SPIRITUEUX

350 ANDRIEU (Pierre). Alcool, flamme de l'esprit. *Paris, Maurice Ponsot, 1945*. In-4, en feuilles, emboîtement. Illustrations en couleurs de *Van Rompaey*.

50/60 €

351 CHAPTAL (Jean-Antoine, comte de). Chimie appliquée à l'agriculture. *Paris, Madame Huzard, 1823*. 2 volumes in-8, demi-basane blonde avec petits coins, dos lisse orné, pièces de titre orange et de tomaisson bleue, tranches jaunes (*Reliure de l'époque*).

200/300 €

Oberlé, *Fritsch*, 121.

Édition originale de ce livre très important, le dernier publié par l'auteur et L'UN DES GRANDS CLASSIQUES DE L'AGRONOMIE. Nombreuses considérations sur le beurre, la betterave, les boissons fermentées et vineuses, les liqueurs alcooliques, la distillation, les pommes de terre, les fruits, le fromage, le lait, les sirops, le sucre, etc.

Manque le catalogue (4 pages) à la fin du tome II, quelques légères rousseurs. Petits frottements à la reliure, fente à un mors.

352 COGNAC. — Ensemble 2 ouvrages.

30/50 €

DELAMAIN (Robert). Histoire du cognac. *Paris, Stock, 1935*. In-12, broché. ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR à Maurice Huet. Mouillure. — PRIOTON (Henri). La Culture de la vigne dans les Charentes et la production du cognac. *Paris, Baillière et fils, 1929*. In-12, percaline rouge de l'éditeur. Reliure usagée, manque le premier plat et le dos.

353 DAVY (Humphry). Éléments [sic] de chimie agricole, en un cours de leçons, pour le comité d'agriculture. *Paris, La-drange, 1819*. 2 volumes in-8, demi-veau vert, dos lisse orné, tête dorée, non rogné (*Reliure pastiche moderne*).

300/400 €

Oberlé, *Fritsch*, 150.

Première édition de la traduction française, ornée de 8 planches dont 7 dépliants.

LE PLUS IMPORTANT TRAITÉ DE CHIMIE AGRICOLE AVANT CELUI DE CHAPTAL, paru en 1823.

Cette édition contient un *Traité sur l'art de faire le vin et de distiller les eaux-de-vie* : travaux de vendanges, foulage, fermentation, décuvage, maladies des vins, mises en bouteilles, distillation, description de l'appareil Solimani de Nîmes.

Quelques rousseurs, petite mouillure marginale touchant les sept premiers feuillets du tome II.

354 DÉJEAN. Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes. Sixième édition. *Marseille, Jean Mossy, 1792*. In-12, basane mouchetée, dos orné (*Reliure de l'époque*).

150/200 €

Vicaire, 258. Traité très complet, fruit de trente années de recherches et d'études sur la distillation, dû à un certain Déjean, qui, selon la plupart des bibliographes, serait le pseudonyme

d'Antoine Hornot, distillateur parisien né à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne (cf. Oberlé, *Fastes*, 1085, pour l'édition originale de 1753).

355 DES OMBIAUX (Maurice). Le Nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France. *Liège, Mawet ; Paris, Dorbon-aîné, 1927*. In-4, demi-marquin bleu, couverture et dos.

100/150 €

Bitting, 523. Édition originale, tirée à 550 exemplaires.

356 DORNAT (C.-C.). Traité du négociant de vins et eaux-de-vie, suivi de l'art de faire les liqueurs. *Se trouve chez l'Auteur, à Saint-Jean-d'Angély, [1854]*. In-8, demi-veau rouge, dos lisse orné, tête dorée, non rogné.

200/300 €

Vicaire, 286. Édition originale, ornée de 5 tableaux dépliants. Elle n'est pas citée par Oberlé. Simon, *Vinaria*, p. 93, ne mentionne que la traduction anglaise parue l'année suivante sous le titre *The Wine and Spirit Merchant's own Book*.

EXEMPLAIRE DE L'AUTEUR, portant cette note autographe sur le faux-titre : *Propriété de l'auteur*.

Des rousseurs.

357 DUPLAIS (Pierre). Traité des liqueurs et de la distillation des alcools. *Versailles, Chez l'Auteur, 1858*. 2 volumes in-8, demi-basane verte, dos lisse orné (*Reliure de l'époque*).

150/200 €

Seconde édition, ornée de 14 planches dépliantes figurant essentiellement des appareils de distillation.

Remarquable traité paru en 1855 dans lequel l'auteur, liquoriste-distillateur professionnel installé à Versailles, explique tous les procédés de distillation (cf. Oberlé, *Fritsch*, 411).

Nombreuses rousseurs. Petits frottements à la reliure.

358 DUPORTAL (A.-S.). Recherches sur l'état actuel de la distillation du vin en France, et sur les moyens d'améliorer la distillation des eaux-de-vie de tous les pays. *Paris et Saint-Petersbourg, Klostermann, 1811*. In-8, demi-veau rouge, dos lisse orné.

150/200 €

Simon, *Vinaria*, 155.

Édition originale, ornée de 5 planches dépliantes figurant divers appareils distillatoires.

Des rousseurs, trou sans manque à l'angle de la première planche, fond de la planche n°V restauré.

359 EAUX-DE-VIE & LIQUEURS. — Ensemble 8 plaquettes et ouvrages, reliures diverses.

300/400 €

BILLON. Petite bibliothèque agricole pratique. Tome VII. Vins et eaux-de-vie. *Paris, Vermot, s.d.* In-12. — BOIREAU (R.). Traitement pratique des vins, spiritueux, liqueurs d'exportation, etc., par les méthodes bordelaises. *Bordeaux, Chaumas, 1867*. In-8. 8 planches. Ex-libris manuscrit sur le titre, étiquette de la maison Berton à Bordeaux. Reliure usagée, charnière supérieure fendue. — CARLES (P.). Le Bouquet naturel des vins et eaux-de-vie. *Bordeaux, Fèret & fils ; Paris, Libraires associés, 1897*. Plaquette in-8. — COUANON (Georges). Les Vins et eaux-de-vie de vin de France. *Paris, Payot et Cie, 1920*. In-12. — KREBS (Léon). Traité de la fabrication des boissons économiques et liqueurs de table, vins, cidres, bières, hydromels, ratafia, fruits à l'eau-de-vie, sirops, glaces, sorbets, boissons et liqueurs de santé. *Paris, Garnier frères, 1887*. In-12. — LALLEMANT DE LA POMME-

RAYE. De la nouvelle méthode de reconnaître le degré des eaux-de-vie, d'après la loi du 24 juin 1824 ; précédée d'une notice historique sur l'eau-de-vie. *Paris, Smith, Carrière, Renard, juillet 1824*. Plaquette in-8. — LEBEAUD et JULIA DE FONTANELLE. Nouveau manuel complet du distillateur liquoriste. Nouvelle édition. *Paris, Roret, 1862*. In-18. — RAVON et MALPEYRE. Petit manuel du négociant d'eau-de-vie, liquoriste, marchand de vin et distillateur. Nouvelle édition. *Paris, Roret, s.d.* In-18.

360 RIS-PAQUOT. Les Boissons, vins, liqueurs, sirops. *Paris, Renouard, Henri Laurens, [1894]*. In-12, cartonnage demi-percaline verte, premier plat illustré (*Reliure de l'éditeur*).

50/60 €

Édition originale, ornée de 12 gravures.

OUVRAGE INCONNU DES BIBLIOPHILIES SPÉCIALISÉES : la cave et ses accessoires, le cidre, la bière, les boissons artificielles, les liqueurs, les fruits à l'eau-de-vie, les sirops, etc.

Quelques rousseurs. Légères salissures sur la couverture.

LÉGISLATION DES VINS

361 ARREST DE LA COUR DU PARLEMENT, Qui ordonne [...] & réitère les défenses y portées, faites aux Marchands de Vin d'acheter des Vins à la Halle, à l'Étape & sur les Ponts, & d'y exposer en vente des Vins gâtés, viciés & défectueux. Fait défenses aux Marchands Forains & aux Courtiers d'y faire le commerce en regrat, &c. le tout sous les peines portées par les Réglemens. Du premier Août 1774. [Paris, P. G. Simon, 1774]. Plaquette in-4, bradel demi-veau fauve.

50/60 €

362 DU CROT (Lazare). Traicté des aydes, tailles et gabelles, Auquel sont spécifiés tous les Droits du Domaine du Roy, & Imposition sur le vin. Leur Origine, Revenu, & Sommaire des Baux à Ferme. *Paris, Cardin Besongne, 1633*. In-12, vélin souple, dos lisse teinté brun et orné, initiales D et G entrelacées répétées, pièce de titre rouge, boîte-étui demi-marquain vert moderne (*Reliure du XVIII^e siècle*).

100/120 €

Seconde édition de ce traité d'abord paru en 1629. Nombreuses rousseurs et travaux de vers dans la marge inférieure. Partie inférieure du dos arrachée.

363 LÉGISLATION DES VINS. — Discours à la Chambre des députés, sessions de 1821-1822-1823. Ensemble 5 plaquettes in-8, bradel demi-veau bordeaux moderne.

100/150 €

BENOIST. *Observations sur les droits imposés sur les boissons*. [1823]. — GIRARDIN (Stanislas de). *Opinion sur les distilleries*. [1822]. — LEMOINE DES MARES. *Développemens de l'amendement relatif aux droits de circulation sur les vins*. [1823]. — MAUD'HUY. *Opinion sur les droits perçus sur les vins et eaux-de-vie*. [1822]. — ROCHEPLATTE (comte de). *Opinion sur l'entrepôt des vins*. [Égron, 1821].

LITTÉRATURE ET MŒURS BACHIQUES, HISTOIRE ET COUTUMES

364 BARANGER (Léon) et André L. SIMON. L'Almanach du franc buveur pour l'année 1926. *Paris, Le Livre, Émile Chamontin, [1926]*. In-12 carré, demi-marquain noir, couverture et dos.

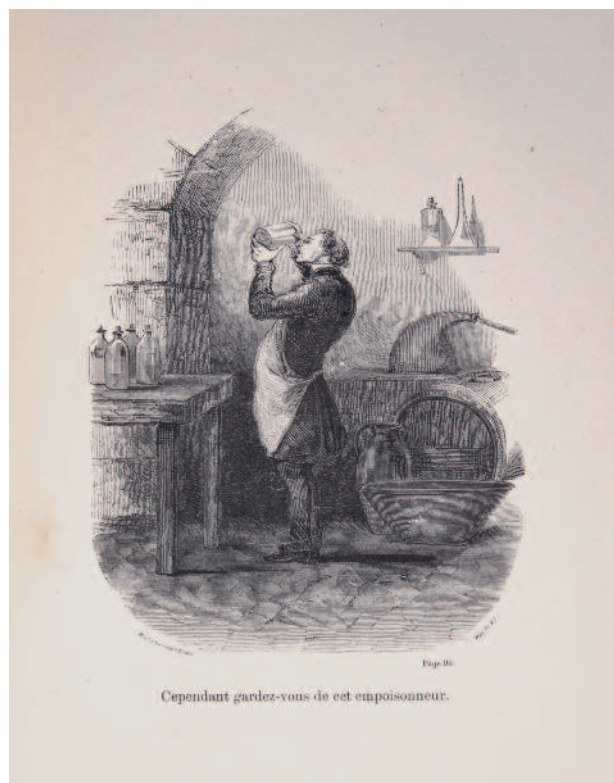
50/60 €

Frontispice de Daragnès et 25 bois gravés de Falké, Meheut, Maximilien Vox, etc. Quelques rousseurs claires.

365 BARONIAN (Jean-Baptiste). La Légende du vin. Petit essai d'œnophile sentimentale. *Paris, Le Temps qu'il fait, 1995*. In-8, demi-marquain rouge, couverture et dos.

60/80 €

Édition originale. Un des 30 exemplaires sur vélin de Bourgogne, seul tirage en grand papier.



Page 36
Cependant gardez-vous de cet empoisonneur.

366

366 BIARNEZ (P.). Les Grands vins de Bordeaux. Poème, suivi d'une leçon du professeur Babrius intitulée « De l'influence du vin sur la civilisation ». *Bordeaux, Féret et Fils, 1870*. In-8, demi-basane fauve, pièce de titre bordeaux (*Reliure de l'époque*).

100/120 €

Seconde édition, ornée de gravures sur bois hors texte.

367 BONVIN (Claude). Un Art de France. Le savoir-boire. *Marseille, Paris, La Tartane, [1948]*. In-4, demi-marquain rouge, couverture et dos.

150/200 €

Édition originale.

Un des 450 exemplaires numérotés et réimposés au format in-4 sur papier vélin blanc Alfama du Marais.

Minimes piqûres sur les tranches.



368

368 BILLIARD (Raymond). *La Vigne dans l'Antiquité*. Lyon, H. Lardanchet, 1913. In-4, broché, boîte-étui demi-marroquin avec coins, dos orné.

1 500/2 000 €

Édition originale.

UN DES 10 EXEMPLAIRES SUR JAPON IMPÉRIAL avec double suite des hors texte (n° X).

Superbe exemplaire de cet ouvrage classique.

369 [BULLETT (Jean-Baptiste)]. *Du festin du Roi-boit*. Besançon, De l'Imprimerie de Jean-Félix Charmet, 1762 [1808]. Plaquette in-4, un feuillet de titre et 16 pages, bradel demi-veau marron, titre en long au dos, étui.

200/300 €

Vicaire, 131. RÉIMPRESSION À 50 EXEMPLAIRES SEULEMENT, SUR PAPIER VERGÉ, DE LA RARISSIME ÉDITION ORIGINALE DE 1762.

Dissertation de Jean-Baptiste Bullett (1699-1775), doyen de l'université de Besançon, sur la curieuse cérémonie du *Roi boit !* qui se déroulait à l'Épiphanie dans le nord de la France, en Allemagne et en Hollande.

Exemplaire en grand papier.

370 [BULLETT (Jean-Baptiste)]. *Du festin du Roi-boit*. Besançon, De l'Imprimerie de Jean-Félix Charmet, 1762 [Lille, Vanackere, vers 1850]. Plaquette in-8, un feuillet de titre et 12 pages, brochée, cousue d'un fil sous couverture de papier tourniquet, chemise et étui demi-veau fauve moderne. RÉIMPRESSION À PETIT NOMBRE, SUR PAPIER VERGÉ.

100/150 €

371 CADILHAC (Paul-Émile). *À l'enseigne de Bacchus*. Paris, Édition des Deux-Rives, 1953. In-4, en feuilles, à toutes marges, chemise-étui de l'éditeur.

80/100 €

Oberlé, *Fritsch*, 473.

Première édition, préfacée par Curnonsky et ornée de lithographies originales en couleurs d'André Galland.

Exemplaire sur Rives.

Étui accidenté.

372 DAGE (René) et Alban ARIBAUD. *Le Vin sous les pharaons*. La Charité-sur-Loire, Delayance, 1932. Grand in-8, demi-marroquin orange, dos orné, couverture et dos.

100/150 €

Édition originale de cette intéressante monographie, ornée de quelques figures dans le texte.

Envoi signé de l'un des auteurs.

Rousseurs claires éparsees.

373 DES OMBIAUX (Maurice). *Le Gotha des vins de France*. Paris, Payot, 1925. In-4, demi-marroquin fauve, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

150/200 €

Édition originale de cet ouvrage retraçant les traditions bachiques et présentant différents vins de France.

374 DINAUX (Arthur). *Les Sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes, leur histoire et leurs travaux*. Paris, Bachelin-Deflorenne, 1864. 2 volumes in-8, cartonnage toile rose, dos lisse, tête dorée, non rogné (*Reliure de l'époque*).

50/60 €

Édition originale, ornée d'un portrait gravé de l'auteur par Gustave Staal.

Nombreuses rousseurs. Dos et plats insolés.

375 FABRE (Gustave). *La Vigne et le vin*. Propos des uns et des autres recueillis par une vieille pie. Illustrations de Jehan Testevuide. Paris, Flammarion, [1898]. In-8, demi-marroquin bleu, dos orné, tête dorée, non rogné.

100/150 €

Édition originale. Manquait à la collection Kilian Fritsch.

ENVOI SIGNÉ DE L'AUTEUR, propriétaire-viticulteur à Nîmes, sur le faux-titre.

Des rousseurs claires.

376 GÉTAZ (Émile). *La Confrérie des vigneron et la fête des vigneron*. Leurs origines, leur histoire. Lausanne, Payot ; Vevey, Klausfelder, [1941]. In-12, demi-marroquin fauve, tête dorée, non rogné, couverture et dos.

30/50 €

Ouvrage publié sous les auspices de la Confrérie des vigneron à Vevey, orné de plusieurs illustrations et d'une grande vue panoramique dépliant de la fête des vigneron à Vevey.

377 LA BORIE (Paul de) et Roger VAUTIER. *Le Vin et les médecins à travers les âges*. Paris, Maurice Ponsot, 1946. In-4, en feuilles, couverture. Manque l'étui, couverture salie.

20/30 €

378 LITTÉRATURE BACHIQUE. — Ensemble 8 ouvrages et plaquettes, format et reliures divers.

150/200 €

BRUNET. *Le Vin et la religion*. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1926. Deuxième plat détaché. — BRU-

NET. Nos vins de France. Comment les glorifier, les propager, les boire, les étudier. Seconde édition. Paris, s.d. — CONSTANTIN-WEYER. L'Âme du vin. Paris, Rieder, 1932. — CROZE. Comment boire nos bons vins de France. S.I., Tolmer, Caves Félix Potin, 1934. Accroc au dos de la chemise. — GUILLERMET (Jean) et Charles PIAT. Aphorismes ou Paroles mémorables sur le culte du vin. Beaune, Jean Dupin, 1961. Édition originale de ce recueil d'apophtegmes tirés de Platon, Aristophane, Rabelais, Molière, Richepin, Baudelaire, etc. — HARAUCOURT. Le Musée de la double soif. S.I., Cusenier, 1925. — PEIGNOT (G.). Recherches historiques et philologiques sur la philotésie ou usage de boire à la santé chez les anciens, au Moyen Âge et chez les modernes. Dijon, Victor Lagier, 1836. Tirage à 150 exemplaires. Rousseurs. — ROUSSEAU (James). Physiologie du viveur. Illustrations d'Henry Émy. Paris, Laisné, 1842. Rousseurs claires.

379 MILSAND. Procès poétique touchant les vins de Bourgogne et de Champagne, jugé souverainement par la faculté de médecine de l'île de Co. Précédé d'une introduction. Paris, Auguste Aubry, 1866. In-8, demi-veau noir, dos lisse orné à la grotesque, tête dorée, couverture.

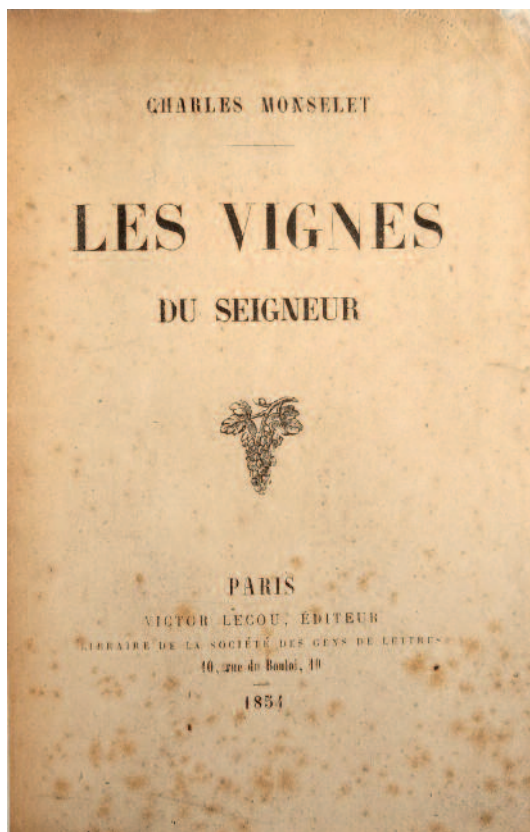
150/200 €

Vicaire, 712. Première édition de ce recueil de poèmes relatifs à la dispute mémorable entre les Bourguignons et les Champenois au début du XVIII^e siècle au sujet de leurs vins. Tirage à 140 exemplaires, celui-ci sur papier vergé, non justifié.

380 MONSELET (Charles). Les Poésies complètes. Paris, Dentu, 1880. In-12, demi-percaline bordeaux, dos lisse orné d'un fleuron doré, pièce de titre verte (*Reliure de l'époque*).

200/300 €

PREMIÈRE ÉDITION COLLECTIVE, ornée d'un portrait-frontispice de l'auteur gravé à l'eau-forte par Lalauze d'après Louis Chevalier.



381

L'amour que ce merveilleux personnage portait aux nourritures terrestres apparaît dans de nombreux poèmes [...], les célèbres sonnets gastronomiques qui célèbrent l'andouillette, la truite, la choucroute, les cèpes, le cochon, l'asperge, le homard (cf. Oberlé, Fritsch, 537).

381 MONSELET (Charles). Les Vignes du Seigneur. Paris, Victor Lecou, 1854. In-18, demi-marquain rouge, tête dorée, non rogné, couverture.

300/400 €

Oberlé, Fritsch, 536. — Vicaire, 603.

Édition originale, imprimée en caractères vieux rose sur les presses typographiques de Gounouillhou à Bordeaux.

CHARMANT RECUEIL DE POÉSIES SUR LE VIN, RARE ET RECHERCHÉ, œuvre de jeunesse composée durant un séjour que fit l'auteur à Bordeaux en 1853. Il s'ouvre par une *Ode à l'ivresse* et contient notamment un poème en neuf chants intitulé *En Médoc*.

382 MORRAYE (Clément). Les Lettres de Monsieur de Grandcru ou la Science exacte et souriante des grands vins. Bruxelles, Louis Desmet-Vertemeuil, 1946. In-4, demi-marquain brun à gros grain, tête dorée, couverture et dos.

50/60 €

Édition originale, ornée d'illustrations en couleurs de Mogerkam. Exemplaire sur vélin pur fil.

383 PRADELS (Octave). Le Vin et la chanson. Paris, Flammarion, [1913]. In-8, demi-marquain framboise, couverture illustrée.

60/80 €

Édition originale, ornée de 71 illustrations et d'une jolie couverture en couleurs par Lebègue.

Envoi signé de l'auteur à *l'ami Delugneau... et vive la grappe !*

384 RÉAL (Antony). Les Grands vins. Curiosités historiques. Paris, Plon, Nourrit et Cie, [1887]. In-12, demi-marquain rouge, tête dorée, non rogné, couverture.

200/300 €

Bitting, 390. — Vicaire, 731.

Édition originale d'un livre extrêmement intéressant fournissant des anecdotes historiques que l'on ne trouve que là : *origines de la bouteille et du verre à boire, toasts, apôtres de la vigne, grands buveurs, légende de la vigne, etc.* (cf. Oberlé, Fritsch, 192).

385 TRISTAN BERNARD. Les Coteaux du Médoc, comédie en un acte, huitième édition. Paris, Librairie théâtrale, artistique et littéraire, 1921. In-12, broché.

10/20 €

386 VERGILIUS (Polydorus). De rerum inventoribus Libri VIII et de prodigiis Libri III. Amsterdam, Daniel Elzevir, 1672. In-12, basane verte, triple filet, dos orné, pièce rouge, tranches dorées, boîte-étui demi-marquain (*Reliure du XVIII^e siècle*).

800/1 000 €

Édition ornée d'un curieux frontispice gravé.

Un chapitre de cet ouvrage est entièrement consacré à la vigne et au vin : découverte de la vigne, art de faire le vin, coupage, soif, ivrognerie, etc.

BEL EXEMPLAIRE PROVENANT DE LA BIBLIOTHÈQUE KILIAN FRITSCH (1993, n°52).

Quelques feuillets intervertis au début. Dos passé.

387 VIN. — Ensemble 4 ouvrages in-8, reliures modernes. 80/100 €
 CASSAGNAC (Paul de). Les Vins de France. *Paris, Hachette, 1927.* — DES OMBIAUX (Maurice). Le Vin. *Paris, La Nouvelle Société d'édition* [1928]. — PAUL-SENTENAC. Le Vin et les artistes. *Béziers, s.d.* — PLAINES-BURGADE (Georges). Pour la défense et illustration du vin de France. *Bordeaux, Raymond Picquot, 1931.* Grand in-8. Quelques piqûres.

388 WISSANT (Georges de). Cafés & cabarets. *Paris, Jules Tallandier, [1928].* In-12, bradel cartonnage toile rouge moderne. 12 planches en héliogravure. 20/30 €

PUBLICITÉS, CARTES DES VINS ET DIVERS

389 CARTE DE VINS. — Relais gastronomique Paris-Est. Carte des vins. [Paris, Gabriel Lavrut, 1958]. In-folio, en feuilles, boîte-étui demi-marquin bordeaux moderne. 300/400 €
 Édition originale de cette SUPERBE CARTE PRÉSENTANT LES CRUS LES PLUS PRESTIGIEUX, ornée de gravures sur cuivre de *Gautier-Constant* et d'eaux-fortes de *L. Guidot*. Tirage à 200 exemplaires de luxe numérotés sur vélin de Rives.

390 CARTE DE VINS. — Carte des Vins. Réserves des caves de la Tour d'Argent et du Café Anglais (réunies en 1914). S.l.n.d. In-folio, dos et encadrement de basane olive, premier plat argenté portant les armoiries de la Tour d'Argent, non rogné (*Reliure de l'époque*). 300/400 €
 EXCEPTIONNELLE CARTE DES VINS AVEC PRIX NOTÉS DES PRESTIGIEUSES CAVES DE LA TOUR D'ARGENT, HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À PARIS. Décharge au verso des feuillets.

391 DUFY (Raoul). — DERYS (Gaston). Mon docteur le vin. *Paris, Draeger frères, 1936.* In-4, broché, couverture illustrée rempliée. 200/300 €
 Oberlé, *Fastes*, 1006.
 PUBLICATION PUBLICITAIRE TRÈS RECHERCHÉE, illustrée d'une couverture en noir et de 19 aquarelles de *Raoul Dufy* reproduites en héliogravure.

392 KERMOAL (Henri de). Bordeaux. *Bordeaux, 1968.* In-4 oblong, demi-marquin violine, tête dorée, couverture. 20/30 €
 Plaquette publicitaire illustrée, donnant un aperçu sommaire de quelques aspects du vignoble bordelais et de ses principaux crus.

393 NICOLAS (Établissements). — Blanc et rouge. Texte de Georges Montorgueil. — Rose et noir. Précédé d'un dialogue moderne en trois temps et trois cocktails par René Benjamin. — Bleu, blanc, rouge. *Paris, Draeger frères, 1930-1932.* 3 plaquettes grand in-4, brochées, couvertures (*Reliure de l'éditeur*). 300/400 €
 Oberlé, *Fritsch*, 598.

COLLECTION COMPLÈTE DE CETTE PRESTIGIEUSE PUBLICATION À LA GLOIRE DES GRANDS VINS DE FRANCE, illustrée de dessins

en noir et en couleurs de *Paul Iribe*. Tirage à 520 exemplaires, celui-ci non justifié. Petits frottements aux couvertures.

On joint 2 prospectus des Établissements Nicolas : *Le Service des vins doit être une symphonie* (plaquette in-4 de 4 pages), et *Un Repas bien conçu est comme une symphonie bien ordonnée* (un dépliant in-folio pré-imprimé).

394 NICOLAS (Établissements). — Ensemble 31 catalogues *Liste des grands vins* et 3 catalogues *Carte fines bouteilles*, formats in-8 et in-4. 2 000/2 500 €
 IMPORTANTE RÉUNION DES CÉLÈBRES CATALOGUES NICOLAS, *Liste des grands vins*, complète des années 1930 à 1973 :



389

Année 1930. Premier catalogue de la série à dos spirale de fer. Joint un feuillet illustré publicitaire pour les vins de Bourgogne. — 1931. Illustrations de *Cassandre*. Joint : *Appellation d'origine des grands vins de Bourgogne* (4 pages), un prospectus dépliant pour le service des vins (sous enveloppe) et une carte de vœux avec envoi daté 1955. — 1932. Illustrations d'*Edy Legrand*. — 1933. Illustrations de *Jean Hugo*. — 1934. Bois en couleurs d'*Alfred Latour*. Premier catalogue avec spirale plastique. — 1935. Dessins de *Darcy*. — 1936. Illustrations de *Cassandre*. — 1938. Bois en couleurs de *Galanis*. — 1939. Illustrations de *C. Erickson*. — 1949. Illustrations de *Dignimont*. — 1950. Illustrations de *R. Harada*. — 1951. Illustrations de *Berthommé Saint-André*, ornements d'*Alfred Latour*. — 1953. Illustrations de *Léon Gischia*, ornements d'*Alfred Latour*. — 1954. Aquarelles de *Van Dongen*. Joint un extrait des tarifs de vins (4 pages). Le dernier catalogue de luxe de la série des grands catalogues. — 1955. Peintures d'*André Marchand*. — 1956. Peintures de *Roland*

BIBLIOGRAPHIE

Oudot. Joint un extrait des tarifs de vins (4 pages). — 1957. Aquarelles de *Constantin Kostia Terechkovitch*. — 1958. Peintures de *Roger Limouse*. — 1959. Peintures de *Christian Caillard*. — 1960. Peintures de *Robert Humblot*. — 1961. Peintures de *Georges Rohner*. — 1962. Peintures de *Minaux*. — 1963. Aquarelles de *Bernard Buffet*. Joint un feuillet de tarifs des vins. — 1964. Peintures de *Claude Schurr*. — 1965. Aquarelles de *Chapelain Midy*. — 1966. Peintures de *Guirmand*. — 1967. Peintures de *Savin*. — 1969. Peintures de *Lorjou*. — 1970. Peintures de *Ghiglion-Green*. — 1971. Peintures de *Sarthou*. — 1973. Peintures de *Guerrier*. Sans les trois premières années (1927 à 1929). Aucun catalogue n'a été publié de 1940 à 1948, ni en 1937, ni en 1952, ni en 1968. Le catalogue de l'année 1972, non présent ici, est un album publicitaire illustré par *Derain*, intitulé *Génie du vin*.

On ajoute à cet ensemble 3 catalogues de *Carte fines bouteilles* (1993, 1995 et 1996).

395 NICOLAS (Établissements). — MONSEIGNEUR LE VIN. Le Vin à travers l'histoire. — Le Vin de Bordeaux. — Le Vin de Bourgogne. — Anjou-Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France. — L'Art de boire. Préparer, servir, boire. *Paris, Établissements Nicolas, [1924-1927]*. Ensemble 5 volumes in-8 carré, broché, couverture de l'éditeur.

200/300 €

Oberlé, *Fastes*, 1056.

COLLECTION COMPLÈTE DE CETTE CÉLÈBRE PUBLICATION illustrée des Établissements Nicolas, présentant des textes sur les vins de Georges Montorgueil et Louis Forest.

Manques aux dos, plats de la couverture du tome II presque détachés.

396 REVUE. — CRAPOUILLOT (Le). Les Vins de France. Numéro spécial, août 1931. In-4, bradel toile écru, couverture illustrée originelle montée sur les plats, titre au dos.

50/60 €

Nombreuses illustrations, dont une planche dépliant en couleurs. Petit trou supprimant deux lettres à un mot au dernier feuillet.

397 THOMAS (R. W.). — MINOT (Paul). Petit Louis, vigneron de Pouilly. *Paris, Pompougnac, 1958*. In-4, en feuilles, couverture rempliée.

60/80 €

Édition originale, ornée de 10 pointes sèches originales de *R. W. Thomas*.

Un des 300 exemplaires sur pur fil Johannot.

398 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, bradel toile bordeaux, jaquette illustrée (*Reliure de l'éditeur*).

50/60 €

Catalogue de vente magistral, devenu un outil indispensable pour les gastronomes bibliophiles, décrivant 1181 livres anciens et modernes sur l'art culinaire et le vin.

399 OBERLÉ (Gérard). Une Bibliothèque bachique. Collection *Kilian Fritsch*. *Paris, Adrien Maeght, 1992*. In-4, demi-chagrin bordeaux avec coins, dos à nerfs orné de grands fers spéciaux (grappe et feuilles de vigne), tête dorée.

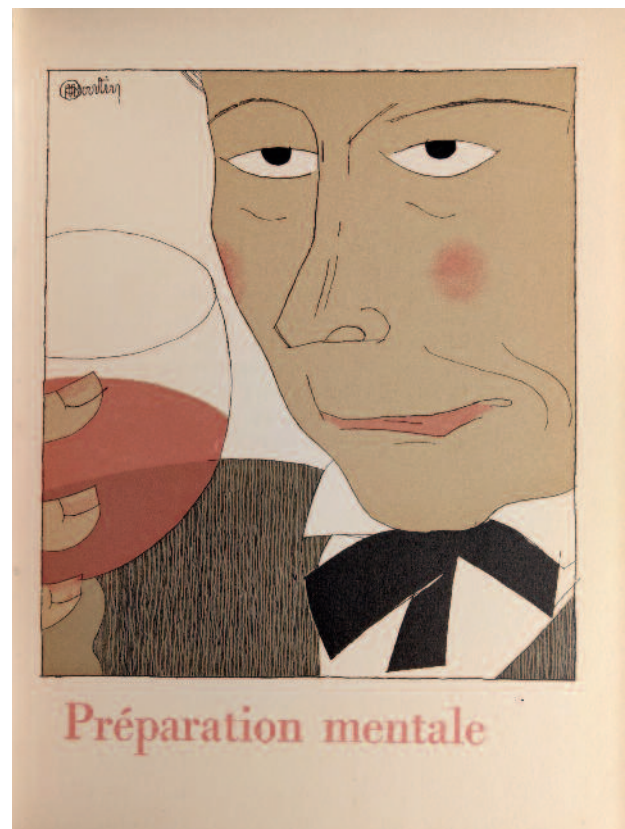
100/120 €

Catalogue de la vente qui s'est déroulée à Drouot en 1993, décrivant 617 numéros de cette extraordinaire bibliothèque bachique.

400 SIMON (André L.). *Bibliotheca bacchica*. Bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1600 et illustrant la soif humaine sous tous ses aspects, chez tous les peuples et dans tous les temps. *Londres, Holland Press, 1972 [1927]*. 2 tomes en un volume in-4, bradel toile bordeaux (*Reliure de l'éditeur*).

50/60 €

Reprint de l'édition originale de 1927. Une des bibliographies indispensables sur le sujet. Une partie de la coiffe de tête arrachée avec manque.



CONDITIONS DE VENTE

La vente se fera au comptant en euros. Les acquéreurs paieront en sus des enchères par lot, les frais et taxes suivants :
Jusqu'à 50 000 € : 24% HT, soit 25,32 % TTC pour les livres et 28,80% TTC pour les manuscrits, autographes, estampes et tableaux
De 50 001 à 500 000 € : 20,50% HT soit 21,6275 TTC pour les livres et 24,60% TTC pour les manuscrits, autographes, estampes et tableaux
Et au delà de 500 001 € : 17% HT soit 17,935% TTC pour les livres 20,40% TTC pour les manuscrits, autographes, estampes et tableaux
Les enchères suivent l'ordre des numéros du catalogue.
La Société de Vente et les Experts se réservent la faculté, dans l'intérêt de la vente, de réunir ou de diviser les numéros du catalogue.
Les dimensions et poids des œuvres sont donnés à titre indicatif.

CATALOGUE

Nous avons notifié l'état des objets dans la mesure de nos moyens, il est mentionné au catalogue à titre strictement indicatif. Les biens sont vendus dans l'état où ils se trouvent au moment de la vente. L'absence de mention dans le catalogue, n'implique nullement que le lot soit en parfait état de conservation ou exempt de restauration. Les dimensions et poids des œuvres sont donnés à titre indicatif. Une exposition ayant permis un examen préalable des pièces décrites au catalogue, il ne sera admis aucune réclamation concernant l'état de celles-ci, une fois l'adjudication prononcée et l'objet remis. Sur demande, un rapport de condition pourra être fourni pour les lots dont l'estimation est supérieure à 1 000 €. Les estimations sont fournies à titre purement indicatif. Les mentions concernant la provenance et/ou l'origine du bien sont fournies sur indication du vendeur et ne sauraient entraîner la responsabilité de l'OWV Binoche et Giquello.

ORDRES D'ACHATS

Tout enchérisseur qui souhaite faire une offre d'achat ou enchérir par téléphone peut envoyer sa demande par courrier, par mail ou par fax, à l'O.V.V. Binoche et Giquello, accompagnée de ses coordonnées bancaires et postales. Les enchères par téléphone sont un service gracieux rendu aux clients qui ne peuvent se déplacer. L'O.V.V. Binoche et Giquello et ses employés ne pourront être tenus responsables en cas d'erreur éventuelle ou de problème de liaison téléphonique. Lorsque deux ordres d'achat sont identiques, la priorité revient au premier ordre reçu.
En cas d'adjudication, le prix à payer sera le prix marteau ainsi que les frais, aux conditions en vigueur au moment de la vente.

VENTES AUX ENCHÈRES EN LIGNE

Une possibilité d'enchères en ligne est proposée. Elles sont effectuées sur le site internet www.drouotlive.com, qui constitue une plateforme technique permettant de participer à distance par voie électronique aux ventes aux enchères publiques ayant lieu dans des salles de ventes. Le partenaire contractuel des utilisateurs du service Drouot Live est la société Auctionspres. L'utilisateur souhaitant participer à une vente aux enchères en ligne via la plateforme Drouot Live doit prendre connaissance et accepter, sans réserve, les conditions d'utilisation de cette plateforme (consultables sur www.drouotlive.com), qui sont indépendantes et s'ajoutent aux présentes conditions générales de vente.

ADJUDICATAIRE

L'adjudicataire sera le plus offrant et dernier enchérisseur pourvu que l'enchère soit égale ou supérieure au prix de réserve éventuel. Dans l'hypothèse où un prix de réserve aurait été stipulé par le vendeur, l'O.V.V. Binoche et Giquello se réserve le droit de porter des enchères pour le compte du vendeur jusqu'au dernier palier d'enchère avant celle-ci, soit en portant des enchères successives, soit en portant des enchères en réponse à d'autres enchérisseurs. En revanche le vendeur ne sera pas admis à porter lui-même des enchères directement ou par mandataire. Le coup de marteau matérialisera la fin des enchères et le prononcé du mot « adjudgé » ou tout autre équivalent entraînera la formation du contrat de vente entre le vendeur et le dernier enchérisseur retenu. En cas de double enchère reconnue effective par le commissaire-priseur, le lot sera immédiatement remis en vente, toute personne intéressée pouvant concourir à la deuxième mise en adjudication. Dès l'adjudication, les objets sont placés sous l'entière responsabilité de l'acquéreur. Il appartiendra à l'adjudicataire de faire assurer le lot dès l'adjudication. Il ne pourra tenir l'O.V.V. Binoche et Giquello, responsable en cas de perte, de vol ou de dégradation de son lot.

II/TVA - Régime de la marge- biens non marqués par un symbole :

A/Tous les biens non marqués seront vendus sous le régime de la marge et le prix d'adjudication ne sera pas majoré de la TVA. La commission d'achat sera majorée d'un montant tenant lieu de TVA (20 % sauf pour les livres 5.5%) inclus dans la marge. Cette TVA fait partie de la commission d'achat et ne sera pas mentionnée séparément sur nos documents.

III/Lots en provenance hors UE sous le régime de l'admission temporaire : (indiqués par un Θ sur le catalogue et/ou annoncés en début de vente).

Aux commissions et taxes indiquées ci-dessus au début des conditions de ventes, il convient d'ajouter des frais additionnels de 5,5 % H.T. au prix d'adjudication ou de 20 % H.T. pour les bijoux et montres, les vins et spiritueux, les multiples et les automobiles, frais additionnels majorés de la TVA actuellement 20% (5,5% pour les livres).

IV /Conditions de remboursement des frais additionnels et de la TVA (cf : 7e Directive TVA applicable au 01.01.1995)

A/ Si le lot est exporté vers un État tiers à l'Union Européenne

Les frais additionnels ainsi que la TVA sur les commissions et sur les frais additionnels, peuvent être rétrocédés à l'adjudicataire non résident de l'Union Européenne sur présentation des justificatifs d'exportation hors UE pour autant qu'il ait fait parvenir à la sarl binoche et giquello l'exemplaire n°3 du document douanier d'exportation et que cette exportation soit intervenue dans un délai de deux mois à compter de la date de la vente aux enchères (passé ce délai, aucun remboursement ne sera possible). Binoche et Giquello sarl devra figurer comme expéditeur dudit document douanier.

B/ Si le lot est livré dans un État de l'UE

La TVA sur les commissions et sur les frais additionnels peut être rétrocédée à l'adjudicataire de l'Union Européenne justifiant d'un n° de TVA Intracommunautaire et d'un document prouvant la livraison dans son état membre sous réserve de la fourniture de justificatifs du transport de France vers un autre état membre, dans un délai d'un mois à compter de la date de la vente (passé ce délai, aucun remboursement ne sera possible).

PAIEMENT

L'adjudicataire a l'obligation de payer comptant et de remettre ses nom et adresse. Le paiement du lot aura lieu au comptant, pour l'intégralité du prix, des frais et taxes, même en cas de nécessité d'obtention d'une licence d'exportation. En application des règles de TRACFIN, le règlement ne pourra pas venir d'un tiers. En cas de paiement par chèque non certifié, la délivrance des objets pourra être différée jusqu'à la garantie de l'encaissement de celui-ci. Un délai de plusieurs semaines peut être nécessaire. Les acquéreurs ne pourront prendre livraison de leurs achats qu'après un règlement bancaire. Les chèques tirés sur une banque étrangère ne seront autorisés qu'après accord préalable de la Société de Vente. Pour cela il est conseillé aux acheteurs d'obtenir, avant la vente, une lettre accréditive de leur banque pour une valeur avoisinant leur intention d'achat, qu'ils transmettront à la Société de Ventes. Paiement en espèces conformément au décret n°2010-662 du 16 juin 2010 pris pour l'application de l'article L.112-6 du code monétaire et financier, relatif à l'interdiction du paiement en espèces de certaines créances. Les bordereaux acquéreurs sont payables à réception. A défaut de règlement sous 30 jours, l'O.V.V. Binoche et Giquello pourra exiger de plein droit et sans relance préalable, le versement d'une indemnité de 40 euros pour frais de recouvrement (Art L 441-3 et Art L 441-6 du Code du Commerce).

A DÉFAUT DE PAIEMENT

Conformément aux dispositions de l'article L. 321-14 du Code de Commerce, à défaut de paiement par l'adjudicataire, après mise en demeure restée infructueuse, le bien sera remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant ; si le vendeur ne formule pas sa demande dans un délai d'un mois à compter de l'adjudication, il nous donne tout mandat pour agir en son nom et pour son compte à l'effet, à notre choix, soit de poursuivre l'acheteur en annulation de la vente trois mois après la vente, soit de le poursuivre en exécution et paiement de ladite vente, en lui demandant en sus et dans les deux hypothèses tous dommages et intérêts, frais et autres sommes qui nous paraîtraient souhaitables.

RETRAIT ET EXPÉDITION DES ACHATS

Sauf accord préalable avec l'acheteur, les objets volumineux et les meubles sont à retirer au magasinage de l'Hôtel Drouot. Les autres lots sont à retirer dans un délai de 15 jours dans les locaux de l'OWV Binoche et Giquello. Le délai passé, le stockage sera facturé 2 euros minimum par jour ouvré. Magasinage Drouot : Tout objet/lot demeurant en salle le lendemain de la vente à 10 heures, et ne faisant pas l'objet d'une prise en charge par la société de ventes, est stocké au service Magasinage de l'Hôtel Drouot. Accès par le 6bis rue Rossini - 75009 Paris. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 10h et de 13h à 18h. Le service Magasinage est payant, à la charge de l'acquéreur. La tarification au 1er septembre 2016 est la suivante : Frais de dossier : 5€ HT. Frais de stockage et d'assurance : 1€ HT/jour, les 5 premiers jours ouvrés ; 5€/9€/16€ HT/jour, à partir du 6e jour ouvré, selon l'encombrement du lot. Une semaine de magasinage est offerte pour les clients de Drouot Transport. Le magasinage de l'Hôtel des ventes n'engage pas la responsabilité l'OWV Binoche et Giquello à quelque titre que ce soit. Pour toute expédition, un forfait minimum de 36 euros sera demandé.

BIENS CULTURELS

L'état français dispose d'un droit de préemption sur les œuvres d'art ou les documents privés mis en vente publique. L'exercice de ce droit intervient immédiatement après le coup de marteau, le représentant de l'État manifestant alors la volonté de ce dernier de se substituer au dernier enchérisseur, et devant confirmer la préemption dans les 15 jours. La société binoche et giquello n'assume aucune responsabilité des conditions de la préemption par l'État français. L'exportation de certains biens culturels est soumise à l'obtention d'un certificat de libre circulation pour un bien culturel. Les délais d'obtention du dit certificat ne pourront en aucun cas justifier un différé du règlement. L'O.V.V. Binoche et Giquello et/ou le Vendeur ne sauraient en aucun cas être tenus responsables en cas de refus dudit certificat par les autorités.



1. Melanose 2. Cladosporium 3. Septosporium



DROUOT
PARIS