

PÉRIGORD ENCHÈRES - PÉRIGORD ESTIMATIONS

Maison de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques

Samedi 17 novembre 2012 à 14 heures

BIBLIOTHÈQUE GASTRONOMIQUE ET CULINAIRE

Collection de plus de 3 500 livres sur la cuisine, la gastronomie, les vins et les arts de la table, du XVIII^e au XX^e siècle. En grande majorité de la seconde moitié du XX^e siècle, ces ouvrages forment une documentation sérieuse et solide sur l'alimentation et la gastronomie, que l'on peut qualifier d'exhaustive. Tous ces livres possèdent l'ex-libris « *Bibliotheca Culinaria M.-A. Dewit* »



34 détail

EXPOSITIONS PUBLIQUES

Vendredi 16 novembre 2012 de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Samedi 17 novembre 2012 de 9 h à 12 h

Bertrand MIALLON

Commissaire-Priseur habilité

9, rue Bodin - 24000 PÉRIGUEUX

Tél. 05 53 08 60 84

Fax 05 53 07 45 32

E-mail : bertrand.miallon@wanadoo.fr

Agrément n° 2005-565

Assisté de :

Henri-Pierre MILLESCAMPS

Expert près la Cour d'Appel de Bordeaux

LIBRAIRIE ANCIENNE & MODERNE

7, rue Saint-Front - 24000 PÉRIGUEUX

Tél. 05 53 09 53 25

E-mail : millescamps.books@wanadoo.fr

1. ALI-BAB (Henri BABINSKI). *Gastronomie pratique- Etudes culinaires.* Paris, 1928, fort volume in-4, 1281 pp., reliure éditeur. 250-350 €
Envoi autographe signé de l'auteur à R. Doumic (nom gratté) suivi d'un bel envoi autographe signé d'Edouard de Pomiane et daté 1954.

2. ALI-BAB (Henri BABINSKI). *Gastronomie pratique. Etudes culinaires.* Paris, 1967, 9ème édition, cartonnage éditeur toile jaune imprimée. 60-90 €

3. ALI-BAB (Henri BABINSKI). *Gastronomie pratique. Etudes culinaires.* Paris, 1950, 8ème édition, cartonnage éditeur 60-90 €
Quelques annotations au crayon bleu et rouge. Exemple de travail.

4. [Aliments]. VOGL (A.). *Les aliments. Guide pratique pour constater les falsifications... Orné de 160 gravures.* P., Rothschild, 1876, in-16, cartonnage éditeur percaline marron décorée. – **RUDLER & SAINT-PAUL.** *Cuisine et alimentation.* P., 1915, in-12, cart éd. – **YUDKIN.** *Dictionnaire de l'alimentation.* P., 1988, in-12 br. – **MAUREL.** *Dictionnaire des aliments.* P., 1960, pet in-8 br. – **GALTIER.** *Guide des arômes, colorants, additifs alimentaires.* P., 1976, pet in-8 br. – **DEBATH & PICHARD.** *Guide des allégés et des enrichis.* P., 1990, in-8 br. – 6 volumes. 70-80 €

5. [Alimentation- Falsifications]. CHEVALLIER. *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires.* Paris, 1857, 2 tomes en un fort volume in-8, relié demi-basane. 11 planches hors-texte. (reliure fatiguée). – (JOINT). **GIRARD.** *Analyse des matières alimentaires et recherches de leurs falsifications.* Paris, Dunod, 1904, in-8, reliure éditeur. Les 2 volumes. 80-120 €

6. ALLETZ (Pons-Augustin). *L'Albert Moderne, ou Nouveaux Secrets éprouvés et licites recueillis d'après les découvertes les plus récentes.* Paris, 1768, chez la veuve Duchesne, in-12, plein veau moucheté, dos à nerfs, « JP Daul » doré en pied du dos, cachet/ex-libris sur page de titre. (Tiessen), XXIV + 432 pp.- 80-120 €
Nombreuses recettes de cuisine; la troisième partie traite des liqueurs, vins de fruits et nombreuses recettes de droguerie.

7. (ALLETZ, Pons-Augustin) *L'Albert Moderne, ou Nouveaux Secrets éprouvés et licites recueillis d'après les découvertes les plus récentes.* Paris, 1772, chez la veuve Duchesne, in-12, broché, XXIV + 402 pp.- (petit travail de vers sans gravité à quelques feuillets). 80-100 €

8. APICIUS. (GUEGAN, Bertrand). *Les dix livres de Cuisine d'Apicius.* Paris, 1933, éd. René Bonnel, in-8, broché, couverture rempliée, 40-50 €
Tirage à 679 sur vélin de Villadon, traduit pour la première fois du latin.

9. ARNOU (Ch.). *Les industries de la conservation.* Paris, Librairie Agricole, 1925, 3 volumes in-8, brochés (couverture second volume, abimée). 15 ff de publicité, 354pp, 128 illustrations, 5 ff de publicité, 280pp, 106 ill., 142pp, 52 illustrations. 100-130 €
Exemplaire complet des 3 volumes.

10. Art culinaire français (L'). Les recettes de cuisine, pâtisserie, conserves des maîtres contemporains les plus réputés : Ali-Bab, Darenne, Duval, Escoffier, Gilbert, Montagné, Pellaprat, Urbain-Dubois, etc. P., Flammarion, 1969, fort volume grand in-8, reliure éditeur, jaquette. (JOINT). **CHANCIN & FAIDEAU.** *Larousse ménager. Dictionnaire illustré de la vie domestique.* P., Larousse, 1926, fort volume grand in-8, rel éd. demi-chagrin brun estompé à froid. (JOINT). **BRAIVE.** *Encyclopédie familiale Larousse.* P., Larousse, 1951, fort volume grand in-8, reliure décorée de l'éditeur. Ensemble 3 volumes. 60-80 €

11. BAUTTE (A.). *A travers le monde culinaire et gourmand.* Paris, Nils-son, 1910; in-12, XI pp., 1 f., 330 pp., 2 ff. de pub., broché. (couverture légèrement usée). 60-80 €
Edition originale. Ex-libris Maurice Lacroix. Critique de la cuisine, des hôtels et des restaurants mondains. Ouvrage très représentatif des moeurs culinaires de l'époque. (Biting 30).

12. BELLOUET. *Nos recettes pour vous.* Paris, l'auteur, 1989, grand in-8, 254 pp., cart éditeur. – **CARRIER (Robert).** *Grands plats du monde.* P., 1967, in-4, 279 pp., rel éd. jaquette (jaquette abimée). – **MERCIER (Henri).** *La gastronomie française.* P., 1963, grand in-8, 314 pp., cartonnage éditeur. 3 volumes. 35-50 €

13. BERNARD (Françoise). 4 volumes et 18 fascicules : *Les Recettes faciles.* P., 1965, in-8, reliure éditeur, jaquette. – *Les recettes faciles de pâtisserie.* P., 1982, in-8, cartonnage éditeur - *Recettes familiales et menus*

avec les vins et les fromages. P., 1983, petit in-4, cart éd. – *La Cuisine à l'électricité.* P., 1967, in-8, cart éd. – 18 « *Carnets de Françoise Bernard* » entre le premier (1959) et 1966. 30-50 €

14. BERTRAND (Jean). *Traité des arbres fruitiers, Extrait des meilleurs Auteurs, par la Société oecologique de Berne. Traduit de l'allemand & considérablement augmenté par un membre de la Société.* Yverdon, 1768.2 tomes en un volume in-12, rel basane havane de l'époque, dos à nerfs orné (reliure usagée) : 262 pp. +262 pp. 150-200 €

Edition originale de cette compilation due à l'agronome suisse Jean Bertrand ; ce traité est une étude sur les vergers (abricotiers, pêcheurs, nectarines, poiriers, pommiers, cognassiers, neffliers, cerisiers, pruniers, noyers, chataigniers, mûriers).

BIERES

15. BAUBY (J.-B.). *Guide Pratique de la Fabrication de la Bière d'après les Procédés les plus récents suivi du Code des Contributions Indirectes en ce qui concerne la Brasserie.* Strasbourg, 1867, Chez l'auteur, petit in-4, demi-veau moutarde, dos à nerfs, (Tiessen). 136 pp., 1 planche coul. et 19 planches en noir hors-texte, 1 dessin en noir dans le texte. 400-500 €
Ce livre alsacien est un des meilleurs traités sur la fabrication de la bière. L'auteur était négociant de houblon et marchand d'articles de brasserie installé à Strasbourg. Edition Originale de cet ouvrage très précieux et de la plus grande rareté.

16. [Bière (La)]. 5 volumes in-4, en reliure éditeur, jaquettes. JACKSON. *La bière.* 1998 – DELOS. *Les bières du monde.* 1993 – PERRIER-ROBERT & MBEY. *La bière.* Larousse 1988 – URION & EYER. *La bière. Art et tradition.* 1968 – ZCESNIAK. *Brasseurs et bières en Nord.* 1996. 40-50 €

17. [Bières Belges]. TULFER. *Belgische biergids met brouwerijhistoriek.* Antwerpen, 1986, in-4 reliure éditeur, jaquette. – JACKSON. *Grandes bières de Belgique.* 1997, in-8 broché. – GOCAR. *La cuisine à la bière.* 1984, in-8 cartonnage – LACOSTE (P. & J.). *Doxométrie. Etude sur la consommation de bières étrangères en Belgique.* Bruxelles, 1959, reliure éditeur. *Etude effectuée par la Brasserie Léopold, tirage confidentiel, numéroté.* – DEGLAS. *Le Gout de la Bière Belge.* 1996, in-8 br. – *La bière une boisson gastronomique* 1994 – *Petite restauration au pays de la bière* – HOLZHUS & NOPPEN. *Bier.* 1984, in-4 rel éd. jaquette. – 8 volumes. 60-100 €

18. [Bières (Brasseries-gastronomie)]. DIHM (Herman). *Geschichte der Aktienbrauerei zum Löwenbrau in München 1383-1921.* München, Lindauer, 1922, in-4, non paginé, sous chemise et emboîtement papier marbré, pièce de titre en long maroquin brun foncé. (bibl. J.P. Daul) - *Le livre sur Carlsberg.* 1959, brochure in-8 carré – HELL-GIROD. *L'Esprit des Brasseries.* P., 1995, in-4, rel. éd. jaquette – EHRHARD. *Autour de la bière. Les meilleures recettes à la Bière.* 1993, in-8 carré, rel éd. jaquette. – Van HOVE. *La Bière à Table.* In-8 carré, broché. – DAVID. *Cuisine légère à toutes les bières.* 1989, in-8 broché. – GOCAR. *La cuisine à la bière.* 1984, in-8 cartonnage – 7 ouvrages. 70-120 €

19. [Bières (Divers)]. 13 livres et brochures. Dont JACKSON. *Grandes bières de Belgique.* 1997, in-8 broché – FORTIN. *Le plaisir de la bière.* Québec 1999, in-8 broché – IATCA. *Guide international de la bière.* 1970 – etc. 30-60 €

20. DEULIN, Charles. *Contes d'un buveur de bière.* Lille, 1934, in-4 en feuillet, couverture, chemise, étui. 244pp, illustré d'eaux fortes de Omer BOUCHERY. 200-300 €

Tirage limité à 135 exemplaires numérotés, un des 100 sur vélin d'arches à la forme.

21. GRAND-CARTERET, John. *Raphaël ou Gambrinus ou l'Art dans la Brasserie.* Paris, 1886, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs orné. Frontispice, XXII + 326pp, 7 planches hors-texte, 71 illustrations et 51 vignettes en noir et en couleurs. (ressaut de cahiers).

Edition originale. Un des meilleurs ouvrages sur les brasseries, tavernes, cafés et caboulots de France, d'Allemagne, d'Alsace et de Suisse. (JOINT) : **LA CAMBRE (G.).** *Traité complet de la fabrication des bières. Tome 1.* Bruxelles et Paris, 1856, 2ème édition, in-8, demi-basane Dos restauré, quelques traces brunes sur les 20 premières pages, la planche 1 est déchirée sans manque. Bien complet des 9 planches. Les 2 volumes 230-300 €

22. LA CAMBRE (G). *Traité complet de la Fabrication des bières et de la distillation des grains, pomme de terre, betteraves, topinambour, etc...*

Contenant la description des divers procédés machines et appareils usités dans différents pays suivi d'un abrégé de quelques législations. Bruxelles et Paris, 1856, Librairie Polytechnique, 2 volumes, in-8, demi-basane vert foncé d'époque, dos lisses. (épidermures, quelques rousseurs). Tome 1 : V + 554pp, 9 planches dépliantes, Tome 2 : 679pp, 14 planches dépliantes. 500-600 €

Seconde édition, la plus complète

23. LAMBIC (Jef). *Les Mémoires de Jef Lambic ou Les Mémoires d'un Pottezuypier*. dessins de Robert Dessart, préface de Léon Wielemans. Bruxelles, sd (1950), in-4 broché. (JOINT) : Dr. M. IDE. *La bière*. Louvain (1949), 32 pp., br. – (JOINT). GUILPIN. *Bière et santé*. 1957, in-16 broché. Les 3 ouvrages. 130-160 €

24. WAUTERS (P.E.). *Dissertation sur la manière de l'Uytzet et sur sa salubrité, comparée à celle des autres bières et autres boissons, qui sont le plus en usage dans les neuf départements réunis*. Gand, an VI (1798), in-8, demi-basane brune, dos lisse orné de fleurons à froid et de roulettes dorées, VIII + 137pp, tranches marbrées, (coiffe de tête arasée, coins écrasés). 300-400 €

Edition originale. Ouvrage extrêmement rare.

25. BOCUSE (Paul). *La cuisine du marché*. P., Flammarion, 1976, petit in-4, 503 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette. Edition originale. (JOINT). *Les bonnes recettes de Marie-Thérèse cordon bleu*. P., bernardin-Bechet, 1932, petit in-4, 264 pp., broché. – (JOINT). *Le Conran gastronomique*. Paris, Grund, 1998, petit in-4, 432 pp., illustr., rel éditeur, jaquette. 3 volumes. 50-80 €

26. BONNEFONS (NICOLAS DE). *Les délices de la campagne, Suite du Jardinier François. Sixième édition, augmentée par l'auteur*. Paris, Nicolas Le Gras, 1684. in-12 : 328 pp., 3 planches gravée. (Suivi de) *Instructions pour les arbres fruitiers. (et) Traité des chasses, de la vènerie et fauconnerie*. pp.130-282., 1 f., 2 ouvrages reliés en un volume in-12 basane brune, dos à nerfs orné. (coins émoussés, importante mouillure). 400-500 €

Rare. Ce traité fournit de nombreux renseignements sur la cuisine du XVIIe siècle, il est divisé en trois livres : 1) Le pain, le vin et les boissons en général, 2) les légumes, des fruits, des oeufs et du lait ; 3) les volailles, viandes et poissons. (Vicaire, col. 263)

27. [Boucherie – Bœuf]. 19 volumes et brochures. Dont : KOHNEN. *Le livre des viandes*. Anvers, 1994, in-4, cart édit- CHAULIEU. *Le livre de la viande*. P., 1986, in-12 cart édit. – CHARRETON. *Les bonnes recettes du boucher*. P., 1989, gr in-8, cart éditeur. – AUDABRAM. *Le taureau de combat. Dix façons de le préparer*. 1997. – *Livre de recettes. Médaille d'Or Viande de Bœuf Belge*. S.d., in-4 cart édit.- Blanc Bleu Belge. *L'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*. Tournai, 1996, in-4 rel éditeur, jaquette... 50-70 €

28. [Boucherie. Veau-Mouton]. 12 volumes dont : VAN HOE. *Le veau dans toute sa splendeur*. 1990, in-4 cartonnage éditeur. – PENSUET & TOUSSAINT. *L'élevage des chèvres et des moutons*. 1987, in-8 broché. – RUBIN. *Cuisine-moi un mouton*. 1989, in-4 cartonnage éditeur. – OLNEY. *L'agneau et le mouton*. 1983, in-4, cart éditeur. – etc. 40-50 €

29. [Boucherie – Viande]. RENNES (J.). *Traité de l'inspection des viandes*. P., Masson, 1910, in-8 broché. – *Hygiène et technologie de la viande fraîche*. P., Editions du CNRS, 1982, in-4 broché. – BELLAHSEN. *Le monde des délices. Les Viandes*. P., Editions Consulaires, 2002, in-4, reliure éditeur, jaquette. – *Le Livre-service du boucher*. P., 1961, petit in-4 reliure mobile. – JACQUEMIN. *Les viandes*. Lucerne, 1998, petit in-4, reliure éditeur, jaquette.- + 4 autres ouvrages sur même sujet. 9 volumes. 80-120 €

30. [Bouffe (Mal-bouffe)]. GAULT & MILLAU. *Garçon un brancard. Les horreurs de la cuisine*. P., 1980, in-8 br. – PERUCCA & POURADIER. *La bouffe d'égout*. P., 1999, in-8 broché. – Arnaud APOTEKER. *Du poisson dans les fraises. Notre alimentation manipulée*. P., 1999, in-8 br. – DELPEUCH & LE SANN. *Le banquet amer. 100 dessins sur la faim et l'agro-alimentaire*. P., 1983, in-8, br. – J.C. MARCEL. *La sale bouffe*. P., 1990, in-8, br. – José BOVE & François DUFOUR. *Le monde n'est pas une marchandise. Des paysans contre la malbouffe*. P., 2000, in-8, br. – Christian MILLAU. *Le guide des restaurants fantômes, ou Les ridicules de la société française*. P., 2007, in-8 br. – POURADIER. *Que peut-on manger sans danger ?* Monaco, 2002, in-8 br. – SERRE. *La bouffe*. 1982, album in-8 à l'italienne. 9 volumes. 40-50 €

31. (Bourgogne). *La Route du vin de Bourgogne. Textes inédits de Jacques de Lacretelle, J.-Roger Didier, Louis Orizet et Raymond Oursel; Lithographies originales en couleurs de Jean Couty*. Paris, Les Heures Claires,] 1970, in-4, reliure éditeur pleine peau bordeaux maroquinée, dos à nerfs, décor doré sur le premier plat, tête dorée. 100-150 €

Très bel exemplaire de ce recueil de textes inédits sur le vignoble de Bourgogne et de Franche-Comté, un des ex. numérotés sur vélin chiffon de Rives.

32. BOURIN (Jeanne). *Les recettes de Mathilde Brunel. Cuisine médiévale pour table d'aujourd'hui*. P., Flammarion, 1983, grand in-8, cartonnage éditeur. Edition originale. 160 recettes médiévales. – (JOINT). FLANDRIN (J.L.) & C. LAMBERT. *Fêtes gourmandes au Moyen-âge*. P., Impr. Nationale, 1998, in-4 reliure éditeur, jaquette. – TAILLEVENT. *Le viandier*. 1486. Reprint 2001, petit in-8 broché.- 3 volumes. 100-120 €

33. BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût ou Méditation de gastronomie transcendante ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur membre de sociétés savantes. 4^e édition*. Paris, 1834, Edit. Tessier, 2 volumes in-8, demi basane brune, dos lisses ornés, 384 et 412pp, (petite déchirure en haut d'un des mors, rousseurs, mouillures claires, forte tache brune sur les cents dernières pages). 80-130 €

34. BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante, (...). 75 aquarelles de FORDAN*. Paris, 2001, Nouvelle Librairie de France, fort volume in-4, reliure pleine peau orangée avec une grande composition en couleurs à froid sur le premier plat, dos à nerfs, tête dorée, étui. (signée GVL-DG sous la direction de Dominique Gnechi), 328 - (4) pp.- 300-400 €

Un des 1500 exemplaires sur vélin d'Arches pur chiffon filigrané, ill. de 75 aquarelles couleurs de FORDAN.

35. [Buffets]. MENGELATTE, BICKEL, ABELANET. *Buffets et Receptions*. Paris, (1983) fort volume grand in-8, 893 pp., nombreuses planches hors-texte en noir et en couleurs, reliure éditeur Bon ouvrage. (JOINT) : 9 livres et brochures sur le sujet, dont CLEMENT. *Toasts et canapés*. Brochure in-8 – *Les amuse-gueules en fête*. Cologne, 2000, in-4 rel édit. – CASTEL. *Les Buffets et le Lunchs*. 1978, in-8 carré, rel édit.- 10 ouvrages. 35-50 €

36. [Buffets]. CLOUET. *Les petits roulés de Thomas*. P., 2006, in-4 br. – DUDEMAINE. *Les buffets de Sophie*. Genève, 2002, in-4 rel. éditeur. – BENOIT (M.). *Buffets, 500 recettes illustrées en couleurs*. P., 1983, in-4 rel édit. – BERGNE (B.). *Les buffets*. P., 1999, in-8 carré, cart édit. – GODON. *Les Amuse-gueules*. Colmar, 1988, in-12 br. – PAILLON. *Apéritifs*. P., 1985, in-8, cart édit. – GIRARD-LAGORCE. *Verrines express*. P., 2009, in-8 carré, cart édit. – SHULMAN. *Canapés, petits fours et amuse gueule*. P., 1996, in-4, rel édit. – REIX. *300 amuse-gueules gourmands*. Lucerne, 1993, petit in-4, rel édit, jaquette. 9 livres. 35-50 €

37. BUTEUX (Paulette). *Cuisine, les secrets de famille. – La cuisine toute simple*. P., 1977, 2 volumes. (JOINT). MONTIGNY. *Cuisine sans souci*. P., 1978 – D'ARMOR. *La cuisine facile*. S.d. – DOMERGUES. *L'art et la manière de cuisiner*. P., 1976. 5 volumes in-8, cartonnages illustrés des éditeurs. 40-60 €

38. [CAFE]. FERRE (Felipe). *L'aventure du café*. P., Denoël, 1988, grand in-4, 284 pp., nb illustrations, reliure éditeur, jaquette. – STELLA. *Le livre du café*. P., Flammarion, 2004, in-4, cartonnage éditeur. – BANKS, McFADDEN, ATKINSON. *Le grand livre du café*. Genève, Manise, 2001, in-4, rel éditeur, jaquette. – VABRE (Jacques). *Le monde merveilleux du café*. P., Tallandier, 1970, gr in-8, cartonnage éditeur. – BURGIN & CHRIST. *Café. Avec 50 recettes au café du monde entier*. Salzbourg, 1978, gr in-8, cartonnage simili cuir estampé. 5 volumes. 50-70 €

39. [CAFE]. STELLA. *Le livre du café*. P., Flammarion, 1996, in-4, 231 pp., illustrations, cartonnage éditeur, jaquette. – *Le Café. Documentation offerte gracieusement par « Les Bons Cafés » « CORSO » de Louis Delhaize*. Brochure in-4 à l'italienne. – NIJSTERS & RUQUOY. *Café mon ami*. Office Belge du Café, 1999, brochure in-4 – CEDUS. *Le Café*. Paris, février 1961, brochure in-4 de 65 ff. – OGER (Bruno). *Passion café. Variations gastronomiques autour du café*. P., 2006, in-4, rel edit, jaquette. – OCHET. *La qualité du café de la plantule à la tasse*. 1990, brochure in-4 – INSTALLE. *Le café de l'arbre à la tasse*. Bruxelles, 1960, in-8 broché. – MAURO. *Histoire du café*. P., 1991, in-8 broché – CHEVALIER. *Le café*. 1949, in-12 br. – VANIER. *Les cafés précieux*. P., Laffont, 1983, in-8 relié toile de jute imprimée. Edition originale numérotée et nominative. – PETTIGREW. *Café*. Paris, 1999, in-8 oblong mince cartonnage éditeur

– **THORN. Café. Guide du bon vivant.** Koln, 2001, in-8, cart édit. – **CHABOUIS. Le livre du café.** P., 1988, in-4, rel édit, jaquette. – **HARDY. Le café, des mots et des saveurs.** P., 1998, gr in-8, cart édit. – **VILLE-MUR. Le meilleur du café.** P., 2005, in-4 broché. 15 ouvrages. 90-150 €

40. [CAFE]. **MANNONI. Les Moulins à café.** P., 1997, in-4, reliure éditeur, jaquette. – **DESMET-GREGOIRE. Les objets du Café.** P., Presses du CNRS, 1989, petit in-4, rel édit, jaquette. – **BRAMAH. Cafetières et machines à café.** P., 1991, in-folio, broché. – **MASSIA, ROMBOUTS & BLANC. La passion du café par Malongo.** Bruxelles, 1995, in-8 carré, rel édit, jaquette. – **JEANGUYOT, SEGUIER-GUIS & DURIS. Terres de café.** Paris, 2003, petit in-4, rel édit, jaquette. – **Les 100 plus belles images de la chicorée.** 2006, br. – **VANIER. Les cafés précieux.** P., Laffont, 1983, in-8 relié toile de jute imprimée. 8 volumes. 60-80 €

41. [CAFE]. Lot de 14 livres et brochures *sur le café.* 20-50 €

42. [Cafés et Bistrots]. **BOLOGNE (Jean-Claude). Histoire des cafés et des cafetiers.** Paris, 1993, grand in-4, 384 pp., nb illustr., reliure éditeur, jaquette. – **DINET & CORDEBEUF. Histoires de bistrots.** 2007, in-12 carré. E.A.S. de Michel Cordebeuf. – **BOURGAULT. Bars du monde.** P., L'Epure, 2003, en feuillets sous chemise. – **WELLS (Patricia). Les 200 meilleures recettes de bistrots.** P., 1990, in-8 broché. – **LEFEBURE. Cafés et bistrots.** Toulouse, Privat, 2000, in-4 reliure éditeur, jaquette. 5 volumes. 60-100 €

43. **CAILLAT (Appolon). Petit traité de Cuisine. 150 manières d'accommoder les Sardines.** Marseille, 1898, Imprimerie Colbert, in-8, frontispice, XI, (1bl), (2), (2bl), 87, (1bl), (2), VI pp, broché. Préface de Philéas Gilbert. 1 000-1 500 €
Envoi de l'auteur à Mademoiselle Benel, avec signature, cachet de la collection B. Noby sur la page de faux-titre. Edition originale de toute rareté, Envoi autographe signé de l'auteur. Seul recueil voué à l'utilisation intelligente de ce petit poisson de grande importance. Livre érudit, précis, astucieux et fort utile. Caillat fut un des collaborateurs du Guide culinaire d'Escoffier. Ce petit volume donne 150 recettes traditionnelles, régionales et personnelles pour accommoder la sardine.

44. (cassis). **Traité du cassis, contenant ses vertus et qualités, sa culture, sa composition, son usage, et les effets merveilleux qu'il produit, dans une infinité de maladies et de maux, tant pour les hommes que pour les animaux, (suivi de) Les vertus et propriétés de l'Eau de Gaudron, et la manière de le faire.** Nancy et Paris, 1749, chez Préault, in-12, demi-basane brune à petit coins, pièce de titre en maroquin brun foncé avec titre doré en vertical, filets dorés, reliure du 19^{ème}. 500-600 €

24pp, (20pp pour le Traité du cassis et 4pp pour l'eau de Gaudron). Cet opuscule pourrait être attribué, soit à J.B.P. BEAUMONT, soit à l'Abbé de MONTMARAN. La première édition de cet ouvrage aurait été publiée à Bordeaux en 1712 sous un titre différent "...les propriétés admirables du cassis..." par l'Abbé P. BAILLY de MATARAN. Le "Traité sur l'Eau de Gaudron", pourrait, est attribué au Docteur Georges BERKLEY (1685-1753).

45. [Caviar]. **GODECKEN (H.). Le Caviar.** Marseille, Laffitte, 1986, pet in-8 carré, broché. – **RAMADE. L'univers du Caviar.** P., 1999, in-4 rel édit, jaquette. – **BOECKMANN & REBEIZ-NIELSEN. Caviar.** P., 2002, in-4 reliure, jaquette. – **RAMADE. L'univers du Caviar.** P., 2002, in-4 broché. 4 volumes. 40-70 €

46. [Céréales]. 9 livres et brochures. Dont : **AUBERT. L'assiette aux céréales.** 1986, in-8 br. – **BONTEMPS. Céréales santé. Recettes gourmandes.** 1987, in-8 br. – **Le maïs, 80 recettes.** 1985, in-8 cart. – 20-30 €

47. [CHAMPAGNE]. **La route du vin de Champagne.** Paris, Les Heures Claires, 1966, grand in-8, 190 pp. en feuilles, sous couverture imprimée rempliée, chemise et étui. 70-100 €

Edition limitée et numérotée sur vélin de Rives. Textes inédits de Armand Lanoux, André Railliet, Roger Didier et Yves Gandon. Illustré de 20 lithographies en couleurs de Touchagues.

48. [CHAMPAGNE]. **CRESTIN-BILLET. Veuve Clicquot, La grande dame de la Champagne.** P., Glenat, 1992, in-4 rel édit, jaquette. – **BONAL. Champagne Mumm, un champagne dans l'histoire.** P., Arthaud, 1987, in-4, rel édit, jaquette. – **BONNET & De RABAUDY. Deutz, L'ascension d'un champagne symbole.** P., 1988, in-4, rel édit. – **MELE. Moët & Chandon.** P. (1980), album in-4, rel édit, jaquette. – **D'AULAN (F.). Piper-Heidsieck.** P., 1982, album in-4 à l'italienne, rel. édit, jaquette. – **DESBOIS-THIBAUT. L'extraordinaire aventure du champagne Moët et Chandon.** P., 2003, in-8 br. – 8 autres volumes et brochures petits format sur le même sujet. Les 14 ouvrages. 100-120 €

49. [CHAMPAGNE]. **GANDILHON. Naissance du champagne. Dom Pierre Pérignon.** P., Hachette, 1968, in-4, reliure éditeur, jaquette. – **DOVAZ. L'encyclopédie des vins de champagne.** P., 1983, in-4 rel édit. – **CRESTIN-BILLET. L'univers du champagne.** P., 1999, in-4, rel édit. – **BESÈME-PIA. La cuisine au champagne d'hier à aujourd'hui.** Reims, 2000, grand in-8 br. – **PACZENSKY. Le grand livre du champagne.** P., 1989, in-4 rel édit, jaquette. – **LA CHAIZE & GLATRE. Champagne, Le plaisir partagé.** P., 2000, in-8 rel. édit, jaquette. – **Le vin de champagne** (v. 1930) brochure in-8 – **Les 150 meilleurs vins mousseux.** 1992, in-8 br. – Les 8 ouvrages. 70-100 €

50. [CHAMPAGNE]. **JULHIN (Richard). 4000 champagnes.** P., Flammarion, 2004, in-4 reliure éditeur, jaquette. – **STEVENSON. Les vins mousseux du monde, le champagne.** Cologne, 1999, in-4 rel édit. – **DELOS. Le champagne.** P., 2007, in-8 carré, rel édit. – **KAUFFMANN. Voyage en Champagne.** P., 1990, in-8 rel édit, jaquette. – **BOIDRON & GLATRE. La Champagne et ses vins.** Bordeaux, Feret, 2006, in-8, rel édit, jaquette. – + 5 livres et brochures même sujet. Les 10 ouvrages. 80-120 €

51. [CHAMPIGNONS]. Lot de 12 livres et une vingtaine de fascicules sur la cuisine des champignons. Roland DURAND. **Les meilleures recettes de champignons.** 1989, in-8, cart – **JAUNAUT & BRILLET. Toutes les bases de la cuisine aux champignons,** 1989, in-8 cart – **Larousse des champignons,** 1978, in-4, cart. – **LAFUENTE. La santé par les champignons,** 1974, in-8 br. – etc. 30-40 €

CHARCUTERIE – BOUCHERIE

52. **ARCET (Jean-Pierre-Joseph d'). Ensemble de 11 Mémoires** sur la Gelatine Extraite des Os. - Mémoire sur les Os provenant de la Viande de Boucherie. 1829, 56 pp., 2 planches dépliantes. - Note relative à l'emploi de l'appareil servant à préparer, à l'Hospice de la Charité, mille rations de dissolution gélatineuse par jour. (1829), 7 pp., 1 planche - Recueil de diverses notes à l'appui se son mémoire sur l'extraction de la gélatine des os au moyen de la vapeur, (1831), 25 pp., - Instruction sur les Précautions à prendre pour bien conduire l'appareil servant à extraire la gelatine des os de la viande de boucherie. (1829), 15 pp., 1 planche dépliant. - LEROUX, DUBOIS, PELLETAN, DUMERIL et VAUQUELIN : Rapport fait en 1814 sur un travail de M. d'Arcet ayant pour objet l'extraction de la gelatine des os, 1829, 19 pp. - M.B. DESPORTES : Rapport fait le 20 janvier 1830 sur l'emploi de la gélatine à l'Hôtel-Dieu de Paris, 11 pp., - M. JOURDAN : Rapport au Conseil Général des Hospices fait le 20 janvier 1830 sur l'emploi de la gélatine des os à l'Hopital St. Louis à Paris, 8 pp., 1 tableau de comparaison - Notice sur la fabrication des Biscuits Animalisés au moyen de la viande de boucherie, (1830), 4 pp., - Résumé concernant l'emploi alimentaire de la gélatine des os de la viande de boucherie, (1830), 8 pp., - Note relative à l'extraction de la gélatine...et son emploi en grand et pendant toute une année dans le régime alimentaire de l'hôpital Saint-Louis", Fournier, (1830), 16 pp., 2 tableaux comparatifs, - M. COMMESNY : Extrait de deux lettres adressées à M. d'Arcet relativement à l'appareil extracteur de la gélatine des os établi pour le soulagement des pauvres et des ouvriers sans travail, (1831), 9 pp., reliés demi-veau rouge à coins, dos à nerfs, (reliure Tiessen). Exemplaire J.P. Daul. 500-600 €

L'auteur était un chimiste connu également pour ses découvertes dans le domaine de la métallurgie. Ses découvertes sur la gélatine sont à l'origine de la mise au point de la "pastille Vichy."

53. **BABET-CHARTON. La Charcuterie à la campagne.** Paris, 1931, La Maison Rustique, in-12, (4), 153 pp, 39 figures pleine page ou dans le texte Première édition. (JOINT). **HENNEL (Laszlo et B.). Réussir en charcuterie.** Paris, sd (1936), in-8, 285pp, 8 pl de photos en noir ; 2 volumes relié demi-veau rouge à coins, dos à nerfs, couvertures conservées, reliure de A. TIESSEN. exemplaires J.P. DAUL. Joint : **SOUSSANA. L'encyclopédie de la charcuterie.** Photocopie en 2 volumes brochés. 140-160 €

54. (Charcuterie). **HENNEL. Pratique et technique en charcuterie, salaison, conserve, plats cuisinés, hors-d'œuvres. 2^e édition.** P., 1996, in-8, reliure éditeur, étui. – **RIVAL. Au pied de cochon.** Grenoble, 2007, in-4, broché. – **REYNAUD. Cochon façon compagnon.** P., 2006, grand in-8 broché. – **BOERJAN. Charcuteries fines.** Tielt, 1995, in-4, rel édit, jaquette. – **Le Livre-service du charcutier.** Paris, 1966, in-4, reliure mobile. – **Time-Life. Le porc.** 1979, in-4, cart éditeur – **Cuisine des Gourmands en images. Porc et charcuteries.** 1988, gr in-8, cart édit. – **MUELLER. The Professional Chef's Book of Charcuterie.** New York, 1987, in-8, cartonnage éditeur. + 3 brochures sur le porc. Les 8 volumes et 3 broch. 75-125 €

55. MICHEL (Fernand). *Le répertoire de la Charcuterie. Sélection de 180 recettes pratiques et classiques : salaisons, garnitures, pâtés, condiments, variétés, plats cuisinés, tripes*. Paris, 1939, 280 (2) pp., 35 figures dans le texte. (JOINT) BABET-CHARTON (Henriette). *La charcuterie à la campagne, 6e édition*. Paris, 1954, in-12, (JOINT) : BERTHOUD (Marc). *La Charcuterie pratique*. Paris, 1917, in-12, (4), 376 pp., 75 figures dans le texte. 3 volumes reliés demi-veau rouge à coins, dos à nerfs, (TIESSEN). Ex-libris "Jean-Pierre DAUL". 200-300 €

56. (Jambon). *L'Éloge du Jambon de Bastogne*. Bastogne (Belgique), 1938, Syndicat d'Initiative et de Tourisme in-8, demi-toile brique à coins, couvertures conservées, 128 pp., relié avec un bulletin d'inscription au concours d'Eloquence (2pp) et un feuillet "errata". 80-120 €

Ouvrage rarissime. Recueil littéraire en prose en en poésie qui rassemble les textes envoyés de France et de Belgique à l'occasion du "Tournai Littéraire" » *Eloge du Jambon de Bastogne*.

57. (Patés – Terrines). DARD. *Patés et gélatines*. 1985, in-8 – PARMENTELAT. *De terrines en patés*. 1998, pet in-4 – *Terrines, patés et galantines*. 1984, pet in-4 – 3 volumes. 10-20 €

58. VINCK (Victor). *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*. Anvers, 1948, Chez l'auteur, in-8, demi-veau rouge à coins, dos à nerfs, « J.L. Daul » doré en pied. (TiesSEN à Villers-les-Nancy). 679, 1pp, 5 planches couleurs, figures et photos dans le texte. 80-120 €

Cet ouvrage fut imprimé pour la première fois en 1939 en flamand, la première édition française date de 1942.

59. [CHOCOLAT]. LE FOLL (N. & C.). *Le Chocolat*. P., Editions de l'Olympe, 1996, in-4 rel éditeur, jaquette. – WYBAUW (J.P.). *Petits chocolats, Grande expérience*. Tiel, Lanoo, 2004, in-4, cartonnage éditeur. – RENARD (Ph.). *La cuisine au chocolat*. P., 2003, in-4, rel édité, jaquette. – DESAULNIERS (M.). *Mourir de chocolat. Une passion dévorante...* Genève, 1992, in-4, cartonnage éditeur. – *Le meilleur de la cuisine- Vol 2. Le Chocolat*. P., 2008, in-4, cart. édité. – VERGNE (M.B.) *Le chocolat*. P., s.d., in-8 carré, cart édité. – LENOTRE. *Tout chocolat*. P., 1995, in-8 carré, cart édité. – DECHAUX. *130 recettes au chocolat*. Colmar, 186, gr in-8, cart éditeur. - 8 volumes. 60-80 €

60. [CHOCOLAT]. TOINARD (Ph.). *Patrick Roger, Fort en chocolat*. Paris, 2007, in-4 broché, boîte-étui. – KUSTER (V.) & B. CARRION. *Placer Adulto, Pasion al chocolate*. Villajoyosa (Espagne), 2006, in-4 à l'italienne, cartonnage illustré, étui. (texte en espagnol)- BIAGI (E.). *Ferrero. 1946-1996. Un industria attraverso mezzo secolo di storia et di costume*. Torine, 1996, in-4, reliure éditeur, jaquette. (En italien. Mouillure claire en tête des 20 premières pages). – GARRIGUES (J.). *Banania, histoire d'une passion française*. P., Du May, 1991, in-4, rel édité, jaquette – ROBERT (Dr. H.). *Les vertus thérapeutiques du chocolat*. P., 1990, in-4, reliure éditeur, jaquette. - 5 volumes. 60-100 €

61. [CHOCOLAT]. Lot de 23 livres et brochures sur le chocolat. Dont : WALSER & GODIN. *Chocolat ô chocolat*. Colmar, 2008, in-4 carré, reliure éditeur, jaquette. – JOLLY. *Le chocolat, une passion dévorante*. P., 1996, petit in-4, cartonnage éditeur. - Cedus. *Le chocolat et les produits de chocolaterie*. 1963, in-4 broché. – NOUET & CZAP. *Pur chocolat, les meilleurs desserts*. Paris, 1998, in-4, rel edit, jaquette. – GAMBRELLE. *Ma langue au chocolat*. 2008, in-12 carré, rel édité, jaquette – 1° Salon international Chocolat, Biscuit, Confiserie « Chobisco ». Bruxelles, février 1962, plaquette in-8, etc. 50-80 €

62. [Chefs (cuisine des)]. BLACKE & CREWE. *Les Grands Chefs*. P., Edit du Fanal, 1979, in-4, rel. édité., jaquette. – (MUMM Cordon Rouge). *Les recettes rouges des grands chefs*. P., Milan, 1999, in-4 rel. édité., jaquette – E. de MEURVILLE. *Les grands chefs et leurs banquiers*. P., AFB, s.d., in-4, cart édité. – BOCUSE (Paul). *Le feu sacré*. P., Glénat, 2005, in-4, reliure éditeur, jaquette. – VERGE (Roger). *Les fêtes de mon Moulin*. P., Flammarion, 1986, in-4, rel édité, jaquette. – LOISEAU. *Les Dimanches de Bernard Loiseau*. P., 1996, in-4 rel «éditeur, jaquette. – CHARIAL. *L'Oustau de Baumanière*. Monaco, 1995, in-4, reliure éditeur, jaquette. 7 volumes. 100-200 €

63. [Chefs (Biographies)]. DECLERCQ. *Clos St Denis. Le Chef et sa famille*. Tiel, 2002, in-4, reliure éditeur, jaquette. - LEONIDOFF. *Cinquante ans de cuisine*. Viry-Chatillon, 1972, petit in-8, broché. – LOISEAU. *Bernard Loiseau, mon mari*. P., 2003, in-8 br. – TERRAIL. *La Tour d'Argent*. P., Lattes, 1982, in-8 cart édité. – FOSTIER. *Pierre Romeyer*. Bruxelles, 1990, in-8 broché. – LE DIVILLEC. *Ma vie, une affaire de cuisine*. P., 2002, in-8 broché. – RABAUDY. *Léonel, cuisinier*

des grands. P., 1978, in-8 broché. – DUCLOUX. *Jean Ducloux cuisinier à Tournus*. P., 1988, in-8, rel édité, jaquette. – 8 volumes. 50-60 €

64. [Chefs (Cuisine)]. *Recettes de Chefs en Chefs. Photogr. de Daniel Czup*. P., Laffont, 1989, in-4 à l'italienne, 207 pp., cartonnage éditeur. – *Le Tour du monde en 80 toques. Illustré par Georges Damini*. Genève, (1980), in-4, 480 pp., rel édité, jaquette. – ARNAUD (Caroline). *La cuisine « inspirée » des grands chefs français. « Portraits-vérités » de 35 grands chefs, avec 110 recettes*. Saint-Jean-de-Braye, 1996, in-8 carré broché. – ROUX (Les frères). *La nouvelle cuisine classique*. P., 1985, in-8 carré, 257 pp., reliure éditeur, jaquette. – VEYRAT (Marc). *Fous de saveurs*. P., 1994, in-4, reliure éditeur, jaquette. – 5 volumes. 50-80 €

65. [Chefs (Livres de)]. MARX (Thierry). *Planète Marx*. Lausanne, 2006, in-4 carré, 218pp, accompagné du livret agrafé de 55pp reprenant toutes les recettes du livre, cartonnage, jaquette, sous emboitage. *Un livre à l'image de ce grand Chef. Très bon état.* - BRAS (Michel). *Bras. Laguiole, Aubrac, France*. Rodez, mars 2002, in-4, 272 pp., nb photos, reliure éditeur, jaquette. *Epuisé et très recherché. Superbe livre de ce magicien de la cuisine.* - ALLENO (Yannick) & MASUI (Kazuko). *4 saisons à la table n°5 - Le Meurice* - Paris, Glénat, 2006, in-4, reliure éditeur, jaquette. 3 volumes. 70-100 €

66. [Chefs (Livres de)]. MARTIN (Guy et Pierre). *Gourmands de père en fils*. Paris, 2006, in-4, 160 pp., illustr., reliure éditeur demi-toile cuivre, plats décorés. - ABERT (Jean-François). *La Cuisine chez Regis Marcon*. P., Edit du Miroir, 2000, in-4, 308 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette. - BLANC (Georges). *La nature dans l'assiette*. Paris, 1987, in-4, 318 pp., reliure éditeur, jaquette. 3 volumes. 70-90 €

67. [Chefs]. Marc MENEAU. *La cuisine en fêtes*. P., 1992, in-8, cart édité. – Michel GUERARD. *La grande cuisine minceur*. P., 1983, in-8, cart édité. – R. THUILIER & J.A. CHARIAL. *Baumanière chez vous*. P., 1984, in-8, cart édité. – Claude TERRAIL. *Ma tour d'Argent*. P., 1974, in-8 br. *Envoi autographe signé de l'auteur.* – Jean MELISSON. *Le bonheur dans la cuisine*. P., 1979, in-8, br. – Robert VILLON. *Le chef se met à table*. P., s.d., in-8 br. – Jean-Marie MEULIEN. *La magie des saveurs. La cuisine inventive d'un grand « Chef »*. P., 1996, in-8 cart édité. – Roland MESNIER. *Sucré d'Etat. Mémoires d'un pâtissier français à la Maison-Blanche*. P., 2006, in-8 broché. 8 volumes. 50-80 €

68. [Chefs]. BLANC (Georges). *La nature dans l'assiette*. Paris, 1987, in-4, 318 pp., reliure éditeur, jaquette – SOUVEREYNS (Roger). (au Scholtshof). *Plaisirs de cuiller. Texte de R. De Dijn, photos S. Himmer*. Eupen, 1995, in-4 carré, reliure éditeur, jaquette. – DESEINE (Trish). *Fêtes maison*. P., 2003, in-4 br. – DESEINE (Trish). *J'en veux encore*. P., 2004, in-4 br. – LINSTER. *Best of Léa Linster*. Munsbach, 2006, in-4 carré, reliure éditeur, jaquette. – TERRAIL (Claude). *Le roman de La Tour d'Argent*. P., 1997, gr in-8, cartonnage éditeur. 6 volumes. 70-120 €

69. CLEMENT (Gaston). *Le Conseiller Culinaire*. Bruxelles, Le Sphinx, 1957, fort volume in-8 carré, 1026 pp., planches hors-texte, reliure éditeur. 30-50 €

70. [Confitures]. CHEMIN. *Confitures, gelées et marmelades*. 1982, in-4 br. – MAITE. *Conserves et confitures*. P., 2003, in-8 cart. – MOUGIN. *La fabrication familiale de toutes les conserves et confitures à la portée de tous*. P., v. 1930, pet in-8 broché. - + 4 autres ouvrages même sujet. Les 7 volumes. 25-40 €

71. [Conserves]. *Les conserves. Confitures & recettes pratiques de conservation des légumes, fruits, viandes, etc.* (1935), petit in-8, cartonnage illustr en coul par Joseph Hémard. – André FAURE. *Les conserves chez soi*. P., Maison rustique, 1948, in-12 broché – H. LASNET de LANTY. *Conserves familiales*. P., Flammarion, 1980, petit in-8, cart édité ill. – Alph. BLANCHON. *L'art de conserver les fruits*. P., Bornemann, (1919), in-12 broché. – Louis BOUILLET. *Traité de fabrication des conserves*. Montreuil, Weissenhanner, 1913, in-12 br. – PFINDEL, BARTH, KOSHER, DUMAY. *Pour le bon usage des conserves appertisées*. P., Lanore, s.d., in-4 cart éditeur – *Le Grand livre des Conserves*. P., ECM, 1971, in-4, reliure éditeur, jaquette. (jaquette éffrangée). Les 7 ouvrages. 70-100 €

72. [Conserves]. APPERT. *L'art de conserver pendant plusieurs années. 1810*. Gutemberg Reprint, 1980, in-8 broché. – MATHIOT. *Je sais faire les conserves*. P., 1948, pet in-8, cart éditeur- ROLET. *Les conserves de fruits*. P., 1936, in-12 broché – MOUGIN. *La fabrication familiale de toutes les conserves et confitures à la portée de tous*. P., v. 1930, pet in-8 broché. – *Les conserves devant l'opinion et la recherches médicales*. P.,

1959, in-8 broché. – *Les conserves. Confitures et recettes pratiques de conservation des fruits, légumes, viandes, etc.* P., Munier, s.d., pet in-8 cart édit. – **RAYMOND. Les conserves à la maison. Tomes 1 et 3. (Champignons – Fruits).** P., 1927, 2 vol. in-12 br. – **BLANCHON. L'art de conserver les légumes.** 1932, in-12 – **LAVOINE. Les conserves alimentaires.** P., 1909, in-12 cart. – **LYON. Conserver les aliments. Les préparer soi-même.** P., 1981, pet in-4, cart édit. – **TIANO. Conserves maison.** 1977, in-8 br. – 12 volumes. 70-100 €

73. Cordon Bleu. La Cuisine et la pâtisserie expliquées du Cordon-Bleu. P., Cordon-Bleu, 1983 (Fac-similé de l'édition de 1910), fort volume in-8 relié. – **PELLAPRAT (H.P.). La cuisine de tous les jours.** P., Le Cordon-Bleu, s.d. (v. 1930), in-8, cart éditeur (mors frottés). – **Horace RAISSON. Code Gourmand.** P., Eugène Figuière, (v. 1925), in-16 broché. Les 3 ouvrages. 60-80 €

74. Cordon Bleu. Manuel de Cuisine ménagère. Edité par les Ecoles de cuisine du « Cordon Bleu ». 1934, n-12 carré, broché. – *Manuel de Cuisine ménagère.* Edité par les Ecoles de cuisine du « Cordon Bleu ». 1935, n-12 carré, broché. – *L'Art d'accomoder le Riz.* Edité par les Ecoles de cuisine du « Cordon Bleu », vers 1935, n-12 carré, broché. – **Béatrice d'ARMOR. Collection Cordon Bleu n°1. La bonne cuisine chez soi.** 1981, grand in-8 br. – Ensemble 4 ouvrages. 35-50 €

75. Cordon Bleu. Revue illustrée de cuisine pratique. Du n° 41 (Février 1950) au n° 57 (Juin 1951). Manque les n° 47 et 50. – (JOINT) : **BRUNET & PELLAPRAT. 250 recettes culinaires avec vins et spiritueux.** P., Editions du Cordon Bleu, (1035), in-12 carré, broché. – **PELLAPRAT. Les poissons dans la cuisine française.** P., 1962, grand in-8, cart éditeur. – **PELLAPRAT. Les desserts.** P., 1947, gr in-8, cart éditeur. – 3 volumes et 14 fascicules. 50-70 €

76. COURTINE & DEBUIGNE. Larousse des fromages – Larousse des vins. 1975, 2 volumes in-4, rel éditeur toile décorée, étui toilé. – (JOINT). **COURTINE & Mapie de TOULOUZE-LAUTREC. A boire, à boire ! Des jus de fruit à la cave.** P., 1960, in-8, cart édit. – *Au temps des châtaignes.* P., 1997, in-4 carré, cart. édit. – *La châtaigne gourmande. Préface de Michel Peyramaure,* (v. 1990), in-8 br. – *Bulletin Fédération Producteurs de Noix de Grenoble.* 1932, broch in-4. 40-50 €

77. CRAPOUILLOT & CANARD ENCHAINE. Le Crapouillot : La Gastronomie, 1932 – *La Bonne vie suivi du Guide gastronomique,* 1968 – *La Grande bouffe, un grand bluff ?* 1980. / *Les Dossiers du Canard : Le grand business alimentaire, les dessous de la table,* 1983 – *Qu'est-ce qu'on mange,* 2000 – *Qu'est-ce qu'on déguste,* 2003. 6 brochures in-4. 20-30 €

78. CROZE (Austin de). Les plats régionaux de France. Paris, 1928, (Réimpression Morcrette, 1977); in-8, 433 pp., relié plein chagrin fauve, premier plat orné d'une grande composition à froid, tête dorée. 50-80 €
1400 recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises.

CUISINES.

79. Cuisine des Familles. Du n° 1, 1re année au n° 184, 4° année. 1905-1908, 4 volumes grand in-8 reliés demi-veau rouge, dos muet. Joint La Ménagère moderne et la Cuisine des Familles Réunis. Janvier-Juin 1909. Même reliure. Les 5 volumes. 150-200 €

80. [Cuisine en France]. COUSIN. Voyages gastronomiques au Pays de France. P., 1927, in-12, demi-toile brique à coins. – **LURKIN (Abel & Jean). Relais de France.** Liege, 1941, petit in-8 relié toile noire. Cachets. – **GOFFIN. Routes de la gourmandise.** Bruxelles, 1936, in-12 broché. *E.A.S. de l'auteur. – Guide gastronomique de la France. 2° année,* 1934, in-8 cart. édit décoré. Cartes dépliantes – *Guide Alix. Plages et thermes de France.* 1952. Ensemble 5 volumes. 50-100 €

81. [Cuisine littéraire]. PEYREY (François). Science de gueule, ou les succulents et doctes propos de M. le Chevalier Fata. Alger, Edit Gi-auchain, 1929, – **FINGOSIER. Lettres à un gourmet.** Paris, 1926. – **VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques suivies de recettes.** Paris, Noel & Chalvon, s.d. (1916). *Edition originale, un des 500 exemplaires numérotés sur papier Hollande antique. (cachet collect Noby).* Les 3 volumes in-8, brochés. 50-80 €

82. [Cuisine]. DUMONT (E.). La bonne cuisine française. Tout ce qui a rapport à la table. Manuel-guide. 30° édition. Paris, Victorion, 1928 – **BRETEUIL (J.). Le cuisinier européen. Ouvrage contenant les meilleures recettes des cuisines françaises et étrangères. Nouvelle édi-**

tion. Paris, Garnier, s.d. (ca 1890), épidermures sur la reliure, renforts aux charnières des gardes). – *Nouveau manuel de la Cuisine bourgeoise et économique revu par un ancien Cordon bleu.* Paris, Bernardin-Bechet, (1860). Bien complet de sa planche dépliant. (reliure fanée, rousseurs). – **JOURDAN-LECOINTE. Le cuisinier des cuisiniers.** Paris, Magnin, (1893). (dos passé). Ensemble de 4 volumes petit in-8, sous cartonnage rouge imprimé de l'éditeur. Illustrations. 130-180 €

83. [Cuisine. Ecoles de jeunes-filles]. COLOMBIE. Eléments culinaires à l'usage des demoiselles. P., l'auteur, 1893, in-8 broché. – *Recettes de cuisine en l'usage à l'école ménagère du pensionnat des religieuses ursulines de Thildonck.* Ninove, vers 1910, in-8 broché. – *Institut Notre Dame aux Epines, EECLOO. Recettes de cuisine.* Gand, s.d., in-8, reliure éditeur. – **BOUTIER. La jeune ménagère pratique.** P., 1927, in-8, cart édit. – **AMBROISE-THOMAS (Josy). Le livre de cuisine des petites filles.** P., 1950, in-12, cart édit. Illustr de Maggie Salcedo. – **BOUTIER. L'éducation ménagère.** P., 1925, in-12, cart édit. – **DOLHEN & DER-OUEN. La petite ménagère. Economie domestique.** Namur, 1954, in-12, broché. – **MATHIEU. Traité d'économie domestique. Pour les Ecoles Normales, Moyennes, Ménagères et le 4° degré primaire.** Liège, (1941), in-8, cart édit fané. Ensemble de 8 volumes. 100-200 €

84. [Cuisine familiale]. La Véritable cuisine de Famille par Tante MARIE. P., Taride, (1913), cartonnage illustré de l'éditeur. (légèrement déboité). – **Jef Van SOEN. La Fine bouche. Choix de recettes pour la préparation de toutes sortes de mets.** Gand, Gaston de Tavernier, 1929, broché. (défr.). – **MARIETTE. La cuisine familiale.** P., Montsours, 1965, cartonnage illustré. (exempl manié) – **DUPERTUIS. Recettes de ma tante. Cuisine bourgeoise.** Neuchatel, Delachaux & Nestlé, 1907, cartonnage éditeur. – **LECHEF. La cuisine de chez nous.** P., Hachette, 1930, cartonnage illustré (Sali). – *2000 recettes de bonne cuisine française. Edité par Les Eco,* P., Bernardin-Bechet, 1931, cartonnage illustré (passé). Les 6 fort volumes in-12 reliés. 100-150 €

85. [Cuisine-cuisinières]. AUDOT. La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou La nouvelle cuisine économique. Paris, Audot, 1882, in-12, cartonnage illustré. – Paris, Plicque, (v. 1930), in-8, cartonnage illustré. – **PAQUOT. La cuisine au jour le jour.** Liège, Dessain, 1948, in-12 modeste demi-toile bleue à coins, couv cons. – **MARMITON. Mes Recettes pour votre Cuisine.** Lille, s.d., in-8 broché – **GUENNARD. Le trésor de la ménagère.** P., Vitte, 1942, in-12, cartonnage très défraîchi – *La cuisinière du bon marché pour la ville et la campagne.* Liege, Baudoin (Reprint de l'édition de 1818), in-8 broché. – *La Cuisine à l'usage des familles par la Société des Cuisiniers de Paris.* Paris, 1953, in-8, cartonnage. – **[César GARDETTON]. Nouveau dictionnaire des ménages, de santé, de cuisine et d'économie (...)** par C*** G***. Paris, chez Corbet, 1825, in-12, xii-696 pp., relié demi-toile brique à coins. Ensemble de 8 volumes en état moyen. 80-120 €

86. [Cuisine des Grands-mères]. Les recettes traditionnelles de nos Grands-Mères. Rennes, 1999, in-8, cartonnage éditeur. – **BUTEUX (Paulette). La Cuisine de ma Grand-mère.** P., 1982, in-8, cart. éditeur. – **DRAIZE (A. et R.). A table chez une grand-mère gaumaise.** Vieux-Virton, 1980, in-8 broché. *E.A.S. des auteurs.* – **BOUTET (G.). Nos grands-mères aux fourneaux.** P., 1996, in-8, cart édit. – **PENNA (Suzanne). La cuisine au foyer.** P., dargaud, 1951, in-12, 412 pp., cart. édit. – **BOUQUET (Annie). La bonne cuisine à l'ancienne.** P., 1975, in-8, cartonnage éditeur. – 6 volumes. 30-40 €

87. [Cuisine des Tantes]. Tante MELANIE. La cuisine. Recettes pratiques de cuisine, pâtisserie, glaces, ect. P., Nodot, 1906, in-12, cart éditeur rouge. 127 grav. – **Tante AGATHE. La bonne cuisine.** Nancy, 1920, in-8, br. (défraîchi). – **Tante LEA. Menus et recettes.** Bruxelles, 1959, in-8 br. – **Tante ROSALIE. Les meilleures recettes.** Bruxelles, 1938, in-8 broché. – **Tante ROSALIE. Les nouveaux conseils.** Bruxelles, 1925, in-8, modeste remiure. – **Tante ROSALIE. Les nouveaux propos de table.** Paris, 1904, in-12, rel. éditeur. – **MASCARELLI. La bonne cuisine de l'oncle Benoit.** P., 1946, in-12, cart édit. (cartonnage épidermé). – *La bonne cuisine de Cousine CLAIRE.* P., 1958, pet in-8, cart édit. – Ensemble de 8 volumes. 40-60 €

89. [Cuisine Familiale et Bourgeoise]. PAMPILLE. Les bons plats de France. P., 1912, in-12 cart. édit. (fané). – *La cuisine de Ric et Rac.* P., Fayard, 1933, in-12, cartonnage éditeur – **WEINSTOCK-NOEL. La bonne cuisine chez soi.** P., Nathan, vers 1950, petit in-8, rel édit, jaquette-MIQUEL (Caroline). *Les bonnes recettes de tante Caroline.* P., 1979, in-8, cart. édit. – **MARIETTE. La cuisine familiale.** P., 1975, fort volume in-12, cart. édit. – *La Cuisine chez soi.* P., Editions Baudelaire, 1965, in-12, reliure éditeur. – 6 volumes. 50-70 €

90. [Cuisines familiales]. **HANIER & BUNGE. Recettes culinaire. Harmonie fonctionnelle et mentale par l'alimentation rationnelle.** P., Edit Mazdéennes, 1936, fort volume in-12, cart édit. – **BLONDEAU. La cuisine. Guide pratique de la ménagère, 1800 recettes avec la manière d'accommoder les restes.** P., 1946, in-8, cart édit illustré. (une charnière cassée). – **Le Grillon du Foyer. La cuisine familiale.** P., Petit Echo de la Mode, 924, in-8, cart édit. – **GAUDEFROY. Guide pratique de la cuisine. 600 recettes.** P., Flammarion, 1950, in-12, cart édit. – **HAEDENS. Guide Caroline de la cuisine.** 1974, in-12 br. – **DURANDEAU. Guide de la bonne cuisine.** 2^e édition. Paris, 1887, in-12, reliure éditeur (cartonnage fané). – Ensemble de 6 volumes. 60-100 €

91. [Cuisine de femmes]. **PETER (Madeleine). Le tour de France des Grandes Dames de la Cuisine.** P., 1977, in-8 cart édit. – **Les recettes d'une dame du monde, par Madame X***. Souvenirs de bons diners en ville.** P., 1889, in-8, 106 pp., rel demi-toile brique à coins. (premiers et derniers ff restaurés). – **PLESSY (S.). Dictionnaire de gourmandise.** P., 1950, in-12 broché. – **DUBY (Michèle). Femmes chefs.** Arles, 2004, in-12 br. – **CONSTANTIN-WEYER (M. et G.). Les secrets d'une maîtresse de maison.** 1932. Marseille, Laffitte, 1981, in-8, reliure éditeur. Tirage à 500 exemplaires. – **La Cuisinière des petits ménages.** Paris, Collection Guyot, s.d., in-16 broché (fané). – **MILLET-ROBINET. La maison rustique des Dames. Tome premier.** Paris, vers 1880, in-12, rel demi-chagrin vert, dos à nerfs. – **LEMAN (F.). Emilie cuisinière.** Mouscron, 1978, in-12 broché. – **Le savoir-cuisiner des femmes d'aujourd'hui.** Tomes 2, 3, 5 et 6. P., 1959, 4 volumes pet in-8, cart. – 12 volumes. 50-80 €

93. [Cuisine]. **GINETTE MATHIOT.** 3 volumes : **Cuisine pour toi et moi.** P., 1985, gr in-8 cart éditeur. – **Je sais faire les conserves.** P., 1960, in-12, cart édit, jaquette. – **400 recettes pour 100 convives.** P., 1963, in-12 cart édit. – **COCARD et KAPLAN. La cuisine de Marion.** P., 1985, in-8 br. – **Andrée MURAT « ZANA ». Le livre de cuisine.** P., 2004, fort in-8 carré, cart éditeur. – **Marie-Laure de MONTESQUIEU. Cuisinez la nature.** P., 1999, in-8 br. – **Véronique & Béatrice de MONTESQUIOU. 99 desserts de Tante Nana.** P., 1976, in-8 br. – **Françoise & Pierre DUBARRY. Cuisine d'été.** P., 1996, petit in-8, cart édit. – 8 volumes. 40-60 €

94. [Cuisine]. 7 volumes in-8 en reliures éditeurs. **RICHARD (Marius). Cuisine Tourisme. Comment la faire ou comment la manger.** Paris, 1957. – **La Cuisine de Tante Lucy, au jour le jour.** Bruxelles, 1986. – **Plats simples et habillés. Les meilleures recettes de Francine.** Paris, 1967. – **BUTEUX (Paulette). J'aime cuisiner.** Paris, 1983. – **GUILLAUME (Monique). La grande cuisine toute simple.** P., 1964. – **Les recettes de la mère Denis.** P., 1979. – **KARSENTY (Irène). La nouvelle cuisine familiale.** P., 1986. – 50-80 €

95. [Cuisine]. **BUTEUX. J'aime cuisiner.** P., 1983, in-8, cart édit, jaquette – **BOUQUET. La bonne cuisine pour tous.** Dublin, 1994, in-4 broché. – **Nathalie de LOEPER. La cuisine de Nathalie.** P., 2003, pet in-4, cart édit. – **Anne WILLAN. Recettes de familles.** P., 2003, in-4cart édit. – **VINCENT. La cuisine d'Hélène Vincent.** P., 1994, petit in-4, cart édit. – **LE FOLL. La Cuisine.** Genève, 1995, in-4, cart édit. – **Sylvie MARION. La cuisine ondine.** P., 1989, in-8 cart souple – **B. NAMOUR. Moi je cuisine solo ou duo.** P., 2001, in-8, cart édit. – **D'ARMOR. Les recettes de Tante Cécile.** P., 1989, in-4, br. – **VEISSID. Traité de cuisine traditionnelle.** P., Vermot, 1976, in-4, cart édit. – 10 volumes. 40-60 €

96. [Cuisine créative]. **SANG HOON DEGEIMBRE. L'Air du Temps. Cooking – Casting.** Paris, 2007, 2 volumes in-4, cartonnage éditeur, étui. – **VANEL (Lucien). Saveurs et humeurs.** Drémil, 1993, in-4, cartonnage éditeur. – **Cuisine et créativité.** Ves 1990, in-4, cartonnage éditeur. – **La Cuisine créative.** 1986, in-8 à l'italienne, cartonnage éditeur. – **Formes et Couleurs. La Table.** 1946, in-4 broché. – 5 ouvrages en 6 volumes in-4. 40-60 €

97. [Cuisine]. Recettes et menus. 22 volumes grands formats, en cartonnage éditeur, parus entre 1978 et 1995. Dont : **Recettes économiques, sans problème.** – **Les menus de la famille moderne – Recettes pour changer – Toute la cuisine avec plus de 1000 photos en couleurs – Je cuisine ; 365 jours, 730 recettes – Le plaisir de cuisiner, plus de 350 recettes...** 100-150 €

98. [Cuisine de plein-air, Barbecues]. **LOISEAU. Cuisine de camping.** P., Susse, s.d., in-12 broché. – **DUMAY. Du silex au barbecue.** P., 1971, in-12 oblong, cart édit. – **ANGE. Grillades ; Les secrets d'un art difficile.** P., 1977, in-8 br. – **Les Grillades.** P., Malherbe, 1986, petit in-4 cart. – **DUDEMAINE. Les Barbecues de Sophie.** Genève, 2003, in-4, reliure éditeur. – **Time-Life. La cuisine de plein air.** 1985, in-4 relié. – + 12 livres et brochures sur le sujet. Les 18 ouvrages. 45-60 €

99. [Cuisine et l'Amour]. **BONMARIAGE. La Cuisine sentimentale. Illustrée par P.F. Morvan.** Saint-Ouen, 1965, in-8, 229 pp., broché, *Un sur 500 exempl numérotés.* – **MILLAU (Ch.). Dictionnaire amoureux de la Gastronomie.** P., 2008, in-8 broché. – **Anita ROUSTAN. La cuisine de l'amour. Dessins de Wolinski.** P., Laffont, 1970, petit in-8 oblong, cartonnage de l'éditeur (légèrement usé). Joint 2 petit vol sur le sujet. 5 livres. 40-60 €

100. [Cuisine-Santé]. **DELATTRE. Bonne Chère, Bon Remède.** Rixensart, 1950, in-12 broché. – **GEFFROY. Nourris ton corps.** P., 1954, in-12 br. – **MOLL-WEISS. La Cuisine rationnelle des Bien portants et des Malades.** P., 1925, in-12, cart. – **POMIANE. La goutte au compte-goutte, ou 47 adaptations gastronomiques.** P., s.d., petit in-8, demi-toile brique à coins, couv cons. – **LEON-MEUNIER & ROUFFY. Santé par la cuisine.** P., 1943, petit in-8, demi-toile brique à coins, couv cons. *Envoi autographe signé par les 2 auteurs* – **Dr. SOLEIL. Apprendre à se nourrir.** Genève, 1989, in-8, br. – **Dr Lelord KORDEL. Notre bel appétit.** P., 1953, in-8, br., couv illustr. – 7 volumes. 50-60 €

101. [Cuisine et santé]. 33 volumes, formats divers, dont : **Charles GERBER. Cuisine et diététique,** 1963 – **Aliments santé, aliments danger.** 1996 – **FISCHER. L'élixir d'amour,** 2003 – **LACOSTE. Les plantes qui guérissent.** 2003 – **VAN DER SEELEN & GEVAERT. Livre de la cuisine naturaliste & macrobiotique.** – **SCHNEIDER. La santé par les aliments.** 1966, - etc. 70-150 €

102. [Cuisine (La) et les Marques]. Plus de 70 livres et brochures, dont : **FAUCHON. 1886-1886. Album du centenaire** in-4 relié velour brun, composition en blanc et or sur le premier plat. – **RACHLINE. La saga OLIDA.** 1991, in-4 cart. – **CASINO. Cent ans 1898-1998.** Album in-4 cartonnage éditeur. – **Bouillon KUB. Guide de la bonne cuisinière.** 1924, plaquette in-12 broché. – **Les produits de notre enfance en 60 recettes.** 2008, petit in-4 cart. – **MIXOUN. Les recettes de la ménagère souriante,** brochure in-8 – **Les 100 plus belles images de BANANIA,** 2004 – **Marcelin CAZES. 50 ans de LIPP.** 1966, in-12 broché. – **Vos recettes de tous les jours dans PYREX le verre à feu,** présentées par Raymond OLIVER. – **DELHAIZE. Denrées coloniales, vins et spiritueux. Inventaire du 12 décembre 1897,** plaquette in-8 broché. – etc..., **Regina, Mannequin, Siemens, Kalorik, Solo, Unox, Liebig, Knorr, Don Patillo, Fami, Mixi, Maizena,** etc.. 100-140 €

103. [Cuisine de Radios - Télévisions]. **PETITRENAUD (J.L.). Je cuisine pour vous.** Genève, 2003, petit in-4, reliure éditeur. – **LEMAIRE. Guy Lemaire raconte ... A la mode de chez nous.** Liège, RTBF, 1985, in-8, cart édit. – **CHABRIER (Carole). La cuisine en chantant.** Monaco, RMC, 1985, in-8, cart édit. – **CHABRIER (Carole). La cuisine de Carole Chabrier.** Monaco, RMC, 1988, in-8, cart édit. – **LEDUC (Thérèse). Les secrets des chefs de RTL.** (v.1978), petit in-4, rel édit. – **MAITE & MICHELINÉ. La cuisine des mousquetaires.** FR3 Aquitaine, in-8 broché. **Theo LOIR. 150 recettes impossibles à rater.** Tournai, 1979, in-8 br. – **Théo LOIR. 150 recettes rapides impossibles à rater.** Tournai, 1997, in-8 carré, rel ressort. 8 volumes. 30-50 €

104. [Cuisine des stars]. **IMBACH. La cuisine des hommes célèbres.** 1983, un-8 cart. – **Yves MICHEL. La cuisine des stars.** P., 1991, petit in-4 broché. – **Le petit Perret gourmand.** P., 1987, in-8, cart édit. – **MARTIN (David & Jacques). Le bonheur à table.** P., 1989, in-8, cart. – **DEPARDIEU. Ma cuisine.** P., 2005, petit in-4, rel, jaquette – **COLLARO. Recettes en toque.** P., 1981, in-7 cart édit. – **CORDY (Annie). Conseils à mes amies.** Verviers, vers 1950, plaquette in-12. – **Michèle TORR. La cuisine de ma mère.** P., 1988, in-8, cart. – 7 volumes et 1 brochure. 30-40 €

105. [Ancien temps]. **VOGEL. Bouilleurs de cru** 1980, in-8 carré – **BOUQUET. La bonne cuisine à l'ancienne.** 1979, in-8 – **GAULT. A voir et à manger.** 1963, in-8 – **LETEURE. Saveurs d'autrefois.** 2004, in-4 carré – **VIALARD. P'tits plats sur un air de guinguette.** 1998, in-4 – **HUMBERT. Le temps des paysans.** 1982, grand in-4. 6 volumes. 40-70 €

106. [Cuisine recettes]. **VERCORS. Je cuisine comme un chef.** P., 1976, in-8 broché. – **Robert VILLON. La cuisine amoureuse et magique.** P., 1987, in-8 broché. – **VIARD. Les bonnes tables de l'oncle Henry.** P., 1980, in-8 br. – **La Bonne cuisine d'aujourd'hui.** 1994, fort volume gr in-8, rel édit, jaquette – **BUTEUX. Cuisine. Les secrets de famille.** P., 1973, in-8 carré, cart édit. – **BUTEUX. La cuisine toute simple.** P., 1973, in-8 carré, cart éditeur. – **Les 315 meilleures recettes.** P., 2005, in-8 cart édit. – **Toute la cuisine française.** 1991. Fort vol in-8, cart éditeur. – 8 volumes. 50-60 €

107. [Cuisine-Recettes]. MASSIA (Christiane). *Cuisine plaisir*. P., 1987, in-8, cartonnage éditeur – MAITE. *Confits, gibiers, terrines, foie-gras, champignons, plats cuisinés en bocaux*. P., 2004, in-8, cart éd. – BENOIT. *Ma cuisine maison*. Montréal, 1979, in-8 broché. – Régine DESFORGES. *Ma cuisine*. P., 1989, in-8, cart. éditeur. – Odette KAHN. *La petite et grande cuisine*. P., 1977, grand in-8, rel éditeur, jaquette. *Envoi autographe signé de l'auteur*. – VERGNE. *50 menus en 30 minutes*. P., 1995, in-8 carré, cart. éd. – Bérangère de BEAUCHAMP. *300 recettes facile de Dame Nature*. P., 1978, in-8, cart éd. – Madame GERMAINE. *La bonne cuisine de chez nous*. Paris et Bruxelles, vers 1955, in-12 broché. 8 volumes. 50-100 €

108. [Cuisine française]. DELU. *La cuisine des français*. P., 1976, in-4, rel éd. jaquette – PIROUE. *La véritable cuisine française*. Belgique, 2001, in-4, cart éd. – SCOTTO. *Encyclopédie de la cuisine française*. P., 1983, in-4, rel éd. jaquette – PETITRENAUD. *Promenades gourmandes en France*. P., 1999, in-4, rel éd. jaquette. – Wynotchef. *Le bien manger français*. « Le Bréviaire ». P., 1990, in-8 broché. - 5 volumes. 25-40 €

109. [Cuisine rapide & Sandwichs]. 15 ouvrages. – GERARD. *Cuisine express*. 1978, in-8 – DELOGE. *Cuisine rapide et techniques nouvelles*. 1974, in-4 – *Cuisine express, 1000 recettes et 1000 photos*. 2007, in-4 – VERGNE. *Ma cuisine ultra-rapide*. 2005, in-8 carré – *Cuisine facile, cuisine délice*. 2002, in-4 – VERBOIS. *Cuisine simple, gourmande, économique*. (v 1980), in-4 – MOSNIER. *Cuisine saine et rapide*. 1989, in-8 – De ROBERT. *100 recettes originales de cuisine vapeur*. 1994, in-8 – DUHAMEL. *Sandwich à la folie*. 1988, in-4 – TILLY. *Tapas et tartines*. 2005, in-4 – SIMMEN. *Cuisine en plein air*. 1983, in-8 carré – et 4 autres livres sur les sandwichs. 60-80 €

110. [Cuisine de Terroirs]. 14 volumes, dont : FERNIOT. *La France des terroirs gourmands*. 1993, in-4, cart éd. – LAMBOLEY. *Saveurs et terroirs de France*. 1998, in-4, cart éd. – MARONNE. *La France dans votre assiette*. 1961, in-8, cart souple – BERANGER. *Géographie gourmande de la France*. 1978, in-8 br. – CURNONSKY. *Recettes des provinces de France*. 1959, in-8 carré, toile éditeur. – *La cuisine du terroir*. Modes de Paris, 1981, gr in-8, cart éd. – VIGNAUD. *Les cuisines des terroirs*. 1986, in-8 cart éd. jaquette... 60-90 €

111. [Cuisine de marchés]. NEYRAT. *Larousse des produits du marché*. P., 1998, fort volume grand in-8, cart éditeur. – BIANCHINI & CORBETTA. *Atlas des plantes et fruits du marché*. P., 1973, in-4, rel éd. jaquette. – BISSON. *Bien cuisiner, du marché à votre assiette*. 2000, in-8, reliure ressort – Jean-Pierre COFFE. *A vos paniers*. 1993, in-8 br. E.A.S. de l'auteur. – AUGERON. *La cuisine fermière*. 1981, in-8 carré, cart éd. – *L'art de vivre au temps jadis. Mille et une recettes de nos grands parents*. P., 1981, in-8 à l'italienne, rel éd. jaquette. – TARGAT. *Marchés de l'Ouest. Portraits de producteurs*. P., 2000, pet in-4, cart éd. - 7 volumes. 50-70 €

CUISINES RÉGIONALES

112. [Alsace]. SPOERLIN. *La cuisine alsacienne*. P., 2005, in-8 broché. – WALTHER. *Cuisine d'Alsace*. P., 1988, in-8, broché. – SCHLIENER. *Le buveur alsacien*. Strasbourg, 2004, in-8, br. – DRISCHEL, POULAIN & TRUCHELUT. *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande*. Toulouse, 1988, in-8 broché – *La gastronomie alsacienne*. Strasbourg, 1969, in-8 carré, cart éditeur. – SIEBERG. *Les meilleures recettes illustrées d'Alsace*. Sarreguemines, 1999, in-8 carré, cart éd. – ORTH. *Les meilleures recettes de gibier, traditions d'Alsace*. Strasbourg, 1995, pet in-4 rel edit, jaquette. – WESTERMANN. *L'Alsace des saveurs retrouvées*. P., 1996, in-4, rel éd. jaquette. E.A.S. de l'auteur. - 8 volumes. 60-70 €

113. [Alsace]. VOEGELING. *La gastronomie alsacienne*. Strasbourg (1978), petit in-4, rel éd. – LAMBOLEY. *Saveurs & terroirs d'Alsace*. P., 1996, petit in-4, rel éd. – SYREN. *La cuisine alsacienne traditionnelle*. Colmar, 1986, petit in-4, rel éd. – WALTHER. *Cuisine d'Alsace*. P., 1983, petit in-8 carré, rel edit, jaquette. Et 11 autres volumes même sujets, formats divers. Les 15 ouvrages. 60-70 €

114. [Auvergne]. ROBAGLIA. *Margaridou, journal et recettes d'une cuisinière au pays d'Auvergne*. Nonette, 1977, in-8 carré, reliure éditeur. – Amicale des cuisiniers. *Cuisine d'Auvergne*. P., 1979, in-8 carré, cartonnage souple. – JURY. *Les Secrets de la Bergerie de Sarpoil*. P., 1996, in-4, rel. éd. jaquette. – 3 volumes. 20-30 €

115. [Bordelaise]. BONTOU (Alcide). *Traité de Cuisine bourgeoise bordelaise*. Bordeaux et Paris, 1906, fort volume in 8, frontispice, xvii-622 pp., cartonnage éditeur (défraichi). – BONTOU. *La Cuisinière Borde-*

laise. 1898. Paris, 1995, in-8, cartonnage éditeur. 2 volumes. 60-120 €

116. [Bourgogne]. VINCENOT. *Cuisine de Bourgogne*. P., Denoel, 1979, in-12 carré, rel éd., jaquette. – SLOIMOVICI. *Ethnocuisine de la Bourgogne*. Cormarin, 1973, petit in-8, rel. éditeur – MORNAND & HELL-GIROD. *Les recettes de la table bourguignonne*. P., 1977, in-8, cart éd. – *Les Six grands Cuisiniers de Bourgogne. Recettes d'hier et d'aujourd'hui*. P., 1982, in-8 cart. éditeur. – BALLAND et BELLET. *Cuisine et paysages de Bourgogne*. 1996, in-4 rel edit jaquette – COLIN & HERARD. *Gastronomie bourguignonne*. 2000 in-8 br. – DULLUAT & CANTEGRIT. *Recettes et vins de Bourgogne*. 1995, in-8 carré, cartonnage – EMIN & ROSIN. *Bourgogne*. 1990, gr in-8, rel éditeur. 8 volumes. 40-60 €

117. [Bretagne]. MORAND. *Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui*. P., Flammarion, 1972, in-12, cart éditeur. – LE CUNFF. *Cuisine et gastronomie de Bretagne*. Rennes, 1976, in-8 cart éditeur. – LE MERDY. *Les recettes Bretonnes de Tante Soizic*. Rennes, 1994, in-8, cart éditeur. – GREUZAT. *Petites histoires savoureuses autour de la cuisine familiale en Bretagne*. Bannalec, 2001, in-8 broché. – RAFFAEL & LIZAM-BARD. *Bretagne*. P., 1990, in-4 rel éd. jaquette- PAINEAU. *Bouquet de Bretagne. Recettes des quatre saisons*. P., 1993, in-12 rel éd. jaquette. – RIO. *Terroirs de Bretagne*. Rennes, 1996, cart éd. – 7 volumes. 50-70 €

118. (CURNONSKY – COURTINE, etc.). CURNONSKY. *Recettes des provinces de France*. P., s.d. (vers 1965), 2 volumes in-8 carré, rel éditeur noire ornée des armoiries des provinces. – COURTINE. *La cuisine des terroirs*. Lyon, 1994, petit in-4 carré, reliure éditeur, jaquette. – WOUTAZ. *Le grand livre des Sociétés et Confréries gastronomiques de France*. P., 1973, in-8, reliure éditeur. Edition originale numérotée et nominative. – HENNEQUIN. *Richesse des terroirs de France*. P., 1994, in-4 reliure éditeur. – WEBER. *Les bonnes recettes des provinces de France*. P., 1980, gr in-8, cart éditeur. 5 ouvrages en 6 volumes. 60-100 €

119. [Lyonnaise]. COUSIN. *Voyages Gastronomiques au pays de France. Le Lyonnais et le Sud-Est*. Lyon, chez l'auteur, 1924, in-12 broché. – TAVERNIER. *La cuisine lyonnaise*. P., 1981, pet in-8 carré, rel éd. jaquette – BENOIT & CLOS-JOUE. *La cuisine lyonnaise*. P., 1972, gr in-8, cartonnage éditeur. 3 volumes. 30-50 €

120. [Lyonnais]. CONTOUR & CARMET. *La cuisine lyonnaise*. P., 2005, in-8 br. – WERNER. *Grandes Cuisines, Rhone-Alpes*. Grenoble, 1985, in-8, reliure éditeur – BENOIT. *Le grand livre de la cuisine lyonnaise*. P., 1988, pet in-4 cart éd. – ROQUES & CHANVILLE. *Cuisine de Lyon Rhone-Alpes par ses chefs*. P., 1990, pet in-4 cart éd. – GIRARD. *Lyonnais*. P., 1994, in-4, cart éd. – *Les secrets de nos régions. Pays du Rhone*. Cirvieux, Toupargel, 2000, in-4, cart éd. - 6 volumes. 20-30 €

121. [Paris – Ile de France]. HERON DE VILLEFOSSE. *Histoire et géographie gourmande de Paris*. P., 1956, in-8 carré, rel edit. – CURNONSKY & DERY. *Souvenirs de table parisiennes. Nos vieux restaurants*. 1933, gr in-8 br. – CURNONSKY & P. RAMAIN. *Recettes et paysages. Paris, Ile de France, Val de Loire*. 1951, in-8 carré, cart éd. jaquette – LALLEMAND. *La cuisine de Paris et de l'Ile de France*. La Rochelle, 1975, in-8 broché. *Envoi autographe signé de l'auteur + Joint le menu de « 20 ans de poele »*. – Patricia WELLS. *Le Paris gourmand*. P., 1989, in-8, br. – ROBERT-ROBERT. *Guide du gourmand à Paris*. P., 1925, in-16 cart éditeur. Papier jauni. – PANNETIER. *Cent restaurants de Paris*. P., 1956, in-16 broché – *Guide Julliard de Paris*. 1965, in-12 oblong, rel éditeur. – 8 ouvrages. 60-120 €

122. [Pays de Loire – Vendée]. LAMBOLEY. *Saveurs & terroirs des pays de Loire*. P., 1998, pet in-4, cart éd. – CHAMONT. *Cuisine et fêtes traditionnelles à l'Ile d'Yeu*. Beauvoir, 2003, in-8 broché. – DENOUEIX. *Patrimoine gastronomique en Pays de Loire*. Laval, 1995, in-8 br. – Serge COULON. *La cuisine de Serge de La Rochelle*. P., 1982, in-8 br. – BESEME-PIA. *Recettes de l'Ouest-Atlantique*. Langres, 1993, in-8 br. – *Livret de recettes Le Jambon de Vendée Petigas*. Fiches sous classeur plastifié. 6 ouvrages. 20-30 €

123. [Provence]. MONTAGNE. *Le trésor de la cuisine du bassin méditerranéen*. P., Zizine, 1930, in-8 broché. – CLAYTON. *La Cuisine et la Campagne de Provence*. 1974, plaquette illustrée in-8 carré. – REBOUL. *La cuisinière provençale*. Marseille, Tacussel, (v.1970), in-12 broché. 3 ouvrages. 40-60 €

124. [Provence]. REBOUL. *La cuisinière provençale*. Marseille, Tacussel, (v.1930), in-12 broché. (impr Vollaie à Gap) – LESBROS. *La cuisine*

traditionnelle en Provence. *Les recettes de mes grands-mères Thérésine et Léonie*. 1985, in-8 broché – BLANC. *Vingt ans de cuisine buissonnière de la Provence aux Cévennes ardéchoises*. Beaumont, l'auteur, 2000, in-8 broché.- 3 volumes. 20-40 €

125. [Provence]. JOUVEAU. *La cuisinière provençale de tradition populaire*. Berne, s.d., in-4, reliure éditeur – Sylvie GIONO. *La Provence gourmande de Jean Giono*. P., 1994, in-4, rel édit, jaquette – ABENSUR. *Recettes express, 100 plats méditerranéens*. P., 2001, pet in-4, cart édit. – FORMICA & SORBIER. *Provence gourmande*. P., 2005, in-8 à l'italienne, cart édit. – WOODWARD. *La bonne cuisine méditerranéenne*. P., 1996, in-4, cart édit. – MORE. *Provence gourmande*. P., 1989, petit in-4, cart édit. – GIRARD. *Provence*. P., 1994, pet in-4, cart édit. – *Les secrets de nos régions. Provence*. Toupargel, 2000, in-4, carte dit. – 8 volumes. 40-50 €

126. [Provence]. GEDDA. *La table d'un provençal*. P., 1995, in-8, cartonnage – BLAVETTE. *Ma Provence en cuisine*. P., 1983, in-8 br. – BORELLI. *La cuisine provençale*. P., 1975, in-8 br. – TOUSSAINT-SAMT. *Ethnocuisine de Provence*. Dijon, 1982, in-12 carré, rel toile éditeur. – BESSON (Joséphine). *La Mère Besson. Ma cuisine provençale*. P., 1977, in-8 broché – REBOUL. *La cuisinière provençale*. P., 2005, in-8 broché. 6 volumes. 30-40 €

127. [Provence]. Lot de 15 volumes, dont : GIANI. *Chemin de tables en Provence*, 1999, 2 volumes – MAUREAU. *Tians et petits farcis*. 2001 – POLI. *Toute la cuisine corse*. 2004 – DUPLESSY. *Cuisine traditionnelle du pays niçois*. 1995 – ARMISEN & MARTIN. *Les recettes de la table niçoise*, 1972... 40-70 €

128. [Savoie – Montagne]. 7 volumes. Dont : LANSARD. *La cuisine savoyarde*, 2008, in-8 br. – VANEL. *La bonne cuisine des montagnes*, 1974, in-8 br. – PRODON. *Le Pain de la terre. Les montagnards racontent*. Yens, 1992, in-8 br. – RHODES. *Fondues*. P., 1988, in-8 oblong cart. – FAIST. *Fondues et raclettes*. 1986, pet in-4 cart. – etc. 20-35 €

129. [Sud-Ouest]. PALAY (Simone). *La cuisine du pays. Armagnac-Béarn – Bigorre – Landes – Pays Basque*. Pau, 1951, in-12 broché. – BARBEROUSSE. *Cuisine basque et béarnaise*. P., s.d., in-12 carré broché – CHALENDAR. *La cuisine de Gascogne*. Nîmes, Lacour, 1999, in-8 br. – LEVEILLE. *La cuisine basque*. 2004 – CLAUSTRES. *La cuisine bordelaise*, 1999 – BONTOU. *La cuisinière bordelaise*. P., 2005, in-8 broché – *Trésors gourmands du Bordelais*. 2004, petit in-4 broché – BLANC & MEISSONNIER. *La cuisine du Languedoc et du Roussillon*. 1988, petit in-4, cart édit. – 8 volumes. 40-60 €

130. [Régions diverses]. *Anjou, Limousin, Touraine, Franche-Comté, Nord*, etc. Dont la cuisine monégasque de LORENZI, 1969 – La vraie cuisine de Normandie de LALLEMAND, 1972 – La vraie cuisine de l'Anjou et de la Touraine de LALLEMAND, 1972 – La cuisine bretonne de LE ROY, 1985 – etc. En tout 51 ouvrages brochés et reliés. 150-200 €

CUISINES DU MONDE.

131. [Algérienne-Tunisienne]. BENABADJI. *Saveurs d'Algérie*. P., 2005, in-4, cart édit. – KARSENTY. *Le livre de la cuisine Pied-Noir*. P., 1978, in-8 carré, rel édit, jaquette – KOUKI. *La Cuisine Tunisienne d'« Ommok Sannafa »*. Tunis, 1967, in-4 rel édit, jaquette. – KOUKI. *Cuisine et pâtisseries tunisiennes*. Tunis, 1997, in-8 broché. + 5 petits livres. Les 9 ouvrages. 50-80 €

132. [Asiatique]. CORLOU. *Ma cuisine du Vietnam*. Hanoï, 2003, in-4, rel édit, jaquette – WHEELER. *La Cuisine asiatique*. P., 1996, in-4, cart édit. – OFFENBERG. *Panorama historique et culturel de la gastronomie d'Asie*. Bruxelles, 1990, in-4 broché. + 11 livres et brochures même sujet. Les 14 ouvrages. 35-60 €

133. [Belge]. *Gastronomie populaire en Wallonie*. Bruxelles, 1978, in-8 broché – *Les meilleures recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*. Namur, 1981, in-8 carré broché. – DEDOUAIRE. *A la Wallonie mijotons*. 1978, in-8 broché. *EAS de l'auteur – Deux cents préparations culinaires inspirées de la Mandarine Napoléon*. Bruxelles, vers 1960, in-8 broché. – DANVAL. *Cuisine traditionnelle en Hainaut*. 1990, cart. – WEYSEN. *Ici Bruxelles. Ou boire ? Ou manger ? Ou s'amuser ?*. 1981 br. – CLEMENT. *Cuisine folklore (Des 2 Flandres – D'Anvers, Limbourg, Namur – Du Hainaut, Luxembourg, Ardennes)*. 1971, 3 vol br.- Ensemble de 9 volumes. 35-50 €

134. [Belge]. DE DIJN (R.). *Belgique, pays de cognac; avec 22 recettes traditionnelles*. Bruxelles, 1992. – BINNEMANS (S. & L.). *Les belles heures de la Gastronomie Bruxelloise*. Bruxelles, 1984 - *Twaalf omtre procuen – Douze à savourer*. 1991 – VAN GELDEREN. *Trésors gourmands de Wallonie*. Tournai, 1999. – BOUCHEZ (G. & Y.). *Bon appétit Bruxelles*. 1981. – 5 volumes in-4, cartonnage éditeurs, illustrations. 40-60 €

135. [Chinoise]. 16 livres et brochures. Dont : ROMAIN. *Scènes de Chine et recettes de cuisine*. Genève, 2001, in-4, rel édit, jaquette. – Ken LO. *Cuisine chinoise*. P., 1979, in-4, rel édit, jaquette – XIAO HUI CHANG. *Les grandes traditions culinaires*, Chine. P., 1993, in-4, cart édit – CHIH MA. *La cuisine chinoise chez vous*. Fribourg, 1976, in-8 à l'italienne, reliure toile éditeur, étui. – SUZI WAN. *Cuisinez chinois*. Tournai, 1989, in-8 cart. – NGUEN NGOC AO. *La cuisine chinoise végétarienne*. 1978, in-8, br. – etc... 40-70 €

136. [Créole]. LUNG-FOU (Julien). *Les recettes de cuisine martiniquaises de Da Elodie*. Fort de France (vers 1950), in-16 relié simili cuir marron. – ROY-CAMILLE. & MARIE. *Les meilleures recettes de la cuisine antillaise*. P., 1986, in-8, cart édit. – NEGRE. *Gastronomie antillaise*. P., Fort de France, 1972, in-8 carré, reliure éditeur simili cuir (dos renouvelé). – DINH. *Le guide Trois Rivière de la vie antillaise à Paris*. P., 1992, in-8 br. – GAY & HUC. *Cuisine réunionnaise*. Editions du Pacifique, 1987, in-4, cart. édit. – CUNNINGHAM. *La cucina giamaicana*. Milan (vers 1990), in-4 rel édit, jaquette. (en 4 langues dont le français). + 5 livrets et brochures. 11 volumes et brochures. 60-70 €

137. [Espagnole]. SOLOMON. *Tapas des lejano oriente*, 1998, in-f°, br. – SOLOMON. *Pescados y mariscos*, 1998, in-f° - *Délices d'Espagne*. 2002, in-4, rel édit, jaquette. – ROSALES DE MORINO. *Les grandes traditions culinaires de l'Espagne*. 1994, in-4 rel édit. – VALVERDE. *La cuisine espagnole*. 2008, in-4 br.- Barcelona style 1995-96, in-4, rel édit. – DUMAY. *Guide du gastronome en Espagne*. 1970, in-12 oblong, rel édit. – ELFVING. *Le tour du monde en 50 tapas*. 2008, in-8 carré, br.- *Lo Mejor de la Cocina Espanola y Mediterranea*. 2002, in-8, rel. edit. - + 4 autres volumes et 5 fascicules. Ensemble de 18 ouvrages. 30-40 €

138. [Indienne]. *La cuisine indienne*. Montréal, Manise, 1997, in-4, rel édit., jaquette. *1000 photos, réalisation recettes étapes par étapes*. – Das SREEDHARAN. *Cuisine indienne*. P., 2005, pet in-4 br. – M. PANDYA. *Cuisine indienne*. P., 1991, pet in-4, rel édit, jaquette - + 7 livres et brochures même sujet. Les 10 ouvrages. 40-60 €

139. [Italie]. DARD (P.). *La Pizza*. Montréal, 1885, in-8, br. – CARLUCIO (A.). *La cuisine italienne facile*. P., 2010, in-4, cart édit – CARLUCIO (A.). *Saveurs d'Italie*. 1996, in-4, cart édit, jaquette. – CLAUSEL. *Venise exquise*. P., 1990, in-8, br. – FUHRMANN. *Le meilleur de la cuisine italienne*. Aartselaar, 1997, in-8, cart. édit. – CASTELLUCCI & LANZA. *Florence gourmande*. P., 1995, in-4, rel édit, jaquette. – *La cuisine italienne*. P., Grund, s.d., in-4, rel édit, jaquette. – RUGGIERO. *Saveurs de Naples et de Sicile*. Cologne, 2000, in-4, rel édit, jaquette. - et 10 livres et brochures. Ensemble de 18 ouvrages. 50-60 €

140. [Japonaise]. 6 volumes et brochures sur la *cuisine japonaise*. 10-20 €

141. [Juive]. POMIANE (E. de). *Cuisine juive, ghettos modernes*. P., 1929, in-12, reliure, dos à nerfs, piece de titre. Première édition. – FISCH-RAPHAEL-KOSCHER & BODENHEIMER. *Les recettes de la table juive*. Strasbourg, 1983, in-8 carré, cart édit.- COHEN. *Cuisine juive autour du monde*. Cologne, 2000, in-8 carré, br. – JOUFFA. *La cuisine juive à travers le monde*. P., 1990, in-8, br. Ensemble 4 volumes 75-100 €

142. [Marocaine]. GUINAUDEAU-FRANCK (Zette). *Les Secrets des Cuisines en terre Marocaine*. P., Tallandier, 1981, in-4, 228 pp., 2 ff., illustr., reliure éditeur, jaquette. *Edition originale*. CARRIER (Robert). *Le gout du Maroc*. P., Flammarion, 1988, in-4, 224 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette. *Edition originale*. Les 2 volumes. 80-120 €

143. [Orientale]. AUFRAY & PERRET. *Cuisine d'Orient et d'ailleurs*. Grenoble, 1995, grand in-4, reliure éditeur, jaquette – MARDAM-BEY – WAINES. *La cuisine de Ziryâb – La cuisine des califes*. Actes Sud, 1998, 2 volumes grand in-8, cart éditeur, étui. - + 5 volumes in-12 ou in-8 (cuisine turque, etc). Les 7 ouvrages. 40-60 €

144. [Pays divers]. Cuisine et gastronomie de divers pays, Amérique, grèce, Allemagne, Suisse, etc. dont : KREUSCH. *La cuisine de la Villa lorraine et de l'Écaille du Palais Royal*. 1984, gr in-8 cart – *La Suisse gourmande*, 1987, in-4, rel édit – BRAUSCH. *D'Wäistross . La Moselle luxembour-*

geoise et ses vins. Vers 1985, in-4, rel édit, jaquette, étui – **TOUZALIN. L'Amérique à table**, 1929, in-12 br. – **CATHERINE. La cuisine exotique chez soi**. 1931, in-12 rel demi-toile brique à coins – En tout 18 ouvrages.

80-130 €

145. [Cuisson (Techniques de)]. 18 volumes dont : **TIEBAULT & D'ARN-ABOLDI. Cuisine sans feu**. 1974, in-4 cart. – **Le Grand livre du Wok**. 2003, in-4, rel édit. – **Bien cuire, bien manger**. 1946, in-8, cart édit. – **CLEMENT. La cuisine sur le gaz**. Bruxelles (v. 1960) in-8 cart edit- **VER-LOOY. Cuisson sous pression**, 1951, in-8 rel. – **CHUPIN. Cordons-bleus de nos régions. Marmites**. P., 2005, in-4 cart. – Tupperware. **30 ans, 30 chefs, 30 menus**. 1991, in-4, rel édit, jaquette – **Cuisine à feu doux**. P., 1982, in-4, cart édit. – **DUMONT-LEPINE. Nos recettes au four électrique**. P., vers 1930, in-4, cart édit.- **ROINAT. Cuisine et pâtisserie au gaz**. P., 850, pet in-8, cart. édit. - etc.

60-120 €

146. [TECHNOLOGIE CULINAIRE]. **JACQUET. Technologie culinaire**. Chalon/Saone, 1950, in-12 broché – **GRINGOIRE & SAULNIER. Le répertoire de cuisine**. 1958, in-12 rel éditeur – **PAEUW. La science du foyer moderne**. Bruxelles, (1932), in-8 broché – **NUSSBAUM. Science et Cuisine**. Dammarie-les-Lys, 1946, in-8 broché. – **BOBINET. Gastronomie. Un des secrets du bonheur, l'art du bien boire et du bien manger**. Lyon, 1949, in-8 broché – **Sœur BERTHE. Les techniques culinaires**. Montreal & Bruxelles, 1978, in-8 broché. – **MATHIOT & De LAMAZE. Manuel d'éducation ménagère. Hygiène alimentaire**. P., 1974, in-8 br. – **LAMY. Savoir cuisiner**. P., 1947, broch in-16 – **MES-SAGER. Eléments de technologie**. P., 1946, in-12 cart édit. – **COUSENCES & LALLEMAND. Guide du découpage en cuisine**. 1976, plaquette in-8 – **GIRARD. Technologie de la viande et des produits carnés**. P., 1988, in-8 cart éditeur – **PORE. Emulsions, micro-émulsions, émulsions multiples**. P., 1992, in-8, cart éditeur. – 12 volumes.

60-90 €

147. (**CURNONSKY**). **Cuisine et vins de France**. 1952-1958 (6° à 12° années). 7 années reliées en 6 volumes grand in-8 demi-toile bordeaux.

60-80 €

148. **DAGE (René). Les Courtiers-Gourmets à travers les âges. Notes d'histoire sur le courtage des vins**. La Charité-sur-Loire Delayance 1935, in-4, front. col., 304 pp. et 2 pl. h.t., 4 ff.n.ch.; broché.

180-200 €

Oberlé, 444. Edition originale tirée à 1 500 exemplaires. Remarquable étude sur les anciennes corporations de marchands de vin

149. **DES OMBIAUX (Maurice). Les Fromages**. Paris, Editions Jean Budry & C, 1926; grand in-8 carré, frontispice en couleurs, 118 pp., broché. (pliures sur le dos).

100-130 €

Edition originale rare et très recherchée. Tirage à 400 exemplaires, celui-ci un des 10 sur Japon. Frontispice en couleurs de Roux.

150. **Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volaille, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, etc., la façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de pastilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, mermichel, macaronis etc., et de composer toutes sortes de liqueurs, de ratafias, de sirops, de glaces, d'essences, etc.**, Paris, 1772, Lottin, in-12, plein veau moucheté havane d'époque, dos à nerfs orné, tranches marbrées, XVI + 372 + 367 pp., (reliure restaurée).

200-300 €

Vicaire attribue cet ouvrage à trois auteurs : Aubert de la Chesnaye des Bois, Jean Goulin et Auguste Roux. Livre très complet concernant la cuisine du XVIIIe siècle, paru pour la première fois en 1767. Comme Oberlé, nous pensons qu'il s'agit d'un ouvrage écrit par un cuisinier.

151. **DICIONNAIRE DE L'ACADEMIE DES GASTRONOMES**. Paris, Editions Prisma, 1962; 2 volumes petit in-4, 463 et 461 pp., reliure éditeur papier gaufré, étuis. (frottis sur les étuis, manque le rhodoïd du premier volume)

80-100 €

Deux frontispices gravés de **DUNOYER DE SEGONZAC**. Nombreuses illustrations dans le texte d'après des documents reproduits. Ce dictionnaire considère la gastronomie à la fois comme un art et comme une science.

DISTILLATION – ALCOOLS – SPIRITUEUX.

152. **ANDRIEU (Pierre). Alcool, Flamme de l'Esprit**. Paris, 1945, in-4, 172 pp., en feuilles, couvertures, étui. Illustré de 32 dessins en couleurs de Van Romparey. Un des 780 exemplaires sur papier d'Ingres.

(**JOINT**). **LESTRINGUEZ (Pierre). Un colon au XVIIIe siècle. Le révérend Père Saint-Gilles Carme déchaux. Apôtre, civilisateur et rhumier**. SL, 1948, in-8, 56 pp, frontispice coul., ill. hors texte, carte et lettrines. Les 2 ouvrages.

150-180 €

153. [Apéritifs – Porto]. **BRENNAN. L'heure de l'apéritif** – **JONES. Le guide des apéritifs** – **BERK. Le martini** – **BORDET. Les 100 plus belles images du cassis** – **MATHIESSON. Porto** – **BRUNET & PERFEITO. Le porto et la bonne chère** – (**Martine LELEU**) **Le Porto** – **LEYNER. L'esprit du porto**. Ensemble 8 ouvrages de divers formats.

50-80 €

154. **BREVANS (J. de) - La fabrication des liqueurs**. Paris, Baillière, 1920, in-12, relié demi-veau à coins, couvertures conservées. **JOINT : LI-CHINE Alexis. Encyclopédie des vins et des alcools**. Paris, Laffont, 1972, in-4 reliure éditeur. **MALPEYRE. Nouveau manuel complet de la distillation des grains**. Paris, Roret, 1890, in-16, vroché. (manque premier plat couverture). – **BOULANGER. Industrie de fermentation, Distillerie agricole et industrielle**. Paris, 1900, in-12 broché. Ensemble 4 volumes

50-70 €

155. [Cocktails]. 15 volumes de divers formats dont : **Larousse des cocktails - Le nouveau code du cocktail** - **DARD. Le grand livre des cocktails** – **SPENCER. Top Prestige comment préparer les meilleurs cocktails du monde** - **AMIAR & BOUTRON. 400 cocktails** - **KUYPERS. La clef de tous vos cocktails**, etc.

80-120 €

156. (Cointreau-Anis-Porto-Vorka etc). **WEILL. La Saga de la marque mondiale Cointreau**. 1999, in-4, rel édit, jaquette. – **MONTAGARD. Anis, esprit de joie et de santé. Illustrations de Yermel et Henri Couve**. Marseille 1963 plaquette in-4 br. - **BRUNET & PERFEITO. Le porto et la bonne chère** – **VON GOEBEN. Vodka**. P., 1999, in-4 rel édit, jaquette – et 6 autres volumes et brochures. Ensemble 10 ouvrages.

50-80 €

157. [Cognac]. **COURTINE. Un cognac, un cigare, une histoire**. 1973, in-8, rel édit, jaquette. – **Histoire d'une eau-de-vie aux reflets d'or. Martell Cognac**, 1973, in-8 br. – **LE BOUL'CH & Th. VERRAT. Carnets de saveurs en pays de Cognac**. 2002, in-8 relié. **E.A.S. des auteurs - Les 100 plus belles images du cognac**. 2007, in-8 br. – **Rémy Martin. Cognac**, broch in-12- **Rémy Martin. L'esprit du cognac**. 1991, in-4 relié, jaquette – **PARVULESCO. Saveurs du terroir. Le cognac**, 2002, in-4 relié – **PACZENSKY. Le grand livre du cognac**. 1987, in-4 relié, jaquette. 8 volumes.

70-100 €

158. **DEJEAN. Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes. Troisième édition**. Paris, 1769, Chez Guillyn, Saugrain et Bailly, in-12, pleine basane marbré, dos à nerfs orné de caissons dorés, XVI + 463 + (1) pp.- (reliure restaurée).

300-400 €

"Dejean est le pseudonyme d'Antoine HORNOT, distillateur parisien né à Nuits-Saint-Georges. Ce livre représente plus de 30 ans d'expérience. Ouvrage très complet comprenant la distillation en général, les alambics, la fermentation, le choix des fleurs et fruits, les plantes aromatiques. De nombreuses recettes d'eaux-de-vie de fruits mais également d'eaux d'épices, de café, de chocolat, de liqueurs, eaux d'or, recettes de parfums et d'huiles essentielles.

159. **DES OMBIAUX (Maurice). Le Nobiliaire des Eaux de Vie et Liqueurs de France**. Liège et Paris, J. Mawet & J. Dorbon-Ainé, 15 décembre 1927, petit in-4, 145 pp., plein maroquin vert, plats et dos ornés de filets gris en ogives mosaïqués de petits losange de maroquin rouge, rappel du décor intérieur, « JP Daul » doré en pied du dos, tête dorée, couvertures conservées, étui de carton.

450-550 €

Edition originale. Un des 50 exemplaires sur papier du Japon, ornée d'un frontispice, de lettrines et de culs-de-lampe gravés sur bois de Stuyvaert. (dos légèrement passé.)

160. **DUBUISSON (M.). L'Art du distillateur, contenant tous les procédés et toutes les opérations du distillateur-liquoriste-limonadier et d'officier de bouche; l'art du brûleur de vin, du brasseur, du vinaigrier, des recettes et des procédés des liqueurs de table, connues sous le nom générique de "liqueurs des isles. Troisième édition augmentée d'un grand nombre de recettes de ratafias, de sirops, de confitures et d'eaux différentes**. Paris, 1809, 2 volumes in-8, pleine basane havane mouchetée, dos lisses ornés, pièces de titre et tomaison en basane noir, tranches marbrées, 4-VII-440pp + 4-456pp, 2 planches gravées contrecollées en frontispice (probablement rapportées d'un ouvrage plus ancien). Reliure restaurée.

400-500 €

161. **DUJARDIN (Jules). Recherches Rétrospectives sur l'Art de la distillation. Historique de l'Alcool, de l'Eau-de-vie, des Liqueurs, de l'Alcoométrie, de l'Aérométrie, de l'Alambic, par l'image**. Paris, 1955, in-8, demi-veau brun à coins, dos à nerfs, couvertures conservées, « JP Daul » doré en pied. (A. Tiessen).

(**JOINT**). **PAYEN (Anselme). Traité complet de la Distillation des Principales substances qui peuvent fournir de l'alcool. Deuxième édition**.

Paris, 1861, in-8, demi-chagrin noir, dos à nerfs. (Reliure de l'époque). 391 pp., 16 planches dépliantes. (Manque une partie de la planche 10). Les 2 volumes 200-250 €

162. LENORMAND (Louis Sébastien). *L'art du distillateur des eaux de vie et des esprits, dans lequel on a donné la description des nouveaux appareils de distillation.* Paris, Chaaigneau, 1817, 2 volumes in-8, demi-veau havane à coins, dos ornés. (dos de la reliure de l'époque remontés sur reliure moderne (Tiessen). LXXII+486pp, 1 f. errata et 6 planches dépliantes, 558pp, 1 f. errata, et 6 planches dépliantes. 600-700 €

Edition originale. Important manuel qui contient d'excellentes études historiques sur les anciens appareils inventés par Porta, de Vilenueve, Savonarole, Glauber, Demachy, Munier, Baumé, Captal, Moline, ... Illustré de douze planches dépliantes.

163. (Liqueurs). 5 volumes et 4 brochures de divers formats, dont : Austin de CROZE. *L'esprit des liqueurs* – FAROL. *126 recettes pour faire des liqueurs* – HALOCHE. *Bénédictine, Histoire d'une liqueur* – MASSIAN. *Liqueurs* – SCHEERLINCK. *Genièvres et liqueurs en couleurs.* 50-80 €

164. PAIRAULT (E.A.). *Le rhum et sa fabrication. Coll. "Les grandes cultures coloniales"*, Paris, 1903, Gauthier-Villars, In-8, demi-veau havane à coins, dos à nerfs. (A. Thiessen). VI + 292pp, 24 photographies et gravures en noir. 100-200 €

L'auteur était pharmacien de la Marine et des troupes coloniales. après avoir visité la plupart des grandes rhumeries des Antilles, il organise à Saint-Pierre, un laboratoire de recherche qui lui permet durant deux années de mettre au point une production plus rationnelle tant du point de vue chimique, bactériologique que pratique. Il s'agit de la première étude de ce genre mettant en évidence les découvertes de Pasteur. ex-libris de J.P. Daul.

165. PARMENTIER (Antoine-Augustin). *L'art de faire des Eaux-de-vie, d'après la doctrine de M. CHAPTAL, Où l'on trouve les procédés de Rozier, pour économiser la dépense de leur distillation, et augmenter la spirituosité des Eaux-de-Vie de vin, de Lie, de Marc, de Cidre, de Grains, etc., suivi de l'Art de faire les Vinaigres.* Paris, 1819, Chez Méquignon l'aîné père, in-8, br., reliure papier d'attente marbrée multicolore, non rogné, 16pp de catalogue de l'éditeur, 147pp par le Conte de CHAPTAL (L'art de faire les Eaux de Vie), 62pp de Parmentier (l'Art de faire les Vinaigres), 5 planches dont 2 dépliantes 600-700 €

166. PARMENTIER (A.A.). *Instructions sur les sirops et les conserves de raisins destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique.* Paris, 1809, chez Méquignon aîné, in-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés, tièce de titre rouge. (Lobstein-Laurenchet). XV + 310pp + 1 pp errata. (rousseurs habituelles, cachet du Pharmacien C. Ravet à Bourg petite restauration de papier). 250-300 €

Deuxième édition. Contribution de l'auteur à l'effort de guerre durant le blocus continental. Rare édition.

167. RAVAZ (Louis). *Le Pays du Cognac.* Angoulême, Coquemard, 1900, in-4 relié demi-chagrin rouge, dos à nerfs. 250-300 €
Edition originale. Ex-don manuscrit. (JOINT) : Maurice BALLET. Notes et remarques sur la distillation charentaise. Cognac, 1958, 8 pp.

168. SAVALLE (Désiré). *Les Distilleries. Distillation des mélasses indigènes et exotiques, de la canne à sucre, des grains, des betteraves, des vins et des caroubes. Appareils nouveaux pour la distillation. 2^e édition.* Paris, 1881, Edit. G. Masson, in-8, demi-veau cognac à coins, dos à nerfs, « JP Daul » doré en pied. (A. TIESSSEN), VII+220 pp., 54 figures hors et in texte.

(JOINT). **DUJARDIN (Jules).** *Recherches rétrospectives sur l'Art de la Distillation. Par l'image.* Paris, 1955, chez L'auteur, in-8, br., Envoi autographe signé des petits-fils de l'auteur. Fac-similé de l'édition de 1900. Les 2 volumes. 180-250 €

169. (Spiritueux). **DELOS.** *L'univers de la vodka et de l'aquavit.* 1998, in-4 rel. edit. – **DARWEN.** *La grande histoire du whisky.* 1993, in-4 rel. edit. – **LICHINE.** *Encyclopédie des vins et des alcools.* 1988, in-8 br. – **LEROUX.** *L'histoire des bouilleurs de cru.* 1981, in-8, br. – **CHAFETZ.** *Du bon usage de l'alcool.* 1966, br. – **DARWEN.** *La grande storia del whisky.* 1993, in-4 rel. edit. – **MACLEAN.** *Malt, la noblesse du whisky.* 1997, in-4, rel. edit. – **DUMAY.** *Guide des alcools.* 1973, in-8 rel. 8 ouvrages 50-70 €

170. (Spiritueux). **DELOS.** *L'univers de la vodka et de l'aquavit.* P., 1998, in-4 rel édit, jaquette – **Von GOEBEN.** *Vodka.* P., 1999, in-4 rel édit, jaquette – **COUSTEAUX** et **CASAMAYOR.** *Le guide de l'amateur d'ar-*

magnac. P., 1985, in-8 rel édit. – **SAMALENS.** *Le livre de l'amateur d'armagnac.* P., 1975, in-8, br. – **RENAULT.** *Bonjour le rhum.* Saint-Barthélémy, 1988, in-8 carré rel. – **JACQUEMONT.** *Le rhum.* P., 1990, in-8 rel édit, jaquette. – **TARGAT.** *Le calvados.* 2002 in-8 br. – **DARWEN.** *Whisky, le guide* – **NOUET.** *Eau-de-vie, Le guide* – **FONTENEAU.** *Sirops, liqueurs, boissons ménagères.* – *Le Livre de l'amateur d'alcools.* P., 1970, in-4 rel édit, jaquette. – **DELOS.** *Les alcools dans le monde.* P., 1993, in-4 rel édit, jaquette. - Ensemble de 12 volumes. 80-120 €

171. (Whisky). Aux origines du Scotch Whisky et du Clan Campbell – **CASAMAYOR** et **COLOMBANI.** Le livre de l'amateur de whisky – **Michael JACKSON.** Guide de l'amateur de Malt Whisky – **Helen ARTHUR.** Le whisky – **DARWEN.** Whisky, le guide – **PAUCARD.** Célébration du whisky – La légende des wiskies – La Passion du Whiskey, Jameson – L'ABCdaire du whisky. 1984-1998, 9 volumes. 50-70 €

172. DUBOIS (Urbain). *La Cuisine Artistique. Etudes de l'Ecole Moderne, 2^{ème} édition.* Paris, 1882, E. Dentu, 2 volumes gd. in-4, demi-chagrin noir, dos à 5 nerfs ornés de filets doré, auteur - titre - toison dorés sur dos, plats pleine percaline verte avec encadrements à froid, reliure de l'époque 600-800 €

Tome 1 : frontispice, VIII, 303 pp., illustré de 75 planches en noir pleine page; tome 2 : 427 pp., illustré de 91 planches en noir pleine page. Cette édition est considérée comme la plus complète (166 planches et le chapitre sur la pâtisserie) et comme un sommet du livre de gastronomie. Emile Bernard, dont le nom ne figure pas sur la page de titre à néanmoins participé à la rédaction de ce livre. Ex-libris manuscrit du chef de cuisine du Cercle Royal ou dit des Bébés à Paris, Monsieur Potier (1886) ainsi qu'Auguste Mienville, Chef Garde-manger. Reliure élimée, coins frottés; tome 1 : traces de mouillures à partir de la page 135 (haut des pages); tome 2 : traces de mouillures à partir de la page 29 (partie supérieure droit des pages); pour les deux tomes, les planches sont en très bon état. Malgré l'état, cela reste une pièce RARE et d'une bonne présentation générale.

173. DUBOIS (Urbain) & Emile BERNARD. *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'Ecole française appliquée au service à la russe.* Paris, 1856-1882, 2 volumes in-4 reliés demi-toile brune pour le premier, noire pour le second. 200-300 €
Tome 1^o : première édition illustrée d'un frontispice et 11 planches ; tome 2 : Dixième édition illustrée de 47 planches, mouillure.

174. DUBOIS (Urbain). *Cuisine de tous les pays. Etudes cosmopolites. Huitième édition.* Paris, Flammarion, 1901, petit in-4, cartonnage éditeur. (rousseurs, pages 477-8 déchirée-restaurée sans manque). 100-150 €

175. DUBOIS (Urbain). *Ecole des cuisinières. Méthodes élémentaires économiques. Cuisine, pâtisserie, office. Cuisine des malades et des enfants. 1600 recettes, 500 dessins.* Paris, sd. (1920), Flammarion, in-8, cartonnage pleine percaline rouge éd., décor à froid sur les plats et le dos, titre dorés, CXXXII + 692 pp., 4 pp. de catalogue éditeur en début de volume, frontispice et 500 gravures en noir. 50-80 €

"Un grand classique de la cuisine bourgeoise par ce très grand cuisinier. De nombreux menus en début de volumes, de bons dessins explicatifs, 1467 recettes plus de nombreuses recettes pour malades et enfants. Ce volume se termine par un "vocabulaire destermes de cuisine" et par une table des matières. une référence."

176. DUCASSE (Alain). *Grand Livre de Cuisine.* Paris, 2001, fort volume in-4, reliure éditeur, jaquette. 100-150 €
Véritable synthèse culinaire du savoir-faire acquis depuis 25 ans. Une « bible ».

177. DUPIN (Pierre). *Les Secrets de la Cuisine Comtoise.* Paris, Nourry, 1927, petit in-8, x-137 pp., bois gravés à pleine page, relié demi-toile rouge à coins, armes dorées sur le dos. Ex-libris du Baron Cornelius Ver Heyden de Lancey. Edition originale. (JOINT). **CONTOUR.** *Le Cuisinier Bourguignon. Nouveau livre de cuisine pratique.* Beaune, Loireau, 1910, in-8, cartonnage éditeur. (défraichi). Les 2 volumes. 100-130 €

178. [Eau]. **SIX.** *La question d'eau en brasserie et en industrie.* Tournai, Casterman (fin 19^e). In-8, br. – *E.A.S. de l'auteur.* – **CLERMONT.** *Recueil (...) sur les eaux minérales de Vals (Ardèche).* Paris, 1880, in-8 rel. demi-chagrin rouge, dos à nerfs (plats abimés). – **MABBOUX.** *L'eau minérale de Contexéville.* P., 1894, in-12 broché – *Contexéville.* Livret in-12 broché. – **DUHOT.** *Les eaux minérales* – Laumonier Les eaux de table, broch défraich. – **VERSTRAETEN.** *Les eaux alimentaires de Belgique.*

2^e partie : Hydrologie. Bruxelles, 1883, in-8 rel demi-toile brique à coins, première couv conservée. - **En famille. Source St Léger, illustr de Gros.** Brochure. - **L'Eau.** Evian/Nathan, 1982, broch. - **MARCHESSEAU. Les Cures d'eau du Curé Kneipp.** Bordeaux, 151, in-8 broché. - 10 livres et brochures. 40-60 €

179. [Encyclopédies culinaires]. Ensemble 11 de Encyclopédies culinaires, forts volumes in-8 carré, cartonnages éditeurs, dont : **ANDERSON-SEIDLER. Encyclopédie culinaire** Quillet. Paris, 1967, grand in-8, reliure éditeur, *Encyclopédie culinaire : de la maîtresse de maison ; de la cuisine française ; des cuisines régionales*, **TOURON. France Cuisine.** 1967, gros classeur en 3 parties, complet de ses fiches et du livret explicatif. Etui. **CLEMENT. Le conseiller culinaire.** Bruxelles, 1970. - etc 50-80 €

180. [Enfantina & cuisine pour enfants]. Lot de 19 volumes dont **SIMMONDS. Mariage en chocolat**, 1991 - **50 gateaux rigolos**, s.d. - **BASTYRA - SMEE. Le cuisinier en herbe**, 1991 - **Les Petits Chefs. Drole de cuisine.** 1992 - **CAPLET-MEUNIER. « A table les enfants »** 1986 - **TREMOLIERES. Bon appétit la vie**, 1986, etc.- 40-60 €

181. [Epices]. **LECLERC. Les épices. Plantes condimentaires de la France et des colonies.** Paris, Masson, 1929, in-8 broché. - **GARLAND. Le Livres des Herbes et des Epices.** P., 1980, in-4, rel. édit., jaquette - **LEMOINE. Les épices de santé.** P., 2003, in-8, rel. édit., jaquette. - **BOIS. Plantes à épices, à aromates, à condiments.** P., 1995, in-8 cartonnage. - **LAGUENS. Recettes aux épices.** 2005, br.- **STUCKEY. The complete Spice book.** 1999, in-8 broché. - **RAVINDRAN. Black pepper (Piper nigrum).** Harwood, 2000, in-8, cartonnage éditeur. - 7 volumes. 70-100 €

182. [Escargot]. **BOISSEAU & LANORVILLE. L'Escargot.** P., Hachette, 1911, in-12 broché. - **ROBY. Escargots et grenouilles. Production et dégustation.** P., 1979, in-12 br. - **VAILLARD & COURTINE. L'escargot est dans l'escalier.** P., 1972, pet in-8 broché. 3 volumes. 20-30 €

183. ESCOFFIER (Auguste). L'aide mémoire culinaire suivi d'une Etude sur les vins. Paris, Flammarion, mars 1928, in-12, VIII + 390 pp, cartonnage. Cachet de E. Dehillerin sur le faux-titre. 80-100 €

184. ESCOFFIER (Auguste). Le guide culinaire. P., Flammarion, 1988, fort volume in-8, cartonnage éditeur. (JOINT). **Auguste Escoffier. Souvenirs inédits.** Marseille, J. Laffitte, 1985, in-8 broché. (JOINT). **Auguste ESCOFFIER. Le guide culinaire.** P., 1923, in-8, reliure éditeur. Modeste exemplaire grossièrement réparé. Les 3 volumes 50-100 €

185. ETIENNE. Traité de l'office. Avec dessins gravés sur acier. Paris, l'Auteur, 1859, 2 tomes reliés en un volume in-8, 3 ff.-50-111-224 (chiff « 222 ») pp, iii-40-11-19-202-220 pp., 7 planches, relié demi-basane verte, dos à nerfs. (resaut d'un cahier, rousseurs, mouill., défauts à la reliure, marges de 3 ff. découpées). 250-350 €

186. FABRE (J. Henri). Traité Encyclopédique des Vins. Sl, 1929-1945-1946, 3 tomes en 2 volumes in-8, reliure demi-toile verte à coins, plats papier marbré, 336pp + 82pp de pub (pages jaunes) + 2pp (pub coul) + 347pp, 304pp + 16pp (pub papier rose), plus de 410 figures et photos. 200-250 €

187. (Charente). **FAIDEAU (F.). - Le bien manger en Aunis et Saintonge. Quarante-quatre illustrations de Louis Suiere.** La Rochelle, A La Rose des Vents, 1936, in-4, 134 pp., aquarelles réhaussées en couleurs, broché. *Un des 250 exemplaires numérotés sur vélin.* (JOINT) : 3 volumes - **BENOIT & CLAVERIE. Connaitre la cuisine charentaise** - **RAPP. Promenades gourmandes en Charentes** - **GIRARD. Poitou Charentes (Cuisines régionales).** - 100-120 €

188. FAVRE (Joseph). Dictionnaire Universel de Cuisine. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Paris, sd. (1904), chez l'auteur, 4 volumes in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, ornés, XVIII - 444+ XII - 453 jusqu'à 939 + 940 jusqu'à 1420 + XXXIV - 1421 jusqu'à 1943 pp., 4 planches en couleurs, 2 000 figures. (coins émoussés). 300-350 €
Cet ouvrage est la plus grande entreprise et la plus ambitieuse de toute la littérature culinaire. Les articles sont signés par les plus grands chefs et connaisseurs de l'époque.

189. [Foie-Gras]. **CAZAMAYOU (Marie-Luce). La célébration du foie gras.** P., La Manufacture, 1989, in-4, 246 pp., illustr, reliure éditeur, jaquette - **CAZAMAYOU. Le Foie gras.** P., 1998, in-12 carré, cart éditeur - **DEFFARGES (Henri). L'Histoire du Foie Gras, suivie de La truffe et son mystère à travers les âges.** Thiviers, Virmouneix, 1973, in-12 broché - **VUATRIN. La production du Foie Gras.** P., 1962, in-12 broché. - 4 ouvrages. 40-60 €

190. FRANCE A TABLE (La). 38 fascicules grand in-8 brochés. N° 6, 7, 12, 22, 23, 24, 26, 30, 31, 38, 40, 42, 43, 50, 51, 52, 59, 70, 81, 86 à 90, 92 à 95, 99, 100, 104 à 106, 109, 110, 116, 122 et 168. 40-60 €

191. [Fromages]. **NANTET. Le Gout du Fromage.** Paris, Flammarion, 1994, in-4, reliure éditeur, jaquette. - **PLUME. Le Livre du fromage, avec le dictionnaire des fromages du monde.** Paris, 1968, in-4, reliure éditeur, jaquette. - **BOUCHEZ. Découvrez les fromages belges.** T.1. Bruxelles, 1983, in-4 reliure éditeur, jaquette. - + 7 volumes format in-8 brochés sur les fromages. 60-80 €

192. [Fromages (Cuisine au)]. **CHASTE & VOY. Le livre de l'amateur de fromages.** 1984, in-8, cart édit. *EAS de Michel Chaste.* - **STEYT. La cuisine au fromage.** 1997, in-8 carré cartonnage - *La cuisine-plaisir au Holland Gouda.* 48 fiches sous étui. - **FISHER & SYREN. Fondues et raclettes.** 1984, in-8 br. - + 9 livres et brochures sur le même sujet. Les 13 ouvrages. 30-50 €

193. [Fruits (Arboriculture)]. **BALTET. L'art de greffer.** Paris, (1938), broché. - **Manuel d'arboriculture.** Bruxelles, Bibliothèque rurale, 1849-50, 2 tomes en un volume reliés demi-basane. - **PASSY. Pêcher, abricotier, prunier, cerisier, framboisier, groseiller.** Paris, 1928, broché. - **PASSY. Plantation et greffage.** Paris, 1915, relié demi-toile rouge. - **PASSY. Arboriculture fruitière.** Paris, 1923, broché. - **BELLAIR. Le pêcher.** Paris, s.d., broché. Ensemble 6 volumes in-12. 30-40 €

194. [Fruits]. **DELBARD (G.). Les beaux fruits de France** . Paris, 1947, in-4 Cartonnage éditeur, 164 pages. Planches en couleurs. - **LECLERC. Les fruits de France.** P., 1925, in-8 broché. - **TRICOCHÉ (L.). Le raisin de table. Etude économique.** Imprimerie Toulousaine, 1938, in-8, relié toile. - **BERGER. La valeur nutritive & thérapeutique des fruits belges.** Charleroi, 1952, brochure in-8 - **TORDEURS. Utilisons nos fruits.** Liège et Namur, 1925, brochure in-8 - *Utilisation des fruits. Province de Hainaut*, Commission du Problème alimentaire et ménager, (vers 1941), brochure in-8 - **NIETLISPACH. La table des Gourmets. Légumes et fruits.** Olten, 1929, in-8, rel. éditeur - **EVREINOFF. Les fruits à noyaux.** P., 1938, petit in-8 broché. 8 ouvrages. 30-60 €

195. [Fruits (monographies)]. *Le melon - Du coing et du cognassier - De la grenade et du grenadier.* St Remy de Provence, Equinoxe, 2001-2007, 3 vol in-12 carré brochés - *L'avocat - le Kiwi - 100 recettes de pommes,* 1989 - **HAZEN. Poires.** 1995 - *Raisins - Pouvoirs de la pomme - La cure de raisin* - **CATOIRE. La fraise,** 2004 - **GAUDRY. Les fruits exotiques,** 2005 - **MATHIEU. Maigrissez grâce à l'ananas** - **ROSSINI (et) BECHEREL. Mémoires de l'amandier,** 1996 - 2005, 2 volumes - **BERKLEY. Fruits rouges et baies.** 1992. - 17 ouvrages. 45-70 €

196. [Fruits]. **SAUBLENS. Pour plus et de meilleurs fruits.** Manage, Masquelier, 1946, in-8 broché - **BIRCHER-BENNER. Mets de fruits et de légumes crus.** Zurich, 1938, brochure in-12 - **CAPO. Mis observaciones clinicas sobre el limon, el ajo y la cebolla.** Barcelona, 1953, in-12 br.- **BERTHOLET. Les fruits.** Edit Rosicruciennes, 1959, plaquette in-12 - *Cocktails pur jus.* P., 2005, in-8 carré, broché. - **MIGNIERES. Fruits, desserts aux fruits.** P., 1982, in-4, cart édit. - *La cuisine saine des quatre saisons.* 1988, in-8 br. - *La pomme.* 2004, in-8 carré cart. - **TYBERGIEN. Les meilleurs jus de fruits et de légumes.** 1995, in-8, cart édit. - **CAS-TORINA & STAIS. Le grand livre des jus de fruits et de légumes.** 2005, plaquette in-8 carré. 10 livres et brochures. 45-60 €

197. [Fruits]. 16 ouvrages : **GINIES. Cuisine aux fruits.** 1978, in-8 relié - **CLERGEAUD. Fruits et légumes exotiques. Recettes à découvrir.** 1996, in-4 relié - **PRALORAN. Les agrumes.** P., Maisonneuve et Larose, 1971, in-8, reliure éditeur - *Légumes et fruits.* 1991, in-4 rel édit, jaquette - **NEWDICK. Fruits confits & cire d'abeille.** 1993, in-4 rel édit, jaquette - **STEYT. Les fruits exotiques.** 1998, petit in-4 relié - **GAUTIER. Les espèces fruitières.** 1978, in-8 broché - **DE LAVAL. Les savoir-faire oubliés. Le jardin de mon Grand-père.** 1996, in-8 relié - **CASTEL. Tout aux fruits.** 1985, in-8 relié - *100 images du cassis,* 2004, in-8 br. - **Lorenza De MEDICI. La passion des fruits.** 2000, in-4 relié, jaquette - **HENSLEY. Tutti Frutti.** Paris, 2002, in-4 broché - **COUTIN. Fruits et légumes exotiques.** 1998, in-8 relié - **BONNASSIEUX. Tous les fruits comestibles.** 1988, in-8 cartonnage - **PASQUELOT. Tout avec des fruits.** 1971, in-12 oblong, relié. - **MICHEL & THORENS. Le gout des fruits.** 2004, in-12 broché. - 70-100 €

198. [Gastronomes]. **CURNONSKY. Souvenirs Littéraires et Gastronomiques.** P., Albin-Michel, 1958, portrait, 317 pp. - **CURNONSKY. A l'infortune du pot.** P., La couronne, 1946, 222 pp. - **Maurice Des OM-BIAUX. L'amphitryon d'aujourd'hui.** P., dorbon, 1936, 267 pp. - **Mau-**

rice Des OMBIAUX. *L'art de manger et son histoire*. P., Payot, 1928, 208 pp. – Edouard De POMIANE. *Bien manger pour bien vivre*. P., Albin-Michel, 1922, 350 pp. – 5 volumes in-12 brochés. Premières éditions. 60-100 €

199. [Gastronomie]. *Livre d'Or de la Gastronomie Française*. 1927 – 1931, 2 volumes in-8 brochés. – Académie des gastronomes. *Cuisine française. Recettes classiques de plats & mets traditionnel*. P., 1971, in-8, reliure éditeur. *Edition originale numérotée*. – Christian BERNARD. *L'esprit et la cuisine française*. Publié par le G.R.E., vers 1970, in-8, cart édit. – 4 volumes. 80-120 €

200. [Gastronomie]. LA REYNIERE (COURTINE). *100 merveilles de la cuisine française*. P., 1971, in-8 carré reliure éditeur. (JOINT). COURTINE. *Il était une fois ... des recettes*. Paris, 1984, in-8 broché. *Edition originale*. – VENCE & COURTINE. *Les grandes recettes du temps jadis*. Paris, 1979, in-8, cartonnage éditeur. Les 3 volumes. 50-60 €

201. [Gastronomie]. ELUARD-VALETTE (Cécile). *Les Grandes Heures de la cuisine française*. P., 1964, in-8 carré, cartonnage éditeur. – (collectif). *Les Petits Plats et les Grands*. P., Denoël, 1977, in-4, reliure éditeur, jaquette. – SEGUY (Ph.). *La Table des Princes*. P., 1994, in-4, rel édit, jaquette – Nicolas De RABAUDY. *Diners de Rêve*. P., 1993, in-4, rel édit, jaquette. – CAILLOT. *La cuisine des éditeurs*. P., 2005, in-4 carré, rel édit, jaquette. – VERROUST. *Un siècle de fourneaux. Histoire de la maison La Cornue*. P., 2001 ; in-4, reliure éditeur, jaquette. – 6 volumes. 70-100 €

202. [Gastronomie]. - LAUBREAUX (Alain). *L'Amateur de cuisine. Essai sur la cuisine considérée à la fois comme un des Beaux-Arts et comme une volupté, accompagné de recettes composées ou choisies par un amateur. Illustrations de Pablo*. Paris, Denoël & Steele, 1931, petit in-8, 219 pp., broché, *Exemplaire de Maurice Lacroix, saucier* – BOUIL-LARD (Paul). *De la cuisine et ... voilà tout. Préface de Pierre Benoit*. P., Albin-Michel, 1934, in-12, broché, couv illustr. – BELIME LAUGIER. *Les clés de la cuisine française*. P., Delagrave, 1960, in-12 broché, couv illustr. – REBOUX (Paul). *Le nouveaux savoir-manger*. P., Flammarion, 1951, petit in-8, broché. – AMUNATEGUI (F.). *L'art des mets, ou traité des plaisirs de la table*. P., Fayard, 1959, petit in-8, broché. – *Manuel de l'Amphitryon, préfacé par Maurice Des Ombiaux*. Bruxelles, Havas, (1928), petit in-12, broché, couv illustr. Les 6 volumes. 80-100 €

203. [Gastronomie-cuisine]. AMUNATEGUI. *Joies de la cuisine. La cuisine aux étoiles*. Paris, 1970, in-4, reliure éditeur, jaquette. – MARTIN (Pol). *Cuisine savoureuse*. Montréal, 1993, in-4, reliure éditeur, jaquette. – BERNARD (Françoise). *Le Livre d'or de la cuisine de tous les français*. Paris, 1985, in-4, reliure éditeur, jaquette. – VIARD (Henry). *Eloge de la gourmandise. 27 des plus beaux restaurants français et leurs recettes*. Fribourg, 1983, in-4, jaquette. – SERGE de La Rochelle. *52 menus du dimanche*. Paris, 1980, in-4, reliure éditeur, jaquette. – SAINT-ROCHE. *La grande cuisine de Brasseries des Frères Blanc*. P., 1989, in-4, cart éditeur. – KUSEL-HEDIARD. *Le Carnet de Recettes de Ferdinand Hédiard*. P., 1998, in-4, cart édit. – TERRAIL. *Ma Tour d'Argent*. P., 1974, in-8 broché. – *La cuisine d'Eve et Olympe*. P., 1980, in-8, cartonnage. – MAITE. *Maité se met à table*. Bordeaux, 1994, in-8 broché. 10 volumes. 70-120 €

204. [Gastronomie littéraire]. ROUFF. *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet. Illustrations de Joseph Hémard*. P., Stock, 1970, in-8 broché. *Exemplaire numéroté*. – Maurice Des OMBIAUX. *Histoire mirifique de Saint Dodon*. P., 1932, in-12 broché. – KOTHER. *La mémoire du ventre. Histoire de la gourmandise française*. P., 1964, in-8 rel. toile verte. Cachets de bibliothèque. – DUMAS. *Dictionnaire insolite, la cuisine d'Alexandre Dumas*. Peronnas, 2007, in-16 broché. – MACE (Jean). *Histoire d'une bouchée de pain*. P., Hetzel, 1861, in-12 relié demi-chagrin marron, dos à nerfs orné. Rousseurs. – DUMAY. *De la gastronomie française*. P., 1969, in-8 oblong relié toile éditeur. Envoi autographe signé de l'auteur. 6 volumes. 50-60 €

205. [Gastronomie]. *Les recettes du siècle*. Paris, 1896, petit in-8, cartonnage toile brune imprimée. – (Vins Nicolas). *Le six à huit des vins de France*. P., vers 1935, brochure in-12 de 20 pp. illustr. – LEMARIE. *La Formation de l'Adresse et du Gout*. P., 1932, in-12 broché – Yvonne BARUH. *Le petit cordon bleu*. P., Bruneau, s.d., in-16 br. (défraichi). – MONSANGANT. *Bon petits plats à moins de 1 F*. P., 1964, broch in-16 – Pierre BEARN. *Paris Gourmand*. P., 1929, in-12 br. – LARGUIER. *Clarisse ou la vieille cuisinière*. Cahors, 2001, in-8 br. – HAMP. *Marée fraîche, vin de champagne*. P., 1936, in-12 broché. – KOLB & BRUNHES. *150 recettes de cuisine*. Lyon & Paris, Vitte, 1915, in-16 broché. – Des OMBIAUX. *Traité de la table*. P., 1947, in-12 broché. 10 volumes. 80-100 €

206. GAY (Charles). *Vieux Pots, Saulces et Rosts mémorables. Essai historique et meilleures Recettes de la Cuisine Française*. Tours, Arrault, 1949, petit in-4, 400 pp, nombreuses reproductions de gravures anciennes et photographies, cartonnage éditeur. *Première Edition*. (JOINT). KOTHER (J.). *La mémoire du ventre. Histoire de la gourmandise française*. P. & Bruxelles, Meyere, 1964, petit in-8 carré, 201 pp., illustr., br. – WHITING (S.). *Mémoires d'un estomac écrits par lui-même pour le bénéfice de tous ceux qui mangent et qui lisent*. P., 1991, in-8 broché. Les 3 volumes. 50-60 €

207. [Gibiers]. BOCUSE (Paul) & Louis PERRIER. *Le Gibier*. Paris, 1973, in-8 carré, 315 pp., frontispice et 12 pl h.t., reliure éditeur. *Edition originale du premier livre de Bocuse*. – DELACOURCELLE (Philippe). *Le Gibier en cuisine*. Genève, 2006, in-4 reliure éditeur, jaquette. *Envoi autographe signé de l'auteur chef du Pré Verre*. GINIES (Marc). *La cuisine de Diane*. Paris, 1974, in-4, reliure éditeur. Imprimé sur beau papier, illustrations à pleine page de gibiers à plumes. 3 volumes. 60-100 €

208. [Gibiers]. BROCHIER (Jean-Jacques). *Anthologie du sanglier*. P., 1988, in-4, 213 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette. – *Les Recettes du Chasseur fin gourmet*. Brochure in-8, vers 2008- Collection « Cuisine et Saveurs » éditions Montbel, volumes in-8 publiés entre 2007 et 2009, brochés : *Le lièvre et le lapin – Gibiers de poche – Le chevreuil – Gibiers de montagne – Le cerf – Le faisan – Cueillette & gibiers*. 9 volumes. 50-60 €

209. [Gibiers]. MERTZ. *Savoir découper un gibier à poil ou à plume*. Marly, 2006, in-4, broché. – OLNEY. *Le gibier*. Amsterdam, 1983, in-4, rel éditeur. – ORTH. *Les meilleures recettes de gibiers. Tradition d'Alsace*. Strasbourg, 1995, petit in-4, rel. édit. – LAPOINTE. *Recettes de gibier*. Ottawa, 1972, in-8 broché + 6 volumes petit in-4 sur les gibiers et leurs recettes. 10 volumes. 40-60 €

210. GOUFFE, Jules. *Le Livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*. Paris, 1881, Hachette, grand in-8, demi-chagrin, dos à nerfs, front. (4), XI- 826 pp, 4 chromolithographies + 21 planches, 182 gravures (Usures sur les coupes). 120-200 €

211. GOUFFE (Jules). *Le Livre des conserves*. Paris, Hachette, 1869; grand in-8, VI-450 pp., 1 f., 34 planches, relié demi-chagrin vert lierre, dos à nerfs orné, tranches dorées. Reliure restaurée, rousseurs). 350-400 €
Edition originale, illustrée de 34 vignettes sur bois.

212. GRIMOD DE LA REYNIERE. *Almanach des gourmands. 2^e année*. Paris, Maradan, An XII-1804, in-16., frontispice- 2 ff.-318 pp., cartonnage marbré vieux rose, pièce de titre havane. (reliure de l'époque). 50-100 €

213. GRIMOD DE LA REYNIERE. *Variétés gourmandes ; suivies du Traité des excitants modernes par H. de BALZAC*. Lausanne, 1951, in-12 br. – *Exempl. numéroté sur vélin. Ex-libris Maurice Lacroix*. (JOINT). *Maximes et réflexions sur les plaisirs de la tables. Recueillies par Léon Fargues*. S.d., in-16 imprimé sur beau papier. – BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du gout*. P., 1911, 2 tomes en un volume in-16, cartonnage éditeur (défraichi). – BONNEU. *Talleyrand à table*. Châteauroux, 1988, in-8 br. Planches hors-texte. – MATZNEFF. *La diététique de Lord Byron*. P., 1984, in-8 br.- Les 5 ouvrages. 40-50 €

214. GUEGAN (Bertrand). *Le cuisinier français*. Paris, Belfond, 1980, fort volume grand in-8, reliure éditeur, jaquette. Réédition de l'édition de 1934. – Larousse *Gastronomique*. Paris, 1984, grand in-8, reliure éditeur. – *La Cuisine moderne comprenant la Cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves. Par une réunion de Cuisiniers*. Paris, Larose et Forcel, 1888, grand in-8 relié toile rouge moderne, pièce de titre. (restauration à 2 ff. de la Table). – Les 3 volumes. 80-120 €

215. [Guides Restaurants]. Lot de 20 volumes. Kleber-Colombes, *Petit-renaud, Bottin Gourmand, Guide Vert*, etc. 20-30 €

216. [Herbes – condiments]. PAGNOL (Jean). *Les herbes du soleil*. Avignon, Aubanel, 1976, in-4, broché. – HARRIS. *L'ail*. 1978, in-8, rel edit, jaquette. – LAFFONT & BERTOLETE. *Les bienfaits de l'ail*. 1999, in-8 br. – VERBOIS. *Plantes et herbes aromatiques*. P., 2002, in-8 br. – ROBERT. *Le livre des épices et des herbes*. 1986, in-12 cart. – MEYER. *Encyclopédie familiale des plantes curatives*. P., 1988, fort vol in-8, cart édit, jaquette. + 6 petits volumes (ail, oignon, piment...). Les 12 ouvrages. 50-80 €

217. [Herbes et condiments]. 17 ouvrages. Dont : **WATIN-AUGOUARD. Il n'y a que Maille ... Trois siècles de tradition culinaire.** 2000, in-4, reliure éditeur, jaquette. – **LANDRY. Les soleils de la cuisine. Dictionnaire des épices, aromates, condiments.** 1967, in-8 br. – **Michel BEAUVAIS. Fines herbes au balcon.** 2001, in-4 cart édit. – (Collectif). Au cœur des épices. P., 2003, in-4, rel édit, jaquette – **FENAROLI. Aromatizzazione.** Milan, 1985, in-8, relié toile beige, pièce de titre, couv. cons. – **CHARRETTON. Un million de menus saveur Herbes & Epices.** P., 2001, gr in-8 reliure ressort – **Sarawak Pepper, flavours the world.** KL, s.d., in-4, rel édit, jaquette. – etc. 60-100 €

218. [Histoire de la cuisine]. **WHEATON. L'Office et la Bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789.** P., 1985, in-8, 381 pp., illustr., cartonnage de l'éditeur. – **MARGOLIN & SAUZET. Pratiques & discours alimentaires à la Renaissance. Actes du Colloque de Tours 1979.** P., Maisonneuve et Larose, 1982, 305 pp., planches h.t., broché. – **TOUS-SAINT-SAMAT. Histoire naturelle et morale de la nourriture.** P., 1997, in-8, 958 pp., broché. – **BLOND (G. et G.). Histoire pittoresque de notre alimentation.** P., Fayard, 1960, in-12 564 pp., broché, jaquette. 4 volumes. 40-70 €

219. [Hors d'œuvres]. 14 volumes dont : **KELLERMANN. Les Hors d'œuvres. Cuisiner c'est facile.** Tiel, 1998, in-4 cart édit. – **FISCHER & DECHAUX. Hors d'œuvre et entrées.** Colmar, 1986, pet in-4 cart édit. – **GERARD. Hors d'œuvre et entrées.** P., 1996, in-8 cart. – Collection Gaston CLEMENT. **Un choix de hors d'œuvre et plats froids.** Bruxelles, 1950, in-8, cart édit. – etc. 30-50 €

220. [Hôtellerie]. **BOURSEAU (Marcel). Traité pratique d'industrie hôtelière.** P., 1955, fort vol gr in-8, 1195 pp., illustr., reliure toile éditeur. – **BOURSEAU (Marcel). L'équipement hôtelier.** P., 1966, fort vol gr in-8, 869 pp., illustr., reliure toile éditeur. – **RETEL. Les gens de l'hôtellerie.** P., 1965, in-12 br. – **PERROT. Rôle et fonctions de l'hôtellerie.** P., 1977, in-8 br. – **JEANNE (Marcel). La profession hôtelière.** P., 1956, broch in-8 – **SAURIN. Manuel pratique de réglementation. Hôtellerie & restauration.** P., 1979, in-12 br. – **GATTI. Petite anthologie des entremets d'Hôtels et de Restaurants.** P., s.d., cart édit. – **BAUDRY DE SAUNIER. Conseils pratiques à messieurs les hoteliers.** P., Mai 1919, plaquette in-8. Les 8 volumes. 60-80 €

221. [Huile d'Olive]. **COUTURE. Traité de l'Olivier.** (Aix, 1786) Reprint : Nîmes, Lacour, 1996, 2 volumes in-8 brochés. – **PAGNOL & REY-BILLETON. L'Huile d'Olive.** P., 1999, in-8 carré, rel édit, jaquette. – **GORDON-SMITH. Huile d'olive.** 1997 – **SOTTO & FORGEUR. L'huile d'olive.** P., 1995, in-4 reliure éditeur, jaquette. – **VERDIE. La civilisation de l'olivier.** 1990, in-4, cartonnage éditeur. + 4 autres ouvrages sur l'huile et l'huile d'olive. En tout 13 ouvrages en 14 volumes. 70-130 €

222. [HURTAULT]. **Peteriana ou l'Art de peter, vesser et roter, a l'usage des personnes constipées, graves, mélancoliques et tristes.** Au Pays des Bonnes-Odeurs, Pete en l'Air Libraire-Editeur, 1883 in-12, frontispice, 127 pp., simili cuir bleu-nuit, dos à nerfs orné, première couverture conservée. 60-100 €

Ouvrage curieux dans lequel on explique les moyens de dissimuler ou de les provoquer, les soixante-deux sons divers qu'ils font entendre, formant un concert singulier, ainsi que les moyens de reconnaître au goût et à l'odorat si ce sont des pets de provinces, de ménage, de maître-d'armes, demoiselles, jeunes-filles, femmes mariées, bourgeoises, paysannes, bergères, vieilles femmes, boulangers, tailleurs, géographes, lais, cocus, etc etc., le tout rédigé par un MERDEUX. Réimpression de l'édition de 1776 avec un frontispice et quelques additions. (Aude/Bibliographie des Ana p. 82).

223. [Lait]. **KERCHOVE DE DENTERGHEM. Catéchisme de la laiterie.** Gand, 1887, in-12 broché. – **RENNES. Production-commerce et contrôle hygiénique du Lait.** P., 1933, in-8 broché. – **Annuaire national du Lait. 2^e partie : production – transformation.** Paris, 1957, grand in-8 broché. – **AILLET. Petit dictionnaire de la production laitière.** Angers, 1962, brochure in-12 à l'italienne – **BODROUX. Les falsifications courantes du Lait (Ecrémage et mouillage).** Vannes, 1924, in-8 broché. – **Consommons plus de lait.** Bruxelles, 1954, in-8 br. – **GUERAUD. L'industrie laitière. II : Traitement et fabrication.** Paris, 1949, in-8 rel demi-toile brique à coins, couv. cons. – + 3 petits livres. 10 volumes. 70-100 €

224. [Lait]. **DUCLoux. Le lait, le beurre et le fromage.** P., 1933, in-12 br. – **PAISSEAU. Le lait concentré sucré.** P., 1936, pet in-8 cart édit. – **LEROY. Le producteur de lait.** P., 1946, in-12 br. – **DAIRE. Les microbes dans l'industrie laitière.** P., 1914, in-12 br. – **Agenda de l'industrie laitière** 1951, in-12 rel éditeur. 5 volumes. 20-25 €

225. (Laitiers Produits). Lot de 8 volumes et brochures sur les **produits laitiers** (beurre, fromages, yoghourt). 20-30 €

226. **LEBAULT (Armand). La table et le repas à travers les siècles. Histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les français.** Paris, sd (1910), Lucien Laveur, in-8, relié demi-chagrin noir à coins, dos à nerfs, pointillé doré sur les nerfs. 718pp, 116 illustrations. Bel exemplaire. 300-400 €

227. **LEBAULT (Armand). La table et le repas à travers les siècles. Histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les français.** Paris, sd (1910), Lucien Laveur, in-8, relié toile verte, couvertures conservées. 718pp, 116 reproductions de documents anciens. 150-200 €

228. (cidre). **LE GUYADER (Frédéric). La Chanson du cidre. Ornée de 60 dessins de Louis Garin.** St-Brieuc, 1925, in-8 carré, xxx-270 pp., broché. (JOINT) **BORDET. Les affiches du cidre.** 1999 in-4 rel. – **ROBIN & LA TORRE. Le cidre, la pomme, le calvados.** In-4 reliure, jaquette – **GLEONEC. Cidres** (2 fasc.)- 80-120 €

229. [Légumes et soupes]. 24 volumes en formats divers. Dont : **LOESCH (J.). De choux et de choucroute. Histoire, tradition, recettes.** Mulhouse, 1994, in-4, rel. édit, jaquette – **PRADES & RENAUD. Le grand livre des courges.** P., 1995, in-4, rel édit, jaquette. – **(LAUZAU). Citrouilles et potirons.** 1999, petit in-4, cart édit, jaquette. – **BERKLEY. Poivrons et piments.** 1992, petit in-4, rel édit, jaquette. – **CHEMIN. Soupes des 4 saisons.** Lure, 1981, in-4 broché. – **GOUVION. Recevoir autour d'une soupe.** Rodez, 2000, in-4 broché. – **Cuisine au fil des saisons.** 1981, petit in-4, cartonnage éditeur. – etc. 80-120 €

230. [Légumes]. **LESOURD. L'asperge.** P., 1947, in-12 broché. – **SAILLENFEST. Le soya.** P., 1944, in-12 broché. – **BAILLARGE. Le topinambour.** P., 1942, in-12, broché. – **CARLIER (Léonce). Culture & usage du poireau.** Tourcoing, s.d. (vers 1930), brochure in-12 – **FAUSER. Jus de légumes, de fruits et de simples.** Neuchâtel, 1963, in-12 broché. – **Normalisation internationale des fruits et légumes.** Paris, 1971-1976, 2 volumes in-8 brochés. – Les 7 ouvrages. 50-80 €

231. (**LIGER, Louis**). **Le Ménage des champs et de la ville, ou Nouveau Cuisinier François, accommodé au goût du temps.** Paris, 1739, in-12, basane époque havane, dos à nerfs orné (12) + 480 pp., Coins usés, léger défaut à la coiffe de tête, première garde et f. de faux-titre manquent, essais de plume en marge de 2 pages. 100-150 €

232. [Littérature gastronomique]. 11 volumes in-12 et in-8. **Académie Rabelais. Remettez nous ça !** 1956 – **COURTINE. L'assassin est à votre table.** 1956 – Action Poétique 65. **La cuisine.** 1976 – **Ph. BALLAND. Affaires de goût.** 1992 – **F. DESCHAMPS. Croque-en-bouche.** 1976 – **A. NOTHOMB. Biographie de la faim.** 2005 – **V. RODRIGUE. La peau à l'envers, le roman vraie d'une boulimique.** 1990 – **Dr. MOUGEOT. La Paille chatouilleuse. Essai sur les saveurs.** 1994 – **COURRIERE. Des toques et des étoiles.** 1986 – **C. HUYNEN. Marie et le vin.** 1998 – **C. GUILLEMARD. Les mots d'origine gourmande.** 1993 - 40-50 €

233. [Littérature gastronomique et recettes]. 13 volumes in-8 brochés. **S. GUERMES. Le vin et l'encre. La littérature française et le vin du XIII^e au XX^e siècle.** 1997 – **L. MOULIN. L'Europe à table.** 1975. E.A.S. de l'auteur. – **SENDERENS. Figues sans barbarie et autres propos de tables et recettes.** 1991. – **ROUCAYROL. Les Lions à table.** 1966 – **J.P. COFFE. Le vrai vivre.** 1989 – **BOUTET. Les gagnes-misères.** 1985. E.A.S. et dessin de l'auteur- **APPELBAUM et LEPOUTRE. Les mangeurs inégaux.** 1978 – **DELTEIL. La cuisine paléolithique.** 1990 – **J.M. BOURRE. De l'animal à l'assiette.** 1993 – **COURTINE. Les vacances dans votre assiette.** 1971. – **Th. SAUSSEZ. A la table des politiques.** 1994 – **Michel SERRES. Les cinq sens.** 1985 – **J.P. COFFE. Le bon vivre.** 1989. 40-60 €

234. **MACHET (J.J.). Le Confiseur Moderne ou l'art du Confiseur, du Distillateur, contenant toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur.** Paris, 1821, Chez Maradan, in-8, demi-basane noire de l'époque, dos orné. (exempl. usé: couverture usée, rousseurs, mouillures), XVI + 462pp, (cachet en rond sur page de titre (Coll. Noby). 150-200 €
Quatrième édition d'un des grands classiques de la confiserie. . Contient 1^o un appendice, ou Recueil de recettes de médicaments, rendus agréable à la vue et au goût, par une préparation et une forme nouvelle, avec leurs doses et leurs vertus - 2^o un petit historique de quelques sub-

stances simples les plus usuelles - 3° un vocabulaire des termes techniques. (Vicaire décrit l'édition de 1846).

235. [Manger]. SIMONNET. *Qu'est-ce qu'on mange ?* Montréal, 1991, in-4 rel edit, jaquette. – PAUREAULT & LEBAIN. *La cuisine facile en 950 photorecettes*. 1997, in-4, cart édit. – COMOLLI. *La cuisine du bien-être*. 1988, in-4, cart édit. – P. BUTEUX. *La bonne cuisine toute simple*. 1974, fort in-8, cart édit. – JOUANIN & DELIGNE. *Le bien manger*. Fort in-8, cart édit. – SUSCOSSE. *Notre table*. Saint-Sever, 1952, pet in-8, rel édit. – COURTINE. *Un nouveau savoir-manger*. 1960, pet in-8 broché. 7 volumes. 50-80 €

236. [Manger]. MATHIOT (Ginette). *Cuisine internationale*. P., 1967, in-4, reliure éditeur, jaquette. – *La cuisine illustrée*. P., Veyrier, s.d., in-4, cart édit. – *Instants gourmands*. P., Auzou, s.d., in-4 cart édit. – MASLAKIAN. *Cuisine d'Hommes. Photographies Isabelle Rozenbaum*. Genève, 2005, in-4, cart éditeur. – BOISSEAU-BEHARN. *Cuisine de braise*. P., 1996, in-4, rel édit, jaquette. – PELLAPRAT. *La Cuisine froide simple et pratique. Hors-d'œuvre, plats d'œufs froids, (...)*. P., 1949 (complet de sa jaquette). Chef GEORGES. *Rôtisserie de la Table du Roy*. S.d., gr in-8 br. – GRAF. *Cuisine rapide et plats froids*. Olten, 1949, in-8 cart edit, jaquette. – NIETLISPACH. *Poissons, gibier et volaille*. Berne, s.d., in-8, cart édit. – GRINGOIRE & SAULNIER. *Répertoire de la cuisine*. 1998, in-12 cart édit. – 10 volumes. 80-120 €

237. (Marine). *Marine Nationale. Livre de cuisine. Recettes*. Paris, Impr. Nationale, 1962, classeur format in-8, bleu-marine imprimé, 342 pp. + intercalaires. – MARTEL MORRISON (F.). *La cuisine en mer, avec 600 des meilleures recettes préparées à bords des yachts*. Paris, 1967, in-8 ob long, rel. bx, dos à nerfs. – MORAND (S.). *La cuisine des lous de mer*. Coop Breizh, 2001, in-8, cartonnage souple. – LAURENDON. *La cuisine des pirates*. 2003. Plaquette in-8. – 4 ouvrages. 50-60 €

238. MARREC (François). *Traité général de l'ornementation artistique dans la cuisine*. Paris, sd (1911), Librairie des Publications Nouvelles, in-8, demi-toile brique, pièce de titre en long, 105pp + XII, 3 planches et dessins en noir in-texte. 150-180 €

L'Auteur était chef de cuisine chez le Marquis de Monteynard, à qui il dédie cet ouvrage. Excellent traité, unique sur le sujet. Etude de tous les décors comestibles tant en cuisine qu'en pâtisserie (pastillage, sucre, fleurs en cire). Rare et recherché. Cachet sur la page de faux-titre, restauration de papier pour les 2 gardes, quelques rousseurs sans gravité

239. MASSIALOT (François). *Nouvelle Instruction pour les Confitures, Les Liqueurs, et les Fruits (...). Suite du nouveau Cuisinier Royal Bourgeois également utile aux Maîtres d'Hôtels et dans les Familles. Nouvelle édition. Avec de nouveaux dessins de Tables*. A Paris, 1727, chez Claude Prudhomme, in-12, plein veau brun d'époque, dos à nerfs orné, X + 508 + XXVIII pp, 3 planches dépliantes. (reliure restaurée). 250-300 €

Grand classique de la Cuisine sous Louis XIV, contenant des recettes très détaillées : utilisation des sucres, des fruits, préparations des pâtes de fruits, macarons, tourte ; art de faire le café, thé, chocolat, eaux-de vie, sirops.. L'auteur exerça son œuvre pour les tables des plus illustres : celles du Duc de Chartres, du Duc d'Orléans. Vicaire 455 – Biting : 584 – Oberlé 95

240. MASSIALOT (François). *Nouvelle Instruction pour les Confitures, Les Liqueurs, et les Fruits (...). Suite du nouveau Cuisinier Royal Bourgeois également utile aux Maîtres d'Hôtels et dans les Familles. Nouvelle édition. Avec de nouveaux dessins de Tables*. A Paris, 1727, chez Claude Prudhomme, in-12, veau havane d'époque, dos à nerfs orné, X + 508 + XXVIII pp, 3 planches dépliantes. (Reliure usagée). 200-250 €

241. MENON. *La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maison. Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux et de différentes recettes pour les liqueurs*. Paris, 1775, chez Guilllyn, in-12, plein veau marbré d'époque, 528pp, (Reliure usagée). 150-200 €

Oberlé 114 : "Avec ce livre, l'auteur va sonner un livre de recettes pratiques, faciles à exécuter, et poursuivre l'effort de simplification amorcé par Nicolas de Bonnefons au XVIIIème"

242. [Menus – Recettes]. CARRIER (Robert). *Un million d'idées repas*. P., 1995, gr in-8, rel ressort. – CARRIER (Robert). *Un million de menus à la carte*. P., 1988, in-4, rel ressort. – 100 000 menus. P., 1993, 3 volumes rel ressort sous portefeuilles cartonné – JOYCE-COWEN. *Un million de menus*. P., 1965, in-8 carré, rel ressort, jaquette – 365 menus pour chaque jour de l'année. P., 2004, in-4, cart édit. – 1000 recettes de cuisine française. 1998, petit in-4, cart édit. – 6 volumes. 50-60 €

243. [MICRO-ONDES]. *La cuisine au micro-ondes*. Important lot comprenant l'Encyclopédie Micro-ondes pratique, 4 grands classeurs et 21 livres par Elisa VERGNE, Pierre MARCHESSEAU, Jacques FRICKER, Celine VENCE, Sarah BROWN, etc. 60-100 €

244. MICHELIN. Guides Rouges Michelin. 7 volumes, reliures éditeur : 1952, 53, 54, 55, 57, 59 (2 exemplaires 1959). 40-70 €

245. MICHELIN. Guides Rouges Michelin. 31 volumes, reliures éditeur : 1961, 62, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 73, 75, 76, 79, 80, 1982 à 1993, 197, 99, 2000 complet de son étui de du fac-similé du guide 1900, 2001, 2004 et 2005. L'ensemble : 160-230 € (JOINT). LOTTMAN. *Michelin, 100 ans d'aventures*. 1998, in-8 br.- La Saga du Guide Michelin. 2004, in-12 br. –

246. MICHELIN. Guides Rouges Michelin. 6 volumes, reliures éditeur : 1961, 64, 65 + second exemplaire de 1965 complet de sa bande-annonce, 2000 et Guide Michelin 1900. Fac-similé, 2000, in-16 broché, 40-50 €

247. MICHELIN. Guides Rouges Michelin International. Espana-Portugal : 1977, 1988, 1992, 1993. – Espagne-Portugal, 1973 – Deutschland 1972, 1985, 1995. – Italia 1992, 1997. – Benelux 1986, 1991, 1996. – Great-Britain and Ireland 1989. Ensemble de 14 volumes. 50-70 €

248. [Miscellanées culinaires]. *Mon chef et ses recettes*. P., Simon, 1934, in-12 broché – ANDRE. *Gastronomie galénique et magistrale*. P., 1956, in-16 broché. – MEURICE-DUMONT. *Economie domestique, hygiène, alimentation et puériculture*. Namur, 1927, in-12 broché. – *Almanach de la tempérance pour 1908*. in-12 broché. – SAINT-GEORGES. *Le secret des Nourritures*. Paris, 1942, in-12 broché. – OMEGA. *La santé et la vie par les légumes et les fruits*. P., Scled, s.d., in-12 broché. – GONDY. *La clé de la fortune, ou la science pour tout le monde*. Lyon, 1869, in-12 broché. – WILLEMS. *Le poisson. Sa cuisson, ses spécialités*. Bruges, (1937), in-12 broché.- 8 volumes. 60-100 €

249. MONTAGNE, (Prosper). *Larousse Gastronomique*. Paris, Larousse, 1938, in-4, 3 ff., 1087 pp., 1850 illustr., 36 planches h.t., reliure éditeur. 80-100 €

250. MONTAGNE (Prosper). *Mon Menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère...* . Paris, Société Scientifique, 1930; in-8, 445 pp., illustrations, broché. 50-70 €
Pour chaque recette, l'auteur donne d'importantes indications médicales.

251. MONTIGNAC (Michel). *Mettez du turbo dans votre assiette*. P., 1992, gr in-8, cart édit. – *Recettes et menus Montignac*. P., in-8, rel édit, jaquette. (JOINT). *La cuisine minceur*. Manise, 1997, in-4, rel édit, jaquette. 3 volumes. 20-30 €

252. NIGNON (Edouard). *Les plaisirs de la table , où sous une forme nouvelle, l'Auteur a dévoilé maints délicieux secrets de Bonne cuisine*. Paris, sd (1926), chez l'Auteur et J. Meynal, petit in-4, broché, 333 pp, exemplaire n°191/300 sur papier pour fil Lafuma, non coupé, préface de Robert De Flers, frontispice, dessin de page de titre, bandeaux et gravures dans le texte (en bordeaux) par P.F. Grignon. 250-350 €

Remarquable livre de recettes complétées de souvenirs, de références historiques et de citations. Ce livre dédié à Antonin Carême, nous enchante tant par son contenu que par sa présentation et typographie. (Oberlé 277) Petite tache sur le haut du dos.

253. NIGNON (Edouard). *Les plaisirs de la table , où sous une forme nouvelle, l'Auteur a dévoilé maints délicieux secrets de Bonne cuisine*. Paris, 1930, Chez l'Auteur et chez Lapina, petit in-4, broché, VIII +339pp, vignettes bandeaux et gravures dans le texte gravés par P.F. GRIGNON et tiré en bistre. 250-350 €
Deuxième édition Un des rares exemplaires sur Madagascar (n°71).

254. NIGNON (Edouard). *Eloges de la Cuisine Française*. Paris, 1933; Piazza, in-4 , broché, couverture rempliée, dessin en vert sur 1ère de couverture, 444 pp, dessins et ornements décoratifs de Pierre Courtois imprimés en vert. 200-230 €

Edition originale de l'un des meilleurs livres de recettes paru durant entre-deux guerres.

255. (NIGNON-KEREVER-GUILLOT). NIGNON. *Le Livre de cuisine de l'Ouest-Eclair*. 1925. Reprint 1983, in-8, cartonnage éditeur. – KEREVER. *Le grand classique de la cuisine française*. Rennes, 2002, fort volume in-8 broché. – GUILLOT. *La grande cuisine bourgeoise*. Paris,

Flammarion, 1976, in-4, reliure éditeur, jaquette. Edition originale. - 3 volumes. 70-100 €

256. OBERTHUR. *Poissons et fruits de mer de notre pays. Pêche-Histoire naturelle-Cuisine.* Paris, L.N.E., 1944, in-4, 328 pp., illustrations, broché. 100-120 €

Bel exemplaire de l'édition originale, tirée à 1 000 exemplaires numérotés.

257. [Œufs]. 18 livres et brochures sur les œufs et leurs recettes, dont : **NI-ETLISPACH.** *Plats aux œufs. Avec illustrations en couleurs.* Olten (Suisse), s.d., in-8, rel. éd. - **DONSELAAR.** *Variations sur les œufs.* P., 1985, in-4, rel. éd., jaquette - **O.N.D.A.H.** *L'œuf, talent naturel, le secret d'une cuisine de talent.* Bruxelles, s.d., in-4, cart. éd. - **ELLES et SOSNO.** *Omelettes originales.* P., 1976, in-8 broché. 50-60 €

258. OLIVER (Raymond). *Cuisine Insolite.* Paris, Marzlof, 1969; in-4, toile noire décorée d'une grande composition de Mose. 50-80 €

259. OLIVER (Raymond). 7 ouvrages : *Les petits secrets de ma grande cuisine.* P., De Vecchi, 1978, in-8, 254 pp., cart. éditeur - *La Gastronomie à travers le monde.* P., Hachette, 1963, in-8, 366 pp., illustr., rel. éd., jaquette - *Cuisine pour mes amis.* P., 1976, 220 pp., br. - *La grande cuisine du froid.* P., 1978, in-8 broché. Illustr. - *La cuisine de plein air.* P., 1978, in-8, broché. Illustr. - *Adieu fourneaux.* P., 1984, in-8, 300 pp., broché. - *La cuisine du bonheur.* P., 1964, in-8 cart. éd. - 60-100 €

260. OLIVER (Michel). 9 ouvrages : *Mes premières recettes.* Monaco, 1982, in-8 broché - *Ma bonne cuisine française.* Monaco, 1987, in-8, cartonnage de l'éditeur - *Croque-bonheur ; Le dictionnaire du bien-être.* P., 1995, in-8 br. - *Mes nouvelles recettes à la télé.* P., 1982, in-8 br. - *Mes recettes à la télé.* P., 1980, in-8 broché - Toute la cuisine de Michel Oliver. 2- La cuisine des fêtes ; 3 Les desserts ; 4 Entrées chaudes ; 5- Les chocolats. Monaco, 1982-83, 4 in-8 carré brochés. 40-70 €

261. OLIVER. (Raymond et Michel). 8 volumes. **Raymond :** *La cuisine, sa technique, ses secrets.* P. et Bruxelles, 1974, in-8, cartonnage éditeur. - *La Cuisine.* P., 1981, in-8, cart. éditeur. - **Françoise NOLLE supervisée par.** *Almanach de Cuisine.* 1959, in-8, cart. éd. - *À l'usage de Novachef, 180 recettes de..* - **Michel :** *La vraie cuisine française.* 1991, in-4, rel. éd. - *Ma cuisine d'été.* Monaco, 1984, in-4, rel. éd. - *Croque-bonheur ; Le dictionnaire du bien-être.* P., 1996, in-8 cart. éd. - La pâtisserie est un jeu d'enfant. 1966, in-4 cart. éditeur. - 80-120 €

262. PAILLIEUX (Auguste). *Le Soya, sa composition chimique, ses variétés, sa culture et ses usages.* Paris, 1881, Librairie agricole de la Maison Rustique, in-8, demi-chagrin havane à coins, dos à nerfs, couvertures conservées, 125 pp. 80-100 €
Envoi autographe signé de l'auteur au Comte de Castillon.

263. [PAIN]. Lot de 9 ouvrages. *Machine à pain, 100 recettes - Variations autour de la machine à pain - CHEMIN. Tous les pains - Pains et viennoiseries - Le pain et sa fabrication - WOLTER. Pain - KAMIR. Tous les pains - DEBAYLE. Les pains et leurs recettes - Du pain à la baguette en machine Moulinex.* 25-35 €

264. [PAIN]. **VAN LAER.** *Principes scientifiques de boulangerie, pâtisserie & confiserie.* P., Masson, 1942, in-8, 338 pp., broché - **THOUVENOT (C.).** *Le pain d'autrefois. Chroniques alimentaires d'un monde qui s'en va.* Nancy, Presses universitaires, 1987, in-8 broché. *Envoi autographe signé de l'auteur.* - **Décor. Livre de décor.** Thun, Asso suisse des maîtres boulangers-pâtisseries, 1947, in-8 à l'italienne, cartonnage. Illustrations à pleine page - 3 volumes. 70-100 €

265. [PAIN]. **DUFOUR (E.).** *Traité pratique de panification française et parisienne.* Maisons-Alfort, 1937, in-8, xxx-238 pp., planches hors-texte, cartonnage éditeur - **THOUVENOT (C.).** *Le pain d'autrefois. Chroniques alimentaires d'un monde qui s'en va.* P., Lesson, 1977, in-8 broché - **MARINUS.** *Notre pain quotidien.* Bruxelles, s.d., in-8 broché, illustrations dans et hors texte. - *Un centre d'intérêt ; Le Pain.* Bruxelles, s.d., in-8, broché. 4 volumes. 80-120 €

PÂTISSERIE.

266. (Biscuit- Petits gateaux). **GLACIER (Stéphane).** *Un amour de Macaron.* Lucerne, Dormonval, 2006, grand in-4, reliure éditeur, jaquette. - **DUDEMAINE.** *Les Madeleines salées et sucrées de Sophie.* Genève, 2003, petit in-4, rel. éd. - **Time-Life.** *Préparer autrement les petits*

gateaux. 1988, petit in-4, rel. éd. - **Time-Life.** *Les petits gateaux.* 1982, petit in-4, rel. éd. - **Time-Life.** Biscuits et petits fours. 1984, petit in-4, rel. éd. - 5 volumes. 25-35 €

267. (Confiserie). **DETOEUF.** *Propos de O.L. Barenton, Confiseur.* P., Edit du Tambourinaire, 1965, gr in-8 broché. - **LENOTRE (Gaston).** *Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenotre.* P., Flammarion, 1983, grand in-8, cart. éditeur. - **OLNEY.** *Les Confiseries.* 1983, in-4, rel. éd. - *Mon confiseur.* 2007, in-8 rel. mobile. - **WOLTER.** *Confiseries,* 1988 - **HEPP.** *La confiserie.* 1990. - 6 volumes. 40-70 €

268. (Glaces). **DUMONT-LESPINE.** *Entremets et boissons glacés.* P., Frigéco, vers 1960, in-8, cart. éd. - **LENOTRE (Gaston).** *Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenotre.* P., Flammarion, 1978, grand in-8, pleine toile de l'éditeur. - **CHAPON.** *Saveurs glacés.* P., 2000, in-8 rel. - **Häagen-Dazs.** *Desserts et crèmes glacées au fil des saisons.* P., 1995, pet in-4 rel. éd. - **LAFFONT.** *100 recettes pour rompre la glace.* P., 1987, in-4, rel. éd. - *La Cuisine des Gourmands. Desserts glacés.* 1988, gr in-8, cart. éd. - 6 volumes. 30-50 €

269. LACAM. (Pierre). *Le Mémorial historique et géographique de la Pâtisserie contenant 3000 recettes de Pâtisserie, glaces et liqueurs. 8^e édition.* Paris, l'auteur, 1908, in-8, portr., xxxii-866 pp., 2 fac-similés dépliant, relié demi-basane rouge, dos à nerfs orné. (coupes frottées, cachets, quelques rousseurs). **JOINT :** **CAREME (Antonin).** *Le Pâtissier Royal Parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne suivi d'observations utiles aux progrès de cet art et d'un revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Tome 2.* Paris, 1841, in-8, 444-4 pp., 28 planches, demi-chagrin bordeaux, dos à faux nerfs. (Coins et coupes usés; rousseurs et salissures, travaux de vers en marge). Les 2 volumes. 170-230 €

270. (Pâtisserie). **DARENNE & DUVAL.** *Traité de pâtisserie moderne, Guide du pâtissier-traiteur.* Paris, Lambert, 1965, fort volume in-12, cartonnage éditeur. - **DUMONT.** *Le parfait pâtissier.* P., Degorce, s.d., in-12, cartonnage éditeur. - **GRILLET.** *La pâtisserie de Marie-Claire.* Lyon, 1947, petit in-8, cartonnage illustré. - *Le Livre de la Pâtisserie. Recettes pratiques. Illustrations de Joseph Hémard.* (1948). Reprint en 1985, in-12, cartonnage illustré. - **JOUFFROY D'ABBANS.** *Gâteaux simplifiés.* P., 1947, in-12 broché. - **RIS-PAQUOT.** *Entremets et desserts.* P., 1895, in-12, cartonnage éditeur (plats salis, dos et gardes renouvelées). 6 volumes. 70-120 €

271. (Glaces). **LENOTRE (Gaston).** *Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenotre.* P., Flammarion, 1978, grand in-8, pleine toile de l'éditeur. - **GAUDEFROY (O.).** *Guide pratique de la pâtisserie et des glaces.* P., Flammarion, 1947, in-12, cart. de l'éd. - **GOSETTI.** *Les Glaces.* P., 1991, petit in-4, cartonnage. 3 volumes. 40-60 €

272. (Pâtisserie). **TANTE MARIE.** *Les Pâtisseries.* P., Taride, 1952, in-12, cartonnage illustré de l'éditeur. - **DARENNE & DUVAL.** *Traité de pâtisserie moderne, Guide du pâtissier-traiteur.* Paris, Duval, 1909, in-8 relié demi-toile rouge à coins. (manque dernier feuillet de l'index, derniers feuillets endommagés). - **QUENTIN.** *La Pâtisserie de la ville et de la campagne.* P., 1930, in-12, relié demi-toile bleu, première couverture conservée (dos muet). - **MARGAL.** *La pâtisserie et la confiserie pour tous.* P., (vers 1910), in-12 broché, couv. illustrée. 4 volumes. 40-60 €

273. (Pâtisserie). **OETCKER-ANCEL.** *Le meilleur livre de la pâtisserie.* Bruxelles, 1984, in-4, cart. éd., 400 recettes. - **FELDER (Christophe).** *Exquise pâtisserie pour les Fêtes.* P., 1999, in-4, rel. éd., jaquette - **FELDER (Christophe).** *Les gâteaux de l'Avent de Christophe.* Genève, 2005, in-8, reliure ressort. - **FELDER (Christophe).** *Les Dim Délices.* Genève, 2006, petit in-4 broché, jaquette - **FELDER (Christophe).** *La décoration en pâtisserie de Christophe.* Genève, 2006, in-8, reliure ressort. - **PASQUET (Ernest).** *La pâtisserie familiale.* P., 1974, grand in-8, cartonnage éditeur. - **DARD.** *La nouvelle pâtisserie.* 1986 - **WALDEN.** *La pâtisserie de France,* 1989 - 3 autres livres. 11 ouvrages. 50-100 €

274. [Pâtisserie et desserts]. 17 volumes dont **LENOTRE, PASQUET, Desserts du terroir, Desserts de nos provinces, Le Caramel, etc... 50-80 €**

275. [Tartes]. **FERBER (Christiane).** *Mes tartes sucrées et salées.* P., 1998, in-8 br. - **HELL-GIROD.** *Le livre des tartes.* P., 1980, in-12 cart. éd. - **ROBERT.** *Mes meilleures tartes.* P., 1987, pet in-8 cart. - **FELDER (Christophe).** *Les pates et tartes de Christophe.* Genève, 2006, gr in-8, rel. ressort - **AVALLONE (Alexandra).** *Tartes sucrées et salées.*

P., 1993, in-4 cart édit. – **POUTOT. Savoureuses tartes.** Colmar, 1995, pet in-4, cart édit. – **NOISSC. La tarte tatin.** La Ferté, 1998, pet in-4 carré broché. 30-40 €

276. PELLAPRAT (Henri-Paul). - *Cuisine végétarienne et Régimes alimentaires.* P., 1947. – *La Cuisine froide simple et pratique. Hors-d'œuvre, plats d'œufs froids, (...).* P., 1949 (complet de sa jaquette). – *La cuisine familiale et pratique.* P., 1979. – *Le poisson dans la cuisine française.* P., 1974. Ensemble 4 volumes grand in-8 en cartonnage de l'éditeur. 60-70 €

277. PELLAPRAT (Henri-Paul). - *Cuisine végétarienne et Régimes alimentaires.* P., 1947. (trace de mouillure sur la reliure). – *La Cuisine froide simple et pratique. Hors-d'œuvre, plats d'œufs froids, (...).* P., 1938 (complet de sa jaquette). – *La cuisine familiale et pratique.* P., 1970. – 3 volumes grand in-8 en cartonnage de l'éditeur. JOINT : **PELLAPRAT. Comment faire ses conserves.** P., Flammarion, 1941, in-12 broché. – *L'Art d'accommoder le Riz.* Edité par les Ecoles de cuisine du « Cordon Bleu ». vers 1935, n-12 carré, broché. 5 ouvrages. 60-70 €

278. [Pomme de Terre]. 15 livres et brochures. Dont : **DESNOUES (L.). Toute la pomme de terre.** P., 1978, grand in-8, 301 pp., illustr., cart. édit. – **FALLEUR & FISCHER. 100 recettes de pomme de terre,** 1985 – **GAULT (André). La pomme de terre.** P., 1947, petit in-8 broché – **EVERS. Die Fabrikation des Tafelsens.** Dusseldorf, 1903, in-8, 58-VI pp., illustrations, relié demi-veau fauve à coins, dos à nerfs. 40-70 €

279. [Poissons-Coquillages]. Lot de 18 volumes, dont : **SOUDAN. La conservation par le froid des poissons, crustacés et mollusques.** Paris, 1965, in-8, 514 pp., broché. – **CLARK. Les huîtres de Locmariaquer.** 2001, in-8, 288 pp., illustr., broché – *Les meilleures recettes culinaires pour poissons et crustacés.* 1966, in-8 broché – **LYON & THEMEREAU-HIVER. La cuisine du poisson.** 1984, in-8, cart édit. – **URVOIS. Cuisiner la mer.** 1995, in-8 br. – *Crevettes et flétan.* Royal Greenland, 2004, in-4 cart édit. – **COMTE. L'huître.** 1999, in-4, rel édit, jaquette- **GERARD & MELISSENT. La morue.** 1962, in-12 à l'italienne, cart édit. - 70-100 €

280. [Poissons-Coquillages]. Lot de 24 livres et brochures, dont : **GABET. Poissons et crustacés. De la mer à l'assiette.** Paris, 1999, in-4, rel. édit. – **LEVY & CHAMBRETTE. La cuisine du poisson.** Paris, 1984, grand in-8, cart édit. – **VAN ESSEN. Le Livre du Poisson.** 1989, in-4, cart édit. – **LEQUENNE. Les fermes marines. Elever les poissons en bord de mer.** Aix-en-Provence, 1984, in-8, broché. – *Du poisson naturellement. Comment le reconnaître, comment le préparer.* Duerne (Belgique), 1995, 2 volumes in-4, rel éditeur. – **OBERTHUR. Poissons et fruits de mer de notre pays.** 1944 (Reprint « Bibliothèque des Introuvables », 2001) in-4, broché. – **VAN MAELE. Recettes de la mer.** Bruxelles, 1980, petit in-4, reliure éditeur. – **TOUSSAINT-SAMAT. Soupes de poissons.** Tournai, 1994, in-8 carré, cartonnage éditeur. Etc. 80-120 €

281. [Poissons]. **GOFFIN (Daniel). Le Tilapia à toutes les sauces.** Tihange, Restaurant Le Gascon, 1986, in-8 à l'italienne, cart éditeur. *Envoi autographe signé de l'auteur.* – **PAINEAU (Georges). La cuisine réfléchie du cuisinier breton.** P., 1983, in-8, cart édit. – **FERGUSSON (Judith). Les délices de la mer.** Montréal, 1992, in-4, cart édit, jaquette. – **Jean-Pierre DUSSAILLANT. Peintures.** 1991 – *Les meilleures recettes culinaires pour poissons et crustacés.* P., 1966, in-8 br. – **France-Cuisine. Coquillages, poissons, crustacés.** P., 1948, brochure in-8. – **BUISSON (Françoise). Le poisson de tous les jours.** Brest, 1994, in-8 broché. – **LANSARD (Monique). Poissons, coquillages, crustacés.** Colmar, 1988, petit in-4, cart édit. – 7 livres et broch. 50-100 €

282. [Poissons]. **GOUMARD. Poissons, crustacés et coquillages.** P., 1995, in-4, rel edit, jaquette – **BISTON & JONCHERES. Poissons et crustacés.** P., 1985, in-4, cart édit. – **LANSARD (Monique). Poissons, coquillages, crustacés.** Colmar, 1988, petit in-4, cart édit. – **ANTZ. La Moisson de la Mer.** Helette, 1998, in-8 br. – **GUARC'H & GIFFO. Palette gourmande de coquillages.** Bannalec, 2005, petit in-8 à l'italienne, cart édit. – **Tilme-Life. Poissons, Coquillages et Crustacés.** 1980, in-4 cart édit. – **NIETLISPACH. Poissons, gibier et volaille.** Strasbourg, 1931, in-8 rel édit. – **DARBONNE. Poissons et fruits de mer.** P., 2003, in-4, rel éditeur. – **SET. Recettes de poissons.** Bruxelles, 1985, in-8 carré, cart édit. – 9 volumes. 40-50 €

283. [Poissons-Coquillages]. **ANGINOT & BARBAROUX. La sardine.** 2002 – **LEFEVERE. Le hareng,** 1960 – *La Coquille St-Jacques.*

Toupargel, 2004 – **PLATT. 100 questions sur le saumon,** 1998 – *Moules et coquillages.* Artemis, 2005 – *Le Thon sur tous les tons.* Toupargel, 2005 – **FARUGIO & BARBAROUX. Les thons,** 2005. – 6 ouvrages. 20-30 €

284. POURRAT (Henri). L'aventure de Roquefort. Illustrations de Yves Brayer. Roquefort, Société des Caves, 1955; petit in-4, 240 pp., broché. 40-60 €

Edition originale. Justification de tirage. Celui-ci numéroté sur vélin blanc filigrané.

JOINT : *Une industrie pastorale, le Roquefort.* 1965, plaquette in-8 carré.

285. RABELAIS. – *Œuvres complètes. Texte établi et annoté par Jacques Boulenger.* La Pleiade, 1942, in-12 reliure éditeur. – *Gargantua et Pantagruel. Texte transcrit et annoté par Henri Clouzot.* Larousse, s.d., 3 tomes en un volume in-8 demi-basane brune, dos orné. – *Gargantua et Pantagruel.* GF, 1969, 2 volumes in-12 reliure éditeur – **BAKHTINE. L'oeuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen-âge et sous la Renaissance.** Nrf, 1970, in-8 rel toile grise. Les 5 volumes 30-40 €

286. RABELAIS. – *Gargantua. Texte adapté et résumé par J.M. ROUGE, Illustrations de Rouzet.* Tours, Arrault, s.d., in-4 br. – **BRO-COURT. Friptout. Gargantua moderne, illustrations de Rick, propos rabelaisiens à la gloire du vin Chez l'auteur 1962, in-4. br. – **RABELAIS. Œuvres complètes. Texte établi et annoté par Jacques Boulenger.** La Pleiade, 1942, in-12 reliure éditeur, jaquette. – **LAZARD. Rabelais l'humaniste.** P., 1993, in-8, br. – **FONVIELLE-ALQUIER. Rabelais.** P., Match, 1976, in-8, rel édit. – **BON. La folie de Rabelais.** P., Minuit, 1990, in-12, br. – Ensemble de 6 volumes. 50-80 €**

287. [Repas de Fêtes]. **MAGGS. Les grandes occasions.** 1997, in-4 rel edit, jaquette – *Cuisine de Fêtes.* P., 2000, in-4, cart édit – **MIGNIERES. Desserts de fêtes.** P., 1985, in-4, rel édit. – *Cuisiner pour le temps de Noël.* Cologne, (vers 2000), petit in-4, cart édit. – **MAGGIPINTO. Fêter halloween.** Chamalières, 2001, in-8 carré, broché. – **DELIEU & MASSART. Repas de fête, poésie en fête.** Namur, 1998, in-8 carré, br. – *Les diners de la Couronne.* 1980, in-12 broché. - 7 volumes. 30-40 €

288. [Restauration]. **PAULI (Eugen). Technologie culinaire.** Lucerne, 1986, pet in-4, 508 pp., illustr., rel edit, jaquette. – **MAINCENT. Technologie culinaire.** P., BPI, 1995, gr in-8, br. – **FERRET. Savoirs et techniques de Restaurant.** Tome 1. P., BPI, 1995, gr in-8, br. – **BOULICOT & JEUFFRAULT. Travaux pratiques de restaurant.** Tome 1. P., BPI, 1985, gr in-8, br. – *Le Grand guide des métiers de Bouche.* P., 1988, gr in-8 br. – **WEBER. Les meilleurs Plats du Jour en fiches techniques.** P., 1997, in-8 br. – **AURIERES & ANTONETTI. Le service du restaurant.** P., 1948, in-12 br. – **MAZZETTI, FRANCILLON & GUILLEMINOT. Technologie de restaurant.** Tome 1. P., s.d., in-8 br. – **SANDOZ. Hygiène alimentaire moderne.** P., Payot, 1946, in-8 br. - 8 ouvrages. 50-60 €

289. REVAL (Gabrielle) et CROCI (Maria). Les Recettes des Belles Perdrix. Paris, Albin-Michel, 1930, in-12, 326 pp., broché. (JOINT). **FINEBOUCHE (Marie-Claude). Madame à la cuisine.** Paris, Albin-Michel, 1949; in-8, 410 pp., broché. Premières éditions. Les 2 volumes. 40-50 €

290. [Riz]. Lot de 9 ouvrages sur le riz, dont : **HAMEL. Les meilleures recettes de riz,** 1957 - **Uncle Ben's. La cuisine du riz,** 1982 – **HELLGIROD. Le livre du riz,** 1985, etc. 20-30 €

291. ROCAL (Georges) et Dr BALARD (Paul). Sciences de gueule en Périgord. Saint-Saud, 1938, édit du Folklore, petit in-4, 111, (9) pp, broché, couverture défraîchie. 50-100 €

292. ROCAL, Georges et Dr BALARD Paul. Sciences de gueule en Périgord. Saint-Saud, (Dordogne), 1938, éd. du Folklore, petit in-4, 111, (9) pp, br, cachet sur lère de couverture, la page de titre et page 65. 50-100 €

293. (Roti-Cochon). *Roti-Cochon. Suivi de : Civilité puérile et morale.* Fac-similé de l'édition originale : Paris, 1980, in-8 broché. - (JOINT). **CAREME. Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine au XIX^e siècle.** Fac-similé de la deuxième édition : Paris 1986, in-8, broché. 25 planches hors-texte. - Les 2 volumes. 40-50 €

294. SAINT-GEORGES (André). Eloge de la table. Bourg-la-reine, 1947, in-4, 208 pp., en feuillets, couverture rempliée, chemise (manque l'étui). 150-200 €
1 des 26 exemplaires d'artiste. Préface de Curnonsky. Illustrations in-texte et h.t., bandeaux et culs-de-lampe d'Hervé Bailly. Edité spécialement pour la confrérie des chevaliers du tastevin.

295. [Salades]. 14 volumes. Dont : VENCE, COURTINE, DESMUR. *101 recettes Les salades*. 1972 – BONINGUES. *Les salades*, 1984 – PETERSEN-SCHEPELERM. *Salades. Entrées, plats accompagnements*, 2003 – WHEELER. *Les salades*, 1996 – KELLERMANN. *Les salades. Cuisiner c'est facile*. 1998 – EZGULIAN. *Partagez tous vos secrets de salades*, 2011 – etc... 80-100 €

296. [Sel]. HOCQUET. *Le sel de la terre*. 1989, in-4, reliure éditeur, jaquette. – DAIRE. *Le sel des gaulois*. P., 2003, in-8 broché. – *Mines de sel de Bex*. 1982, fascicule in-8 – BETAUDEAU-ANDRE, ... *Le sel. La fleur et les paludiers*. 2 volumes. HUVET-MARTINET. *L'aventure du sel*. Fasc. in-8- 30-40 €

297. STUIJVENBERG (JH van). *La margarine. Histoire et évolution 1869-1969*. P., 1969, gr in-8, 14 ff., 328 pp., 8 ff., planches hors-texte, reliure toile grise de l'éditeur. (JOINT). GIRARD & De BREVANS. *La margarine et le beurre artificiel*. P., Baillière, 1889, in-12 broché. Les 2 volumes. 35-45 €

298. [Sucre]. CARTUYVELS. *Fabrication du sucre. La diffusion au point de vue scientifique, industriel et agricole*. Louvain, 1879, in-8 broché. – *La culture de la betterave et la fabrication du sucre*. Bruxelles, (1951), in-8 br. – *Un centre d'intérêt. Le sucre*. Bruxelles, vers 1952, in-8 br. – GUIONNET. *100 questions sur le sucre*. Genève, 2000, in-8 cart. – Francine. *De tres bonnes choses avec du sucre*. P., 1856, in-8, rel éditeur. – DESSARD. *La magie du sucre*. P., 1985 – RAEDT. *Les turbo-souffleries à gaz carbonique en sucrerie*. Bruxelles, 1924, brochure in-8 – *La raffinerie Tirlemontoise et le sucre*. Broch in-4 – *Le Sucre. Une grande production agro-alimentaire française*. P., 1977, plaquette in-4 – DE CLAUSONNE. *Décors et magie du sucre*. P., 1990, in-4 cart édit. - 10 livres et brochures. 20-25 €

299. [Table (La) et le Repas]. MOULIN (Léo). *Les Liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*. P., 1989, grand in-4, 423 pp., iconographie, reliure éditeur, jaquette, étui. – PUISAIS & De RABAUDY. *Le Gouteur et le Voluptueux*. Paris, 1996, in-8 broché. – AY-MARD, GRIGNON, SABBAN. *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris, 1993, in-8 broché. – HALDAS. *La légende des repas*. P., 1987, in-8, broché. – CHATELET. *Le corps à corps culinaire*. P., 1977, in-8 broché. 5 ouvrages. 80-120 €

300. [Table (La). Décors de]. *Trésors sur table*. Bruxelles, 1984, in-4 broché. – GOUDCHAUX. *Table décor. Photos P. Hinoux*. P., 1992, in-4, rel édit, jaquette. – GODMET & MOULART. *1000 idées de décors*. Colmar, 1989, in-4, cart. édit. – McDONNEL. *Décorations de table*. P., 1994, in-4, cart. édit. – *A Table (Exposition avec Moët-Hennessy au Centre Georges Pompidou)*. P., 1986, in-4 broché. – ANDRIEU. *L'art de la table*. P., 1961, in-12 br. – MATALON. *Le nouvel Art de recevoir*. P., 1995, in-8, br. – SABY, LE PEZENNEC, BRUNO. *Décors de table*. P., 1997, in-4, cart édit. – TIANO. *Savoir recevoir de 2 à 200 invités*. P., 1971, in-4, cart édit. – *La Table*. P., Humoristes associés, 1985, in-4, cart édit. – 10 volumes. 60-80 €

301. [Table (La). Recevoir]. GOVION, SIROT, SHAW. *Recevoir paresseusement*. Rodez, 2001, in-4 br. – TUBIANA & ANGLADE. *Recevoir sans en faire un plat*. P., 1978, in-8, cart édit. – (Collectif). *Maitresse de jeune maison*. P., 1965, in-4, cart édit. – D'AMOR. *Seminaire des gourmands*. P., 1998, in-4, cart édit. – DURAND LA ROCHE. *Madame reçoit*. Montreal, 1966, in-8 br. – LONGUE. *Yoga de la table*. P., 1962, in-8, cart édit. – ANDRIEU. *L'art de la table*. P., 1961, in-12 br. – *L'art d'embellir vos plats*. P., 1992, in-4, cart édit. – BRETON. *L'art ménager*. P., Flammarion, 1963, fort volume in-4, cart édit. – SAC-COMAN. *Redécouvrir le savoir-vivre*. P., 1986, in-12 br. – BONNETON. *Fêtes tout vous-même autour d'un thème*. P., 1988, in-12 br. – *La maison. Vie domestique*. P., Clartés, 1970, gr in-8 reliure mobile. 12 ouvrages. 60-80 €

302. [Thé]. PASQUALINI & SUET. *Le Temps du thé*. P., Marval, 1999, 2 volumes in-8 broché, couv remplies, serre-livres. 50-80 € *C'est un ouvrage constitué de trois parties - un livre d'images, un livre de textes et un serre-volumes doublé en nettuno. Les photographies - inédites - ont été prises au cours de neuf années, en Chine, chez les Touaregs, en Grande-Bretagne, au Japon, en France et au Sikkim. Le texte énonce, selon un cours divergent et en fragments détachables, le récit exact et complet de ce même instant : le temps du thé.* (JOINT). *Le Voyage du thé. Album chinois du XVIII^e siècle*. P., 2002, in-4 broché. (et) CHA SANGMANEE. *La route du thé, le triangle d'or*. P., 2001, in-8 broché.

303. [Thé]. BOUSQUET (Marina). *Téa-Pot. Illustrations de Jean-Pierre*. P., 1949, in-8 broché – BROCHARD. *La boîte à thé*. P., 2000, 1 brochure, 19 et 20 fiches dans un emboitage – INOUE. *Le Maître du thé*. P., 1995, in-8 br. – SCHWARTZ & SCHWEPPE. *Thé vert*. P., 2008, in-8 br. – JUMEAU-LAFOND. *Le thé*. P., 1988, in-8 cart édit, jaquette. 5 volumes. 20-30 €

304. [Thé]. WALTER (Marc). *Le Livre du Thé*. Paris, Flammarion, 1991, in-4, 255 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette – CARLES & BROCHARD. *Plaisirs de Thé*. P., 1998, in-4, rel édit, jaquette – CLARK. *Théières excentriques*. P., 1989, petit in-4, rel édit, jaquette – SAFI. *Thé et tisanes*. Canada, 2005, in-8 carré broché. – 4 volumes. 40-50€

305. THURIES (Yves) - *Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France*. Cordes, Société Editar, 1987-1991; 10 volumes in-4, reliure skiver-text éditeur. 800-1000 €

Tome 1 - pâtisserie française, tome 2 - glace et confiserie, tome 3 - la nouvelle confiserie, tome 4 - buffets, cocktails et réception, tome 5 poissons, coquillages et crustacés, tome 6 - viandes, volailles et gibier, tome 7 - légumes, garnitures et décors de cuisine, tome 8 - pâtisseries et desserts de cuisine, tome 9 - cuisine moderne, poissons, coquillages et crustacés tome 10 - cuisine moderne viandes volailles et gibier plus.

306. THURIES (Yves) - *Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France*. Cordes, Société Editar, 1987-1991; 9 volumes in-4, reliure skiver-text éditeur. (Joint : 12 fascicules de Thuries Gastronomie magazine entre 1989 et 2007). 600-800 €

Collection des tomes 1, 3, 4 (2 exemplaires dont un manié), 5, 7, 8, 9 et 10. [Pourront être séparés sur demande, avant la vente].

307. TOULOUSE-LAUTREC & JOYANT. *L'Art de la cuisine*. Lausanne, 1966, in-8 carré, 159 pp., 2 ff., nombreuses illustrations, reliure éditeur, jaquette. (JOINT) : PRINGUE (Gabriel-Louis). *30 ans de dîners en ville*. Paris, 1948, in-8, 282 pp., planches hors-texte, broché. (dos abimé). Les 2 volumes. 40-50 €

308. TOULOUSE-LAUTREC (Mapie de). 5 volumes : *La cuisine de Mapie*. P., Tallandier, 1967, petit in-4, reliure éditeur. – (Collection Elle) : *365 jours de cuisine*. – *Elle cuisine - Entrées et desserts - Gibiers et volailles*. P., 1957-1962, 4 volumes petit in-8. 50-60 €

309. [Truffes]. CHATIN (Adolphe). *La truffe*. Genève et Paris, Slatkine, 1984, in-8 reliure éditeur, jaquette. 15 planches en couleurs. Reprint de l'édition de 1892. – GOT (Armand). *Sa Majesté la Truffe*. Bordeaux, 1966, in-12 broché. Les 2 volumes 70-100 €

310. UTRECHT-FRIEDEL (Mme). *Le Confiseur royal ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands; contenant la manière de faire les confitures, marmelades, compotes, dragées, pastilles, et c. De l'instructions sue la distillation, la composition es liqueurs, crèmes, huiles, et la manière de faire le ratafias et les fruits à l'eau-de-vie. Cinquième édition*. Paris, 1818, chez Tardieu-Denesle, in-12, veau marbré d'époque, dos lisse orné, X+376pp, 3 planches dépliantes en fin de volume. 200-250 €

L'auteur était veuve d'un confiseur berlinois de la fin du 18^e siècle. Reliure restaurée, quelques rousseurs, les pages 17 à 24 sont reliées avant la préface et le frontispice est en fin de volume mais l'ouvrage est bien complet, brulure (2cm²) en marge de pied des pages 29 à 170)

311. [Végétarienne (Cuisine)]. DALEMONT. *Enquête sur le végétarisme*. Paris, 1955, in-8, broché. – CHARPENTIER (Maia). *La bonne cuisine végétarienne. 500 recettes pratiques*. Paris, 1936, in-2 broché, couverture illustrée en couleurs. (mouillure). – BRESSY. *La pratique du végétarisme*. P., 1984, in-8, br. – TALADO. *Devenez végétarien*. Liège, 1985, in-8 broché. – AMANTE. *Cuisine végétarienne, les recettes d'un art de vivre*. Lucerne, 1997, in-4, cart éditeur. – *Cuisiner les légumes*. Cologne, 2001, in-4 cart édit. – *Les légumes*. Time-Life, 1979, in-4, cart édit. – ANDRE (Dr Jacqueline). *L'équilibre nutritionnel du végétarien*. P., Maloine, 1996, in-8 broché. – COLLIGNON. *Guide de cuisine végétarienne*. P., 1984, in-8, br. – VINCENT. *Docteur légume*. P., 1985, in-8 br. – DRESSANT. *Nous sommes tous végétariens... et vous ?* P., 1984, in-8, br. – ROGANI. *Recettes de chefs végétariens*. Puteaux, s.d., in-8 br. – MCCARTNEY (Linda). *Ma cuisine végétarienne*. P., 1989, petit in-4, cart édit. - + 5 volumes sur le même sujet. 17 volumes. 80-150 €

312. VERROUST (M.-L.). *Cuisines et cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*. Paris, 1999, grand in-4, 220 pp., abondante illustration, reliure éditeur, jaquette. – (JOINT) : CREUX (René). *Images dans le ciel. Belles enseignes*. Paris, 1962, in-4, 270 pp., illustr., reliure éditeur, jaquette – SIX (M.-F.). *Le Printemps de Vivre. L'art de bien se nourrir*. P., 1998, in-4, re-

liure éditeur, jaquette – **GIRARD (S.)**. *Libre des plaisirs de table et leurs accents*. P., 1981, in-4, cart édit. – **LORENZO**. *Profession ? Cuisinier-Restaurateur*. P., Massin, s.d., in-4 rel édit, jaquette. 5 volumes. 100-150 €

VINS – VIGNES.

313. [Alsace]. *Vignes et Vins d'Alsace*. Colmar, 1950, in-4 broché. *Couv de Léon STEIN, 3 dessins de HANSI, photographies.* – **JACQUEMONT & STYLE**. *Le grand livre des vins d'Alsace*. P., 1993, in-4 rel édit, jaquette. – **DELPAL**. *Saveurs d'Alsace*. P., 1996, in-4 rel édit, jaquette. – **GLATRE**. *Riesling*. 2001, in-1é oblong cartonné. – **BOULARD**. *Journal de la route des vins d'Alsace*. 2005, in-16 br. – **SITLER**. *La route du vin d'Alsace*. 1969, in-8 carré rel édit jaquette- *Le Vin d'Alsace*. Lausanne, 1978, petit in-4 rel édit, jaquette.- + 2 brochures in-12. Ensemble 9 ouvrages. 50-60 €

314. **BACO (François)**. *Culture directe et greffage de la vigne. Etudes expérimentales au pays d'Orthe (Landes) sur le retour possible et désirable à la culture directe des viniferas démontré par le relèvement de vieilles vignes phylloxérées et le maintien de leurs vignes franches de pied et par les effets désastreux résultant du greffage des viniferas sur vignes américaines*. Bêlus, chez l'Auteur, et Impr. à Rennes, 1911, relié demi-toile brique à coins, pièce de titre en long, couvertures conservées, 175pp, ill. de 14 planches et de 2 tableaux hors-texte. 120-150 €

"L'auteur développe, dans sa commune de Bêlus, des techniques d'hybridation pour la vigne suite aux ravages du phylloxéra et du black rot à la fin du 19ème siècle. Il est l'inventeur du cépage A.O.C. Maurice C BACO 22A. Ses travaux sauveront le vignoble français et son cépage s'exportera en France et dans le monde entier.

315. **BARANGER (Léon) et SIMON (André)**. *Almanach du Franc Buvreur pour 1926*. Paris, 1926, demi-toile chagrinée bordeaux à grands coins, couvertures conservées. *frontispice de DARAGNES, 25 bois gravés. En fin de volume 28 pages de publicité sur les vins de Bordeaux, de Bourgogne, Champagne, Vouvray, Saumur, Alsace, Cognac, Liqueurs, Apéritifs.* 40-60 €

316. [Beaujolais]. *Almanach du Beaujolais*. 1942, 1948. 2 volumes in-12 brochés. – **JACQUEMONT & MEREUD**. *Le grand livre du Beaujolais*. P., 1985, in-4, rel édit, jaquette. – *Beaujolais, présentation d'une région*. 1970, in-4, cart éditeur. – **JACQUEMONT & MEREUD**. *Beaujolais, the complete guide*. London, 1986, in-4, rel édit, jaquette. – **MOISY**. *Beaujolais*. Neuchatel, 191956, in-4, cart édit, jaquette. – **DUBOEUF & ELWING**. *Beaujolais, Vin du citoyen*. P., 1989, in-8 broché. – **COTTIN & PIVOT**. *Beaujolaises*. P., 1978, pet in-4, cart édit. – **BURTSCHY**. *Mon livre de cave*. 2001, in-8 relié. 9 volumes. 50-70 €

317. [Boire]. **HEMARD (Joseph)**. *Mémoires de l'escantarelle, bouteille de qualité*. Paris, 1941, petit in-8, broché. Illustr.- **BONVIN**. *Un art de France. Le savoir-boire*. Marseille et Paris, 1948, in-8, 259 pp., broché. *Claude Bonvin est le pseudonyme de Emile Vuillemoz.* – **HARAUCCOURT (Edmond)**. *Le musée de la double-soif*. P., Cusenier, 1925, plaquette grand in-8, broché, jaquette. Illustr. – **POUPON (Pierre)**. *Nouvelles pensées d'un dégustateur*. Nuits-Saint-Georges, 1974, in-8, 189 pp., 3 ff., broché. Les 4 volumes 60-80 €

318. [Boire]. **BROCHIER**. *Petit bréviaire de l'amateur de vin. Illustrations de Jean Dratz*. Bruxelles, 1951, plaquette grand in-8 illustr en couleurs, br. – **MOURNETAS & PELISSIER**. *Bréviaire de l'amateur de vins. Illustrations de Pierre Préel*. Paris, 1951, petit in-8 illustr, broché. – **LECLERC (Marc)**. *L'Anthologie du Sacavin*. Angers, Bruel, 1925, petit in-8, 384 pp., broché. – **TORRES (Pierre)**. *Le Plaisir du Vin*. Paris, 1987, plaquette in-8, broché. *Envoi autogr sign de l'auteur.* – **NOURRISSON (Didier)**. *Le buveur du XIX^e siècle*. Paris, 1990, in-8, 378 pp., broché. – **POUTEAU et De RABAUDY**. *Le Savoir-boire*. Paris, 1985, in-8 cartonnage éditeur. 6 volumes. 70-100 €

319. [Bordeaux (Grands vins)]. **ENJALBERT**. *Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*. P., 1983, fort volume in-4, reliure éditeur, jaquette. Première édition. – **GABORIT**. *La chapelle d'Ausone à Saint-Emilion*. **DELANGHE**. *Les caves d'Ausone*. Bordeaux, 2003-2006, 2 volumes grand in-4, cartonnages illustrés de l'éditeur. – **FAITH**. *Château Margaux*. Paris, 1988, in-4 reliure éditeur, jaquette. – **TERS**. *Château Pape-Clément*. Paris, (1995), in-8 à l'italienne, cartonnage éditeur. – **FOURCAUD-LAUSSAC**. *Au Cheval Blanc, une histoire de millésimes*. Bordeaux, 1998, in-8 broché – *Bordeaux et ses vins*. 1954, brochure in-4. – *Les Grands Vins de Bordeaux*. Bordeaux, Dussaut, 1967, in-8 broché. 8 ouvrages. 100-150 €

320. [Bordeaux (ses vins)]. *Les Châteaux de Bordeaux*. Bordeaux, FGVB, 2001, fort volume grand in-8, reliure éditeur. – **BIEVILLE & GODEAUT**. *Châteaux*. Paris, 1991, grand in-4, reliure éditeur, jaquette. – **DOVAZ**. *Encyclopédie des crus classés du Bordelais*. Paris, 1981, in-4, reliure éditeur, jaquette. – *Les Grands Vins de Bordeaux*. Bordeaux, Dussaut, 1965, in-8 broché. – **BOIDRON (Bruno)**. *Les vins de Bordeaux. Histoire et terroirs – Crus et dégustation*. P. et Bordeaux, 2001, 2 volumes in-8 carré, cartonnage éditeur, complet de sa chemise rigide décorée. – **(Collectif)**. *Le vin de Bordeaux et du Haut-Pays*. Lausanne, Montalba, 1977, in-8 carré, reliure éditeur. – **DELOS**. *Les vins de Bordeaux*. Paris, 1997, in-4, reliure éditeur, jaquette. – **BULLER**. *Les sortilèges du Bordelais. Vins et vignobles au fil des saisons*. Paris, 1992, in-4, reliure éditeur, jaquette. Les 8 ouvrages (9 volumes). 80-130 €

321. [Bordeaux (divers)]. **NAVARRO**. *Le Bordeaux dans la cuisine*. P., 1996, grand in-8, rel édit, jaquette. – **EYLAUD**. *Vin et santé. Vertus hygiénique et thérapeutiques du vin*. Soissons, 1960, petit in-8 broché. – **KY (Dr Tran)**. *Les vertus thérapeutiques du Bordeaux. Historique, tradition, biologie, diététique*. Paris, 1991, grand in-8, rel édit, jaquette. – **COURTOIS & GUILLEMARD**. *Le vin et la table. Le Vin – La Table – Expressions pittoresques*. Paris, 2000, coffret de 3 volumes in-8 reliés. – **BERT (Pierre)**. *In vinos veritas, l'Affaire des vins de Bordeaux*. P., 1975, in-8, rel édit, jaquette. – **BRAITBERG**. *Le scandale des vins frelatés*. P., 1993, in-8 broché. – **Yan De SIEBER**. « *Royale su Gironde* ». 1994, 2 plaquettes in-4 sous chemise illustrée. – 7 ouvrages (10 volumes). 70-120 €

322. [Bordeaux (divers)]. Le de 10 volumes sur les vins de Bordeaux, dont **FAUGERE et LILLET**. *Les Bordeaux Rive Gauche*, 1990. – *Bordeaux blanc, adaptation française de Claude DOVAZ*, 1988. – **PARKER**. *Les vins de Bordeaux*, 1990 et 1993. - etc. 50-60 €

323. [Bourgogne]. **Maurice DES OMBIAUX**. *Le Gotha des vins de France*. Paris, Payot, 1925; petit in-4, 216 pp., 12 planches hors-texte, relié demi-chagrin brun, dos à nerfs, couvertures conservées. (petits frottements sur les nerfs). – **Maurice DES OMBIAUX**. *Petit manuel de l'amateur de Bourgogne. Deuxième édition*. Bruxelles, 1908, in-12, broché. – **Pierre POUPON et Pierre FORGEOT**. *Les vins de Bourgogne. Deuxième édition*. P., Puf, 1959, pet in-8 broché. Les 3 volumes. 100-140 €

324. [Bourgogne]. **MANTOUX**. *Les vins de Bourgogne*. P., 1998, in-4 rel édit, jaquette. – **Pierre POUPON et Pierre FORGEOT**. *Les vins de Bourgogne. Troisième édition*. P., Puf, 1964, pet in-8 broché. – **BERTHIER & SWEENEY**. *Les Confréries en Bourgogne*. P., 2000, fort volume in-8, broché. – **Robert PARKER**. *Les vins de Bourgogne*. 1993, fort volume in-8 cartonné. - + 8 volumes et brochures sur le même sujet. Les 2 ouvrages. 50-70 €

325. [Bourgogne]. **DURAND (E.) & J. GUICHERD**. *Culture de la Vigne en Cote-d'Or. Avec 5 planches hors-texte et 146 figures. Nouvelle édition revue et augmentée*. Dijon, Rey, 1905, in-8, 378 pp., broché. – *Seconde édition*. – **Pierre POUPON et Pierre FORGEOT**. *Les vins de Bourgogne. Neuvième édition*. P., Puf, 1980, in-12 broché. Les 2 volumes. 100-120 €

326. [Cuisine et vins]. **BOURGUIGNON**. *L'Accord parfait*. Paris, 1995, in-4 reliure éditeur, jaquette. – **POUTEAU & De RABAUDY**. *Le mariage des vins et des mets*. P., 1986, in-8, cart édit. – **DARBONNE**. *Alliances gourmandes*. P., 2002, in-4, rel édit. – **LONGE**. *Au vin et à l'alcool ... la cuisine d'aujourd'hui*. Brussels, 1974, petit in-4 rel éditeur – **CHEVET**. *A chaque plat son vin*, 1986, in-8 cart. - + 8 ouvrages sur le même sujet par DOVAZ, COURTINE, WOUTAZ., C. VENCE. Les 13 volumes. 40-60 €

327. **DALI (Salvador)**. *Les Vins de Gala et du Divin*. Paris, 1977, grand in-4, cartonnage éditeur, jaquette dorée illustrée en parfait état. 80-100 €

328. **DROUIN (Victor) & CHARPENTIER (Octave)**. *Bercy, Cellier du monde*. Paris, éditions La Caravelle, s.d. (1928), in-8, relié demi-veau brun à coins, dos à nerfs, couverture illustrée conservée, 234 pp.- 70-100 €
Edition originale de cette histoire de la Halle aux vins de Paris. Dessins de P. Baudrier. (Oberlé-Fritsch 443).

329. **FERET**. *Bordeaux et ses vins. 13^e édition*. Bordeaux, 1982, fort volume in-8, reliure éditeur. **(JOINT)** : *Les Grands Vins de Bordeaux*. Bordeaux, Dussaut, 1976, in-8 broché. – **DELOS**. *Les vins de Bordeaux*. P., 1997, in-4 reliure éditeur, jaquette. – **DUYKER**. *Grands Bordeaux rouges*. P., 1979, in-4, reliure éditeur, jaquette. **DOVAZ**. *Encyclopédie des Crus bourgeois du Bordelais*. P., 1988, in-4, reliure éditeur, jaquette. Les 5 ouvrages. 100-160 €

330. Le Grand Bernard des Vins. GINESTET (Bernard). *Pauillac – Medoc – Cotes de Bourg – Margaux – Fronsac, Canon-Fronsac – Barsac, Sauternes – Saint-Estèphe – Bordeaux supérieur – Saint-Emilion – Pomerol – Saint-Julien*. GINESTET & DEROUILLÉ. *Bergerac Montbazillac*. TERS (Didier). *Haut-Médoc – Moulis Listrac*. MOTHE (Florence). *Graves de Bordeaux*. SMITH (Michel). *Corbières*. DOVAZ (Michel). *Chateaufort du Pape*. P. puis Bassillac, Jacques Legrand & Nathan, 1984-1996, 17 volumes in-8, reliure éditeur, jaquette (sauf 2 brochés). 100-200 €

331. Guides des vins. Lot de 40 volumes, généralement de formats oblongs, en cartonnage éditeur. (*Hachette, Couderc, Dumay, Gault & Millau, Ferniot, Henon, Johnson, Paumard, Kressmann*, etc.). 60-100 €

332. JACQUEMIN (Georges). *Les fermentations rationnelles. Vins, cidres, hydromels, alcools*. Nancy, Malzéville, 1900, grand in-8, vii-878-(27) pp., 7 planches hors-texte en couleurs, cartonnage éditeur (petites décolorations de la reliure). 100-120 €

333. JACQUEMIN (Georges), ALLIOT (Henri). *La Vinification moderne ou l'art de faire et conserver le vin*. Paris, 1903, éd. Baillière, in-8, et FILS, in-8, VII, 686 pp, 28 pp d'annonces en fin de volume, 1119 pp., 5 planches dépliantes, illustrations, reliure pleine percaline verte d'éditeur, 60-100 €

334. LAFFORGUE, RIEDEL et FRANC DE FERRIERE. *Les Graves de Bordeaux. Relations entre évolution pédo-logique et la vocation culturelle*. Bordeaux, Direct des Services Agricoles, 1936, in-8, 111 pp., illustr., 2 cartes dépliantes en couleurs, broché. – JOINT : *Les Grands Vins de Bordeaux. Préface de M. Jean SOURBET*. Bordeaux, 1957, in-8, lii-196 pp., cartes hors-texte en couleurs, broché. – LACOSTE. *La route du Vin en Gironde*. Bordeaux, Delmas, 1948, in-12, 362 pp., planches hors-texte, 3 cartes en couleurs, broché. – DOMONTAL. *Sauternes « Pays d'Or et de Diamant »*. Bordeaux, Bière, 1930, in-12, 212 pp., broché. (couverture salie). Les 4 livres. 100-170 €

335. [Loire]. O SOPHOS (Robert LESAGE). *Les nobles vins de la Touraine*. Tours, 1937, petit in-8 broché, carte dépliant. – RAIMBAULT. *Les vins d'Anjou et de Saumur*. Angers, 1967, petit in-8 broché. – GUILLY. *Vignerons en pays d'Auxerre autrefois*. 1985 – MOREL. *Sancerre*. 2001 – SERIAU. *Le temps des entonnailles*. 1984. (JOINT). ORTIZ & GARNIER. *Les chemins du pineau des Charentes*. 1995. 6 volumes. 40-50 €

336. [Médoc]. PIJASSOU (René). *Un grand vignoble de qualité. Le Médoc*. P., 1980, 2 volumes in-8 brochés, etui. *Edition originale de cette Thèse pour le doctorat qui a demandé 14 ans de recherches*. – MALVEZIN & FERET. *Le Médoc et ses vins*. Reprint 1996, petit in-8 broché. – FAUGERE & LILLET. *Le Médoc revisité*. Bordeaux, 1988, in-8, rel. édit, jaquette. – MARX & HERVIER. *Le Médoc, vins et recettes. Entre terre et estuaire*. P., 2001, in-4, reliure éditeur. – *Le Médoc, presque île du vin. Photographies de Michel Guillard, traduction de Philippe de Rothschild*. P., 1982, in-4 reliure de l'éditeur. *Ouvrage tiré à 2000 exemplaires numérotés*. – Les 6 volumes 120-180 €

337. [Midi]. FERNAND, GAILLET, STAGLIANO. *Les Vins de Bantol*. P., 2006, in-4 broché. – BERGASSE. *L'eldorado du vin. Les châteaux de Béziers en Languedoc*. Montpellier, 1994, in-4, reliure éditeur, jaquette. – SALTARELLI. *Les Cotes du Ventoux*. 2000, in-8 br. – MAFFRE-BAUGE. *Vendanges amères*. P., 1976, in-8 br. – LAFFITTE. *Vins des Baous*. 1988, brochure in-8 – *Vins de l'Aude. Illustr. Noël Garrigues*. (1935), brochure in-4. – LUTUN. *Chateaufort-du-Pape*. 2001 – Joint 5 brochures et CAPDEVILLE. *Le vin de Cahors*. 1999, in-4, broché. 13 volumes et brochures. 50-80 €

338. QUITTANSON. *Connaissance des vins et eaux de vie. Code analytique des vins et eaux de vie français*. Paris, Publ. Borelli, 1984, in-4, 848 pp., broché. – (JOINT). WOUTAZ. *Le Grand livre des Confréries des Vins de France*. Paris, 1971, in-8, cartonnage éditeur. Les 2 volumes. 40-50 €

339. [Rhône]. JACQUEMONT & GALANT. *Le grand livre des Cotes du Rhône*. 1988, grand in-4 rel. édit, jaquette. – BRUNEL. *Guide de vignobles et caves des Cotes du Rhône*. P., 1980, in-4 rel. édit, jaquette. – WOODROW. *Vins du Rhône*. P., 1989, grand in-8, rel. édit, jaquette. – MANCIO. *Guide Julliard des Cotes du Rhône*, 1994 – ASTIER. *Les vins de la vallée du Rhône*. 1988, in-8 br. – Les Vins du Rhone et de la Méditerranée. Lausanne, 1978, petit in-4, rel. éditeur. 6 volumes. 40-70 €

340. ROYER (A.). *Les Vins. Etude sur ceux qui se consomment en Belgique. Suivie de la manière de soigner et servir les vins*, par A. JOUBERT. Bruxelles, Van Douren, 1852, in-12, 102 pp., broché, couverture imprimée. (défraichi). (JOINT). GIRET & VINAS. *Chauffage des vins*. Paris, (1875), in-12, 143 pp. (+ Catalogue janvier 1876 : 36 pp.), broché. – (JOINT). BRUNET. *Dictionnaire d'œnologie et de viticulture*. Paris, 1946, petit in-8, cartonnage (défraichi). 3 volumes 60-100 €

341. [Suisse et Savoie]. *Vignes et Vins de Neuchâtel*. Neuchâtel, imp. P. Attinger, 1935. In-8, 149 pp., une carte dépliant, avec des illustrations en couleurs et en noir et blanc en hors texte, broché – DUCOTTERD. *Les Faverges en Lavaux. Vignoble millénaire*. Lausanne, 1976, in-8 carré, rel. éditeur, jaquette. Ex-dono signé de Jean Daul. – Jean-Baptiste Chaudet. *Marchand de vin*. 1977, in-12 oblong, cart. - 3 volumes. 25-40 €

342. [Vin]. OENOPHILOS. *Le cantique du vin*. Bruxelles, 1948, in-4 broché. *Edition originale tirée à 275 exempl numérotés, illustrée de bois gravés en couleurs*. – Maurice Des OMBIAUX. *Le Vin*. P., 1928, petit in-8, broché. *Edition originale, un des 30 exemplaires sur Japon impérial, illustr. d'un frontispice en couleurs de Edelmann*. – CURNONSKY. *Lettres de noblesse*. P., 1935, plaquette petit in-8 broché. Les 3 ouvrages. 80-100 €

343. [Vin (Le)]. *Les Arts du Vin*. Bruxelles, 1996, in-4, reliure éditeur, jaquette. – PEYNAUD. *Le gout du vin*. P., 1980, in-4, rel. édit., jaquette. – POULAIN. *Le vin aussi est affaire de femmes*. Le Coudray, 2004, petit in-4, broché. – WOUTAZ. *Le Grand livre des Confréries des Vins de France*. Paris, 1971, in-8, cartonnage éditeur. – COURTOIS & GUILLEMARD. *Le vin et la table. Le Vin – La Table – Expressions pittoresques*. Paris, 1997, coffret de 3 volumes in-8 reliés. – GOT. *Le livre de l'amateur de vins*. Paris, 1963, in-8 broché – DURBEK. *L'esprit du vin*. 1993, in-8 broché. – 7 ouvrages en 9 volumes. 70-100 €

344. [Vinification]. SAPORTA (A. de). *La chimie des vins. Les vins naturels, les vins manipulés et falsifiés*. Paris, 1889, in-12, 160 pp., 15 fig., broché. – RIBERYEAU-GAYON & PEYNAUD. *Analyse et contrôle des vins*. Paris & Liège, 1947, fort volume in-12, xxxvi-756 pp., cartonnage vert de l'éditeur. – DUJARDIN (J.). *Notice sur les instruments de précisions appliqués à l'œnologie. Cinquième édition*. Paris, 1923, in-8, 1019 pp., cartonnage éditeur. (pp 493-4 endommagée, manque pp. 495-6). – MAGNIER DE LA SOURCE. *Analyse des vins*. Paris, 1893, in-12 broché. – SAUZERAT, VINAS et VALAIZE. *Le Vin. Vinification – conservation – réglementation*. Bezier, 1948, petit in-8, 152 pp. et 10 ff., br. FLACH (G.). *Conservation des vins. (Procédés de stabilisation)*. Paris, 1938, in-12 br. – GIRET & VINAS. *Chauffage des vins*. Paris, (1875), in-12, 143 pp., relié toile rouge modeste (cachets). – MAHIEU. *La vinification*. Brochure in-12 – NEGRE & FRANCOT. *Manuel pratique de vinification et de conservation des vins*. P., 1965, in-8, cartonnage éditeur. 9 ouvrages. 100-120 €

345. [Vins de France]. MASTROJANNI. *Les vins de garde*, 1996 – MASTROJANNI. *Le grand livre des Vins de France*. 1986 – DE-BUIGNE. *Nouveau Larousse des vins*. 1984 – JOHNSON & DIJKER. *Guide atlas des vignobles de France*. 1988 – *Le Grand agenda des vins de France 1999* – JACQUELIN & POULAIN. *The wines & vineyards of France*. 1962 – TORRES. *Vignes et vins*. 1981 – LICHINE. *Vins et vignobles de France*. 1983. - Lot de 8 volumes. 60-100 €

346. [Vins de France]. Savour Club. *Vins et vignobles de France*. 1997 – DOVAZ. *Les grands vins de France*. 1982 – GUTAPFEL. *Dictionnaire des vins de France (Anglais et français)*. Vers 1980 – BOURGUIGNON & DUPONT. *Les Vins de l'Hiver*. 1999 – GRELON. *Vins de France*. 1993. - LICHINE. *Vins et vignobles de France*. 1983. - Lot de 6 volumes. 40-80 €

347. [Vins au Moyen-âge]. CRAEYBECKX (Jan). *Un grand commerce d'importation : Les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIII^e-XVI^e siècle)*. Paris, 1958, in-8, xxxii-315 pp., broché. – HOEBANX. *Procédé de calcul employé au moyen-âge et aux temps modernes pour évaluer la capacité de tonneaux de vin, d'après la documentation Nivelloise*. Bruxelles, 1971, in-8, broché. 5 planches hors-texte, envoi autogr. signé de l'auteur. – HENRY (Albert). *Contribution à l'étude du Langage Œnologique en Langue d'Oïl. (XII^e-XV^e s.)*. Bruxelles, 1996, 2 volumes in-8, 184 et 370 pp., brochés. Les 4 volumes. 80-120 €

348. [Vins du Monde]. *Le Grand Livre du Vin. Nouvelle édition mise à jour, augmentée et enrichie de 245 illustrations*. Lausanne, 1982, fort volume in-4 carré, rel. édit, jaquette. – *Larousse du Vin. Tous les vins du monde*. 2004, in-4, rel. édit, jaquette. – JOHNSON. *Nouvel atlas mondial du Vin*. 1986, in-4, rel. édit, jaquette. – *Le Grand Livre des Vins de France*,

d'Allemagne, d'Italie et d'Espagne. Lausanne, 1995, in-4 rel. édit. jaquette. – MASTROJANNI. *Les vins blancs*. 1988 – MASTROJANNI. *Le Livre du Vin*. 1987 – DARD. *Tout savoir sur le vin. Plus de 4000 crus*. (1991) - 7 volumes grands formats. 100-200 €

349. [Vins du Monde]. CAMARRA-COLLOMBET-PAIREAULT. *Les Grands vins du monde*. 1991, in-4 rel édit jaquette – STEVENSON. *L'encyclopédie mondiale du vin.*, 1989, in-4 rel édit, jaquette – VUILLAUME et FURLAN. *Les Vins du monde*. Lucerne, 2003, in-4 rel. édit., jaquette. – CRESTIN-BILLET. *L'univers du vin*. 2000 – BELL & DOROZYNSKI. *Le Livre du Vin. Tous les vins du monde*. 1968 – MONT-SERVAN, PLANCHE & DOVAZ. *Le monde fascinant du vin*. 1982 – SIMON (Joanna). *Le Vin, de la vigne à la dégustation*. 2002 – VANDYKE PRICE. *Le vrai livre du Vin*. 1981 – DEBUIGNE. *Larousse des vins*. 1970. 9 volumes grands formats. 90-150 €

350. [Vins étrangers]. ROUEL. *La vigne et les vins allemands*, 1950. – *Vins du Portugal – Vinos de Navarra – Vins d'Italie – Le vin de Californie – Il vini di tutto il mondo*. - 9 volumes. 30-40 €

351. [Vins et vignobles]. POULAIN & JACQUELIN. *Vignes et vins de France*. P., Flammarion, 1963, grand in-8, cartonnage éditeur, jaquette. – WOUTAZ-SELLIER. *L'atlas des vins de France*. P., 1987, in-4 rel. édit., jaquette. – RENVOISE (Guy). *Le monde du vin a-t-il perdu la raison ?* Rodez, 2004, 378 pp., broché. – LAGRANGE. *Paroles de vin*. Bordeaux, 2000, in-8 broché. - + 7 volumes et fascicules. - 11 ouvrages. 60-80 €

352. [Vins (divers)]. MONTORGUEIL. *Monseigneur le vin. Livre quatrième. Anjou-Touraine... Dessins de Carlege*. P., Nicolas, 1927, petit in-8 broché. – DUMAY. *La mort du vin*. 1976, in-12 broché – *Grands crus de Bordeaux 1998-1999. L'histoire du vigneron, de la vigne et du vin. – La vigne et le vin présentés aux écoliers avant 1920* – GENTIL-HOMME. *Par monts et par vignes*. 2004, in-8 à l'italienne, cartonnage. 40-60 €

353. [Vins. (Lot)]. Lot de 46 volumes sur le vins. (Dovaz, Simard, Doutreland, etc.). 60-120 €

354. [La Cave]. *Carte des vins*. Champagne Mercier brochure in-8 sous portefeuille cuir bordeaux. – *Ma cave à vin. Carnets de notes, inventaire*. 2006, in-8 cart. – CADIAU & RENARD. *Livre de cave des vins de France*. 1984, pet in-4 carré, relié toile noire – CADIAU. *Les vins de ma cave*. 1997, in-8 br. – COUDERC. *Les vins, la cave*. 1978, in-12 br. – *Guide des caves. La Bourgogne*. (v. 1990) in-8 br. – *Carnet de vigne. Omnivore 1^{re} cuvée*. L'épure, 2007, in-12 br. – ROBUCHON. *La cave de l'Atelier* ; brochure. – 8 volumes et brochures. 20-30 €

355. [Viticulture]. GIRERD (Ferdinand). *Les vignes hybrides à production directe*. Lyon, 1902, brochure in-8 – DUFOUR. *Culture et taille de la vigne*. Bruxelles, vers 1930, brochure in-8 – *Les Maladies de la vigne, leurs traitements*. Marseille, 1931, brochure in-8 – HEYSKENS. *La vigne. Traité pratique de sa culture sous verre et à l'air libre. Suivi de l'histoire des vignobles de Belgique*. 1887, in-12, br. (défr.) – MICHAUD. *Plantation et culture de la vigne*. 1949 – HILSONT. *Viticulture pratique*. (vers 1910) in-16 cart. – *Agenda de l'Agriculteur et du Vigneron*. 1948, in-16 rel. édit impr. – CLAVEL & NIEPCE. *Les vendanges*. 2000, in-4 rel. édit, jaquette. – *Les routes de la treille*. Bruxelles, 1900, grand in-8, broché. 9 volumes. 80-150 €

356. [VOLAILLES]. Lot de 23 livres et brochures de formats divers. Dont : PERRIER-ROBERT. *Le Grand livre des Volailles*. Lucerne, 1996, petit in-4, cart édit. – VALLAT. *Le chapon de Noël. Essai d'une méthode chirurgicale tentant de valoriser le coq fermier*. Toulouse, 1972, in-8 br. – Time-Life. *Préparer autrement la volaille*. 1986, in-4, cart. édit. – NIETLISPACH. *Poissons, gibier et volaille*. Strasbourg, s.d., in-8 rel édit. – VENCE, COURTINE & DESMUR. *101 recettes poulardes et poulets*. P., 1972, pet in-4, cart édit. (mouill.), etc. 35-50 €

357. Lot de plus d'une centaine de livres et brochures sur la cuisine, les vins, alcools, pâtisseries, etc. 40-80 €

358. Lot de plus de 80 livres et brochures sur la cuisine et les produits alimentaires. 40-80 €

359. Lot d'une Cinquantaine de livres et brochures, dont « La Cuisine de A à Z » 10 volumes petit in-4, complet. 40-80 €

360. Lot d'environ 70 livres et brochures sur la cuisine, les fruits, les desserts, la cuisine belge, etc. 40-80 €

361. Lot d'environ 50 livres et brochures sur les poissons, la diététique et les plantes. 30-50 €

362. Lot de plus de 50 livres et brochures + collection de 34 volumes Flash-Marabout (11,5 x 11,5 cm) sur la cuisine. 40-80 €

363. Lot d'environ 80 livres et brochures (fruits, viandes, plats mijotés, trucs et astuces, etc.). 40-80 €

364. Lot d'environ 100 livres et brochures de cuisine, la plupart en petits formats. 80-100 €

365. Lot de plus de 20 volumes (en grand format la plupart) sur la cuisine. 30-60 €

366. Lot de plus de 70 volumes et brochures. 80-100 €

367. Lot de plus de 50 volumes (Huiles, herbes, salades, etc) .50-70 €

368. Lot d'environ 60 volumes et brochures (Œufs, thé, cuisine du terroir, collection « Savoir préparer », etc.) 50-100 €

369. Lot d'environ 40 volumes, la plupart en grand format. 50-70 €

370. Lot d'une trentaine de volumes (Cuisine rapide, traditionnelle, et.). 40-70 €

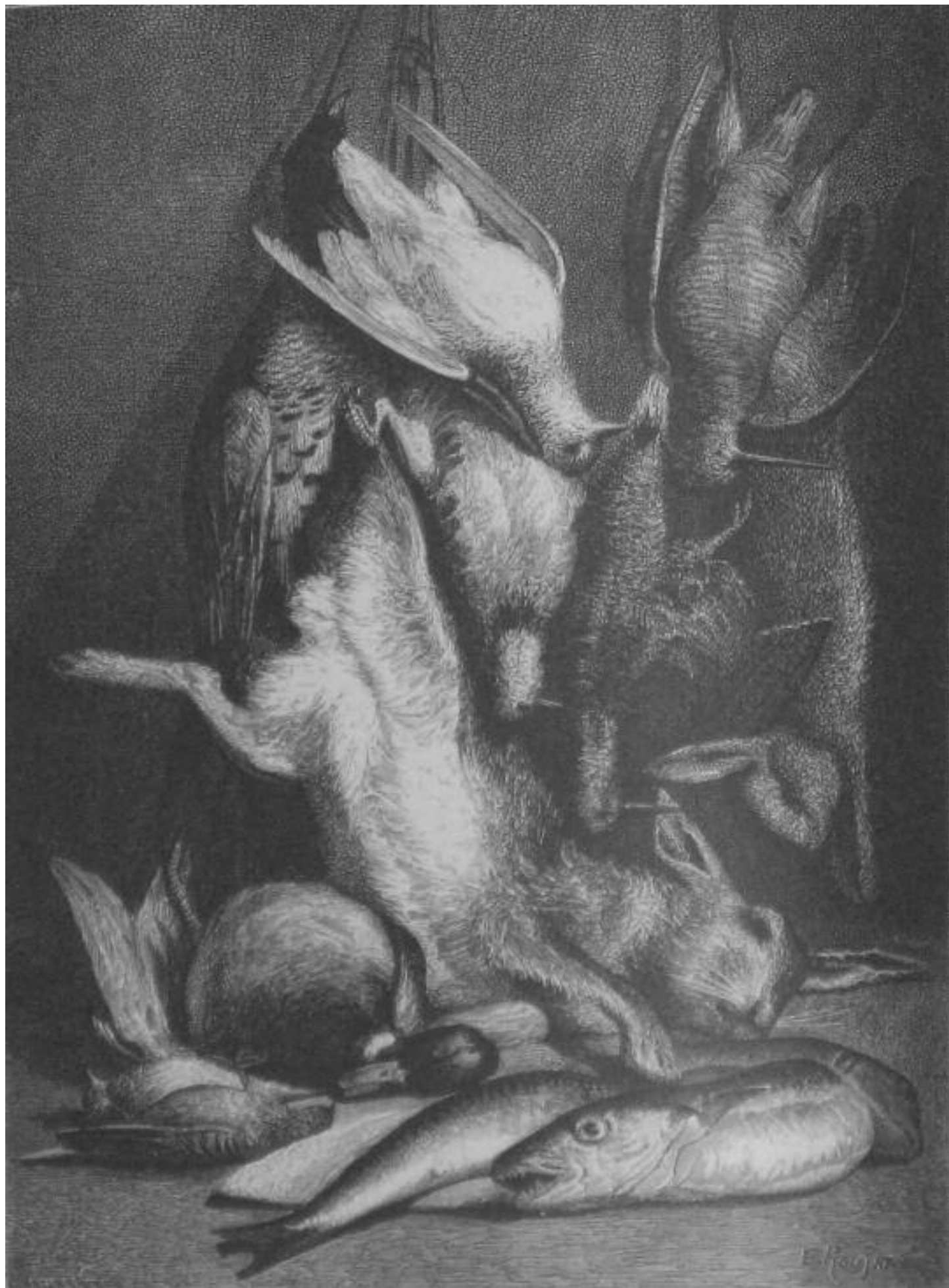
371. Lot d'environ 50 ouvrages (nombreux livres sur cuisine du monde).. 40-70 €

372. Lot d'environ 30 volumes. Cuisine-recette, cuisine étrangère (Indonésie, Russie, Hongrie). 45-60 €

373. Miscellanées. Important lot de livres et brochures divers sur la cuisine, les arts de la table, les vins et alcools, de plus de 120 ouvrages du 19^e et 20^e siècle. (2 cartons). Non listés. 250-400 €



160 détail



210 détail

NOTES

PÉRIGORD ENCHÈRES - PÉRIGORD ESTIMATIONS

Maison de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques

ORDRE D'ACHAT

BIBLIOTHÈQUE GASTRONOMIQUE ET CULINAIRE

Samedi 17 novembre 2012 - 14 heures

- ☐ **ORDRE D'ACHAT** / ABSENTEE BID FORM
☐ **ENCHÈRE PAR TÉLÉPHONE** / TELEPHONE BID FORM
Faxer à : / Please fax to : **05 53 07 45 32**

Nom et prénom / Name and first name :

Adresse / Address :

Téléphone(s) / Phone :

Lot n°	DESCRIPTION DU LOT LOT DESCRIPTION	LIMITE EN EUROS* TOP LIMITS OF BID EURO*

*Les limites ne comprenant pas les frais légaux / These limits do not include fees and taxes

APRES AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CONDITIONS DE VENTE, JE DECLARE LES ACCEPTER ET VOUS PRIE POUR MON COMPTE PERSONNEL D'ENCHERIR AUX LIMITES INDIQUEES EN EUROS, LES LOTS QUE J'AI DESIGNES.

I HAVE RED THE TERMS OF SALE, I GRANT YOU PERMISSION TO PURCHASE ON MY BEHALF THE FOLLOWINGS ITEMS WITHIN THE LIMITS INDICATED IN EUROS.

Date :

Signature obligatoire / Required signature :

Les ordres d'achat sont une facilité pour les clients. La société PÉRIGORD ENCHÈRES-PÉRIGORD ESTIMATIONS n'est pas responsable pour avoir manqué d'exécuter un ordre par erreur ou pour tout autre cause.
The bid form are very easy to use for the customer's. Perigord Enchères-Perigord Estimations Company isn't responsible to have missed to the accomplishment an order by error or for any other cause.

CONDITIONS DE VENTE

La vente se fera au comptant.

Les acquéreurs paieront, en sus de l'adjudication 20 % TTC. A défaut de paiement en espèces, par chèque ou par virement, le retrait des objets pourra être différé jusqu'à l'encaissement. Dès l'adjudication, l'objet sera sous l'entière responsabilité de l'acquéreur.

L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions et la S.V.V. PERIGORD ENCHERES-PERIGORD ESTIMATIONS décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir, et ce dès l'adjudication prononcée. Le magasinage n'engage pas la responsabilité de la S.V.V. à quelque titre que ce soit. Les frais de magasinage sont à la charge de l'acquéreur.

Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets mis en vente, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée. Les indications portées au catalogue engagent la responsabilité de la S.V.V. compte-tenu des rectifications annoncées au moment de la vente et portées au procès-verbal de la vente.

L'ordre du catalogue sera suivi. Les dimensions sont données à titre indicatif ; les photographies ne sont pas contractuelles.

ORDRES D'ACHAT - ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE

Les ordres d'achat et les demandes d'enchères par téléphone doivent nous parvenir par écrit. Afin d'éviter les abus, tout enchérisseur par téléphone sera réputé acquéreur à l'estimation basse. Il convient de nous fournir un relevé d'identité bancaire ou vos coordonnées de cartes bancaires (numéro de carte, date de validité et cryptogramme) Les ordres d'achat et les demandes de téléphone étant de simples facilités ne peuvent engager, en cas d'inexécution, ou de mauvaise exécution la responsabilité de la S.V.V. à quelque titre que ce soit.

Les frais d'envoi sont à la charge de l'adjudicataire, il conviendra de joindre un chèque en blanc à l'ordre de LA POSTE au règlement du bordereau.