



CUISINE, VINS ET CHASSE

CATALOGUE DE VENTE
LIVRES, AFFICHES ET MENUS

**SAMEDI 15 MARS
2025**

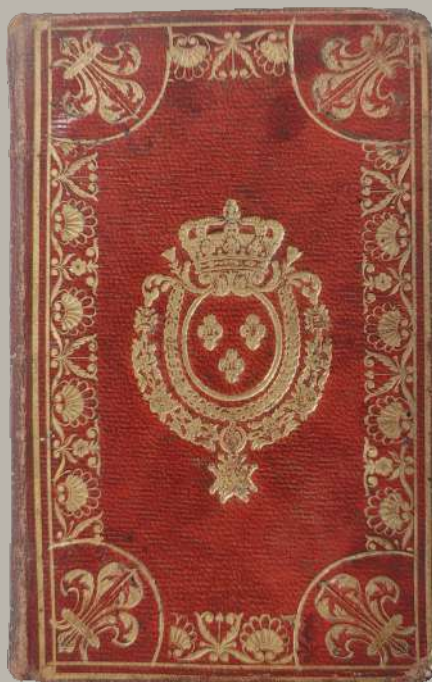
HÔTEL DES VENTES →
GIRAUDEAU



CUISINE, VINS ET CHASSE LIVRES, AFFICHES ET MENUS

SAMEDI 15 MARS 2025

Vente à 10h30 jusqu'au lot n° 122 — Reprise à 14h00



EXPOSITIONS PUBLIQUES

- LIBRAIRIE QUILLET -

7 CHEMIN DU CORPS DE GARDE - 17111 LOIX - ILE DE RÉ - 05 46 29 04 25 - atelier@quillet.fr
DU 17 FÉVRIER AU 13 MARS DE 14H À 18H30

- HOTEL DES VENTES GIRAUDEAU -

25 RUE JOSEPH CUGNOT - 37300 JOUÉ-LÉS-TOURS - 02 47 37 71 71 - contact@hdv-giraudeau.fr
VENDREDI 14 MARS DE 14H À 18H - SAMEDI 15 MARS DE 9H A 10H30

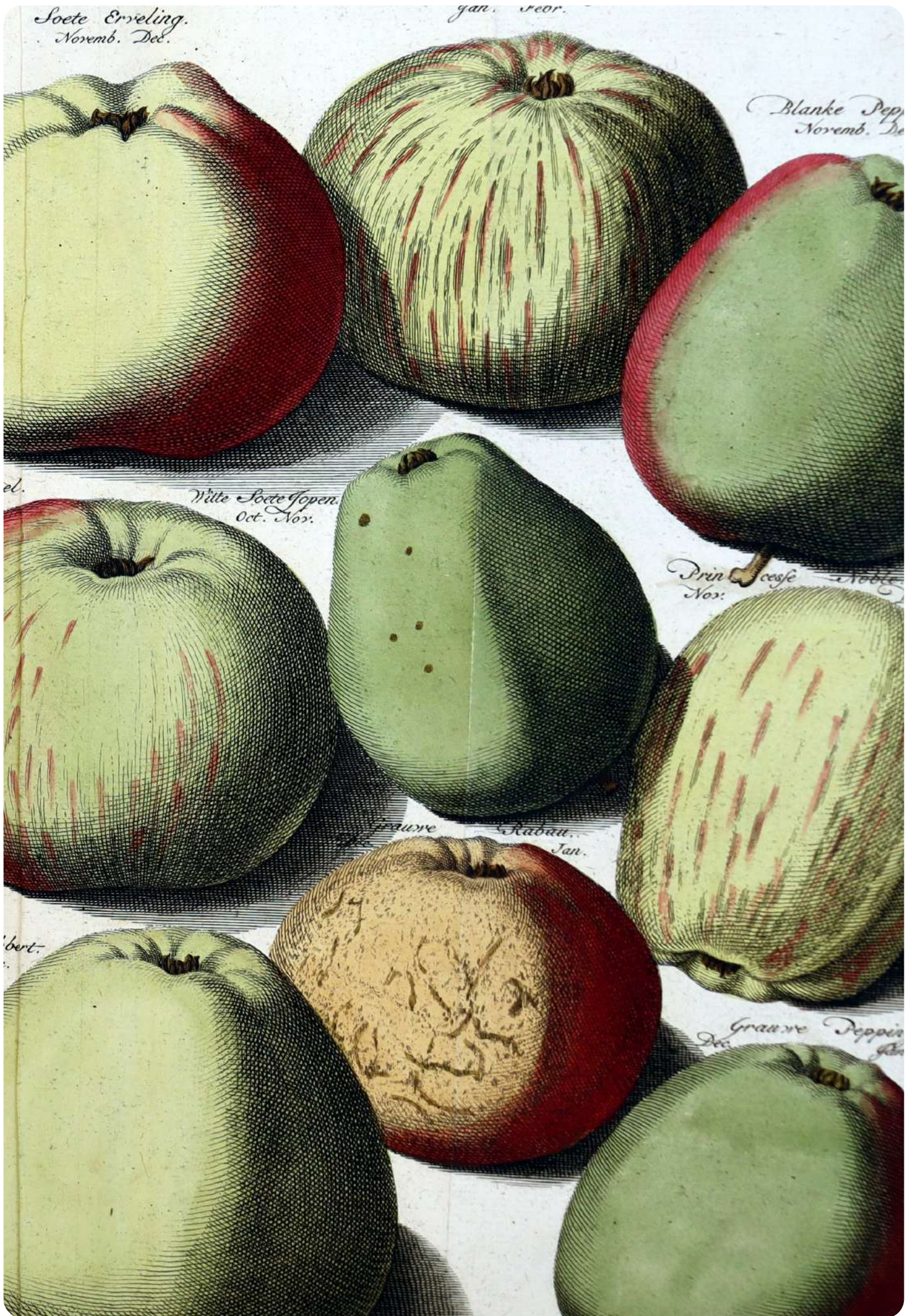
**Pour vos ordres d'achat confiés directement à l'étude, contactez-nous sur
ordre.achat@hdv-giraudeau.fr**

Catalogue, vente
et enchères automatiques sur



Sommaire

3	Livres anciens avant 1820
7	Livres de 1820 à 1920
13	Livres illustrés, livres du XXème siècle
14	Pâtisseries, glaces, confiseries
15	Cuisines régionales et étrangères
18	La vigne et le vin, viticulture, vinification oenologique, bière, cocktails etc.
23	Cuisine, chasse, charcuterie et condiments
24	Fruits, légumes, végétarisme, régime spéciaux et conserves
24	Histoire de la gastronomie, économie domestique, savoir-vivre, auberges et restaurants
26	Cuisine populaire, périodiques, littérature et bonne rééditions
28	Champignons
28	Tabacs, fumeurs et divers
31	Affiches
34	Menus



Soete Erveling.
Novemb. Dec.

gan. Dec.

Blanke Popen
Novemb. Dec.

Witte Soete Sopen.
Oct. Nov.

Princesse
Nov.

Grauwe
Jan.

Grauwe Popen
Jan.

Livres anciens avant 1820

1. ACHARD C-F - Introduction sur la culture et la récolte des betteraves ; sur la manière d'en extraire économiquement le sucre et le sirop, avec des planches représentant les procédés économiques et les instruments et ustensiles décrits dans l'ouvrage.

Paris, Testu, 1811.

In-8, demi-basane caramel pastiche, titre en long, XXII-84-IV, planches.

100 / 150

2. ALLETZ - L'Albert Moderne ou nouveaux secrets éprouvés et licites.

Paris, Veuve Duchesne, 1772.

In-12, demi-basane marron pastiche, mors légèrement frottés, VIII-358 pp (1). Troisième édition ("augmentée de plusieurs secrets nouveaux") de cet ouvrage de référence sur la manière de "remédier à un grand nombre d'accidents qui intéressent la santé ; (...) quantité de choses utiles à savoir pour les différents besoins de la vie ; (...) tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux champs qu'à la ville". Des excroissances charnues à la crème au chocolat en passant par l'entretien de l'argenterie, le moyen de tenir frais les œufs pendant quelques jours et même... le moyen de traverser une rivière à la nage sans savoir nager ! [Vicaire 9].

80 / 100

3. Anonyme [BULLET Jean-Baptiste] - Du festin du Roi-Boit.

Besançon, De l'imprimerie de Jean-Félix Charmet, 1762.

In-8 carré pleine toile bradel rouge moderne, 16 pp, deuxième édition [Oberlé 486 pour la réédition de 1856]. Cette dissertation sur la coutume de la fête des rois est due au savant doyen de l'université de Besançon J.B. Bullet né dans cette ville en 1699 et mort en 1775. Édition tirée à très petit nombre (d'après Oberlé, une Bibliothèque Bachique)

100 / 150

4. Anonyme - Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes de fruits (..), on y joint : des observations médicales qui font connaître la propriété de chaque aliment (...).

Paris, Vincent, 1767.

2 volumes in-12, VIII-384 + 384 pp, reliés plein veau d'époque, petit manque à la coiffe supérieure (tome 1), bon exemplaire.

150 / 200

5. Anonyme [BONNEFONS Nicolas de] - Les délices de la campagne où il est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur la terre, & dans les eaux. Suite du jardinier François.

Paris, Joseph Saugrain, 1741.

In-12 plein veau, 344 pp, trois gravures sur bois dans le style des livres de colportage et un frontispice, pleine basane d'époque, mors fendu, reliure usagée.

80 / 100

6. Anonyme - L'école parfaite des officiers de bouche, qui enseigne les devoirs du maître d'hôtel et du sommelier ; la manière de faire les confitures sèches et liquides, les liqueurs, les eaux, les pommades & les parfums ; la cuisine ; à découper les viandes et faire la pâtisserie.

Paris, Veuve de Pierre Ribou, 1729.

In-12, plein maroquin rouge, large dentelle encadrant les plats, armes au centre, (dos postérieur habilement refait), filet doré sur les coupes, 6 ff-501 pp. 9^e édition. Ouvrage illustré de 18 figures sur bois dans le chapitre L'Escuyer-Tranchant : Armes d'une famille bourguignonne, les Le Blanc.

200 / 300

7. Anonyme [BONNEFONS Nicolas de] - Les plaisirs innocents et amoureux de la campagne, contenant le traité des mouches à miel, ou les règles pour bien les gouverner, & le moyen d'en tirer profit considérable par la récolte de la cire & du miel (...) et un traité des chasses, de la Venerie et Fauconnerie.

Grenoble, Alexandre Giroud, 1692.

Petit in-12, demi-basane romantique (reliure du XIX^e), 3 ff - 220 pp. Bel exemplaire de l'édition originale de cet excellent ouvrage sur

l'apiculture (pp. 1 à 130), les oiseaux chanteurs, texte traduit de Mancini (pp. 131 à 178), et la chasse (pp. 179 à 220). Comme l'attestent de nombreuses fiches bibliographiques, les 17 planches annoncées ne semblent jamais avoir été insérées dans aucun exemplaire.

150 / 200

8. Anonyme - Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes de fruits (..). On y joint : des observations médicales qui font connaître la propriété de chaque aliment (...).

Paris, Lottin, 1772.

2 tomes en un volume in-12, plein veau, menus défauts, XVI-372-367 pp, nouvelle édition en deux parties, mors faibles.

150 / 200

9. Anonyme - L'art de conserver sa santé composé par l'école de Salerne avec la traduction en vers français par M. B. L.M.

Paris, 1749

In-12, plein veau, 78 pp-5 ff, table et privilège.

120 / 150

10. Anonyme - Commentaire sur l'école de Salerne, contenant les moyens de se passer de médecin & de vivre long-temps en santé avec une infinité de remèdes contre toutes sortes de maladies (..) par D.F.C. Docteur en médecine [Du Four de la Crespellière].

Paris, Gervais Clouzier, 1672.

In-12, plein veau d'époque, un front. et 58-714 pp [saut de pagination sans manque entre 416 et 433 pp], nombreux ex-libris manuscrits raturés et celui d'un chirurgien de Neufchâteau (Vosges).

80 / 100

11. Anonyme - Livre de recettes.

1520.

Fine plaquette in-12, demi-maroquin caramel bradel de 28 pp imprimées en caractères gothiques.

120 / 150

12. APPERT Nicolas - L'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes substances animales et végétales.

Paris, Chez Patris, 1810.

In-8 broché, XXXII-116 pp, une planche dépliant, tel que paru. Mouillure en début d'ouvrage, galeries de vers en marge. [Vicaire, 34, Oberlé, 184]. Édition originale extrêmement rare. Nicolas Appert (appelé par erreur François premier, Nicolas-François, Charles ou Charles-Nicolas), né le 17 novembre 1749 à Châlons-sur-Marne et mort le 1^{er} juin 1841 à Massy, est un inventeur français. Il est le premier à mettre au point une méthode de conservation des aliments en les soumettant à la chaleur dans des contenants hermétiques et stériles (d'abord des bouteilles en verre, puis des boîtes métalliques en fer-blanc). Il fonde en France la première usine de conserves au monde.

200 / 300

13. BEAUVILLIERS Antoine - L'art du cuisinier.

Paris, chez Pilet, 1816.

2 tomes en un volume in-8, pleine basane d'époque restaurée XX-388 pp - 1 ff-376 pp - 32 pp (supplément) et 9 planches dépliantes. Bon exemplaire de ce classique. Beauvilliers, ancien cuisinier du comte de Provence, est considéré comme l'inventeur des « grands restaurants ».

350 / 450

14. BEAUVILLIERS Antoine - L'art du cuisinier.

Paris, Chez Pilet, 1816.

2 volumes in-8, demi-basane moderne tabac, XX-388-1ff-376 pp, 32 pp (supplément) et 9 planches dépliantes.

300 / 350

15. BERCHOUX [Anonyme] - La gastronomie, ou l'homme des champs à table pour servir de suite à l'homme des champs de J. Delille.

Paris, Giguet et Michaud, 1803.

In-12 cartonnage rouge d'époque, un frontispice et 175 pp. Deuxième édition, la scène gravée par Bovinet en frontispice représente la fameuse scène du Turbot. Berchoux est l'inventeur du terme "gastronomie" (Vicaire, 83).

60 / 80

16. BRADLEY R. - The compleat fruit and flower gardener suivi de The curious and profitable gardener by John Cowell (Part II) suivi de, A new essay concerning the best method of pruning fruit trees suivi de The improvement of the potatoe.

London, Richard Chandler, 1733.

In-8, demi-basane brune pastiche du XIXe à coins, IV-126-67-64 pp et une planche gravée dépliant en noir. Reliure moderne, intérieur en bon état Ouvrage rare.

300 / 350

17. BRUYERINO CAMPEGIO [BRUYERIN CHAMPIER Jean-Baptiste] - De Re Cibariorum Libri XXII, omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, & usu probata complectentes.

Lugduni (Lyon), Sebastien Honorat, 1565.

In-12, plein maroquin chocolat, dos lisse (reliure moderne), 4 ff non chiffrés de tables (au lieu de 6) et 1130 pp. Table des matières débutant p. 494 (2 premiers ff manquants), inscriptions manuscrites anciennes éparées, déchirure angulaire atteinte au texte pp. 391-392 et pp. 507-508, trou de 1 cm au milieu d'une des matières. ÉDITION ORIGINALE, dédiée à Michel de l'Hôpital, de ce remarquable traité sur les aliments. Médecin lyonnais, l'auteur fut appelé à la cour de François Ier avant de devenir le médecin d'Henri II. L'ouvrage propose un tour d'horizon des aliments du monde entier (pain, légumes, épices, boissons, mais aussi chameau et éléphant...) et fournit des indications précieuses sur les modes alimentaires de l'époque. [Vicaire 124, Oberlé 66]

200 / 250

18. CADET DE GASSICOURT [Anonyme] - Cours gastronomique ou les diners de Manant-Ville, ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire ; seconde édition dédiée à la société Épicurienne du caveau moderne, séante au Rocher de Cancale.

Paris, Capelle et Renand, 1809.

In-8, pleine percaline framboise d'époque, XX-364 pp Supra-libris de Croy. Exemplaire sans la carte gastronomique de France, qui manque souvent. ÉDITION ORIGINALE (dédiée par les éditeurs à la Société épicurienne du Caveau moderne) de ce recueil d'anecdotes et de dialogues sur le boire et le manger, répartis en trente chapitres très instructifs. Mention de seconde édition, car certaines parties du cours avaient été publiées dans "l'Épicurien français", ainsi que le précisent les éditeurs [Vicaire, 137]. "Un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque" [Oberlé, 171].

200 / 250

19. CADET DE VAUX - Le ménage ou l'emploi des fruits dans l'économie domestique, procédés à l'usage de la mère de famille, suivi de Parmentier : Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire le pain, nouvelle édition, suivi de Curaudau : Traité du blanchissage à la vapeur suivi d'un nouveau procédé pour le blanchiment des toiles.

Paris et Londres, Colas, Barrois et chez l'auteur, 1782 et 1806.

In-12, plein velin décor à froid, 288-96 pp -1 ff-132 pp. Rare recueil factice en reliure d'époque avec ses trois titres au dos.

120 / 150

20. COUSIN D'AVALLON [Anonyme] - Gastronomica, ou recueil curieux et amusant d'anecdotes, bons-mots, plaisanteries, maximes et réflexions gastronomiques, précédé d'une dissertation historique sur la science de gueule, et entremêlé de chansons et de propos de table propres à égayer la fin d'un repas.

Paris, Librairie économique, 1809.

In-16, demi-basane verte à coins d'époque, un frontispice, 175 pp. Meilleur recueil d'anecdotes de l'auteur. L'épigraphe est « Nous n'avons qu'un temps à vivre, amis, passons à table. ». [Vicaire 390, Oberlé 390].

120 / 150

21. DEJEAN M. - Traité des odeurs, suite du traité de la distillation.

Paris, Veuve Savoye, 1777.

In-12, plein veau havane raciné, dos à nerfs orné de motifs dorés, tranches rouges (reliure de l'époque), X-492 pp. Reliure restaurée, intérieur frais. Bel exemplaire de la seconde édition de cet excellent traité (É.O. 1764), qui propose de nombreuses recettes de parfumerie ancienne : eaux de fleurs d'orange, eaux de menthe, huiles essentielles, laits virginaux, eaux cosmétiques, pommades, poudres, huiles, essences, pastilles, vinaigres, etc. [Vicaire 258].

100 / 150

22. DUCHANOY M. - Essais sur l'art d'imiter les eaux minérales, ou de la connaissance des eaux minérales & de la manière de se les procurer, en les composant soi-même, dans tous les tems & dans tous les lieux.

Paris, Méquignon l'Aîné, 1780.

In-12, veau marbré, dos orné, tranches rouges, XIX-402 pp-2 ff, un frontispice gravé.

150 / 200

23. EMY M. - L'art de bien faire les glaces d'office, ou les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissements (sic). Avec un traité sur les mousses.

Paris, Le Clerc, 1768.

In-12, demi-veau blond (reliure pastiche), VIII-242 pp ; 2 ff (3 fig. gravées). "Ce petit traité, outre les deux planches qu'il contient, est orné d'un frontispice gravé représentant des petits amours occupés à confectionner des glaces." Ce titre ne figurait pas dans le volumineux catalogue Les Fastes de Bacchus et de Comus établi par G. Oberlé, ni dans le catalogue de la vente récente Jacques et Hélène Bon. Volume rare et précieux sur l'art de faire des glaces. [Vicaire 328, Bitting pp.144-145 ; Cagle 182 ; Drexel 137].

400 / 500

24. GRIMOD DE LA REYNIERE - Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, suivi de L'itinéraire d'un gourmand dans divers quartiers de Paris, et de quelques variétés morales (...) par un vieux amateur.

Paris, Maradan, 1803.

Petit in-12 relié demi-basane d'époque, un frontispice, VIII-VIII-248 pp, mors faibles, seconde édition. Grimod de La Reynière est un personnage incontournable de la Gastronomie française, sa production livresque et sa participation à divers opuscules est très importante. L'auteur du manuel des amphitryons, né en 1758 est un personnage fantasque, cynique et spirituel considéré comme le fondateur de la littérature gastronomique.

80 / 100

25. GRIMOD DE LA REYNIERE - Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur. Seconde année, seconde édition.

Paris, Maradan, Cellot, 1805.

Petit in-12, un frontispice - 318 pp, broché tel que paru, couverture muette, petites galeries de vers en fin d'ouvrage.

80 / 100

26. GRIMOD DE LA REYNIERE - Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur. Première année, quatrième édition.

Paris, Chaumerot, 1810.

Petit in-12 broché couverture muette, un frontispice et 324 pp

100 / 120

27. GRIMOD DE LA REYNIERE - Journal des gourmands et des belles ou l'épicurien français, on y joint : les 14 volumes du caveau moderne.

Paris, Capelle et Renand, 1806.

Petit in-12 broché, un frontispice, 268 pp, premier trimestre 1806 avec sa couverture imprimée et 14 volumes en demi-veau glacé à 5 nerfs (chaque volume contient un frontispice et 300 pp environ, avec parfois la musique) Tête de collection avec le portrait de Grimod en frontispice, publication qui durera jusqu'en 1807 pour devenir l'épicurien français ou les diners du Caveau moderne, cette publication est extrêmement rare.

200 / 250

28. GRIMOD DE LA REYNIERE - Almanach des gourmands, première, seconde, troisième, cinquième, sixième, huitième année.

Paris, Maradan, Cellot, 1804.

6 volumes petit in-12, reliés basane et diverses reliures, un frontispice par volume. 6 volumes petit in-12 parmi les 8 que comporte la série complète qui est extrêmement rare en premier tirage en reliure uniforme (Cf Oberlé, Les Fastes de Comus pp 90), ici nous proposons les volumes dans différentes reliures et différents tirages dont trois volumes sont à toutes marges, tous les volumes ont leurs frontispices d'origine qui mettent en scène les gourmands dans leur activité préférée.

250 / 350

29. GRIMOD DE LA REYNIERE - Manuel des Amphytrions, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande.

Paris, Capelle et Renand, 1808.

In-8 cartonnage d'époque papier vert, un frontispice, 384 pp, 16 planches gravées hors-texte. Dans son cartonnage ancien d'origine, à toutes marges. ÉDITION ORIGINALE très recherchée. Bon exemplaire de ce livre mythique de la gastronomie française, écrit d'un ton impertinent, avec des phrases telles que "on peut comparer un amphytrion qui ne sait pas découper au possesseur d'une bibliothèque qui ne saurait pas lire" ou "il ne suffit pas d'avoir passé sa vie à rincer des verres pour être connaisseur". Exemplaire bien complet de sa table des matières, souvent manquante. [Vicaire 427, Simon 805, Bitting 203].

350 / 450

30. KNOOP Johann Hermann - Pomologia dat is Beschryvingen, en afbeeldingen van de best soorten van appels en peeren (..), suivi de : Fructologia, of beschryving der vrugtbomen en vrugten. Suivi de : Dendrologia, of beschryving der plantatie-gewassen..

Leeuwarden, Ferwerda & Tresling, 1758-1763.

Un volume demi-basane brun clair, in-folio de : I° - 2 ff, 36 pp (mq ff de texte 5-6) 2-70 pp-2 ff-87 pp-2 ff, 20 estampes hors-texte coloriées à la main. II° - 2ff-70 pp, 19 gravures hors-texte coloriées à la main ; III° - 87pp-2 ff-une fenêtre restaurée Reliure du XVIIIe siècle. 320 x 210 mm. Deuxième édition des 3 grands livres de Knoop, considérés comme le traité de pomologie de référence du XVIIIe siècle). Le premier ouvrage, consacré à la pomologie, est orné de 20 superbes estampes à pleine page illustrant avec somptuosité pommes et poires, entièrement rehaussées en coloris d'époque ; 12 pour les pommes et 8 pour les poires. Le second ouvrage est un traité de fructologie. Il comporte une description détaillée des pommiers, poiriers, cognassiers, cerisiers, pruniers, abricotiers, pêchers, amandiers, figuiers, vigne, châtaigniers, noyers, noisetiers, nêfliers, mûriers, framboisiers, mûres, groseilliers, épines vinettes, cornouillers. Ce traité de fructologie est orné de 19 belles estampes représentant chacun des fruits décrits (275 x 210 mm), dont 2 pour les groseilliers, en coloris très frais. Quant au troisième ouvrage, il traite de la plantation des arbres et de la pratique du jardinage à la française. Bon exemplaire à toutes marges et non rogné, avec les gravures en somptueux coloris de l'époque. [Nissen, 1078 Pomologia et 1077 Fructologia Pritzel, 4755 Dendrologia].

800 / 1000

31. LA FONTAINE Jean de - Poème du quinquina, et autres ouvrages en vers.

Paris, Thierry et Barbin, 1682.

Petit in-12, plein veau brun, dos à nerfs orné de caissons et fers dorés, roulette sur les coupes, tranches mouchetées (reliure de l'époque), 2-242 pp. ÉDITION ORIGINALE de ce poème dédié à la duchesse de Bouillon, célébrant la guérison de Colbert grâce à un remède, originaire d'Amérique latine et très en vogue à l'époque. Louis XIV avait acheté le secret de cette poudre pour 48 000 livres à un préparateur anglais du nom de Talbot, qu'il avait également élevé au rang de Chevalier. Le nom du médicament fut ensuite publié en 1682 par la volonté du roi, qui ordonna aux facultés de s'y intéresser. Exemplaire présentant des marques de première et de seconde émission : la page 24 porte le chiffre 2 et la page 164, le mot "Chœur" ; mais les vers ont été corrigés aux pages 22 et 26. Quatre autres pièces sont publiées ici à la suite en édition originale : "La Matrone" et "Belphégor", ainsi que les deux opéras "Galatée" et "Daphné d'Éphèse".

350 / 450

32. LA VARENNE Sieur de - Le cuisinier François, enseignant la manière de bien apprêter & assaisonner toutes sortes de viandes grasses, & maigres, légumes, & pâtisseries en perfection, &c.

Troyes, Garnier, 1723.

In-12 broché, titre manuscrit en long au dos, 3 ff-238 pp. Restaurations anciennes, petite tache sur la page de titre, intérieur frais, condition modeste, comme le sont souvent les éditions et diverses contrefaçons de la bibliothèque bleue de l'éditeur Troyen Garnier.

80 / 120

33. LA VARENNE Sieur de [Anonyme] - L'École des ragoûts, ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier.

Paris, Jean Vallayre, 1718.

In-12, plein veau brun, dos à nerfs orné d'une pièce de titre en maroquin citron (reliure de l'époque), 426 pp-4 ff. Bon exemplaire de la 14^e édition de cet ouvrage majeur du XVIIe siècle. "Avec Nicolas de Bonnefons et La Varenne, au XVII^e siècle, la cuisine tente de se rapprocher de la nature, de faire de la simplicité la qualité suprême." (Cécile Éluard, les grandes heures de la cuisine française). [Vicaire 503].

350 / 450

34. LA VARENNE Sieur de - Le cuisinier François, ou est enseigné la manière de bien apprêter toutes sortes de viandes, de faire toute sorte de pâtisseries & de confitures, revue augmentée d'un traité de confitures seiches (sic) et liquides & pour apprêter (sic) les festins aux quatre saisons de l'année.

Lyon, Jacques Canier, 1685.

In-12, plein veau, 458 pp-3 ff, onzième édition. Reliure d'époque usagée.

200 / 300

35. LORRY [Anonyme] - Essais sur les aliments pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate.

Paris, Vincent, 1754.

2 volumes in-12 plein veau, XXIV-440 pp, 2 ff + XVI-436 pp. Bel exemplaire, intérieur très frais.

200 / 300

36. [RUSCELLI Girolamo] - Les secrets du seigneur Alexis, Piémontois, revue augmentée d'une infinité de rares secrets.

Rouen, François Vaultier, 1662.

Fort petit in-8 plein vélin ancien, 667 pp, menus défauts sur les dix dernières pages, exemplaire en état d'usage. Publié pour la première fois en 1555, l'ouvrage de Ruscelli connut une vingtaine d'éditions jusqu'à la fin du XVII^e siècle. Très nombreuses recettes en hygiène, ménage, horticulture, médecine, etc.

200 / 300

37. MACHET J.J. - Le confiseur moderne ou l'art du confiseur et du distillateur.

Paris, De l'imprimerie de Guilleminet, 1803.

In-8, XVI- 461 pp, pleine basane d'époque.

80 / 150

38. MARIN François - Suite des dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique.

Paris, Pissot, Didot, Brunet, 1742.

3 volumes in-12 plein veau, LVI-448 + 508 + 631. Exemplaire appareillé des 3 volumes dans des reliures différentes en état d'usage. Il s'agit d'une édition très augmentée des Dons de Comus du cuisinier Marin. On a repris dans cette édition le frontispice de l'édition de 1739, augmentée d'une préface de Meusnier de Querlon. François Marin, qui fut le maître d'hôtel du Maréchal de Soubise, est considéré par Gérard Oberlé comme l'un des précurseurs de la grande cuisine moderne, "où l'on ne mange plus seulement pour apaiser sa faim, satisfaire sa gourmandise et réjouir les yeux, mais aussi à exciter l'appétit". [Vicaire, 285].

200 / 300

39. MENON [Anonyme] - La science du maître d'hôtel confiseur, à l'usage des officiers avec des observations, sur la connaissance et les propriétés des fruits. Enrichie de dessins en décorations & parterre pour les desserts. Suite du Maître d'hôtel cuisinier.

Paris, Paulus-du-Mesnil, 1750.

In-12, plein veau, X, 5 ff, 525, 12 ff et 5 planches dépliantes. État d'usage, menus défauts.

150 / 250

40. MENON [Anonyme] - La cuisinière bourgeoise suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons.

Guillyn, Paris, 1750.

In-12, plein veau, 4 ff, 440 pp. Bon exemplaire.

150 / 200

41. MENON [Anonyme] - La cuisinière bourgeoise suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons.

Neuchatel, 1785.

In-12, 559 pp, cartonnage papier d'époque.

150 / 200

42. MENON [Anonyme] - La cuisinière bourgeoise suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons.

Liège, Plomteux, 1788.

In-12, 492 pp, pleine basane postérieure du XIXe siècle.

150 / 200

43. MENON [Anonyme] - Traité historique et pratique de la cuisine, ou Le cuisinier instruit.

Paris, Bauche, 1758.

2 volumes in-12, plein veau marbré, dos à nerfs orné de caissons et fleurons dorés, pièces de toison différentes (reliures de l'époque), CLVI-468 et 552 pp. Bons exemplaires, aux reliures dissemblables rappareillées. ÉDITION ORIGINALE et unique de ce traité "de la connaissance des animaux tant volatiles que terrestres, aquatiques et amphibies, de la façon de préparer les divers aliments et de les servir ; suivi d'un petit abrégé sur la manière de faire les confitures liquides et autres desserts de toute espèce". Le premier tome débute par une série de tables diverses et de menus ; suivent les parties consacrées à la dissection, aux jus, aux coulis, aux ragoûts, aux sauces, aux roux, aux farces, aux viandes et enfin aux confitures et desserts. Le second tome concerne les poissons, les pâtisseries, les œufs et les légumes. Ouvrage illustré de gravures sur bois dans le texte. [Vicaire 592].

250 / 350

44. MONTBRISON [Anonyme] - Propos de table.

Montpellier, De l'imprimerie d'Auguste Ricard, 1805.

In-8, plein maroquin rouge, quadruple filet d'encadrement, fleurons d'angle, dos lisse orné de fleurons, roulette intérieure, roulette sur les coupes, tranches dorées (reliure de l'époque), XII-46 pp. Légères brunissures et rousseurs éparses ; brochage, restauré. ÉDITION ORIGINALE tirée à très petit nombre sur papier vélin, pour les amis de l'auteur. Ce recueil comporte 6 chapitres intitulés notamment "Épître à M. Grimod de la Reynière", "Les Femmes", "Chansons à boire", etc. Cartouche gravé comportant, manuscrit, le nom de la destinataire de l'exemplaire : Madame Anastasie Saint-Priest, Dax ; timbre sec armorié. [Vicaire 713].

250 / 300

45. PAPIN Denis - La manière d'amollir les os, et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & à peu de frais, avec la description de la machine dont il faut se servir pour cet effet, les propriétés & les usages confirmez par plusieurs expériences.

Amsterdam, Henry Desbordes, 1688.

Petit in-12, plein veau d'époque, 6 ff-127 pp-6 ff-240 pp, 4 planches dépliantes, bon exemplaire. Seconde édition augmentée de ce livre très important, considéré comme le livre fondateur du procédé d'auto-cuisson des aliments et de la machine décrite plus tard dans l'encyclopédie sous le nom de "digesteur". Après la révocation de l'Édit de Nantes, Denis Papin s'enfuit de France pour l'Allemagne et continua de publier ses découvertes dans des revues allemandes ; il mourut à Magdebourg en 1715, pratiquement oublié de tous. En 1851, Blois, sa ville natale, lui érigea une statue. Exemplaire conforme à la description qu'en donne Vicaire [652-653].

400 / 500

46. PARMENTIER A.A. - Instruction sur les sirops et les conserves de raisins, destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique.

Paris, Méquignon, 1809.

In-8, pleine basane XV-311 pp.

150 / 250

47. PARMENTIER A.A. - Instruction sur les moyens de suppléer le sucre, dans les principaux usages que l'on en fait en médecine et l'économie domestique.

Paris, Méquignon, 1808.

In-8, demi-basane moderne, 96 pp, avec un extrait d'un compte-rendu de presse de l'époque inséré dans l'ouvrage.

150 / 250

48. PARMENTIER A.A. - Nouvel aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et conserves de raisins dans le cours de l'année 1812, pour servir de suite à l'instruction sur cette matière publiée en 1809 ; avec des réflexions générales concernant les sirops et les sucres extraits des autres végétaux indigènes.

Paris, de l'imprimerie impériale, 1813.

In-8, 2 ff-458 pp, demi-basane d'époque, mors fendus.

150 / 250

49. PARMENTIER A.A. - Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain.

Paris, de l'Imprimerie Royale, 1778.

In-8, Plein veau LIII-1 ff-639 pp. Rare exemplaire de l'édition originale de cet ouvrage majeur sur l'art de la boulangerie. Bon exemplaire. "Dans l'introduction, Parmentier fait un historique de la boulangerie." [Vicaire, 656]. [Oberlé 813].

450 / 600

50. PARMENTIER A.A. - Avis sur les blés fermés, par le comité de l'école gratuite de boulangerie imprimé par ordre du gouvernement, suivi de Instruction sur la culture & les usages de la pomme de terre, suivi de Manière de faire le pain de pommes de terre sans mélange de farine, suivi d'un ff Méthode de faire la soupe au ris pour cinquante personnes, suivi de Cadet-de-Vaux : instruction sur l'art de faire le vin (1800).

Chalons, De l'imprimerie de Seneuze, 1782.

In-8, demi-basane d'époque, pièce de titre maroquin rouge, reliure en état d'usage, 106-1 ff-14-55-18-44-1 ff-1 ff blanc-68 pp.

250 / 350

51. PETIT-RADEL M. - Essai sur le lait considéré médicalement sous ses différents aspects, ou histoire de ce qui a rapport à ce fluide ; les enfans & les adultes (..).

Paris, Chez l'auteur et Chez Boudet, 1786.

In-8 broché, couverture muette, XIII-293 pp-1 ff. ÉDITION ORIGINALE du premier livre du célèbre chirurgien dans lequel il définit les vertus, qualités et aspects des différents laits. Ce livre contient des analyses détaillées des qualités du lait d'ânesse, de brebis, de jument, de femme, ainsi que des produits dérivés (crème, beurre, fromage, petit-lait). [Oberlé-Fastes, 790].

100 / 120

52. PONCELET Polycarpe - Chimie du goût et de l'odorat, ou principes pour composer facilement & à peu de frais, les liqueurs à boire, & les eaux de senteurs avec figures.

Paris, de l'imprimerie de P.G. Le Mercier, 1755.

Petit in-8 plein veau, XXVI-390-1 ff, un frontispice et 6 planches hors texte. (Coiffes restaurées).

150 / 250

53. RAIMBAULT A.T. - Le parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection (..) augmentée du cuisinier étranger et du pâtissier royal.

Paris, Beaucé, 1816.

In-12, pleine basane, 2 ff (un frontispice, une planche dépliant), 252-VI-136 pp. Reliure usagée. Monsieur Raimbault, qui s'intitule homme de bouche sur le titre de ce livre, n'a jamais existé. Il s'agit d'un pseudonyme, celui de Cousin d'Avallon (...) Aucune bibliographie gastronomique ne rend ce livre à son véritable auteur" (D'après G. Oberlé, Les fastes, 195).

80 / 120

54. SALLENGRE Pierre de - Histoire de Pierre de Montmaur, professeur royal en langue grecque dans l'université de Paris.

La Haye, Chr. Van Lom, P. Gosse & R. Alberts, 1715.

2 volumes in-12, plein veau, CXXXII-1 ff errata-316 pp + 2 ff-312 pp et 8 planches. Cet ouvrage est un violent pamphlet contre Pierre de Montmaur, Jésuite et considéré comme un véritable glouton, c'est la raison pour laquelle il se trouve dans une bibliothèque gastronomique. Sa place aux tables des chanceliers Séguier et au président de Mesmes ainsi que dans de nombreux repas lui ont valu de nombreuses satires : par exemple, celles en français ; Le Testament de Goulou, Métamorphose de Gomor en marmite, Le Barbon, le parasite mormon que l'on trouve dans le deuxième volume. Bon exemplaire de L'ÉDITION ORIGINALE dans sa reliure d'époque. [Oberlé, les fastes, 374].

150 / 250

55. VANIERE Père Jacques - Praedium rusticum.

Paris, Jean le Clerc, 1707.

In-12, plein veau, 268 pp-6 ff, 10 figures gravées seulement pour cette édition en dix livres. Vicaire [856] Poème Latin dans lequel l'auteur chante les agréments de la campagne, la vigne, le vin, les légumes, etc.

100 / 150

56. VANIERE Père Jacques - Praedium rusticum.

Paris, Barbou, 1765.

In-12 X-320 pp-3 ff, un frontispice, un portrait et 16 gravures.

200 / 250

57. [Anonyme] - Riz économique de la paroisse de Saint-Roch à Paris.

Hérissant, 1769

In-12 broché, couverture d'attente bleue, étiquette de titre, tranches rouges, 14-3 pp. Rarissime exemplaire de cette brochure expliquant les bienfaits de cette œuvre d'assistance qui "profitait à plus de 800 personnes, dont les portions de riz ne revenaient pas à un sol et nourrissaient chacune un adulte pour sa journée". Témoignage du marquis de Mirabeau en fin d'ouvrage. Petite correction de l'époque à l'encre. Pâte mouillure angulaire.

100 / 150

Livres de 1820 à 1920

58. [MENON] - La cuisinière bourgeoise suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense des maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes.

Paris, Delarue, 1825.

In-12, demi-basane, IV (un frontispice dépliant) -319 pp, dos frotté, tampon ex-libris de la bibliothèque du Baron de Damas, reliure d'époque. Étiquette de la bibliothèque du Château d'Hautefort au dos du volume. Après une carrière militaire (ministre de la guerre sous la Restauration), Le baron de Damas revient en France en 1833, et se retire dans la propriété de son épouse, le château de Hautefort (Dordogne, Périgord Noir). Il entreprend la rédaction de ses mémoires et commence son ultime carrière dédiée aux œuvres sociales, gérant l'hospice d'Hautefort, créant localement la première « sécurité sociale », et promouvant l'agriculture par l'instauration d'un prêt d'honneur, premier crédit rural.

100 / 120

59. ALBERT B. - Le cuisinier parisien ou manuel complet d'économie domestique contenant la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, (...).

Paris, Dufour et Compagnie, 1825.

In-8, demi-basane d'époque, VIII-454 pp, un frontispice et trois planches. Troisième édition, de ce classique composé par l'ex-chef du Cardinal Fesch. bonne reliure modeste d'époque, mouillures claires en début d'ouvrage.

80 / 120

60. ALI-BAB (Henri Babinski dit) - Gastronomie pratique.

Paris, Flammarion, 1907.

Fort grand-in-8 demi-percaline bradel brique, 636 pp. Bon exemplaire. Deuxième édition de ce classique de l'art culinaire, qui comprend des "études culinaires", suivies du "Traitement de l'obésité des gourmands".

200 / 300

61. AMERO Justin - Les classiques de la table.

Paris, Firmin-Didot, 1855.

Deux volumes in-12 reliés demi-basane rouge, XV-554 + 529 pp. Nouvelle édition refondue et complétée, comprenant, en plus des précédentes : un dictionnaire des origines et des provenances des produits des deux règnes - un dictionnaire hygiénique des aliments, etc.

80 / 100

62. AMERO Justin - Les classiques de la table.

Paris, Firmin-Didot, 1882.

Deux volumes in-12 brochés, couverture jaune imprimée, XV-552 + 529 pp. Nouvelle édition refondue et complétée de ce recueil de textes fondateurs de la gastronomie moderne, comprenant "La

Physiologie du goût", "L'Art de dîner en ville", un "Dictionnaire hygiénique des aliments", une "Histoire de l'art culinaire", des anecdotes, des chansons de table, une bibliographie depuis le XVIe siècle, etc. Portraits gravés hors texte. Beaux exemplaires, hormis une petite déchirure au dos et à la couverture du tome premier.

80 / 120

63. Anonyme - La cuisinière genevoise, ou manière de préparer les viandes, volailles, gibier, poisson, légumes, fruits, etc la façon de faire toutes sortes de gelées de pâtes de gateaux (...).

Genève, Ve Glaser et fils, 1851.

In-12, demi-percaline rouge modeste, dos muet, 190 pp. Rare publication populaire, rousseurs.

150 / 200

64. Anonyme - La cuisinière des cuisinières de la ville et de la campagne, manuel complet de cuisine, à tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons, nouvelle édition revue par Mozard.

Paris et Limoges, Martial Ardant frères.

In-12, broché, un frontispice gravé et 192 pp. Publication populaire, rare dans son brochage d'origine, brunissures aux angles inférieurs sur une partie de l'ouvrage et manque de papier de couvertures.

80 / 100

65. Anonyme [COURCHAMPS] - Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne, ainsi que de l'office et de la pharmacie domestique, ouvrage où l'on trouvera toutes les prescriptions nécessaires à la confection des aliments nutritifs ou d'agrément (...) publication qui doit suppléer à tous les livres de cuisine dont le public n'a que trop expérimenté le charlatanisme, l'insuffisance et l'obscurité (...) dédié à l'auteur des mémoires de la Marquise de Créquy.

Paris, Plon, 1853.

In-8, demi-basane à nerfs d'époque, 635 pp, impression sur deux colonnes. Sur le faux-titre : "Néo-Physiologie du Goût par ordre alphabétique", c'était le titre de la première édition que l'on doit au gastronome Maurice Cousin, comte de Courchamps. Ainsi, puisqu'il est l'auteur des mémoires apocryphes de la Marquise de Créquy, il s'est dédié le livre à lui-même. [Vicaire, 622].

100 / 150

66. ARCHAMBAULT - Le cuisinier économe ou éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office, renfermant 1° Des notices sur les diverses espèces d'aliments, et des moyens de reconnaître les meilleures qualités de denrées ; 2° Des procédés de cuisine Beaucoup plus simples et moins coûteux ; 3° Des méthodes pour préparer et conserver les fruits et les légumes (...) suivie d'une Notice sur les vins par M. Jullien (...).

Paris, A la librairie du commerce et chez Renard, 1825.

In-8, demi-basane d'époque, VIII-420 pp et trois planches dépliantes. Bon exemplaire de la troisième édition.

100 / 150

67. AUDOT- GRANDI - MOTTON - Supplément à la cuisinière de la campagne et de la ville, service de table à la Française et à la Russe.

Paris, Audot, Lebroc & cie.

In-12, broché, 228-20 pp.

50 / 60

68. BEN Paul - DESREZ A. - Science du bien vivre ou monographie de la cuisine, envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, suivie de mille nouvelles recettes.

Paris, Au bureau du musée des familles, 1844.

In-8, demi-marquin mandarine, rares couvertures conservées (reliure moderne signée du maître relieur suisse Honegger), 225 pp, 3 ff. Bel exemplaire de l'édition originale de ce "guide de la parfaite maîtresse de maison". 2 parties : 1° Code de la maîtresse de maison, préceptes et conseils ; 2° Travaux de la cuisine et de l'office, recettes.

150 / 200

69. BERTHE T. - Traité de l'office, ouvrage indispensable aux maîtres d'hôtels, valets de chambre cuisiniers et cuisinières et utiles aux gens du monde.

Paris, Garnier, 1876.

In-12, demi chagrin cerise à 5 nerfs, VIII-380 pp.

120 / 150

70. BRETEUIL Jules - Le cuisinier européen, ouvrage contenant les meilleures recettes des cuisines française et étrangères pour la préparation des potages, sauces, ragoûts, entrées, rôtis, fritures, entremets desserts et pâtisseries, complété par un appendice.

Paris, Garnier frères, S.d.

Fort petit in-8, demi-chagrin à grains longs à coins (bonne reliure moderne et de belle facture), VIII-784 pp et une planche dépliant.

150 / 250

71. BRILLAT-SAVARIN Jean-Anthelme - Physiologie du Goût, ou méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes Parisiens par un professeur.

Paris, Just Tessier, 1834.

2 volumes in-8, demi-veau, 384 + 412 pp, mors faibles. Troisième édition.

150 / 200

72. BRILLAT-SAVARIN Jean-Anthelme - Physiologie du Goût, ou méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes Parisiens par un professeur.

Paris, Just Tessier, 1838.

2 volumes in-8, demi-veau, 384 + 412 pp, mors fragiles. Quatrième édition.

100 / 150

73. BRISSE Baron - La petite cuisine.

Paris, Librairie du petit-journal, c 1860.

In-12, demi-basane verte, dos fileté, 429 pp. "La Gourmandise, devenue générale, et l'extrême cherté des vivres, rendent aux ménagères à petites bourses leur mission difficile. Un ordinaire varié et soigneusement préparé peut seul leur faciliter les moyens de satisfaire économiquement aux exigences nouvelles." (Extrait de l'avant-propos).

60 / 80

74. BRISSE Baron - 366 menus, avec 1200 recettes et un calendrier nutritif.

Paris, Dentu, 1881.

Un volume in-12, cartonnage éditeur percaline bleue, VIII-396 pp. Douzième édition. Rare cartonnage éditeur en état d'usage de ce grand classique qui intègre bien le 29 février ; il s'appelle "366 menus" et non "365" comme la plupart des éditions.

100 / 120

75. BURNET, Ex-Officier de Bouche - Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère, à l'usage des maîtres et maîtresses de maison (...), marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc.

Paris, A la librairie Usuelle, 1836.

In-8, cartonnage papier imprimé éditeur, 788 pp, impression sur deux colonnes, tranches jaunes, 11 planches in fine. Édition unique de cette véritable encyclopédie d'art culinaire et d'économie domestique : traité de panification, manuel de dissection, traité de politesse gastronomique, étude sur la qualité de l'eau et recettes multiples. Frontispice et dix planches hors texte, figures et vignettes en noir dans le texte. [Vicaire 132]. Très rare et intéressant. Cartonnage éditeur bien conservé. [Bibliothèque Jacques et Hélène Bon, 307].

150 / 200

76. CARDELLI M. - Manuel du cuisinier et de la cuisinière.

Paris, Roret, 1825.

In-16, broché, couverture illustrée, exemplaire en partie non coupé, XXII-335 pp.

90 / 150

77. CARÈME Antonin - Le maître d'hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne selon les quatre saisons.

Paris, Au dépôt, rue Thérèse, 1842.

2 volumes in-8, demi-chagrin vert, dos orné de caissons, XI-352 + 282 pp, un frontispice et un avant-titre gravé, 8 planches, 25 tableaux.

200 / 250

78. CARÈME Antonin - Le maître d'hôtel français, suivi d'observations utiles aux progrès de cet art et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811.

Paris, J. Renouard, 1842.

2 volumes in-8, cartonnage romantique, XI-352 + 282 pp, un

frontispice et avant-titre gravé, 8 planches, 25 tableaux. Tranches marbrées.

150 / 200

79. CARÈME 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'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811.

Paris, au dépôt, rue Thérèse, 1854.

2 volumes in-8, demi-chagrin vert, dos orné de caissons, XCII-399 + 443 pp, 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets gravés au trait. Nouvelle édition de cet ouvrage majeur, publié pour la première fois en 1815. [Vicaire 144, Oberlé 189 pour d'autres éditions].

300 / 350

80. CARNET, Élève de la maison Lointier - Le cuisinier modèle.

Paris, Théodore Lefèvre, 1862.

Fort in-12, cartonnage éditeur, dos refait, XXXVI-503 pp. Par l'ancien chef des extras chez le baron Rotschild. [Vicaire, 149].

80 / 100

81. CAUDERLIER - Les 52 menus du gourmet.

Gand, Hoste, 1877.

In-12, demi-basane 324 pp.

100 / 150

82. CAUDERLIER - La cuisinière par Cauderlier, ancien traiteur à Gand.

Liège, Desoer, 1863.

In-12 broché, 142 pp 1 ff. Rare exemplaire de ce recueil de recettes extraites de L'Économie culinaire, publiée deux ans plus tôt. L'édition de 1864 est généralement présentée, par erreur, comme l'édition originale [Vicaire 155]. Pâte moullure angulaire sur les cinq premiers feuillets.

100 / 120

83. CHEMIN Charles - L'art de la cuisine.

Paris, E. Bernard, 1899.

In-8, Cartonnage éditeur percaline verte à décor doré, 273 pp. [Bitting, 85].

120 / 150

84. Collectif - Les classiques de la table.

Paris, Au dépôt, rue Thérèse, 1843.

In-8 demi-chagrin vert, dos à nerfs portant en queue la date de 1844 (reliure postérieure), rares couvertures conservées jaunes illustrée de l'édition de 1844, IV pp de dédicace à Monsieur Jules Janin, XIII pp d'explications préliminaires, 2 ff de faux. ÉDITION ORIGINALE RARE ET RECHERCHEE de ce recueil de textes classiques relatifs à la gastronomie : de la "Physiologie du goût", de BRILLAT-SAVARIN, aux "Chansons bachiques et gastronomiques", en passant par "La Gastronomie", de BERCHOUX, et "L'Art de dîner en ville", de COLNET, et "L'Art culinaire", de CUSSY. La page de titre porte bien la date de 1843 et comporte la vignette représentant le Café de Paris ; tandis que la page de couverture comporte la vignette représentant la façade de la Maison Chevet, Fournisseur du Roi. Ouvrage illustré de 14 planches hors texte serpentées et de vignettes dans le texte. Des rousseurs éparses, bon exemplaire.

200 / 300

85. Collectif - Almanach de Cocagne 1920, 1921, 1922, dédié aux vrais gourmands et aux francs buveurs.

Paris, aux Éditions de la Sirène, 1920, 1921, 1922.

3 volumes in-12 brochés 224-1 ff + 231 + 212 pp. Très bon état des exemplaires. Charmante publication de textes sur la gastronomie et le vin, illustrés par divers artistes. [Oberlé, 417]. Collection complète de ces Almanachs, qui n'ont paru que ces trois années-là. Bertrand Guégan assurait la publication artistique de cet éditeur durant cette période.

120 / 150

86. Collectif - Le cuisinier national où l'art du gastronome français, ouvrage mis en ordre accompagné de dissections et d'observations et enrichi de nouvelles recettes par M. C***.

Paris, Martial Ardant, 1841.

In-8, demi-basane rouge, 503 pp. Au dos, le titre est le "Gastronome Français" : en effet, il s'agit du "Gastronome Français" avec un titre-relais pour écouler les invendus, il sort de l'imprimerie d'un certain Honoré de Balzac. Il a gardé son frontispice gravé d'origine intitulé "Promenade Nutritive".

100 / 120

87. Collectif - Le gastronome français, ou l'art de bien vivre, par les anciens auteurs du journal des gourmands (...) ouvrage mis en ordre, et accompagné de notes, de dissertations et d'observations.

Paris, Charles-Béchet, 1828.

In-8 broché, 3 ff catalogue éditeur, VIII-503 pp. Volume rare imprimé par Balzac (au dos du faux titre) avec sa couverture imprimée d'origine et bien complet de son frontispice dessiné et gravé par Rouargue. Grimod de La Reynière et Cadet-Gassicourt ont collaboré pour une large part à cet ouvrage, l'auteur de la "Comédie Humaine" en a assuré le discours préliminaire. Exemplaire en état d'usage. [Vicaire 389].

120 / 150

88. Collectif - Recueil Factice - Bréviaire du gastronome (...) par l'auteur du manuel d'amateur d'huîtres - traité édicogastromique sur les indigestions, ouvrage de feu Monsieur Dardanus - Gastronomica ou recueil curieux et amusant d'anecdotes, bon mots, plaisanteries, maximes (...), entremêlé de chansons et propos de table propres à égayer la fin d'un repas.

Paris, Audot, 1828.

3 ouvrages en un volume, relié demi-veau cerise, dos orné, 1 frontispice couleurs dépliant, 110 pp, 1 ff de table, 2 ff 94 pp (2), 175. 2 frontispices couleurs et un frontispice en noir pour le dernier titre daté de 1809 et attribué à Cousin-D'avallon (publié par la librairie économique). Excellente et rare réunion de ces 3 textes amusants en reliure ancienne. Le "Traité des Indigestions" avec un frontispice coloré d'Henri Monnier est attribué à Alexandre Martin. De même que le "Bréviaire du Gastronom" avec le frontispice en couleurs d'Henri Monnier également. [Oberlé, Les Fastes, 464].

200 / 250

89. COLOMBIÉ Auguste - Éléments culinaires à l'usage des demoiselles.

Paris, Chez l'auteur, 1893.

In-8 demi-percaline bleue, bradel, 221 pp. Très rare exemplaire sur Hollande ; envoi d'auteur.

120 / 150

90. DUBOIS Urbain - Nouvelle cuisine bourgeoise 200 MENUS, recettes françaises et étrangères, Pâtisserie, Confitures, Glaces, Conserves, Cuisine des malades et des enfants.

Paris, Dentu, 1878.

Fort in-8 cartonnage éditeur, CLII-595-XXXVII pp. Très rare édition dans son cartonnage éditeur, par un auteur qui a écrit de nombreux titres sur la pâtisserie et la cuisine.

90 / 120

91. DUBOIS Urbain - La cuisine artistique.

Paris, Flammarion, [1920].

In-4°, pleine percaline éditeur framboise, LVII-576 pp. Bon exemplaire de la 14ème édition, complètement remaniée par l'auteur et augmentée d'un portrait et d'une notice biographique par Philéas Gilbert, de ces remarquables "études de l'école moderne", dessins, 155 planches gravées.

350 / 450

92. DUBOIS Urbain - La cuisine classique, études pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française, appliquée au service à la russe.

Paris, Dentu, 1872.

2 volumes in-4°, demi chagrin vert, 272 + 318 pp, 62 planches gravées. Bon exemplaire, signature d'Urbain-Dubois au dos du titre, ex-dono d'un Meilleur Ouvrier de France à son fils, daté de 1962.

120 / 150

93. DUBOIS Urbain - La cuisine de tous les pays, études cosmopolites.

Paris, Dentu, 1881.

Un volume fort in-8 pleine percaline bordeaux dos orné, LIV-743 pp, nombreuses illustrations in texte et une planche en chromolithographie. Exemplaire d'une grande fraîcheur.

80 / 120

94. DUBOIS Urbain - L'école des cuisinières.

Paris, Paul Bernardin, s.d.

In-8, pleine percaline framboise éditeur, 692 pp.

80 / 120

95. DUBOIS Urbain - La cuisine d'aujourd'hui, École des jeunes cuisiniers, service des déjeuners, Service des diners, 300 manières de préparer les œufs.

Paris, Dentu, s.d.

In-8, demi chagrin rouge, dos orné de caissons dorés, XV-813 pp. Un classique en parfaite condition.

120 / 150

96. DUBUSC - Nouveau traité de cuisine pratique et élémentaire.

Paris, Léon Vanier, 1884.

In-8, demi-basane marron à nerfs, VII-386 pp.

200 / 250

97. DURAND C. - Le cuisinier Durand du midi et du nord.

Nîmes, Chez L'auteur, 1863.

In-8, demi-basane caramel, XV-363 pp - 1 ff et une planche dépliant. Édition la plus complète (troisième édition). Né en 1766 dans une famille pauvre, le cuisinier Durand voulut exercer son métier en province. Il a laissé une image de sobriété dans sa vie personnelle mais ses expériences multiples lui ont conféré une renommée d'exception : il refusa d'entrer au service du roi d'Espagne pour rester dans le Gard, où il reprit l'établissement du fameux Audibal [d'après G. Oberlé, Les Fastes, 204].

120 / 150

98. ÉTIENNE M. - Traité de l'office, avec dessins gravés sur acier.

Paris, Au bureau de la collection Culinaire d'Antonin Carême, 1854.

Fort in-8, 2 volumes en un demi-basane, 222-3 ff-220-ff errata, 7 planches gravées hors texte. Un des traités les plus complets de la Cuisine au XIXème siècle. L'auteur est un officier de l'ambassade d'Angleterre, alors au service de la princesse Bagraton à Paris (...). [Oberlé, Les Fastes, 208].

150 / 180

99. FAVRE Joseph - Dictionnaire universel de cuisine pratique, encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire.

Paris, Chez l'auteur et Malgat, 1902.

4 volumes in-4°, demi chagrin rouge, plats percaline même couleur, XVIII-1 ff-444 pp + XII-453-939 + 2-945-1420 + XXXIV 6 ff-1421-1942 pp -1, pagination continue pour les quatre volumes. 6000 recettes, 2000 figures gravées dans le texte, phénoménal dictionnaire de la plus grande encyclopédie Culinaire jamais réalisée. [Oberlé, 258].

350 / 450

100. GARLIN Gustave - Le cuisinier moderne.

Paris, Garnier, 1887.

2 vol. grand in-4°, demi-chagrin vert bouteille, XLIV-278 pp. + 357 pp. 330 illustrations sur 60 planches gravées. Quelques rousseurs. Conseils et partie pratique (travaux de la cuisine et de l'office, 1 000 recettes). Texte sur deux colonnes, agrémenté de jolies lettres romantiques et de gravures en noir dans le texte [Vicaire, 81]. « Garlin, célèbre chef tonnois, fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et diverses maisons. Son traité, un des plus importants et des plus rares sur la grande Cuisine moderne, contient 5000 titres et 700 observations. (...) » [Oberlé, Les Fastes, 254].

350 / 450

101. GILBERT M. Chef d'office - La nouvelle cuisinière des villes et des campagnes suivie de l'office à l'usage des personnes qui sont chargées de la dépense des ménages (...).

Nancy, Haener, 1835.

In-12 broché, couverture muette, un frontispice et XII-271 pp.

60 / 80

102. GOGUÉ A. - Les secrets de la cuisine française.

Paris, Hachette, 1856.

In-12 demi-basane, IV-438 pp et 8 pp catalogue.

80 / 100

103. GONET Gabriel de - BASSANVILLE Madame la Comtesse de - La nouvelle cuisine simplifiée des ménages à l'usage des maîtresses de maisons (...), suivi du guide complet du service de table, précédée d'une introduction sur les classiques de la table par Alphonse Karr.

Paris, Gennequin, Sd.

In-8, cartonnage éditeur papier imprimé, un frontispice 276 pp-1 ff

de table, 23 planches hors texte (gravures sur bois). Charmante publication populaire que l'on trouve rarement dans les catalogues de livres de gastronomie. L'auteur, par ailleurs éditeur de "l'Empire des Légumes" d'Eugène Nus, illustré par Varin, a repris certaines des gravures humoristiques de cette publication pour illustrer cet ouvrage. Le dos est en état moyen, l'intérieur est très frais.

120 / 150

104. GOUFFÉ Jules - Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine.

Paris, Hachette, 1870.

Fort in-8, pleine percaline framboise, dos muet XI-844 et 25 planches couleurs. Grand classique avec ses illustrations très caractéristiques de l'époque en chromolithographies. Cette deuxième édition est bien complète de ses 25 planches en couleurs annoncées, contrairement à l'édition originale de 1867 où elles font souvent défaut. Selon G. Oberlé, Gouffé est considéré comme "le Carême du Second Empire".

150 / 250

105. GUÉGAN Bertrand - La fleur de la cuisine française, où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers et pâtisseries et limonadiers de France, du XIII^e au XIX^e siècle.

Paris, Éditions de la Sirène, 1920.

2 volumes in-8, demi chagrin rouge, 3 ff-374 pp + XV-578 pp, couvertures conservées. Par l'éditeur des Almanachs de Cocagne, ouvrage illustré d'extraits de gravures des ouvrages cités, que l'on pourrait qualifier de synthèse historique des recettes de cuisine française.

80 / 120

106. HAYWARD Georges père - Guide culinaire ; Le manuel de cuisine.

Lausanne, Payot, 1911.

In-8, demi-percaline éditeur, plats imprimés, 467 pp + même reliure, 378 pp pour l'ouvrage joint.

80 / 120

107. HÉLOUIS Édouard - Les royal-diners, guide du gourmet contenant des menus pour chaque saison. Avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table.

Paris, Dentu, 1878.

In-8 demi chagrin brun à coins, dos passé au brun clair faux-titre, titre, III pp, 493 pp-3 pp, 24 planches. ÉDITION ORIGINALE, rare, de ce fameux traité culinaire, par l'ancien chef des cuisines du roi de Sardaigne Charles-Albert, puis de son fils Victor-Emmanuel roi d'Italie (de 1861 à 1878). Illustré de 24 planches lithographiées en couleurs représentant les moules de la Maison Trotter et des plats décorés, le traité présente diverses recettes selon des menus saisonniers. Puis il donne un vaste choix de menus servis chez Louis-Philippe, la reine Victoria, la cour d'Italie, le prince de Carignan ; 221 ont été servis à la table de Victor-Emmanuel, tous situés et datés : 90 couverts pour le passage de l'impératrice de Russie à Turin, 11 mai 1857 ; pour le prince Napoléon, Turin, 27 janvier 1858 ; pour S.A.R. Oscar de Suède, Turin, 17 et 18 juin 1862 ; etc.

200 / 300

108. LOMBARD L.- M. (sous la direction de) - Le cuisinier et le médecin, et le médecin et le cuisinier ou le cuisinier médecin et le médecin cuisinier ou l'art de conserver ou de rétablir sa santé par une alimentation convenable (...), on y joint : les couvertures illustrées extraites d'un exemplaire broché.

Paris, Curmer, 1851.

Grand in-8, pleine percaline éditeur bleue, un avant-titre, un frontispice, XIX-239 pp-368 pp-48 pp de catalogue de réclames. Exemplaire en bel état de fraîcheur. Second tirage de ce guide culinaire et médical ; la première partie renferme un traité sur l'alimentation, avec des règles d'hygiène ; la seconde renferme un dictionnaire très complet des aliments, des boissons, notamment des vins, et des techniques culinaires. Préface de l'éditeur de livres romantiques, le célèbre Curmer. Bien complet des encarts publicitaires en fin d'ouvrage (Guide des consommateurs), signalés par Vicaire. [Bitting, 292-93]. [Vicaire 534-35].

120 / 180

109. MONTANGERAND Joanny - La cuisine mondiale.

Bruxelles, Albert Dewitt, 1919.

In-4°, demi-percaline noire à coins, 2 ff-XVI pp-389 pp-1 ff, couverture conservée. ÉDITION ORIGINALE d'un livre rare et peu connu qui figurait néanmoins au catalogue des fastes de Bacchus [281]. Son auteur est un cuisinier Belge, il y retranscrit des recettes très originales des cuisines du monde où figurent au menu du zébu, de la gazelle, de l'autruche, du filet de tortue.

100 / 120

110. MOTTON Célestin - L'école des meilleures cuisinières bourgeoises.

Paris, Arthème Fayard, 1878.

Fort in-12, demi-basane d'époque, XXX-824-1 ff- 19 planches, 1 frontispice couleurs par F. Menetrier, l'auteur des planches. Tampon Ex-libris de la collection culinaire B. Noby. Volume peu fréquent et peu répertorié dans les collections de livres sur la cuisine. Bonne provenance.

80 / 120

111. PAPUT-LEBEAU - Le gastrophile, ou l'art culinaire renfermant 60 menus, 275 recettes.

Paris, Audot, 1883.

In-12, pleine toile moderne cannelle, 356 pp.

50 / 80

112. PELHATE-VALLÉE Marie - La cuisine des gourmets, recettes des grands cercles de Paris.

Paris, Delarue.

In-8, cartonnage éditeur vert, titre sur le plat, dos muet (3), 344 pp.

100 / 120

113. PETIT A. - La gastronomie en Russie.

Paris, Chez L'auteur et Émile Mellier, 1860.

In-12, demi chagrin bleu nuit, dos orné de caissons, plats percaline même couleur 275 pp. Le volume est terminé par une sorte de dictionnaire franco-russe des termes techniques usités dans l'art culinaire, des ustensiles, accessoires et provisions de bouche, etc. [Vicaire 677].

100 / 150

114. REULET C. - Le cuisinier praticien ou la cuisine simple et pratique.

Paris, Chez Pierre Lacam, 1896.

In-8 broché, XII-519 pp. L'auteur fut cuisinier de la Comtesse d'Auteroche et de la Marquise de Courtavelle. Il mourut en 1860, un an après la parution de son ouvrage. Ce livre est divisé en plusieurs parties : la définition et les principes de la cuisine, les préparations fondamentales, les potages, les sauces, la viande, le poisson, les légumes et les fruits. Pour Lacam, éditeur de cette nouvelle édition, il fut le plus grand méthodiste du siècle.

100 / 150

115. RICHARDIN Edmond - L'art du bien manger, 1600 recettes simples et faciles.

Paris, Librairie Nilsson.

Fort petit in-8 percaline éditeur rouge, 960 pp.

80 / 120

116. RICHARDIN Edmond - L'art du bien manger, 2000 recettes simples et faciles.

Paris, Librairie Nilsson.

Fort petit in-8, percaline éditeur verte, XLVI-946 pp.

80 / 120

117. SALLES Prosper - MONTAGNÉ Prosper - La grande cuisine illustrée, sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante.

Paris, Dupont et Malgat, s.d.

Grand in-8, demi chagrin rouge, plats percaline même couleur, 808 pp.

80 / 100

118. SILLETTE Mademoiselle - La cuisine facile économique et salubre, cuisine française - cuisine lyonnaise - provençale - allemande - italienne.

Paris & Lyon, Maison et Chambet, 1842.

In-16, demi-basane rouge d'époque (2) 298-1 ff - VI planches. Rousseurs. Rare et Charmante publication populaire, avec un envoi d'auteur. [Vicaire, 791]. On remarquera la place faite aux cuisines régionales et étrangères.

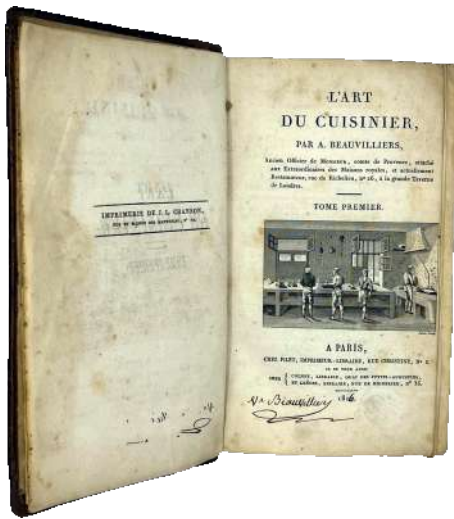
60 / 80

119. SOUCHAY Léon - Le bon cuisinier illustré, avec la collaboration de M. Lebroc.

Paris, Audot, 1886.

Grand in-8, demi-percaline noire éditeur, XII-780 pp, 300 figures dans le texte. Unique édition. L'ouvrage est peu commun, en dépit de son caractère très pratique et pédagogique, et ne semble avoir connu aucune réédition. (Ne figurait pas au catalogue de référence, Les fastes De Gérard Oberlé).

80 / 100



13



23



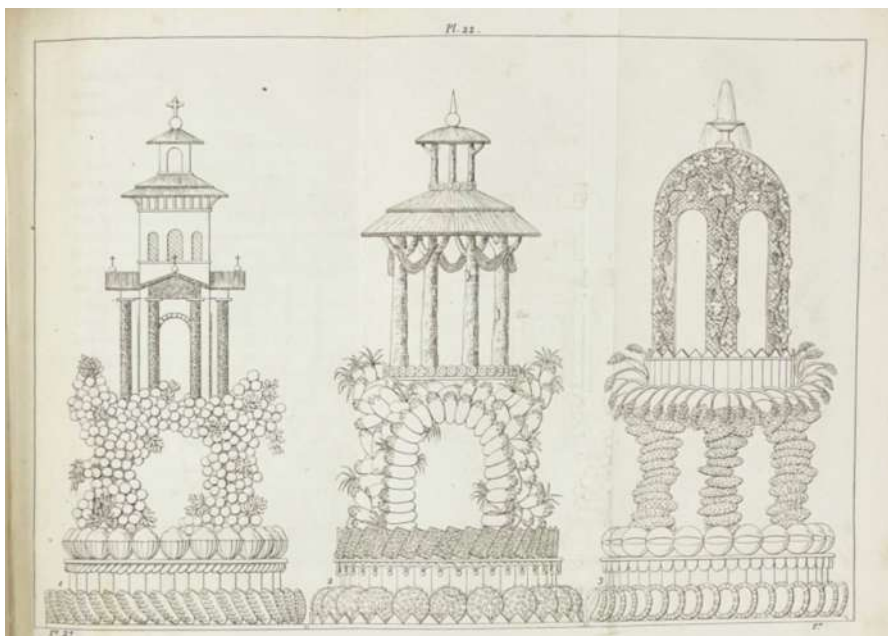
29



30



54



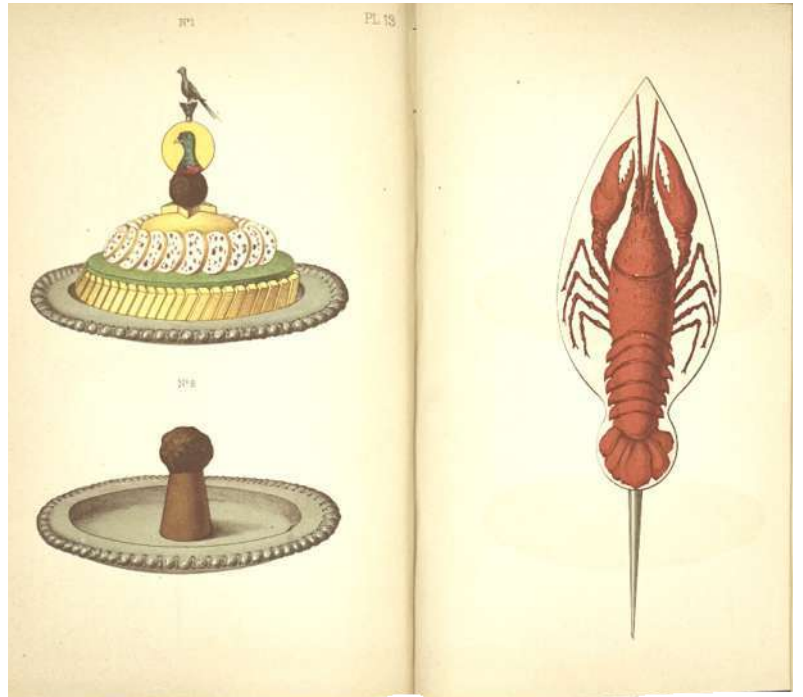
79



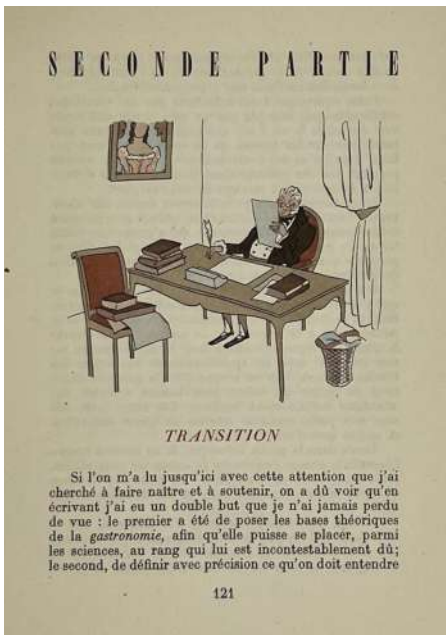
91



100



107



124



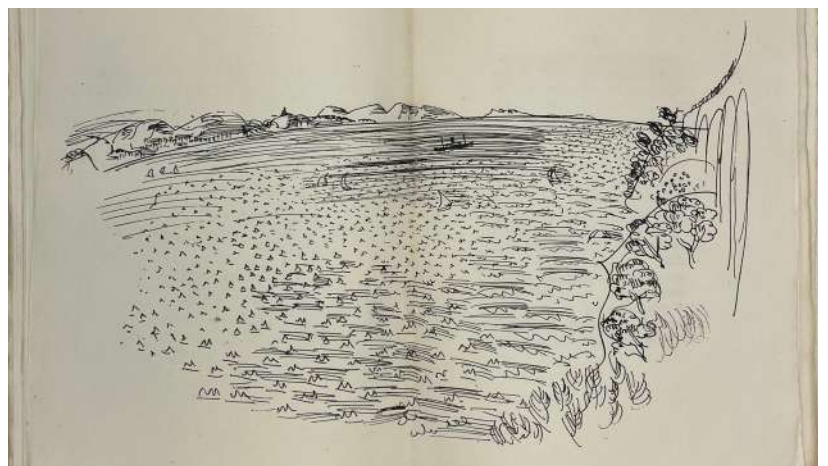
126



130



49



131

120. Tante LAURENCE - Le grand livre de cuisine.

Anvers, Opdebeek, 1900.

Grand in-8, plein cartonnage bradel, papier à la cuve, pièce de titre dorée, 426 pp. Ex-libris des bistrots de cuisiniers, rare publication non datée.

100 / 120

121. VIARD et FOURET - Le cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie, et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes.

Paris, Barba, 1822.

In-8, demi-basane d'époque, 4 ffnc-542-XXIII-3 planches dépliantes, onzième édition.

100 / 120

122. [Anonyme] - Almanach des ménagères et des gastronomes pour 1854, 1855 et 1856 précédé du supplément à la cuisinière de la campagne par M. L.-E. A.

Paris, Audot, 1852.

Recueil factice de 3 ouvrages chez le même éditeur, pleine percaline verte (reliure du XXe), 36-120 pp - 1 ff 70-12-8 pp-12 ff catalogue éditeur. Couverture conservée pour le supplément à la cuisinière de la campagne et de la ville, 3 Almanachs peu fréquents, condition modeste, papier roussi, publication populaire.

60 / 80

Livres illustrés, livres du XXème siècle

123. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du Goût illustrée par Bertall, ou méditations de gastronomie transcendante, précédée d'une notice par Alp Karr.

Paris, Furne & Cie, 1864.

Grand in-8, demi chagrin cerise, dos lisse décoré, tête dorée, doubles filets sur les plats, 1 front. (2) -459 pp et illustrations gravées sur chine contrecollé. Illustrations magistrales de l'un des plus grands illustrateurs du XIXème siècle, très bon exemplaire sans rousseurs.

100 / 120

124. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du Goût illustrée par Sylvain Sauvage, ou méditations de gastronomie transcendante.

Paris, Les éditions Littéraires et artistiques, 1945.

Sous étui, 2 volumes grand in-8, 2 volumes en feuilles, couvertures remplies, (2) -259 pp + (2) -226(1), un des 745 exemplaires avec une épreuve d'artiste. Illustrations en couleurs de Sylvain Sauvage.

200 / 250

125. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du Goût, illustrations de Ralph Soupault, ou méditations de gastronomie transcendante.

Paris, Éditions littéraires de France, C 1942.

2 volumes in-4° brochés, 231 et 84 pp, illustrations couleurs in-texte, couvertures remplies sous étui éditeur, un des 275 exemplaires avec une suite en couleurs de 12 planches, tirage limité à 950 exemplaires.

120 / 150

126. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Aphorismes et variétés, gravures originales à l'eau-forte par Raoul Dufy.

Paris, Bibliophiles du Palais, 1940.

Petit in-folio, couverture rempliée en feuilles sous emboîtement, 4-128-8 ff. Tirage limité à 200 exemplaires nominatifs, illustrations en noir de Raoul Dufy.

250 / 350

127. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du Goût, illustrations de Charles Huard, ou méditations de gastronomie transcendante.

Paris, Éditions d'art H. Piazza, 1930.

2 volumes in-4° brochés sur vélin mince sous coffret, 202-1 ff + 212 pp avec une suite en noir et deux planches couleurs, tirage très bibliophilique à 135 exemplaires.

200 / 250

128. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du Goût illustrée par Joseph Hémard, ou méditations de gastronomie transcendante.

Bruxelles, Éditions "La Boétie", 1947.

2 volumes en feuilles sous emboîtement, XVII-178 pp + 170-2 ff. Tirage à 4800 exemplaires numérotés, comprenant l'état définitif des gravures en couleurs.

60 / 80

129. BRILLAT-SAVARIN Anthelme - Physiologie du Goût, illustrations de Fordan, ou méditations de gastronomie transcendante (...). Soixante-quinze aquarelles de Fordan.

Paris, Nouvelle librairie de France, 2001.

Fort in-4°, relié pleine basane caramel décorée de l'éditeur, tête dorée, avec étui papier à la cuve bordé, 329 pp et 75 aquarelles, tirage limité à 2150 exemplaires, étonnante publication du XXIe siècle.

120 / 180

130. BRUN Maurice - Groumandugi, réflexions & souvenirs d'un gourmand provençal (..) Illustrations de Louis Jou.

Marseille, Chez l'auteur, 1949.

In-folio broché sous emboîtement, (4) -XVII-198 pp-7 ffnc, 110 bois gravés et 6 illustrations en couleurs. Illustré de bois gravés de Louis Jou sur Papier d'Auvergne, séché sur Cordes des Moulins de Val de Laga (Ambert), dans la belle tradition de l'imagerie Française. Préface de Charles Maurras.

300 / 350

131. COQUIOT Gustave - La terre frottée d'ail, avec 101 dessins inédits de Raoul Dufy.

Paris, André Delpeuch, 1925.

2 volumes in-4° brochés, 231 et 84 pp, illustrations couleurs in-texte, couvertures remplies sous étui éditeur, un des 275 exemplaires avec une suite en couleurs de 12 planches, tirage limité à 950 exemplaires. Ouvrage illustré de 101 dessins inédits de Raoul Dufy (l'édition courante au format in-12 ne compte que 77 dessins), dont 20 sur double page. Cachet de l'auteur. On y joint : 4 photos de l'appartement de Gustave Coquiot (aux murs sont accrochés de nombreux Dufy), une carte postale de Marseille dessinée par Dufy, ainsi que deux lettres de l'éditeur André Delpeuch à Coquiot et à son épouse. 2 ff in-4°, 1928. Ode de l'auteur et de l'illustrateur à la Provence et à son terroir.

400 / 450

132. DEULIN Charles - Contes d'un buveur de bière, illustrations de Kauffmann.

Paris, Librairie Artistique G. Boudet, 1891.

In-4°, demi-maroquin tabac à coins, tête dorée (reliure signée du relieur parisien Dervois), couvertures conservées, 272 pp et un ff de table. Illustrations de P. Kauffmann. Ex-libris d'un Strasbourgeois, Daniel Shertzer.

120 / 180

133. DEULIN Charles - Contes d'un buveur de bière, illustrations de Lucien Boucher.

Paris, Marcel Seheur, 1945.

In-4°, demi-maroquin caramel à coins, tête dorée, couvertures et dos conservés, un front. 281 pp et un ff de table, tirage sur vélin Vidalon à 185 exemplaires. Illustrations en couleurs, petit tirage, très grandes marges.

180 / 250

134. DEULIN Charles - Contes d'un buveur de bière, eaux-fortes d'Omer Bouchery.

Lille, Émile Raoust, 1934.

In-4°, en feuilles, couverture rempliée sous emboîtement, 244 pp, un des 30 exemplaires sur Japon impérial avec double suite des eaux-fortes.

120 / 150

135. ESCHOLIER Raymond - Cantegril.

Paris, Éditions de la lampe d'argile, Georges Servant, 1926.

Petit in-4°, demi chagrin à coins tête cirée noire, IV-307 pp, 35 bois en couleurs de Pierre Falké, couvertures et dos conservés.

80 / 120

136. ESCOFFIER Auguste - Ma cuisine.

Paris, Flammarion, 1934.

Fort in-8, cartonnage éditeur vert, 703 pp. ÉDITION ORIGINALE. Presque impossible d'établir un catalogue de livres de gastronomie sans un ouvrage d'Escoffier, l'un des plus grands maîtres de la cuisine française qui a été cuisinier au Ritz à Monaco, et sur des paquebots. Il a consacré comme tant d'autres, sa vie à la cuisine française. Escoffier a ainsi développé le concept de brigade de cuisine en rationalisant la répartition des tâches dans l'équipe et en veillant à l'image de marque du cuisinier (propre, méticuleux, non buveur, non-fumeur, ne criant pas). En 1928, ce chef, le plus célèbre de son temps, a été le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur. Ce volume est son dernier ouvrage.

80 / 100

137. FINEBOUCHE Marie-Claude - La cuisine de Madame - Les petits plats de Madame.

Paris, Gallimard, 1932 et 1937.

2 volumes grand in-8 brochés sous étui, 181 pp + 197 pp. Marie-Claude Finebouché est le pseudonyme de Mme Ajalbert. Publications soignées sur Alfa de ce recueil de "233 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis", et réunies par Andrée Jean Ajalbert. On y joint : un autre titre du même auteur.

50 / 80

138. GUÉGAN Bertrand - Le cuisinier français, ou les meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui.

Paris, Émile-Paul, 1934.

Fort grand in-8, demi chagrin framboise, XCI-654-2 ff, avec de nombreuses reproductions de gravures et documents anciens comprises dans la pagination [Oberlé, Les Fastes, 299 : édition originale devenue fort rare].

100 / 120

139. POIRET Paul - 107 recettes ou curiosités littéraires, illustrées de 107 dessins de Marie Alix, (...) suivies de quelques pages de publicité gratuite par Sébastien Voirol.

Paris, Henri Jonquières et Cie, 1928.

In-8 broché, 3 ff-211 pp. [Oberlé, 291] ÉDITION ORIGINALE sur papier d'édition joliment, illustrée par Marie Alix.

30 / 50

140. VAUDOYER Jean-Louis - Éloge de la gourmandise, 31 pointes sèches par André Jacquemin.

Épinal, Aux dépens de l'illustrateur, 1955.

In-8, en feuilles sous emboitage 81 pp illustrés de gravures in-texte. "L'art de la gourmandise est un art de recueillement, comme la volupté." Les illustrations magistrales du graveur vosgien André Jacquemin sont à l'aune du texte. Tirage limité à 175 exemplaires, notre exemplaire est un des 70 exemplaires sur vélin de Lana.

150 / 200

Pâtisseries, glaces, confiseries

141. BERNARDI - Le glacier Royal.

Bruxelles, société typographique belge, 1845.

In-12, demi chagrin havane, dos orné (reliure postérieure), rares couvertures conservées, VIII-285 pp.

250 / 350

142. BOURGAUX Albert - Quatre siècles d'histoire du cacao et du chocolat.

Bruxelles, office National du Cacao et du Chocolat.

In-8 broché, 230 pp. Belle impression sur papier glacé de ce livre rare sur le chocolat.

100 / 120

143. CARDELLI - Manuel du limonadier glacier chocolatier et confiseur, contenant les meilleurs procédés pour préparer le café, le chocolat, le punch, les glaces (...).

Paris, A la Librairie Encyclopédique de Roret, 1851.

Fort in-12, demi-basane d'époque, dos orné de filets dorés et fleurons estampés à froid, VI-516 pp et 6 planches, avec un précieux catalogue des publications de l'éditeur de 90 pp. Bon exemplaire en reliure strictement contemporaine, papier roussi comme souvent.

80 / 100

144. CAUDERLIER - La pâtisserie et les confitures, première édition, contenant les pâtisseries nouvelles faites avec la farine de maïzena.

Gand, Hoste, 1874.

In-12, broché, 306 pp-2 ff. Première édition du livre de Pâtisserie du célèbre traiteur de Gand.

70 / 90

145. collectif - 99 entremets sucrés (Babet), Marie-Claude Finebouché est le pseudonyme de Mme Ajalbert. Publications soignées sur Alfa de ce recueil de "233 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis", et réunies par Andrée Jean Ajalbert. On y joint : un autre titre du même auteur.

3 plaquettes in-12 brochées.

60 / 80

146. Collectif - La cuisine et la pâtisserie expliquées du Cordon-bleu, divisé en deux parties 1° Étude complète des bases fondamentales de la cuisine et de la pâtisserie (...) 2° Recueil complet des recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie, glaces, confitures, sirops (...).

Paris, Bibliothèque du Journal " Le Cordon Bleu", 1906.

Fort petit in-4°, demi chagrin havane, V-742 pp.

60 / 90

147. Collectif - Annuaire de la confiserie-chocolaterie, confiterie-biscuiterie, édition 1935.

Paris, Allonsius, 1935.

In-8, pleine percaline éditeur saumon publicitaire, 740 pp-7 ff.

80 / 100

148. Collectif - Annuaire de la confiserie-chocolaterie, confiterie-biscuiterie, édition 1949.

Paris, Allonsius, 1949.

Fort in-8, pleine percaline éditeur brique publicitaire, 1606 pp-1 ff.

80 / 100

149. COLOMBIÉ Auguste - 100 entremets.

Paris, L. Mulo, 1898.

In-12, demi-percaline noire éditeur, 140 pp et 36 pp de catalogue éditeur.

30 / 50

150. COSTENOBLE - Album de cartonnages Costenoble - Boîtes de dragées pour baptêmes et mariages.

In-8 oblong cartonnage éditeur marron, 39 maquettes sur 19 feuillets cartonnés, pour les boîtes de dragées avec un ff d'échantillons de papier pour les combinaisons de textures et de couleurs.

100 / 120

151. DEGERINE F.-J. - 100 entremets, 800 recettes de base - Conseils et tours de mains.

Paris, Dunod, 1953.

2 tomes in-12 reliés en un volume demi-percaline verte, XLII-222-239 pp, couvertures conservées. Bien complet des 2 volumes. Rare exemplaire relié.

30 / 50

152. DUBOIS Urbain - Grand livre des pâtissiers et des confiseurs.

Paris, Flammarion, 1895.

In-4° demi chagrin vert, XXIV-432 pp-96 planches gravées comprises dans la pagination. Un livre célèbre, bonne provenance, ex-libris du Cuisinier Pierre Orsi, puis celui de Christophe Marguin.

180 / 250

153. DUBOIS Urbain - La pâtisserie d'aujourd'hui.

Paris, Flammarion, 1925.

Grand in-8, percaline framboise éditeur, XVI-465 pp, illustrations in et hors texte, dixième édition.

80 / 100

154. ERICH WEBER J-M - Theory and practice of the confectioner (École et pratique du pâtissier), seconde édition.

Radebeul-Dresden, International Fachverlag.

In-4°, demi chagrin brun éditeur, 444 pp et 42 planches en 4 couleurs. Imprimé sur trois colonnes, ouvrage en trois langues : Anglais, Français, Espagnol.

80 / 100

155. GIRARDIN Léon - Le nouveau pâtissier confiseur glacier, contenant 1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces.

Paris, chez l'auteur, 1904.

In-12, demi chagrin rouge, XXI-494 pp. Léon Girardin est né à La Souterraine en Creuse en 1870, et commença son apprentissage dans son pays natal. Après avoir travaillé dans les meilleures maisons de Limoges, Angoulême et Bordeaux, il vint à Paris où il fit les principales maisons (d'après la biographie insérée en début d'ouvrage).

80 / 100

156. GIRARDIN Léon - Le nouveau pâtissier confiseur glacier, contenant 1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces.

Paris, chez l'auteur, 1905.

In-12, demi chagrin rouge, XXI-494 pp, deuxième édition augmentée de 5 ff de publicités, dont celles pour les "Silhouettes" et le Thermomètre Girardin pour contrôler le degré de cuisson et autres appareils de l'auteur.

80 / 100

157. HECKMANN Adolf - "Modeko", die moderne dekorkunst in der konditorei (Le décor moderne dans la confiserie).

Nordhausen, Heinrich Killinger.

2 Volumes in-4°, percalines éditeur verte et blanche décorée éditeur, 124 pp-91 planches couleurs. Édition en 6 langues.

100 / 150

158. LACAM Pierre - Le mémorial des glaces et entremets de cuisine et pâtisserie.

Paris, Chez l'auteur, 1911.

In-8, demi-toile verte, 911 pp. Ouvrage de référence, qui fait suite au Mémorial de la pâtisserie. Portrait de l'auteur en frontispice et quelques illustrations dans le texte. Dos très frotté au niveau des charnières, mais ouvrage bien solide et intérieur frais. 3ème édition, revue et augmentée.

90 / 130

159. LACAM Pierre - Le mémorial historique et géographique de la pâtisserie, contenant 2200 recettes de pâtisserie, glaces & liqueurs.

Vincennes, chez l'auteur, 1895.

In-8, demi chagrin rouge, charnières renforcées, gardes Art Nouveau, XI-605 pp (double ff dépliant, fac-similé).

80 / 120

160. LE GRAIVE Émile - Le pâtissier royal belge, pâtisserie fine et bourgeoise, glaces, sorbets, punches, limonades (...) desserts, confiseries, etc.

Bruxelles, J. Lebègue & cie, 1922.

In-8, demi-percaline bleue éditeur, plat papier imprimé, VIII-288 pp-1 ff.

60 / 80

161. MELITSKO I. de - Patisserie Hongroise.

Liège, Rapid press, 1937.

In-12, demi-percaline verte, 105 pp-3 ff tables, couverture illustrée conservée. Rare ouvrage quasiment introuvable, exemplaire modeste, rousseurs sur la jolie couverture conservée.

60 / 80

162. PIGOT Léon - Le mémorandum du pâtissier entremetteur.

Meulan, Auguste Réty, 1908.

In-12, demi chagrin rouge, dos orné (reliure postérieure), XII-344 pp.

100 / 120

163. PIGOT Léon - Le mémorandum du pâtissier entremetteur.

Meulan, Auguste Réty.

In-12, demi chagrin rouge, dos orné (reliure d'époque), XII-344 pp, un feuillet dépliant de la Maison Malgat ajouté ("fabricant de vestes pour cuisiniers, pâtissiers et charcutiers à l'enseigne du Grand Vatel"). Tampons de cette maison, ex-libris d'un cuisinier. Publication vers 1900.

100 / 120

164. ROULET Auguste J. - Le livre des friandises.

Apt en Provence, Rober Morel, 1977.

Plein cartonnage éditeur gris clair, maquette originale d'Odette Ducarre avec sur le premier plat un moule en relief, 268-3 ff.

50 / 80

165. SCHAUS Armand - Album pratique du pâtissier moderne, tome 1 : gâteaux et entremets.

Bruxelles, Stevens/Nova, sd.

In-4° à l'italienne (oblong), pleine percaline vert sapin, 142 pp imprimées en bistre, planches non coloriées. S'agit-il d'une impression tardive de l'ouvrage d'Armand Schaus, tirée à seulement 80 exemplaires. La collation et le titre diffèrent de la description qu'en a faite Oberlé dans les Fastes [304].

120 / 150

166. STILLE Dominique - Album pratique du pâtissier moderne, tome 3 : Les glaces.

Bruxelles, Stevens/Nova, 1942.

In-4° à l'italienne (oblong), pleine percaline vert sapin, 105 pp. RARISSIME exemplaire de ce recueil de recettes de confection des glaces. Un des exemplaires coloriés, bien complet de ses 98 planches couleurs. Cartonnage frotté, mors fendillé en queue sur quelques cm, taches marginales sur quelques ff.

120 / 150

167. UTRECHT-FRIEDEL Madame - Le confiseur impérial, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands.

Paris, Henri Tardieu, 1811.

In-12, demi-percaline vanille bradel (reliure fin XIXe siècle), un frontispice, XII-323 pp.

100 / 120

168. UTRECHT-FRIEDEL Madame - Le confiseur royal, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands.

Paris, Louis Tenré, 1825.

In-12, demi chagrin à grains longs cerise (fine reliure pastiche du XXe siècle), un frontispice, X-323 pp.

150 / 200

Cuisines régionales et étrangères

169. Afrique / ISNARD Léon - La Gastronomie Africaine.

Paris, Albin Michel, 1930.

In-12, (4) -474 pp, cartonnage éditeur orange. Rare dans son cartonnage.

50 / 80

170. Afrique / TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne - La cuisine rustique Afrique noire - Madagascar, on y joint : La cuisine rustique Hongrie - La cuisine Rustique - La cuisine des pionniers U.S.A.

Forcalquier, Robert Morel, 1971.

Réunion de 3 volumes in-12 carré, toile cirée rouge ou blanche, bouton laiton au centre du dos, signet ficelle chanvre éditeur, environ 220 pp pour chaque volume.

50 / 60

171. Allemagne / MEIER C. - Die moderne Küche, on y joint : Das Menu Cartonnage lithographié éditeur (Hannovre, C.1882, Klindworth's verlag) avec des menus en français, 284 pp.

Hambourg, Otto Weissner, 1898.

Fort in-8, cartonnage éditeur caramel, VII-516 pp. Belle édition de ce Classique Allemand.

70 / 90

172. Alsace / AD.S. - L'Alsace à table, extrait de la Revue Alsacienne Illustrée.

Strasbourg, J. Noiriel (F.Staat succ.), 1904.

In-4°, cartonnage papier couverture de l'éditeur contrecollée, 12-1 ff-3 ff couleurs et un menu à double page.

80 / 90

173. Alsace / [SPOERLIN Marguerite] - La cuisinière du Haut-Rhin, à l'usage des ménagères et des jeunes personnes (...). Suivie d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades.

Mulhouse et Strasbourg, Risler et Comp - Heitz, 1829.

Petit in-8, cartonnage bleu d'attente muet, 295 pp. ÉDITION ORIGINALE française.

200 / 250

174. Alsace / [SPOERLIN Marguerite] - Oberrheinisches Kochbuch, le même exemplaire en allemand.

Mulhouse, Risler et Comp, 1825.

Petit in-8, cartonnage papier marbré d'époque, VIII-400-11 ff de tables, impression en gothiques.

120 / 150

175. Alsace / [SPOERLIN Marguerite] - La cuisinière du Haut-Rhin, à l'usage des ménagères et des jeunes personnes (..) Suivie d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades.

Bâle, G. Detloff.

Petit in-8, cartonnage percaline moutarde éditeur, titre doré en long au dos, 295 pp. Édité vers 1870-1880, c'est le même texte que l'édition de 1829, avec une page de titre relai.

120 / 150

176. Alsace / GÉRARD Charles - L'ancienne Alsace à table, étude historique et archéologique sur l'alimentation, les mœurs et les usages épiques de l'ancienne province d'Alsace.

Paris, Berger-Levrault, 1877.

In-8, demi-velin bradel à coins, VI-362 pp, un des 68 exemplaires du tirage de tête sur Hollande après 3 Chine et 15 Whatman.

150 / 200

177. Alsace / REIBER Émile - Les propos de table de la vieille Alsace.

Paris, Launette (Imp. Engelmann), 1886.

Petit in-4°, demi chagrin rouge à coins, tête dorée, doubles filets dorés sur les plats, dos à caissons dorés ornés de fleurons, XVI-232 pp-1 ff, couvertures conservées. Tirage de tête, un des 600 exemplaires sur beau papier des Vosges, à la forme, texte réglé, très belle typographie.

250 / 300

178. Alsace / SPETZ Georges - L'Alsace gourmande, poème gastronomique suivi de cent quarante recettes alsaciennes, avec vingt encadrements et quarante vignettes, par Melle Jeanne Riss.

Strasbourg, Revue Alsacienne, 1914.

In-8, broché, rare exemplaire sur Hollande avec envoi et quatrain manuscrit de l'auteur daté de 1913.

150 / 200

179. Alsace / KLENCK Auguste - Le vieux Mulhouse à table, esquisse de mœurs épiques.

Mulhouse, Imprimerie Ve Bader, 1875.

In-12, demi-basane à coins caramel, 60 pp-1 ff, couvertures conservées, 24 ff blancs ajoutés.

50 / 60

180. Angleterre - Amérique / GOY Sylvain Claudius - La cuisine de l'Amérique centrale, comprenant la cuisine anglaise, la cuisine américaine, avec la pâtisserie de cuisine et de magasin, les desserts, les glaces (...), précédée d'un petit historique de l'agriculture et des produits du nouveau monde au moment de sa découverte.

1915.

In-8, cartonnage d'éditeur brun, (3)-489 pp.

100 / 120

181. Angleterre - Amérique / SUZANNE A. - La cuisine et la pâtisserie anglaise et américaine, deuxième édition, illustrée de nombreux dessins par Gérard Tantet et Froment.

Paris, L'art Culinaire et chez l'auteur, 1904.

In-8, demi chagrin cerise, dos orné de fleurons, 394-2 ff

80 / 120

182. Aquitaine - Le cuisinier landais et les bons domestiques, manuel des jeunes ménagères.

Dax, Imprimerie-Reliure H. Labèque, 1910.

In-8 broché, 127-41 pp-VI. Volume en état d'usage, très rare.

70 / 80

183. Aquitaine / BONTOU Alcide - Traité de cuisine bourgeoise bordelaise.

Bordeaux et Paris, Féret et Mulo, 1906.

Fort in-8, plein maroquin vert [reliure moderne], XII-622 pp sur papier d'édition.

150 / 200

184. Ardèche / FOROT Charles - Odeurs de forêt et fumets de table.

Saint-Félicien, Le pigeonier, 1964.

In-12 broché, un frontispice, 390 pp.

40 / 50

185. Berry / LAPAIRE Hugues - La cuisine berrichonne, suivi de Chansons à Boire, Ornaments de Émile Popineau.

Paris, Helleu et Sergent, 1923.

In-16 broché, 109 pp, ex-libris manuscrit. Très belle et RARE condition pour cet ouvrage gastronomique et bachique berrichon.

50 / 60

186. Bourgogne / CONTOUR Alfred - Le cuisinier bourguignon - nouveau livre de cuisine pratique.

Beaune, imprimerie H. Lambert Fils, 1896.

In-8, cartonnage pleine percaline éditeur rouge, VIII-413 pp, mors faibles. Très RARE reliure éditeur avec envoi.

100 / 150

187. France / Collectif - Les recettes de Passiflora.

Paris, office d'éditions d'art, 1939.

In-8, pleine percaline bradel lavande, 144 pp-2 ff. RARE réunion des 18 fascicules présentant la cuisine des régions françaises. Provenant Des Bibliothèques Orsi puis Marguin (Ex-Libris).

50 / 70

188. France / CURNONSKY et ROUFF Marcel - La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises.

Paris, F. Rouff, 1921.

21 titres en 24 volumes in-12 carrés brochés de 108 pp (la collection complète doit en comporter 27). Notre série comprend : L'Anjou, Le Périgord, La Normandie, La Bresse, Le Bugey, Le Pays de Gex, L'Aunis, La Saintonge, L'Angoumois, Bordeaux et le Bordelais. Il manque à notre collection Vivarais, Rouergue, Gévaudan - Roussillon et Foix - Dauphiné, soit trois volumes. En raison de la rareté de certains volumes, la collection complète est très difficile à réunir.

200 / 300

189. France / LALLEMAND Roger - La cuisine de chez nous.

La Rochelle, Quartier Latin, 1967.

In-8, 10 volumes in-8 brochés, 120 pp environ pour chaque volume. L'éditeur prévoyait à l'origine 25 volumes couvrant toutes les régions de la Gastronomie Française. Nous avons ici les volumes parmi ceux-ci en suivant la toponymie de l'éditeur : 1- La Vraie Cuisine du Bourbonnais 2- La Vraie Cuisine du Nivernais et du Morvan 3- La Vraie Cuisine du Berry et de l'Orléanais 4- La Vraie Cuisine de l'Anjou et de la Touraine 7- La Vraie Cuisine de la Normandie 8- La Vraie Cuisine de l'Artois, de la Flandre et de la Picardie 9- La Vraie Cuisine de la Champagne 11- La Vraie Cuisine de l'Alsace 12- La Vraie Cuisine de la Lorraine 13- La Vraie Cuisine de la Bourgogne.

70 / 120

190. France / BARBEROUSSE Michel - Cuisine alsacienne, Cuisine basque et béarnaise, Cuisine provençale, Cuisine normande.

Paris, Éditions Barberousse.

4 volumes brochés in-12 carrés, 166 + 108 + 131 + 161 pp. Réunion des 4 volumes de cette collection "Du Cochon Roti (..)", 4 titres parus seulement à notre connaissance.

30 / 50

191. France / Collectif - La France à table.

Paris, Mai 1934- Février 1977.

28 volumes grand in-8, demi-toile bleue, plats ornés de trois bandes tramées bleu-blanc-rouge, dos orné d'une assiette et d'un couvert portant le numéro de toponymie ainsi qu'un verre de vin rouge mosaïqué (reliure signée des Ateliers Laurechet), 207 numé EXCEPTIONNELLE collection complète, à l'état de neuf, de cette revue gastronomique illustrée, établie sous la direction littéraire de Curnonsky. Ont collaboré, Andrieu, Vaudoyer, Dumaine, Montagné, Gaston Derys, Marcel Rouff. Nombreuses photographies de Germaine Krull, André Kertész, Jean Roubier, etc. Collection complète des publicités, lettres d'éditeur et encarts joints à la revue, ainsi que des tables des matières et du rarissime numéro spécial sur Paris de novembre 1937 publié à l'occasion de l'exposition sur les arts et techniques dans la vie moderne. On peut parler d'exemplaire unique, pour sa maquette et pour son état.

800 / 1000

192. France - Monde / GAUSSEN Aglae - Je cuisine gaulois - Je cuisine indien (d'Amérique) - Je cuisine chinois, on y joint : Je cuisine pied-noir (Caruana), Je cuisine vert (Charlotte Boistel-Bombeke).

Gordes, Robert Morel, 1979.

5 volumes in-12 carrés cartonnés éditeur en couleurs de 42 pp.

60 / 80

193. France / Collectif Robert Morel éditeur - La cuisine rustique : Alsace-Lorraine - Auvergne - Rouergue - Limousin - Provence - Charente - Gascogne - Guyenne, Quercy - Bretagne - Maine - Anjou - Flandres - Languedoc - Pays Basques.

Forcalquier, Robert Morel, 1971.

9 volumes in-12 carré toile cirée rouge, blanche ou jaune, bouton laiton au centre du dos, signet ficelle chanvre, éditeur, 220 pp environ pour chaque volume.

80 / 90

194. Franche-Comté / DUPIN Pierre - Les secrets de la cuisine comtoise.

Paris, Nourry, 1927.

In-12 broché, 137 pp.

30 / 50

195. Jura / PERRAT Benoît - Comus en Bresse, dieu des festins et des plaisirs, rapsodie culinaire et gastronomique.

Vonnas, chez l'auteur, 1937.

In-4° broché, 95 - 2 ff. Carte postale jointe de l'établissement de Benoît Perrat, le grand hôtel moderne à Vonnas (Ain), exemplaire avec envoi d'auteur.

60 / 80

196. Jura / SAHLER Léon - Montbéliard à table, étude historique et économique.

Montbéliard et Paris, Imprimerie Montbéliardaise et H. Champion, 1907.

In-8, broché de 182-1 ff avec un envoi d'auteur. Extrait des Mémoires de la Société d'Émulation de Montbéliard.

60 / 80

197. Jura / TENDRET Lucien - La table au pays de Brillat-Savarin.

Belley, Louis Bailly, 1892.

In-12, broché, 283 pp. Lucien Tendret, avocat à Belley, était le neveu de Brillat-Savarin. Il fit paraître en 1892 cet amusant ouvrage, véritable livre de "cuisine-fiction" qui aurait inspiré Marcel Rouff pour son Dodin-Bouffant. Quelques recettes du Bugey : Le Poulet Célestine, L'Oreiller de la Belle-Aurore, ou encore cet étonnant Chapeau de M. Gabriel Cortois de Quincey, toutes préparations faisant appel à force truffes, volailles et autres gibiers. Édition originale recherchée, ici sur papier d'édition, mais il n'y eut que 16 exemplaires sur Grand Papier.

60 / 80

198. Lyonnais / VARILLE Mathieu - La cuisine lyonnaise, on y joint : la plaquette de prépublication, une conférence faite le 8 avril 1927 à la réunion mensuelle au théâtre Mourguet, par M. Mathieu Varille, publiée "Aux Amis de Guignol" (23 pp).

Lyon, Librairie de P. Masson, 1928.

In-8 carré broché, 136 pp, un des 40 exemplaires réservés à l'auteur, numéroté en chiffres romains.

60 / 80

199. Maine / TRILLON DE LA BIGOTTIÈRE Ch. - La légende des poulardes du Mans.

Mamers et Paris, Fleury et Danglin, Poulet-Coulon et Roblot, 1902.

Plaquette in-12 carré, 50 pp. Long poème sur les célèbres Poulardes Sarthoises.

80 / 100

200. Maroc / GUINAUDEAU Z. - Fès vu par sa cuisine, illustrations de J.E. Laurent.

Rabat, Chez l'auteur, 1962.

In-4°, broché, 210 pp, un des 800 exemplaires sur papier glacé crème numéroté avec un dessin original sur la page de garde en début d'ouvrage daté de 1962. La dédicace imprimée de cet ouvrage est : "À mes amis Fassis, qui m'ont appris à connaître, comprendre, aimer leur cuisine colorée et parfumée (...)"

80 / 120

201. Midi - Provence / BESSET - L'art culinaire dans le Midi de la France.

Albi, Imprimerie Nouguiès, 1878.

In-8, demi chagrin vert foncé, XII-628 pp, page de titre et feuillets de tables restaurés.

100 / 120

202. Monde / CLERGUE HARRISON - CLERGUE Grâce et Gertrude - La cuisine des alliés, recettes américaines, anglaises, belges, françaises, japonaises, russes, serbes, etc.

Paris, L'édition française Illustrée, 1918.

In-12 percaline éditeur verte décorée, VI-128 pp. On y joint dans le même format : Encyclopédie du Restaurateur de Dagouret - 1 Abrégé de Cuisine - 2 Le Barman universel.

60 / 90

203. Morvan / GAUTRON Du COUDRAY Maurice - Un quarteron de rimes culinaires, suivies des recettes morvandelles de la Mèlie de Château-Chinon et d'une dissertation sur la dégustation des vins.

Nevers, Imprimerie Chassaing.

In-12 carré, demi-basane brune à 5 nerfs, 239 pp, couvertures conservées illustrées de Didier Sayet. Exemplaire sur papier d'édition bien relié.

60 / 80

204. Morvan / BROSSARD Auguste - Les bonnes recettes du père Auguste, recueillies par Marc Mussier.

Clamecy, André Fournier, 1929.

In-8 broché, 127 pp, première édition.

60 / 80

205. Morvan / DROUILLET Frères - La gastronomie nivernaise.

Moulins, Crépin-Leblond, 1939.

In-12 carré broché, 139 ff, exemplaire non coupé.

40 / 50

206. Périgord / ROCAL Georges - BALARD Dr Paul - Science de gueule en Périgord, illustrations de Maurice Albe.

Saint-Saud, Éditions du Folklore, 1938.

Grand in-8, demi chagrin rouge à coins, 112 pp-3 ff.

60 / 80

207. Picardie / PRAROND Ernest - Abbeville à table, études gourmandes et morales, les convivialités de l'échevinage.

Amiens, Imprimerie Delattre-Lenoël.

2 volumes in-8, demi chagrin cerise, 90 + 99 pp. Exceptionnelle réunion de ces deux titres pour servir à l'histoire de la Gastronomie Picarde, qui ne figurent pas dans le catalogue Les Fastes. Ernest Prarond est un écrivain régional né à Abbeville. Ancien Maire de 1883 à 1884, il est un mécène qui aide à la promotion de la bibliothèque populaire d'Abbeville. Il est enterré au cimetière de la Chapelle de cette ville. Ces deux volumes sont rares et en très belle condition. La date d'édition est respectivement 1878 et 1886.

200 / 250

208. Poitou / BÉGUIN Maurice - La cuisine en Poitou.

Niort, Librairie Saint-Denis, 1932.

In-12 broché, 228 pp.

40 / 50

209. Pologne / POMIANE Édouard - La cuisine polonaise vue des bords de la Seine.

Paris, Société Polonaise des amis du livre, 1952.

Grand in-8 broché couvertures remplies, 73 pp, un frontispice par Stanislas Grabowski. Un des deux cent cinquante exemplaires sur pur fil Lafuma avec envoi d'auteur.

100 / 150

210. Savoie / BARBIER V. - La Savoie thermale et minérale - Monographie des eaux minérales et vues photographiques des principales stations.

Chambéry, Imprimerie Savoisienne, 1878.

In-8 broché, 148 pp, 9 vues photographiques contrecollées sur papier fort, une planche double et une carte des deux Savoies en couleurs, envoi à un certain Monsieur Charlety. Très belle carte couleurs des deux Savoies. Ouvrage de toute rareté et particulièrement attractif avec ses photographies. L'auteur révèle sa fonction dans la signature de la carte, il était directeur des Douanes.

150 / 250

La vigne et le vin, viticulture, vinification œnologique, bière cocktails, etc.

211. [TRAMBLY] - L'œnologie, poème didactique en quatre chants, suivi de notes historiques, par M.T. de Macon.
Paris, Veuve Nyon, 1820.

In-12 bradel papier vert d'époque, XI-131 pp. 3 Ex-Libris dont celui de Viollet Leduc (père). Pas d'exemplaire dans les deux catalogues Oberlé, [Vicaire, 841]. De toute rareté.

150 / 200

212. ACCUM Frederick - A treatise of the art of making wine from native fruits, exhibiting Chemical Principles upon which the art of Wine Making depends ; the fruits best adapted for Home-made Wines, and the method of preparing them.

London, Longman, Hurst, Rees, Orme, Brown, and Gree, Paternoster Row, 1823.

Grand In-12, demi chagrin brun d'époque, 11 pp de catalogue éditeur - VIII-92 pp - XXIII pp. Deuxième édition de ce traité, en appendice, d'autres petits traités de l'auteur.

80 / 110

213. Aribaudo Alban - Les compères de Grangousier, illustré de reproductions et de 18 dessins à la plume par l'auteur.

La Charité Sur Loire, Delayance, 1936.

In-12 carré, demi-marquain cerise à coins, couvertures conservées, 254 pp - 2. Édition originale, un des 65 exemplaires sur arches.

70 / 90

214. Alliot H. - Jacquemin G - La Cidrerie Moderne ou l'art de faire le bon cidre.

Malzéville-Nancy, Imprimerie Edg. Thomas, 1902.

Fort-in-8, pleine percaline éditeur verte, VIII-735 - 10 ff de "réclames" Premier Tirage, bel état pour ce livre moins fréquent que ceux sur le vin des mêmes auteurs.

70 / 80

215. Album Officiel de la fête des vignerons de Vevey 1889 et bel ensemble de documents afférents à ses festivités : Edouard Rod, La fête des Vignerons à Vevey, Gustave Doret, Les Chansons, 1927, Armaillis et Vignolans (Le Ranz des vaches de Gruyère (deuxième édition) - La Confrérie des Vignerons et la fête des vignerons, - Livret Officiel 1955, - Petite histoire d'une grande fête, histoire et mythe de la fête des vignerons, par Charles Apothéloz - Souvenirs de 1905 - Dépliants de 1865 et de 1955 - Souvenirs de 1977 soit un ensemble de 18 ouvrages. On y joint : 5 volumes sur la vigne et le vin en Suisse.

Formats Oblongs, brochés ou cartonnés très bel ensemble sur cette fête des vignerons de Vevey indissociable de la culture Viticole Suisse.

300 / 400

216. Roussau Jacques - De vigne en chai... dessins animés. On y joint : Vignes de France, du cep à la table.

Bordeaux, Éditions Delmas, 1942.

3 volumes in-8 brochés, 77 + 62 + 40 pp. Réunion de trois ouvrages illustrés.

50 / 80

217. Bourgogne - Forgeot Pierre Poupont Pierre - Guide de l'amateur de Bourgogne - les vins de Bourgogne.

Presses Universitaires de France, 1967 et 1964.

2 volumes in-8 et in-12, 223 + 190 pp.

40 / 60

218. Dage René - Les courtiers-gourmets à travers les âges, notes d'histoire sur le courtage des vins, on y joint : Monsieur de Sépangueul, le vin de chez nous (Orléans, S.d.), Pradels Octave, Le vin et la chanson (Couverture muette).

La Charité sur Loire, A. Delayance, 1935.

In-4°, 308 pp + 2 volumes in-8, 404 pp + 407 pp.

60 / 80

219. Biarnéz P. - Les grands vins de Bordeaux, poème, suivi d'une leçon du professeur Babrius intitulée : De l'influence du vin sur la civilisation.

Bordeaux, Féret & fils, 1870.

In-8, 1 front., XIV-184 pp - 2 ff [Oberlé, Une bibliothèque bachique, 313]. Seconde édition, augmentée de la préface. Elle est illustrée de 3 frontispices et de 21 compositions hors-texte gravées par Pauquet. (...) L'épopée avait d'abord paru en 1849. Elle se compose de deux cycles d'Alexandrins, les premiers trempés au Médoc, les seconds dans les blancs de Bordeaux. Exemplaire en très bonne condition.

80 / 120

220. Bière - Guinness - La plus grande brasserie du monde - Carlsberg (en danois) - Plaquettes de présentation des brasseries, on y joint : 6 cartes postales des Établissements Wouters à Bruxelles.

Dublin et Copenhague, 1932 et 1967.

In-8, cartonnage éditeur, 108 pp (Guinness) et broché, 94 pp (Carlsberg). 2 plaquettes abondamment illustrées et 6 cartes postales extraites d'un livret.

50 / 70

221. Bière - Grand-Carteret John - Raphaël et Gambrinus, ou l'art dans la brasserie, frontispice de Marcellin Desbouts et illustrations de Pille, Jeannot, Régamey, Adeline etc.

Paris, Louis Westhauser, 1886.

In-8 carré, demi-basane brune, XXII-326 pp, couvertures illustrées conservées, 7 planches hors texte, 71 illustrations et 51 vignettes en noir et en couleurs. ÉDITION ORIGINALE de ce beau livre, toujours recherché. Oberlé [1126] le considère à juste titre comme un des meilleurs ouvrages sur les brasseries, tavernes, cafés et caboulots de France, d'Allemagne et de Suisse. Il contient les principales monographies sur les principales brasseries parisiennes et de province, ainsi que des petites notices sur les établissements de Belgique, les bars anglais et les bars américains. [Bitting 197].

70 / 90

222. Bière- Mulder G.J - De la bière, sa composition chimique, sa fabrication, son emploi comme boisson, traduit du Hollandais avec le concours de l'auteur par Aug. Delondre.

Paris, J.B. Baillière et fils, 1861.

In-12, demi chagrin brun, VIII-444 pp. Envoi du traducteur au docteur Corvizart (le petit neveu du médecin de Napoléon) et lui-même médecin de Napoléon III. Il a proposé à ce dernier de recevoir Louis Pasteur au Château de Compiègne.

100 / 120

223. Billiard Raymond - La vigne dans l'Antiquité, précédé d'une introduction par M.P. Viala.

Lyon, Lardanchet, 1913.

Grand in-8 broché, VIII-560 pp et 16 planches non comprises dans la pagination. Billiard était propriétaire viticulteur en Beaujolais, ce qui donne à son étude (unique en son genre) une dimension œnologique. Tirage à 1010 exemplaires.

80 / 120

224. Blismon Ana-Gramme - Éloge de l'ivresse des buveurs et du jus de la treille, suivi d'Ivrognerie, recueil d'anecdotes bachiques.

Paris, Delarue.

In-16, broché, 2 volumes en un, 144 - 128 pp - 15 ffch.

70 / 90

225. Brunet A. - Le matériel vinicole, on y joint : Dubor, La viticulture moderne et musée restospectif des classes 30 & 60 à l'exposition universelle de 1900, matériel et procédés de la viticulture.

Paris, Baillière, Larousse, 1925 et 1900.

Un volume in-12 broché, 460 pp - 2 ff + 160 + 118 - 1 ff pour les deux autres volumes.

70 / 120

226. Cadet-de-Vaux A.A. - Instruction sur l'art de faire le vin.

Lyon, J.Roger, An X (1802).

Plaquette brochée telle que parue, 43 pp.

70 / 90

227. CAZALIS Dr Frédéric - Traité pratique de l'art de faire le vin, avec 88 figures dans le texte.

Montpellier et Paris, Camille Coulet, Georges Masson, 1890.

In-8, broché de VIII-395 pp.

100 / 150

228. CHAPPAZ Georges - Le vignoble & le vin de Champagne.

Paris, Louis Larmat, 1951.

Grand in-8 broché, XVI (1) - 414 pp - XXXII planches photographiques hors texte et une carte couleur dépliant in fine.

50 / 80

229. COCKS Ch. - Bordeaux et ses vins, classés par ordre de mérite, troisième édition refondue et augmentée par Édouard Féret, enrichie de 255 vues des principaux châteaux vinicoles de la Gironde, dessinées par Eug. Vergez.

Paris et Bordeaux, Masson et Féret & Fils, 1874.

In-12 broché, VIII-604 pp, un petit manque de texte au ff 61-62.

100 / 120

230. COCKS Ch. & FERET Edouard - Bordeaux et ses vins, classés par ordre de mérite, neuvième édition.

Bordeaux, Féret & fils.

Fort-in-8, pleine percaline éditeur rouge (dos passé), XXII-1130-3 ff. In-8 de "réclames" et une grande carte dépliant.

70 / 90

231. COCKTAILS - Réunion de cinq ouvrages - De Jean Lupoïou, Cocktails - Torelli, 900 recettes cocktails et boissons américaines - Petits et grands verres, Édition au Sans Pareil, bartender's guide by Frader Vic illustrated by Ray Sullivan - N. Larsen 156 recettes de boissons américaines (...).

5 Volumes in-12 brochés, 1 volume en cartonnage éditeur.

70 / 90

232. COURTHION Pierre - Notre ami le vin, illustrations originales de Paul Monnier.

Fribourg, Egloff, 1943.

In-4°, demi chagrin marron à coins, 124 - 3 ff. Dos Légèrement passé. Un des 130 exemplaires sur chiffon, signés au crayon de l'auteur et de l'illustrateur.

80 / 120

233. DANGUY - AUBERTIN - Les grands vins de Bourgogne (La Côte-d'Or), étude et classement par ordre de mérite nomenclature des clos et des propriétaires illustrée de nombreuses vues des principales propriétés.

Dijon, Librairie H.Armand, 1892.

Fort petit in-8, demi chagrin vert à coins, LXXIX-662-(1 ff) et un plan topographique des vignobles en noir et blanc. Première édition la plus complète à ce jour sur les vigneron de Bourgogne. Les auteurs ont rédigé de nombreuses notices sur les vigneron, les noms des propriétaires avec des illustrations sur les propriétés. Danguy était professeur de viticulture à Beaune.

120 / 200

234. DES OMBIAUX Maurice - DORMONTAL - Manuel de l'amateur de Bourgogne - Genèse de son Altesse le vin, on y joint : Brunet, sa majesté le vin - Almanach du franc buveur 1926.

Paris et Bordeaux, Rouart et Watelin et édition des roses.

In-12 carré et in-12, reliés demi-velin moderne papier fantaisie, armes dorées sur le plat, 176 pp. Ensemble de 4 volumes dans la même reliure et le même format, envoi de Raymond Brunet en 1921 et 1930 pour les ouvrages décrits.

100 / 120

235. DION Roger - Histoire de la vigne et du vin en France au XIXe siècle.

Paris, Chez l'auteur, 1959.

Fort in-8 broché, 768 pp. Première édition de ce travail de référence de l'auteur, professeur au Collège de France. Travail magnifique, bien documenté, index et bibliographie importante, illustrations hors texte comprises dans la pagination. [Oberlé, Une Bibliothèque Bachique, 226].

60 / 80

236. FÉRET Édouard - Dictionnaire-manuel du maître de chai, ouvrage extrait du Dictionnaire-Manuel du négociant en vins et spiritueux et du maître de chai, accompagné de 300 vignettes.

Bordeaux et Paris, Féret et Libraires Associés, 1896.

In-12, cartonnage éditeur chocolat, VIII-650 pp.

80 / 120

237. FOILLARD Léon - DAVID Tony - Le pays et le vin de Beaujolais, suivi d'une anthologie bachique, précédé d'un souvenir par Henri Béraud.

Villefranche En Beaujolais, Jean Guillermet, 1929.

In-8, demi chagrin framboise, XIX-199 pp, 19 H.T. et une carte couleurs, couvertures conservées.

80 / 100

238. GUÉRY Pierre - Traité complet de vinification, suivi du travail des vins mousseux pratique et procédés de la Champagne.

Annecy, Imprimerie Abry, 1895.

In-12, broché, 308 pp, 38 figures dans le texte, dos consolidé. RARE ouvrage imprimé à Annecy sur la vinification essentielle en Champagne, qui ne figure pas dans la plupart des catalogues sur le vin. L'auteur, œnotechnicien, ancien expert juré à Reims, est resté inconnu de la plupart des bibliographies. François Bonal, l'historien moderne du champagne, ne le cite même pas dans sa bibliographie.

100 / 150

239. JOLICOEUR Dr - Les ravageurs de la vigne, insectes et champignons parasites représentés en couleur, avec indication des meilleurs moyens à employer pour les combattre.

Reims et Paris, Michaud et Doin, 1894.

Grand in-4°, cartonnage percaline éditeur verte décorée, 236 pp et XX planches en chromolithographies. Très belles planches dessinées d'après nature par Melle Anna Bauler.

150 / 200

240. JULLIEN Adolphe - Manuel du sommelier ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins, contenant la théorie de la dégustation, de la clarification, du collage, de la fermentation (...).

Paris, Roret, 1836.

Petit in-12, demi-basane verte d'époque, 300 pp, une planche triple dépliant, 1 ff.

100 / 150

241. JULLIEN Adolphe - Topographie de tous les vignobles connus (...), précédés d'une notice sur les vins des anciens, et suivie d'une classification générale des vins.

Paris, Madame Huzard, Bachelier et Huzard et Colas L., 1822.

In-8, cartonnage bradel papier, XLII-580-4 ff.

100 / 150

242. LAFFORGUE Germain - Le vignoble girondin.

Paris, Louis Larmat, 1947.

Grand in-8 carré broché, XI-319 pp, deux cartes dépliantes couleurs, XXII planches hors texte non comprises dans la pagination. Exemplaire non coupé. Bon exemplaire de ce classique.

50 / 70

243. LAURENT Robert - Les vigneron de la Côte-d'Or au XIXe siècle, 2 volumes.

Paris, Société " Les Belles Lettres ", 1958.

2 volumes in-8, pleines toiles vertes, 572 et 280 pp, couvertures conservées. La thèse de Robert Laurent apporte une contribution d'une ampleur et d'une précision également exceptionnelles sur l'évolution sociale et économique de la France au XIXe siècle (J. Vidalenc). Le deuxième volume expose la méthodologie et propose des documents annexes et des planches.

100 / 120

244. LÉCHALET J.- DROUIN V - CHARPENTIER O. - La cave bourgeoise - Bercy, cellier du monde.

Paris, Librairie des Annales et La Caravelle, 1909.

2 volumes petit in-8, pleine percaline verte éditeur, 224 pp et broché, 234-2 ff, illustré de bois de Paul Baudier.

40 / 50

245. LEQUENNE Fernand - Le livre des boissons.

Forcalquier, Robert Morel, 1970.

In-8, pleine toile de jute éditeur, 390 pp. Célèbre maquette d'Odette Ducarre pour les Éditions Robert Morel. Le bouchon qui ferme l'ouvrage, qui manque à beaucoup d'exemplaires, semble être celui d'origine. Ex-dono manuscrit sur la page de garde.

60 / 80

246. MAUMENÉ E-J. - Comment s'obtient le bon vin, manuel du vinificateur.

Paris, Société d'éditions scientifiques, 1894.

In-8, demi-basane brune, 238 pp, reliure postérieure, couvertures conservées.

60 / 90

247. MILLER Philippe - Traité complet sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la vigne, extrait du grand dictionnaire anglois de Miller, par les soins de la société oeconomique de Berne en allemand (...).

Yverdon, sans éditeur, 1768.

In-12, 2 tomes en un volume, plein veau d'époque, IV-260 (1 ff) - 280 pp (1 ff). "Édition originale de cette compilation établie et traduite par l'agronome suisse Jean Bertrand. L'ouvrage est imprimé à Yverdon par F.B. de Felice. Cet important traité de viticulture est constitué de différents articles du Dictionnaire des Jardiniers de Ph. Miller. Description de la vigne, méthodes de culture et de vinification en Italie, en Champagne, en Bourgogne, à Orléans, en Angleterre. Le second tome est un important traité sur la viticulture dans le canton de Berne". [Oberlé, Une Bibliothèque Bachique, 105] Notre exemplaire est en reliure d'époque, un manque de cuir en queue.

150 / 200

248. MORRAYE Clément - Les lettres de Monsieur de Grandcru ou la science exacte et souriante des grands vins, illustrations de Nojorkam.

Bruxelles, Louis Desmet-Verteneuil, 1946.

In-4°, broché, couverture rempliée, 330 pp. Tirage à 2300 exemplaires, exemplaire avec envoi d'auteur.

60 / 80

249. Nicolas - Catalogue Nicolas 1929, on y joint : une instruction sur le vin de la même maison, au même format.

Paris, Nicolas (Draeger frères Imp.), 1929.

Pour le premier volume, In-8, broché, couverture en noir et rouge gaufrée de Cassandre, 24 pp en noir et doré, bien complet du hors texte doré. Pour le second volume, pleine toile éditeur verte, 140 pp avec des ff vierges pour les notes, 3ème catalogue en état impeccable de cette célèbre série Nicolas. Les instructions sur le vin en volume joint sont de 1965, c'est un exemplaire confidentiel non destiné au public.

80 / 120

250. Nicolas - Monseigneur le vin : le vin à travers l'histoire - Le vin de Bordeaux - Le vin de Bourgogne - Anjou, Touraine, Alsace, Champagne et autres grands vins de France - L'art de boire.

Paris, Nicolas (Draeger frères Imp.), 1927.

5 volumes in-12 carré brochés, couvertures remplies éditeur en papiers marbrés.

120 / 150

251. Nicolas - DERYS Gaston - Mon docteur le vin, illustrations de Raoul Dufy.

Paris, Nicolas (Draeger frères Imp.), 1936.

In-4°, broché, couvertures remplies, 38 pp.

80 / 120

252. Nicolas- Paul IRIBE - Blanc et rouge - Rose et noir - Bleu, Blanc, rouge.

Paris, Établissements Nicolas.

3 albums grand in-4, brochés. Collection complète. L'illustrateur et caricaturiste Paul Iribé (Angoulême 1883 - Menton 1935) fut l'éditeur pendant la guerre de 14 de la célèbre revue « Le Mot » où collaboraient Dufy, Sem, Cocteau et autres. Ces trois Albums sont parmi les plus curieuses et spectaculaires de ses productions. [Oberlé, 598] Beaux exemplaires.

100 / 150

253. ORIZET Louis - Mon Beaujolais.

Villefranche En Beaujolais, Éditions du Cuvier, Jean Guillermet, 1959.

In-8 broché, 121 pp - 2 ff, illustré par P. Périchon-Meslay.

50 / 100

254. PARMENTIER A-A. - L'art de faire les eaux-de-vie, d'après la doctrine de Chaptal (...), suivi de l'art de faire les vinaigres.

Paris, Delalain, 1801.

Petit in-8, pleine percaline gris clair (reliure postérieure), 210 - 4 ff.

90 / 120

255. PAVIL Julien - Les dictes de la vigne.

Lyon, Arnaud, 1946.

In-4°, en feuilles sous emboîtement, 96 pp. Un des 900 exemplaires sur pur fil. Préface de Georges Rozet, historiographe de la confrérie des Chevaliers du Tastevin.

90 / 130

256. PETIT C.J. - Le guide du commerce des eaux-de-vie et esprits-de-vin (...), cet ouvrage est composé par rapport au commerce que la France en fait les quatre parties du monde, mais principalement en Europe (...).

Paris, chez l'auteur, Bailleul, de la Tynna, 1814.

In-12, plein vélin ancien, VIII-302 pp - 1 ff errata. ÉDITION ORIGINALE extrêmement rare, on y trouve les noms de tous les marchands classés par arrondissements et villes, en France, Allemagne, Italie, Espagne, etc. Livre inconnu des Bibliographies. [Oberlé, Une Bibliothèque Bachique, Collection Killian Fritsch, 432].

100 / 150

257. PETIT-LAFFITTE - La vigne dans le Bordelais, histoire - histoire naturelle - commerce - culture.

Paris, J. Rothschild, 1868.

Fort in-8, pleine percaline bradel bordeaux, 692 pp, couvertures et dos conservés.

200 / 300

258. RAVAZ L. - Le pays du cognac.

Angoulême, Louis Coquemard, 1900.

In-4°, demi chagrin vert à coins, VII-307-1 ff et une grande carte couleurs des crus charentais, dépliant, en couleurs en début d'ouvrage. ÉDITION ORIGINALE sur papier d'édition, bel exemplaire, ex-libris manuscrit [Oberlé, Une Bibliothèque Bachique, 380]. Beau volume richement illustré. L'auteur, ancien directeur de la station viticole de Cognac, enseignait la viticulture à l'école d'agriculture de Montpellier.

150 / 200

259. RENDU Victor - Ampélographie française, comprenant la statistique, la description des meilleurs cépages, l'analyse chimique du sol, et les procédés de culture et de vinification des principaux vignobles de France.

Paris, Librairie de Victor masson, 1857.

In-8, demi-basane brune dos filleté, XVI-576 pp et une carte couleur viticole de la France.

100 / 150

260. ROARD J.L. - Abrégé du traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux de vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés ; par MM. Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux.

Paris, Arthus Bertrand, 1806.

In-8 broché, 2 ff-283 pp, couverture muette, tel que paru.

120 / 180

261. RODIER Camille - Le Clos de Vougeot, préface de Gaston Roupnel (l'auteur de l'histoire de la campagne française (N.d.L.).

Dijon, Librairie L. Venot, 1931.

Grand in-8 broché couverture rempliée, 171 pp-3 ff avec 32 illustrations en bistre. Excellente monographie sur l'un des prestigieux Crus Bourguignons. [Oberlé, Une bibliothèque Bachique, 295].

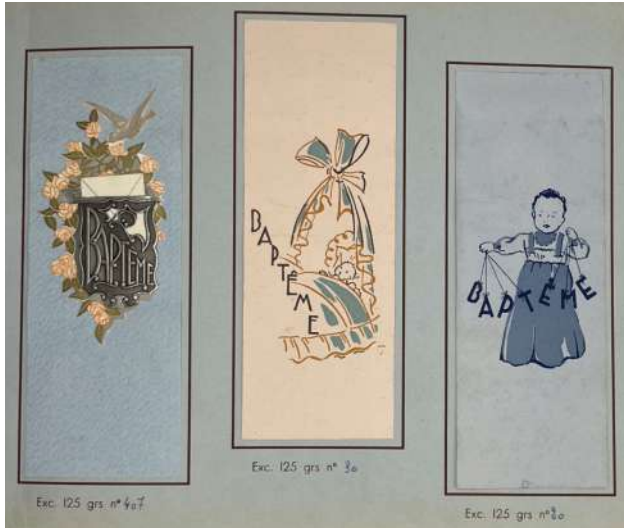
80 / 140

262. RODIER Camille - Le vin de Bourgogne, la côte d'or.

Dijon, L. Damidot, 1920.

Grand in-8 broché couverture rempliée, XIV-2 ff-296 pp-3 ff avec 10 cartes sur papier fin. ÉDITION ORIGINALE de ce beau livre toujours Recherché.

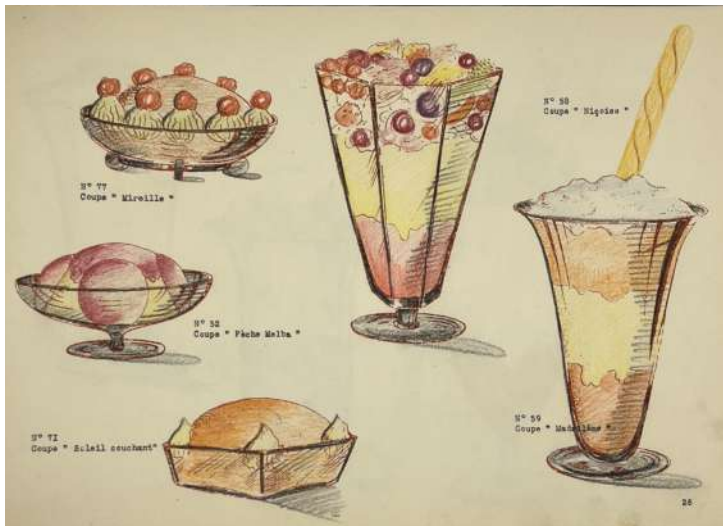
70 / 120



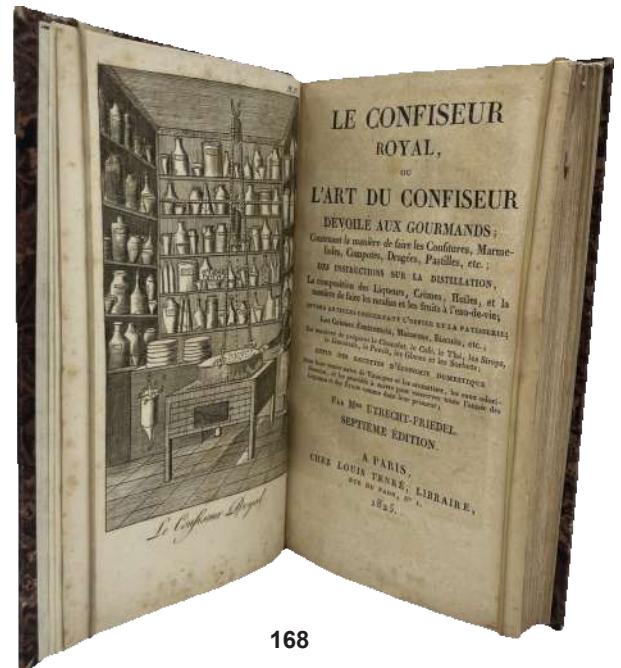
150



152



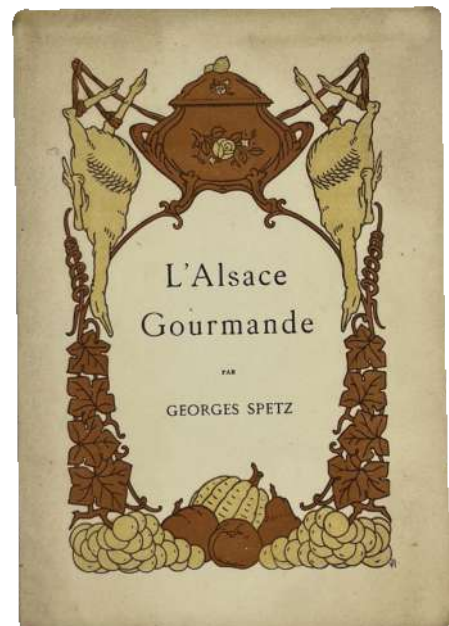
166



168



177



178

183



215



247



263

MÉTHODE PROPOSÉE POUR LA CLASSIFICATION DES CÉPAGES
R à Raisins Rouges — B à Raisins blancs — N à Raisins Noirs
SAVEUR SIMPLE

FEUILLES GLABRES EN DESSOUS.				FEUILLES TOMEUSES EN DESSOUS.			
Feuilles entières ou à 3 lobes		Feuilles à 5 lobes		Feuilles entières ou à 3 lobes		Feuilles à 5 lobes	
Boisement glabre	Boisement tomenteux	Boisement glabre	Boisement tomenteux	Boisement glabre	Boisement tomenteux	Boisement glabre	Boisement tomenteux
Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée	Entière à foliole alternée
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104

GRAINS SPHÉRIQUES OU DÉPRIMÉS

GRAINS DOUTEUX OU PRESQUE RONDS

GRAINS FRANCHEMENT OVALES

SAVEUR MUSQUÉE OU DE FRAISE

GRAINS SPHÉRIQUES OU DÉPRIMÉS

GRAINS DOUTEUX OU PRESQUE RONDS

GRAINS FRANCHEMENT OVALES

22

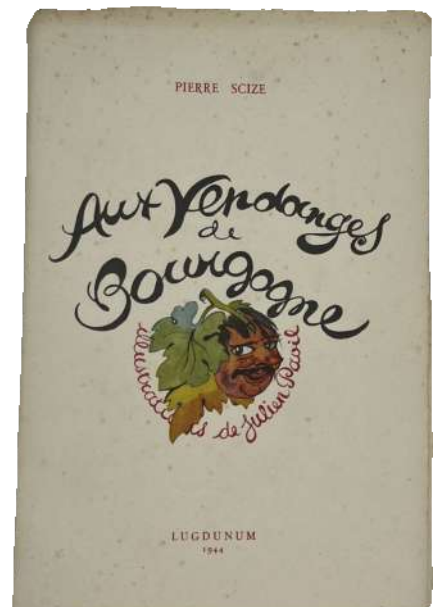
239



250



266



263. ROSAVENDA Comte Joseph de - Essai d'une ampélographie universelle, traduit de l'italien, annoté et augmenté avec l'autorisation et la coopération de l'auteur, par le Dr F. Cazalis et le Pr G. Foëx (...).
Montpellier et Paris, Camille Coulet, Delahaye & E. Le Crosnier, 1881.

Grand in-8 broché, XX-241 pp et un tableau méthodique dépliant pour la classification des cépages. Un manque de papier, au dos.

150 / 200

264. ROULET Jean-Antoine - Recueil des mémoires sur la culture de la vigne.

Neuchatel, Fauche-Borel, 1808.

In-8 cartonnage amateur d'attente, 188 pp, exemplaire non coupé.

100 / 150

265. ROZET Georges - La Bourgogne tastevin en main.

Paris, Horizon de France, 1949.

Grand in-8 broché, couvertures remplies, 212 pp-1 ff table des illustrations. Hors texte de Régis Manset, bandeaux et lettrines de Jean Repessé. Un des 50 exemplaires du tirage de tête sur vélin d'arches pur chiffon. Très bel envoi à Jules Romains daté des Vendanges de 1961, le 14 octobre. Exemplaire non coupé en belle condition.

100 / 150

266. SCIZE Pierre - Aux vendanges de Bourgogne, illustrations de Julien Pavil.

Lyon, Éditions Lugdunum, 1945.

In-8 broché, non paginé, 140 pp. Exemplaire sur pur fil Johannot, tirage numéroté limité à 650 exemplaires.

80 / 100

267. VERGNETTE-LAMOTTE A. de - Le vin.

Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique.

In-12 broché, 384 pp-8 pp, ouvrage orné de 3 planches en couleurs et de 29 gravures in-texte en noir.

80 / 120

268. VERMOREL M.V. DANGUY R. - Les vins du Beaujolais, Mâconnais & Chalonnais, étude & classement par ordre de mérite, nomenclature des clos & des propriétaires.

Dijon, Félix Rey.

Fort in-12 broché, 699 pp.

80 / 120

Cuisine, chasse, charcuterie et condiments

269. VARILLE Mathieu - La mustardographie, traité en manière de dialogue par lequel toutes personnes peuvent facilement apprendre et pratiquer l'honnête art du moutardier, avec une lettre tapuscrite de l'imprimeur Lyonnais M. Audin.

Lyon, Aux deux-Collines, 1935.

In-12, demi-marquain marron bradel, 4 ff - 80 pp - 2 couvertures conservées.

90 / 150

270. BLANDIN Charles - Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs, assaisonnées d'humour et de commentaires.

Dijon, Chez l'auteur et chez Louis Damidot, 1920.

Petit in-4° broché, 336 pp, vignettes contrecollées in et hors texte. Première édition.

100 / 150

271. BRISSAC Duc de - Chasse.

Paris, Crépín-Leblond & Cie, 1957.

Grand in-8, demi chagrin vert à coins, 109 - 1 ff, couvertures conservées. ÉDITION ORIGINALE signée de l'auteur et de l'illustrateur.

60 / 80

272. CHABOT Comte de - La chasse à travers les âges.

Paris, Arthur Savaète, 1898.

Petit in-folio demi-basane tabac, 407 pp, planches couleurs hors-texte, couvertures conservées.

150 / 200

273. JOBEY Charles - La chasse et la table, nouveau traité en vers et en prose donnant la manière de chasser, de tuer et d'apprêter le gibier.

Paris, Furne et Cie.

In-12 demi chagrin vert, plats percaline même couleur, 2 ff (un frontispice gravé) - 294 pp.

80 / 150

274. LIGER Sieur L. - Amusemens de la campagne ou nouvelles ruses innocentes, qui enseignent la manière de prendre aux pièges toutes sortes d'oiseaux et de bêtes à quatre pieds ; avec les plus beaux secrets de la pêche dans les rivières & étangs, & un traité général de toutes les chasses, le tout divisé en 4 livres.

Paris, Claude Prudhomme, 1709.

2 volumes in-12, plein veau X-486 pp + III-318 pp. Nombreuses illustrations sur bois in-texte, exemplaire assez frais, intérieur très frais. Ex-libris armorié de l'abbé de Mellaredé, comte de Bettonet (1682-1780).

180 / 280

275. OBERTHUR J. - Bécasse, bécassines et petits échassiers.

Paris, Durel, 1948.

Demi-toile bradel bordeaux, 196 pp - 1 ff, couvertures conservées.

80 / 140

276. PIGOT Léon - La chasse gourmande, ou l'art d'accommoder tous les gibiers, encyclopédie du chasseur.

Meulan, Réty, Imprimeur, 1910.

In-12 broché, 239 pp - 3 ff.

60 / 80

277. REVEILHAC Paul - Bécasse, illustré de Bois originaux de L.-J. Soulas.

Paris, La Croix-Richard, 1938.

In-8 carré en feuilles sous emboîtement, 4-158 pp. Exemplaire numéro 27 (Tirage à 400 ex.) sur vélin d'arches, ouvrage très recherché.

200 / 350

278. TERNIER Louis - MASSE Fernand - Les canards sauvages et leurs congénères, leurs migrations, leur description, et leur chasse de jour et de nuit, devant soi, en bateaux, à la hutte et au gabion.

Paris, Firmin-Didot.

Fort-in-8, demi-basane marron, 751-2 ff.

150 / 200

279. VAULTIER Roger - Chasseurs et gourmets, ou l'art d'accommoder le gibier, préface de Curnonsky.

Paris, Crépín-Leblond & cie, 1951.

Grand In-8 carré broché, couverture rempliée, 256 pp. Exemplaire du tirage de tête.

50 / 80

280. [Anonyme] - Almanach du commerce de la charcuterie.

Paris, Bureau du Commerce de la charcuterie, 1822.



In-12, maroquin rouge, 282 pp, dos lisse à décor de fleur de lys, titre doré, dentelle dorée d'encadrement, Armes au centre de Louis XVIII. Exceptionnelle provenance pour cet almanach professionnel qui a paru de 1809 à 1849. Contient la liste des 274 charcuteries de Paris et de ses faubourgs.

250 / 400

Fruits, légumes, végétarisme, régimes spéciaux et conserves

281. [Anonyme] L.D.B. - L'amateur des fruits, ou l'art de les choisir, de les conserver et de les employer, principalement pour faire les compotes les gelées, marmelades, confitures (...). Paris, Librairie Encyclopédique de Roret (Raynal), 1829.

In-12 broché de II-216 pp et un catalogue éditeur de 1883.

100 / 120

282. [Caviar] FARID-PAK - Société anonyme des pêcheries iraniennes.

Téhéran, Bank Melli Iran Press, 1958.

In-8 à l'italienne agrafé, 14 pp avec illustrations couleurs et une carte du bord de la Mer Caspienne. Exemplaire très frais, rare publication, produit emblématique de la pêche.

70 / 120

283. BULOS M. - La chimie appliquée à la conservation des substances alimentaires, ou manuel complet des ménages, donnant des recettes infaillibles pour conserver : les fruits - les viandes - les légumes - le lait (...) les semences - le vin, etc.

Paris, Audin Béchet Leconte et Durey - Ponthieu, 1827.

In-12, demi-basane olive pastiche, dos orné XII-480 pp. Exemplaire très frais.

100 / 120

284. Collectif - Collezione quanto si E' Scritto di piu importante, Edi piu Adatto intorno alla coltivazione ed uso delle patate, preceduta dal sovrano generale stabilimento per le sovvenzioni economiche de poveri, e dalle istruzioni correlative per eseguirlo.

Napoli, Stamperia Simoniana, 1803.

In-8, demi-basane verte postérieure, (4) 267 - 1 ff - 1 planche dépliant, rousseurs.

100 / 150

285. COLOMBIÉ Auguste - Nouvelle encyclopédie culinaire, premier volume : La pâtisserie bourgeoise, second volume et troisième volume : La cuisine bourgeoise.

Meulan, Réty, Imprimeur, 1906.

3 volumes grand in-8, pleine toile noire, 367-4 ff + 540 + 632 pp, couvertures conservées. Bons exemplaires.

150 / 250

286. COQUELET & TISSIER Mesdames - Régime végétalien utilisant les graisses animales, illustrations de H. Bellery-Desfontaines, terminées par son ami Henri Rapin.

Paris, Helleu, 1914.

Grand in-8 bradel, pleine toile de Jute éditeur, exemplaire du tirage de tête numéroté, 407 pp. Livre précurseur pour le fond et la forme, écrit par deux femmes et magistralement illustré.

150 / 200

287. GOUFFÉ Jules - Le livre des conserves ou recettes pour préparer et conserver, les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines et les galantines, les légumes, les fruits, les confitures.

Paris, Hachette.

Grand in-8 demi chagrin marron, dos orné de caissons dorés, plats percaline même couleur VI-(un portrait de l'auteur) -450 pp-1ff. Un classique proposé ici en très belle condition.

100 / 150

288. GOUFFÉ Jules - Le livre des soupes et des potages, contenant quatre cents recettes de potages français et étrangers.

Paris, Hachette, 1875.

In-12, demi-percaline verte bradel, 256 pp (manque 2 ff table des matières).

90 / 130

289. HÉLIE Auguste - Traité général de la cuisine maigre, potages, entrées et relevés, entremets de légumes, sauces, entremets sucrés, traité des hors-d'œuvre et savoureux.

Paris, Bibliothèque de l'art culinaire, 1897.

In-8 demi-percaline éditeur plats papier imprimé, IX-318 pp. Condition exceptionnelle pour l'Édition Originale de ce titre peu commun. Tampon du distributeur parisien avec un portrait de l'auteur en frontispice.

80 / 120

290. LA PORTE J.P.A. de - Hygiène de la table, traité du choix des aliments.

Paris, Savy, 1874.

Grand in-8, bradel demi chagrin rouge (reliure récente), 516 pp à toutes marges. Ex-libris Albert Couvreur.

80 / 120

291. RANCOULE L-G - Doit-on manger cru ou cuit ? Ou l'art de réapprendre à manger pour ne jamais être malade, on y joint : L'aliment-vivant vibratoire, source de santé, de bien-être et de longévité (...).

Paris et Dinard, Marchand et chez l'auteur, 1924 et 1928.

In-8, demi chagrin vert, 240 pp (couvertures et dos conservés) et in-8 broché et 192 pp - 2 ff. Envoi d'auteur pour le premier ouvrage relié. Doit-on parler de fou littéraire, scientifique et gastronomique ? L-G Rancoule, qui illustre lui-même ses ouvrages de dessins simplistes mais édifiants, est parti en guerre contre la cuisson des aliments par le feu, en autoclave, et parle même de stérilisation et de l'aliment-mort "inerte" source de maladies, de décrépitude et de mort. A contrario, l'aliment-vivant vibratoire est source de santé, de bien-être et de longévité. Rancoule est-il un lanceur d'alerte avant l'heure sur l'ultra-transformation des aliments ?

50 / 80

292. ROLET A. - Les conserves de légumes et de viandes - Les conserves de fruits.

Paris, J.-B. Baillière, 1920.

2 volumes in-12 brochés, 444- 2 ff + 458 - 3 ff. Réunion de deux volumes de l'encyclopédie Agricole de Baillière.

50 / 60

293. SAINT-BRIAC Madame de (Anonyme) - L'art de faire maigre.

Paris, Paul Ollendorff, 1887.

Grand in-8 broché, 107 pp.

60 / 80

Histoire de la gastronomie, économie domestique, savoir-vivre, coutumes, auberges et restaurants

294. [ACHILLE Albert ?] - Planches de couverts, coutellerie, orfèvrerie, argent.

Paris, Hélotypie E. Le Deley.

Album in-4° pleine percaline grenat verte éditeur format à l'italienne, 66 planches. Exemplaire très frais, des modèles de couteaux aux modèles de saucières.

100 / 150

295. BEECHER Catherine - BEECHER-STOWE Harriett - The House-Keeper's Manual, embracing a new revised edition of the american woman's home ; or principles of domestic science.

New York, J.B. Ford and company, 1873.

Fort in-8, percaline éditeur brique décorée, 591 pp - 10 pp. Il s'agit d'une édition revue et augmentée que l'on doit à Catherine Beecher, qui n'est autre que la grande sœur de Madame Beecher-Stowe, la célèbre autrice de "La Case de l'Oncle Tom", avec laquelle elle a co-écrit ce livre. Faisant fortement référence aux écritures bibliques, le manuel pratique des sœurs Beecher utilise la science, la religion, l'architecture et la nutrition ainsi que les propres philosophies féministes de l'auteur pour mettre l'accent sur la santé physique et spirituelle de la famille. La seconde moitié du livre comprend des recettes simples pour tout, de la soupe de pommes de terre au rosbif en passant par des délices tels que le "Veal Cheese", la marinade et les tripes. Ouvrage en très bel état.

80 / 120

296. BLAVIGNAC - Histoire des enseignes d'hôtelleries, d'auberges et de cabarets.

Genève, Grosset et Trembley, 1878.

In-4° demi-percaline olive, 4 ff - 212 et huit planches, couvertures conservées. Rarissime exemplaire, dans ce format, le tirage est de 100 exemplaires sur Hollande seulement.

200 / 300

297. CHATILLON-PLESSIS - La vie à table à la fin du XIXe siècle.

Paris, Firmin-Didot, 1894.

Petit in-8 broché, 411 pp.

50 / 60

298. CHATILLON-PLESSIS - La vie à table à la fin du XIXe siècle.

Paris, Firmin-Didot, 1894.

Petit in-8, demi chagrin tabac d'époque, 411 pp couvertures non conservées.

60 / 80

299. Collectif - Réunion de 7 plaquettes publicitaires gastronomiques : potages Français - l'art d'accommoder les restes - Maison Caraux Nancy, Foies Gras Charcuterie fine - Végétaline - 67 recettes Lustucru- Maizena Duryea- Recettes Maggi.

7 ouvrages brochés.

50 / 60

300. COURTOIS - Album de 32 dessins originaux de Courtois concernant la gastronomie.

In-4° à l'italienne demi-toile bradel noire, dos orné du titre en long, plats imitation lézard 32 ff montés sur onglets. Dessins parus dans "Ici-Paris", "Nous Deux", etc.

250 / 350

301. DES OMBIAUX Maurice - L'Amphitryon d'aujourd'hui, introduction à la vie gourmande (du Porto au Havane), on y joint : Manuel de l'amphitryon et L'amphitryon gourmet.

Paris et Bruxelles, Dorbon-Aîné et Agence Havas Belge, 1936 et 1928.

3 volumes in-12 brochés, 267 + 158 + 179 pp.

50 / 80

302. DINAUX Arthur - Les sociétés badines, bachiques, chantantes et littéraires, leur histoire et leurs travaux avec un portrait dessiné et gravé à l'eau-forte par G. Staal.

Paris, Bachelin - Deflorenne, 1867.

2 forts volumes in-8 brochés, 457 + 410 pp.

80 / 120

303. Fourneaux BRIFFAULT - Catalogue de fourneaux, on y joint : une plaquette Frigidaire [1929 ?].

Londres et Paris, Briffault, 1909.

In-8 percaline verte éditeur, 183 pp et plaquette brochée Fourneaux à gaz, à bois, à charbon.

80 / 100

304. Fourneaux VICHY- Fourneaux J. ODELIN - 2 catalogues fabricants de fourneaux, on y joint : Le fourneau électrique therma.

Paris - Vichy.

3 volumes petit in-8 brochés 31 + 80 pl. + 48 pp Réunion de 3 volumes.

70 / 90

305. FRANCKLIN Alfred - La vie privée d'autrefois : la vie de Paris sous Louis XIV, tenue de maison, et domesticité - La cuisine - Le café, le thé & le chocolat - Variétés gastronomiques.

Paris, Plon, 1888.

4 volumes in-12 brochés, 356 + 265 + 319 + 280 pp.

50 / 80

306. FRANCKLIN Alfred - La vie privée d'autrefois : les repas.

Paris, Plon, 1889.

In-12 demi-percaline olive, III-300 pp. Bonne reliure d'époque.

30 / 50

307. GAY Charles - Vieux pots, sauces et rots mémorables, essai historique et meilleures recettes de la cuisine française.

Tours, Arrault & cie, 1949.

In-8 carré demi-chagrin cerise, 400 pp.

50 / 80

308. GUILLAUME Albert - Le repas à travers les âges.

Paris, Delagrave, 1890.

In-4° à l'italienne, demi-percaline crème à coins éditeur, dos muet, 62 planches en recto. Ne figurait pas au catalogue, pourtant très fourni, Les Fastes de Comus. C'est un livre que l'on trouve rarement dans cette condition et souvent en cartonnage simple, beaucoup moins solide. Albert Guillaume (1873-1942), peintre et illustrateur, est connu pour ses dessins satiriques publiés dans des magazines humoristiques parisiens tels que La Caricature, Le Rire, Figaro Illustré. C'était un illustrateur très apprécié au début du XXe siècle.

80 / 100

309. HACHEZ Henri - La cuisine à travers l'histoire.

Bruxelles et Court-Saint-Etienne, Société Belge de Librairie, V. Chevalier, 1900.

In-8 broché, 393 pp.

50 / 80

310. HAVET - Le dictionnaire des ménages ou recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique (...).

Paris, Pierre Blanchard, 1822.

Fort in-8 demi chagrin à coins caramel (reliure moderne) VIII-520 pp.

80 / 100

311. IMBERT Marie-Noëlle - Les problèmes alimentaires de l'alpinisme.

Marseille, 1975.

Grand in-8, 97 ff pleine toile moutarde, mémoire de fin d'année pour l'étude de la diététique spécifique à l'alpinisme. Belle condition pour cet ouvrage de diététique à tirage très restreint, voire exemplaire unique, illustré de très belles photos de montagne en noir et blanc et de reproductions de dessins humoristiques.

100 / 150

312. LA FIZELIÈRE Albert de - Vins à la mode et cabarets au XVIIe siècle, on y joint : Les cabarets de Rouen en 1556.

Paris et Rouen, Pincebourde, 1866.

Un volume broché, un frontispice de M. Lalanne et un volume demi-chagrin vert, VIII-19 pp, couverture conservée. Réunion de ces deux rares plaquettes sur les tavernes et cabarets.

70 / 90

313. 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, précédée d'une Etude sur les mœurs gastronomiques (...).

Paris, Lucien Laveur, 1910.

Grand in-8 demi chagrin brun d'époque, VII-718 pp, couvertures conservées, nombreuses illustrationsIn-12 cartonnage éditeur décoré, 282 pp - 1 ff - 2 ff. Important ouvrage publié au début du XXe siècle et plutôt difficile à rencontrer.

80 / 100

314. LOUIS André - La cuisine des malades, et des convalescents recettes culinaires et conseils hygiéniques (...). Manuel pratique donnant la recette de tous les mets et de toutes les boissons qui peuvent être avantageusement offerts aux personnes délicates, malades ou convalescentes.

Paris, Maurice Dreyfous et M. Dalsace.

In-12 cartonnage éditeur percaline bleue décorée, 282 pp - 1 ff - 2 ff.

50 / 80

315. NICOLARDOT - Histoire de la table, curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays.

Paris, Dentu, 1868.

In-12 bradel papier, XXIV-430 pp - 1 ff

50 / 60

316. RAISSON Horace - Code gourmand, manuel complet de gastronomie, contenant les lois, les règles, applications et exemples de l'art de bien vivre.

Paris, Roret, 1820.

In-12 broché, 342 pp, une carte dépliant gravée de la France et de ses spécialités. Ami de collège de Delacroix, Horace Raison devint plus tard l'un des collaborateurs de Balzac.

80 / 100

317. ROBERTS G.F. - PORTER H - Cups and their customs, sprig of borage in glass cup of the third or fourth century (frontispice).

London, Van Voorst, 1863.

Petit in-8, cartonnage lithographié éditeur bleu nuit, 2 ff - VI - 52 pp - 16 pp catalogue éditeur. État d'usage Rare exemplaire de la première édition, bien complet de sa page de titre en couleurs. Deux notes manuscrites jointes. (Daté de 1912) et un courrier de 1956 (en anglais). L'objet principal de ces pages est de fournir un recueil de recettes pour le brassage de boissons composées, techniquement appelées "Coupes", toutes sélectionnées avec la plus scrupuleuse attention selon les règles de la gastronomie et selon leurs vertus testées et approuvées par des essais répétés.

80 / 100

318. ROMAN José - Mes souvenirs de chasseur de chez Maxim's, illustrations de Baldrich.

Paris, Éditions littéraires de France, 1937.

In-4° broché, couverture rempliée, 198 pp. Édition Originale, bel état.

70 / 90

319. ZETTER C. - Évolution des foires et marchés à travers les siècles.

Paris, Comité de la Foire de Paris, 1923.

Grand in-8, demi chagrin cerise à coins, 190 pp.

70 / 80

Cuisine populaire, périodiques, littérature et bonnes rééditions

320. Anonyme - Roti-Cochon.

Paris, chez Morgand (pour la société des bibliophiles français), 1890.

Petit in-8 broché, XXXI-36 pp, un des trois cents exemplaires, numérotés à la presse, sur petit papier. Bonne réédition d'un célèbre livre de lecture de pédagogie populaire du XVIII^e siècle, dont le thème principal est la cuisine et qui est devenu une référence dans les bibliothèques gourmandes. C'est aussi un livre de morale pour les enfants, englobant tous les aspects de la vie rustique. Les bois qui le composent (selon Vicaire dans la préface) seraient issus de diverses imprimeries de colportage et de facture inégale.

80 / 120

321. Anonyme - Le ménager de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois de Paris.

Luzarches, Daniel Morcrette.

2 volumes in-8 reliés demi chagrin rouge, 2-LXXXVIII-240 + 382 pp, couvertures conservées. Réimpression à l'identique et à petit nombre de l'édition princeps par la société des Bibliophiles Français de 1847, d'un manuscrit resté longtemps inédit.

80 / 100

322. APICIUS - Les dix livres de cuisine d'Apicius, traduits du latin pour la première fois et commentés.

Paris, René Bonnel, 1933.

In-8, demi-marquain à coins vert, tête dorée, LXXXVIII-322 pp - 1 ff, couvertures conservées. Très bel exemplaire, la reliure est très discrètement signée du relieur E. Renggli à Saint-Gall (Suisse). Ex-dono manuscrit sur la garde. Apicius est parmi les auteurs anciens le plus connu de la littérature gastronomique. Marcus Gavius Apicius est une figure de la haute société romaine, dont l'existence est signalée sous les règnes des empereurs Auguste et Tibère. Sa naissance est située approximativement en 25 av. J.-C. et son décès aux alentours de 37 apr. J.-C. C'était un millionnaire amateur de

plaisirs, notamment de la table, qui dépensait sans compter pour s'en procurer. Il finit par se suicider lorsque sa fortune se trouva compromise. Son luxe et son raffinement devinrent vite proverbiaux, offrant chez les Romains soit des anecdotes de gastronomies, soit pour les moralistes austères, l'exemple même de la corruption des mœurs.

70 / 90

323. BAUDRICOURT Le sir de - Le manuel de cuisine aphrodisiaque à l'usage des adultes des deux sexes - La table de Vénus par Pilaff Bey - Les femmes, La table, L'amour, de Berjanette, illustré par L. Beningi.

Paris, Edition Photographique.

3 volumes in-8 brochés, 124 pp. Édition vers 1900, rare.

50 / 70

324. BOUILLARD Paul - La cuisine au coin du feu - De la Cuisine et... voilà tout - La Gourmandise à bon marché, on y joint : 4 additions du Restaurant de l'auteur.

Paris, Albin Michel, 1928.

3 volumes in-12 brochés 279 + 254 + 281 pp. Réunion des 3 volumes rédigés par le propriétaire du restaurant "Le Filet de Sole" de Bruxelles.

50 / 60

325. COFFIGNON A. - L'Estomac de Paris, l'alimentation - les halles - les abattoirs - le pain - la viande - les boissons - etc.

Paris, Librairie Henry du PARC, 1887.

In-12 broché, 333 pp - 3 ff. Ouvrage illustré de 12 hors texte dont un plan-tableau de Paris indiquant le prix du pain par arrondissement et le plan des halles centrales aujourd'hui disparues. Cet auteur était passionné par les petits métiers de Paris, une gravure représente un marqueur de moutons, une autre une marchande de soupe ou encore des écosseuses de Haricots...

50 / 70

326. Collectif - Les petits plats pas chers avec prix de revient [Jeanne sans Terre] - La cuisine pour tous - Les bons plats de France.

Cartonnages imprimés éditeurs. Réunion de trois volumes de Cuisine Populaire, édités vers 1900.

30 / 60

327. Collectif - Revue - L'art culinaire, revue bi-mensuelle, organe spécial de la société des cuisinier français et de l'école troisième année.

Paris, Aux bureaux du Journal, 1885.

In-8, demi-basane havane usagée, 282 pp. Rare publication à caractère pédagogique.

60 / 90

328. Livre d'Or - Auberge de la truite.

1970.

Grand in-4°, plein maroquin mandarine sous étui bordé, dos à 5 nerfs, premier plat titré au nom du restaurant, toutes tranches dorées. Vingt pages signées sur les 200 ff sur papier fort que comprend l'exemplaire. Ce livre d'or de ce célèbre restaurant de Jacques Dorin a été réalisé à Paris chez Andréas, maître relieur, rue Dauphine. Nombreuses signatures du monde des écrivains et des artistes, entre 1970 et 1979 : Graham Greene, Maurice Druon, Danièle Darrieux, le Shah d'Iran, Cora Vaucaire, Jean Nohain, Charles Lopicque (avec un dessin), Micheline Dax, Pierre Doris, Marie Laforêt, Sharon et Tom Curtis, Olivia de Havilland, Guy des Cars, Ingrid Bergman, Regina Resnik, la famille Bouglione, Benny Goodman, Bob Hope, Jean-Claude Brialy, Marie Bell, Daniel Gélin, Annie Cordy, etc. L'ouverture du livre a fragilisé le mors du premier plat.

1000 / 1200

329. Livre d'Or - Chez Biscouby (Autographes de), deux volumes.

1933.

Grand in-4, pleine basane noire 70 ff autographiés sur 300 vierges environ et un petit volume petit in-8 à l'italienne de 157 ff dans la même reliure, très fourni en autographes. 74 ff signés et parfois illustrés, couvrant la période de 1936 à 1953, provenant d'un célèbre restaurant bordelais, spécialiste de la bouillabaisse et du Cassoulet : Biscouby. L'ouverture du livre est une lettre autographe de Pierre Benoit. De nombreux dessins originaux enrichissent ce livre d'or. On y reconnaît les signatures de la duchesse d'York, de Sersteven, de Raimu (le livre s'interrompt pendant la guerre), de

Raymond Queneau et de sa femme Janine, ainsi que de nombreuses autres signatures à identifier, par exemple celle de Colette. Le petit album de la décennie précédente contient : une carte postale signée de Jules Ladoumègue, une carte du boxeur Marcel Thil, deux cartes de visite signées, l'une envoyée par le ministre Barthou et l'autre par Raymond Poincaré, une photographie de Clémenceau, une carte signée de Miss France 1930, Yvette Labrousse, un envoi humoristique pleine page de Mistinguett, daté de 1931, deux cartes des coureurs cyclistes Robert Grassin et Henry Wynsdau. Ce livre d'or rassemble également de nombreuses signatures autographes issues du monde des arts, des lettres (Tristan Derème, Georges Duhamel), de la politique, du monde militaire, etc., accompagnées de nombreux dessins originaux signés (Poulbot, Géo Ham, etc)

600 / 700

330. MOREL Robert éditeur - CALI François - Lelong Maurice, le bien manger - le pain, le vin & le fromage.
Forcalquier, Robert Morel, 1967.

2 volumes in-12 pleine toile éditeur beige, 61 pp + 199 pp. Envoi de Robert Morel, éditeur. Sur le Pain, etc. Un éditeur plus célèbre que la plupart de ses auteurs.

30 / 60

331. MOREL Robert éditeur - Célébrations : du hareng - de l'eau - de l'asperge - de l'œuf - du pain - du miel - du tabac - de la pipe - du coq - du maïs - de la grenade, de la Nouille (Raymond Oliver) - Du fromage - de la pomme de terre - Du vin - De la barrique - De la pomme - Du pissenlit - De la Sardine - De l'asperge - De l'érable - Du petit pois - De l'andouille - Du fromage.

22 volumes in-12 carrés de 48 pages environ pour chaque volume, en toile fantaisie éditeur de diverses couleurs Cette dissertation sur la coutume de la fête des rois est l'œuvre du savant doyen de l'université de Besançon, J.-B. Bullet, né dans cette ville en 1699 et mort en 1775. Édition tirée à très petit nombre (d'après Oberlé, Une Bibliothèque Bachique).

100 / 120

332. MOREL Robert éditeur - Le livre des bonnes herbes - Le livre des plantes vénéneuses.

2 volumes in-8 toile éditeur grise 529-76 pp + 240 pp.

30 / 50

333. MOREL Robert éditeur - Le livre des salades (Fernand Lequenne) - La cuisine paléolithique de Joseph Delteil - La cuisine des pauvres d'Huguette Couffignal.

1968, 1964, 1970.

3 volumes in-8 pleine toile éditeur fantaisie. 299 + 108 + 299 pp 3 maquettes originales pour ces trois volumes, très originaux, édités par le célèbre Robert Morel.

60 / 90

334. NIGNON Édouard - L'Héptaméron des gourmets.

Paris, Chez l'auteur (Luzarches 1979), 1919.

In-folio, sous étui à recouvrements bordés, plein chagrin beige à décors renaissance (plats et contre-plats) - V - 336 pp - 3 ff sur vélin de Lana. Somptueuse réédition de cet ouvrage monumental, due au célèbre libraire de la gastronomie Daniel Morcrette, récemment disparu. Tirage limité à 250 exemplaires. Un courrier du libraire-éditeur est joint à l'ouvrage. L'édition reprend les dessins de Guillonnet et Varenne.

450 / 600

335. POMIANE Édouard de - Bien manger pour bien vivre - 365 menus, 365 recettes - La cuisine pour les estomacs délicats - La cuisine en dix minutes - Cuisine et restrictions - La cuisine et le raisonnement - La cuisine en 6 leçons, la physique de la cuisine et son art - la cuisine pour la femme du monde - Radio-cuisine (2 volumes).

Éditions Albin Michel.

11 volumes in-12 brochés. Réunion de 10 titres d'Édouard de Pomiane, en 11 volumes.

60 / 80

336. RABELAIS François - Les Œuvres, augmentées de la vie de l'auteur & de quelques remarques sur sa vie & sur l'histoire.

2 volumes in-12, plein veau glacé XVIIIe toutes tranches dorées, triples filets sur les plats, 12 ffch-488 pp- 5 ff de tables - 1 ff- 489-946 pp- 4 ff tables. Bons exemplaires, avec petits manques de cuir

aux coiffes et quelques épidermures sur les plats. Première édition Elzévirienne, considérée comme très rare.

200 / 300

337. ROUFF Marcel - La vie et la passion de Dodin-Bouffant.

Paris, Stock, 1924.

In-12, demi chagrin marron, tête dorée, 267 - 2 ff couvertures et dos conservées. Édition originale numérotée de ce roman, qui a beaucoup inspiré la littérature gastronomique de son époque. Belle provenance : issue de la bibliothèque du cuisinier Pierre Orsi, Meilleur Ouvrier de France 1972 (ex-libris).

50 / 80

338. SAVARIN Jeanne - La cuisine des familles, recueil hebdomadaire de recettes d'actualité très clairement expliquées et très faciles à exécuter.

Paris, Aux bureaux du journal, 1905-1908.

4 volumes grand-in-8 demi-basane bleu nuit à coins, dos à 5 nerfs orné de filets dorés, 832 + 832 + 832 + 432 pp. Du numéro 1 au n°184, rare ensemble de cette publication populaire, rarement conservée en reliure uniforme. Trois médaillons ornent le bandeau du titre : Monselet, Brillat-Savarin et Alexandre Dumas père. Très peu connue, cette revue regorge d'anecdotes et de recettes variées. Nous n'avons pas trouvé trace de cette publication dans le catalogue Gallica de la B.N.F., et, à notre connaissance, aucune vente publique n'a proposé un tel ensemble. Cet ensemble est presque complet, la revue ne semblant pas avoir été publiée au-delà de 1909.

200 / 300

339. VADÉ - Œuvres poissardes, suivies de celles de De l'Écluse, édition tirée à 300 exemplaires dont 100 sur grand papier ; et ornée de figures imprimées en couleur.

Paris, Defer et Maisonneuve, de l'imprimerie Didot le Jeune, 1796.

Grand in-quarto, plein maroquin rouge sous étui-167 pp et 4 figures finement imprimées en couleurs. Ouvrage devenu, au fil des ventes successives, l'un des livres illustrés les plus célèbres du XVIII^e siècle. L'une de ses illustrations a d'ailleurs été utilisée en jaquette du célèbre catalogue Les Fastes de Comus... [Oberlé 382]. Les illustrations de Monsiau sont réalisées avec une technique de gravure dite "à la poupée", très délicate, avec laquelle on imprime toutes les couleurs en un seul passage à la presse. Quant aux œuvres poissardes, Vadé a inauguré un style littéraire particulier, le style poissard, né du croisement entre la littérature du temps et du parler parisien et populaire de son époque. L'auteur, victime des excès de la bonne chère, est décédé en 1757 à l'âge de 37 ans.

800 / 1000

340. [Anonyme] - Bréviaire du gastronome ou l'art d'ordonner le dîner de chaque jour, suivant les diverses saisons de l'année, pour la petite et la grande propriété (...) par l'auteur de l'amateur d'huitres.

Paris, Audot, 1828.

In-16 broché, un frontispice en couleurs dépliant, 110- 1 ff - 12 pp de catalogue éditeur.

80 / 100

341. [Anonyme] - Tacuinum sanitatis, codex vindobonensis series nova 2644, conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche.

Paris, Club du Livre, 1987.



2 volumes in -folio pleine basane jaune, dos passé du jaune au blanc, folioté 107 +155 pp. Un volume fac-simile aussi proche que possible de l'exemplaire, et un volume de commentaires au même format par Franz Unterkircher, traduit de l'allemand par Brigitte Vergne Cain et Dominique Miermont. Accompagné de la transcription du texte latin avec une adaptation en français par Geneviève Lebaut et en néerlandais par Bab Westerveld. La tâche fixée aux miniaturistes était de rendre et d'évoquer fidèlement, jusque dans les moindres détails, la vie et la nature. Ils s'en acquittèrent non sans habileté (...) (Schlosser).

80 / 120

Champignons



342. BADHAM Charles David - The esculent funguses of england, containing an account of their classical history, uses, characters, development, structure, nutritious properties, modes of cooking and preserving, etc.

London, Lovell Reeve & Co, 1863.
In-8 cartonnage percaline éditeur verte décor de champignons dorés, XVI-152 pp, 12 planches coloriées et 16 pages de catalogue éditeur. Deuxième exemplaire, seconde édition.

100 / 150

343. BERNARDIN - DUMÉE - SEYOT - 60 champignons comestibles - Petit atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux - Abc mycologique.

Paris, Nancy, Saint-Dié, Klincksieck-Weick-arts graphiques modernes.
3 volumes in-12 en cartonnages éditeur. Réunion de trois classiques bien complets de leurs planches couleurs.

60 / 80

344. CORDIER S. - Histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux.

Paris, Rouvier le Bouvier, 1836.

In-12, demi chagrin rouge moderne, X- 247 pp et 11 planches. Nouvelle édition.

150 / 200

345. FAVRE L. - Les champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus.



Paris et neufchatel, Sandoz et Fischbacher, 1874.

In-8 carré, cartonnage éditeur demi-toile papier, 53 -43 pp - 3 ff, 40 planches en chromolithographies. Exemplaire en état d'usage, mais considérablement enrichi de divers documents, recettes manuscrites, ainsi que de très belles planches couleurs dessinées à la main et de belle manière, parfois au dos des planches imprimées.

150 / 200

346. RAMAIN Paul - Myco gastronomie, préface de Roger Heim Bois de J.-V. Prost.

Paris, Les bibliophiles Gastronomes, 1954.

In-12 broché, couvertures remplies, 110 pp et 8 planches hors texte couleurs, ouvrage imprimé sur papier ingres. Ouvrage destiné à la gastronomie des champignons. Exemplaire de l'édition originale, tirage limité à 500 exemplaires.

80 / 100

347. RÉMY Jules - Champignons et truffes.

Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1861.

In-12, reliure moderne demi chagrin brun, 173 pp - 1 ff - 12 planches coloriées. RARE exemplaire n'ayant que très peu de rousseurs.

80 / 120

Tabacs, fumeurs et divers

348. BLOCQUEL Simon (Attribué à) - Manuel historique et anecdotique du fumeur et du priseur, tabacographie. Recueil d'articles intéressants pour, sur ou contre le tabac.

Paris, Delarue.

In-12 demi-basane pastiche tabac, un frontispice colorié dépliant - 288 pp. Couvertures Conservées Reliure postérieure, couvertures conservées.

50 / 80

349. BLONDEL Spire -

Le livre des fumeurs et des priseurs, 113 illustrations de Fraipont, dont 16 hors texte en couleurs.

Paris, Henri Laurens, 1891.

In-8, demi-basane à coins postérieure havane, 296 pp, exemplaire à toutes marges. Couvertures conservées.

60 / 80



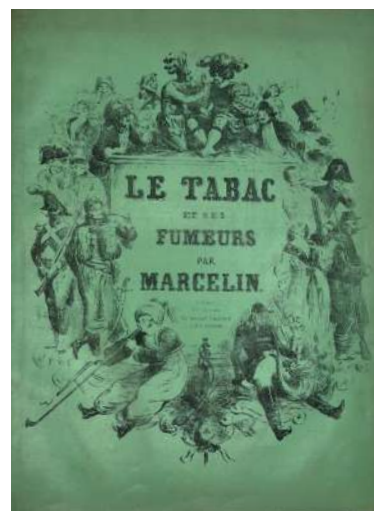
350. MARCELIN -

Le tabac et les fumeurs.

Paris, Journal Amusant.

In-4°, demi chagrin caramel à grains longs à coins dos orné, 25 planches montées sur onglets, couverture illustrée conservée. RARE exemplaire finement relié.

150 / 200



351. SAINT-AMAND - LE CORDIER H. - Le brie et le pont-lévêque.

Paris, Joseph Pigelet, 1890.

In-12, demi-percaline bradel bleue, VIII-31 pp-VIII pp (bien complet de son ff d'errata). Réimpression de deux ouvrages du XVIIème siècle, de 1629 et de 1662. Cette réimpression a été effectuée pour Georges Vicaire à 135 exemplaires.

100 / 150

352. Anonyme [BOISTARD] - Avant de quitter la table, causeries de dessert par X.T.D.

Paris et Londres, Auguste Ghio et A. Maurice, 1881.

In-12 broché, VIII-379 pp. Envoi d'auteur. TRES RARE.

50 / 60



272



282



274



280



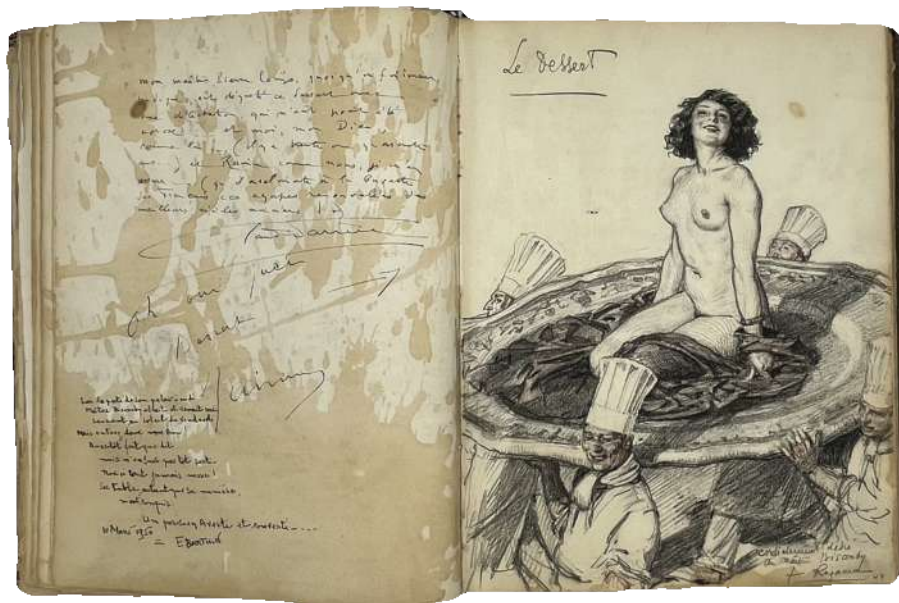
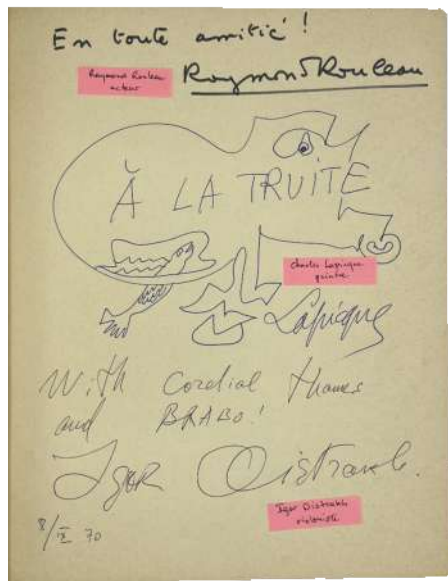
286



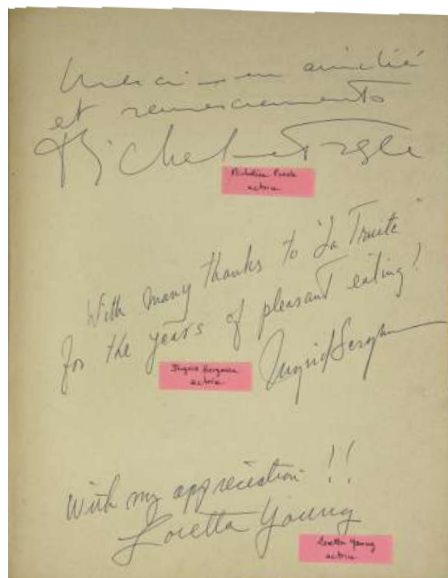
294



300



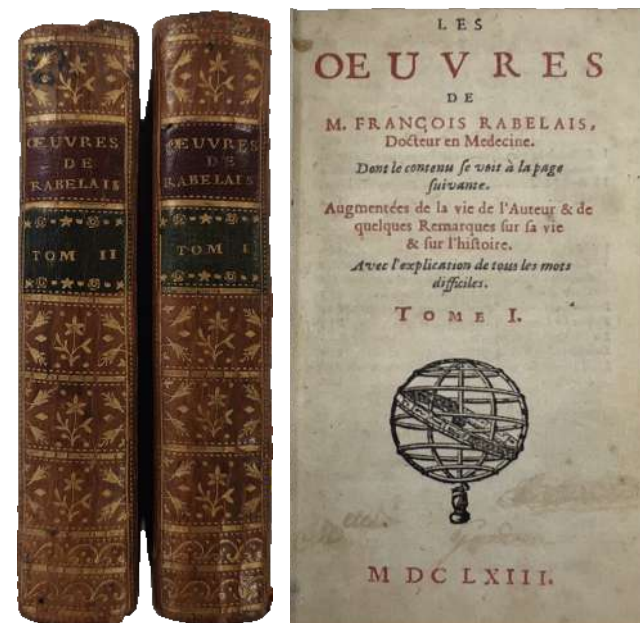
329



328



334



336



339

Affiches

Toutes les affiches présentées sont entoilées par l'Atelier Quillet suivant un cahier des charges stricte de restaurateur de document : toile coton et papier neutre, colle neutre et réversible.



353. BOUISSET Firmin - Brasserie Française Gruber & Cie. Melun, Affiche Camis. Paris, 1895.

Aff. Entoilée. Très bon état. A-. Couleurs fraîches. Traces de plis. 99,2 x 130,3. La brasserie Gruber est fondée en 1888 par Sophie Gruber. Médaille d'or aux expositions universelles de 1889 et 1900.

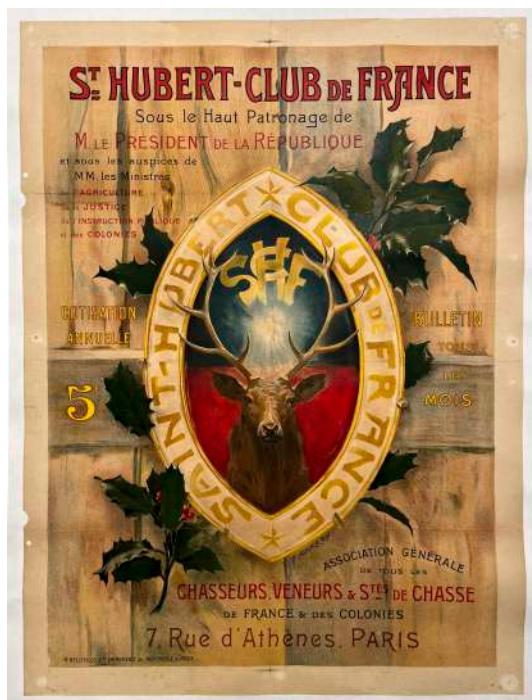
400 / 500



354. CONCHON L. - Liqueur du Couvent de St-Barbe (Eure). Louviers, Affiche Louis Galice. Paris, 1920.

Aff. Entoilée. Assez bon état. C-. Manques restaurés et réhaussés dans les marges. Traces de plis. Tâches d'humidité et griffures dans l'image. 117,7 x 157,9 cm.

150 / 250



355. CARREY P. - St Hubert - Club de France, Revue mensuelle illustrée. Association de tous les CHASSEURS et toutes les Sociétés de Chasse de France, des Colonies et de l'étranger".

Paris, Imprimerie de Montrouge. Paris.

Aff. Entoilée. Bon état. B+. Trous de punaises dans les marges. Traces de plis dans l'image chasse. 59,6 x 80 cm.

300 / 400



356. Anonyme - Monastine - Liqueur de l'abbaye de St. Gratien.

Enghien les Bains, Imp. C. Verneau. Paris, circa. [1900].

Aff. Entoilée. Assez bon état. C+. Manques restaurés en marge. Traces de plis. Déchirures restaurées dans les marges et dans l'image. 98,2 x 140,2 cm. Entreprise fondée par Paul Garnier (1832-1886), poursuivie par son fils André Garnier (1863-1908) et sa veuve, puis son petit-fils Paul Garnier (1904-1974)

150 / 250



357. TAMAGNO - Guignolet Poulain, E. Poulain père et fils, distillateurs à Nantes.

Nantes, Affiche Camis. Paris, circa. [1900].

Aff. Entoilée. Très bon état. A-. Légères déchirures restaurées dans la marge inférieure. 99,1 x 130,4 cm.

300 / 400



358. TAUZIN L. - Kolas Frais de Gaboriaud, Maison Secrestat. Bordeaux, Imp. F. Champenois. Paris, 1897.

Aff. Entoilée. Très bon état. A-. Couleurs très légèrement défraîchies. 89,7 x 121,3 cm.

250 / 350



359. EHRMANN A. - Potage Maggi, Ca sent bon ! Les veinards ! C'est sûrement du Potage Maggi.

Paris, Imp. de la Compagnie Maggi, 1909.

Aff. Entoilée. 119,7 x 160,1 cm. Bon état. B+. Manques et déchirures restaurés et réhaussés dans l'image. RARE.

400 / 500



360. BLOTT Georges - Prunelle-Latapie, Grande distillerie du Berry.

Issoudun, Imp. Vercasson et Cie. Paris, 1896.

Aff. Entoilée. Assez bon état. C+. Manques et déchirures restaurés dans les marges. Manques rehaussés dans l'image. Traces de plis. Tâches. 120 x 159,6 cm.

100 / 200



361. Anonyme - Fine Bretagne, Théophile Guillon Nantes.

Nantes, Publicité Universelle, circa. 1920.

Aff. Entoilée. Assez bon état. C+. Manques et déchirures restaurés dans les marges. Manques rehaussés dans l'image. Traces de plis. 108,8 x 155,6 cm.

100 / 200



362. TABOURET Emile - Le Diable Rousset, pour faire cuire les pommes de terre sans eau.

Imp. E. Delanchy. Paris, 1895.

Aff. Entoilée. Très bon état. A-. En 2 panneaux. Légères déchirures restaurées dans les marges. 123,5 x 173,9 cm.

300 / 400

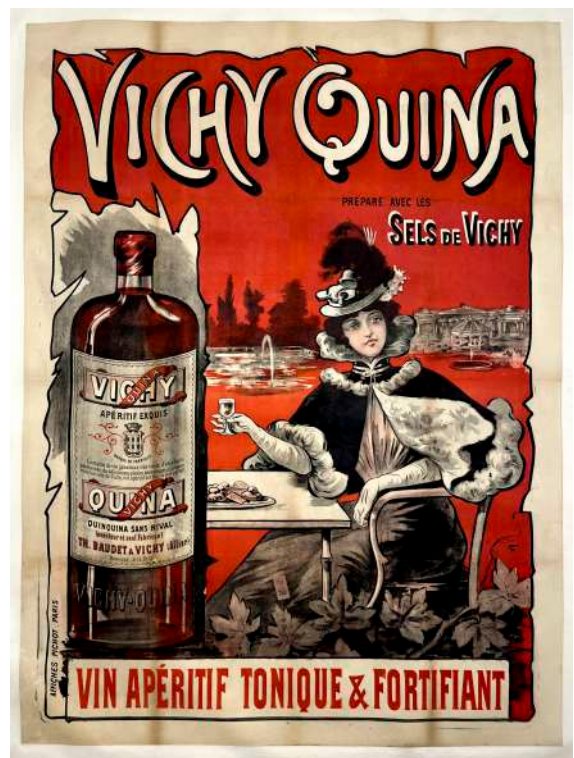


363. Anonyme - St Raphaël Quinquina, au sirop de citron additionné d'eau de Seltz.

Imp. Lemerrier. Paris, circa. 1900.

Aff. Entoilée. Très bon état. A-. Couleurs fraîches. En 2 panneaux. Traces de plis. 149,5 x 215,4 cm.

300 / 400



364. Anonyme - Vichy Quina, Th. Baudet. Préparé avec les sels de Vichy.

Vichy, Affiche Pichot. Paris, 1899.

Aff. Entoilée. Bon état. B-. Déchirures restaurées dans les marges. Traces de plis dans l'image. 119,8 x 161 cm.

200 / 300



365. GIRAN Raoul - Brins d'Guise, Gaston Dalit Confiseur.
Paris, Imp. G. Dupuy. Paris, circa. [1900].
Aff. Entoilée. Bon état. B+. 136,4 x 107,7cm. Déchirures restaurées dans les marges. RARE.

300 / 400



366. Anonyme - St Raphaël Quinquina, La première marque des vins toniques.
Imp. G. Gounouilhou - Bordeaux, [1900].
Aff. Entoilée. Très bon état. A-. Traces de plis, couleurs fraîches. 119,9 x 159,1 cm. En 2 panneaux.

200 / 300

Menus



367. Menus de L'Élysée sous la présidence de Monsieur le Président Valéry Giscard D'Estaing, déjeuners, dîners et soirées [1974 / 1981].
Ensemble de 15 menus ou programmes des soirées dont ceux en l'honneur de Monsieur et Madame Anwar El-Sadat le 27 Janvier 1975. Avec le Programme de la soirée musicale de Monsieur le président Houphouët-Boigny, le 3 Mai 1976, Monsieur et Madame Habyarimana, leurs Majestés le Roi et la Reine de Suède, Helmut Schmidt, etc.

100 / 150



368. Menus de L'Élysée sous la présidence de Monsieur le Président François Mitterrand [1981 / 1995].
Ensemble de 15 menus ou programmes des soirées dont ceux en l'honneur de son Excellence Monsieur Zhao Ziyang, Monsieur Vaclav Havel, de Monsieur Le président de la République de Corée et Madame Kim Young Sam, de Monsieur le président de l'état d'Israël et Madame Haïm Herzog, de Monsieur et Madame Habib Bourguiba, de son excellence Monsieur Hu Yaobang, le 16 Juin 1986, de sa Majesté Le Roi et la reine des Belges et autres chefs d'état.

100 / 150



369. Menus de L'Élysée sous la présidence de Monsieur le Président Jacques Chirac [1995 / 2007].
Ensemble de 15 menus de déjeuners ou dîners en l'honneur de Monsieur Abdelaziz Bouteflika, de leurs Majestés le Roi Abdallah II de Jordanie et la Reine Rania, de son Excellence Monsieur Tony Blair, de son Excellence Koffi Annan, de monsieur le président de la République Tchèque et Madame Vaclav Havel, de sa Majesté Mohammed VI et autres chefs d'état.

100 / 150



370. Menus de L'Élysée sous la présidence de Monsieur le Président Nicolas Sarkozy [2007 / 2012].

Ensemble de 15 menus de déjeuners ou dîners en l'honneur de son excellence Monsieur David Cameron, du sommet de Paris pour la Méditerranée, de Monsieur Paul Biya, de son Altesse Cheich Hamad bin Khalifa Al Thani, Émir de l'état du Qatar et de son Altesse Royale le prince Salman bin Abdelaziz Al Saoud, de son Excellence Monsieur Narendra Modi, de leurs Majestés Felipe VI et Letizia, de son excellence Shinzo Abe et autres chefs d'état.

100 / 150



371. Menus de L'Élysée sous la présidence de Monsieur le Président François Hollande [2012 / 2017].

Ensemble de 15 menus de déjeuners ou dîners en l'honneur de son excellence Monsieur Justin Trudeau, de son Excellence Madame Park Geun-hye, présidente de la république de Corée, de son Altesse Royale le prince Salman bin Abdelaziz Al Saoud, de Son Excellence Monsieur Narendra Modi, de leurs Majestés Felipe VI et Letizia, de son excellence Shinzo Abe et autres chefs d'état, etc.

100 / 150



372. Menus de L'Élysée sous la présidence de Monsieur le Président Emmanuel Macron [2017 / 2022].

Ensemble de 15 menus de déjeuners ou dîners en l'honneur de son excellence Monsieur le Général Michel Aoun et de Madame Nadia Chami Aoun, de son excellence Monsieur Donald Tusk, de son Excellence Monsieur Macky Sall, de son Excellence Madame Angela Merkel, de son Excellence Monsieur Alassane Ouattara, de Madame Ursula Van Der Leyen et autres chefs d'état.

100 / 150



373. Paquebot France - Croisière Autour du Monde-Centenaire Phileas Fogg - Menus du 5 Janvier au 31 Janvier 1972 - du 1er Février- 29 Février - du 1 er au 31 Mars 1972 - du premier au 6 Avril. Il manque les menus des 12 Février, 30 et 31 Mars ainsi que du 2 au 5 Avril.

EXCEPTIONNEL ENSEMBLE DES 86 MENUS presque complets de ce prestigieux voyage de 92 jours pour le centenaire de Phileas Fogg sur le Paquebot France. Ces menus étaient réservés aux passagers de Première Classe. Leurs illustrations, toutes différentes, reprennent celles de Benett qui ont servi pour "Le Tour du Monde en 80 Jours de Jules Verne" Pour tous ces menus le chef des cuisines était Henri Le Huédé.

300 / 400



374. Voyage en Concorde - Menus Air France [1985 / 2002].

12 menus à bord de "Concorde" parmi eux 2 exceptionnels du Président Mitterrand, visites d'État au Brésil et en Colombie le 20 octobre 1985 et au Japon : Tokyo - Novossibirsk - Paris, du 4 au 7 Mai 1986, ainsi qu'un menu "The Concorde" (London-New-York) anglais.

100 / 150



375. Voyage en Concorde - Menus Air France de la Série "Antique Prints" collection Bernard Gérard reprenant des gravures anciennes de personnages des "Petits Métiers et Costumes régionaux".

Ensemble de 8 menus sur vol "Concorde" de 1984 à 1986.

50 / 100



376. Menus et Documents divers Gastronomie Rouennaise.

Ensemble de documents de 1887 à 1956, menus et photos autour de Jacques Dorin et de l'Hotel de la Couronne à Rouen.

80 / 100



377. Menus et documents divers Sur la Gastronomie Alsacienne.

5 documents dont 2 menus « A la cigogne » de 1935 et 1937 (exposition universelle) illustrés par Hansi et la publication « l'Alsace à table » en feuilles. Etat d'usage.

80 / 100



378. Paquebot France - Ultimate Odissey 1974

Menus : Soirée Rubis, dîner de gala du jeudi 31 Janvier 1974 - Soirée Saphir, dîner de gala du jeudi 21 février 1974- Soirée Topaze, dîner de gala du 18 mars 1974- Soirée Diamant, dîner de gala du 1er avril 1974. Chef des cuisines Henri le Huédé.

60 / 80



379. Vieux Papiers

4 ff manuscrits : 1° verrerie Royale de Dunkerque, 2° note des vins pour le Comte Hypolite de Choiseul, 3° notes et tarifs de vins manuscrits, 4° un ff d'approvisionnement pour les troupes du régiment venues à la fête de la fédération, daté du samedi 10 Juillet 1790.

150 / 250



380. Menus Aero-Club de France.

Ensemble de 4 menus : un banquet, sous la présidence de Monsieur Paul Painlevé, président de la Chambre des députés, le jeudi 26 Juin 1924, un menu 1932 illustré par Georges Villa, 2 menus des années 50, le banquet des vieilles Tiges, en l'honneur de la Promotion Clément Ader, du mercredi 23 Février 1949, sous la présidence de Monsieur Henri Farman.

50 / 80



381. Menus des banquets des Sapeurs-Pompiers.

Ensemble de 12 menus des Sapeurs-Pompiers de la région Normandie entre 1954 et 1976, sauf un menu du 9 mars 1924, du banquet annuel de la compagnie des sapeurs-pompiers et de la fanfare de Quincé (Beaujolais).

50 / 80



383. Air France

Bel ensemble de 45 menus Air-France de 1962 à 1987 sur divers vols en Boeing 747 et autres, illustrations diverses. Bel état.

100 / 150



385. Menus Tissus Art Nouveau

Ensemble de 6 menus tissus de 1904 à 1919, dont 3 dans le style de Mucha. Bel état.

200 / 250



382. Menus Sports - Belle époque

Ensemble de 3 menus imprimés de 1891 à 1913, bel état de conservation, Tennis - Croquet - Sport de balle- et 2 menus Tissus, Aviron et Football.

150 / 200



384. Compagnie Transatlantique

Ensemble de 12 menus dont 7 illustrés et intitulés « les costumes normands de jadis », 5 menus première classe et classe touristique du Paquebot Normandie 1935 et 1937. Un menu du "Cuba", les autres du paquebot « De Grasse ».

100 / 150



386. Bel ensemble de 12 menus tissus de l'industrie de ruban de Saint-Etienne de 1927 à 1955

Accompagnés de documents concernant cette profession. Bel état.

150 / 200

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ESTIMATIONS, FRAIS DE VENTE & PROCÈS-VERBAL

La vente se fait au comptant dans l'ordre du catalogue. Toutefois le commissaire-priseur se réserve la possibilité de différer la vente d'un ou plusieurs lots, de diviser ou regrouper les lots dans l'intérêt de la vente. Les estimations portées au catalogue sont données à titre indicatif, les mises à prix, généralement basées sur l'estimation basse, pouvant varier en plus ou en moins.

Les acquéreurs paieront, en sus des enchères, par lot et sans dégressivité les frais de 21 % TTC (ventes cataloguées classiques), **24 % TTC** (ventes de prestige), **14,28 %** (ventes judiciaires, descriptif précédé d'un *) ou **15,20 %** (vente à la requête Crédit Municipal, descriptif précédé de **).

Conformément à la loi, les indications portées au catalogue engagent la responsabilité du commissaire-priseur et, s'il y a lieu, des experts qui l'assistent, compte tenu des rectifications annoncées au moment de la présentation des objets et portées au procès-verbal de la vente. Aucune réclamation ne sera admise une fois l'adjudication prononcée concernant l'état des objets et en particulier les accidents qui n'auraient pas été signalés, les expositions ayant permis aux acquéreurs de constater l'état des objets présentés, ou dans le cadre des ventes live, les nombreuses photos valant exposition.

L'état des cadres n'est pas garanti. Le rentoilage, le parquetage ou le doublage constituant une mesure conservatoire et non un vice, ne seront pas signalés.

ORDRES D'ACHAT & ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES

Le commissaire-priseur se charge d'exécuter gratuitement les ordres d'achat qui lui sont confiés pour les personnes ne pouvant pas assister à la vente. Un formulaire est disponible en ligne ou sur demande et doit être complété. Aucun ordre téléphonique ne sera pris en compte pour une estimation inférieure à 150 €. Le commissaire-priseur se charge de vous représenter afin de ne pas ralentir la vente (le jeu des enchères sera respecté). Les ordres d'achat et réservation de ligne téléphonique seront accompagnés de la copie recto de la CB (numéros visibles) et le cryptogramme sera communiqué par support séparé. Le commissaire-priseur n'accepte les enchères téléphoniques que lorsqu'elles sont entourées de toutes les garanties bancaires, accompagnées d'une demande écrite. Les personnes sollicitant une demande d'enchère téléphonique sont réputées être acquéreur à l'estimation basse du catalogue. Le commissaire-priseur décline toute responsabilité en cas d'incident ne permettant pas d'obtenir le correspondant en ligne.

Les ordres d'achat et les enchères téléphoniques ne sont qu'une facilité accordée aux clients et ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation. Afin d'en effectuer l'enregistrement, les ordres doivent impérativement parvenir à l'Hôtel des Ventes au plus tard : la veille avant 18h pour les ventes débutant à 10h ou avant 10h pour les ventes débutant à 14h.

ENCHÈRES EN DIRECT VIA LE SERVICE LIVE DES SITES INTERENCHERES.COM OU DROUOT.COM

Si vous souhaitez enchérir en ligne pendant la vente, veuillez-vous inscrire et effectuer une empreinte carte bancaire (ni votre numéro de carte bancaire, ni sa date d'expiration ne sont conservés). Vous acceptez de ce fait qu'Interencheres.com ou Drouot.com communiquent à l'Hôtel des Ventes tous les renseignements relatifs à votre inscription ainsi que votre empreinte carte bancaire. L'Hôtel des Ventes se réserve le droit de demander, le cas échéant, un complément d'information avant votre inscription définitive pour enchérir en ligne. Toute enchère en ligne sera considérée comme un engagement irrévocable d'achat. Si vous êtes adjudicataire en ligne, vous autorisez l'Hôtel des Ventes à utiliser votre empreinte carte bancaire pour procéder au paiement, partiel ou total, de vos acquisitions y compris les frais habituels à la charge de l'acheteur. Ces frais sont majorés, sur Interencheres, pour les lots volontaires, de 3,60% TTC, pour les lots judiciaires de 1,20% TTC, pour les véhicules de 42€ TTC ; sur la plateforme Drouot de 1.80% TTC pour tous les lots.

L'Hôtel des Ventes ne peut garantir l'efficacité de ce mode d'enchères et ne peuvent être tenues pour responsables d'un problème de connexion au service, pour quelque raison que ce soit. En cas d'enchère simultanée ou finale d'un montant égal, il est possible que l'enchère portée en ligne ne soit pas prise en compte si l'enchère en salle était antérieure. En toute hypothèse, c'est le commissaire-priseur qui sera le seul juge de l'enchère gagnante et de l'adjudication sur son procès-verbal.

ENCHERES AUTOMATIQUES VIA INTERENCHERES.COM OU DROUOT.COM

L'Hôtel des Ventes n'a pas connaissance du montant maximum de vos enchères automatiques déposées via [interencheres.com/37002](https://www.interencheres.com/37002) ou [drouot.com](https://www.drouot.com). Vos enchères sont formées automatiquement et progressivement dans la limite que vous avez fixée. L'exécution de l'ordre s'adapte au feu des enchères en fonction des enchères en cours. Le pas d'enchère est défini par les intervalles suivants sur Interencheres : 5€ jusqu'à 19€, 10€ de 20 à 199€, 20€ de 200 à 499€, 50€ de 500 à 999€, 100€ de 1000 à 2999€, 200€ de 3000 à 4999€, 500€ de 5000 à 9999€, 1000€ de 10000 à 19999€, 2000€ de 20000 à 49999€, 5000€ de 50000 à 99999€, 10000€ à 100000€ et plus. Si vous êtes adjudicataire via une enchère automatique, vous autorisez l'Hôtel des Ventes à utiliser votre empreinte carte bancaire pour procéder au paiement, partiel ou total, de vos acquisitions y compris les frais habituels à la charge de l'acheteur. Ces frais étant majorés sur le live (cf. paragraphe précédent).

L'Hôtel des Ventes ne peut garantir l'efficacité de ce mode d'enchères et ne peut être tenu pour responsable d'un problème de connexion au service, pour quelque raison que ce soit. En cas d'enchère simultanée ou finale d'un montant égal, il est possible que l'enchère portée en ligne ne soit pas prise en compte si l'enchère en salle était antérieure. En toute hypothèse, le commissaire-priseur sera le seul juge de l'enchère gagnante sur son procès-verbal.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Acquéreurs français : - Paiement en ligne sur www.hotel-ventes-giraudeau-tours.fr. Indiquez n° de bordereau et adresse mail (dans la limite de 15000€).

Les paiements par chèque ne sont pas acceptés. Les règlements en espèces sont limités aux bordereaux inférieurs à 1000€ - Carte bancaire (prélèvement Interencheres / validation à distance) ou virement. Acquéreurs CEE ou hors CEE : VIREMENT uniquement.

Pour se prémunir des impayés et folles enchères, l'Hôtel des Ventes Giraudeau exigera pour les lots précédés de « // » le versement préalable d'un dépôt de garantie équivalent à l'estimation basse. Ainsi tout ordre d'achat ou demande d'enchère téléphonique ne pourra être exécutée si le dépôt de garantie n'a pas été constaté avant la vente. En cas d'adjudication il sera considéré comme un acompte. En cas d'échec il sera restitué dans les 3 jours. Le commissaire-priseur se réserve la possibilité de différer la délivrance des objets jusqu'à l'encaissement de l'intégralité des sommes dues.

IMPAYÉS

En cas de défaut de paiement des achats dans un délai d'un mois après la vente, le commissaire-priseur se réserve la possibilité d'une mise en demeure de payer par lettre recommandée avec AR. Cette mise en demeure entraînera une majoration des frais de 10 % HT et mise en recouvrement aux frais de l'adjudicataire par voie d'huissier. Les objets non réglés dans un délai de trois mois après l'adjudication seront remis en vente.

INCIDENTS DE PAIEMENT - FICHIER SYMEV – FICHIER DES RESTRICTIONS D'ACCÈS DES VENTES AUX ENCHÈRES (TEMIS)

Les informations recueillies sur les formulaires d'enregistrement sont obligatoires pour participer à la vente puis pour la prise en compte et la gestion de l'adjudication. Vous pouvez connaître et faire rectifier les données vous concernant, ou vous opposer pour motif légitime à leur traitement ultérieur, en adressant une demande écrite accompagnée d'une copie de votre pièce d'identité à l'opérateur de vente par courrier ou par email L'opérateur de vente

volontaire Hôtel des Ventes Giraudeau est adhérent au Registre central de prévention des impayés des Commissaires-priseurs auprès duquel les incidents de paiement sont susceptibles d'inscription. Les droits d'accès, de rectification et d'opposition pour motif légitime sont à exercer par le débiteur concerné auprès du Symev 15, rue Freycinet 75016 Paris.

Tout bordereau d'adjudication demeuré impayé auprès de HOTEL DES VENTES GIRAUDEAU, ou Selarl JGB ou ayant fait l'objet d'un retard de paiement est susceptible d'inscription au **fichier des restrictions d'accès aux ventes aux enchères « TEMIS »** mis en œuvre par la société Commissaires-Preseurs Multimédia (CPM), société anonyme à directoire, ayant son siège social sis à (75009) Paris, 37 rue de Châteaudun, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Paris sous le numéro 437 868 425.

Le fichier TEMIS peut être consulté par toutes les structures de vente aux enchères opérant en France abonnées à ce service. La liste des abonnés au Service TEMIS est consultable sur le site www.interencheres.com, menu « Acheter aux enchères », rubrique « Les commissaires-priseurs ». L'inscription au Fichier TEMIS pourra avoir pour conséquence de limiter la capacité d'enchérir de l'enchérisseur auprès des professionnels abonnés au service TEMIS. Elle entraîne par ailleurs la suspension temporaire de l'accès au service « Live » de la plateforme www.interencheres.com gérée par CPM, conformément aux conditions générales d'utilisation de cette plateforme.

Dans le cas où un enchérisseur est inscrit au fichier TEMIS, l'HOTEL DES VENTES GIRAUDEAU ou la Selarl JGB pourra conditionner l'accès aux ventes aux enchères qu'elle organise à l'utilisation de moyens de paiement ou garanties spécifiques ou refuser temporairement la participation de l'enchérisseur aux ventes aux enchères pour lesquelles ces garanties ne peuvent être mises en œuvre. Les enchérisseurs souhaitant savoir s'ils font l'objet d'une inscription au fichier TEMIS, contester leur inscription ou exercer les droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition dont ils disposent en application de la législation applicable en matière de protection des données personnelles, peuvent adresser leurs demandes par écrit en justifiant de leur identité par la production d'une copie d'une pièce d'identité, pour les inscriptions réalisées par HOTEL DES VENTES GIRAUDEAU ou la Selarl JGB, par écrit auprès de l'Etude, pour les inscriptions réalisées par d'autres professionnels abonnés, par écrit auprès de CPM, 37 rue de Châteaudun, 75009 Paris ou par e-mail contact@temis.auction. L'Enchérisseur dispose également du droit de saisir la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL), 3 place de Fontenoy, TSA 80715, 75334 PARIS CEDEX 07, www.cnil.fr, d'une réclamation concernant son inscription au fichier TEMIS.

Pour en savoir plus sur le fichier TEMIS, l'enchérisseur est invité à consulter la page web www.interencheres.com ou le site temis.auction.

Les notifications importantes relatives aux suites de l'adjudication seront adressées à l'adresse mail et/ou adresse postale déclarée par l'enchérisseur auprès de la structure lors de l'adjudication. L'enchérisseur doit informer l'étude de tout changement concernant ses coordonnées de contact.

RETRAITS & CONDITIONS D'EXPÉDITION

Retraits des objets SOUS QUINZAINE les mardis, jeudis ou vendredis de 9h à 12h et 14h à 17h. L'Hôtel des ventes ne gère pas les expéditions en interne et n'accepte pas l'envoi de colis prépayés (y compris pour les petits objets, bijoux, vin ...). L'acquéreur devra se rapprocher d'un expéditeur de son choix ou de l'une ou l'autre des sociétés suivantes :

CSJ SERVICES, csjservices8@gmail.com, 02.45.40.01.26

MAIL BOXES ETC, mbe2507sdv@mbeFrance.fr, 02.47.39.35.84

HERMES EXPEDITIONS, devis@encheres-expeditions.fr, 03 58 23 01 00

THE PACKENGERS, hello@thepackengers.com, 01.76.44.00.90.

Nous tenons une liste de transporteurs à votre disposition pour la prise en charge de vos objets ou meubles volumineux.

Le Commissaire-Preneur se réserve le droit de refuser l'expédition de tout objet jugé trop fragile ou volumineux. Il appartient également au client de se mettre en relation avec le transporteur de son choix qui prendra en charge le conditionnement.

ARMES (catégorie C)

Présenter obligatoirement : permis de chasser ou licence de tir en cours de validité, carte d'identité, justificatif de domicile et numéro SIA.

Frais de 20 € par arme à la charge de l'acquéreur en sus des frais de vente pour contrôle FINIADA (fichier des interdits de détention) et enregistrement dans le râtelier de l'acquéreur via le Livre de Police Numérique. Ces armes ne pourront être enlevées uniquement par l'acquéreur qu'une fois la déclaration validée sur le SIA. Expédition par SARL LONG RANGE – Olivier CHEVASSON long.range@orange.fr, 06.72.83.94.27.

MAGASINAGE & FRAIS DE GARDIENNAGE

A partir d'un mois à compter de la date de vente, des frais de gardiennage seront facturés par mois supplémentaire (50 € par objet et 100 € par meuble). Si les meubles et objets d'un bordereau acquitté ne sont pas retirés sous trois mois à compter de la date de la vente, l'Hôtel des Ventes revendra sans réclamation les biens pour le compte de l'acquéreur. Le règlement sera adressé à l'acquéreur/vendeur, déduction faite des honoraires de vente et frais de gardiennage non réglés.

RÈGLEMENT GÉNÉRAL SUR LA PROTECTION DES DONNÉES (RGPD)

Dans le cadre de nos activités de ventes aux enchères, notre maison de ventes est amenée à collecter des données à caractère personnel concernant le vendeur et l'acheteur ou la personne déposant un ordre d'achat. Ces derniers disposent dès lors d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur leurs données personnelles en s'adressant directement à notre maison de ventes. L'Hôtel des Ventes Giraudeau pourra utiliser ces données à caractère personnel afin de satisfaire à ses obligations légales et, sauf opposition des personnes concernées, aux fins d'exercice de son activité (notamment des opérations commerciales et de marketing tel l'envoi de Newsletter ou catalogue de vente par mail) Ces données pourront également être communiquées aux autorités compétentes dès lors que la réglementation l'impose.

DECLARATION DE COMMERCE D'ANTIQUITES – CERTIFICAT INTRACOMMUNAUTAIRE – ESPECES PROTEGEES – IVOIRE ET CORNE – CITES

Conformément à l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2021/2280 de la Commission du 16 décembre 2021, depuis le 19 janvier 2022, les lots contenant de l'ivoire d'Elephantidae spp (I/A) travaillé, pré-Convention, antérieur au 3 mars 1947, ne peuvent être commercialisés qu'après instruction d'un permis K et obtention d'un Certificat Intra-Communautaire (CIC) délivré par la DREAL et uniquement par un acquéreur résidant à l'intérieur de l'Union Européenne.

Pour se faire, la personne déclarée adjudicataire donne mandat à l'HOTEL DES VENTES GIRAUDEAU pour faire la déclaration d'achat nécessaire en son nom auprès de l'Administration compétente conformément à l'article 2bis de l'arrêté du 16 août 2016 modifié. L'adjudicataire est seul tenu d'accomplir toutes autres diligences résultant de la nature particulière d'un tel lot sous sa responsabilité. En particulier, il lui appartient de faire les démarches imposées par ses éventuelles reventes ou exportations. Il n'est plus possible d'obtenir la délivrance d'un certificat CITES de ré-export pour sortir de l'Union Européenne.

Les conditions quant aux lots contenant de l'ivoire de Rhinocéros restent inchangées avec la demande de permis D permettant l'obtention d'une Déclaration de Commerce d'Antiquité.

HÔTEL DES VENTES GIRAUDEAU – 25 rue Joseph Cugnot, 37300 JOUE LES TOURS

Tél. 02.47.37.71.71 – contact@hdv-giraudeau.fr – OVV 2004-529

HÔTEL DES VENTES — GIRAUDEAU

ORDRE D'ACHAT OU DEMANDE DE TÉLÉPHONE

ordre.achat@hdv-giraudeau.fr

VENTE DU

- NOM & PRÉNOM*.....
- ADRESSE*.....
- CODE POSTAL & VILLE*.....
- TELEPHONE*.....
- MAIL*.....
- NUMÉRO DE CARTE BANCAIRE*.....
- EXPIRATION*...../..... CRYPTOGRAMME*.....

Les informations avec un astérisque * sont obligatoires. Merci de nous fournir une copie de votre carte d'identité en supplément de ce document.
Les informations bancaires seront supprimées après la vente.

N° LOT(S)

DESCRIPTION DU OU DES LOTS

ENCHÈRES OU TÉL
(+ frais de 21%)

Les personnes sollicitant une demande d'enchère téléphonique sont réputées être acquéreur à l'estimation basse.

DATE :

SIGNATURE :

Les ordres d'achat doivent impérativement nous parvenir au plus tard deux heures avant la vente ou la veille pour les ventes débutant le matin.

Le commissaire-priseur se charge de vous représenter jusqu'au montant que vous indiquez.
Aucun ordre téléphonique ne sera pris en compte pour une estimation inférieure à 200€.

RETRAIT DES LOTS : les mardi, jeudi & vendredi sans rendez-vous de 9h à 12h et 14h à 17h.

EXPÉDITIONS : L'Hôtel des Ventes ne gère pas les expéditions et n'accepte pas l'envoi de colis prépayés.

Nos dispositions concernant le Règlement Général sur la Protection des Données est à retrouver dans nos conditions générales de vente consultables sur demande ou directement sur notre site internet.
www.interencheres.com/37002

BERTRAND JABOT, RÉMI GAUTHIER ET HUGO BENSÂÏAH - COMMISSAIRES-PRISEURS HABILITÉS

25 RUE JOSEPH CUGNOT – 37300 JOUÉ-LES-TOURS – 02 47 37 71 71 (OVV 2004529)



LE DIABLE ROUSSET



EN VOULEZ-VOUS
des **ROUSSET** pour faire cuire
les Pommes de terre sans eau? pour
griller les Marrons et brûler le Café?

ATELIER D'AFFICHES
E. TABOURET
48, R. de l'Université
Impr. EDELANCHY
31, F. Denis
PARIS

Emile Tabouret

EN VENTE PARTOUT