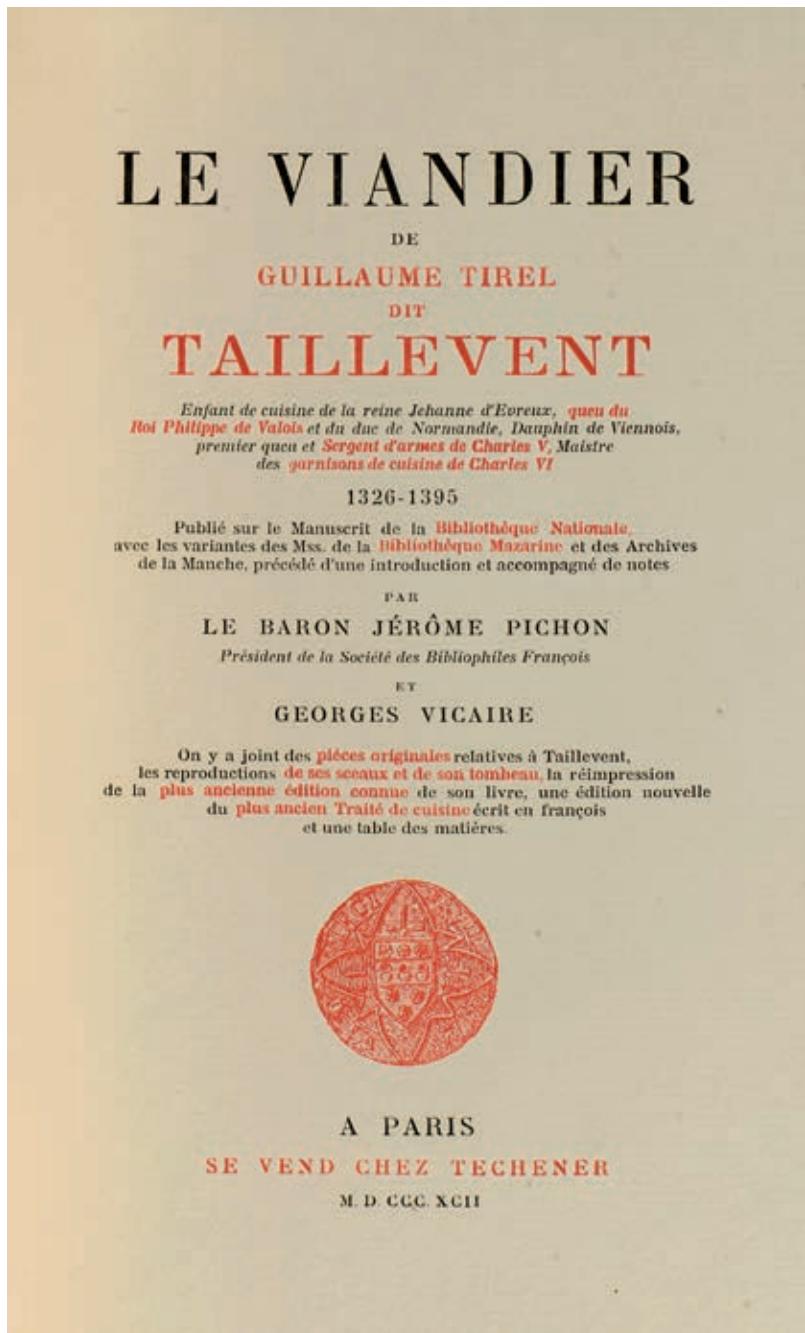
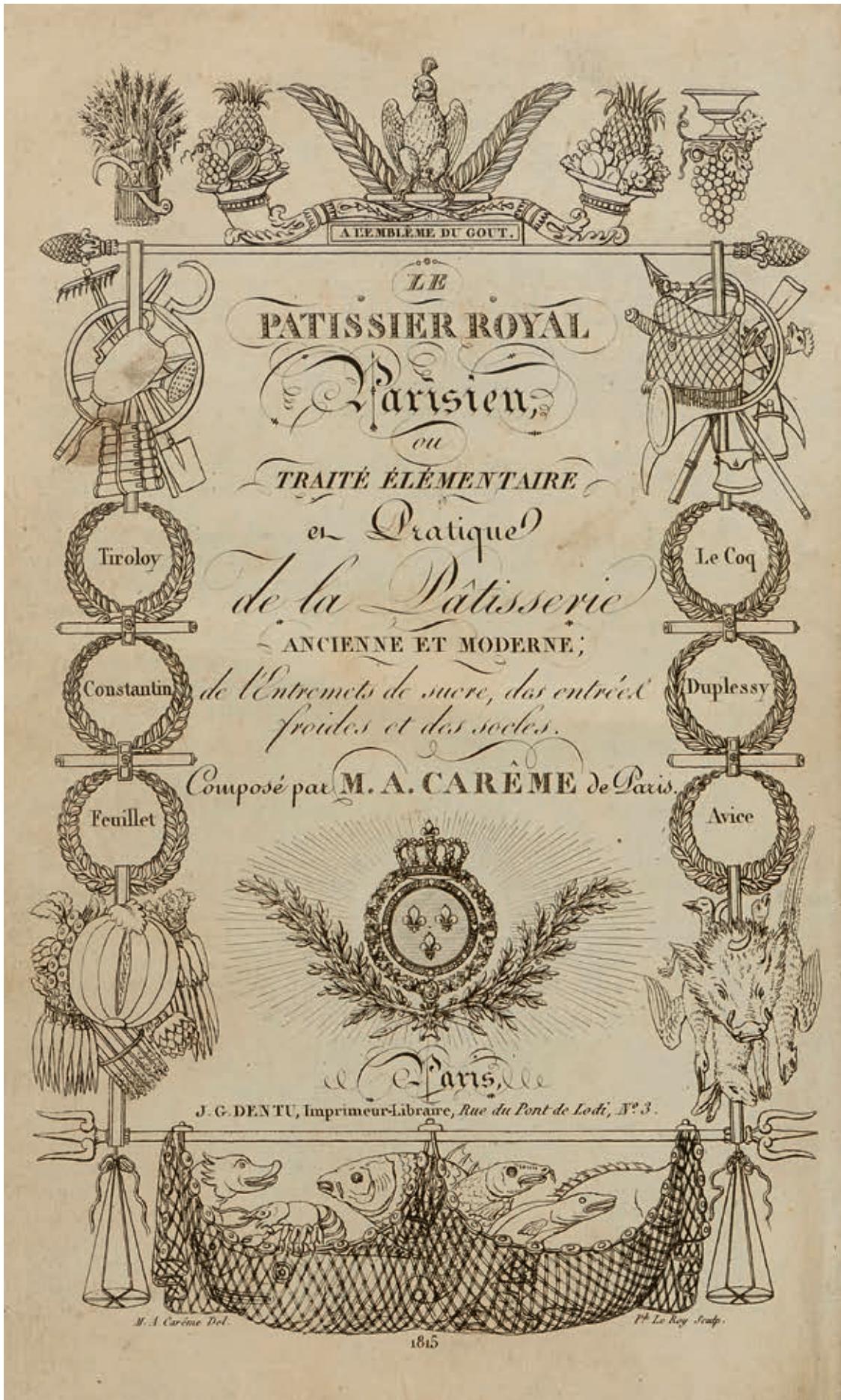


FL AUCTION

GASTRONOMIE & ŒNOLOGIE Bibliothèque d'un Collectionneur



JEUDI 3 AVRIL 2014 à 14 heures - DROUOT-RICHELIEU - SALLE 9





FL AUCTION

Philippe Fromentin et Associés
commissaires-priseurs

Société de Ventes Volontaires N° 2002 - 306

JEUDI 3 AVRIL 2014 À 14 H - DROUOT - SALLE 9

IMPORTANTE VENTE DE GASTRONOMIE ET D'ŒNOLOGIE DES XVI^e, XVII^e, XVIII^e, XIX^e ET XX^e SIÈCLES.

ALBERT. Le cuisinier parisien. 1833. – ALI BAB. Gastronomie pratique. 1907. – ARCHAMBAULT. Le cuisinier économie. 1825. – AUDIGER. La maison réglée. 1700. – BAILLEUX. Le pâtissier moderne. 1856. – BEAUVILLIERS. Art du cuisinier. 1814. – BERNARDI. L'Écuyer tranchant. 1845. – BONNEFONS. Les délices de la campagne. 1654. – BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût. 1826. – CARÊME. Le pâtissier royal parisien. 1851. – CARÊME. Le cuisinier parisien. 1828. – CURNONSKY et ROUFF. La France gastronomique. 1921. – DUBOIS. Le grand livre des pâtissiers et des confiseurs. 1883. – DURAND. Le pâtissier Durand. 1830. – EMY. L'art de bien faire les glaces d'office. 1768. – ESCOFFIER. Le guide culinaire. 1903. – ESCOFFIER. Les fleurs en cire. 1910. – FAVRE. Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. 1902. – GARLIN. Le pâtissier moderne. 1890. – GIRARDIN. Nouveau pâtissier, confiseur, glacier. 1904. – GOUFFÉ. Le livre de pâtisserie. 1873. – GRANDI. Nouveautés de la gastronomie princière. 1866. – GRIMOD DE LA REYNIÈRE. Almanach des gourmands. 1805-1812. – Manuel des amphithyrons. 1808. – JOYANT et TOULOUSE-LAUTREC. La cuisine de Momo célibataire. 1930. – LACAM. Mémorial des glaces. 1902. – LEMERY. Traité des aliments. 1702. – MASSIALOT. Le cuisinier royal et bourgeois. 1693. – MENON. Cuisine et office de santé. 1758. – NUS et MÉRAY. L'empire des légumes. 1851. – PARMENTIER. Le parfait boulanger. 1778. – PLATINE. L'honnête volupté. 1539. – PONCELET. Chimie du goût et de l'odorat. 1755. – ROSE (Mademoiselle). 100 façons de préparer... (1930). -TAILLEVENT. Le viandier. 1892. – TROUSSET. Un million de recettes. 1875-77. – LE POT AU FEU. 1893. – VINS, FLEURS et FLAMMES. 1953. Édition originale. Illustrations par DUFY, MAX JACOB, DERAIN, UTRILLO, KISLING, DUNOYER DE SEGONZAC, J. COCTEAU, GEN PAUL, FOJUTA. Un des 20 exemplaires sur JAPON NACRÉ. Exemplaire n° 1 enrichi d'un beau dessin original aux crayons de couleurs à pleine page avec un envoi autographe daté 1957 signé de Jean COCTEAU.

Expositions

Chez Madame Gomez sur rendez-vous
du lundi 24 mars au lundi 31 mars 2014 (inclus)

Mercredi 2 avril 2014 de 11h à 18h (vitrines fermées)
Jeudi 3 avril de 11h à 12 h (vitrines ouvertes)

Téléphone durant la vente : 01 48 00 20 09

FL AUCTION

3 rue d'Amboise - 75002 Paris
Tél. : 01 42 60 87 87 - Fax 01 42 60 36 44
E-mail : info@fl-auction.com - www.fl-auction.com

Expert

Dominique GOMEZ
*Membre du Syndicat Français
des Experts Professionnels*

24 rue de Vintimille, 75009 Paris
Tél. 01 40 16 16 69 - Fax 01 40 16 13 32
gomez.dominique@club-internet.fr

Nord - Pas-de-Calais - Sud-Belgique Bureau de représentation

27-29 avenue Anne et Albert Prouvost
59910 Bondues
Mobile : 06 74 49 51 65

FL AUCTION SOCIÉTÉ DE VENTES

Philippe FROMENTIN Commissaire-Priseur

Procédures Judiciaires.
Inventaires Successions, Partages, Assurances.
Expertises sur rendez-vous

Philippe DESBUISSON Commissaire-Priseur

Inventaires Successions, Partages, Assurances.
Expertises sur rendez-vous

Blandine FABRE Commissaire-Priseur Habilité

Administration des Ventes, Inventaires.
Expertises sur rendez-vous

Olivier BRICARD Expert

Organisation des Ventes.
Inventaires Successions, Partages, Assurances.
Expertises sur rendez-vous.

Monique DUHY

Responsable de la Comptabilité

Yasmine TALES

Réception, Communication.

1 ADANSON (A.). La Maison de campagne. *Paris, Audot, 1852* ; pet. in-8, demi-bas. fauve moderne, pièce de titre sur le dos. 40 / 60 €

Vicaire, 5.

Fille de Michel Adanson 5^e édition (E.O. 1822). Ouvrage très populaire dans les années 1825/1850 concurrencé par le succès de " La Cuisinière de la Campagne et de la Ville " de Louis-Eustache Audot (voir *Vicaire* 54).

Tome I seul. Les pages 571 à 578 à la fin de l'ouvrage manquent.

2 ALBERT (B.). Le Cuisinier parisien, ou manuel complet d'économie domestique. *Paris, Tenré, 1833* ; in-8, chagrin noir. 200 / 300 €

Vicaire, 9.

4 planches gravées.

Ex-Chef de cuisine de Son Excellence le cardinal Fesch.

Cinquième édition de ce livre extrêmement populaire. (E.O. 1812).

La gravure frontispice représente une cuisine très bien équipée. Le cuisinier debout près de ses fourneaux goûte une sauce et au fond de la cuisine, la cuisinière plume une volaille sous les regards attentifs et fort intéressés d'un chat et d'un chien.

3 ALBERT (B.). Manuel complet d'économie domestique... *Paris, Babeuf, 1822* ; in-8, percaline noire de l'époque, pièce de titre sur le dos. 200 / 300 €

Vicaire, 9.

4 planches gravées.

Sous le titre de " L'Art du Cuisinier parisien ou Manuel complet d'économie domestique ", titre qui sera repris dans les éditions ultérieures, c'est une des premières éditions de ce recueil réédité tout au long du XIX^e siècle.

Rousseurs. Manque marginal à la page 317.

4 ALI-BAB [pseud. BABINSKI (H.)]. Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du Traitement de l'Obésité des Gourmands. *Paris, Flammarion, 1907* ; in-8, percaline rouge, auteur, titre et éditeur dorés sur le plat supérieur. 200 / 300 €

Bitting, 23.

ÉDITION ORIGINALE.

Cette première édition dans un petit format précède de nombreuses éditions de plus en plus volumineuses.

M^r Babinski utilise les ingrédients riches et coûteux (Truffes à volonté...) et ses recettes ne sont pas à la portée de toutes les bourses loin s'en faut ni du cuisinier néophyte.

5 ALI-BAB [pseud. BABINSKI (H.)]. Gastronomie pratique. Études culinaires suivies du Traitement de l'Obésité des Gourmands. *Paris, Flammarion, 1912* ; pet. in-4, cuir souple bordeaux, auteur, titre et éditeur dor. sur le plat supérieur. 200 / 300 €

Bitting, 23.

Seconde édition revue et considérablement augmentée.

Portrait-frontispice en couleurs de l'auteur par Eugène Cadel.

Cette deuxième édition considérablement augmentée a constitué et constitue encore de nos jours un des livres de cuisine les plus consultés par les grands chefs. Les recettes sont extrêmement précises (au gramme près) et relativement difficiles à exécuter. Ce livre a longtemps été considéré comme la Bible des Chefs-Cuisiniers.

Petit éclat de reliure au dos passé de couleurs.

6 ALMANACH DES GOURMANDS. 1904. Sous la direction de F.G. Dumas ; gr. in-8 demi-percal. beige, pièce de titre sur le dos, couv. cons. 60 / 80 €

L'auteur fait revivre l'Almanach des gourmands de Grimod de La Reynière, celui de A.C. Périgaud et celui de Monselet. Préface de d'Albert Dumoncel.

Nombreuses illustrations dans le texte.

7 ALMANACH des ménagères et des gastronomes pour 1854, produits de chaque mois, provisions, services actuels à la française et à la russe. Recettes nouvelles ou peu connues, anecdotes, etc., par l'auteur de la cuisinière de la campagne et de la ville. *Paris, Audot, 1854* ; in-12, demi-mar. moderne marron, titre et date dor. sur le dos à nerfs, couv. et dos. 60 / 80 €

Vicaire, 17.

Figures dans le texte.

Traces de mouillures.

8 ALMANACH des ménagères et des gastronomes pour 1854-1855, produits de chaque mois, provisions, services actuels à la française et à la russe... Recettes nouvelles ou peu connues, anecdotes, etc., par l'auteur de la Cuisinière de la Campagne et de la ville. *Paris, Audot, 1854-1855* ; 2 ouvrages en 1 vol. in-12, demi-bas. fauve moderne, pièce de titre sur le dos. 100 / 120 €

Vicaire, 17.

Seconde et troisième années de cet almanach. Figures dans le texte.

Timbre sur la page de titre.

9 **AMER PICON.** – Un rondel d'Émile Bergerat. Trois ballades de Hugues Delorme, Georges Docquois et Louis Marsolleau. *Paris, Devambez, s.d.* ; plaquette in-8 en ff., couv. illustrée. 20 / 30 €

ÉDITION ORIGINALE.

10 dessins de DRANER en couleurs.

Très jolie plaquette de ce fameux apéritif.

Tache sur la couverture.

10 **ANDRIEU (P).** Alcool. Flamme de l'esprit. *Paris, Ponsot, 1945* ; in-4 en ff. sous couv. ill., chemise, étui. 60 / 80 €

Illustrations en couleurs de VAN ROMPAY. Exemplaire numéroté sur Ingres Vergé ; celui-ci enrichi d'une belle aquarelle originale en couleurs dédicacée " À l'ami Motelot, ce livre qui est une invitation à la beuverie " et signée par l'artiste sur le faux-titre.

11 **APPERT (Fr.)**. Le Livre de tous les ménages, ou l'art de conserver pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales. *Paris, Barrois, 1813* ; in-8, demi-chag. rouge moderne, auteur et titre dor. sur le dos orné et doré. 200 / 300 €

Vicaire, 35.

Troisième édition revue et augmentée de procédés nouveaux, d'expériences et d'observations nouvelles. Planche gravée repliée hors texte.

Inventeur génial de la conservation des aliments dans des boîtes en fer blanc chauffées au bain-marie et fermées hermétiquement, il obtint un prix de 12000 francs de Napoléon pour cette invention.

Ruiné à la mort de Napoléon, il mourut pauvre.

Trace de mouillure marginale aux premiers ff.

12 **APPERT (Fr.)**. – Le Conservateur contenant : 1 - le livre de tous les ménages par Appert. 5^e édition, revue par MM. Prieur, Appert et Gannal. 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. Conservation des viandes par le procédé du A. M. Gannal. 3 - Monographie des vins, par MM. Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. *Paris, Dentu, 1842* ; in-8, demi-bas. fauve moderne, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et doré. 200 / 300 €

De la " Collection Antonin Carême ".

PREMIÈRE ÉDITION.

5 planches repliées hors texte.

13 **ARCHAMBAULT**. Le Cuisinier économique, ou élémens nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office. *Paris, Renard, 1825* ; in-8, bas. fauve, vignette de titre sur le dos orné et doré (*Rel. de l'époque*, un peu usagée). 150 / 200 €

Vicaire, 37.

Troisième édition revue et corrigée.

5 planches gravées repliées.

C'est l'édition la plus complète de ce célèbre restaurateur.

"Plus de quarante ans consacrés à ma profession m'ont appris un art nouveau "

Archambault écrit de nombreuses pages sur les cuisines régionales (choucroute), plats provençaux, artichauts à la barigoule, etc.

14 **ART (L')** de faire le beurre et les meilleurs fromages par MM. Anderson, Twamley, Desmaret, Chaptal, Villeneuve, Huzard fils, Grogrier, Bonafois, D' Angeville, Gobin, etc. *Paris, V^e Bouchard-Huzard, (1866)* ; in-8, demi-bas. fauve, pièce de titre sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 150 / 200 €

Vicaire, 47.

Troisième édition revue, augmentée et complétée.

11 planches gravées hors texte dont 3 repliées.

Procédés pour faire le meilleur beurre et les meilleurs fromages soit à consommer de suite soit à garder pendant plusieurs années, ainsi que la manière de faire des fromages de lait de brebis comme cela se pratique à Roquefort et la manière de faire les bons fromages de chèvre. Quelques rousseurs.

15 **ART (L')** de faire maigre. *Paris, Ollendorf, 1887* ; in-8 demi-bas. moderne havane, titre et date dor. sur le dos à nerfs, COUV. 60 / 80 €

Potages, entrées, relevés, rôtis, légumes, entremets. Chaque recette est clairement imprimée sur une page.

Rousseurs.

16 **ART (L')** d'employer les fruits et de composer à peu de frais toutes sortes de confitures et de liqueurs. *Paris, Audot, 1818* ; in-12 cartonnage d'époque. 60 / 80 €

ÉDITION ORIGINALE.

" Pour faire suite à la Cuisinière de la Campagne "

Avec la coupe d'une glacière en pierre et en charpente.

Rousseurs.

17 **[AUDIGER].** La Maison réglée et l'art de diriger la Maison d'un grand Seigneur, et, autres tant à la Ville qu'à la Campagne, et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général. *Amsterdam, Marnef, 1700* ; in-12, veau brun, dos à nerfs orné et doré (*Reliure de l'époque, usagée*).
Vicaire, 53.

400 / 500 €

Troisième édition de ce livre très important illustré de 6 planches dont 5 dépliants. Il fournit des indications précieuses sur la tenue d'une maison au XVII^e siècle, sur la table d'un grand seigneur et sur la manière de servir ; sur les fonctions de l'écuyer de cuisine, de l'officier d'office, du sommelier, du rôtisseur et de tous les autres domestiques ; on y trouve également un traité sur la manière de faire les sirops, les confitures, les gelées, etc.

Frontispice ajouté à l'exemplaire.
Incomplet d'1 f. au premier cahier.

18 **AUDOT (L.-E.), GRANDI et MOTTON.** Supplément à la cuisinière de la campagne et de la ville. Service de table à la Française et à la Russe. Art de plier les serviettes. *Paris, Audot, 1880* ; in-8, demi-chag. bordeaux, titre dor. sur le dos, couv. et dos (*Velours*).
Vicaire, 55.

80 / 100 €

Seconde édition de ce Supplément.
Figures.

Vicaire annonce 216 pages alors que notre exemplaire se termine à la page 212.

19 **AUTECHAUD (G.).** Les Boissons dans les restaurants et les cafés. *Paris, Société d'Édition et de Documentation de l'Industrie hôtelière, s.d.* ; plaquette in-8 brochée.
Avec les définitions des boissons, les listes des appellations d'origine et les sujétions du Commerce.
30 / 40 €

20 **BAILLEUX (L.).** Le Pâtissier moderne ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle. *Paris, l'Auteur, 1856* ; gr. in-8, demi-chag. moderne rouge, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs.
Vicaire, 61.

300 / 400 €

ÉDITION ORIGINALE.

34 planches gravées repliées hors texte.

Ouvrage pratique basé sur les expériences de l'auteur pendant plus de vingt ans et réunissant de nombreux articles, divisés selon leurs catégories. Bailleux fait partie de ces prestigieux pâtissiers de l'époque tels que Carême Gouffé et Garlin. Ouvrage assez rare surtout dans sa première édition. Rousseurs.

21 **BEAUVILLERS (M.).** Le bon et parfait cuisinier universel. *Paris, Lebigre, 1837* ; in-8 demi-bas. moderne rouge, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv.
600 / 800 €

ÉDITION ORIGINALE. Rare.

Frontispice et 3 planches hors texte de plans de table.

Contenant les recettes de la cuisine proprement dire, de la charcuterie, de la pâtisserie, de l'office etc. Suivi d'une instruction sur le choix des vins, rédigé et mis en ordre d'après nos plus célèbres cuisiniers, par M^r Beauvilliers, ancien Maître d'Hôtel.

Dos passé.

22 **BEAUVILLIERS (A.).** L'Art du Cuisinier. *Paris, Pilet, 1814* ; 2 vol. in-8 demi-vélin, pièces de titre sur les dos, tr. jonquille.
800 / 1 000 €

Vicaire, 78.

Exemplaire de seconde émission paru l'année de l'édition originale.

Dans ces exemplaires, la veuve Beauvilliers a changé la date du Tome I de 1814 en 1816 (à l'encre, avec sa signature à côté) et a ajouté à la fin du Tome II un supplément de 38 pp.

9 planches dépliantes de Tables avec couverts.

Timbre sec de A. Beauvilliers sur le titre du Tome I.

On a relié au Tome I le titre et l'avis de douzième édition du *Cuisinier royal* par Viard et Fouret, de 1825 avec 2 planches hors texte.

23 **BEAUVOIR (R. de).** Les Soupeurs de mon temps. *Paris, Faure, 1868* ; in-12 Bradel, cart. vert de l'éditeur.
Ouvre posthume. Longue notice biographique consacrée par Alexandre Dumas à la mémoire de Roger de Beauvoir.
Ce livre fourmille de détails très curieux sur plusieurs gastronomes parisiens de l'époque tels que MM. de Courchamps et Briffault.

60 / 70 €

24 **BEN (P.) et DESREZ (A.).** Science du bien vivre ou monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral. *Paris, Martinon, 1852* ; in-8 demi-chag. mar. rouge, titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*).
Vicaire, 82.

80 / 100 €

Nouvelle édition revue avec soin et augmentée de l'Art d'utiliser les restes.

NOMBREUSES ILLUSTRATIONS SUR BOIS DANS LE TEXTE.

Ben serait le pseudonyme de M. Chareau.

Monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral.

Guide de la Maîtresse de maison suivi de mille recettes par ordre régulier du service de la Table. Partie critique et partie pratique (Travaux de la cuisine et de l'office).

Sans les 7 pp. à la fin de l'ouvrage.

25 **[BERCHOUX (J.)]**. La Gastronomie, ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'homme des champs par J. Delille. *Paris, Giguet et Michaud, 1803* ; in-18, demi-bas, fauve, pièce de titre sur le dos (*Rel. de l'époque*). 180 / 200 €
Seconde édition, revue et augmentée ornée du frontispice de *Bovinet* montrant la fameuse scène du turbot devant le Sénat romain.

26 **BERCHOUX (J.)**. La Gastronomie. *Paris, Michaud, 1819* ; in-12 demi-chag. mar. vert, titre dor. sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*).
Vicaire, 84.
Frontispice et 2 figures gravées.
L'inventeur du mot Gastronomie.

100 / 150 €

27 **BERNARDI**. L'Écuyer tranchant ou l'art de découper et servir à table. *Paris, Barba, 1845* ; in-8 demi-mar. rouge à coins, auteur, titre et date dor. sur le dos, non rogné, couv. (*A. Boige*).
Vicaire, 86.

800 / 1 000 €

ÉDITION ORIGINALE.

24 planches explicatives gravées sur acier.

Ouvrage recherché contenant l'art de découper et de servir à table, la manière de disposer le couvert, des menus en gras et en maigre pour tous les jours de l'année, depuis deux couverts jusqu'à cent cinquante, la composition des dîners avec la desserte, des repas de corps, des ambigus, des buffets, la manière de commander un déjeuner ou un dîner au restaurant avec l'indication du temps qu'il faut pour préparer les mets, une nomenclature culinaire pour chaque mois de l'année, un traité des hors-d'œuvre d'office, des remarques sur les sauces, etc.

" Un écuyer tranchant doit connaître parfaitement l'art de la cuisine et de l'office. Il est essentiel que l'écuyer tranchant soit de taille moyenne, ni au-dessus ni au-dessous. Il est de la plus grande nécessité que cet officier de bouche ait les mains toujours bien blanches et exemptes de rugosités "

Certaines pages ont été doublées.

28 **BERTALL**. La Vigne, Voyage autour des vins de France. *Paris, Plon, 1878* ; gr. in-8 demi-chag. vert, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*).
Vicaire, 87.

150 / 200 €

ÉDITION ORIGINALE et PREMIER TIRAGE du frontispice, des 64 planches hors texte et 400 dessins in-texte de BERTALL.

Le caricaturiste passe en revue avec humour les différents crus de la Bourgogne, de la Gironde et de la Champagne.

29 **BIARNEZ (P.)**. Les Grands Vins de Bordeaux, Poème, précédés d'une leçon du Professeur Babrius intitulée de l'influence du vin sur la Civilisation. *Paris, Plon, 1849* ; in-8 demi-bas. verte, titre dor. sur le dos à nerfs (*Rel. de l'époque*). 250 / 350 €
ÉDITION ORIGINALE illustrée d'un titre-frontispice et 40 vignettes dessinées par PAUQUET.

De l'influence du vin sur la civilisation par le Professeur Babrius, pseudonyme du Docteur Arthaud.

Un premier cycle d'alexandrins trempés dans le Médoc et un deuxième cycle trempé dans les vins blancs de Bordeaux. Cette édition originale (1849) est encore plus rare que la seconde éditée en 1870.

Très belles vues gravées de châteaux (Séminac, Giscours, Issan, Rauzan, Margaux, Bechelle, Gruaud Larose, Lagrange, Langon, Latour, Longueville, Laffitte, Latour de Carnet, Iquem).
Dos frotté.

30 **BIOGRAPHIES GASTRONOMIQUES. – ARBELLOT (S.)**. Un gastronome se penche sur son passé. 1955. – **BERNIER (G.)**. Antonin Carême (1783-1833). La sensualité gourmande en Europe. *Paris, 1989*. – **TERRAIL (C.)**. Ma Tour d'Argent. *Id.*, 1974. – **VIARD (H.)**. Paul Concellet ou les épices de la vie. *Id.*, 1986. – Ens. 4 volumes in-8 brochés.
40 / 60 €

31 **BODET (R.)**. Toques blanches et habits noirs. Introduction de Philéas Gilbert. Lettre-préface de Curnonsky. *Paris, Dorbon-Aîné, 1939* ; in-8 toile orange, couv. sup. conservée.
Illustrations de Joseph HÉMARD.

80 / 100 €

L'un des meilleurs livres d'histoires de restaurants du passé et d'aujourd'hui : les us et coutumes de la profession avec un fac-similé d'une lettre de Curnonsky.

32 **BONNECHÈRE (C. de)**. La Cuisine du siècle. Dictionnaire pratique des recettes culinaires et des recettes de ménage. *Paris, Aux magasins Du Bon Marché, 1896* ; in-8 percaline bleue, auteur et titre imprimés sur le plat supérieur. 80 / 100 €
ÉDITION ORIGINALE rare.

Dictionnaire pratique des recettes culinaires et des recettes de ménage.

Deux cents menus à l'usage de tous.

Éditée spécialement pour les magasins du Bon Marché.

Édition inconnue de la plupart des spécialistes (Oberlé, Bitting, Cagle, Maggs).

33 **[BONNEFONS (N. de)]**. Les Délices de la Campagne. Suite du Jardinier françois... *Paris, Des-Hayes, 1654* ; pet. in-12 veau fauve glacé, pièce de titre mar. rouge sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*).
Vicaire, 262.

150 / 200 €

ÉDITION ORIGINALE.

Suite du Jardinier François où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre, & dans les eaux.

Également divisé en trois parties : Le pain, le vin et les boissons en général, puis les légumes, les œufs, les fruits et le lait, enfin la dernière partie consacrée aux volailles, aux viandes et au poisson.

34 **[BONNEFONS (N. de)]**. Les Délices de la campagne où il est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur la terre, et dans les eaux. Suite du Jardinier français. *Paris, Saugrain, 1741* ; in-12 veau fauve marbré, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*).
Nouvelle édition augmentée que Brunet considère comme la dernière publiée de ce curieux Traité. 400 / 500 €

35 **[BONNEFONS (N. de)]**. Le jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères. Avec la manière de conserver les fruits et faire toutes sortes de confitures, conserves et massepains. Dédicé aux dames. Dernière édition augmentée par l'auteur d'un tiers dans la première partie. *Paris, de Sercy, 1692* ; in-12 vélin ancien restauré. 200 / 250 €
Manuel très populaire imprimé pour la première fois en 1651 ; il se présente en trois parties. La première traité du jardinage et des arbres fruitiers, avec un extraordinaire catalogue de plus de 100 poiriers, de pommiers, de pruniers, pêchers, cerisiers, figuiers, orangers, citronniers, etc. dont beaucoup n'existent plus aujourd'hui. La deuxième partie concerne les légumes et herbes, la dernière partie donne des recettes de fruits secs, confitures, pâtes de fruits et massepains.
Ex-libris manuscrit ancien au titre.
Gardes renouvelées. Taches brunes marginales à quelques ff.

36 **BOUILLON-LAGRANGE**. L'Art de composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs de table, les eaux de senteurs, et autres objets d'économie domestique. *Paris, Dentu, 1807* ; in-8 demi-bas. moderne fauve, auteur et titre dor. sur le dos orné de fil. dor. 80 / 100 €
Bitting, 51.

Nouvelle édition ornée de 3 planches gravées revue et entièrement changée. Un Supplément sous forme de dictionnaire occupe les pp. 375 à 435. Tout sur les boissons, recettes de raisinés, liqueurs, ratafias mais aussi chocolat, café, thé, préparations de compotes, gelées, confitures, sirops, huiles, vinaigre. À la fin un petit dictionnaire et vocabulaire fort précieux pour par exemple différencier la sarriette du thym.
" *N'hésitez pas à faire connaissance avec la liqueur par exellence (sic), la plus fameuse des liqueurs (selon l'auteur) : le ratafia de Cassis .*"

37 **BOUZY (M.)**. Les Poissons, Coquillages, Crustacés. Leur préparation culinaire. *Paris, l'auteur, 1929* ; in-8 demi-percal. verte, auteur et titre dor. sur le dos. 80 / 100 €
Bitting, 52.

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de recettes dues à l'un des chefs de la Maison Prunier.
5 planches hors texte.

38 **BRAZIER et DUMERSAN**. Les Cuisiniers. Comédie en un acte mêlée de couplets. Nouvelle édition. 1824 ; in-8 cart. papier fantaisie moderne. 40 / 50 €

39 **BRIFFAULT (E.)**. Paris à table. *Paris, Hetzel, 1846* ; in-12 demi-percal. rouge à coins, auteur et titre dor. sur le dos. 90 / 120 €
ÉDITION ORIGINALE.

Illustrations de BERTALL.
Le Dîner de Paris, histoire du Dîner jusqu'à nos jours, l'époque actuelle, variétés du dîner, des Gens qui ne dînent pas, le Déjeuner, Luncher, le Souper, Clubs, Cercles, Tables d'hôtes, Pensions bourgeoises, Maisons de Santé, les Restaurants de Paris.

40 **BRIFFAULT (E.)**. Paris à table. *Paris, Hetzel, 1846* ; in-8 demi-mar. citron à coins, pièce de titre sur le dos à nerfs finement orné, mos. et dor., tête dor., non rogné, couv. ill. et dor. (*V. Champs*). 180 / 200 €
Vicaire, 115.

ÉDITION ORIGINALE.
Frontispice et illustrations par BERTALL.
Le Dîner de Paris, histoire du Dîner jusqu'à nos jours, l'Époque actuelle. Variétés du Dîner, des gens qui ne dînent pas. Le Déjeuner, Luncher, le Souper, Clubs, Cercles, Tables d'hôtes, Pensions bourgeoises, Maisons de santé, les Restaurants de Paris etc.
Tache à la couverture.

41 **BRILLAT-SAVARIN (A.)**. Aphorismes et variétés. *Paris, les Bibliophiles du Palais, 1940* ; in-4 box vert, jeu de filets, pointillés dor. et pastilles mos. sur les plats, titre dor. en long sur le dos, doublé et gardes de daim parme, tr. dor. sur témoins, chemise demi-box vert à rabats et étui (*Th. Moncey et Fache doreur*). 800 / 1 000 €
20 gravures originales à l'eau-forte par Raoul DUFY. Un des 200 exemplaires numérotés sur vélin de Rives ; celui-ci nominatif est enrichi de 9 eaux-fortes supplémentaires refusées pour l'illustration de l'ouvrage.
Très fine et élégante reliure décorée de Thérèse Moncey.

42 **BRILLAT-SAVARIN (A.)**. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante... *Paris, Sautet et C°, 1826* ; 2 vol. gr. in-8 brochés, chemises demi-mar. bordeaux, étui. 800 / 1 000 €
Vicaire, 116.

Précieuse édition originale du plus grand classique de la Gastronomie française.
Nous devons à cet homme un des chefs-d'œuvre de la littérature gastronomique mondiale. Il est avec Grimod de La Reynière celui qui a le plus sérieusement " médité " sur " l'art transcendental du bien-manger ".
Les deux volumes sont dans leurs brochures d'origine avec couvertures d'éditeur et présentés dans un emboîtement fort élégant.
Il s'agit bien de la première édition tirée à compte d'auteur à 500 exemplaires avec le e du mot Bourse renversé sur le tome 1.

43 **BRILLAT-SAVARIN (A.)**. Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. *Paris, Sautet et C^e, 1828* ; 2 vol. in-8 demi-veau bleu, titre et tomaison dor. sur les dos ornés de caissons dor. (*Rel. de l'époque*). 200 / 300 €

Vicaire, 117.

Deuxième édition précédée d'une notice sur l'auteur attribuée au baron Richerand.

Bel exemplaire dans une élégante reliure de l'époque.

44 **BRILLAT-SAVARIN (A.)**. Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante suivie de la Gastronomie par Berchoux. *Paris, Charpentier, 1842* ; in-12 demi-veau rouge, titre dor. sur le dos à nerfs orné à fr. et dor. (*Rel. de l'époque*). 100 / 150

Vicaire, 118.

Quelques rousseurs. Épidermures à la reliure.

45 **BRILLAT-SAVARIN (A.)**. Physiologie du goût précédée d'une notice par Alph. Karr. *Paris, Furne et C^e, 1864* ; gr. in-8 demi-chag. vert, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, tête dor., non rogné (*Rel. de l'époque*). 200 / 300 €

Vicaire, 119.

Nouvelle édition illustrée de 7 planches hors texte dont un frontispice et de nombreux bois dans le texte par BERTALL.

46 **BRILLAT-SAVARIN (A.)**. Physiologie du Goût ou Méditations de gastronomie transcendante... *Paris, Flammarion, 1951* ; 2 vol. in-4 en ff. sous couv. ill., chemises, emb. 180 / 200 €

168 pointes sèches originales par André JACQUEMIN. Un des 200 exemplaires numérotés sur Vélin pur fil du Marais ; celui-ci enrichi d'un DESSIN ORIGINAL sur feuille volante daté 1957 et signé par l'artiste.

47 **BRINGER (R.)**. Les bons vieux plats du Tricastin. *Pierrelatte, 1930* ; in-8 demi-chag. bordeaux, titre dor. sur le dos à nerfs, couv. 80 / 100 €

ÉDITION ORIGINALE.

R. Bringer était le fondateur du très célèbre "Canard déchaîné" l'ancêtre du "Canard enchaîné".

48 **CAFÉS ET TAVERNES. – LIVIO (R.)**. Tavernes, estaminets, guinguettes et cafés d'antan et de naguère. *Paris, 1961*.

– **WISSANT (G. de)**. Cafés et Cabarets. Le Paris d'autrefois. *Paris, 1928* ; couv. cons. – Ens. 2 vol. in-4 et in-8 cart.

30 / 40 €

49 **CARDELLI et LIONNET-CLEMANDOT**. Nouveau manuel complet du confiseur et du chocolatier. *Paris, Roret, 1863* ; in-16 demi-bas. verte, titre dor. sur le dos (*Re. de l'époque*, usagée). 80 / 100 €

Nouvelle édition entièrement refondue par M. F. Malepeyre. Figures gravées.

Rousseurs.

50 **CARDELLI**. Nouveau manuel complet du limonadier, du glacier, du chocolatier et du confiseur. *Paris, Roret, 1851* ; in-16 demi-chag. rouge moderne, titre et date dor. sur le dos à nerfs. 60 / 80 €

Nouvelle édition.

Planches gravées hors texte repliées.

Rousseurs.

51 **CARDELLI**. Nouveau manuel complet du cuisinier et de la cuisinière à l'usage de la ville et de la campagne... *Paris, Roret, 1842* ; in-16 demi-bas. verte, titre dor. sur le dos (*Rel. de l'époque*). 80 / 100 €

Nouvelle édition entièrement revue, considérablement augmentée.

Planches gravées sur acier.

Mouillures.

52 **CAREL (A.)**. Les Brasseries à femmes de Paris. *Paris, Monnier, 1884* ; in-12, Bradel, demi-veau rose à coins, pièce de titre sur le dos finement orné et dor. en long, tête dor., non rogné, couv. ill. (*Carayon*). 150 / 200 €

Illustrations d'après nature de Fernand FAU. Exemplaire sur JAPON nacré.

53 **CARÈME (A.)**. Le Pâtissier pittoresque. *Paris, Renouard, 1842* ; in-8 demi-bas. marbr., pièce de titre sur le dos orné de fil. et fleur. dor. (*Rel. postérieure*, usagée). 200 / 300 €

Quatrième édition revue et augmentée. Titre-frontispice et 123 planches (sur 125, les pl. 124 et 125 manquent). La pagination de notre exemplaire s'arrête à 56 pp., Vicaire annonce 66 pp.

4 pp. d'avertissement chiffrées en chiffres romains ont été ajoutées à l'exemplaire.

Rousseurs.

54 **CARÈME (A.)**. Le Pâtissier Royal Parisien, ou traité élémentaire et pratique de la Pâtisserie ancienne et moderne de l'entremets de sucre, des entrées froides et des socles. *Paris, Dentu, 1815* ; 2 vol. in-8 demi-bas. marbr. marron, pièces de titre et tomaison sur les dos à nerfs ornés et dor. (*Rel. moderne à l'imitation*). 1 000 / 1 200 €
ÉDITION ORIGINALE rare du premier grand traité de Carême. Après avoir commencé comme apprenti pâtissier chez Bailly, puis entré dans les cuisines de Talleyrand, la vie de Carême fut une succession d'événements extraordinaires entre 1804 et 1814; il participa comme cuisinier à toutes les grandes fêtes aux Tuilleries, au Ministère des Affaires Étrangères, au mariage de Jérôme Bonaparte, à la naissance du roi de Rome, etc. 69 planches dont 54 dépliées.

Signature autographe de Carême au verso du faux-titre du Tome I.

Mouillure et rousseurs au Tome I.

Reproduction en 2^e de couverture

55 **CARÈME (A.) et PLUMEREY**. L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle. Traité élémentaire et pratique des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers ; des grosses pièces de poisson ; des grandes et petites sauces ; des regoûts et des garnitures ; des grosses pièces de boucherie, de jambon, de volaille, et de gibier ; suivi de dissertations culinaires et gastronomiques utiles aux progrès de cet art. *Paris, Renouard et C^e, 1843-1847* ; 5 vol. in-8 demi-chag. marron, auteur, titre et tomaison dor. sur les dos à nerfs ornés et dor. (*Rel. de l'époque*, un peu usagée). 750 / 1 000 €

Le plus important et le plus rare ainsi complet de tous les traités de Carême.

Titre-frontispice placé en tête des 3 premiers tomes, portrait de Carême par Frémy et 23 planches dessinées par Carême gravées au trait.

Les deux derniers volumes par Plumerey (Tomes IV et V) après la mort du Maître sont en édition originale et ornés chacun d'un portrait d'Appert.

Cet ouvrage magistral résume toute la grande cuisine de l'époque.

Les pages XVII à CXXVII du Tome I sont reliées par erreur au début du volume.

Rousseurs.

56 **CATHERINE (M^{lle})**. Manuel complet de la cuisinière bourgeoise. *Paris, Delarue, 1840* ; in-12 demi-bas. moderne fauve, pièce de titre et date sur le dos. 80 / 100 €

Nouvelle édition ornée d'un grand nombre de figures coloriées.

Les premiers ff. et les derniers ff. sont doublés.

57 **CAUDERLIER**. L'Économie culinaire. *Gand, Hoste, 1866* ; in-12 demi-bas. aubergine, titre dor. sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 120 / 150 €

Troisième édition. Planche repliée.

58 **CHAMPAGNE. – RABAUDY (H. de)**. Le Champagne et la Belle Époque. *Paris, 1985*. – **CARAMAN-CHIMAY (J. de)**. Madame Veuve Clicquot-Ponsardin, sa vie, son temps. Illustrations de Drian. *Reims, 1956*. – **ANONYME**. Champagne. Vin de France. *Paris, 1968*. – **HAMP (P.)**. Vin de Champagne. *Versailles, s.d.* – **ANONYME**. Aux Amateurs de grands vins de Champagne en Belgique. *Bruxelles, 1933*. – **IRIBE**. Sourire de Reims. Sourire de France. *Draeger, 1932*. – Ens. 7 vol. in-4 et in-8 brochés. 60 / 80 €

59 **CHAPTAL (C^{te})**. L'Art de faire le vin. *Paris, Deterville, 1819* ; in-8 Bradel, cart. rouge de l'époque, titre dor. au, dos, non rogné. 150 / 180 €

Deuxième édition, revue et augmentée par l'auteur.

Mouillure aux 10 premiers ff.

60 **CHASTEIGNER (V^{te} P. de)**. Les Vins de Bordeaux. Préface par Charles Monselet. Quatrième édition. *Paris, Bachelin-Deflorenne, 1873* ; in-12 demi-cuir de Russie, pièce de titre sur le dos à nerfs orné de fleur. dor., tête dor., non rogné, couv. 150 / 170 €

Frontispice de Ch. DONZEL.

Ex-libris R. Oliver.

Rousseurs. Dos passé.

61 **CHAUVET (M.)**. La Route du vin. Préface de Jean Giono. *Les Éditions des Arceaux, 1950* ; in-4 broché. 40 / 60 €
Frontispice de DUBOUT, illustrations de Suzanne BALLIVET et de Bernard LIGNON. Exemplaire numéroté sur vélin de Rives.

62 **CHAVETTE (E.)**. Restaurateurs et restaurés. *Paris, Le Chevalier, 1867* ; in-16 Bradel vélin moderne, pièce de titre sur le dos, couv. 150 / 180 €

ÉDITION ORIGINALE. 4 illustrations de CHAM à pleine page.

Promenade humoristique dans un grand nombre de cafés et restaurants parisiens, bonnes maisons, tables d'hôtes... comme le *Café Anglais*, le *Café Bignon*... et certains lieux excentriques comme le *Cochon fidèle*, *Au Rat Mort*, ...

63 **COCKTAILS** par André de Fouquières. *S.l.n.d.*, 1952 ; in-8 carré reliure souple papier glacé. 50 / 60 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Avec la collaboration de Jean Busson, Yves Morestel, Harry Anzini, et des illustrations de JEAN-MARIE.
 Décoloration à la reliure.

64 **COCKTAILS. – CIGARES. – DAVIDOFF (Z.)**. Le livre du connaisseur de cigare. *Paris*, 1974. – **LARSEN (N.)**. 156 Recettes de boissons américaines. Simples et faciles à préparer chez soi. *Id.*, s.d. – **LOUE (M. et R.)**. Cocktails et grands crus. *Id.*, 1953. – **TOYE et ADAIR**. Petits et grands verres, choix des meilleures recettes de cocktails. Ornement de Laboureur. *Id.*, s.d. – **COLLECTIF**. Histoire d'un siècle. Publicité pour Picon. Illustrations de Ch. R. Darrieux. *Id.*, 1937. – **SAINT-ROCHE (C.R.)**. L'Art du cocktail. *Id.*, 1985. – Ens. 6 vol. in4, in-8 et in-12, cart. et brochés. 60 / 80 €

65 **COCKS (Ch.) et FÉRET (Ed.)**. Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Bordeaux, Paris, Féret et fils, Mulo*, 1908 ; fort in-8 percal. marron de l'éditeur, plats imprimés. 100 / 150 €
 Huitième édition, refondue et augmentée par E. Féret. Carte routière et vinicole de la Gironde et 700 vues de Châteaux vinicoles.

66 **COLNET DE RAVEL**. L'Art de dîner en ville. À l'usage des Gens de lettres. À *Paris, Delaunay*, 1810 ; in-12 demi-chagrin moderne, titre sur le dos à nerfs. 60 / 80 €
 Seconde édition revue et corrigée.
 À partir de la page 105 commence " Un extrait d'un grand ouvrage intitulé : Biographie des auteurs morts de faim ".
 Surpris par le succès foudroyant de ce petit volume, trois réimpressions furent nécessaires.
 Colnet put alors agrandir sa librairie mais hélas il finit presque clochard et fut emporté par l'épidémie de choléra en 1832.

67 **CORDON BLEU**. – La Cuisine et la pâtisserie expliquée du Cordon bleu. *S.d. (vers 1910)* ; in-4 demi-bas. brune, titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. 80 / 100 €
 Recueil de nombreuses recettes divisé en deux parties : I - Étude complète des bases fondamentales de la cuisine et la pâtisserie. II - Recueil complet des recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie...

68 **COURTIERS-GOURMETS**. – Notice historique sur les Courtiers-gourmets, piqueurs de vins publiée par les soins de la Société des Courtiers-gourmets de Paris. 1900 ; in-8 Bradel demi-percal. verte à coins, titre en long sur le dos (*Champs*). 40 / 60 €

69 **[COUSIN (M.) C^{te} de Courchamps]**. Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne... *Paris, Plon frères*, 1853 ; in-8 demi-bas. verte, titre dor. sur le dos (*Rel. de l'époque, usagée*). 150 / 180 €
 Seconde édition d'un livre paru en 1839 sous le titre de *Néo-physiologie du goût*.
 " L'ouvrage, dit Vicaire, n'a pas la sécheresse ordinaire du livre de cuisine... et non plus la banalité... à côté de recettes pratiques se rencontrent des anecdotes piquantes ".
 Rousseurs.

70 **COUILLARD**. " La mère Poulard ". *Paris, Bossuet*, 1931 ; in-12 cart., couvertures conservées. 80 / 100 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Une gravure représente la mère Poulard devant l'âtre de Saint Michel Tête d'or en 1880 et une seconde représente l'hôtel Saint Michel Tête d'or. Rare plaquette racontant la vie de la mère Poulard née Annette Boutiaut.

71 **CUISINE. – GUILLOT (A.)**. La vraie cuisine légère. *Flammarion*, 1981. – **GOUFFÉ (J.)**. Le Livre des Conserves. *Paris*, 1900. – **DUMAS (A.)**. Le grand dictionnaire de cuisine. *Id.*, 1965. – **COURTINE (R.J.)**. Les Recettes des Chefs de France. *Id.*, 1981. – Ens. 4 vol. in-4, reliures éditeur. 50 / 60 €

72 **CUISINE. – COMPAIN (E.)**. La Science de la Maison. *Paris*, 1944. – **DRIESSENS (Ch.)**. Alphabet de la ménagère. *Id.*, 1922. – Alphabet de la ménagère. *Id.*, 1892. - Ens. 3 vol. in-8 et in-12 cart. et broché. 40 / 50 €

73 **CUISINE. – TANTE AGATHE**. La Bonne cuisine. 1936. – **MADEMOISELLE CATHERINE**. Manuel complet de la cuisinière bourgeoise. *Paris*, 1862. – **TANTE COLETTE**. Le livre de cuisine de Tante Colette. *Id.*, 1905. – **TANTE MARIE**. La véritable cuisine de Tante Marie. *Id.*, 1929. – Ens. 4 vol. in-8 cartonnage éditeur et reliure toileée. 40 / 50 €

74 **CUISINE. – COURTINE**. Zola à table. Trois cents recettes. *Paris*, 1978. – **GUILLOT (A.)**. La grande cuisine bourgeoise. *Id.*, 1976. Envoi de l'auteur. – **HAYWARD (G.)**. Manuel de Cuisine. *Payot, Lausanne*, 1927. – **RENAUDET (B.)**. Secrets de la bonne table. *Paris*, 1931 ; in-4 et in-8. – Ens. 4 vol. in-4 et in-8 broché, cartonnage éd. toile. 30 / 40 €

75 **CUISINE. – BETTINA.** Comment je fais mes bons petits plats. *Paris*, 1935. – **TANTE LISE.** 147 Recettes pour préparer les pâtes alimentaires. *Id.*, s.d. – **TANTE MAG.** La cuisine pas chère. *Id.*, s.d. – **TANTE MARIE.** La véritable cuisine de Famille. *Id.*, 1921. – Ens. 4 vol. in-8 brochés et cartonné éditeur. 30 / 40 €

76 **CUISINE. – COURTINE (R.J.).** Le carnet gourmand plus de 600 bonnes adresses. *Paris*, 1980. (2 vol.). – **DROUILLET (Les Frères).** Gastronomie Nivernaise. *Moulins*, 1939. – **ÉLUARD-VALETTE (C.).** Les grandes heures de la cuisine française. *Paris*, 1964. – **FINGOSIER.** Lettres à un gourmet. *Id.*, 1926. – Ens. 4 vol. in-8 toile, broché, cartonné. 30 / 40 €

77 **CUISINE (LA).** Encyclopédie populaire illustrée du vingtième siècle. *Paris, May*, 1899 ; in-12 toile jaune, étiquette sur le dos, couv. cons. imprimée. 50 / 60 €
ÉDITION ORIGINALE.
Par ordre alphabétique nombreuses recettes simples destinées au profane.
Nombreuses illustrations dans le texte.

78 **CUISINE (LA)** florentine. *Monod*, 1977 ; in-12 toile vert-bronze, tr. dor. 40 / 60 €
Réédition Morcrette de l'édition de 1914 à Lucerne.

79 **CUISINE DE SANTÉ (LA).** *Paris, Audot*, 1832 ; in-12 demi-chag. gris moderne, couv. et dos. 80 / 100 €
La cuisine de santé : préservative des maladies.

80 **CURNONSKY et ANDRIEU.** Les Fines gueules de France. Gastronomes, gourmets, grands chefs, grands cordons bleus, grands relais. *Paris, Firmin-Didot*, 1935 ; in-8 demi-bas. verte, auteurs et titre dor. sur le dos à nerfs. 80 / 100 €
ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage à la gloire de la cuisine française. Préceptes et maximes des gastronomes, clubs gastronomiques parisiens, provinciaux, étrangers, grands chefs... Nombreuses planches avec les portraits des chefs, des scènes, documents divers, établissements...
Dos passé.

81 **CURNONSKY et CROZE (A. de).** Le trésor gastronomique de France. Répertoire complet des spécialités gourmandes des 32 provinces françaises. *Paris, Delagrave*, 1933 ; in-12 cart. toile bleue ornée de l'éditeur. 60 / 70 €
Tour de France gastronomique très complet par deux gourmets incontestables. 32 cartes.

82 **CURNONSKY et DERYS (G.).** Souvenirs de Tables parisiennes. *Paris*, 1933 ; N° 399 sur 600 en couverture simili-japon.
– **CURNONSKY.** Lettres de Noblesse. *Paris*, 1935 ; couv. cons. – Les plats régionaux des buffets gastronomiques. *Paris*, 1951. – Ens. 3 vol. in-8, cart. et broché. 30 / 40 €

83 **CURNONSKY et DERYS (G.).** Gaietés et Curiosités Gastronomiques. *Paris*, 1933. – Anthologie de la gastronomie française. 1936. – **CURNONSKY (M.).** Six portraits gastronomiques. *Paris*, 1938. – À l'infortune du pot. *Paris*, 1946. – Ens. 4 vol. in-8 et in-12 Bradel demi-vélin, toile et broché. 30 / 40 €

84 **CURNONSKY et GRANCHER (M.E.).** Lyon capitale mondiale de la gastronomie. *Lyon, Ed. Lugdunum*, 1935 ; gr. in-8 toile bordeaux, étiquette sur le dos. 80 / 100 €
ÉDITION ORIGINALE.
Portraits des auteurs. Un des ouvrages les plus complets sur la gastronomie à Lyon. Nombreuses illustrations dans le texte et hors texte d'après des photographies de Blanc et Demilly.

85 **CURNONSKY et ROUFF.** La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. *Paris, Rouff*, 1921-1928 ; 27 fasc. en 6 vol. in-12 demi-mar. bleu, auteurs, titre et tomaison dor. sur les dos, couv., non rognés. 1 000 / 1 200 €
Collection complète très rare et recherchée.
Véritable tour de France gastronomique enrichi d'anecdotes curieuses, de notes historiques, des recettes et spécialités culinaires de chaque province et de Paris ainsi que de commentaires sur les vins et les eaux-de-vie. Nombreuses illustrations par RALLIÉ, J. HÉMARD, F. AUER, DJO, A. DUYPLAT, G. BAER, A. GALLAND, J. HÉE, THIELE, etc.
À cause de la rareté de certains titres, les collections complètes sont difficiles à constituer.

86 **DARENNE (E.) et DUVAL (E.).** Traité de pâtisserie moderne. Guide du pâtissier-traiteur. *Paris, Troyes, Cuisine française, Duval*, 1909 ; in-8 demi-bas. verte, auteurs et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (Rel. de l'époque). 150 / 180 €
ÉDITION ORIGINALE, rare.
95 illustrations in-texte.
Grand classique de l'art de la pâtisserie au XIX^e siècle, dédié à Antoine Charabot qui en a rédigé la préface.
Duval était un célèbre pâtissier de Troyes.
Recettes précises avec les doses.

87 **DAUDET (L.).** À Boire et à manger. *Paris, Au Pigeonnier, 1927* ; in-12 Bradel, demi-toile brune, titre dor. en long sur le dos, papier fantaisie sur les plats, couv. et dos. 120 / 150 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 20 dessins de Jos JULLIEN, gravés sur bois.
 Exemplaire numéroté sur vergé Montgolfier d'Annonay.

88 **DEBRAYNE-HELFENBERGER.** Manuel du distillateur et du liquoriste... *Paris, Persan, 1825* ; in-16 demi-chag. havane moderne, auteur, titre et date dor. sur le dos à nerfs, couv. et dos. 100 / 120 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 6 planches représentant différents appareils distillatoires.

89 **DE CROZE.** La psychologie de la Table. *Paris, Au Sans Pareil, 1928* ; in-12 toile verte, étiquette sur le dos. 40 / 60 €
 ÉDITION ORIGINALE. Suivi de recettes curieuses et savoureuses par une groupe de gourmets, chefs et cordons bleus.

90 **DEJEAN [pseud. de Hornot (A.)].** Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes, Avec un traité des odeurs. *Paris, Nyon, Guillyn, 1759* ; in-12 veau fauve, titre dor. sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*, usagée). 220 / 250 €
 Seconde édition revue, corrigé et augmentée par l'auteur.
 Rousseurs.

91 **DEJEAN [pseud. de Hornot (A.)].** Traité des odeurs, suite du traité de la Distillation. *Paris, V^e Savoye, 1777* ; in-12, veau fauve marbré, titre sur le dos à nerfs orné et dor. de fleur. dor. (*Rel. de l'époque*). 220 / 250 €

92 **DELCOURT (P.).** Ce qu'on mange à Paris. *Paris, La Librairie illustrée, (1888)* ; in-12 demi-chag. moderne mar. havane, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv. et dos. 50 / 60 €
 Ce livre est divisé en deux parties dont la première traite des produits alimentaires et de leurs falsifications, la seconde des produits commerciaux.
 Rousseurs.

93 **DEMACHY.** L'Art du Distillateur liquoriste ; contenant le brûleur d'eaux-de-vie, le Fabricant de liqueurs, le Débitant, ou le cafetier-limonnadier. *Paris, 1775* ; in-folio Bradel, demi-vélin moderne, pièce de titre sur le dos orné et dor. 200 / 300 €
Vicaire, 265.
 ÉDITION ORIGINALE. 16 planches gravées repliées hors texte.
 Demachy faisait partie de l'Académie des Curieux de la Nature, de celles de Berlin et de Rouen, et Maître Apothicaire de Paris.
 Mouillures anciennes dans la marge supérieure.

94 **DERYS (G.).** Mon Docteur le Vin. *Paris, Draeger, 1936* ; in-4 broché, couv. ill. 80 / 100 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 19 aquarelles de Raoul DUFY.
 Très bon état de cette brochure publiée par Draeger pour les Établissements Nicolas.

95 **DES OMBIAUX (M.).** Les Fromages. *Paris, Budry, 1926* ; pet. in-4 demi-chag. vert, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné d'un fleur. dor., couv. (*Peluche*). 140 / 160 €
 ÉDITION ORIGINALE imprimée à Dijon.
 Frontispice en couleurs. Exemplaire numéroté sur Vergé d'Arches.
 Nombreuses anecdotes historiques et littéraires.
 Dos passé.

96 **DES OMBIAUX (M.).** L'homme à la page. Le Vin. Guide utile à ceux qui veulent vivre la belle vie. *Paris, Nouvelle Société d'Édition, 1928* ; in-8 demi-chag. bordeaux, pièce de titre sur le dos à nerfs, couv. (*Peluche*). 120 / 150 €
 Un des 30 exemplaires numérotés sur JAPON IMPÉRIAL.

97 **DES OMBIAUX (M.).** Le nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France. *Lège, Paris, Marvet, Dorbon Aîné, 1927* ; gd in-8 demi-chag. rose, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, fleur. dor., couv. (*Peluche*). 80 / 100 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Exemplaire numéroté sur papier soufflé anglais.

98 **DES OMBIAUX (M.).** – L'Amphytrion d'aujourd'hui. *Paris, 1936.* – L'Art de manger et son histoire. *Id., 1928.* – Le Gotha des vins de France. *Id., 1925.* – Nouveau manuel de l'amateur de Bourgogne. *Id., 1921.* – Ens. 4 vol. in-4 et in-8 demi-chag. et toile. 60 / 80 €

99 **DICTIONNAIRE** de l'Académie des gastronomes. *Paris, Prisma, 1962* ; 2 vol. in-8 reliure cart. décorée de l'éditeur avec titre au centre des plats, étuis. 80 / 100 €
 Dictionnaire très complet, documenté et élaboré par les membres de l'Académie des Gastronomes.
 2 frontispices de DUNOYER DE SEGONZAC et nombreuses illustrations dans le texte.

100 **DUBARRY (A.)**. Histoire anecdotique des aliments. *Paris, Paulin, (1890)* ; in-4 demi-chag. rouge, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor., tr. dor. (*Rel. de l'époque*, un peu usagée). 100 / 120 €
 Nouvelle édition d'un ouvrage qui avait paru sous un autre titre en 1882.
 Nombreuses illustrations in-texte, certaines à pleine page.
 Rousseurs aux premiers ff.

101 **DUBIEF (L.-F.)**. Le Liquoriste des dames... *Paris, Hetzel, 1870* ; in-8 Bradel, cart. moderne, couv. d'origine contrecollée sur le premier plat. 50 / 60 €
 Nouvelle édition.
 Liste des livres de la bibliothèque des professions industrielles. L'art de préparer en quelques instants, toutes sortes de liqueurs de table et des parfums de toilette avec toutes les fleurs cultivées dans nos jardins.
 Rousseurs.

102 **DUBOIS (M.)**. Mon Livre de cave. *Paris, Bruxelles, Plon-Nourrit, Schepens, s.d.* ; in-12 reliure rouge souple de l'éditeur, titre imprimé sur le plat et le dos. 60 / 80 €
 Un des 50 exemplaires de luxe numérotés sur papier de HOLLANDE.
 Dos passé.

103 **DUBOIS (U.)**. Grand livre des pâtissiers et des Confiseurs. *Paris, Dentu, 1883* ; 2 vol. in-4 demi-chag. prune, auteur, titre et tomaison dor. sur les dos à nerfs ornés de fleur. dor. (*Rel. de l'époque*, un peu usagée). 1 800 / 2 000 €
 ÉDITION ORIGINALE rare. C'est le traité magistral de la pâtisserie du XIX^e siècle.
 138 planches hors texte. La pagination reprend sans manque à la page 349 au Tome II.
 Rousseurs.

104 **DUBOIS (U.)**. La Patisserie d'aujourd'hui. École des jeunes pâtissiers renfermant 200 dessins. *Paris, Dentu, s.d.* (vers 1895) ; gr. in-8 demi-chag. vert foncé de l'éditeur, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné de fleur. dor. 300 / 400 €
 Deuxième édition de ce remarquable traité qui parut la première fois en 1894. Timbre sur le faux-titre.
 Quelques rousseurs.

105 **DUBOIS (U.) et BERNARD (E.)**. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française appliquées au service à la russe. *Paris, les auteurs, 1856* ; 2 vol. in-4 demi-mar. rouge moderne, auteurs, titres et tomaison dor. sur les dos à nerfs. 400 / 500 €
 ÉDITION ORIGINALE. Un des plus grands traités de cuisine moderne.
 Frontispice allégorique et 215 dessins inédits sur 38 planches hors texte.
 Rousseurs.

106 **DUBOIS (U.) et BERNARD (E.)**. La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française appliquées au service à la russe. Cinquième édition. *Paris, Dentu, 1872* ; 2 vol. in-4 demi-bas. marron, auteurs et titre dor. sur les dos à nerfs (*Peluche*). 200 / 250 €
 Un des plus grands traités de cuisine moderne.
 Frontispice et 62 planches gravées hors texte ; la planche n° 2 présentant les portraits royaux prussiens, comme souvent, ne figure pas dans l'exemplaire car après la guerre 1870 il n'était pas de bon goût d'afficher les majestés prussiennes dans un livre français.
 Rousseurs.

107 **DUBRUNFAUT**. Traité complet de l'Art de la distillation... *Paris, Bachelier, 1824* ; 2 vol. in-8 cart. rouge de l'époque, titre et tomaison dor. sur le dos. 150 / 200 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 8 planches gravées hors texte repliées.
 Quelques rousseurs.

108 **DUBUISSON**. L'Art du distillateur contenant tous les procédés et toutes les opérations du distillateur-liquoriste limonadiers, et officiers de bouche ; l'art du brûleur de vin, du brasseur, du vinaigrier ; des recettes et des procédés de liqueurs de table connus sous le nom générique de liqueur des îles et toutes les découvertes dont la chimie moderne vient d'enrichir l'art du distillateur. Troisième édition augmentée d'un grand nombre de recettes ou ratafias, de sirops, de confitures et d'eaux différentes dont l'efficacité est reconnue pour conserver ou rétablir la santé. *Paris, Levacher, 1809* ; 2 vol. in-8 demi-bas. fauve, pièce de titre et tomaison sur les dos ornés de fleur. dor. (*Rel. de l'époque*). 200 / 250 €
Vicaire, 292.
 Timbre sur les titres.

109 **DUMAS (A.)**. Petit Dictionnaire de cuisine. *Paris, Lemerre, 1882* ; fort in-8 demi-chag. mar. moderne noir, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv. 300 / 350 €

Édition en petit format.

Dumas voulut donner un livre de travail pour les cuisiniers. Pour la rédaction de recettes il consulta des grands chefs comme Verdier, Brébant, Magny, les frères Provençaux, Pascal, Véry, Véfour et Vuillemot.

110 **[DURAND (Ch.)]**. Le Cuisinier Durand. *Nîmes, Durand-Belle, 1830* ; in-8 demi-mar. moderne marron à coins, titre et date dor. sur le dos orné de fil. dor., tête dor. 700 / 900 €

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage important pour la cuisine méridionale. On trouve en tête un poème composé pour l'éloge de l'auteur, Durand, premier traiteur qui a été publié dans le " *Journal du Gard* ", le 5 janvier 1810.

111 **[DURAND (Ch.)]**. Le Cuisinier Durand. Cuisine du midi et du nord. *Nîmes, l'auteur, 1863* ; in-8 demi-chag. mar. havane, titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (*Peluche*). 180 / 200 €

Huitième édition revue, corrigée et augmentée par C. Durand, petit-fils de l'auteur. Portrait de l'auteur lithographié en frontispice. La préface conte la carrière de ce grand cuisinier né à Alais en 1766.

112 **DURANDEAU (M^{me} C.)**. Guide de la bonne cuisinière. *Paris, l'Almanach Vermot, 1887* ; in-12 percaline rouge un peu usagée de l'éditeur, plats imprimés. 60 / 80 €

Deuxième édition. Frontispice et vignettes dans le texte de Gil BAER.
Remarquable recueil de recettes, fruit de 40 années d'expériences.
Quelques rousseurs.

113 **DUVAL (E.)**. Traité général de Confiserie moderne. Desserts, glaces, chocolats. *Troyes, Paris, l'auteur, Davenne, 1908* ; in-8 demi-bas. brune, auteur, titre et date dor. sur le dos à nerfs orné de fleur. dor. (*Rel. de l'époque*, un peu usagée). 80 / 100 €

Seconde édition revue et augmentée.

1870 recettes, 12 planches en phototypie et 300 gravures.

Remarquable traité de l'art de la Confiserie et de la Chocolaterie comprenant 1870 recettes ainsi que de nombreuses substances employées en confiserie (vanille, thé noir, semen-contra, mousse du Japon, etc.).

114 **EMY (D')**. L'Art de bien faire les places d'Office ; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissements... Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un Traité sur les mousses. *Paris, Leclerc, 1768* ; in-12 bas. fauve marbrée, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*, usagée et restaurée). 1 200 / 1 400 €

Frontispice gravé représentant des petits amours occupés à confectionner des glaces et 2 planches hors texte.

Ex-dono manuscrit sur le f. blanc préliminaire.

Trou au titre avec petit manque de texte.

115 **ESCOFFIER (A.)**. Les Fleurs en cire. *Paris, Bibliothèque de l'Art culinaire, 1910* ; in-12 carré demi-chag. rose, auteur et titre dor. sur le dos, non rogné, couv. (*Peluche*). 750 / 800 €

ÉDITION EN GRANDE PARTIE ORIGINALE.

Portrait de l'auteur. Ornements typographiques, 40 figures explicatives et 1 planche montrant des fleurs de magnolia en cire réalisées par Escoffier pour l'exposition culinaire de Londres en 1902. L'art de réaliser des bouquets artificiels était le complément de la science des cuisiniers d'autrefois. Dos passé.

116 **ESCOFFIER (A.)**. Le Livre des menus. Complément indispensable du Guide culinaire. *Paris, Flammarion, 1927* ; gr. in-8 toile bleue de l'éditeur, auteur et titre dor. sur le dos, couv. et dos. 150 / 180

Tableau replié hors texte (avec manque angulaire). Fente à un f.

117 **ESCOFFIER (A.)**. Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de MM. Ph. Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat, etc. *Paris, 1903* ; in-8 demi-percal. rouge à coins de l'éditeur un peu usagée, titre dor. sur le dos orné de fil. dor. 300 / 400 €

ÉDITION ORIGINALE rare d'un des plus importants recueils de recettes de l'époque.

Ph. Gilbert, grand cuisinier, coopéra à la rédaction de l'ouvrage. Favre a dit de lui : " *Il tourne sa phrase aussi facilement qu'un champignon, la cisèle comme on taille une fleur* ".
Rousseurs.

118 **ESCOFFIER (A.)**. La vie à bon marché. La morue. 82 recettes pour l'accommorder. *Paris, Flammarion, 1929*. Le Riz. L'aliment le meilleur, le plus nutritif. 120 recettes pour l'accommorder. *Id., 1931* ; 2 ouvr. en 1 vol. in-12 demi-chag. marron, auteur et titres dor. sur le dos, couv. (*Peluche*). 120 / 150 €

Intéressantes monographies.

Publicités à la fin de l'ouvrage.

119 **ÉTIENNE.** Traité de l'office. *Paris, l'auteur, 1847* ; 2 vol. in-8 demi-chag. vert, auteur, titre et tomaison dor. sur les dos à nerfs ornés de fil. dor. (*Rel. de l'époque*). 250 / 300 €

Planches gravées sur acier hors texte. Un des traités les plus complets sur l'Office où l'on trouve les hors-d'œuvres, les salades, les desserts, les petits fours, les conserves, etc. Une pagination spéciale est faite dans le Tome II pour les glaces et les bonbons.

120 **FABRE (G.).** La Vigne et le vin. Propos des uns et des autres recueillis par une vieille pie. *Paris, Flammarion, (1897)* ; in-8 bas. bordeaux, auteur et titre dor. sur le dos, couv. ill. 80 / 100 €

Illustrations de Jehan TESTEVUIDE.

121 **FAVRE (J.).** Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. *Paris, l'auteur, s.d. (1902)* ; 4 vol. in-4 demi-bas. rouge, auteur, titre et tomaison dor. sur les dos à nerfs ornés de fleur. dor. (*Rel. de l'époque*). 400 / 500 €

Deuxième grande édition corrigée et augmentée par l'auteur de cette grande encyclopédie culinaire jamais réalisée. Plus de 6000 recettes, 4 planches coloriées et 2000 figures gravées dans le texte.

122 **FÉRET (Ed.).** Dictionnaire-manuel du négociant en vins et spiritueux et du Maître de chai. *Bordeaux, Paris, Féret et fils, 1896* ; in-12 Bradel, percal. verte de l'éditeur, couv. impr. 120 / 150 €

Guide utile à quiconque veut vendre ou manipuler des vins ou des spiritueux accompagné de 300 vignettes.

Rousseurs.

123 **FINEBOUCHE (M.-Cl.) [pseud. de M^{me} Jean Ajalbert].** La Cuisine de Madame. *Paris, Gallimard, 1932.* – Les petits plats de Madame. *Id., 1937* ; 2 ouvr. en 1 vol. pet. in-4 demi-chag. havane à coins, auteur et titres dor. sur le dos à nerfs orné et dor., non rognés, couv. ill. d'une eau-forte (*Peluche*). 150 / 200 €

ÉDITIONS ORIGINALES de ces beaux livres de cuisine imprimés à Dijon par Darantière.

I - 299 recettes. II - 233 recettes.

Quelques rousseurs.

124 **FIZELIÈRE (A. de La).** Vins à la mode et cabarets au XVII^e siècle. *Paris, Pincebourde, 1866* ; in-16 Bradel, cart. moderne, couv. 80 / 100 €

" *De la petite bibliothèque des curieux* "

ÉDITION ORIGINALE tirée à petit nombre. Frontispice à l'eau-forte de Maxime LALANNE. Charmantes anecdotes.

Quelques rousseurs.

125 **FOELCKERSAHMB-KROPPIEN (B^{on} de).** Les Archives de la gastronomie française. *Paris, Charpentier, s.d. (1883)* ; in-4 Bradel, cart. moderne, couv. 80 / 100 €

Impression en rouge et noir, portrait de A. Werle et dessins en noir.

C'est aux productions gastronomiques de la Champagne que ce premier fascicule est consacré. Il ne semble pas y avoir de suite.

Très rare plaquette.

126 **FRANCK (W.).** Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde. *Bordeaux, Chaumas, 1860* ; in-8 demi-chag. brun, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné de fil. dor. (*Rel. de l'époque*). 250 / 280 €

Quatrième édition revue, augmentée et accompagnée de 26 vues de châteaux des principaux domaines du Médoc, d'une grande carte de la Gironde, de 2 cartes donnant la classification des vins rouges et des vins blancs, et de divers tableaux.

127 **FRANKLIN (A.).** La vie privée d'autrefois. Arts et métiers. Mode, mœurs, usage des parisiens du XII^e au XVIII^e siècle. *Paris, Plon, 1888 - 1891 - 1893* ; 3 vol. in-12 demi-chag., demi-mar. et Bradel demi-percal. de l'éditeur, couv. sauf pour le second. 180 / 200 €

D'après des documents originaux ou inédits. I - La Cuisine. II - Les repas. III - Variétés gastronomiques. IV - Le café, le thé et le chocolat. Illustrations dans le texte.

128 **FROMAGE.-COLLECTIF.** Fromages de France. *Paris, Draeger, 1960.* –**ANONYME.** Escriteau des délices froumagières et autres joisetés vinesques du bon pays de France. *Id., s.d.* –**ANDROUET (P.).** Guide du Fromage. *id., 1971.* –**DUMAY (R.).** Guide du Vin. *Id., 1927.* –**ANDROUET (P.) et LYON (N.).** Le guide marabout des Fromages de France et du monde entier. *Verviers, 1978.* Double envoi. –**PLUME (C.).** Le livre du Fromage. *Paris, 1968.* –**BÉRARD (L.).** Le livre des fromages et de leurs à-côtés. *Poitiers, 1978.* – Ens. 6 vol. in-8 cart. 80 / 100 €

129 **GARLIN (G.).** Le Pâtissier moderne, suivi d'un traité de confiserie d'Office. *Paris, Garnier, 1889* ; gr. in-8, demi-chag. vert à coins, tête dor., non rogné, couv. supérieure (*Peluche*). 350 / 400 €

ÉDITION ORIGINALE rare.

C'est un des plus importants traités de pâtisserie du XIX^e siècle.

262 illustrations de BLITZ.

130 **GARLIN (G.).** Le petit Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. *Paris, Garnier, 1890* ; in-8 percal. rouge ornée de l'éditeur. 300 / 400 €

ÉDITION ORIGINALE rare.

C'est le quatrième traité du célèbre chef Tonnerrois.

174 illustrations, 2000 titres et 335 observations sur la cuisine, la pâtisserie, les glaces.

131 **GASTRONOMIE. – ARIBAUD (A.).** Les compères de Grandgousier. *Charité-sur-Loire, 1936*. – **COURTINE (R.J.).** Les Dimanches de la Cuisine. *Paris, 1962*. – **PEYREY (F.).** Science de Gueule. *Alger, 1929*. – **VAUDOYER (J.L.).** Éloge de la gourmandise. *Paris, 1926*. – Ens. 4 vol. in-8 et in-16 toile, broché et cartonnage. 30 / 40 €

132 **GASTRONOMIE. – DELTEIL (J.).** La Cuisine paléolithique. Collection Morel. *Gap, 1972*. – **KARI (R.).** Entremets, desserts et plats sucrés. 510 recettes dosées. *Paris, 1925*. – **MAILLARD (L.).** La cuisine des familles. *Genève, 1923*. – **REBOUX (P.).** Plats du jour. *Paris, 1936*. – **SCHEFER et FRANÇOIS.** Recettes pratiques. *Id.* – **SEMAINE DU POISSON.** Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages. *Id., 1927*. – Ens. 6 vol. in-8 cartonnage, brochés. 40 / 50 €

133 **GEOFFROY (E.L.).** L'Hygiène, ou l'Art de conserver la santé. Poème latin traduit en françois par M. de Launay. *Paris, Cavelier, 1774* ; pet. in-4 veau fauve, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 180 / 200 €

L'ouvrage est divisé en sept livres : I - de l'air. II - des alimens. III - de la boisson. IV - du mouvement et du repos. V - du sommeil et des veilles. VI - des différentes excréptions. VII - des affections de l'âme.

Dans le premier livre les propriétés des divers aliments servant à la nourriture de l'homme sont étudiées : les légumes, poissons, fromages, viandes, volailles, etc. Le livre III évoque les vins, le cidre, la bière, le café, le thé, le chocolat, etc, le vin de Bourgogne est placé au premier rang laissant la seconde place aux vins mousseux de la champagne.

134 **GÉRARD (Ch.).** L'Ancienne Alsace à table. Étude historique et archéologique sur l'alimentation, les mœurs et les usages épulaires de l'ancienne province d'Alsace. *Paris, Berger-Levrault, 1877* ; gr. in-8 demi-chag. vert, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné d'un fleuron dor., couv. et dos (*Peluche*). 100 / 120 €

Deuxième édition augmentée d'une nouvelle préface datée de Nancy 4 mai 1877. La rareté de l'édition de Colmar rend celle-ci très recherchée. Quelques rousseurs.

135 **GILL (M^{ll}e B.).** La Patissière en chambre. Choix des meilleures recettes pour la confection sans four des entrées, hors-d'œuvre, entremets, desserts et la préparation facile des glaces, sorbets et rafraîchissements divers pour soirées, lunchs, bals, etc. *Paris, Garnier, s.d. (1908)* ; in-12 toile brique, étiquette sur le dos. 80 / 100 €

Édition illustrée de nombreuses figures.

Rousseurs aux premiers ff.

136 **GIRARDIN (L.).** Le nouveau Patissier Confiseur Glacier. *Paris, l'Auteur, 1904* ; in-12 demi-percal verte, titre dor. sur le dos. 350 / 400 €

1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces, conservation des sirops, pulpes, confitures, gelées et pâte de fruits avec le bouchage pneumatique. Nombreuses gravures dans le texte.

Mention de première édition et de premier mille.

137 **GOTTSCHALK (D^r A.).** Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours. *Paris, Ed. Hippocrate, 1948* ; 2 tomes en 1 vol. in-8, toile grise, étiquette sur le dos, couv. et dos. 60 / 80 €

Remarquable travail historique.

Illustrations documentaires.

138 **GOUFFÉ (J.).** Le Livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *Paris, Hachette, 1867* ; fort in-8 demi-chag. brun, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 250 / 300 €

ÉDITION ORIGINALE recherchée, ornée de 25 planches en chromolithographie et de nombreux bois dans le texte. Ces exemplaires sont rares, car dans de nombreux cas, ils n'en contiennent que 4 alors que les 21 autres sont en noir.

139 **GOUFFÉ (J.).** Le Livre de cuisine. *Paris, Hachette, 1870* ; fort in-8 demi-chag. rouge, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor., tr. dor. (*Rel. de l'époque*). 150 / 180 €

Seconde édition de ce grand classique.

25 planches hors texte en chromolithographie et 161 vignettes sur bois, dessinées par E. RONJAT.

140 **GOUFFÉ (J.).** Le Livre de pâtisserie. *Paris, Hachette, 1873* ; gr. in-8 demi-chag. vert, auteur et titre dor. sur le dos, tête dor. (*Peluche*). 500 / 600 €

ÉDITION ORIGINALE ornée de 10 planches hors texte chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. RONJAT.

La première partie traite des préparations, la seconde des grosses pièces et entremets détachés.

Le titre semble manquer.

Mouillure aux premiers ff.

141 **GOUFFÉ (J.)**. Le Livre des conserves ou Recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fruits, les confitures, les liqueurs de famille, les sirops, les petits fours, etc., etc. *Paris, L. Hachette, 1869* ; gr. in-8 demi-chag. tabac à coins, dos à nerfs orné (*Rel. de l'époque*). 180 / 200 €
ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un portrait gravé de l'auteur et illustrée de 34 vignettes sur bois, gravées par Charles LAPLANTE d'après Albert JAHANDIER.

142 **GRANDI (F.)**. Les Nouveautés de la gastronomie princière. *Paris, Audot, 1866* ; in-8 demi-chag. moderne marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv. 850 / 900 €
ÉDITION ORIGINALE, rare dédiée au Prince Anatole Démidoff, Conseiller d'État et Chambellan du tsar de Russie. Les recettes sont aussi titrées que le dédicataire : Filets de turbot au Prince Humbert, ...
14 planches présentant 25 plats décorés.
Quelques rousseurs.

143 **[GRIMOD DE LA REYNIÈRE (A.)]**. Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Par un vieil amateur. *Paris, Maradan, Chaumerot, 1806 - 1810 - 1812* ; 8 vol. in-16 veau fauve raciné, pièces de titre et tomaison sur les dos ornés et dor. (*Rel. de l'époque*). 300 / 400 €
8 frontispices gravés.
Les Tomes II et III sont en seconde édition ; les Tomes IV, V, VI en première édition ; le Tome I en quatrième édition.
Épidermure et travail de vers à certains tomes. Le Tome VII est refait.
Tous les frontispices sont de la main même de Grimod de La Reynière.
Cet almanach a paru chaque année sauf pour l'année 1809.

144 **[GRIMOD DE LA REYNIÈRE]**. Manuel des Amphitryons. *Paris, Capelle et Renand, 1808* ; in-12 Bradel, demi-mar. marron, titre et date dor. sur le dos orné d'un fleur. dor., non rogné (*Pierson*). 500 / 600 €
Vicaire, 427.
ÉDITION ORIGINALE recherchée.
Dans son livre sur La Reynière, Ned Rival donne son avis : " C'est à notre avis le meilleur ouvrage du gastronome. Moins tributaire de l'actualité que les Almanachs, écrit dans le calme, ce livre s'ouvre par un survol de l'histoire de la Table depuis les anciens jusqu'au premier Empire. L'essentiel est dit avec brio en quelques pages qui aboutissent à cette conclusion : les fortunes ayant changé de mains avec la Révolution, il faut réapprendre aux nouveaux amphitryons et à leurs convives le grand art du savoir-vivre : " tel homme qui de laquais d'un agent de change, ou d'agiotier est devenu en peu d'années millionnaire, se trouve incapable de gouverner comme il faut sa cuisine et sa cave. Il ne suffit pas d'avoir passé sa vie à rincer des verres pour être connaisseur".
Le livre se compose de trois parties. La première est un traité de dissection des viandes ; la deuxième partie est une nomenclature de menus saisonniers pour 15, 25 ou 60 couverts ; la troisième partie est un code de civilité formé par les éléments de politesse gourmande.
17 planches gravées hors texte.
Vicaire indique 384 pages.

145 **GRIMOD DE LA REYNIÈRE. – BÉARN (P.)**. Grimod de la Reynière. Préface de Pierre Véry. *Paris, N.R.F., 1930*.
ÉDIT. ORIG. Portrait. Ex. num. sur Alfa. – **DESNOIRESTERRES (G.)**. Grimod de La Reynière et son groupe d'après des documents entièrement inédits. *Id., Didier, 1877* ; Portrait. – Ens. 2 vol. in-12 demi-chag. vert et rouge, auteurs et titre dor. sur les dos à nerfs, couv. 60 / 80 €
Rousseurs pour le second volume.

146 **GUÉGAN (B.)**. Le Cuisinier français ou les meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui. *Paris, Émile-Paul Frères, 1934* ; in-8 demi-chag. mar. bordeaux à coins, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné d'un fleuron dor., tête dor., couv. et dos illustrés par DUFY. 200 / 300 €
ÉDITION ORIGINALE de ce grand classique. 1 200 recettes anciennes et modernes. Illustrations et documents anciens. Artistes modernes avec une très longue histoire de livres de cuisine anciens.
Jaquette illustrée par R. Dufy conservée.

147 **GUÉGAN (B.)**. – Les Dix livres de cuisine d'Apicius traduits du latin pour la première fois et commentés par Bertrand Guégan. *Paris, Bonnel, 1933* ; in-8 demi-mar. vert à bandes, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et doré, tête dorée, couv. et dos (*Peluche*). 200 / 300 €
Exemplaire numéroté sur vélin de Vidalon.
Érudit écrivain gastronome, Guégan a traduit ce livre d'Apicius en connaisseur. Il a longtemps accompagné Édouard Nignon dans la rédaction de ses livres et lui-même est l'auteur de livres très importants sur la Gastronomie.

148 **GUÉGAN (B.)**. La Fleur de la Cuisine française où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtissiers et limonadiers de France du XIII^e au XIX^e siècle. *Paris, Éditions de la Sirène, 1920-1921* ; 2 vol. in-8 demi-bas. fauve, auteur et titre dor. sur les dos à nerfs, couv. (*Peluche*). 200 / 250 €
ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage qui résume en recettes toute l'histoire de la cuisine française.
Nombreuses illustrations et images anciennes.
Dos passés.

149 **GUIDES GASTRONOMIQUES. – BÉARN.** Paris gourmand. *Paris*, 1929. Ex-libris René Chauveau. – **COURTINE (R.J.).** Un gourmand à Paris. *Id.*, 1959. – Envoi de l'auteur. – **GAULT et MILLAU** se mettent à table. *Id.*, 1976. – Le guide de Paris. *Id.*, 1977. – **GUY (C.).** Guide du Chasseur gastronome. *Id.*, 1973. – **ROBERT-ROBERT.** Le Guide du Gourmand à Paris. *Id.*, 1922. – Ens. 6 vol. in-12, in-8, brochés et cartonnés. 40 / 60 €

150 **HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE. – GUY (C.).** Une histoire de la Cuisine française. *Paris*, 1902. – Almanach historique de la Gastronomie française. *Id.*, 1981. – **KOTHER (J.).** La mémoire du ventre, histoire de la gourmandise française. *Id.*, 1964. – Ens. 3 vol. in-8 cartonnage éditeur et brochés. 30 / 40 €

151 **HISTOIRE GASTRONOMIQUE. – ARON (J.P.).** Le mangeur du XIX^e siècle. *Paris*, 1973. – **BLOND (G. & G.).** Cinq mille ans à Table. *Id.*, 1961. – **DUMAY (R.).** De la gastronomie française. *Id.*, 1969. – Ens. 3 vol. in-8 broché, reliures éd. 30 / 40 €

152 **GUISLIER DU VERGER (Fr.).** Traité des liqueurs, esprits ou essences, et la manière de s'en servir utilement. *Louvain, Stryckwant*, 1728 ; in-12 veau brun, pièce de titre sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 180 / 200 €

Vicaire, 432.

ÉDITION ORIGINALE.

L'ouvrage est dédié à Monseigneur Joseph Lothaire comte de Koesniberg.

Liqueurs rafraîchissantes, liqueurs spiritueuses, Eaux avec liqueurs chaudes, Esprits ou essences, leurs propriétés.

Ouvrage peu fréquent.

153 **GUYOT (D^r J.).** Étude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. *Paris, Masson*, 1868 ; 3 vol. in-8 demi-mar. vert, auteur, titre et tomaison dor. sur le dos à nerfs orné et dor., non rognés, couv. (*Peluche*). 150 / 200 €

Figures dans le texte et carte colorée repliée des régions viticoles de France.

154 **GRANDIDIER (Abbé).** Anecdotes relatives à une ancienne confrérie de buveurs, établie sur les confins de la Lorraine et de l'Alsace... *Nancy, Cayon-Liébaut*, 1864 ; plaquette in-8 brochée. 100 / 200 €

Vicaire, 422.

Seconde édition revue et annotée, tirée à 120 exemplaires.

Frontispice gravé à l'eau-forte.

La Confrérie de buveurs est la confrérie de la Corne dont on voit les emblèmes au frontispice et qui fut instituée à la fin du XVI^e siècle par l'évêque J. de Manderschedt-Blanckenheim.

La Confrérie des Buveurs dont il est question ici est la Confrérie de la Corne, dont on voit les emblèmes au frontispice et qui fut instituée à la fin du seizième siècle par l'évêque Jean de Manderschedt-Blanckenheim.

Pour être admis dans cette confrérie, le futur membre devait vider d'un seul trait une vaste corne contenant à peu près deux pots de vin.

155 **HINKEL-RUDRAUF (M.).** La Cuisine alsacienne. Avec 2500 recettes. *Strasbourg*, 1931 ; in-8 cart. de l'éditeur. 120 / 150 €

Illustrations par M^{me} Charlotte Faelchlin et M^r Böhme.

L'auteure était directrice d'enseignement ménager à Illkirch-Graffenstaden. L'édition originale en alsacien date de 1926. C'est l'un des meilleurs ouvrages sur la cuisine alsacienne.

156 **JOYANT (M.). – TOULOUSE-LAUTREC (H. de).** La cuisine de Monsieur Momo célibataire. *Paris, Pellet*, 1930 ; pet. in-4 mar. fauve, décor mos. sur les plats et le dos, tête dor., doublé et gardes de daim crème, tête dor., non rogné, couv. et dos, étui (A. Boige, 1991). 3 000 / 3 500 €

Frontispice par VUILLARD et 24 aquarelles et dessins par H. DE TOULOUSE-LAUTREC. Tirage unique à 150 exemplaires numérotés sur Arches. Celui-ci porte le n° 2.

Ce beau livre est un mémorial de l'amitié et de la joie de vivre. Monsieur Momo est en fait Maurice Joyant le biographe de Toulouse-Lautrec. Le frontispice montre Toulouse-Lautrec cuisinant un homard à l'américaine.

157 **JOURDAN-LECOINTE.** Le Cuisinier des Cuisiniers. 1000 recettes de Cordon-Bleu usuelles, faciles et économiques de cuisine et d'office... *Paris, Laplace*, 1868 ; in-12 demi-bas. fauve, titre dor. sur le dos (*Rel. de l'époque*, usagée). 120 / 150 €

Frontispice gravé.

D'après les plus grands maîtres tels que d'Alègre, Chaud, Laguipière, Mézelier, Richaud, Jouvent, Baleine, Robert, etc. Rousseurs.

158 **JULLIEN (A.)**. Manuel du sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins... *Paris, l'auteur, Colas, M^{me} Huzard, Renard, 1826* ; in-12 demi-chag. rouge moderne, auteur, titre et date dor. sur le dos à nerfs orné et dor.

180 / 200 €

Quatrième édition revue, corrigée et augmentée d'un chapitre sur la litharge, etc.

3 planches gravées.

C'est l'ouvrage qui rendit Jullien célèbre. Il est dédié à Chaptal.

Quelques rousseurs.

159 **JULLIEN (A.)**. Topographie de tous les vignobles connus... suivie d'une classification générale des vins. *Paris, l'auteur, M^{me} Huzard, L. Colas, 1816* ; in-8 demi-bas. fauve, pièce de titre sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque, usagée*).

400 / 500 €

Vicaire, 470.

ÉDITION ORIGINALE rare de cet ouvrage qui s'intéresse aux vins de la France mais aussi aux vins du monde entier.

Œnologue français né à Châlon-sur-Saône en 1766 mort à Paris en 1832 du choléra.

Étude exhaustive de tous les vignobles du monde y compris ceux d'Amérique. On y trouve même un article sur une eau-de-vie chinoise faite de lait et, ou chair de mouton...

Quelques rousseurs.

160 **LA BÉDOLLIÈRE (E. de)**. Les Industriels. Métiers et professions en France. *Paris, M^{me} V^e Louis Janet, 1842* , in-8 demi-bas. fauve, titre dor. sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque*).

180 / 200 €

Vicaire, 79.

Ouvrage devenu rare. 100 dessins par H. MONNIER dont 30 gravures hors texte.

161 **LAITERIE (La)** ou Art de traiter le laitage, de faire le beurre et de fabriquer les diverses sortes de fromages par M. J.-L. R. *Paris, Audot, 1823* ; in-12 demi-mar. moderne citron, titre et date dor. sur le dos à nerfs, couv. muettes.

120 / 150 €

Vicaire, 489.

ÉDITION ORIGINALE.

Ustensiles nécessaires à la fabrication du beurre. – Du lait. – De la fabrication du beurre. – Des fromages.

Impossible d'identifier les initiales J.L.R.

162 **LACAM (P.)**. Le Mémorial des glaces faisant suite au Mémorial de la pâtisserie... *Paris, l'auteur, 1902* ; gr. in-8 demi-bas. fauve moderne, pièce de titre sur le dos.

200 / 300 €

Seconde édition.

Portraits de Claude Gelée, les trois frères Julien, Ch. Monselet, E. Bernard, F. Grandi, Fulbert Dumontel, 17 portraits et gravures in-texte et hors texte.

Avec anecdotes et biographies des grands auteurs de la gastronomie, 3000 recettes de glaces, boissons, entremets, petits fours, gaufres, etc. Manque angulaire aux premiers ff.

163 **LACAM (P.)**. Le Mémorial historique et géographique de la patisserie contenant 3000 recettes de pâtisserie, glaces et liqueurs. *Paris, l'auteur, 1903* ; in-8 demi-bas. rouge de l'époque, auteur, titre et date dor. sur le dos à nerfs orné et dor.

150 / 200 €

Édition fortement augmentée de ce grand classique de la pâtisserie moderne.

P. Lacam, né en 1836 près de Sarlat fut le pâtissier du Prince Charles III de Monaco.

Portrait de Lacam et portraits de Carême, Gouffé, Grimod et illustrations dans le texte.

Rousseurs.

164 **LA MAZILLE**. La bonne cuisine du Périgord. *Paris, Flammarion, 1929* ; in-12, demi-chag. marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor., couv. ill. et dos (*Peluche*).

250 / 300 €

Dessins de Renée MAZE.

Bonne cuisine faite à base de graisse de porc et d'huile, le beurre étant réservé pour les hors-d'œuvre et pour certains gâteaux.

165 **LEBAULT (A.)**. La Table et le repas à travers les siècles. *Paris, Laveur, 1910* ; fort in-8 demi-chag. rouge moderne, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor., couv. (*Peluche*).

80 / 100 €

116 illustrations.

166 **LEBEAUD (M.) et JULIA DE FONTENELLE (M.)**. Nouveau Manuel complet du distillateur et du liquoriste. *Paris, Roret, 1851* ; in-12 demi-bas. crème, titre sur le dos (*Rel. postérieure*).

80 / 100 €

Vicaire, 505.

Nouvelle édition entièrement refondue, augmentée par M. F. Malpeyre.

Planches gravées repliées hors texte.

Lebeaud était chimiste, Julie de Fontenelle professeur de chimie.

Rousseurs.

167 **LEBLANC.** Nouveau Manuel complet du patissier, ou traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel, suivi d'un vocabulaire explicatif des termes de cet art. *Paris, Roret, 1848* ; in-16 demi-bas. verte, titre dor. sur le dos orné de fil. dor. (*Rel. de l'époque, usagée*). 60 / 80 €
 Nouvelle édition entièrement refondue.
 2 planches dépliantes avec 41 figures.
 Vicaire ne connaît pas cette édition.
 Rousseurs.

168 **LEBRUN et MAIGNE (W.).** Nouveau Manuel complet du charcutier, du boucher et de l'équarisseur traitant de l'élevage du porc... *Paris, Roret, 1888* ; in-16 bas. bordeaux moderne, titre dor. sur le dos. 60 / 80 €
 Nouvelle édition, corrigée et augmentée, ornée de figures et accompagnée de 2 planches.
 Contenant les meilleures manières de tuer et de dépecer le porc, le mouton, le bœuf, le veau, le cheval et d'en apprêter les morceaux pour la consommation.
 Nombreuses recettes de charcuterie.
 Mouillures.

169 **LECOINTE.** Le Cuisinier des cuisiniers, 1000 recettes de Cordon Bleu... Avec l'indication de l'influence de chaque mets sur la santé par M. le Docteur Jourdan Lecointe. *Paris, L. Maison, s.d.* ; in-12 demi-bas. moderne, pièce de titre sur le dos. 120 / 150 €
 Le titre porte l'indication treizième édition. Figures gravées dans le texte.
 Cette édition tient compte de toutes les découvertes faites au XIX^e siècle dans la cuisine européenne.
 Très joli frontispice montrant un cuisinier dans un cadre portant 22 petites illustrations de spécialités locales.
 Rousseurs. Faux-titre et derniers ff. de la table générale endommagés.

170 **LEGRAND.** – Le Grand Bernard des vins de France. *Paris, Nathan* ; 18 vol. in-8 percal. rouge sous jaquette. 150 / 200 €
 Nombreuses illustrations en noir et en couleurs.
 Alsace - Barsac - Sauternes - Bergerac - Monbazillac - Bordeaux supérieur - Chablis - Côtes-de-Bourg - Graves de Bordeaux - Margaux - Montrachet - Haut-Médoc - Moulis Listrac - Paillac - Pomerol - Pomerol (tirage spécial réservé à la Mairie) - Saint Émilion - Saint Estèphe - Saint Julien - Le Clos de Vougeot.
 Ensemble en très bon état.

171 **LEMERY (L.).** Traité des Aliments... *Paris, Cusson et Witte, 1702* ; in-12 veau brun, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque, un peu usagée*). 400 / 500 €
 Vicaire, 514.
 ÉDITION ORIGINALE.
 Édition originale.
 Chimiste, Louis Lemery envisage pour chaque aliment les espèces, le meilleur choix, les effets, les principes chimiques, le temps de la consommation, l'âge du consommateur, son tempérament. Il décrit également tous les aliments en usage sous Louis XIV. La dernière partie traite des boissons et des drogues.
 Tache brune angulaire sur plusieurs ff.

172 **LE NORMAND (L.-S.).** L'Art du Distillateur des eaux-de-vie et des esprits... *Paris, Bachelier, 1824* ; 2 vol. in-8 bas. fauve marbr., pièces de titre et tomaison sur les dos ornés et dor. (*Rel. de l'époque, usagée*). 120 / 150 €
 12 planches gravées repliées.
 L'auteur né à Montpellier en 1757 enseignait la Technologie, la Physique et la Chimie aux Écoles Centrales.
 Édition inconnue des principales bibliographies gastronomiques. Description des nouveaux appareils inventés dans le midi de la France.
 Rousseurs.

173 **LIGER (L.).** La nouvelle Maison rustique, ou Économie rurale, pratique et générale de tous les biens de campagne. Nouvelle édition entièrement refondue, considérablement augmentée et mise en ordre... par J.-F. Bastien. *Paris, Deterville, 1805* ; 3 vol. in-4 bas. fauve moderne, pièces de titre et tomaison sur le dos ornés de fleur. dor. 250 / 300 €
 Nombreuses planches gravées hors texte, certaines repliées.

174 **LIQUEURS. – ALCOOLS. – NOIROT.** Distillerie Noirot. Fabrication des liqueurs. 43^e année. *Nancy, 1933*. – Framboisine. S.d. – **DELAMAIN (R.).** Histoire du Cognac. *Paris, 1935*. – **GAUBERT (I.).** Armagnac terre gascogne. Envoi à Raymond Oliver. *toulouse-Paris, 1946*. – **LARMAT (L.).** Atlas de la France Vinicole. les Eaux-de-Vie de France. Le Cognac. Tome VI N° 27. Complet de ses six cartes. *Paris, 1947*. E.O. – **SALLÉ (J. & B.).** Larousse des alcools. *Id., 1982*. – **DUPUY-COMPTON.** La Genèse du Cognac. *S.l.n.d.* – **VILMORIN (L. de).** Cognac Remy Martin. 1962. – Ens. 8 vol. in-folio, in-8 et in-12 demi-mar., cart. et brochés. 140 / 160 €

175 **LOMBARD (L.-M.)**. Le Cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier... ou l'art de conserver ou de rétablir sa santé par une alimentation convenable... suivi d'un livre de cuisine d'économie domestique et d'hygiène alimentaire... *Paris, Curmer, 1855* ; 2 part. en 1 vol. in-8 demi-chag. moderne, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs. 180 / 200 €
Vicaire, 534.

Frontispice, titre illustré et nombreuses vignettes sur bois in-texte.

Cet ouvrage très recherché fut composé sous la direction de Lombard par une société de cuisiniers, officiers de bouche, médecins et chimistes. La première partie traite de l'alimentation-régime, la seconde de cuisine. Bien complet des 48 pages de publicité à la fin.

176 **LORBAC (Ch. de)**. Les Richesses gastronomiques de la France. Les Vins de Bordeaux. Première partie. Généralités, Culture, vendanges, classification, châteaux vinicoles. Crus classés. *Paris, Hetzel, (1868)* ; pet. in-folio, cart. de l'éditeur. 600 / 800 €
Vicaire, 536.

ÉDITION ORIGINALE.

Carte vinicole du Département de la Gironde et illustrations par Charles LALLEMAND.

Bel ouvrage illustré de dessins de Charles Lallemand.

Généralités, culture, vendanges, classification, châteaux vinicoles, crus classés.

Rousseurs.

177 **LUNEL (B.)**. Guide pratique de l'épicerie ou dictionnaire des denrées indigènes et exotiques en usage dans l'économie domestique... *Paris, s.d. (1864)* ; in-8 percal. verte de l'éditeur, auteur et titre dor. sur le plat supérieur. 60 / 80 €
Vicaire, 544.

Étiquette de la librairie Sagnier contecollée sur le titre.

De la bibliothèque des professions industrielles et agricoles.

Fente en pied de la reliure.

178 **[LURINE (L.) et BOUVIER]**. – Physiologie du Vin de Champagne par deux buveurs d'eau. *Paris, Desloges, 1841* ; in-16 demi-chag. havane, titre dor. sur le dos, couv. (*Peluche*). 200 / 250 €
Dessins et gravures par MM. ELMERICH et ROUGET.
Rousseurs.

179 **MAIGNE (M.P.)**. Nouveau Manuel complet du sommelier et du marchand de vins... *Paris, Roret, 1884* ; in-12 demi-chag. mar. marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv. ill. (*Peluche*). 80 / 100 €
Vicaire, 552.

Seconde édition.

Figures dans le texte. Catalogue complet de la librairie Roret relié à la fin.

Avec des notions succinctes sur les Vins Rouges, Blancs et mousseux, leur classification par vignoble et par crus, l'art de les déguster.

Dos passé.

180 **MALEPEYRE (F.)**. Nouveau Manuel Complet de la fabrication des vins de fruits et des boissons économiques... *Paris, Roret, 1872* ; in-16 demi-bas. moderne marron, titre dor. sur le dos à nerfs, couv. 80 / 100 €
Nouvelle édition refondue et augmentée de nouvelles recettes.
Contenant l'art de fabriquer soi-même et à peu de frais les vins de fruits, le cidre, le poiré, les vins de grains, les bières économiques et de ménage, les boissons rafraîchissantes, les vins de raisins secs.
Rousseurs.

181 **MALEPEYRE (F.), CHAUTARD et JULIEN DE FONTENELLE**. Nouveau Manuel complet du limonadier, glacier, cafetier et de l'amateur de thés et de cafés. *Paris, Roret, 1863* ; in-16 demi-chag. marron, auteur et titre dor., couv. (*Peluche*). 60 / 80 €
Nouvelle édition entièrement refondue et ornée de figures.
Rousseurs.

182 **MARGUERITE (M^{lle})**. Le Cordon bleu. Nouvelle cuisinière bourgeoise. *Paris, Roret, (1834)* ; in-16 demi-bas. fauve moderne, titre dor. sur le dos à nerfs. 120 / 150 €
Vicaire, 566.

Nouvelle édition augmentée d'un Vocabulaire complet des Termes et des ustensiles en usage pour la cuisine, l'office, la cave, etc.

Frontispice et figures gravés dans le texte.

183 **[MASSIALOT]**. Le Cuisinier royal et bourgeois. *Paris, de Sercy, 1693* ; in-12 veau brun glacé, titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque, usagée*). 600 / 800 €
Vicaire, 574.

Seconde édition revue et augmentée.

Né à Limoges vers 1660, Massialot exerça son art pour les tables les plus illustres : celles du duc de Chartres, du duc d'Orléans, du duc d'Aumont, de Monsieur de Livry, du marquis d'Arcy, de Launay et de Seignelay. Il mourut à Paris en 1733.

Nombreuses recettes et menus pour les quatre saisons, repas en maigre et de mets succulents.

Sans la dernière page de Table.

184 **[MASSIALOT].** Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. *Paris, Prudhomme, 1724* ; in-12 veau brun, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque, usagée*). 250 / 300 €
 Nouvelle édition revue, corrigée et beaucoup augmentée avec de nouveaux desseins de tables.
 2 planches hors texte gravées repliées.
 De la bibliothèque de Lavoisier avec son ex-libris.
 Mouillures et rousseurs.

185 **MEIER (Fr.).** The Artistry of mixing drinks. *Paris, Bishop, 1936* ; in-8 bas. crème, auteur et titre dor. sur le dos, couv. 150 / 180 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Nombreuses illustrations et publicités.
 Un des " fondamentaux " livres sur les cocktails. Frank Meier était chef barman au Ritz à Paris.
 Texte en anglais. 24 pages de publicité en fin d'ouvrage.
 Dos frotté.

186 **[MENON].** Cuisine et office de santé, propre à ceux qui vivent avec œconomie et régime. *Paris, Le Clerc, 1758* ; in-12
 Bradel, demi-vélin moderne, pièce de titre sur le dos. 250 / 300 €
Vicaire, 591.
 ÉDITION ORIGINALE.
 Ce traité classé par ordre alphabétique a la particularité de donner des recettes diététiques " *on doit donc s'attendre à ne trouver ici que des mets naturels, simples, recommandables par leur salubrité* ".
 Mouillures. Incomplet du dernier f. de table.

187 **[MENON].** La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier, Avec des observations sur la connaissance et les propriétés des alimens. *Paris, Les libraires associés, 1789* ; in-12 bas. fauve moderne à l'imitation, titre et date dor. sur le dos à nerfs orné et dor. 150 / 180 €
Vicaire, 590.
 Nouvelle édition revue et corrigée.
 " *La Dissertation sur la Cuisine moderne* " serait attribuée selon Barbier à E. de Foncemagne.
 L'ouvrage traite de potages, des viandes, des volailles, du gibier, des légumes, de la pâtisserie, des entremets, des œufs, du poisson. C'est l'un des plus importants traités culinaires du XVIII^e siècle.

188 **[MENON].** La Science du Maître d'hôtel, confiseur, à l'usage des officiers. Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier. *Paris, La Compagnie des libraires associés, 1788* ; in-12 bas. fauve marbrée, pièce de titre sur le dos à nerfs orné de fil. dor. (*Rel. de l'époque, usagée*). 180 / 200 €
Vicaire, 591.
 Nouvelle édition revue et corrigée ornée de 5 planches gravées repliées.
 Ouvrage capital composé par Menon pour les praticiens de la gastronomie. Il donne des recettes propres à figurer sur les grandes tables. Il s'agit des confiseries les plus exquises, gaufres, glaces, biscuits, dragées, diablotins, amandes et pralines, macarons, massepains, sirops. Les planches montrent des décors de tables dressées comme des jardins.

189 **MILLET-ROBINET (M^{me}).** Maison rustique des dames. *Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1893* ; 2 vol. in-12
 demi-bas. aubergine, auteur et titre dor. sur les dos ornés de fil. dor. (*Rel. de l'époque*). 80 / 100 €
 Souvent réimprimée cette petite encyclopédie comprend une partie culinaire très importante.
 Petite encyclopédie très complète qui rend de grands services à bien des ménagères.

190 **MONSEIGNEUR LE VIN.** Textes de G. Montorgueil et L. Forest. Illustrations de M. Jeanjean, Carlègle, Ch. Martin. *Paris, Établissements Nicolas, 1926-1927* ; 5 tomes en 2 vol. in-12 demi-bas. et demi-chag. vieux rose, couv. 130 / 150 €
 Monographies recherchées. Tome I : Le vin à travers l'histoire. Tome II : Le vin de Bordeaux. Tome III : Le vin de Bourgogne. Tome IV : Anjou - Touraine - Alsace - Champagne et autres grands vins de France. Tome V : L'Art de boire. Illustrations de Ch. MARTIN.

191 **MONSELET (Ch.).** Gastronomie. Récits de table. *Paris, Charpentier, 1874* ; in-12 demi-chag. rouge à bande, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, tête dor., couv. (*Peluche*). 150 / 200 €
Vicaire, 605.
 L'avant-dernier chapitre contient " *un choix de recettes sérieuses, plaisantes, extraordinaires* " et le chapitre VI est entièrement consacré à Grimod de La Reynière dont Monselet s'était fait l'historien dans " *les Oubliés et les Dédaignés* " de 1861.
 Rousseurs.

192 **MONTAGNÉ (Pr.).** Mon Menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère...
 Précédé d'une étude sur les bases de l'alimentation humaine par le Dr A. Gottschalk. *Paris, S^é d'applications scientifiques, 1920* ; in-8 toile rouge, pièce de titre sur le dos, couv. supérieure. 60 / 80 €
 Recettes avec temps de cuisson.

193 **MONTAGNÉ (Pr.).** Les Délices de la Table ou les quatre saisons gourmandes. 800 recettes et menus. *Paris, Flammarion, 1931* ; in-12 demi-chag. fauve, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, non rogné, couv. ill. 150 / 200 €
Petit traité de cuisine transcendante à l'usage des gens de bon goût et des amateurs du bien manger.

194 **MONTBRISON (B. de).** Propos de table suivis des Contes pour la veillée et de Fables nouvelles. 1807 ; in-8 demi-bas. verte, titre dor. sur le dos orné et dor., guirlande dor. d'encadr. sur les plats (*P. Meslant*). 100 / 120 €
Vicaire, 713.

Première édition tirée à petit nombre.

NOMBREUSES NOTES ET ÉLUCUBRATIONS SUR LES PROPOS DE TABLE ; l'une relative au célèbre cuisinier Aufran raconte la rivalité de ce dernier envers un autre cuisinier établi dans une ville voisine.

Ex-libris Dampmartin et Rouvier de Vaulglan.

195 **MORIÈRE (M. J.).** De l'Industrie fromagère dans le département du Calvados. Son importance en 1877. *Caen, Le Blanc-Hardel, 1877* ; in-8 demi-chag. moderne marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, tête dor., non rogné, couv. 120 / 150 €
On trouve relié à la suite de l'ouvrage : DU MÈME. De l'industrie beurrière dans le département du Calvados. Son importance en 1877. *Id., 1877.*

Inconnu de toutes les grandes bibliothèques gastronomiques.

196 **NICOLARDOT (L.).** Histoire de la Table. Curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. *Paris, Dentu, 1868* ; in-12 demi-chag. moderne, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, non rogné, couv. et dos (*Peluche*). 150 / 180 €
Vicaire, 623.

L'ouvrage avait paru auparavant sous forme d'articles dans différents journaux tels que le *Nain jaune, le journal pour tous* " ...

197 **NICOLAS (Établissements).** Collection de 21 plaquettes in-4 et in-8 de 1929 à 1972, brochés avec couv. illustrées. 80 / 100 €
ILLUSTRATIONS DE SARTHOU, DERAIN, LORJOU, CHAPELIN-MIDI, CI. SCHURR, CH. CAILLARD, R. LIMOUSE, C. TERECHKOVITCH, L. GISCHIA (1953), DIGNIMONT (1949) 2 ex., ERICKSON (1939), GALANIS (1938), CASSANDRE (1936), DARCY (1935), ALATAN (1934), J. HUGO (1933), EDY LEGRAND (1932), A.M.C. (1931), LOUPOT (1929).

198 **NICOLAS. – IRIBE (P.).** Blanc et Rouge. Rose et Noir, Bleu Blanc Rouge. *Paris, Établ. Nicolas, 1930-32* ; 3 albums in-4 brochés. 180 / 200 €

Collection de cette très belle publication. Le premier album intitulé " *La Belle au bois dormant* " est rédigé par G. MONTORGUEIL. Le second, titré " *Le mauvais génie* " est une suite de 9 planches du même. Le dernier titre " *France* " est illustré de 6 planches de P. IRIBE, dont 4 dépliants sur double pages.

199 **NIGNON (E.).** L'Heptaméron des Gourmets ou les Délices de la cuisine française... [Réimpression de l'édition de 1919]. *Luzarches, 1979* ; in-folio mar. crème, important décor d'entrelacs à fr. et fleur. dor. sur les plats et le dos, couv. et dos doublé mos. et gardes de box fauve, chemise demi-mar. à rabats, étui. 800 / 1 000 €

Avant-Propos de MM. Lucien Descaves, H. de Régnier, L. Tailhade, G. Apollinaire... Dessins de Jaraud, O.D.V. GUILLONET et H. VARENNE gravés sur bois.

Un des 250 exemplaires numérotés sur vélin de Lana.

200 **NIGNON (E.).** Les Plaisirs de la Table... Préface de M. Robert de Flers. *Paris, l'auteur, (1926)* ; pet. in-4 demi-chag. bordeaux à coins, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor., couv. (*Peluche*). 120 / 150 €
ÉDITION ORIGINALE.

Dessins de P. F. GRIGNON.

Ces plaisirs de la table sont divisés en douze chapitres où " sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine " et transcrit les précieux avis de gourmets et de fins gastronomes.

Quelques rousseurs.

201 **NIGNON (E.).** Le Livre de cuisine de l'Ouest-Éclair. *Paris, Ouest-Éclair, s.d.* ; in-12 toile verte, étiquette sur le dos, couv. et dos. 50 / 60 €

ILLUSTRATIONS DE L. GARIN. Plus de 800 recettes.

RECETTES COMPILÉES À L'OCASION D'UN CONCOURS ORGANISÉ PAR LE JOURNAL " L'Ouest Éclair ". Ces recettes ont été publiées sous la direction d' Édouard Nignon. Le nom de chaque auteur a été conservé.

202 **NIGNON (E.).** Éloges de la Cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. *Paris, Piazza, 1933* ; pet. in-4 demi-chag. marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, tête dor., non rogné, couv. 150 / 180 €
ÉDITION ORIGINALE dédiée à la mémoire de Robert de Flers, préfacier des *Plaisirs de la Table*. Ornements de P. COURTOIS tirés en vert.

Un des meilleurs recueils de recettes de l'entre-deux-guerres.

NOMBREUSES NOTES HISTORIQUES ET ANECDOTIQUES.

203 **NUS (E.) et MERAY (A.)**. L'Empire des légumes. Mémoires de Cucurbitus 1^{er}. *Paris, De Gonet*, (1851) ; in-8 demi-chag. mar. moderne vert à coins, titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor., tête dor., non rogné (*Peluche*). 300 / 400 €
 PREMIERTIRAGE de ces drôleries végétales ou Amédée Varin représente les légumes animés à la mode des fleurs et des animaux de Grandville. Scènes gravées finement aquarellées.
 Premiers ff. remontés et salissures.

204 **CENOLOGIE**. – I. La Route du vin de Bordeaux. II. De Champagne. III. De Bourgogne. IV. Alsace. *Paris, Les Heures Claires*, 1966-1968-1970 ; 4 vol. in-4 reliure rouge de l'éditeur, armoirie de chaque région avec décor de feuilles de vigne dor. encadr. les plats, titres dor. sur les dos à nerfs, tête dor., non rognés. 80 / 100 €
 Textes inédits de G. Portmann, R. Didier, G. Marchou, J. Lajugie, A. Lanoux, A. Railliet...
 Illustrations en couleurs de J. Thévenet, de Touchagues, de J. Couty et de Gantner.
 Exemplaires numérotés sur vélin de Rives.

205 **OLIVER (R.)**. Art et Magie de la Cuisine. *Paris*, 1957. – La Cuisine. *Id.*, 1971. – La Cuisine du bonheur. *Id.*, 1964. Envoi de l'auteur ; ens. 3 vol. in-4 et in-8 toile et cartonnage. 60 / 80 €
On joint : OLIVER (M.). La Cuisine est un jeu d'enfants. *Paris, Plon*, 1963 ; gr. in-4 rel. cart. décoré. – ÉDITION ORIGINALE.

206 **OLIVER (R.)**. Recettes pour un ami. Préface et illustrations de Jean Cocteau. Introduction de Emmanuel Berl. *Paris, Galerie Jean Giraudoux*, 1964 ; in-4 toile blanche, titre imprimé en rouge sur le plat supérieur, chemise, emb. 350 / 400 €
 Illustrations en rouge de Jean COCTEAU. Exemplaire numéroté enrichi d'une lettre autographe datée du 21.10.74 signée de Raymond Oliver.

207 **PAMPILLE (M^{me} Léon Daudet)**. Les Bons plats de France. Cuisine régionale. *Paris, Fayard*, 1934 ; pet. in-8. 40 / 60 €
 Premier plat taché.

208 **PARMENTIER (A.A.)**. Le Parfait Boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le Commerce du pain. *Paris, l'Imprimerie royale*, 1778 ; in-8 veau fauve marbré, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor., tr. mouchetées (*Rel. de l'époque*). 800 / 1 000 €
Vicaire, 656.
 ÉDITION ORIGINALE.
 La préconisation d'un nouveau procédé de mouture économique et l'énoncement de nouveaux principes seront mis en application à l'École pratique de boulangerie qu'il fit ouvrir à Paris et dont il assura la direction.
 Livre très recherché.

209 **PÂTISSERIE. – MATHIOT (G.)**. Je sais faire la Pâtisserie. 1955. – **BEAUJARD (A.)**. Faites votre pâtisserie vous-même en l'état. *S.d.* – Ens. 2 vol. in-8 cart. et broché. 20 / 40 €

210 **PELLAPRAT (H.P.)**. 390 recettes de cuisine pour les restrictions alimentaires. *Paris, Flammarion*, 1941 ; in-12 broché. 40 / 60 €
 Mention de mille sur la couverture.

211 **PELLAPRAT (H.P.)**. L'Art culinaire moderne. La bonne Table française et étrangère. *Paris, Comptoir français du livre*, 1949 ; in-4 Bradel, percal. bleue de l'éditeur. 40 / 60 €
 3500 recettes illustrées en noir et en couleurs.

212 **PELLAPRAT (H.P.)**. L'Art culinaire moderne. *Paris*, 1936 ; 2 vol. fort in-4 cart. 40 / 60 €

213 **PELLETIER (E. et A.)**. Le Thé et le chocolat dans l'alimentation publique... *Paris, À la Compagnie française des chocolats et des thés*, 1861 ; in-12 Bradel, demi-mar. marron moderne, auteur, titre et date dor. sur le dos, couv. 200 / 250 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Quelques rousseurs.

214 **PÉRIGORD Cadet [pseud. Raisson (H.)]**. Almanach des gourmands, servant de guide aux convives et aux amphytrions dédié A.M. Rossini. 3^e année. *Paris, Baudoin*, 1829 ; in-18 demi-veau vert, titre dor. sur le dos orné et dor. (*Rel. de l'époque, usagée*). 50 / 60 €
 Très jolie planche colorée montrant un repas joyeux entre un cochon, un crocodile, un renard, un loup servi par un dogue.
 Lithographie de Langlumé.
 En fin d'ouvrage le calendrier de l'année 1829.

215 **PETIT (A.)**. La Gastronomie en Russie. *Paris, Trottier, 1860* ; in-12 demi-chag. vert, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné de caissons dor. (*Rel. de l'époque*, un peu usagée). 250 / 300 €
Vicaire, 677.
 ÉDITION ORIGINALE.
 Renseignements pratiques sur la cuisine russe. Dictionnaire franco-russe des termes techniques usités dans l'art culinaire.
 Timbre au faux-titre.
 Trace de mouillure.

216 **PIGOT (L.)**. Le Mémorandum du pâtissier-entremettier. *Meulan, Réty, 1908* ; in-12 demi-chag. rouge, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné de fleur. dor. 80 / 100 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Remarquables recettes de pudding froids, bavarois, charlottes, vacherins, profiterolles, etc.
 Quelques salissures.

217 **PLATINE DE CRÉMONNE (B. de Sacchi)**. De l'Honneste volupté, livre très nécessaire à la vie humaine pour observer bonne santé. *Paris, Pierre Sergent, 1539* ; in-12 demi-veau framboise, auteur, titre et date dor. sur le dos à nerfs orné de fil. dor. (*Rel. du XIX^e siècle*). 1 400 / 1 600 €
Vicaire, 695.
 Cinquième édition du Platine en français imprimée en lettres rondes, la plus complète contenant des modifications importantes apportées par le traducteur. Remarques précieuses concernant les usages français.
 Cet ouvrage est le premier traité moderne publié relatif à l'alimentation de l'homme, à la fois manuel de diététique mais aussi de jardinage, d'élevage, etc.
 Marque de l'imprimeur au titre et nombreuses initiales gravées à fond criblé ornés de fleurs ou de personnages.
 Bel exemplaire, un peu court de marge supérieure.
 De la bibliothèque ROUVIER DE VAULGRAN avec son ex-libris.

218 **POINT (F.)**. Ma gastronomie. *Paris, Flammarion, 1974* ; in-4 toile éditeur décorée. 60 / 80 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 9 compositions de DUNOYER DE SEGONZAC.
 La magnificence et la sagesse de Pantagruel avec parfois des éclats de Jupiter.
 M^r Point avait horreur de la hâte et de la nervosité en salle. D'où la limitation stricte du nombre de couverts (cinquante dans la salle ou cinquante en terrasse avec un écritau sans réplique apposé sur la porte du restaurant " Complet ")

219 **POIRET (P.)**. 107 Recettes ou Curiosités culinaires. *Paris, Jonquieres, 1928* ; in-8 carré demi-chag. rouge, titre dor. sur le dos à nerfs, couv. ill. et dos. 120 / 150 €
 ÉDITION ORIGINALE recherchée de ce livre de recettes collectées par le célèbre couturier mécène Paul Poiret.
 107 jolies illustrations de Marie ALIX.
 Dos passé. Quelques rousseurs.

220 **POMIANE (E. de)**. Cuisine juive. Ghettos modernes. *Paris, Albin Michel, 1929* ; pet. in-8 broché. 80 / 100 €
 L'auteur raconte son voyage en Pologne dans la première partie et livre les recettes rituelles qu'il a récoltées dans la seconde partie.

221 **POMIANE (E. de)**. Réflexes et Réflexions devant la nappe. *Paris, s.d. – La Cuisine en 6 leçons. Paris, s.d. Nouvelle édition. – Vingt plats qui donnent la goutte. Paris, 1935. – La Cuisine en dix minutes. Paris, 1930. – La cuisine pour la femme du monde. Paris, 1938. – Le code de la bonne chère. Paris, s.d. – Ens. 6 vol. in-8 brochés.* 60 / 80 €

222 **POMIANE (E. de)**. Le carnet d'Anna. *Paris, 1938. – Radio-Cuisine 1^{ère} et 2^e séries. Id., 1936. – Cuisine et restrictions. Id., 1940. – Bien manger pour bien vivre. Id., 1922. – Ens. 5 vol. in-8 et in-12 brochés.* 80 / 100 €

223 **[PONCELET (Ed. de)]**. Chimie du goût et de l'odorat ou principes pour composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire, et les eaux de senteurs. *Paris, Le Mercier, 1755* ; in-8 veau fauve marbré, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et doré (*Rel. de l'époque*, restaurée). 300 / 400 €
Vicaire, 171.
 ÉDITION ORIGINALE.
 Frontispice et 5 planches gravées hors texte.
 L'ouvrage est précédé d'une Dissertation sur la salubrité des liqueurs et l'harmonie des saveurs. À la fin se trouve un supplément en forme de dictionnaire.
 Salissures et travail de vers.

224 **POT (Le) AU FEU**. *Paris, Le Pot au feu, 1893-1928* ; ens. 32 vol. in-8 ou in-4 demi-percal. et demi-bas. de l'éditeur. 200 / 300 €
 La Collection est interrompue entre l'année 1915 et 1918.
 On joint les 3 tables du Pot au Feu : Dix années de recettes. I - 1893-1902. II - 1903-1907. III - 1908-1912.

225 **POURIAU (A.-F.)**. La Laiterie. *Paris, Audot, 1895* ; in-8 demi-bas., auteur et titre sur les dos ornés de fil. dor. (*Rel. de l'époque*). 60 / 80 €
 L'Art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers.

226 **PROPOS DE TABLE. – COQUET (J. de)**. Propos de Table. *Paris, 1964*. – **STAFFE (Bonne)**. Traditions culinaire et l'art de manger toute chose à table. *Id., 1894*. – **VERDIER (E.)**. Dissertations gastronomiques. *Id., s.d.* – Ens. 3 vol. in-8 cartonnage éditeur et toile. 30 / 40 €

227 **PROVENCE (Th.)**. La Cuisine de tous les jours. *Paris, Lefèvre, (1877)* ; in-12 demi-bas. rouge, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. moderne*). 50 / 60 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Frontispice représentant la coupe d'une carcasse de bœuf avec les noms des divers morceaux de boucherie. Méthode pour faire une cuisine de famille simple et peu coûteuse.
 Rousseurs.

228 **REBOUL (J. B.)**. La Cuisinière du Midi (495 recettes). *Marseille, Ruat, s.d.* ; in-12 demi-chag. moderne mar. marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv. 150 / 200 €
 Nouvelle édition revue et augmentée.
 Quelques rousseurs. Papier cassant.

229 **REBOUL (J.-B.)**. La Cuisinière provençale. *Marseille, Ruat, s.d.* ; in-12 percal. imprimée de l'éditeur. 150 / 200 €
 Sixième édition revue et considérablement augmentée.
 Une intéressante nomenclature des poissons méditerranéens avec leurs noms locaux classés par genre et par espèce avec leur apprêt en cuisine et leurs signes particuliers. La 3^e édition date de 1900 donc celle-ci non datée date des années 1902/1903.
 Ce livre extrêmement populaire a été réimprimé régulièrement tout au long du XX^e siècle.
 Fente au mors de la percaline.

230 **RECETTES. – BAUTTE (A.)**. 239 manières d'accommoder les Pommes de Terre. *Paris, 1932*. – **CHAMINAUD (Bonne de)**. 177 recettes pour faire soi-même des Hors-d'œuvres. *Id., 1932*. – 103 recettes pour faire des entremets. *Id.* – 120 recettes pour faire des Pâtisseries chez soi. *Id. (2 ex.)*. – **LOUVERT (J.)**. 111 recettes pour faire des conserves. *Id.* – 215 recettes pour faire soi-même Bonbons et sucreries de toutes sortes. – Ens. 6 vol. in-12 brochés. 40 / 60 €

231 **RECETTES ORIGINALES (de la Collection). – BILLOUX (J.P.)**. Recettes pour Alexis. *Paris, 1990*. – **BLANC (G.)**. Ma cuisine des Saisons avec envoi daté 1986. *Id., 1984*. – **LE DIVELLEC (J.)**. La Cuisine de la Mer avec un envoi daté de 1984. *Id., 1982*. – **TROISGROS (P. & M.)**. Les petits plats des Troisgros avec un envoi daté de 1986. *Id., 1985*. – Ens. 4 vol. in-8, reliure éditeur. 80 / 100 €

232 **RECULET (C.)**. Le Cuisinier praticien ou la cuisine simple et pratique. Troisième édition. *Paris, Lacam, (1896)* ; in-8 demi-bas. moderne chaudron à coins, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs. 80 / 100 €
 Traité culinaire dédié à la Sainte Vierge, Mère de Dieu.

233 **RICARD (A.)**. Éloge de Jean Raisin et de sa bonne mère la Vigne. *Paris, Sandré, (1853)* ; in-18 Bradel, cart. moderne, couv. 80 / 100 €
Vicaire, 743.
 ÉDITION ORIGINALE.

234 **RIP (pseud. de G. Thenon)**. Cocktails de Paris. *Paris, Demangel, 1923* ; in-12 bas. rouge, titre dor. sur le dos, couv. ill. 80 / 100 €
 ÉDITION ORIGINALE.
 Illustrations par Paul COLIN, le célèbre affichiste et illustrations publicitaires par Divers.
 Nombreuses recettes de cocktails avec les signatures imprimées de toutes les personnalités littéraires, artistiques, etc. de l'époque.

235 **RIS-PAQUOT**. Entremets et desserts. *Paris, Laurens, s.d.* ; in-12 demi-chag. rouge, auteur et titre dor. sur le dos, non rogné, couv. ill. 60 / 80 €
 Figures dans le texte.

236 **ROCAL (G.) et BALARD (P.)**. Science de gueule en Périgord. 1971 ; in-8 cart. de l'éditeur. 40 / 60 €

237 **RODIER (C.).** Le Clos de Vougeot. Préface de Gaston Roupnel. *Dijon, Venot, 1931* ; pet. in-4 demi-mar. rouge à coins, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, tête dor., non rogné, couv. 40 / 60 €
Planches hors texte tirées en bistre. Envoi autographe sur le faux-titre.

238 **RODIER (C.).** Le Vin de Bourgogne (la Côte d'Or). *Dijon, Damidot, (1920)* ; Bradel percal. jaune, auteur et titre sur le dos. 200 / 250 €
Nombreuses illustrations en noir et en couleurs, planches hors texte et plans repliés.

239 **ROSE (M^{lle}e).** Cent façons de... *Paris, Flammarion, s.d. (vers 1930)* ; ens. 21 fasc. reliés en 6 vol. in-12 carré toile ocre, couv. ill. cons. 150 / 200 €
Cent façons de préparer ou cent façons d'accompoder : les potages, les sauces, les plats pour végétariens, les légumes, les plats froids, les poissons, les entremets sucrés, les fruits, les pommes de terre, le gibier, les œufs, les plats célèbres de France, les plats maigres, le veau, les volailles, le mouton, un plat en quelques minutes, les restes.
Bel ensemble de ces petits guides pratiques.

240 **RÔTI-COCHON.** *Paris, Morgand, 1890* ; in-12 demi-percal. verte à coins, couv. cons. 400 / 500 €
Vicaire, 752.
Fac-similé de deux opuscules de la fin du XVII^e siècle parus chez Claude Michaud à Dijon entre 1689 et 1704 enrichi d'une introduction par Georges Vicaire. Cette édition est en fait l'unique exemplaire connu, conservé à la Bibliothèque de l'Arsenal. Les deux traités s'y trouvent reliés ensemble. Ces opuscules seraient attribués à Simon Girault selon une étude de Dominique Courvoisier (Bulletin du bibliophile 1982).
Le Rôti-cochon suivi de la Civilité puérile et morale sont des manuels d'apprentissage de la lecture destiné aux petits bourguignons dont les exemples sont empruntés au vocabulaire de la cuisine ou de la gourmandise. Ils sont ornés de curieuses vignettes naïves gravées sur bois dont plusieurs ont trait à la gastronomie.
Tiré à 300 exemplaires et 30 exemplaires sur Hollande.

241 **ROUFF (M.).** La vie et la passion de Didin-Bouffant. Gourmet. *Paris, Stock, 1924* ; in-12 demi-mar. aubergine, pièce de titre sur le dos à nerfs orné de fil. dor., couv. ill. 200 / 250 €
ÉDITION ORIGINALE COMPLÈTE.
Célèbre roman gastronomique dédié à Brillat-Savarin à Curnonsky, à Gabion et à Guy de Pourtalès.
Un des 50 exemplaires numérotés sur Vergé d'Arches.

242 **[SALLENGRES].** Éloge de l'yvresse. *La Haye, Grosse, 1714* ; in-12 veau brun, pièce de titre sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 350 / 400 €
ÉDITION ORIGINALE.
Ce charmant badinage est l'œuvre de Sallengres, écrivain français né à La Haye en 1694 et mort en 1723. Sallengres était âgé de 20 ans lorsqu'il écrivit ce livre.

243 **SÉBASTIAN (V.).** Les Vins de luxe. Manuel pratique pour la préparation des vins de liqueur et des vins mousseux. Avec une préface de M. A. Fernbach. *Montpellier, Paris, Coulet, Masson, 1897* ; in-12 broché restauré. 60 / 80 €
57 figures dans le texte.

244 **SOUCHAY (L.).** Le bon cuisinier illustré. *Paris, Audot, 1886* ; fort in-8 demi-bas. moderne marron à coins, pièce de titre sur le dos, couv. sup. 80 / 100 €
300 figures dans le texte.
Fortes mouillures et rousseurs.

245 **SPETZ (G.).** L'Alsace gourmande. Poème gastronomique suivi de cent quarante recettes alsaciennes. *Strasbourg, Revue alsacienne, 1914* ; gr. in-8 demi-chag. moderne marron, couv. ill. et dos. 150 / 200 €
ÉDITION ORIGINALE.
Illustrations de Jeanne RISS tirées en vert.

246 **SUZANNE (A.).** L'Art de préparer, servir et accomoder les salades. 150 recettes. *Paris, l'Art culinaire, 1901* ; in-12 demi-percal. avec plats illustrés de l'éditeur. 150 / 180 €
ÉDITION ORIGINALE très rare.
Recueil de recettes de salades herbacées, de légumes, de volailles, viandes, gibiers...
Illustrations dans le texte de GÉRARD TANTET.

247 **SUZANNE (A.).** La Cuisine anglaise et la pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif. *Paris, Londres, l'auteur, librairie française, 1894* ; in-8 demi-percal. de l'éditeur, plats imprimés. 150 / 180 €
ÉDITION ORIGINALE de ce recueil célèbre qui donne les recettes de cuisine, pâtisserie... des restaurants et chefs anglais (Francatelli, Soyer, etc.).
Nombreuses illustrations par Gérard TANTET et FROMENT.

248 **SUZANNE (A.)**. La Cuisine et Pâtisserie anglaise et américaine. Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique. *Paris, s.d. (1904)* ; in-8 demi-chag. rouge, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. (*Rel. de l'époque*). 100 / 120 €

Seconde édition, la première sous ce titre ou apparaît l'Amérique.
Nombreuses illustrations in-texte de G. TANET et FROMENT.
L'étiquette des éditeurs Dupont et Malgat est contrecollée sur le titre.

249 **TABLES GASTRONOMIQUES. – HACKFORTH-JONES (J.)**. À table avec les impressionnistes avec 30 recettes. *Paris, 1991*. – **MOULIN (L.)**. Les liturgies de la table. *Id., 1989*. – **VIÉ (G.)**. Les Tables de Fête. 1989. – Ens. 4 vol. in-4, reliures et jaquettes éditeur. 60 / 80 €

250 **TAILLEVENT (G. Thirel, dit)**. Le Viandier... Publié sur le manuscrit de la Bibliothèque nationale... Précédé d'une introduction et accompagné de notes par le Baron Jérôme Pichon et Georges Vicaire. *Paris, Techener, 1892* ; 2 tomes en 1 vol. fort in-4, demi-chag. rouge à coins, titre dor. sur le dos à nerfs orné et dor. de fleur. dor., tête dor., non rogné, couv. (*Rel. moderne*). 300 / 400 €

Un des premiers livres de cuisine française orné de 10 planches hors texte.
Guillaume Thirel né en 1310, fut nommé en 1373 premier queux du roi Charles V, puis premier écuyer de Charles VI en 1388. Villon l'immortalisa par deux vers de son *Testament*.
Belle édition donnée par le Baron Pichon, tirée à 350 exemplaires ; celui-ci est un des 50 exemplaires numérotés sur HOLLANDE format in-4.
Dos passé.

Reproduction en 1^{re} de couverture

251 **TAVERNES**. – Consultation pour les Jurés, et la Communauté des Maîtres Traiteurs de la Vile, fauxbourgs et banlieue de Paris. Contre les Maîtres, et gardes, et communautés des marchands de vin, taverniers, hôteliers, et cabaretiers de la Vile et fauxbourgs de Paris. Anée 1752 ; in-12 broché. 40 / 60 €

Curiosité sur les taverniers et les marchands de vin.

252 **TENDRET (L.)**. La Table au pays de Brillat-Savarin. *Chambéry, Dardel, 1934* ; in-8 demi-chag. marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, tête dor., non rogné, couv. et dos. 80 / 100 €

Photographie de l'auteur.

Exemplaire numéroté sur Vergé Montgolfier n° 2268.

253 **TROUSSET (J.)**. Un million de recettes. Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale... *Paris, Fayard, 1875-1877* ; 2 vol. fort in-8 demi-bas. bordeaux, auteur et titre et tomaison dor. sur les dos ornés de fil. dor. (*Rel. de l'époque*). 300 / 400 €

Vicaire, 844-845.

Illustrée de 2000 gravures inédites dessinées et gravées et de planches hors texte en couleurs.

Ouvrage monumental paru en livraisons. Nombreuses illustrations dans le texte. À la fin ont été reliées 65 planches chromolithographiées (dont certains doubles) de fleurs, fruits, natures mortes, pâtisserie, charcuterie.

254 **TROUSSET (J.)**. Un million de recettes. Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale... *Paris, Fayard, 1879* ; 2 vol. fort in-8, demi-bas. bordeaux, auteur, titre et tomaison dor. sur les dos à nerfs ornés et dor. (*Rel. de l'époque*). 300 / 400 €

Illustrée de 2000 gravures inédites dessinées et gravées.

Voir n° précédent.

255 **VARIA**. – Un lot de 20 plaquettes in-8 et in-12 brochées. 30 / 40 €

Page spécimen pour le livre de Curnonsky " Le Trésor Gastronomique de France ". – Quelques recettes de cuisine, quelques conseils pratiques. – Atlas gastronomique des Provinces Françaises par A. Bourguignon. – Tarif Paul Bonifas Bordeaux. – Conseils Recettes Mixer Mistral. – L'Art de Boire édité par les E^{ts} Nicolas. Draeger Ed. – Cuisine d'aujourd'hui. 150 recettes adaptées aux restrictions par Marie-Jeanne. – Lotus margarine fine de table. Recettes de cuisine Maîtres-Cuisiniers de France. 1968. – Pâtisserie Dalloyau. – Les meilleures recettes d'état du ELLE à table. – Des recettes que vous réussirez ! (ALSA). – Les Festivals du Ciro's Deauville. – ELLE à table, recettes de fêtes. – Bien voire, Bien manger N° 25 mars 1928. Port-Vendres. Vignoble du Château Priban. – Les meilleures recettes Centre d'information de l'Email. – Des recettes que vous réussirez ! (ALSA). – Hostellerie Le Péché Mignon. – Fac-similé Vie et Passion de Dodin-Bouffant.

256 **VARIA. – CLOS JOUVE**. Le Promeneur lettré et gastronome en Bourgogne de Dijon à Lyon. *Paris, Amiot Dumont, 1951*. Illustrations. – **CURNONSKY**. Cuisine et vins de France. *Id., Larousse, 1959*. Illustrations. – **DUBOIS (U.) et BERNARD (E.)**. La Cuisine classique. *Id., Dentu, 1879*. Tome II seul. Illustrations. – **RECETTES et PAYSAGES**. Paris, Ile de France, Val de Loire. *Id., 1951*. Illustrations ; ens. 4 vol. in-4 et in-8 demi-bas., percal. et toile. 60 / 80 €

257 **VARILLE (M.)**. La cuisine lyonnaise. *Lyon, Masson, 1928* ; pet. in-4 demi-mar. jaune à coins, pièces de titre sur le dos à nerfs, tête dor., non rogné, couv. et dos (*Peluche*).
ÉDITION ORIGINALE.
140 / 160 €

L'auteur évoque les vieilles hostelleries lyonnaises, les cabarets, les restaurants fameux d'hier et des années 1920 à Lyon.

258 **VIALA (P.) et VERMOREL (V.)**. Ampélographie. Traité général de viticulture. Publiée sous la direction de P. Viala. *Paris, Masson, 1901-1910* ; 7 vol. gr. in-4, cart. toile verte, recouvert avec une couverture spéciale imprimée.
7 000 / 8 000 €

ÉDITION ORIGINALE de ce monument consacré à la viticulture mondiale publié par Viala et Vermorel.

Aidés des spécialistes du monde entier, de propriétaires viticulteurs, de professeurs d'agriculture, d'ingénieurs agronomes et d'œnologues de tous les pays, ils ont rassemblé toutes les informations relatives aux cépages de ces différents pays.

570 planches lithographiées hors texte dont 500 en couleurs, peintes par A. KREYDER et J. TRONCY et 820 gravures dans le texte.

Toutes les planches sont montées sur onglet et protégées par une serpente.

Reproduction en 4^e de couverture

259 **VIANSI**. Nouveau Manuel du limonadier contenant la manière de préparer le café, le chocolat, le thé, les bavaroises, la limonade, le punch, les glaces et les sorbets. *Paris, Au Dépôt des nouveaux manuels, s.d.* ; in-16 demi-mar. moderne marron, auteur et titre dor. sur le dos à nerfs, couv. cons.
150 / 200 €

Une planche-frontispice.

Viansi était l'ancien glacier du Café Lemblin.

Rousseurs.

Inconnu de Vicaire.

260 **VIARD (E.)**. Le Cuisinier royal, ou l'Art de faire la cuisine, la patisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes. Dixième édition augmentée de 850 articles par M. Fouret... suivie d'une notice sur les vins, par M. Pierhugue. *Paris, Barba, 1820* ; in-8 Bradel, demi-bas. moderne marron.
150 / 180 €

Vicaire, 860.

9 figures sur 3 grandes planches repliées pour le service des Tables depuis 12 jusqu'à 60 couverts.

Nombreux ff. restaurés et doublés. Rousseurs. Le dos de la reliure d'origine a été contrecollé sur la reliure moderne.

261 **VIART, FOURET et DELAN**. Le Cuisinier national. *Paris, Barba, 1877* ; in-8 cart. de l'éditeur (usage).
Édition augmentée de 300 articles nouveaux et du Glacier national par BERNARDI. Nombreuses gravures à pleine page.
80 / 100 €

262 **VINS, FLEURS ET FLAMMES**. Préface de G. Duhamel. *Paris, Klein, 1953* ; pet. in-folio vélin ivoire, titre peint au dos, tête dorée, couverture illustrée en couleurs et dos, étui (*Gauché*).
4 000 / 5 000 €

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage consacré à la gloire de la vigne.

Textes pour la plupart inédits de P. Valéry, Colette, Max Jacob, R. Ponchon, Mac Orlan, Héron de Villefosse, F. Fleuret, etc.

Couvertures en couleurs de Jacques Villon, 19 planches hors texte en couleurs et en noir par DUFY, MAX JACOB, A. DERAIN, M. UTRILLO, KISLING, A. DUNOYER DE SEGONZAC, J. COCTEAU, GEN PAUL, FOUJITA, VLAMINCK et une phrase musicale d'A. HONEGGER.

UN DES 20 EXEMPLAIRES SUR JAPON NACRÉ ; NOTRE EXEMPLAIRE PORTE LE N° 1 ET COMPORTE UN TRÈS BEAU DESSIN ORIGINAL AUX CRAYONS DE COULEURS À PLEINE PAGE AVEC UN ENVOI AUTOGRAPHE DATÉ 1957 ET SIGNÉ DE JEAN COCTEAU, une eau-forte originale supplémentaire, une suite en noir sur Chine, une suite en noir et en couleurs sur Japon.

Sans le cuivre annoncé.

Reproduction en 3^e de couverture

263 **VINS. – KAUFFMANN (J.P.)**. Le Bordeaux retrouvé. *La Châtre, 1989*. – **KERDELAND (J. de)**. Plaisir de l'Histoire. Histoire des Vins de France. *Paris, 1964*. – **POUPON (P.) et FORGEOT (P.)**. Les Vins de Bourgogne. *Id., 1967*. – **SAVOY HÔTEL**. Wine List en anglais. S.d. – Ens. 4 vol. in-8 brochés et cartonné éd.
20 / 40 €

264 **VINS. – BRUNET (R.)**. Le mariage des vins et des mets. *Paris, s.d.* – **DU CELLIER (C.)**. Ma cave. S.d. – **COLLECTIF**. La Vigne et le Vin. *Id., s.d.* – **ANONYME**. Petit Atlas des vins de France. Plaquette in-4. *Angers, s.d.* – Ens. 5 vol. in-4, in-8 et in-12 toile et brochés.
40 / 60 €

265 **VINS. – LAVALLE (J.)**. Histoire et statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or. *Réédition Nuit-Saint-Georges, 1972*. – **VENDANGES**. Paris Illustré. Octobre 1884. – **PEYNAUD (E.)**. Le Goût du Vin. *Paris, 1980*. – Ens. 3 vol. in-folio, in-4 cart. et brochés.
60 / 80 €

266 **VINS. – DE CROZE (A.)**. Comment boire mes bons vins de France. *Félix Potin, 1934*. – **PETIT (F.)**. Les Appellations des vins et eaux-de-vie de France. *Angers, 1957*. – **MOURNETAS (A.) et PÉLISSIER (H.)**. Bréviaire de l'amateur de vins. *Paris, 1951*. – **BYRRH**. Chantons le vin. S.d. – **PACE (M.)**. Nos meilleures boissons. *Soissons, 1954*. – Ens. 5 vol. in-8 et in-12 brochés.
40 / 60 €

267 **VINS. – CASSAGNAC (P. de).** Les Vins de France. *Paris*, 1927. – **DROUIN (V.) et CHARPENTIER (O.).** Bercy cellier du Monde. *Id.*, 1928. – **HARAUCOURT (F.).** Le musée de la double soif. *Id.*, 1925. – **PRADELS (O.).** Le Vin et la chanson. *id.*, 1913. – Ens. 4 vol. in-4 et in-8 toile et brochés. 40 / 60 €

268 **VINS. – ARIBAUD (A.).** Le Dieu de pourpre et d'or. *Paris*, 1930. – **BARANGER (L.) et SIMON (A.).** Almanach du Franc-buveur. 1926. Frontispice de Daragnès avec envoi. – **HÔTEL CLARIDGE.** Les grands vins de France. Carte des vins tirée à 890 exemplaires dont 300 sur pur fil Johannot. Celui-ci numéroté 42. – **MAYET (C.).** Le Vin de France. S.d. 2^e édition. – **ORIZET (L.).** Mon Beaujolais. *Villefranche-en-Beaujolais*, 1959. – Ens. 5 vol. in-8 et in-12 demi-percal., toile et brochés. 60 / 80 €

269 **VINS. – BRUNET (R.).** Sa Majesté le vin de France. *Paris*, 1929. – **CHAPPAZ (G.).** Le Vignoble et le Vin de Champagne. N° 123 sur 350. *Id.*, 1951. Avec la carte de la Champagne. – **CLOS-JOUVE (H.).** De la Romanée-conti au Piccolo d'Argenteuil avec envoi. *Id.*, 1975. – **LAFFORGUE (G.).** Le Vignoble girondin. *Id.*, 1947. – **LANDRIEU-LUSSIGNY (M.H.).** Le vignoble Bourguignon, ses lieux-dits. *Marseille*, 1983. – Ens. 5 vol. in-8 et in-12 brochés. 120 / 150 €

270 **VINS. – GRANCHER (M. E.).** Des vins d'Henri IV à ceux de Brillat-Savarin. *Lyon*, s.d. ; papier de Rives pur fil N° 453 sur 454 ex. en feuillets, broché. Illustrations de Marius DEJEAN. – **RENNEISE (G.).** Le monde du Vin Art ou Bluff. *Rodez*, 1994 ; envoi daté de 1924, broché. – **ROBINET (E.).** Manuel Général des Vins. 6^e édition. S.d. – **SITTLER (L.).** La Viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles. *Alsatia*, 1956. – Ens. 4 vol. in-4 et in-8, cart. et brochés. 40 / 60 €

271 **VINS. – ARBELLLOT (J.).** Tel plat... tel vin. *Paris*, 1963. – **DERYS (G.).** Les plats au vin. *Id.*, 1937. – **COMTE DE CROZE (A.).** Comment boire nos bons vins de France. *Félix Potin*, 1934. – **LARMAT (L.).** Atlas de la France vinicole. Les Vins de Bordeaux. *Paris*, 1949. – Atlas de la France vinicole. les Vins de Bourgogne. *Id.*, 1953. – Ens. 5 vol. in-4 et in-8 toile et brochés. 40 / 60 €

272 **VINS. – BIÈRE. – COLLECTIF.** Le nouveau grand livre du Vin. *Lausanne*, 1982. – **JACKSON (M.).** Les Bières Guide mondial. *Bruxelles*, 1977. – **PACE (M.).** Nos meilleures Boissons. *Paris*, 1970. – **RENOVOISE (G.).** Guide des vins de Bourgogne. *Paris*, 1982. – ens. 4 vol. in-8 et in-4 cart. et brochés. 60 / 80 €

273 **ZIPPERER (P.).** La Fabrication du Chocolat et des autres préparations à base de cacao. *Paris*, *Liège*, *Béranger*, (1920) ; in-8 Bradel cart. de l'éditeur. 80 / 100 €
Troisième édition entièrement revue et augmentée avec 132 figures in-texte, 21 tables et 3 planches lithographiées. Publicité à la fin de l'ouvrage.

CONDITIONS DE LA VENTE

1 - Conformément à la loi, les indications portées au catalogue engagent la responsabilité du Commissaire-Priseur, compte tenu des rectifications annoncées au moment de la présentation de l'objet et portées au procès-verbal de la vente.

L'ordre du catalogue sera suivi.

Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des biens mis en vente, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.

2 - Il est conseillé aux adjudicataires de procéder à un enlèvement de leurs lots dans les meilleurs délais afin d'éviter les frais de manutention et de gardiennage qui sont à leur charge. Le magasinage n'engage pas la responsabilité du Commissaire-Priseur à quelque titre que ce soit. Les adjudicataires pourront obtenir tous renseignements concernant la livraison et l'expédition de leurs acquisitions à la fin de la vente.

3 - Le plus offrant et dernier enchérisseur sera l'adjudicataire.

4 - Il paiera comptant aux mains du Commissaire-Priseur le prix principal de son enchère augmenté des frais de vente qui sont :

Pour chaque lot, en sus des enchères :

- pour les autographes et photographies : 25 % TTC
- pour les livres : 22,06 % TTC

En cas de paiement par chèque non certifié, la délivrance des objets pourra être différée jusqu'à l'encaissement.

5 - Le Commissaire-Priseur décline toute responsabilité sur les conséquences juridiques et fiscales d'une fausse déclaration de l'acheteur. La vente est réputée toutes taxes sans T.V.A. récupérable.

Les acheteurs souhaitant exporter leurs achats, devront le faire savoir au plus tard le jour de la vente. Ils pourront récupérer la TVA sur les honoraires d'achat à condition qu'un justificatif de douane nous soit remis en due forme et que le nom de la Maison de Vente y soit mentionné en tant qu'exportateur. Pour les ressortissants U.E un justificatif d'exportation des lots doit être fourni pour justifier l'exonération de TVA.

6 - Défaut de paiement :

A défaut de paiement par l'adjudicataire de la totalité des sommes dues, après une seule mise en demeure restée infructueuse, le bien est remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant. Si le vendeur ne formule pas cette demande dans un délai de trois mois à compter de l'adjudication, la vente est résolue de plein droit, sans préjudice de dommages et intérêts dus par l'adjudicataire défaillant.

En outre, la Maison de Vente, se réserve le droit de réclamer à l'adjudicataire défaillant, des intérêts au taux légal, le remboursement de tous les frais engagés pour le recouvrement des sommes dues par lui, ainsi que le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère, s'il est inférieur, ainsi que les coûts générés par les nouvelles enchères.

7 - Ordres d'achat et enchères par téléphone

Les Commissaires-Priseurs et les Experts se chargent d'exécuter les ordres d'achat qui leur sont confiés, en particulier, par les amateurs ne pouvant se rendre à la vente.

Les ordres d'achat ne seront pris en considération que confirmés par écrit et accompagnés de vos coordonnées bancaires et de la photocopie d'une pièce d'identité, reçus au moins 3 jours avant la vente.

Les personnes souhaitant enchérir par téléphone peuvent utiliser le formulaire d'ordre d'achat accompagné d'un relevé d'identité bancaire et de la photocopie d'une pièce d'identité, 12 heures avant la vente.

La SVV FL AUCTION et les experts ne pourront en aucun cas être tenus pour responsables d'une erreur ou d'un incident téléphonique.

8 - Résultats de la vente

Dans la gazette de l'Hôtel Drouot, chaque vendredi.

Abonnement un an : France : 105 € - Étranger (CEE) : 150 €

9 - Estimations - Inventaires - Partages

Nous effectuons les estimations, inventaires d'assurance et les partages de meubles, tableaux, objets d'art et matériel industriel et commercial.



FL AUCTION

Philippe Fromentin et Associés commissaires-priseurs

Société de Ventes Volontaires N° 2002 - 306

ORDRE D'ACHAT / ABSENTEE BID FORM

JEUDI 3 AVRIL 2014

À 14 H

DROUOT - SALLE 9

Nom / Name :

Prénom / First name :

Adresse / Address :

.....

.....

.....

Téléphone / Phone :

Email :

❑ Ordre d'achat / *Absentee Bid*

□ Ligne téléphonique / Telephone bid

PDF created by the University of Pennsylvania Library

References bibliographiques / Required book references

Carts de crédit Visa, Credit card numbers

Expiration / Expiration date

Encryption key / Encryption date

Après avoir pris connaissance des conditions de vente, je déclare les accepter et vous prie d'acquérir pour mon compte aux limites indiquer en euros, les lots que l'ai désignés ci-dessous.

I have read the conditions of sale and agree to abide by them. I grant your permission to purchase on my behalf the following items within the limits indicated in euros. (These limits do not include buyer's premium and taxes).

Date: _____

Signature obligatoire / *Required signature:*



De ses filles. De son vin
Un français peut être vain

Jean



Ampélographie.



A. Kreyder

Angelino