



Bibliothèque gastronomique  
Jacques et Hélène Bon



16 & 17 juin 2022

PARIS  
ENCHÈRES

COLLIN  
DU  
BOCAGE



Bibliothèque gastronomique  
JACQUES et HÉLÈNE BON

VENTES

Jeudi 16 juin 2022, 14h

I<sup>re</sup> partie

Livres anciens — Vin — Bibliographies

Vendredi 17 juin 2022, 14h

II<sup>e</sup> partie

Livres du XIX<sup>e</sup> siècle — Livres modernes — Champignons



COLLIN  
DU  
BOCAGE

## SALLE PROVENCE

17, rue de Provence 75009 Paris

### EXPOSITIONS PUBLIQUES

- Pour les ouvrages les plus précieux, à la Librairie Pierre Prévost sur rendez-vous jusqu'au 8 juin 2022
- Tous les lots seront ensuite visibles Salle Provence  
Mardi 14 juin et mercredi 15 juin 2022 de 10h à 18h  
Jeudi 16 juin et vendredi 17 juin de 10h à 12h

### CONTACT ETUDE

17, rue de Provence 75009 Paris

01 58 18 39 05 - [info@collindubocage.com](mailto:info@collindubocage.com)

Catalogue en ligne et live sur les plateformes :



INTERENCHERES

AUCTION<sup>FR</sup>  
VENTES AUX ENCHÈRES D'OBJETS D'ART



Experts :

Ségolène Beauchamp

86 bis rue de Bellébat, 45000 Orléans

06 64 67 12 60

[rarusliber@gmail.com](mailto:rarusliber@gmail.com)

Pierre Prévost

75 rue Michel Ange, 75016 Paris

06 80 20 81 70

[librairieprevost1@gmail.com](mailto:librairieprevost1@gmail.com)



La bibliothèque gastronomique de Jacques et Hélène Bon est exceptionnelle, comme leur amour des livres et leur gourmandise. Passionnés de littérature classique et gourmets curieux, ils réunirent plus de 600 ouvrages remarquables du XV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, autour de la gastronomie.

Leur but était de relire les traités classiques, découvrir des auteurs méconnus, débusquer des idées nouvelles...

Ces livres réunissent des recettes bien sûr, mais ils abordent également la médecine et la santé, les arts de la table, les usages des offices, les pratiques des pays étrangers, l'agriculture et la botanique, le chocolat et le café, la distillation, la pomme de terre, le pain, le lait...

Les grands scientifiques et gastronomes sont représentés comme Athénée, Scappi, Taillevent, Carême, Parmentier, Brillat-Savarin, Curnonsky...

Les vins et champignons sont également largement mis à l'honneur.

La collection de Jacques et Hélène Bon valorise ainsi tous les sujets, et sous toutes les formes : manuscrites, aquarellées et imprimées.

Entre Paris et la Sarthe, et pendant un demi-siècle, ils cultivèrent leur passion commune avec bonheur, guidés par de grands libraires parisiens dans cette connaissance des ouvrages que les hommes ont de tout temps consacrés aux arts de la table.

Avec eux, ils aimèrent parler de livres, cuisiner et se retrouver autour de bonnes tables.

Aujourd'hui, la dispersion de cette collection relaie l'esprit d'ouverture et de partage de Jacques et Hélène Bon.

Leur souhait est que ces découvertes vous procurent autant de plaisir qu'ils en eurent, que vous soyez gastronomes curieux, collectionneurs débutants, ou bibliophiles confirmés.



## SOMMAIRE

### I<sup>re</sup> partie

**Livres anciens** — n°1 à 171

**Vin** — n° 172 à 247

**Bibliographies** — n° 248 à 259

### II<sup>e</sup> partie

**Livres du XIX<sup>e</sup> siècle** — n° 260 à 439

**Livres modernes** — n° 440 à 539

**Champignons** — n° 540 à 615

## Bibliothèque gastronomique Jacques et Hélène Bon

1<sup>re</sup> partie — Vente **jeudi 16 juin, 14h**

## LIVRES ANCIENS

1

**ALBERTUS MAGNUS.** *Albert Le Grand translate de latin en françois : lequel traite de la vertu des Herbes, & pierres précieuses, & pareillement des bestes & oyseaux.* Paris, Nicolas Bonfons, 1576. In-16, demi-marquin rouge, dos lisse (Reliure du début du XIXe siècle). (64) ff.

600 / 800 €

Rare édition ancienne de ce célèbre recueil de secrets, apparentés à la sorcellerie, concernant les vertus des herbes, des pierres, des animaux... attribués au philosophe du XIIe siècle Albert Le Grand.

« L'ouvrage fut probablement rédigé par Henri de Saxe, disciple d'Albert, ou par Thomas de Cantimpré. Toutes les éditions anciennes de ce recueil sont rares » (Oberlé).

Précieux exemplaire provenant de collectionneurs prestigieux : il appartient à l'écrivain dijonnais facétieux Étienne Tabourot (1549-1590), le célèbre auteur des *Bigarrures et des Touches* du Seigneur des Accords, qui apposa son ex-libris manuscrit sur le titre et sa devise : *À tous accords*.

Puis, il fit partie des bibliothèques du bibliophile et vétérinaire Huzard (avec son timbre humide au verso du titre : *Huzard de l'Institut*), et de Pierre Saintyves (ex-libris manuscrit au verso du titre et au début du texte, au stylo), pseudonyme du libraire et éditeur Émile Nourry.

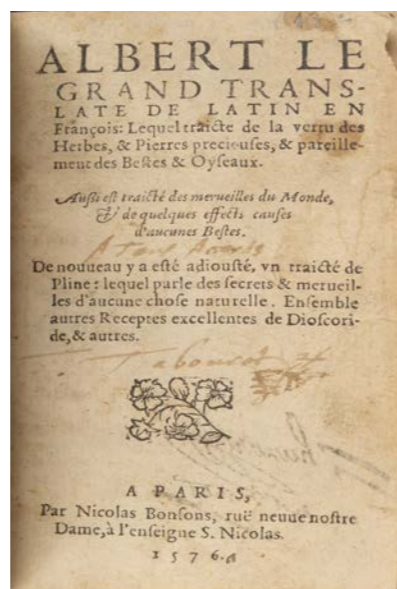
Reliure légèrement frottée. Petite mouillure angulaire, quelques rousseurs. Mouillure au titre, avec petits manques. Oberlé, *Fastes*, 1060 (1740).

2

**ALLETZ (Pons-Augustin).** *L'Agronome, ou Dictionnaire portatif du cultivateur.* Paris, Liège, Anne-Catherine Bassompierre, 1770. 2 vol. in-8, veau fauve marbré, filet à froid, dos à nerfs orné, pièce de titre verte, tranches rouges (Reliure de l'époque).

I) Titre, xiv pp., (1) f., 472 pp. - II) Titre, 464 pp.

100 / 150 €



1

La première édition de cet ouvrage anonyme, plusieurs fois réédité jusqu'au XIXe siècle, parut en 1760.

Il a été réédité par l'avocat Alletz (1703-1785), auteur de *L'Albert moderne*. « C'est un des meilleurs manuels de l'époque sur la vie à la campagne » (Oberlé). Outre les nombreux conseils sur la culture, vigne, chasse, pêche et élevage, l'encyclopédie présente « divers apprêts des aliments, & tout ce qui peut procurer une nourriture saine et agréable » ; notons les recettes pour cuisiner la raie, le poulet, saler le porc, les compotes, etc...

Ex-libris manuscrit : *Henrich de Lazangrie* (?).

Reliure frottée, manques à une coiffe.

*Vicaire*, 8 - *Simon*, 67 (1770, chez *Savoie*) - *Oberlé*, 629 (1763).

3

**ALLETZ (Pons-Augustin).** *L'Albert moderne, ou Nouveaux secrets éprouvés et licites.* Paris, veuve Duchesne, 1777. In-12, basane marbrée, dos lisse orné, tranches rouges (Reliure de l'époque).

xxiv et 312 pp.

100 / 150 €

Ce célèbre ouvrage, rédigé par l'avocat Alletz (1703-1785) et paru anonymement, pour la première fois en 1768, se présente sous forme de dictionnaire. Divisé en trois parties concernant la santé, les choses utiles et le pur agrément, il offre diverses recettes relatives à la cuisine et à l'alimentation. On trouve dans la deuxième partie (p. 97 à 236) « la manière de faire des confitures de carottes, la crème au chocolat, la gelée de viande », de « conserver le gibier frais depuis les commencements du Carême, jusqu'à Pâques », les raisins et toutes sortes de fruits, de « faire cuire les légumes sans eau pour conserver tout leur goût... » (*Vicaire*). La troisième partie s'ouvre sur un chapitre consacré aux liqueurs, glaces, crèmes...

Au f. A, timbre contemporain : *Rouen 1777*.

Reliure frottée, coiffe sup. manquante, un mors fendu, coins émoussés.

*Vicaire*, 10 (1768) - *Simon*, 78 (1772), 79 (1793).

4

**ALMANACH.** - *Kok-Almanach, Voor't Jaer 1785, of het nieuw wel Erværen Keuken-Meyssen en Confiturmæktser.* Gand, Ph. Gimblet, 1785. In-12, bradel, demi-cartonnage papier ivoire façon vélin (Cartonnage moderne).

(7) ff., xii et 118 pp. (1) f.

100 / 150 €

Ce petit almanach gastronomique flamand renferme plus de 220 recettes.

Premier et dernier feuillets empoussiérés.

5

**APICIUS.** *De re culinaria libri decem.* Lyon, Sebastien Gryphius, 1541. In-12, vélin moucheté, pièce de titre fauve (Reliure du XVIIIe siècle).

314 pp., (7) ff. (marque imprimeur au verso du dernier f.)

300 / 400 €

Première édition lyonnaise, donnée par l'humaniste suisse Alban Thorer (1489-1550) : après avoir étudié les sciences médicales à Montpellier, Thorer fut chargé de la chaire de médecine à Bâle, de 1537 à sa mort. Son édition d'Apicius venait de paraître pour la première fois peu de temps avant, à Bâle, la même année 1541.

L'Apicius décrit les différentes manières d'accommoder les viandes, poissons, coquillages, légumes et œufs, donne des recettes d'entremets, fromages et gâteaux, charcuterie, sauces, épices, fromages... et de vins aromatisés (à l'absinthe, de roses, de violettes...).



5

Il est suivi d'autres textes anciens concernant la cuisine, dont *De Tuenda valetudine*, *Natura rerum* de Platine, *De facultatibus alimentorum tractatus* de Paul d'Égine, *De condituris variis* extrait de Jean de Damas...

Le traité d'Apicius a été abondamment annoté dans les marges, en latin et à l'époque : ce sont essentiellement des corrections et ajouts.

Ex-libris armorié (XIXe siècle) : *Karl Gerfter*. - Cachet au verso du titre.

Rousseurs. Taches et manques de papier aux feuillets limitaires. Petits trous de vers sur les derniers feuillets.

*Vicaire*, 31 - *Baudrier*, VIII, 143 - *Simon*, *Bachica*, 527 - *Bitting* 11 - *Oberlé*, *Fastes*, 5 et 6.

6

**ARBUTHNOT (Jean).** *Essai sur la nature et le choix des aliments, suivant les différentes constitutions.* Paris, Guillaume Cavelier, 1741. 2 parties en un vol. in-12, veau marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).

xxiv et 330 pp. (3) ff. table.

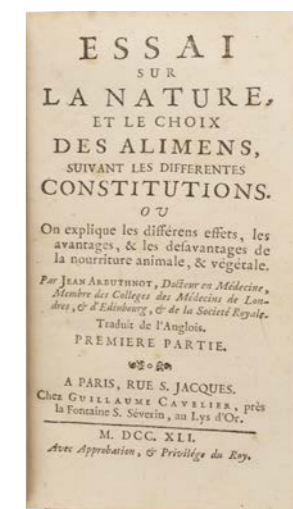
100 / 150 €

Édition originale française de ce célèbre traité de diététique (la deuxième partie est intitulée *Règles pratiques sur la diète*), traduit par Boyer de Prébandier. La première édition avait paru à Londres en deux parties en 1731 et 1732.

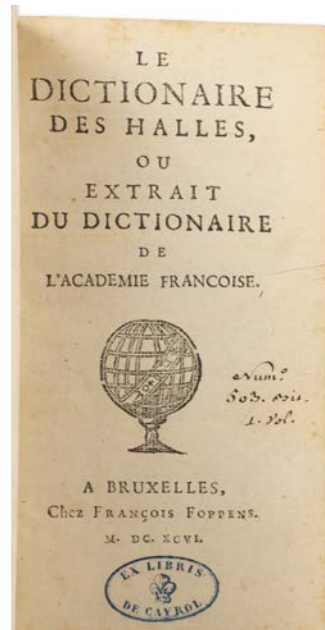
Homme de lettres, l'écossais Jean Arbuthnot (vers 1667-1735) fut l'ami de Swift, de Bolingbroke et de Pope. Il fut médecin extraordinaire de Anne de Grande-Bretagne, reine d'Angleterre, Écosse et Irlande.

Discrètes restaurations.

*Vicaire*, 36 (Londres, 1735). - *Bitting*, 15.



6



7

**7**  
**[ARTAUD].** *Le Dictionnaire des halles, ou Extrait du dictionnaire de l'académie françoise.* Bruxelles, François Foppens, 1696. In-12, maroquin fauve, triple filet doré en encadrement, dos lisse orné, pièce de titre en maroquin rouge, tranches dorées (Reliure XVIIIe siècle). (5) ff., 228 pp.

300 / 400 €

Cet ouvrage répertoriant un ensemble d'expressions populaires propres aux halles, et leur signification, fut aussi attribué à Furetière.

Ex-libris Dr D. Bernard. Ex-libris manuscrit avec annotation, et cachet De Cayrol.

Quelques rousseurs. Dos frotté et passé, petites taches sur les plats.

Barbier, I, 966.

**8**  
**ATHÉNÉE.** *Banquet des savans.* Paris, Lamy, Imprimerie de Monsieur, 1789-1791. 5 vol. in-4, veau blond, roulettes dorées en encadrement, dos lisse orné d'un semé d'étoiles diverses formant un treillage, pièces de titre et de toaison de maroquin noir, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure de l'époque, attribuée à Bozérian selon une note manuscrite).

800 / 1 000 €

Édition originale de la première traduction d'importance de ce célèbre traité sur la gastronomie des Grecs.

Traduction par Lefebvre de Villebrune (1732-1809) qui fut médecin, puis enseigna les langues anciennes au Collège de France, avant d'être nommé bibliothécaire en chef à la Bibliothèque nationale. En 1797, il s'installa définitivement à



8

Angoulême pour enseigner les humanités. Cette traduction est son œuvre la plus importante, elle est la seule après la première traduction donnée au XVIIe siècle par Michel de Marolles.

Divisé en 15 livres — dont seuls les trois premiers nous sont parvenus complets (nous n'avons qu'un abrégé pour les deux derniers) —, cet ouvrage fut rédigé par Athénée, rhéteur et grammairien né en Égypte au IIIe siècle. Unique transmetteur de la cuisine grecque, il cite environ 700 noms d'auteurs et rappelle 1500 ouvrages perdus.

Il rédigea en grec ces *Deipnosophistes* en compilant les éléments tirés de ses lectures : sous forme d'un dialogue entre Athénée et son ami Timocrate, l'ouvrage offre de multiples observations sur le vin (I et II), les fruits et coquillages (III), la vaisselle (VI), les cuisiniers et gourmands célèbres tels Archestratè ou Apicius (IX et X), etc. Dans le Livre premier, « les façons de boire et les différents vins sont décrits en détails : vins d'Italie, de Chios et Lesbos, d'Égypte, etc. Le livre second débute par une description détaillée de l'origine, de la nature, des propriétés et des principaux effets du vin » (Simon).

Il donne également des recettes de toutes sortes, traite de l'organisation de la table et des sujets de conversation à avoir, et aborde les sciences, poésie, les mœurs, us civils, coutumes religieuses, fêtes, musique, parfums, toilettes, danse, vêtements... Ainsi, le traité d'Athénée est la plus riche encyclopédie de l'Antiquité.

**Exemplaire refermant les illustrations destinées à une édition en quatre volumes publiée par le même éditeur la même année :** elle comprend, tome I, un superbe frontispice signé B. Picart, daté 1727, et 15 planches réunissant en tout 21 vignettes gravées sur cuivre d'après B. Picart, Cipriani, Le Bouteux, Le Barbier, Moreau, Saint-Quentin. Tome V, se trouvent un beau titre gravé par Née d'après Marillier, daté 1773 (à la date de 1792), un frontispice gravé par Née et Masquelier d'après Barbier, et 18 planches à pleine page gravées sur cuivre (la dernière réunissant les vignettes 18 à 21).

**Exemplaire sur grand papier vélin, exceptionnel avec les figures, sur vélin fort (et leurs feuillets d'explication).**

Superlibris doré sur les plats : Caissotti, et ex-libris manuscrit : Charles Caissotti. Ex-libris : Docteur Camou (papillon imprimé). Rousseurs, fortes parfois (surtout tomes I et III). Reliure abîmée : taches, frottements, accrocs aux coiffes et coins émoussés.

On joint : HERBODEAU (E. A.). *Études et commentaires du livre curieux d'Athénée « Les Deipnosophistes » ou « Banquet des savants ».* Londres, Practical press, s.d. In-12, broché de 106 pp.

**9**  
**ATHÉNÉE.** *Banquet des savans.* Traduit tant sur les textes imprimés que sur plusieurs manuscrits par M. Lefebvre de Villebrune. Paris, Lamy, Imprimerie de Monsieur, 1789-1791. 5 vol. in-4, maroquin vert, roulettes d'encadrement, dos à nerfs orné, pièces de titre et de toaison de maroquin rouge, roulette intérieure, doublure et gardes de soie jaune, tranches dorées (Reliure de l'époque).

2 000 / 2 500 €

Édition originale de la première traduction d'importance de ce célèbre traité sur la gastronomie des Grecs. La première avait été effectuée par l'abbé Michel de Marolles en 1680.

Divisé en 15 livres — dont seuls les trois premiers nous sont parvenus complets (nous n'avons qu'un abrégé pour les deux derniers) —, cet ouvrage fut rédigé par Athénée, rhéteur et grammairien né en Égypte au IIIe siècle. Unique transmetteur

de la cuisine grecque, il cite environ 700 noms d'auteurs et rappelle 1500 ouvrages perdus.

Il rédigea en grec ces *Deipnosophistes* en compilant les éléments tirés de ses lectures : sous forme d'un dialogue entre Athénée et son ami Timocrate, l'ouvrage offre de multiples observations sur le vin (I et II), les fruits et coquillages (III), la vaisselle (VI), les cuisiniers et gourmands célèbres tels Archestratè ou Apicius (IX et X), etc. Dans le Livre premier, « les façons de boire et les différents vins sont décrits en détails : vins d'Italie, de Chios et Lesbos, d'Égypte, etc. Le livre second débute par une description détaillée de l'origine, de la nature, des propriétés et des principaux effets du vin » (Simon).

Il donne également des recettes de toutes sortes, traite de l'organisation de la table et des sujets de conversation à avoir, et aborde les sciences, poésie, les mœurs, us civils, coutumes religieuses, fêtes, musique, parfums, toilettes, danse, vêtements... Ainsi, le traité d'Athénée est la plus riche encyclopédie de l'Antiquité.

**Bel exemplaire sur grand papier vélin, dans une rare reliure en maroquin vert.**

De la bibliothèque du comte Grigori Alexandrovitch Stroganov (1770-1857), avec son ex-libris héraldique avec sa devise : « terram opes patriae sibi nomen ». Diplomate russe, il fut un mécène célèbre pour ses réceptions et sa fameuse recette du veau Stroganov. Cachet de *Bibliothèque russe de Sibirie Sibirscago Bibliothek* (cachet humide sur les titres).

Reliures légèrement passées, quelques éraflures. Tome III, la pagination saute de 438 à 449 sans manque.

Vicaire, 51 - Simon, Bach. I, 58-59 (autres éditions) - Oberlé, Bach., n° 6.



9

10

**ATHÉNÉE.** [*Deipnosophiston Biblia Pentekaideka (en grec)*]. — *Deipnosophistarum libri XV*. [Heidelberg], Jérôme Commelin, 1597. In-folio, vélin souple de l'époque, traces de lacets, pièce de titre de maroquin rouge postérieure. Titre, 702 pp., (1) f. blanc, (24) ff.

400 / 500 €

Précieuse édition gréco-latine, très rare, du traité de gastronomie grecque *Le Banquet des Savants*. Cette édition est très recherchée car elle met en regard, sur deux colonnes, le texte grec mis en ordre et commenté par Isaac Casaubon (1559-1614) et la traduction latine établie et annotée par le médecin et naturaliste Jacques Daléchamps (1513-1588).

Très belle impression, attribuée selon Graesse, à l'atelier de P. Estienne à Genève.

Divisé en 15 livres — dont seuls les trois premiers nous sont parvenus complets (nous n'avons qu'un abrégé pour les deux derniers) —, cet ouvrage fut rédigé par Athénée, rhéteur et grammairien né en Égypte au IIIe siècle. Unique transmetteur de la cuisine grecque, il cite environ 700 noms d'auteurs et rappelle 1500 ouvrages perdus.

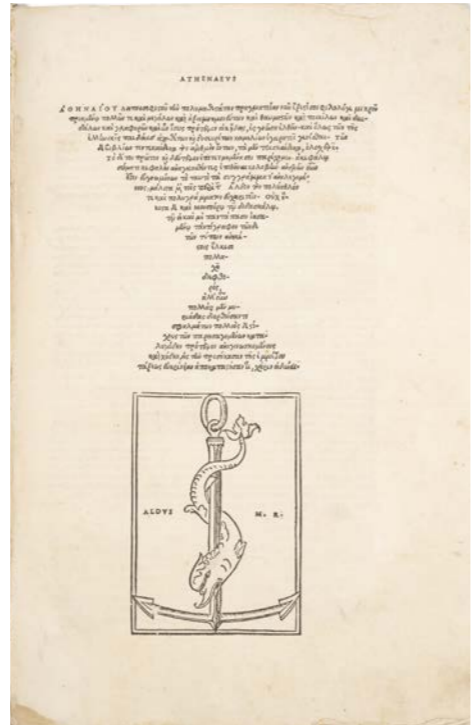
Il rédigea en grec ces *Deipnosophistes* en compilant les éléments tirés de ses lectures : sous forme d'un dialogue entre Athénée et son ami Timocrate, l'ouvrage offre de multiples observations sur le vin (I et II), les fruits et coquillages (III), la vaisselle (VI), les cuisiniers et gourmands célèbres tels Archestratè ou Apicius (IX et X), etc. Dans le Livre premier, « les façons de boire et les différents vins sont décrits en détails : vins d'Italie, de Chios et Lesbos, d'Égypte, etc. Le livre second débute par une description détaillée de l'origine, de la nature, des propriétés et des principaux effets du vin » (Simon).

Il donne également des recettes de toutes sortes, traite de l'organisation de la table et des sujets de conversation à avoir, et aborde les sciences, poésie, les mœurs, us civils, coutumes religieuses, fêtes, musique, parfums, toilettes, danse, vêtements... Ainsi, le traité d'Athénée est la plus riche encyclopédie de l'Antiquité.

Exemplaire provenant de la collection *Kilian Fritsch* (ex-libris imprimé - 1993, n° 5).

Marges du titre réparées, titre et derniers ff. légèrement froissés. Les ff. hhhiii et hhhiiii proviennent d'un autre exemplaire. Erreurs de pagination sans manque. Quelques notes manuscrites anciennes dans les marges. Quelques rousseurs. Mouillures. Dos en partie détaché, petite restauration ancienne au second plat et en bas du dos, vélin manipulé et taché.

*Graesse, I, 244 - Oberlé, Bach., 5 (cet exemplaire).*



11

11

**ATHÉNÉE.** [*Deipnosophiston. Græce, ex recens Marci Musuri (en grec)*]. Venise, Alde Manuce et Andrea Torresano, août 1514. In-folio, vélin souple (Reliure de l'époque). 38 pp., (1) f. blanc, 294 pp., 1 f. (marque).

2 500 / 3 000 €

Rarissime édition princeps en grec de ce célèbre traité de gastronomie, *Le Banquet des Savants*, établie par Alde Manuce et le crétois Markos Mousouros (préface).

Divisé en 15 livres — dont seuls les trois premiers nous sont parvenus complets (nous n'avons qu'un abrégé pour les deux derniers) —, cet ouvrage fut rédigé par Athénée, rhéteur et grammairien né en Égypte au IIIe siècle. Unique transmetteur de la cuisine grecque, il cite environ 700 noms d'auteurs et rappelle 1500 ouvrages perdus.

Il rédigea en grec ces *Deipnosophistes* en compilant les éléments tirés de ses lectures : sous forme d'un dialogue entre Athénée et son ami Timocrate, l'ouvrage offre de multiples observations sur le vin (I et II), les fruits et coquillages (III), la vaisselle (VI), les cuisiniers et gourmands célèbres tels Archestratè ou Apicius (IX et X), etc. Dans le Livre premier, « les façons de boire et les différents vins sont décrits en détails : vins d'Italie, de Chios et Lesbos, d'Égypte, etc. Le livre second débute par une description détaillée de l'origine, de la nature, des propriétés et des principaux effets du vin » (Simon).

Il donne également des recettes de toutes sortes, traite de l'organisation de la table et des sujets de conversation à avoir, et aborde les sciences, poésie, les mœurs, us civils, coutumes religieuses, fêtes, musique, parfums, toilettes, danse,

vêtements... Ainsi, le traité d'Athénée est la plus riche encyclopédie de l'Antiquité.

Exemplaire provenant de la collection gastronomique *Harry Schraemli* (grand ex-libris imprimé).

Dos de vélin refait, gardes et feuillets liminaires renouvelés anciennement. Marge intérieure de rares feuillets renforcée. Quelques rousseurs, plus marquées sur deux feuillets in fine, certains feuillets plissés.

*Vicaire, 50 : « magnifiquement exécutée, dit de Bure, et les amateurs de belles impressions en font assez de cas. » - Simon, Bach. II, 58 - Dibdin, I, 331-332 - Renouard I, 112, n° 5.*

12

**ATHÉNÉE.** *Dipnosophistarum sive cænæ sapientum libri XV*. Lyon, Sébastien Bartholomé Honorat, 1556. In-8, double encadrement de filets à froid, fleuron doré aux angles, motif central doré, dos à nerfs orné de fleurettes répétées (Reliure de l'époque). (12) ff., 898 pp., (14) ff. (sur 15, manque le dernier f. blanc).

200 / 300 €

Première traduction en latin du *Banquet des savants*, et première édition parue en France : elle avait d'abord été publiée à Venise, in-folio, cette même année 1556. Cette traduction est due au savant milanais Noël Conti qui, installé à Venise, publia plusieurs traductions et recueils de poèmes néo-latins.

Divisé en 15 livres — dont seuls les trois premiers nous sont parvenus complets (nous n'avons qu'un abrégé pour les deux derniers) —, cet ouvrage fut rédigé par Athénée, rhéteur et grammairien né en Égypte au IIIe siècle. Unique transmetteur de la cuisine grecque, il cite environ 700 noms d'auteurs et rappelle 1500 ouvrages perdus.

Il rédigea en grec ces *Deipnosophistes* en compilant les éléments tirés de ses lectures : sous forme d'un dialogue entre Athénée et son ami Timocrate, l'ouvrage offre de multiples observations sur le vin (I et II), les fruits et coquillages (III), la vaisselle (VI), les cuisiniers et gourmands célèbres tels Archestratè ou Apicius (IX et X), etc. Dans le Livre premier, « les façons de boire et les différents vins sont décrits en détails : vins d'Italie, de Chios et Lesbos, d'Égypte, etc. Le livre second débute par une description détaillée de l'origine, de la nature, des propriétés et des principaux effets du vin » (Simon).

Il donne également des recettes de toutes sortes, traite de l'organisation de la table et des sujets de conversation à avoir, et aborde les sciences, poésie, les mœurs, us civils, coutumes religieuses, fêtes, musique, parfums, toilettes, danse, vêtements... Ainsi, le traité d'Athénée est la plus riche encyclopédie de l'Antiquité.

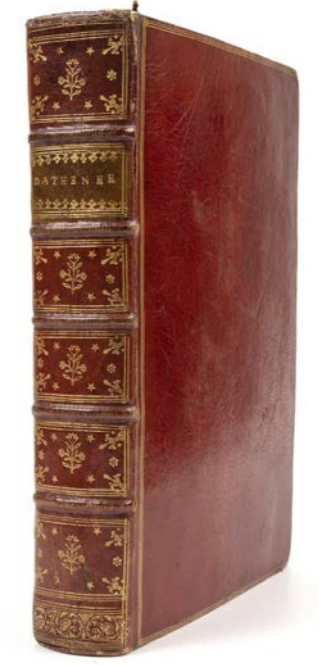
Dos refait à l'identique de l'original, taches sur les plats. Petites mouillures.

Ex-libris moderne *Rouvier de Vulgran* (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver, 1909-1990).

*Baudrier IV, 166 - Vicaire, 50 - Oberlé, Fastes, 8 et 9 - Simon Bach. II, 59 - Oberlé, Bachiue, 4 (cet exemplaire).*

13

**ATHÉNÉE.** *Les Quinze livres des Deipnosophistes d'Athénée de la ville de Naucrète d'Égypte, écrivain d'une érudition consommée, & presque le plus scavant des Grecs. Ouvrage délicieux*. Paris, Jacques Langlois, 1680. In-4, maroquin rouge, triple filet, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin brun, roulette intérieure, tranches dorées sur marbrures (Reliure du XVIIIe s.). Titre, (3) ff., pp. ix à lxxii, 1090 pp.



13

1 500 / 2 000 €

Édition originale de la première traduction française du *Banquet des Savants*, rare, donnée par Michel de Marolles, abbé de Villeloin.

Divisé en 15 livres — dont seuls les trois premiers nous sont parvenus complets (nous n'avons qu'un abrégé pour les deux derniers) —, cet ouvrage fut rédigé par Athénée, rhéteur et grammairien né en Égypte au IIIe siècle. Unique transmetteur de la cuisine grecque, il cite environ 700 noms d'auteurs et rappelle 1500 ouvrages perdus.

Il rédigea en grec ces *Deipnosophistes* en compilant les éléments tirés de ses lectures : sous forme d'un dialogue entre Athénée et son ami Timocrate, l'ouvrage offre de multiples observations sur le vin (I et II), les fruits et coquillages (III), la vaisselle (VI), les cuisiniers et gourmands célèbres tels Archestratè ou Apicius (IX et X), etc. Dans le Livre premier, « les façons de boire et les différents vins sont décrits en détails : vins d'Italie, de Chios et Lesbos, d'Égypte, etc. Le livre second débute par une description détaillée de l'origine, de la nature, des propriétés et des principaux effets du vin » (Simon).

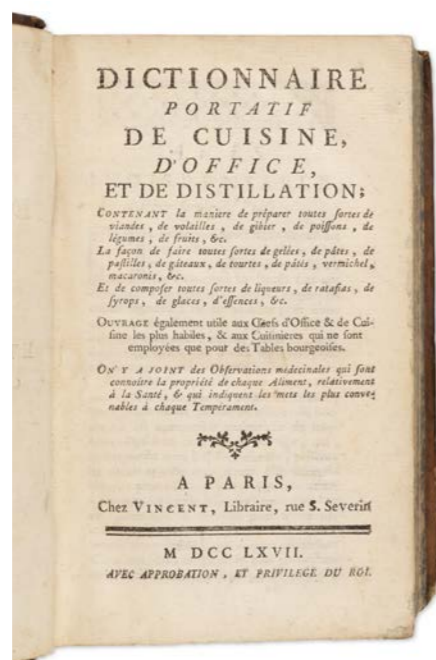
Il donne également des recettes de toutes sortes, traite de l'organisation de la table et des sujets de conversation à avoir, et aborde les sciences, poésie, les mœurs, us civils, coutumes religieuses, fêtes, musique, parfums, toilettes, danse, vêtements... Ainsi, le traité d'Athénée est la plus riche encyclopédie de l'Antiquité.

Superbe exemplaire en maroquin rouge de l'époque. Ex-libris *Thomas Dampier*. Ex-libris *Chatsworth*.

*Vicaire* annonce un portrait gravé par Nanteuil qui n'est pas dans cet exemplaire.

Rares rousseurs. Légers frottements, petites éraflures. *Vicaire, 51.*



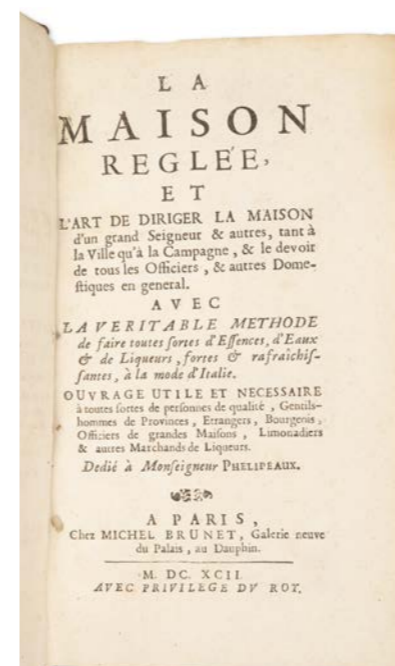


14

**14** [AUBERT DE LA CHESNAYE DES BOIS]. *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*. Paris, Vincent, 1767. 2 parties en un vol. in-8, veau brun, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure de l'époque). xvi pp., (1) f., 384 pp. et 382 pp., (1) f. d'approbation.

150 / 200 €

Édition originale de ce dictionnaire anonyme très complet qui contient toutes les recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie, distillation ; les articles sur les œufs sont très nombreux. Plusieurs « observations médicales » concluent les recettes. Selon le faux-titre, cet ouvrage peut « servir de suite au Dictionnaire domestique » ; paru pour la première fois en 1762 et plusieurs fois réédité, le *Dictionnaire domestique* est attribué par Barbier à Aubert de La Chesnaye des Bois, Jean Goullin et Auguste Roux. Vicaire suggère donc que ce Dictionnaire portatif soit l'œuvre de l'un de ces trois auteurs ou des trois. Petit chiffre doré en pied du dos : V H. Quelques rousseurs. Reliure très usagée, coiffe supérieure manquante, trace de brûlure sur le premier plat. Vicaire, 276 – Oberlé, 124 – Simon, 499 (1772).



15

**15** [AUDIGER]. *La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur, & autres, tant à la ville qu'à la campagne, & le devoir de tous les officiers, & autres domestiques en général*. Paris, Michel Brunet, 1692. In-12, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). Un f. blanc, titre, (10) ff., 4 pp. (sonnet), 267 pp., (7) ff. de table, 6 planches dépliantes hors texte de plans de table.

300 / 400 €

Édition originale de ce manuel d'économie domestique servant à la gestion des demeures seigneuriales, tant urbaines que villageoises, divisé en quatre parties. Les deux premières renferment la description des fonctions des domestiques et de la « dame de qualité ». L'attention est consacrée au service de table dont les différentes dispositions sont figurées sur six planches dépliantes. La troisième partie donne la « Manière de régler d'autres Maisons de moindre conséquence ». La quatrième renferme le « Traité ou la véritable manière de faire toutes sortes d'eaux & de liqueurs à la mode d'Italie ». On y trouve des recettes non seulement pour des distillations mais aussi pour des limonades à base de fruits, des crèmes et des glaces, sirops et compotes, pour terminer avec le thé, le chocolat et le café.



16

L'auteur, maître d'hôtel et limonadier, est demeuré célèbre pour avoir offert au roi, en plein hiver, en janvier 1660, une caisse de pois verts qu'il venait de rapporter de Gênes. Il avait séjourné auparavant en Italie où il apprit à confectionner liqueurs et entremets. Revenu à Paris, il exerça ses talents de chef d'office dans les plus grandes maisons et contribua à vulgariser l'emploi des liqueurs, du thé, du café et du chocolat. Il eut l'honneur de préparer les liqueurs et les confitures que l'on servit au Roi lorsqu'il dîna chez son frère à Saint-Cloud et de les lui « servir de sa main ». Émission à l'adresse de Michel Brunet (il en existe deux autres : à l'adresse de Le Gras et à celles de Le Gras, Besongne et Foucault). Exemplaire bien complet de tous les feuillets blancs (un en tête et trois à la fin) ainsi que des 4 pages liminaires contenant des pièces de vers en l'honneur de l'auteur, qui manquent souvent. Quelques rousseurs, petites déchirures sans manques aux planches. Petites restaurations à la reliure, frottements, un mors fendu, taches. Cagle, 49 - Vicaire, 53 - Livres en bouche, 141.

**16** BACCIUS (Andrea). *De Thermis. Libri septem*. Venise, Vincent Valgrisius, 1571. In-folio, vélin à léger recouvrement, titre doré au dos (Reliure pastiche moderne). Titre, (35) pp., 509 pp.

300 / 400 €

Édition originale de ce savant traité sur l'histoire des eaux thermales et leurs qualités thérapeutiques ; quelques passages concernent l'alimentation pendant les bains. Andrea Baccius (1524-1600), médecin, avait en 1567 obtenu la chaire de botanique à l'université « La Sapienza » ; en 1586, le pape Sixte V le nomma premier physicien. Notes manuscrites au verso du dernier feuillet. Rousseurs pâles, petite mouillure angulaire, minime galerie de vers in fine. Simon, Gastr. 156 ; Simon, BB II, 66 ; B.IN.G, 130.

17

**BARTHELEMY L'ANGLAIS.** *Le Propriétaire des choses tres utile et profitable aux corps humains ; avecques aucunes addicions nouvellement adjoustées. Cestassavoir : les vertus et ppietez des eaux artificielles : et des herbes pareilleme(n)t. Les nativitez des hommes et des femmes selon les XII signes de lan. Item plusieurs receptes contre aucunes maladies. Item ung remede tres utile contre la fievre pestilencieuse : et autre maniere depydemye (...). Le tout reveu et corrige nouvellement.* S.l.n.d. (Rouen ou Paris, 1520 ?). In-folio, maroquin havane, jeu de filets dorés droits et courbes sur les plats se rapprochant des décors du XVIe siècle, dos à nerfs orné de même, tranches dorées (Reliure vers 1860). (282) ff.

10 000 / 12 000 €

Rarissime édition en français du *Propriétaire des choses*. Unique ouvrage du moine franciscain Barthélémy l'Anglais, cette fameuse encyclopédie, achevée vers 1240, rassemble tous les savoirs du XIIIe siècle ; sa présentation méthodique, organise selon un ordre alphabétique systématique le contenu de chaque livre. Elle eut un immense succès durant tout le Moyen Age. *Le Propriétaire des choses* fut traduit en français en 1372 par le frère augustin Jean Corbichon, Divisé en 19 livres, l'ouvrage traite de Dieu, des anges, de l'âme et de la raison, de l'homme et ses cinq sens, des âges, des maladies... Il décrit également les connaissances en astronomie, astrologie, la nature, la géographie, les pierres précieuses et les métaux... Il s'achève sur des questions concernant les poids et mesures, les sons et les instruments de musique.

Plusieurs chapitres abordent la gastronomie : dans le livre XVII consacré aux plantes, sont traités les épices, les aromates, les fruits et les légumes, les céréales, les vins, les vignes et les liqueurs ; le livre XVIII traitant des bêtes, toutes les viandes sont décrites ; le livre XIX aborde les questions de saveurs et décrit les différents laits et les œufs.

L'ouvrage contient *La Medecine des chevaux*, par Lozenne (maître maréchal de la fin du XVe et début du XVIe siècle).

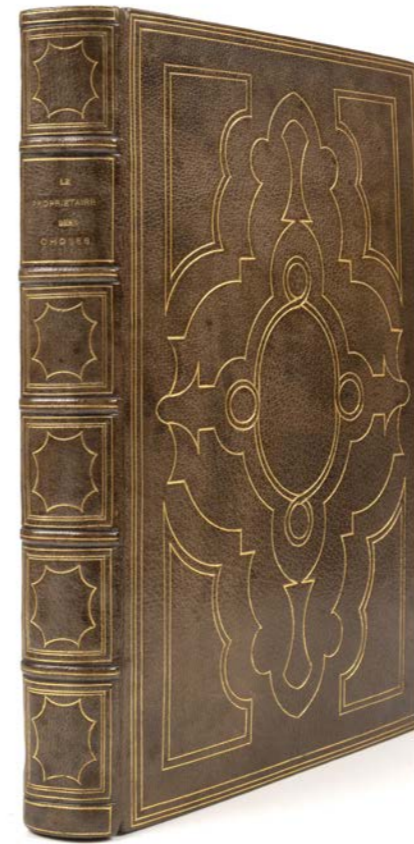
Cette édition a échappé à presque toutes les bibliographies spécialisées ou non — sauf Oberlé (*Fastes*, n° 602 : « absolument introuvable ») et Mennessier de La Lance.

Ouvrant par un **titre en rouge et noir orné d'un grand bois gravé** montrant Pline, Aristote, Isidore, Albumazar et Dioscoride, le texte est imprimé en caractères gothiques, sur deux colonnes ; il contient en outre **19 belles gravures sur bois** représentant la Trinité, la création de l'homme et de la femme, une scène de chirurgie, une autre de puériculture, les quatre éléments, des scènes pour les douze mois dans un cercle, les greffes des arbres, un laboratoire pharmaceutique...

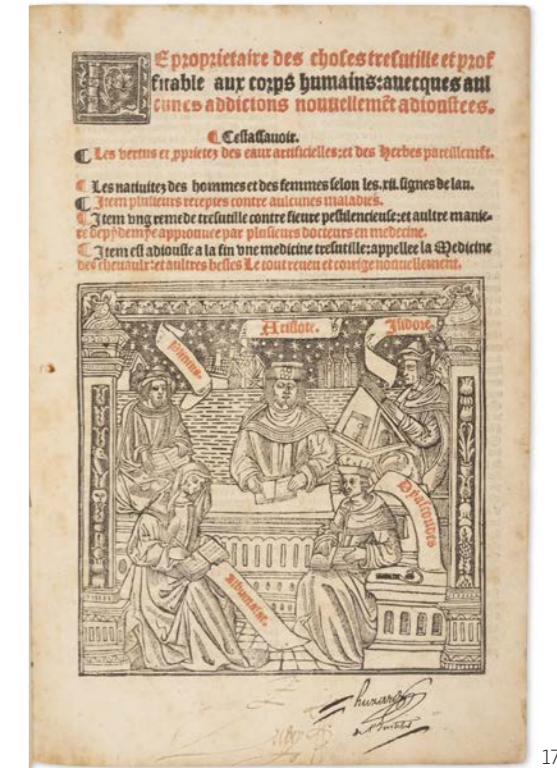
**Superbe exemplaire grand de marges, revêtu d'une plaisante reliure, et provenant de collections prestigieuses** : bibliothèque Huzard (avec son timbre humide sur le titre : *Huzard de l'Institut* - I, n° 159) ; M. Henri Gallice (qui communiqua cet exemplaire à Mennessier de La Lance pour sa bibliographie hippique ; il y est ainsi cité tome I, pp. 77) ; et Ambroise Firmin-Didot (ex-libris - 1879, n° 249).

Signature manuscrite ancienne sur la page de titre. Notes manuscrites anciennes au dernier feuillet. Petits manques angulaires n'atteignant pas le texte. L'exemplaire n'ayant pas été lavé, quelques taches et rousseurs. Infimes taches à la reliure.

*Vicaire*, 408 ; *Simon, Bacchica*, pp. 21-25 : autres éditions.



17



17



17



17

18

**BENZI (Ugo).** *Regole della sanita e della natura de cibi.* Turin, Gio. Domenico Tarino, 1618. Petit in-8, vélin de l'époque, titre manuscrit au dos. Titre, (15) ff., 850 pp.

400 / 500 €

Intéressante édition, dédiée à Maurice de Savoie, de ce **traité de diététique** de Ugo Benzi (1376-1439) ; elle fut établie par Giovanni Lodovico Bertaldi, qui ajouta d'importants commentaires sur la cuisine piémontaise. Elle sera rééditée dès 1620. Il était paru pour la première fois, en italien à Milan, chez Pietro de Cornero, dès 1481. Quelques passages concernent le café et le tabac.

Deux ex-libris manuscrits anciens. Taches et rousseurs. Reliure manipulée. *B.IN.G.*, 183 - *Vicaire*, 82 (1620).

19

**BICAISE (Michel).** *La Manière de régler la santé par ce qui nous environne, par ce que nous recevons, et par les exercices, ou par la gymnastique moderne. Le tout appliqué au peuple de France, & pour servir d'exemple quelquefois aux Habitans de la Ville d'Aix.* Aix, Charles David, 1669.

In-8, vélin, dos lisse, titre manuscrit (Reliure de l'époque). (6) ff., 337 pp., (1) f.

300 / 400 €

Édition originale rare de ce manuel d'hygiène et de diététique, imprimé à Aix-en-Provence.

L'auteur, originaire des Basses-Alpes, était régent de médecine à l'Université d'Aix en Provence.

Le premier livre (pp. 1-145) est consacré aux « choses qui nous environnent ou qui sont au dehors de nous », et qui peuvent influencer sur l'état de notre santé : astres, ombres, parasols, atmosphère, température, vents, bruits, habits, masques, per-ruques, etc.

Le deuxième livre (pp. 146-226), consacré à l'alimentation et à la digestion, présente tout naturellement un intérêt gastronomique. Il s'intitule *Des choses que nous recevons et qui passent dans nos parties*. Bicaise y traite de l'œuf, des poissons, des fruits, des fruits verts, du melon, des fraises et des asperges, des champignons, des truffes, des oublies, de la limonade, du sorbet, de la glace, etc. Le dernier chapitre est consacré « au tabac en fumée ».

Le dernier livre (pp. 227-337) porte sur un sujet rarement lié à la pratique de la santé, et est intitulé : *Des jeux et des exercices, ou de la gymnastique moderne* : jeux de paume et du mail, carosses, berceaux, danse, chasse, chansons et instruments de musique, rire, promenade, manège...

Mention manuscrite et ex-libris manuscrit sur le titre : *P. Martilly*, 1670.

Reliure frottée, avec infimes manques de peau. Travail de vers marginal à certains feuillets. Manque le feuillet final d'errata signalant 4 fautes (mais 2 ont été corrigées à la main : pp. 16 et 40). Quelques rousseurs.

*Vicaire*, 92.

20

**BLÉGNY (Nicolas de).** *Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies.* Paris, chez l'auteur, et la veuve d'Houry, 1687. In-12, maroquin rouge, triple filet, fleur de lys aux angles et armes au centre, dos à nerfs fleurdelysé, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure de l'époque). Frontispice (répétition de la gravure p. 11), titre, (10) ff., 12 gravures en taille-douce dans le texte, signées F. Hainzelman, 358 pp. (2) ff.

3 000 / 5 000 €

Édition originale, publiée à compte d'auteur, de ce traité divisé en quatre parties : le thé ; le café ; le chocolat ; l'explication des figures, le catalogue de curiosités que sont les « marchandises qui sont actuellement dispensées par les artistes du laboratoire royal des quatre nations », le catalogue des livres de M. de Blégnny et les cassolettes royales inventées par l'auteur. Très joliment illustré de représentations de plantes et d'ustensiles (théières, cafetières, tasses et moulinets), cet ouvrage « relève avant tout de l'opération publicitaire » (Livres en bouche).

Nicolas de Blégnny fut Chirurgien ordinaire de la Reine, puis Chirurgien du duc d'Orléans et Médecin du Roi. À la suite d'escroqueries, il mourut en disgrâce.

Précieux exemplaire, très grande de marges, et relié aux armes du régent Philippe II, duc d'Orléans (1674-1723).

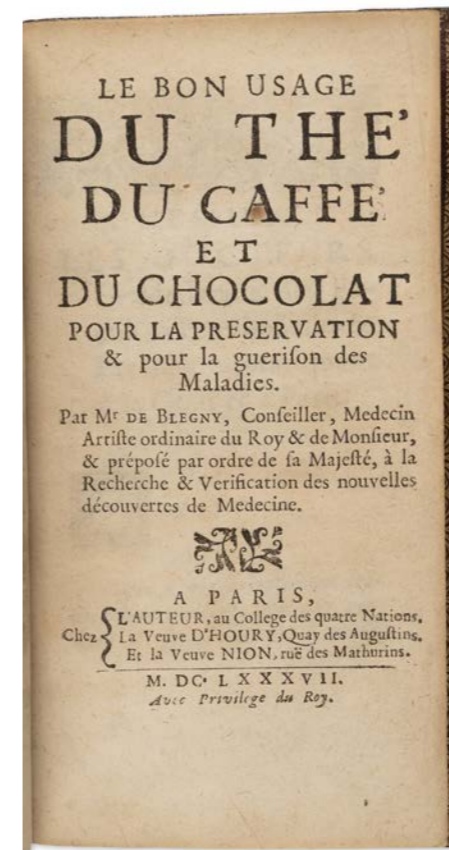
Il provient des bibliothèques Robert Hoe (IV, 1912, 419), C.L. F. Robinson et Jacques Louis-Delamare.

Infimes frottements. Dos légèrement terni.

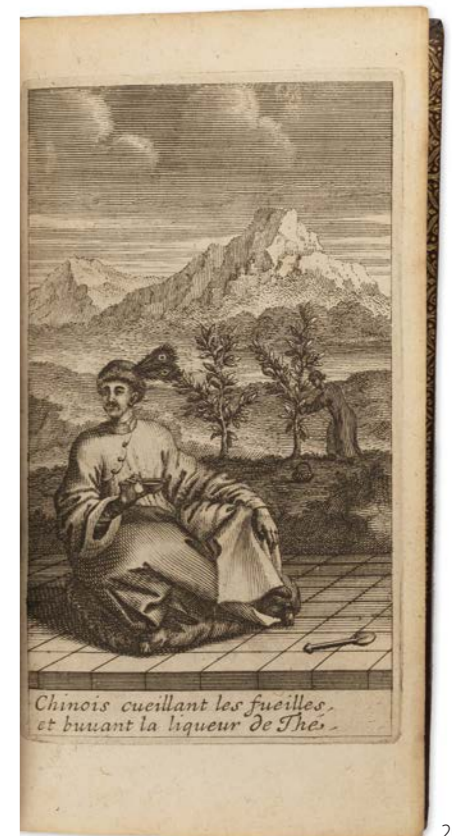
*Olivier*, pl. 2566-1 (avec petites variantes). - *Vicaire*, 97 - *Bitting* 44 - *Oberlé*, *Fastes*, 734 - *Livres en bouche*, 131 - *Coffee*, I, p. 140.



20



20



20

21

**BOISSIEU.** *Mémoire sur les méthodes rafraichissante et chauffante.* Dijon, Causse, 1772. In-8, cartonnage de l'époque. (4) ff., xvi pp., 344 pp.

100 / 150 €

Ouvrage couronné du Prix de l'Académie des sciences de Dijon, 1770, illustré de 2 tableaux dépliant. Comprend in fine : GODART. *Extrait de la dissertation qui a eu le premier accessit.* Ex-libris Brion et Victor de Laprade. Petite mouillure marginale. Cartonnage fatigué, dos passé, charnières et coiffes abîmées.

22

**[BONNEFONS (Nicolas de)].** *Le Jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres & herbes potagères ; avec la manière de conserver les fruicts & faire toutes sortes de confitures, conserves et massepans. Dédié aux dames.* Amsterdam, Jean Blaeu, 1654. In-12, vélin de l'époque. Frontispice, titre, (10) ff., 343 pp., (2) ff., 3 planches dans le texte.

200 / 300 €

Cinquième édition. Elle est après l'originale, « la plus recherchée de tous » (Vicaire). Imprimée avec élégance, elle est ornée des mêmes illustrations que l'originale : un frontispice et 3 figures gravées par Chauveau représentant un jardin où jardiniers travaillent et seigneur et dame se promènent, un jardin planté, et l'intérieur d'une cuisine.

À la fois valet de chambre du Roi et horticulteur, l'auteur rencontra un grand succès dès la première publication de ce fameux ouvrage en 1651. La première partie, consacrée à la culture des arbres fruitiers, et la deuxième aux jardins potagers et aux légumes, herbes et fruits du sol, sont suivies d'un véritable traité de confiture et de recettes de fruits secs, gelées, massepains, macarons... « Sa principale originalité par rapport aux autres confituriers du dix-septième siècle tient à la place accordée à la conservation des fruits sans préparations particulières » (Livres en bouche).

Ex-libris manuscrit sur une garde : *François de Schwatenbach à Prague 1747.* Sur le titre, mention biffée. Rares taches. Vélin taché.

Vicaire, 461 - *Livres en bouche*, 120 (1651) - *Bitting*, 48 (1684) - Oberlé, *Fastes*, 86 (1660).

23

**[BONNEFONS (Nicolas de)].** *Le Jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères ; avec la manière de conserver les fruicts & faire toutes sortes de confitures, conserves et massepans. Quatriesme édition augmentée par l'auteur.* Jouxte la copie imprimée à Paris, Pierre Des Hayes, 1654. Petit in-8, vélin de l'époque.

Titre, (6) ff., 396 pp.

200 / 300 €

**Rare contrefaçon**, sans le titre-frontispice et les 3 gravures sur cuivre hors texte, de la quatrième édition parue à Paris, Pierre Deshayes, 1653 (380 pp.).

À la fois valet de chambre du Roi et horticulteur, l'auteur rencontra un grand succès dès la première publication de ce fameux ouvrage en 1651. La première partie, consacrée à la culture des arbres fruitiers, et la deuxième aux jardins potagers et aux légumes, herbes et fruits du sol, sont suivies d'un véritable traité de confiture et de recettes de fruits secs, gelées, massepains, macarons... « Sa principale originalité par rapport aux autres confituriers du dix-septième siècle tient à la place accordée à la conservation des fruits sans préparations particulières » (Livres en bouche).

Notes anciennes sur les contreplats et gardes. Petites rousseurs. Vélin sali.

Vicaire, 461 - *Livres en bouche*, 120 (1651) - *Bitting*, 48 (1684) - Oberlé, *Fastes*, 86 (1660).

24

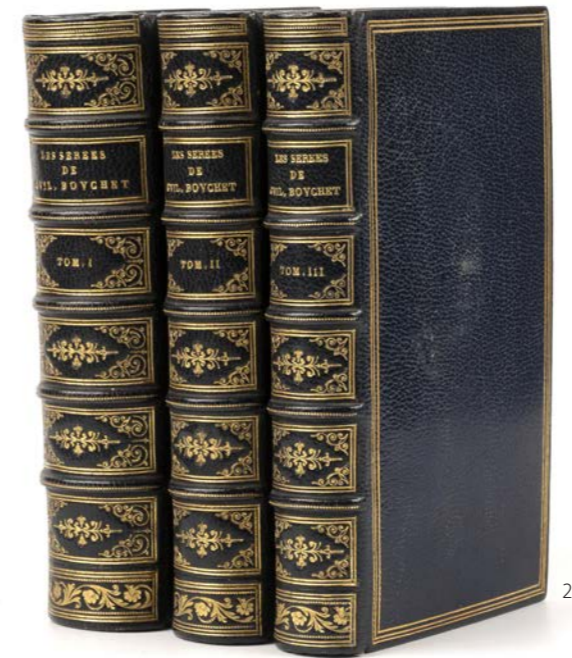
**BOUCHET (Guillaume).** *Premier [Deuxième - Troisième] livre des Serées. Revue & augmenté par l'auteur en ceste derniere edition, presque de moitié.* Paris, Ieremie Perier, 1608. 3 vol. in-12, maroquin bleu nuit, triple filet doré, dos à nerfs orné, roulettes intérieures, tranches dorées sur marbrures (Trautz-Bauzonnet).

800 / 1 000 €

**Première édition complète**, partagée entre Périer à Paris, et Thibault Ancelin à Lyon.

Ce célèbre ouvrage réunit les conversations d'un cercle de bourgeois de Poitiers, tenues après-dîner sur un sujet donné par l'auteur lui-même : ces discussions concernaient des sujets très divers tels le vin (le premier chapitre), l'eau (deuxième sérée), le poisson (sixième sérée), les animaux (chevaux, chiens), les médecins, les cocus...

Guillaume Bouchet (1513 ?-1593), issu d'une famille d'imprimeurs poitevins, publia pour la première fois son ouvrage en 1584 (Premier livre), puis ajouta un Deuxième livre en 1597, et un Troisième en 1598.



24

**Très bel exemplaire élégamment relié.** Il provient des bibliothèques La Roche Lacarelle et Robert Hoe (1911, III, 427), avec ex-libris.

Papier jauni.

Oberlé, *Fastes*, 364-365 ; *Bitting*, 51 ; *Simon*, *Gastr.* 230 : autres éditions - *Tchémerzine* II, 459.

25

**[BRIAND].** *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets.* Paris, Gissey, Bordelet, 1750. 3 vol. in-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre fauve et de tomailon brune, tranches rouges (Reliure de l'époque).

600 / 800 €

**Édition originale** de ce livre de cuisine très complet, attribué depuis *La France littéraire* (1769) à un certain Briand.

Dans son intéressante préface, l'auteur fait l'éloge de la cuisine nouvelle et cite Liger, Massialot, La Chapelle, Menon... Il propose trois types de cuisine : « une simple & naturelle pour les bourgeois, une plus couteuse par ses préparations en faveur des riches, une troisième plus délicate et moins abondante que la précédente au goût des sensuels ».

Mais « ce qui est neuf et intéressant dans ce recueil, c'est le souci qu'il a de la santé des gourmets » : l'auteur a réuni tout ce que les médecins, anciens et contemporains, ont écrit sur les aliments, et « pour chaque aliment donne des précisions diététiques » (Oberlé).



26

Quelques rousseurs ; tome II, tache marginale aux premiers ff. Légers frottements, éraflure en pied du tome III, minimes trous de vers.

Vicaire, 276 - *Bitting*, 59 - *Simon*, 250. - Oberlé, 113.

26

**BRUYERIN-CHAMPIER (Jean).** *De re cibaria libri XXII.* Francfort, ex officina Paltheniana, 1600. In-8, vélin, titre à l'encre au dos (Reliure de l'époque). (8) ff., 863 pp.

400 / 500 €

**Deuxième édition de ce précieux traité, très rare** ; elle s'ouvre sur la dédicace à Michel de L'Hospital, reprise de l'édition originale.

Ce traité contient XXII chapitres divisés en de nombreux articles chacun consacré à un aliment, ses qualités, ses usages : un livre concerne le pain, les autres les légumes, les viandes, les fruits, les épices, le lait, le vin, les poissons... Des mets exotiques sont évoqués : serpent, chameau, lion... Cet ouvrage est une référence fréquente dans *l'Histoire de la vie privée des Français*, de Le Grand d'Aussy.

Médecin lyonnais, l'auteur fut appelé au service de François Ier et ensuite de Henri II. Il composa ce livre dès 1530, et la première édition parut en 1560 (Lyon, Sébatien Honorat).

Annotations manuscrites sur les gardes, dont deux signées Dr V. D. Corsuit. Reliure légèrement frottée.

Vicaire, 125 - *Bitting*, 65 - Oberlé, 66 (1560).

27

**BUC'HOZ (Pierre-Joseph).** *L'Art alimentaire, ou Méthode pour préparer les aliments les plus sains pour l'homme.* Paris, chez l'auteur, 1783. In-12, demi-veau marbré à coins, dos lisse orné, pièces avec titre et auteur rouges, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). (3) ff., 352 pp.

200 / 300 €

**Édition originale** de ce traité de nouvelle cuisine sanitaire, qui expose les principes de frugalité, sobriété, et dont les références ne sont pas seulement françaises : il s'appuie sur des pratiques étrangères, et explique par exemple, comment cuire le riz à la mode de Guinée, faire du vin semblable au vin grec, ou de la soupe au lait et beurre façon Hollande. Il est question de confiserie, conserves, liqueurs, gâteaux... mais aussi de recettes de salades, pains, huîtres...

Buc'hoz (Metz, 1731-1807), originaire de Lorraine, fut médecin du roi Stanislas de Pologne, avant d'enseigner la botanique à Nancy.

Ex-libris *Jacques-Gery-Joseph Colpin*. Note manuscrite contemporaine : « n° 95 de la bibliographie agronomique – estimé au catalogue de Guillot, Paris, 1785, 1 livre 16 sols broché. »

Quelques rousseurs. Légers frottements.

*Vicaire*, 128 - *Oberlé*, 129 - *Bitting*, 66.

28

**BUC'HOZ (Pierre-Joseph).** *Manuel alimentaire des plantes, tant indigènes, qui peuvent servir de nourriture & de boisson aux différents peuples de la terre.* Paris, J. P. Costard, 1771. In-8, veau marbré, dos orné, tranches rouges (Reliure de l'époque).

viii et 663 pp., (1) f.

150 / 200 €

**Édition originale** de ce manuel sous forme de dictionnaire : il donne la description de 493 plantes courantes ou exotiques, et explique leurs fonctions nutritives, diététiques, leur utilisation en cuisine, leur conservation ou distillation.

Buc'hoz (Metz, 1731-1807), originaire de Lorraine, fut médecin du roi Stanislas de Pologne, avant d'enseigner la botanique à Nancy.

Restaurations à la reliure, légères épidermures. Quelques taches, certains feuillets roussis. Manque le faux-titre.

*Vicaire*, 128 – *Livres en bouche*, 162.

29

**BUC'HOZ (Pierre-Joseph).** *Toilette et laboratoire de Flore réunis en faveur du beau sexe, ou Essai sur les plantes qui peuvent servir d'ornement aux Dames, & qui sont utiles dans la distillation.* Paris, chez l'auteur, 1784. 2 parties en un vol. in-12, bradel demi-velin, dos lisse, titre à l'encre au dos (Reliure moderne non signée de Dubois d'Enghien).

I : (2) ff., 156 pp. ; II : (2) ff., pp. 157 à 356.

150 / 200 €

Nouvelle édition de ce recueil de recettes de beauté par les plantes, en deux parties : la première donne les compositions de diverses huiles et crèmes de beauté ; la deuxième est consacrée aux préparations de liqueurs, à la distillation de l'esprit-de-vin, du vinaigre..., et propose un très grand nombre d'eaux : eau d'abricots, eau d'argent, eau d'Artus, eau de chocolat, eau de coriandre, eau de fraises, eau nuptiale...

Buc'hoz (Metz, 1731-1807), originaire de Lorraine, fut médecin du roi Stanislas de Pologne, avant d'enseigner la botanique à Nancy.

Petit commentaire manuscrit de l'époque, contrecollé sur le titre. Quelques feuillets un peu courts de marges.

*Vicaire*, 129 (1773).

30

**CAMERARIUS (Joachim).** *Eklekta Georgika, sive opuscula quædam de re rustica.* Nuremberg, Paul Kaufmann, 1596. In-12, maroquin brun, armes au centre, dos à nerfs, orné d'un chiffre et emblème dorés répétés (Reliure de l'époque).

239 pp.

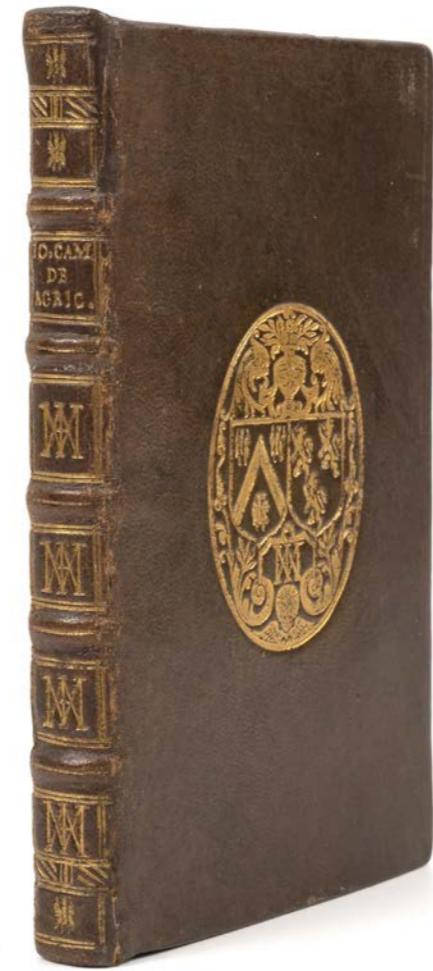
1 000 / 1 500 €

**Édition originale rare** de ce recueil d'extraits de textes anciens sur l'agriculture : il réunit d'abord des proverbes et sentences, puis des conseils pratiques. Après les lettres d'Alberti Lolius, d'Aeneas Sylvius, et le poème de L. Bonamici, il s'achève sur un intéressant catalogue des auteurs anciens et modernes qui ont écrit sur ce domaine.

Il est illustré in fine d'une **grande planche dépliant gravée sur bois** représentant, en bas-relief ancien, une allégorie zodiacale du cycle de la nature.

Camerarius (1534-1598), philosophe et médecin, fonda à Nuremberg l'Académie de médecine ; botaniste passionné, il se créa un jardin de référence, aux espèces rares et précieuses, et acquit l'importante bibliothèque botanique de Gessner. Il est l'auteur d'un magnifique et célèbre recueil de 400 emblèmes inspirés de l'histoire naturelle.

Très précieux **exemplaire aux armes et au chiffre du Président Jacques-Auguste de Thou (1553-1617) et de Marie de Barbançon, sa première épouse (Olivier, pl. 216-5).**



30



30

Cumulant les provenances prestigieuses, il appartient ensuite : à Étienne de Meaux (ex-libris armorié *Bibliotheca de Meaux*), seigneur de Châtillon né en 1660, premier président au présidial de Mâcon — à A. L. Simon, spécialiste de gastronomie et d'œnologie (n° 52 de sa vente) — et au collectionneur Kilian Fritsch (ex-libris, 1993, n° 66).

Discretes restaurations à la reliure, un mors fendillé.

*Simon, Bacchica*, II, 122 - *Simon, Gastr.*, 279 - *Oberlé, Bach.*, 66 (cet exemplaire).

31

**CARTER (Susanna).** *The Frugal housewife or Complete woman cook.* Londres, E. Newbery, s.d. (vers 1799). In-12, veau brun, filet perlé, dos lisse orné (Reliure de l'époque).

(6) ff., 2 gravures en frontispice, 193 pp. (pagination erronée à partir de p. 180 : pour 201 pp.), (3) pp.

150 / 200 €

Nouvelle édition de ce traité culinaire destiné aux cuisinières britanniques, dont la première édition se situe en 1765 à Londres par Francis Newbery. Très complet, il consacre de longs passages aux viandes et aux sauces, et comprend 12 plans de table, pour chaque mois, gravés sur bois.

Déchirure restaurée à une planche. Rousseurs. Frottements, charnières fendues.

*Oxford*, p. 123 (1795) – *Maclean*, p. 23-24 et *Lowenstein* : autres éditions.

32

**CAVIGIOLI (Giovanni Battista).** *Livre des propriétés du vinaigre.* Poitiers, A l'enseigne du Pelican [Jean et Enguilbert de Marnef], 1541. In-16, maroquin rouge du XIXe, triple filet, dos à nerfs orné, roulettes intérieures, tranches dorées (E. Niedrée). (40) ff. dont le dernier blanc.

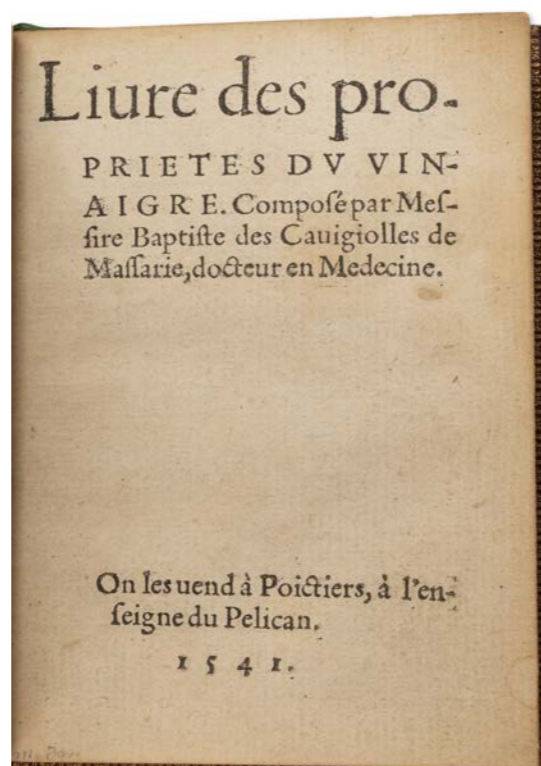
3 000 / 4 000 €

Édition originale, d'une extrême rareté, du premier livre entièrement dédié au vinaigre.

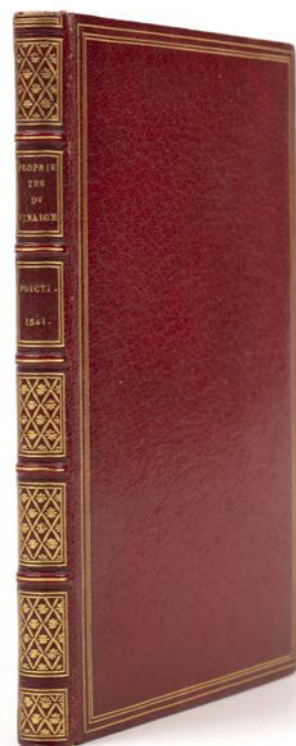
Œuvre d'un médecin sicilien qui exerça 32 ans en France, cet ouvrage décline toutes les vertus du vinaigre du point de vue essentiellement médical : « il aide à faire passer l'eau lorsqu'on manque de vin par ce que (comme testifie Hippocrate) l'eau pure ne peut descendre de l'estomach, il désinfecte, il est diurétique, il est efficace contre la peste, il est souverain pour aider à maigrir ». Cavigioli insiste beaucoup sur le fait que le vin fait le meilleur vinaigre.

Minimes restaurations au dernier feuillet blanc.

Ex-libris E. Cesbron. Ex-libris Ex-museo Docteur Bernard.



32



32

33

**[CIVILITÉS EN VERS].** — *Les Contenances de la table.* [Lyon], Pierre Mareschal et Bernabé Chaussart, [vers 1503]. Petit in-4 gothique de 4 ff., sans signatures, premier feuillet orné d'une initiale avec décor floral sur fond noir et marque typographique des imprimeurs, maroquin rouge janséniste du XIXe, dos à nerfs, roulette intérieure, tranches dorées (Lortic).

3 000 / 4 000 €

Très rare édition de cet opuscule qui eut un grand succès, dès sa première parution vers 1485.

C'est la seconde des cinq éditions lyonnaises citées par Baudrier. Les imprimeurs de cette plaquette, Pierre Mareschal et Barnabé Chaussard, furent actifs à Lyon de 1493 à 1515.

D'après Pierre Bérès, qui décrivait la réimpression de 1850 (20 exemplaires) et citait le catalogue Bancel, il s'agit « du premier essai de Civilité en français » (Cat. Nourritures, n° 37).

Ce recueil de préceptes éducatifs et moraux en vers s'adresse aux enfants de toutes conditions sociales : il est constitué de 37 quatrains et une ballade. Il contient notamment des conseils d'hygiène conviviale, des interdictions alimentaires, la façon de présenter le vin et le pain, de servir la viande, etc, etc...

« *Enfant tu ne te dois charger  
Tant de la première viande  
Se plusieurs en as de commande  
Que d'austres ne puisses manger*

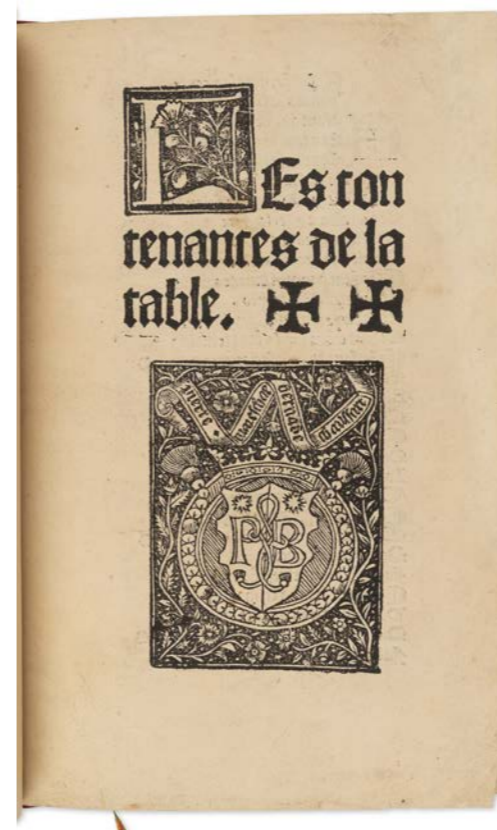
.....

*Enfant se ton nes est morueux  
Ne le torche pas de la main nue  
De quoy la viande est tenue  
Le fait est villain et honteux »*

Superbe exemplaire, grand de marges, finement relié par Lortic.

Habiles restaurations en marge des feuillets, sans atteinte au texte.

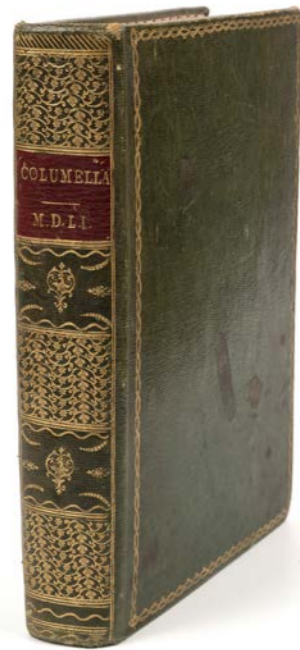
Vicaire 207. - Baudrier p. 483.



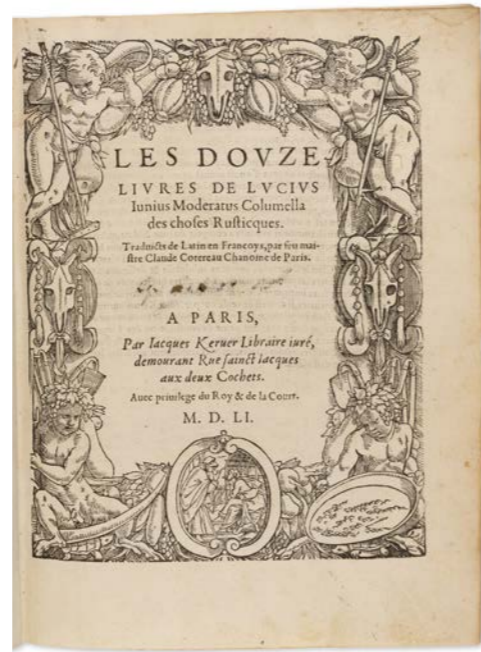
33



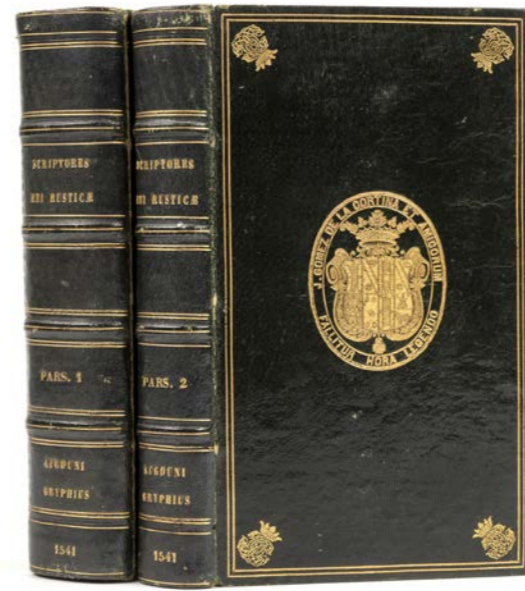
33



35



35



36

34

**COLUMELLE (Lucius Junius Moderatus).** *De re rustica, libri XII.* Paris, Robert Estienne, 1er septembre 1543. 2 parties en un vol. in-8 demi-parchemin postérieur. I) 498 pp., (10) ff. d'index, 1 f. blanc. - II) 70 ff., (2) ff.

400 / 500 €

Belle édition latine de Robert Estienne, imprimée en italique, comprenant in fine (pagination séparée) les notes de Pietro Vettori de Florence.

Né à Cadix au I<sup>er</sup> siècle, Columelle, agronome et propriétaire terrien, parcourut la péninsule ibérique, la Gaule, l'Italie, la Grèce, la Cilicie, la Syrie et les environs de Carthage pour étudier les traditions agricoles, les diverses coutumes et les techniques de ces peuples. Installé à Rome, il rédigea son traité en 42.

Dans ces XII livres, Columelle aborde tous les aspects de la vie rustique : gestion des terres, rôles du maître et des domestiques, conseils agricoles... Certains passages sont de véritables traités, concernant la vigne (livres III et IV), les champs et le bétail (V), le fromage (VI), la basse-cour (VIII), l'apiculture (IX), la métairie (XI), et divers conseils sur la maison et recettes diverses : vinaigres, moutarde, hydromel, fromage, fruits secs, vinification, comment faire de l'huile, conserver les olives et autres légumes et fruits... (XII). Le livre X est un poème en vers sur les jardins. Et à la suite du livre XII, se trouve un traité des arbres.

Sur le titre, ex-libris manuscrit de 1758, *Nicolas Bugniatre, de l'Abbaye de Saint-Jean de Laon*. Cachet de bibliothèque illisible.

Notes marginales contemporaines pp. 29 et 361-368. Pâles mouillures sans gravité. Pliure médiane aux premiers feuillets avec petit trou à la gouttière. Plats frottés.

*Renouard, Estienne, p. 55 - Adams, C 2410 - Schreiber, 70b.*

35

**COLUMELLE (Lucius Junius Moderatus).** *Les Douze livres de Lucius Junius Moderatus Columella des choses rustiques.* Paris, Guillaume Morel, pour Jacques Kerver, 25 septembre 1551. In-4, maroquin vert, guirlande torsadée en encadrement, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin bordeaux, tranches mouchetées rouges (Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle).

Titre orné d'un encadrement à la grotesque gravé sur bois, (9) ff., 681 pp., (5) ff. avec marque de l'imprimeur gravée sur bois.

1 000 / 1 200 €

Né à Cadix au I<sup>er</sup> siècle, Columelle, agronome et propriétaire terrien, parcourut la péninsule ibérique, la Gaule, l'Italie, la Grèce, la Cilicie, la Syrie et les environs de Carthage pour étudier les traditions agricoles, les diverses coutumes et les techniques de ces peuples. Installé à Rome, il rédigea son traité en 42.

Dans ces XII livres, Columelle aborde tous les aspects de la vie rustique : gestion des terres, rôles du maître et des domestiques, conseils agricoles... Certains passages sont de véritables traités, concernant la vigne (livres III et IV), les champs et le bétail (V), le fromage (VI), la basse-cour (VIII), l'apiculture

(IX), la métairie (XI), et divers conseils sur la maison et recettes diverses : vinaigres, moutarde, hydromel, fromage, fruits secs, vinification, comment faire de l'huile, conserver les olives et autres légumes et fruits... (XII). Le livre X est un poème en vers sur les jardins.

Première édition française, traduite par Claude Cotereau ; elle sera rééditée dès l'année suivante.

Jurisconsulte puis chanoine de Notre-Dame de Paris, Claude Cotereau (1499-1551) fut l'ami d'Étienne Dolet qui publia ses livres ; il mourut avant la publication de sa traduction, mais son ami Jean Brèche, avocat en Touraine, finalisa cette édition. P. 524, un papillon de papier vierge a été collé sur le paragraphe final. Petits trous sur le titre (ex-libris manuscrit gratté). Minuscule déchirure angulaire aux deux derniers feuillets. Petites taches sur le premier plat. Pâle mouillure. Quelques soulignures au crayon de couleur dans les premiers feuillets de texte. Nombreuses notes de l'époque dans les marges. *Vicaire, 192 - Bitting, 96 (1556) - Cioranescu, 6997 - Simon, Gastr. 324 - Simon, Bach. II, 609 - Oberlé, Bachique, 16.*

36

**[COLUMELLE. — *Scriptores rei rusticæ*].** Lyon, Sebastien Gryphius, 1541. 4 parties en 2 vol. in-8 maroquin à long grain vert, double filet doré, chiffre couronné dans les angles, armoiries au centre, dos à nerfs orné de filets dorés, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure du XIX<sup>e</sup> siècle).

400 / 500 €

Belle édition latine de ce recueil réunissant les *Choses rustiques* de Columelle, les *Traité d'agriculture* de Caton et Varron et le *Traité des arbres* de Palladius.

I) Caton et Varron, *De re rustica libri* : (8) ff., 214 pp., 9 ff. d'index. - Columelle. *De re rustica libri XII* : 491 pp., (8) ff. d'index

II) Palladius. *De re rustica libri XIII* : 184 pp., (4) ff. - *Enarrationes vocum priscarum in libris re rustica, per Gergium Alexandrinum. Philippi Beroaldi in libris XIII Columellæ annotationes.* (84) ff.

On a relié à la suite : *Petri Victorii explicationes suarum in Catonem, Varronem, Columellam Castigationum.* Lyon, Seb. Gryphius, 1542. 144 pp.

Exemplaire aux armes de Joaquim Gomez de la Cortina (avec ex-libris) : d'origine mexicaine, le bibliophile (1808-1868), marquis de Morante, possédait une bibliothèque prestigieuse de plus de 120. 000 volumes.

Ex-libris imprimé Henry.

Quelques rousseurs. Légers frottements, charnières fragiles. *Vicaire, 192 - Baudrier, VIII, 145-146, 152.*

37

**[COMMISSION D'AGRICULTURE ET DES ARTS].**

*Instruction sur la conservation et les usages des pommes-de-terre.* Saint-Lô, Imprimerie de P.-F. Gomont, s.d. (vers 1790 ?). In-8, cartonnage bradel papier marbré, pièce de titre rouge, non rogné (Cartonnage moderne).

34 pp.

100 / 150 €

Nouvelle instruction, signée Berthollet, L'Héritier, Tissot, donnant près d'une dizaine de manières de conserver les pommes de terre : à l'air, en terre, après bouillon... Suivent les conseils de cuisson, recettes de pain de pommes-de-terre, et l'usage pour les animaux.

Traces de pointe en marge.

38

**CONTANT D'ORVILLE (sous la direction du marquis de PAULMY).** *Précis d'une histoire générale de la vie privée des Français.* Paris, Moutard, 1779. In-8, demi-maroquin brun, dos à nerfs orné (Rel. du XIX<sup>e</sup> siècle). x et 403 pp., (1) p.

150 / 200 €

Edition originale de ce traité divisé en 4 livres traitant de la gastronomie, du logement, des vêtements et des amusements, formant le tome C de la collection « Mélanges tirés d'une grande bibliothèque » [celle du marquis de Paulmy].

Ex-libris armorié Arthaud de Viry.

Erreur sur la pièce de titre « De Pautny ». Traces de crayon, quelques rousseurs. Dos frotté.

*Vicaire, 707 (par erreur 1783, pour 1782).*

39

**CORNARIUS (Johann).** *De conviviorum veterum Græcorum, & hoc tempore Germanorum ritibus, moribus ac sermonibus.* Basle, (Joannis Oporini, septembre 1548). Petit in-8, veau brun, encadrement et fleuron central estampés à froid sur les plats, lacets renouvelés (Reliure de l'époque). 198 pp. et (1) f.

200 / 300 €

Édition originale rare de cet ouvrage sur la survivance en Allemagne des coutumes des Grecs anciens ayant inspiré foires et carnivals. « Ce livre est une mine inépuisable de renseignements sur les coutumes de table, les mets, les vins, la bière, l'ivrognerie, les festins des Anciens, ceux des Allemands modernes, la musique de table, le nombre d'invités, etc » (Oberlé).

L'ouvrage comprend des commentaires de Cornarius (1500-1558), médecin saxon, sur les *Banquets* de Platon et de Xénophon.

Quelques notes anciennes dans les marges, et passage soulignés. Sur le titre, ex-libris manuscrit biffé d'une bibliothèque jésuite.

Dos refait, charnière fendue, coiffes manquantes. Reliure frottée.

Vicaire, 211 - Bitting, 99 - Oberlé Fastes, 65.

40

**CORNARO (Louis).** *Conseils et moyens tres-asseurez et faciles pour vivre plus de cent ans dans une parfaite santé.* Paris, Jacques Le Febvre ; Bruxelles, Jean Leonard, 1701. In-12, maroquin en deux tons, large encadrement fauve avec roulette et fleuron d'angle à froid, rectangle central foncé, dos à nerfs foncé, avec filets dorés, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). Titre, (4) ff., 110 pp.

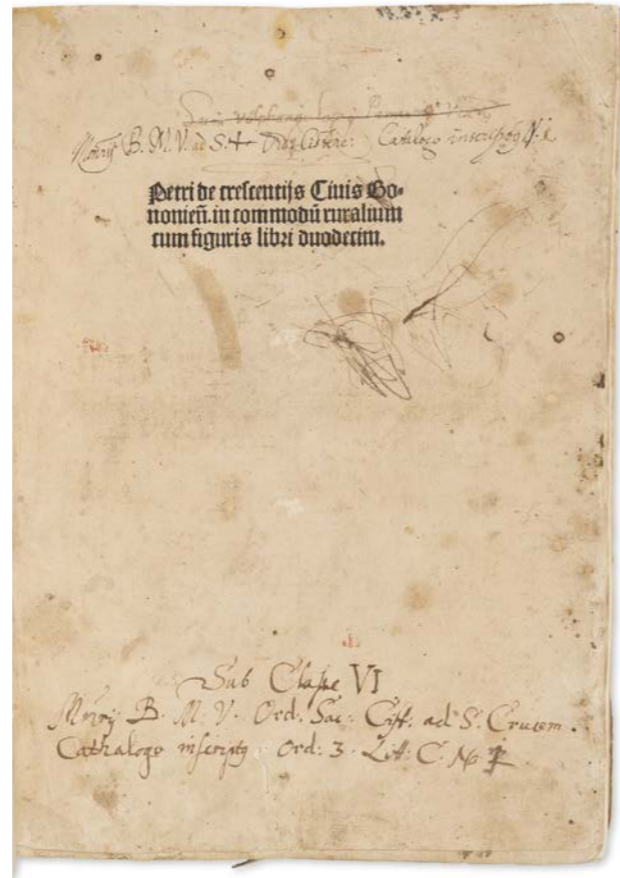
200 / 300 €

Traduction de l'italien par M. de Premont.

L'une des recommandations pour vivre longtemps de l'hygiéniste italien Luigi Cornaro (1467-1566), descendant de Doges vénitiens, est d'éviter l'ivrognerie et la gourmandise ; il explique ainsi quelle est l'influence de l'alimentation sur les humeurs. La première édition de ce célèbre ouvrage parut en 1558 à Padoue, in-4. Cornaro composa ce recueil à 40 ans, après avoir ruiné sa santé dans l'abus des plaisir et décidé d'une hygiène stricte : il mourut centenaire.

Ex-libris armorié non identifié. Coiffe inférieure manquante, reliure frottée.

Vicaire, 212, signale une autre édition parisienne à cette même date, dans une traduction de M. de La Bodonnière.



41

41

**CRESCENS (Pierre de).** *In commodorum ruralium cum figuris libri duodecim.* [Spire, Peter Drach, vers 1490-1495]. In-folio, demi-basane ancienne, dos à nerfs, plats anciens de peau de chamois, traces de lacets, gardes renouvelées ; emboîtage moderne en demi-maroquin brun de Devauchelle. clii ff, (1) f. blanc, (4) ff. n. ch. (registrum) ; caractères gothiques, 2 col. 53 l.

10 000 / 12 000 €

La plus belle édition incunable illustrée du *De re agricultura*. Premier traité d'agronomie du Moyen-Age, il fut composé vers 1300 par le bolonais Pietro de Crescenzi (1230-1316), père de la science agronomique en Italie. Ayant étudié les sciences naturelles, la philosophie, la médecine et le droit, Pierre de Crescens quitta Bologne et parcourut l'Italie pendant trente ans pour exercer la fonction de légiste dans les villes de province, et étudier les diverses méthodes d'agriculture. Il puisa dans les écrits des agronomes anciens (Caton, Varron, Palladius, Columelle) et ajouta ses observations précises pour composer cet ouvrage novateur. L'édition originale parut en 1471 à Augsburg en latin (*Liber ruralium Comodorum*), dédiée à Charles II, roi de Sicile. Puis



41

l'ouvrage fut très vite traduit en italien (Florence, 1478), et en allemand (1493). Cet ouvrage resta pendant plus de deux siècles un traité de référence.

Divisé en 12 livres, il aborde l'agriculture, l'horticulture, la vigne et le vin (livre IV), les arbres fruitiers, les herbes et leurs vertus médicinales, les chevaux et le bétail, etc...

Charles V ayant fait faire une traduction en français en 1373 du livre IV consacré au vin, la première édition en français de ce même livre parut en 1486 sous le titre Livre des proufitez champêtres et ruraux, ornée de quelques bois gravés (devenu en 1533 *Le Bon Menaisger*).

Cette édition latine fut imprimée par Peter Drach à Spire, en Allemagne. Les bibliographes donnent diverses dates entre 1490 et 1495.

Comprenant la plus abondante illustration faite pour cet ouvrage, elle est ornée de 313 bois (certains répétés) représentant des plantes (céréales, arbres, herbes, fleurs), la viticulture (soins à la vigne, fabrication des hottes, vendanges, foulage du raisin, mise en tonneaux, transvasement, dégustation... - IV), les activités agricoles (labours, foins, semailles, plantations, taille des arbres, tailleurs de pierre, charpentiers, irrigation), les soins aux animaux (chevaux, volailles, bovins, pâture, apiculture - IX), la pêche et la chasse (au faucon, à l'arbalète, au

cerf, au loup... - livre X) : la plupart des pages comportent 1 à 4 bois. « C'est l'un des plus intéressants des anciens livres allemands quant aux gravures sur bois » (Simon).

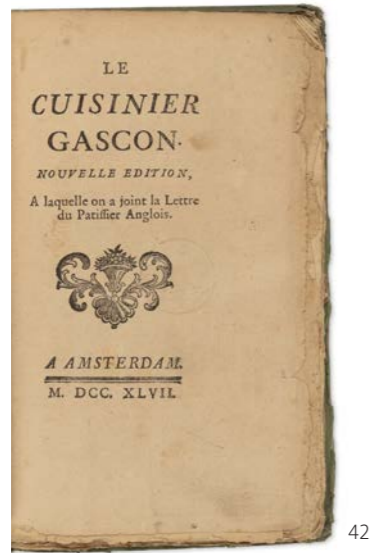
Cette précieuse édition offre donc une iconographie de tout premier ordre du monde agricole au XIVE siècle.

F. de titre sali, avec mentions manuscrites. Quelques feuilletés lég. plus courts. F<sup>ix</sup> réenmargé. Cahier N (F<sup>o</sup> lxxv à lxxx) placé après F<sup>o</sup> xxxii. Annotations marginales et ex-libris anciens. Mouillures et taches. Quelques manques marginaux dûs aux défauts du papier. Premier contreplat doublé d'une partition ancienne. Reliure tachée, petits trous de vers.

Dos de l'étui lég. passé.

Simon, Bach, I, 36 (et pl. IV à XVIII) - Menessier de La Lance, I, 328 - Nissen 421 - Pritzel 1966 - Schreiber V, 3788 - Proctor 1441 - Thiébaud, 220 : « Un de plus beaux livres allemands illustrés de cette époque ». - Hain 5826.





42

**42**  
**CUISINIER GASCON (Le).** Amsterdam, (Paris), 1747.  
 In-12, bradel cartonnage papier vert du XIXe siècle, non rogné.  
 (4) ff., 244 pp.

200 / 250 €

Deuxième édition de ce traité de cuisine, contenant plus de 200 recettes originales aux noms farfelus (« les yeux de veau farcis au gratin, les Œufs au soleil, les Poulets vilains ou à la motte »...).

D'après Simon, on peut attribuer l'ouvrage au dédicataire lui-même, Louis-Auguste de Bourbon, prince de Dombes, petit-fils de Louis XIV et de Madame de Montespan, gastronome qui aimait participer aux Petits Soupers de Louis XV.

La première édition parut à Amsterdam (Paris), en 1740. Cette nouvelle édition est enrichie de la *Lettre du Pâtissier anglais*, par le fils de l'ambassadeur de France à Constantinople, M. Desalleurs (publiée en 1740), qui est une critique de la préface des *Dons de Comus de Marin* et de la préciosité de la nouvelle cuisine savante.

Cachet Au préal de Soissons. Feuillet jaunis. Cartonnage frotté, sali.

Vicaire, 234. - Simon, 421.

**43**  
**DUCHESNE (Joseph).** *Le Pourtraict de la santé, où est au vif représentée la reigle universelle & particulière, de bien saineement & longuement vivre.* Paris, Claude Morel, 1606. In-8, vélin, dos lisse, titre manuscrit (Reliure de l'époque).  
 Titre, (9) ff., 591 pp., (2) ff. de table.

200 / 300 €

Édition originale rare de ce traité d'hygiène, dont une édition latine parut dès la même année, suivie de plusieurs autres éditions.

Médecin et chimiste français, Joseph Duchesne (1544-1609), sieur de la Violette, se convertit au protestantisme et vécut longtemps en Allemagne et en Suisse. Revenu en France en 1598, il devint médecin ordinaire de Henri IV.

Il traite dans le premier chapitre, des « pertubations de l'esprit » (émotions et sentiments), et dans les deux chapitres suivants, il décrit à foison tous les aliments et breuvages qui permettront la conservation de la santé. « Et non seulement le sieur de la Violette indique les aliments sains, mais il donne encore de nombreuses recettes pour les accommoder » (Vicaire) : viandes, poissons, volailles, légumes, fruits, pains, vins, eaux, assaisonnements...

Ex-libris armorié du XIXe siècle.

Titre sali, mouillures marginales. Rousseurs. Ressauts de cahiers. Reliure tachée, traces de liens, gauchie.

Vicaire, 167. - Bitting, 85.

**44**  
**[DUFOUR (Philippe-Sylvestre)].** *De l'usage du caphé, du thé et du chocolate.* Lyon, Jean Girin, Barthélémy Rivière, 1671. In-12, vélin, liens de cuir (Reliure moderne). (12) ff., 188 pp.

500 / 600 €

Édition originale du premier traité publié en français sur ce sujet.

Il contient un intéressant traité sur le café, orné d'une jolie gravure sur bois représentant une branche et des fèves de café (appelé « Bon »), établi à partir de sources antiques et diverses ; des remarques sur le thé, tirées de l'*Ambassade des provinces unies vers l'Empereur de Chine* (Leyde, 1675), du *Voyage de l'évesque de Béríte dans la Cochinchine*, et autres sources ; et la traduction française par René Moreau du *Discours curieux sur le Chocolate* par le médecin Antoine Colmenerio de Ledesman. Mouillure marginale aux premiers feuillets. Taches et quelques rousseurs.

Vicaire, 850 - Oberlé, *Fastes*, 731 - Haag IV, 378.

**45**  
**DUHAMEL DE MONCEAU (Henri-Louis).** *Traité des arbres fruitiers, contenant leur figure, leur description, leur culture.* Paris, Saillant, Desaint, 1768. 2 vol. très grand in-4, veau blond, roulette de palmettes dorée en encadrement sur les plats, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomaison de maroquin brun, roulette de grecques dorée intérieure, tranches dorées (Reliure de l'époque).

I : [3] ff. ; XXIX pp. ; [3] pp. ; 337 pp. ; [1] p. bl. - II : [2] ff. ; 280 pp.

2 500 / 3 000 €



45



45



46

Édition originale illustrée de 180 belles planches gravées en pleine-page, hors texte présentant différents fruits avec leurs feuilles, branches, noyaux... et une gravure frontispice par Jacques de Sève. Cette édition publiée sous le nom de Duhamel a été composée en réalité d'après ses mémoires et celles de son frère, par René Le Berriays.

Henri-Louis Duhamel de Monceau fut l'un des principaux agronomes du XVIIIe siècle : esprit indépendant, expérimentateur, curieux de toutes les sciences naturelles et de leurs applications, il est considéré comme l'un des pères de l'agronomie moderne.

Très bel exemplaire, sur grand papier.

Minimes trous en marge pp. 161-162 du tome II. Infimes frotements, petits trous de vers sur les mors et au second plat du tome I.

Pritzel, 2466 - Graesse II, 444.

**46**  
**[DUREY D'HARNONCOURT (Pierre)].** *Dissertation sur l'usage de boire à la glace.* Paris, Imprimerie de Valleyre fils, 1762. In-12, bradel cartonnage papier bleu, pièce de titre en long noire, tranches marbrées (Cartonnage moderne).  
 Faux-titre, titre, (2) ff., 31 pp.

150 / 200 €

Édition originale de cette histoire de l'usage du glaçon dans les boissons, ses bienfaits pour la santé, et les moyens de fabriquer la glace. Pierre Durey d'Harnoncourt (1682-1765), écuyer, conseiller du roi, receveur général des finances du comté de Bourgogne, était l'un des plus riches fermiers généraux.

Vicaire, 283 - Simon, 511.

**47**  
**ECOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE (L'),** *qui enseigne les devoirs du Maître d'Hôtel, & 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 & à faire la pâtisserie.* Paris, Pierre-Jacques Ribou, 1737. In-12, veau brun moucheté, dos orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées (Reliure de l'époque).  
 x pp., (1) f., 507 pp., 8 ff. de table des matières, figures dans le texte, 4 planches dépliantes de tables servies.

150 / 200 €

Manuel fondamental, décrivant les différentes charges de bouche.

Réimpression de la neuvième édition, parue en 1729. Ce traité parut pour la première fois en 1662 et fut souvent réédité et transformé selon l'évolution des goûts ; on connaît environ 15 éditions entre 1662 et 1742.

La première partie s'ouvre sur *L'Écuyer tranchant*, illustré de gravures sur bois dans le texte exposant l'art de trancher viandes et volailles. Elle comprend ensuite les devoirs du sommelier et du chef d'office, des recettes de confitures, marmelades, conserves, sirops, eaux, liqueurs, savons... ; la deuxième partie, *Le Cuisinier parfait*, est essentiellement consacrée aux viandes ; la troisième partie traite des pâtisseries, pâtés, tourtes et beignets.

Ex-libris manuscrit sur une garde : M. Behagle 1771.

Feuillet de titre en partie détaché, avec petit manque en gouttière. Reliure usagée, accrocs aux coiffes.

Vicaire, 341 - Oberlé, 111 (1742).

48

**ENCYCLOPÉDIE ÉCONOMIQUE.** Yverdon, 1770-1771.

16 vol. petit in-8, demi-basane fauve à coins, dos lisses ornés, pièces de titre et de tomain beige (Reliure de l'époque).

200 / 300 €

Cette encyclopédie traite de l'économie rustique, de l'économie domestique et de l'économie politique.

Quelques rousseurs. Galeries de ver marginales au vol 10.

Petite restauration en marge de la page de titre au vol 14.

Ex-libris manuscrit Corlet sur les gardes et pages de titre et cachet de bibliothèque privée.

49

**ESSAI SUR LA PRÉPARATION DES ALIMENS,** dont le but est la santé, l'Économie, & la perfection de la Théorie.

A l'usage des Maîtresses de Maison qui ne dédaignent pas de descendre jusqu'au détail de leur ménage, soit à la Ville, soit à la Campagne. Londres, Paris, Onfroy, 1782. In-8, cousu, chemise et étui demi-basane marbrée modernes. 2 ff.n.ch., 33 pp., et 1 f. blanc.

150 / 200 €

« Opuscule très curieux et très rare, dans lequel l'auteur qui a gardé l'anonymat expose ses vues sur la cuisine au XVIIIe siècle. Selon lui, l'art culinaire n'existerait réellement en France que depuis 1730. Auparavant, les officiers qui avaient acquis une réputation la devaient bien plus à leur ton, à leur politesse et à leur attentions qu'à leur talent. L'auteur aborde ensuite l'étude de la préparation de certains aliments, la fricassée de poulet, le bouillon de légumes, etc. etc. ».

Infimes rousseurs.

Vicaire, 341.

50

**ESTIENNE (Charles).** *De nutrimentis ad Baillyum, libri tres.* Paris, Robert Estienne, 1550. In-8, vélin de l'époque à petit rabats, traces de lacets.

156 pp., (10) ff. d'index.

400 / 500 €

Édition originale de ce traité décrivant toutes les espèces de pains, bières, boissons, fromages, viandes, condiments, poissons, pâtisseries... Mais l'un des chapitres les plus longs (*Vinum*, pp. 18 à 26) est consacré aux vins, antiques et de l'époque, d'Europe et d'Afrique. L'ouvrage sera réimprimé dans le *Prædium rusticum* (1554).

Ex-libris armorié : *Johannes Bæclerus* et ex-libris manuscrit : *Bibliotheca Hermanniana Argentorati*.

Quelques rousseurs. Détaché de sa reliure.

Vicaire, 344 - *Simon, Bacchica II*, 230 - *Simon, Gastr.*, 608.



50

51

**ESTIENNE (Charles).** *L'Agriculture et la Maison rustique, en laquelle est contenu tout ce qui peut estre requis pour bastir maison champestre (...). Plus un bref recueil de la chasse & de la fauconnerie.* Anvers, Christophe Plantin, 1565. In-4, vélin, titre à l'encre au dos (Reliure de l'époque).

Titre, (8) ff., 1 f. blanc, 155 ff., (11) ff. de table.

300 / 400 €

Rare édition anversoise de la première encyclopédie d'économie rurale, parue un an après l'édition originale parisienne chez Jacques du Puys.

Charles Estienne, docteur en médecine, était le fils de l'imprimeur Henri Estienne et le frère de Robert Estienne. Avant de devenir lui-même libraire, il fréquenta, en tant que précepteur du fils de Lazare Baif, les ambassades d'Allemagne et d'Italie, et devint ami de Paul Manuce à Venise. Il publia plusieurs traités d'économie agricole et horticole, dont cette célèbre *Agriculture et Maison rustique* en 1564. L'auteur mourut l'année même de la première parution de cet ouvrage qui connut de nombreuses éditions, augmentées par son gendre Jean Liébault (vers 1535-1596).

« La Maison rustique est d'abord un traité d'agriculture, de jardinage et de médecine domestique. De nombreux chapitres sont consacrés au bétail, à la manière de faire le beurre et le fromage, à la basse-cour (poules, oies, paons, faisans, grives, cailles, pigeons), au chenil, à l'élevage des chevaux, aux jardins potagers et d'agrément, aux plantes médicinales, au verger, à l'apiculture.

L'ouvrage contient également de nombreuses recettes de conserves de fruits, de vins et liqueurs, de confitures, d'huiles, des conseils pour la distillation, la boulangerie, la pâtisserie, la

brasserie, la culture de la vigne, le vin, le verjus, le vinaigre, la vénerie, la chasse au renard, au sanglier, la fauconnerie, etc. » (Oberlé).

Ex-libris manuscrit ancien sur le titre (illisible).

Titre jauni, avec petits trous et taches. Mouillures, taches, restaurations à de nombreux feuillets, trous de vers. Vélin taché.

*Thiébaud*, 338 - Oberlé, *Fastes*, n° 607 (1608).

52

**[ESTIENNE (Charles)].** — *Recueil factice de six traités d'agriculture.* 1536-1538. In-8, veau brun, double filet à froid, fleurette aux angles et fleur de lys au centre, dos à nerfs orné, tranches rouges (Reliure du XVIIe siècle).

800 / 1 000 €

Éditions originales (sauf une) d'importants traités de Charles Estienne sur les herbes, plantes de potagers, jardins d'agrément, prés, arbres fruitiers, vignobles, potagers, bétail.

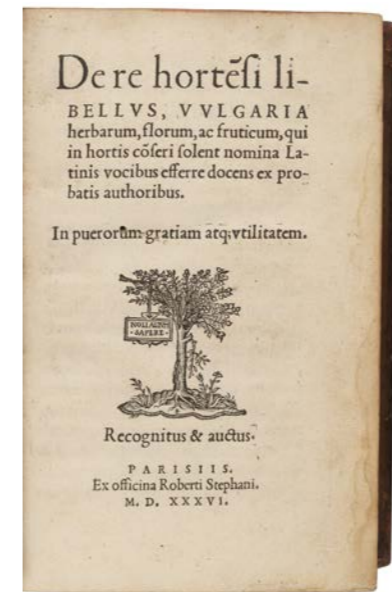
- *De re hortensi libellus, vulgaria herborum, florum, ac fruticum...* Paris, Robert Estienne, 1536. - 96 pp., (8) ff. d'index. Deuxième édition, parue un an après la première.

- *Seminarium sive plantarium earum arborum, quæ post hortos conferi solent.* Paris, Robert Estienne, 1536. - 107 pp. (9) ff. d'index.

- *Vinetum, in quo varia vitium, vuarum, vinorum, antiqua, latina, vulgaris nomina.* Paris, François Estienne, 1537. - 73 ff., (15) ff. d'index. - Vicaire 343. Fameux traité sur le vin, qui comprend une fine liste des vins classés par provinces, bourgs... avec leur nom en français.

- *Arbustum. Fonticulus. Spinetum.* Paris, François Estienne, 1538. - 37 pp., (1) f. d'index.

- *Sylva. Frutetum. Collis.* Paris, François Estienne, 1538. - 56 ff., (8) ff. d'index.



52

- *Compendium de victus ratione, pro anni & ætati partibus instituenda.* Paris, Claude Chevallon, 1538. - (2) ff. dont le titre, 26 ff.

Ce recueil factice précède la première édition collective des traités de Charles Estienne, publiée en 1554 par l'auteur lui-même, sous le titre *Præsidium Rusticum*.

Petit accroc à la coiffe supérieure. Infimes restaurations aux angles. Mouillure pâle ; petites galeries de vers ; manque angulaire atteignant le texte aux deux derniers feuillets.

De la bibliothèque H. Pasquier (ex-libris imprimé).

53

**ETRENNES DE MINERVE, AUX ARTISTES.**

*Encyclopédie économique ou Alexis moderne.* Paris, Desnos, 1772 (I à IV) et 1777 (V à VIII). 8 parties en 2 vol. in-24, veau marbré, triple filet, dos lisse orné, pièce de titre rouge et de tomain verte, tranches rouges (Reliure de l'époque).

VII parties de 144 pp. chacune, 87 pp. (dernière partie), 51 pp. (table générale), (2) ff.

250 / 300 €

Collection complète de cette charmante série qui paraissait tous les 3 mois, vulgarisant les procédés industriels de cette époque.

Elle traite de médecine, chimie, métallurgie, botanique, et donne de nombreux avis domestiques et gastronomiques à travers des recettes détaillées (que l'on retrouvera facilement grâce à la table générale) : abricots à l'eau-de-vie, bière, eaux-de-vie, etc... La dernière partie est un long traité sur les différentes manières de faire du pain.

Reliures usagées, épidermées, accrocs aux coiffes.

54

**FLEURY (Abbé Claude).** *Les Devoirs des maîtres et des domestiques.* Paris, Pierre Aubouin, Pierre Emery, Charles Clouzier, 1688. In-12, maroquin rouge, filet doré, dos à nerfs orné de filets, tranches dorées (Reliure de l'époque).

Titre, 308 pp. (1) f. de privilège.

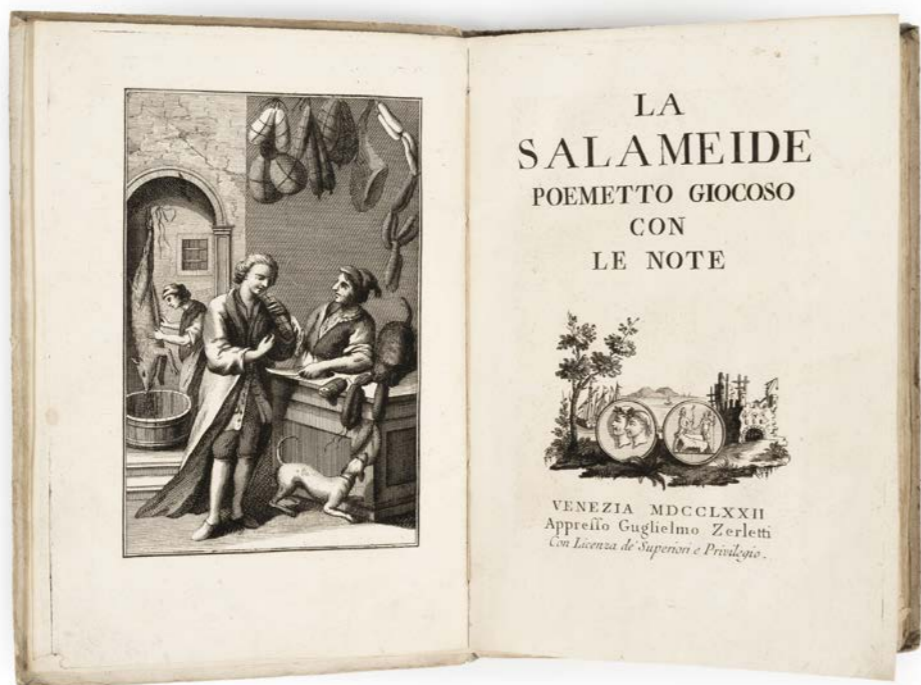
400 / 500 €

Édition originale très rare de ce traité sur la tenue d'une maison noble au milieu du Grand Siècle. La première partie donne le règlement imposé par le prince de Conti pour ses maîtres d'hôtels, cochers, postillons, etc. ; dans la deuxième partie, un chapitre est consacré aux intendants, un autre aux officiers de cuisine.

Claude Fleury (1640-1723) fut précepteur des princes de Conti, du comte de Vermandois, fils naturel de Louis XIV, et des petits-fils de Louis XIV. Il est l'auteur d'une importante Histoire ecclésiastique (1691, 20 vol.).

Ex-libris manuscrit moderne sur le titre : *Mertens*.

Reliure frottée.



55

**55**  
**[FRIZZI (Antonio)].** *La Salameide. Poemetto giocoso con le note.* Venise, Guglielmo Zerletti, 1772. In-8, cartonnage papier beige de l'époque.

Frontispice gravé sur cuivre montrant un amateur devant l'étal d'un charcutier, titre gravé, (4) ff., cxxxv pp., (1) f., 2 vignettes sur cuivre dans le texte (titre et début de poème).

200 / 300 €

Édition originale de ce célèbre poème burlesque en quatre chants, à la louange du salami ; les différents types sont décrits à foison : cotechino, salami di fegato di Ferrara, zampone di Modena, salami all'aglio di Firenze, Lucca and Verona, cervellato di Milano, mortadella di Bologna, etc, et sont exposées les meilleures façons de les cuisiner.

L'auteur est originaire de Ferrare (1736-1800).

Ex-libris moderne. Cartonnage sali et frotté.

Simon, 1342 - B.IN.G., 852.

**56**  
**GALIEN.** *Le Livre de C. Galen traictant des viandes qui engendrent bon & mauvais suc.* Paris, pour Vincent Sertenas, 1553. In-8, demi-basane brune moderne avec coins, dos lisse.

(8) ff. (titre, épître, table), 61 ff. ch., 1 f. blanc.

400 / 500 €

Nouvelle traduction depuis le grec par Jehan de Starach, qui la dédia au baron de Saint Plancard, capitaine de galères, gascon comme lui : ce traité de Galien évoque non seulement les viandes mais également les fruits et légumes, le lait de femme, les humeurs, le miel, les poissons, les champignons et les truffes...

Claude Galien, né à Pergame vers 131, fut un des plus grands médecins de l'Antiquité ; il soigna les empereurs Marc-Aurèle, Lucius Verus, Commode, Pertinax et Sévère. Il composa l'un des premiers traités de médecine entièrement consacré à la nourriture, le fameux *De alimentorum facultatibus lib. III*, et un traité pour conserver la santé : *De Sanitate tuenda libri sex*.

Mouillures, taches, petits trous de vers, certains restaurés.

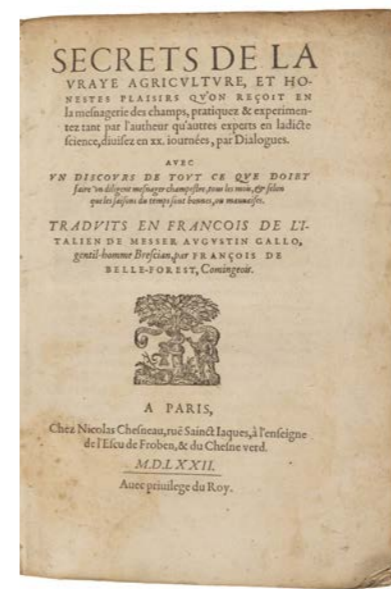
Vicaire, 382.

**57**  
**GALLO (Agostino).** *Secrets de la vraye agriculture, et honestes plaisirs qu'on reçoit en la mesnagerie des champs, pratiquez & experimentez tant par l'auteur qu'autres experts en ladicté science, divisez en XX iournées, par Dialogues.* Paris, Nicolas Chesneau, 1572. In-4, vélin souple de réemploi, traces de lacets (Reliure de l'époque).

Titre, (3) ff., 374 pp., (27) ff.

300 / 400 €

Deuxième édition de la première traduction française, donnée par François de Belleforest (1530-1583).



57

L'édition originale italienne de cet ouvrage parut en 1550 pour les 10 premières journées, puis en 1569 pour l'édition complète en 20 journées.

Surnommé « le restaurateur de l'agriculture en Italie », l'agronome Agostino Gallo (1499-1570) étudia la culture sur les terres de Brescia ; il introduisit en Italie la culture du riz et de la luzerne.

Il défend, à travers ce long dialogue entre « Vincent » et « Jean-Baptiste », les bienfaits du vin, « liqueur beniste et heureuse », et conseille pour le choix des terrains, prés et foin, viticulture, vendanges, récupération du vin gâté (journées 3 et 4). L'ouvrage traite également de jardinage, arboriculture, huiles et herbes, soins du bétail, abeilles et miel, vers à soie, chasse... La longue table alphabétique in fine donnent en détail la multitude des thèmes abordés.

De la bibliothèque H. Pasquier (ex-libris imprimé).

Taches et rousseurs, coins cornés, ressauts de cahiers ; quelques erreurs de pagination, sans manques. Coutures lâches. Vélin sali.

Simon, Bach. II, 281 (1571) - Oberlé, Bach., 62 (1571) - Livres en bouche, 43 (1571).

**58**  
**GASCOYNE (George).** *A delicate diet, for daintie mouthde Droonkardes.* Londres, Egerton, Cox and Phillipson, Ryan, Symonds, Richardson, 1789. In-8, demi-maroquin rouge, dos lisse, titre en long (Reliure du XIXe siècle). 24 pp.

150 / 200 €

Rare traité, non cité dans les bibliographies de référence, dans lequel le poète anglais George Gascoyne (v. 1539-1577) combat l'ivrognerie et les excès de gourmandise, citant en exemple Alexandre, Apicius, Lucullus...

Cette réimpression aurait été réalisée à partir de l'unique exemplaire de l'édition originale, publiée à London, Richard Jhones, 1576.

Relié à la suite : SPENSER. *Dispersed poems.* Not in any edition of his works, and now first collected. 1792. 12 pp.

Petites rousseurs. Reliure frottée.

Bitting, 177.

**59**  
**GENTIL (Claude-Joseph).** *Dissertation sur le café et sur les moyens propres à prévenir les effets qui résultent de sa préparation communément vicieuse ; & en rendre la boisson agréable & plus salutaire.* Paris, L'auteur, Pyre, 1787. In-8, demi-maroquin brun à long grain à coins (Reliure moderne).

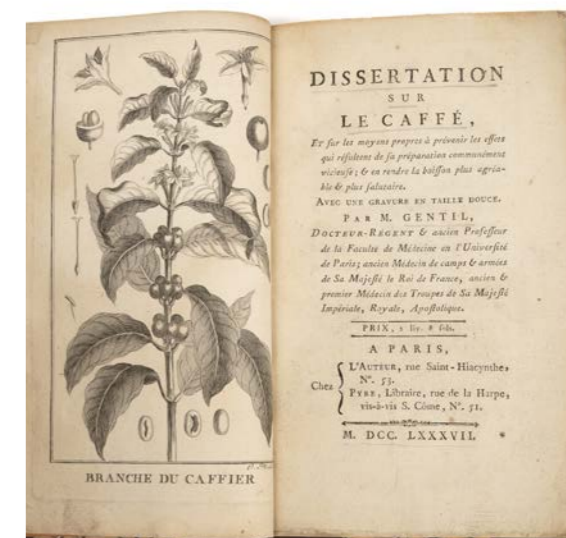
Titre, vi et 177 pp., (3) ff.

200 / 300 €

Édition originale de cet ouvrage rare, ornée d'un frontispice gravé par O. Michel, représentant une branche de caffier. Dans ce traité, sont données la description botanique du caffier, une méthode de préparation, et les vertus thérapeutiques de nouvelles décoctions de café. L'auteur était médecin et professeur à l'université de Paris.

Quelques taches, mouillures pâles. Dos passé.

Vicaire, 398 - Bitting, 179.



59

**[GEOPONICA. — CASSIANUS BASSUS].** *Le Grand et bon mesnager compose en latin par Constantin Cesar de Constantinople et traduit en françoys par maistre Anthoine Pierre licencié en droit. Lequel traicte de toute agriculture, de tous batimens, lieux & edifices (...).* S.l., s.n, 1544. In-8, veau brun, décor à froid : roulette d'encadrement striée, dans un rectangle central, roulette composée d'un treillage fleuri, fleuron aux angles, dos à nerfs orné à froid (Reliure pastiche moderne). (16) ff. dont le titre en rouge et noir, 224 ff., 112 ff. [chiffrés i à cxii, et 112 ff. chiffrés i à cxii].

2 500 / 3 000 €

L'un des plus célèbres traités anciens d'agriculture et d'alimentation, dont l'editio princeps parut à Bâle, en 1539. Deuxième édition de la traduction française de Anthoine Pierre (ou Pierre de Rieux), résidant à Poitiers ; la première avait été imprimée en 1543 à Poitiers par Jehan et Enguilbert de Marnef (in-folio, caractères italiques). D'après Brunet, cette seconde édition est **encore plus rare que la première**. Le lieu d'impression reste à ce jour inconnu : peut-être s'agit-il encore de Poitiers, mais le livre ne sort visiblement pas des presses des frères Marnef.

Longtemps attribué à l'empereur Constantin VII lui-même, ce recueil est en fait une compilation réalisée par Cassianus Bassus à la demande de l'empereur. Il rassemble un grand nombre d'extraits d'auteurs byzantins.

Le traité, divisé en 20 livres, aborde la plupart des aspects de l'agriculture et de l'économie rurale : plantes, herbes, jardinage, bétail, volaille, gibier, laitages, etc. « On trouve [dans cet ouvrage] un grand nombre de conseils relatifs à l'alimentation, entre autres : Comme lon pourra faire du pain tres bon qui sera sans levain ; la manière de conserver et d'accommoder toutes sortes de légumes et de fruits, de soigner sa cave, de gouverner les vins ; on y trouve également des recettes pour faire la confiture d'olives, le miel, etc. Le dernier livre traite de la pêche et des poissons » (Vicaire).

Mais le *Grand et bon mesnager* (ou *Geoponica*) reste surtout l'une des meilleures sources grecques concernant la viticulture et l'œnologie.

Le livre III contient les conseils pour la préparation du sol et les travaux de la vigne, mois par mois. Les livres IV et V analysent les différents cépages et exposent les soins qu'il faut apporter à la culture de la vigne, avec des chapitres sur la protection des raisins et l'extermination des parasites. Le livre VI est consacré aux vendanges, aux travaux de la cave, à la fabrication des tonneaux et des bouchons. Le livre VII aborde la vinification, les différents types de vins, la manière de les goûter et de les distinguer, celle d'éviter leur altération naturelle, de les préparer aux longs voyages par mer, etc... Sans oublier l'art de les déguster en évitant l'ébriété ! *Ars longa, vita brevis...* Enfin, le livre VIII donne la liste des vins médicinaux avec leurs applications, et consacre quelques chapitres au vinaigre.

Quelques erreurs de pagination (sans manques). Petites taches et mouillures. Déchirures réparées à quelques feuillets. Quelques notes marginales et lignes caviardées. Brunet II, 540 : « Édition plus rare encore que la précédente, dont elle n'a pas conservé le titre ». Vicaire 204.

61

**[GEOPONICA. — CASSIANUS BASSUS].** *Les XX Livres de Constantin Cesar ausquelz sont traitez les bons enseignemens d'Agriculture.* Poitiers, lehan & Enguilbert de Marnef frères, 1543. In-folio, vélin moucheté, dos à nerfs, étiquette papier au dos portant le titre, au centre des plats et au dos, répété, fer en noir (gland) (Reliure du XVIIIe siècle). (8) ff., 94 ff.

3 000 / 4 000 €

Édition originale rare de la traduction française de Anthoine Pierre (ou Pierre de Rieux, résidant à Poitiers), de l'un des plus célèbres traités anciens d'agriculture et d'alimentation, dont l'editio princeps parut à Bâle, en 1539.

Longtemps attribué à l'empereur Constantin VII lui-même, ce recueil est en fait une compilation réalisée par Cassianus Bassus à la demande de l'empereur. Il rassemble un grand nombre d'extraits d'auteurs byzantins.

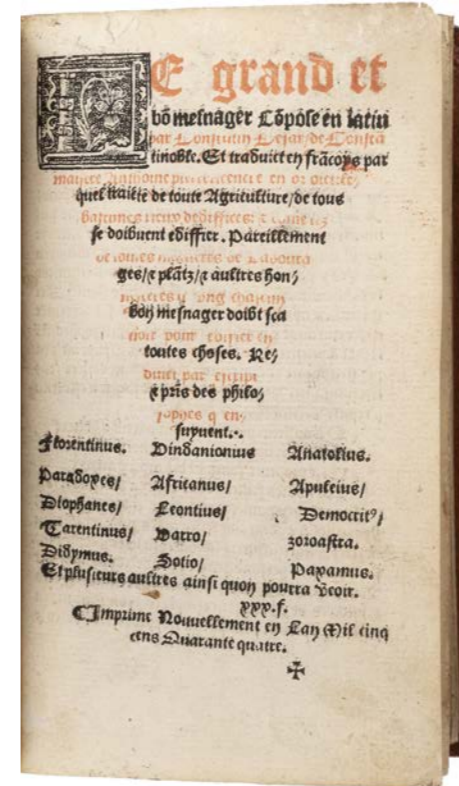
Le traité, divisé en 20 livres, aborde la plupart des aspects de l'agriculture et de l'économie rurale : plantes, herbes, jardinage, bétail, volaille, gibier, laitages, etc. « On trouve [dans cet ouvrage] un grand nombre de conseils relatifs à l'alimentation, entre autres : Comme lon pourra faire du pain tres bon qui sera sans levain ; la manière de conserver et d'accommoder toutes sortes de légumes et de fruits, de soigner sa cave, de gouverner les vins ; on y trouve également des recettes pour faire la confiture d'olives, le miel, etc. Le dernier livre traite de la pêche et des poissons » (Vicaire).

Mais le *Grand et bon mesnager* (ou *Geoponica*) reste surtout l'une des meilleures sources grecques concernant la viticulture et l'œnologie.

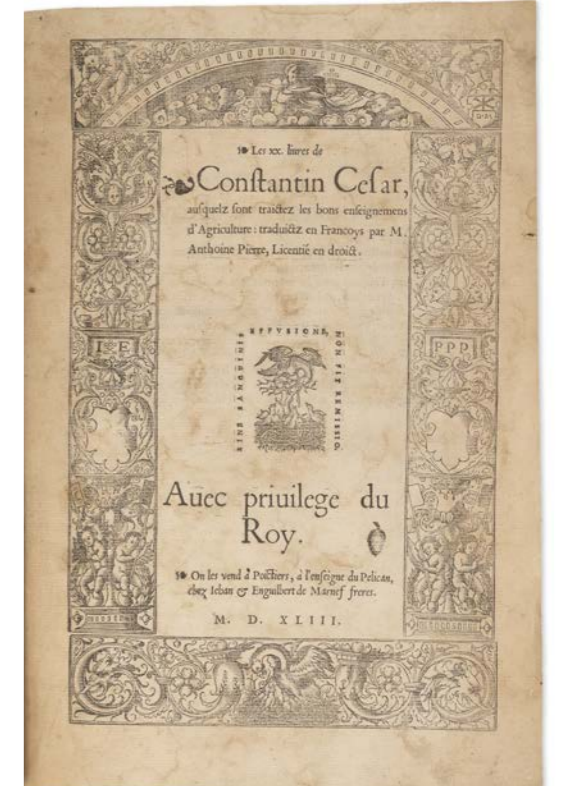
Le livre III contient les conseils pour la préparation du sol et les travaux de la vigne, mois par mois. Les livres IV et V analysent les différents cépages et exposent les soins qu'il faut apporter à la culture de la vigne, avec des chapitres sur la protection des raisins et l'extermination des parasites. Le livre VI est consacré aux vendanges, aux travaux de la cave, à la fabrication des tonneaux et des bouchons. Le livre VII aborde la vinification, les différents types de vins, la manière de les goûter et de les distinguer, celle d'éviter leur altération naturelle, de les préparer aux longs voyages par mer, etc... Sans oublier l'art de les déguster en évitant l'ébriété ! *Ars longa, vita brevis...* Enfin, le livre VIII donne la liste des vins médicinaux avec leurs applications, et consacre quelques chapitres au vinaigre.

Quelques notes manuscrites dans les marges. Mouillures. Titre et f. Aii tachés. Le vélin ayant travaillé, les plats restent légèrement ouverts.

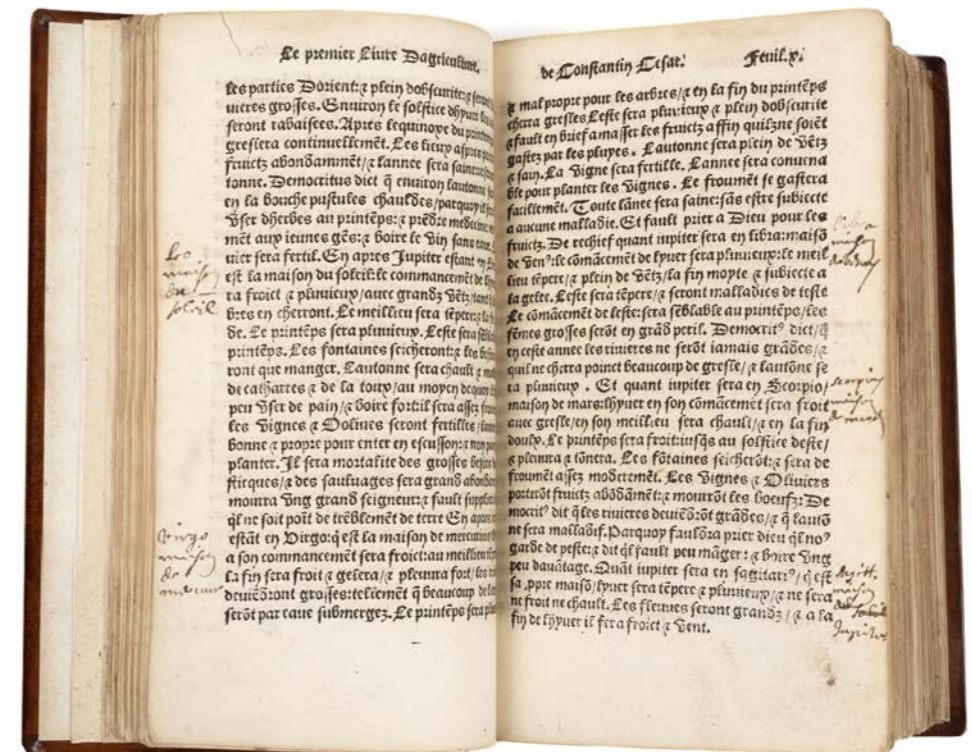
Vicaire, 203 - Bitting, 97 - Simon, *Gastr.* 379 à 382 et Simon, *Bach.*, II, 148 à 152 : autres éditions - Oberlé, *Bachique*, 17.



60



61



60



Du Puy, peintre ordinaire du Roi, qui présentent des merveilles d'orfèvrerie et de verrerie : surtout aux décors d'arabesques, chinoiseries, vases, moules, gobelets, verres, modèles des meubles les plus appropriés au service, tables découpées pour circuler... ; ces gravures témoignent du raffinement de la cour de Lorraine.

Tiré à petit nombre, l'ouvrage connut deux réimpressions la même année, et le tirage original de 1751 fut remis en vente à Paris, en 1768, avec un titre renouvelé.

**Exemplaire ayant appartenu à Marie-Antoinette Dauphine**, portant son ex-libris gravé par Eisen (Bibliothèque de Me la Dauphine n° 1).

Restaurations à la reliure, quelques épidermures. Rares taches. Frontispice remonté. Quelques annotations marginales.

Vicaire, 404 - Livres en bouche, n° 211 - (Bitting, Simon, 1768).

63

**GILLIERS (Joseph).** *Le Cannameliste français*. Nancy, Jean-Baptiste-Hiacinthe Leclerc ; Paris, Merlin, 1768.

In-4, veau blond glacé, triple filet doré et filet intérieur avec fleurons d'angle, dos orné, pièce de titre et chiffre doré de maroquin rouge, roulette intérieure, tranches rouges (Simier relieur du Roi).

Frontispice, titre, 1 f. d'épître, iii pp., 238 pp., 13 pp. (table), 13 planches dépliantes.

1 200 / 1 500 €

**Seconde édition d'un des plus célèbres traités de confiserie du XVIIIe siècle.** Cuisinier en France à Lunéville, pour le roi de Pologne Stanislas I Leszczyński, Gilliers destina cet ouvrage aux officiers de bouche de la cour de Lorraine.

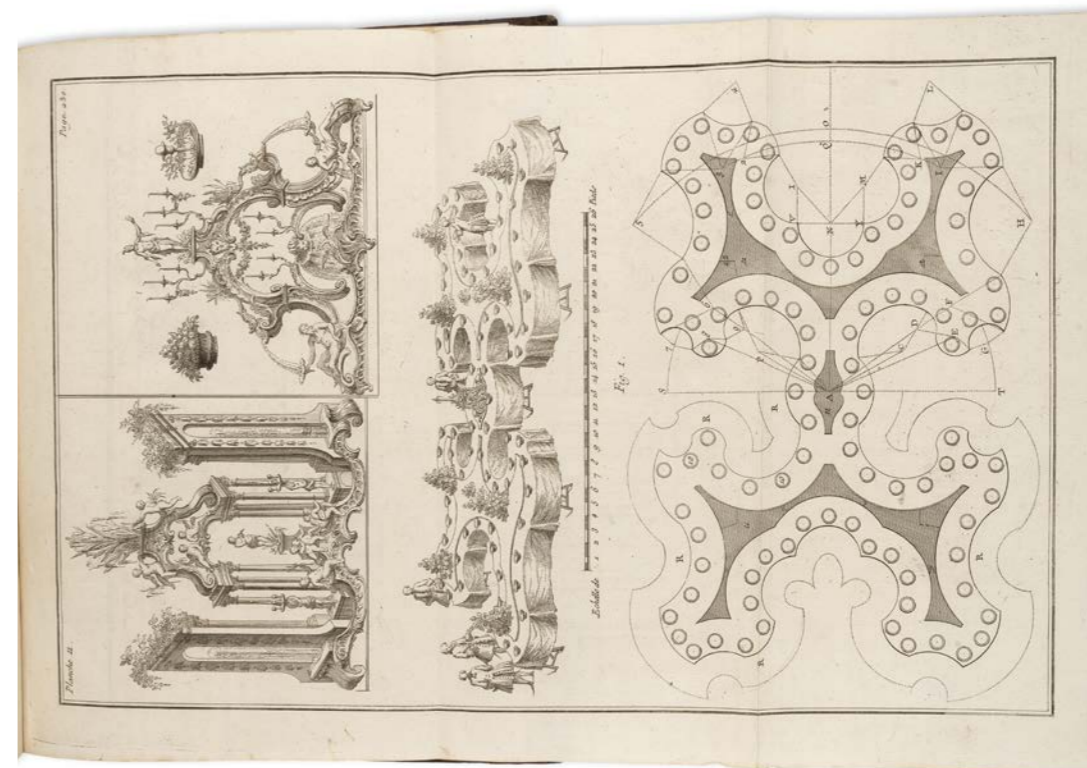
Cette édition est en fait le tirage original de Nancy (1751), remis en vente à Paris, avec un titre renouvelé : elle est absolument identique à l'édition originale.

Le livre évoque les différents mets à base de cannelle ou canne à sucre, décrit quantité de fruits glacés ou confits, et autres recettes de friandises : confitures, pâtes, biscuits, bonbons, nougats. Il donne également nombre d'explications techniques (la pyramide de fruits ou de diabolins de chocolat). Remarquable d'un point de vue artistique, il est illustré d'un très beau titre-frontispice, d'une vignette aux armes du duc de Tenczin, en tête de la dédicace, gravée par Colin, et de 13 magnifiques planches dépliantes, gravées par l'artiste lorrain JCF Lotha (Jean-Charles François Lotharingien) d'après Philippe Du Puy, peintre ordinaire du Roi, qui présentent des merveilles d'orfèvrerie et de verrerie : surtout aux décors d'arabesques, chinoiseries, vases, moules, gobelets, verres, modèles des meubles les plus appropriés au service, tables découpées pour circuler... ; ces gravures témoignent du raffinement de la cour de Lorraine.

Exemplaire provenant de la bibliothèque Lord Seymour, avec son chiffre mosaïqué au dos.

Quelques rousseurs et taches. Mors restaurés fendus, charnières faibles (premier plat prêt à se détacher).

Vicaire, 404 - Livres en bouche, n° 211 - (Bitting, Simon, 1768).



62

62

**GILLIERS (Joseph).** *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire*. Nancy, Imprimerie d'Abel-Denis Cusson ; Lunéville, chez l'auteur, 1751.

In-4, veau marbré, triple filet à froid, dos orné, pièce de titre maroquin rouge, tranches rouges, chemise moderne demi-marroquin rouge à recouvrement, étui gainé de même (Reliure de l'époque).

Frontispice, titre, 1 f. d'épître, iii pp., 238 pp., 13 pp. (table), 13 planches dépliantes.

3 000 / 4 000 €

**Édition originale d'un des plus célèbres traités de confiserie du XVIIIe siècle.** Cuisinier en France à Lunéville, pour le roi de Pologne Stanislas I Leszczyński, Gilliers destina cet ouvrage aux officiers de bouche de la cour de Lorraine.

Le livre évoque les différents mets à base de cannelle ou canne à sucre, décrit quantité de fruits glacés ou confits, et autres recettes de friandises : confitures, pâtes, biscuits, bonbons, nougats. Il donne également nombre d'explications techniques (la pyramide de fruits ou de diabolins de chocolat). Remarquable d'un point de vue artistique, il est illustré d'un très beau titre-frontispice, d'une vignette aux armes du duc de Tenczin, en tête de la dédicace, gravée par Colin, et de 13 magnifiques planches dépliantes, gravées par l'artiste lorrain JCF Lotha (Jean-Charles François Lotharingien) d'après Philippe



63

64

**GIRARD DES BERGERIES (Jacob).** *Le Gouvernement de la santé, où sont contenus non seulement les preceptes les plus surs pour s'y conserver, chacun selon son âge, son temperament & sa constitution.* Genève, Jean Herman Widerhold, 1672. In-8, demi-marquin rouge du XIXe s., dos à nerfs orné, tranches marbrées peigne (Gaillard).

150 / 200 €

Titre, (8) ff., 174 pp.

Cet essai de médecine s'intéresse dès la première partie « au boire et au manger » (Chap. III), et consacre sa troisième partie aux « choses qui servent à la nourriture des hommes » : bleds, légumes, pains, plantes potagères, fruits, viandes et poissons, condiments, épices, et boissons. Il fut composé par le médecin réformé de Lausanne, Girard des Bergeries.

Reliure frottée, tachée, avec petits manques de papier sur les plats. Gardes en partie détachées. Coupé court en tête. Taches et rousseurs.

65

**GLASSE (Hannah).** *The Art of cookery made plain and easy.* Edimbourg, Alexander Donaldson, 1774. In-12, basane brune, dos lisse, pièce de titre vert foncé (Reliure anglaise de l'époque).

vi pp., (9) ff. (table), 440 pp., (12) ff. (index).

100 / 150 €

Nouvelle édition augmentée de ce fameux traité de cuisine anglais par Hannah Glasse (1708-1770) ; paru pour la première fois anonymement à Londres en 1747, il demeura un ouvrage de référence pendant un siècle. Cette édition est la première à Edimbourg.

Divisé en XXII chapitres, ce traité donne un catalogue très complet de recettes anglaises : « roasting, boiling, made dishes, soups, puddings, cheesecakes... », et trouve son originalité dans certains chapitres : le chapitre III démontre combien sont chères les sauces françaises, le IX donne de nombreuses recettes pour un diner rapide, le XI s'adresse aux capitaines de bateaux, etc.

Tableau dépliant avec, selon le mois, la liste des plats.

Rousseurs. Déchirure restaurée au tableau. Reliure usagée, coiffe supérieure manquante, mors fendus.

Simon, 767 - Bitting, 189 ; Oxford, 76 ; Vicaire, 48 et 413 ; Oberlé, 126 : autres éditions.

66

**GRAND CUISINIER (Le)** très utile et profitable a tous. Contenant la manière d'habiller toutes sortes de viandes, tant chair que poisson & des servir ès banquets & festins. Avec mémoire de faire escripteu pour le service d'iceux. Augmenté de la manière de choisir, & faire élection des

viandes & fruits contenus en iceluy. Rouen, Nicolas Hamillon, s.d. (vers 1620). In-12, basane fauve racinée, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge (Reliure du XIXe siècle).

200 pp., (14) ff.

100 / 150 €

Ouvrage rare et méconnu. Il se termine sur un chapitre, non paginé, décrivant comment choisir les aliments (condiments, fruits et légumes, viandes, poissons...).

De la bibliothèque Octave Uzanne (ex-libris gravé par Bouvenne).

Restauration angulaire aux feuillets liminaires et in fine. Mouillures. Défauts de papier à de rares feuillets atteignant quelques lettres. Importante tache in fine.

Vicaire, 230.

67

**[GREW, BOYLE, LEUWENHÖCK].** *Recueil d'expériences et observations sur le combat, qui procède du mélange des corps. Sur les saveurs, sur les odeurs, sur le sang, sur le lait, &c.* Paris, Estienne Michallet, 1679. 3 parties en un vol. in-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).

(4) ff., 262 pp. (1) f. privilège.

60 / 80 €

Édition originale de cet ouvrage de médecine et chimie.

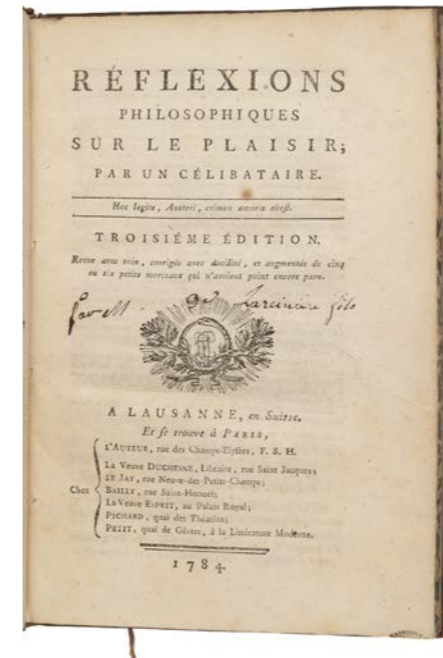
La première partie expose les expériences de Grew sur « le mélange de diverses liqueurs avec toutes sortes de corps » ; la deuxième est une présentation des expériences chimiques de Boyle sur les odeurs et les saveurs, qui démontre comment transformer des saveurs aigres, amères, insipides, douces... en les mélangeant les unes aux autres. La troisième partie reprend les observations de M. Leuwenhœck sur le sang et le lait, presque semblables.

Rousseurs. Reliure très usagée, manques au dos, charnières fendues, taches, papier des feuillets liminaires cassant, avec manques au titre, quelques notes marginales et soulignures.

68

**GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent)].** *La Lorgnette philosophique, trouvée par un R. P. Capucin sous les Arcades du Palais-Royal, & présentée au public par un célibataire.* Londres, Paris, chez l'auteur, 1785. — **CORNARO (Louis).** *Conseils pour vivre longtemps.* Paris, Belin, 1783. — 2 ouvrages en un vol. in-12, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).

200 / 250 €



69

- GRIMOD DE LA REYNIÈRE : I) 168 pp. - II) 168 pp.

Édition originale rare de cet ouvrage facétieux, le deuxième de l'auteur. C'est un recueil de 241 pensées variées, autour des femmes, l'amour, la jalousie, les auteurs, les titres de noblesse, la politesse, la beauté, les sentiments, la perruque, le commerce, les libraires... ; certaines concernent les dîners, la table des riches, les liqueurs.

- CORNARO : viii et 157 pp., (1) f.

La première édition de ce célèbre ouvrage parut en 1558 à Padoue, in-4, suivie de nombreuses rééditions et traductions. L'une des recommandations pour vivre longtemps de l'hygiéniste italien centenaire Luigi Cornaro (1467-1566), descendant de Doges vénitiens, est d'éviter l'ivrognerie et la gourmandise ; il explique ainsi quelle est l'influence de l'alimentation sur les humeurs.

Ex-libris Cherrier.

Reliure frottée, mors fendillés. Petites rousseurs.

Oberlé, *Fastes*, 132.

69

**[GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent)].** *Réflexions philosophiques sur le plaisir, par un célibataire.* Lausanne, Paris, chez l'auteur, la veuve Duchesne, Le Jay, Bailly (...), 1784. In-8, veau porphyre, triple filet, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

136 pp.

400 / 500 €



70

Troisième édition, en partie originale, de ce curieux recueil de réflexions sur les femmes, les jeunes gens, le mariage et le célibat : paru d'abord en 1783, il eut un succès foudroyant. Exemplaire du fils de l'auteur portant son ex-libris manuscrit sur le titre : *Gd Lareinière fils*.

Charnières et coiffes frottées, un mors fendu.

- On joint : les trois premiers cahiers de ce même texte (48 pp.), décousus. Exemplaire sur hollande, portant cet envoi autographe signé de l'auteur : « [À] Monsieur Nyon, imprimeur du Parlement de la part de l'auteur. Grimod de La Reynière (8 février 1786) ».

Grimod de La Reynière (1758 – 1838), avocat, journaliste, critique littéraire, était un épicurien et un fin gastronome : père du journalisme gastronomique, il fonda à partir de 1803 les célèbres *Almanach des gourmands*, le premier guide gastronomique, et publia le *Manuel des Amphitryons* en 1808.

70

**HALE (Thomas).** *Le Gentilhomme cultivateur ou Corps complet d'agriculture.* Paris, Simon ; Bordeaux, Chapuis, 1761-1763. 10 tomes en 5 vol. in-12, demi-basane beige à coins, dos à nerfs, pièce de titre blonde (Reliure de l'époque).

150 / 200 €

Tête de collection des 10 premiers tomes sur 16 de cette première traduction française, par Jean-Baptiste Dupuy-Demportes, parue en édition originale la même année en 4 volumes in-4. Elle est illustrée d'un frontispice, 15 planches dépliantes, et un tableau dépliant.

Reliure légèrement frottée, accros à la coiffe sup. du tome I.



72

**71**  
**HOFFMANN (Georg-Friedrich). Gründlicher Unterricht, Wie ein Mensch nach den Gesundheits-Regeln der Heil.** Ulm, Daniel Bartholomai, 1722. In-12, peau de truie estampée à froid, attaches peau et laiton, tranches bleues (Reliure de l'époque).  
 Titre, (10) ff., 400 pp., (19) ff.

200 / 300 €

Édition originale rare de ce traité de diététique du médecin allemand Hoffmann. Multipliant les recommandations médicales, il donne par exemple une recette de chocolat (p. 206), décrit les vertus des vins de Hongrie et les bienfaits des bains d'eaux minérales. Hoffmann (1660-1742), originaire de Halle et surnommé « le deuxième Hippocrate », fut un des médecins allemands les plus influents au XVIIIe siècle. Rousseurs.

**72**  
**[HOLLANDE]. — De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid.** Amsterdam, Steven van Esveldt, s.d. (vers 1765). 3 parties en un vol. in-12, bradel demi-vélin ivoire (Reliure moderne non signée, de Dubois d'Enghien). I) (12) ff., dont le frontispice, 148 pp. — II) Frontispice (identique à I), (10) ff., 140 pp., 2 planches dépliantes — III) Frontispice (nouveau), (8) ff., 143 pp.

200 / 300 €

Neuvième édition corrigée de ce fameux livre de recettes pour la cuisinière hollandaise ; la première partie concerne les confitures et les desserts. « C'est un peu l'équivalent de notre Cuisinière bourgeoise » (Oberlé).



73

Le premier frontispice, répété, montre des cuisinières faisant rôtir des viandes, le second les présente confectionnant des pâtisseries. Les deux planches montrent la manière de trancher les volailles, homards et cochons, et l'art de plier les serviettes. Quelques rousseurs. Oberlé, 107 (1852-1855).

**73**  
**LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent (...). Seconde édition, revue, corrigée & augmentée.** La Haye, aux dépens de l'auteur, 1742. 5 vol. in-8, veau marbré, dos orné, pièce de titre de rouge et de tomaisons noire, tranches rouges (Reliure de l'époque). I) (6) ff., 261 pp., (8) ff. de tables, 3 très grandes planches dépliantes, 1 menu dépliant. — II) (2) ff., 258 pp., (7) ff. de tables, 3 très grandes planches dépliantes, 1 menu dépliant. — III) (2) ff., 288 pp., (8) ff. de tables, 3 très grandes planches dépliantes, 1 menu dépliant. — IV) (2) ff., 313 pp., (10) ff. de tables, 2 grandes planches dépliantes, 1 menu dépliant - V) (2) ff., (3) ff. de préface, 346 pp., (7) ff. de tables, 2 très grandes planches dépliantes, 1 menu dépliant.

1 500 / 2 000 €

Édition en partie originale, rare, d'un des plus importants traités gastronomiques du XVIIIe siècle ; il décrit plus de 2 000 recettes.

La première édition française, parue en 1735 après une édition anglaise en 1733, comportait 4 volumes (11 planches et 4 tableaux de menus). Pour cette édition, le cinquième volume comprend 327 recettes nouvelles.

Elle est illustrée de **13 grandes planches dépliantes** représentant des modèles de plats, surtout et pots à oïlle, de tables dressées pour douze à cent couverts dont l'une mesure jusqu'à 122 m ; elle comprend également 7 menus, sur 5 planches dépliantes.

Vincent La Chapelle (1690 ou 1703-1745), après avoir servi Lord Chesterfield, homme d'état anglais, devint chef de cuisine de Guillaume IV, prince d'Orange-Nassau, dédicataire de cet ouvrage. L'auteur insiste sur la nécessité d'un raffinement nouveau dans le goût et dans la présentation, pour une cuisine moderne ; il introduit une ouverture vers les cuisines étrangères (anglaises, hollandaises, italiennes, polonaises et allemandes), et même les recettes exotiques, rustiques ou improvisées qu'il découvrit lors de ses voyages en Inde ou sur l'île Bourbon.

Critiquant fortement, dans l'Avertissement, Massialot et son *Cuisinier royal et bourgeois*, La Chapelle décrypte (tome V, chap. XV) quelques unes des recettes de ce dernier en soulignant les erreurs.

Rousseurs à certains feuillets. Coiffes, mors et coins restaurés. Vicaire, 868 – *Livres en bouche*, 205 – Simon, 933 (1736 : par erreur, pour 1735 ?).

**74**  
**LA FRAMBOISIÈRE (N. Abraham de). Les Œuvres (...)** où sont méthodiquement descrites l'Histoire du monde, la médecine, la chirurgie, la pharmacie... Dernière édition (...) augmentée d'un VIIIe tome. Lyon, Jean-Antoine Huguetan, 1644. In-folio, veau fauve, filet doré (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, (20) ff., 979 pp., (1) f., (40) ff. de table.

300 / 400 €

Édition bilingue, latin et français, des œuvres de Nicolas Abraham, sieur de la Framboisière (1560-1636) : il fut médecin et conseiller du roi, médecin en chef des armées, professeur et doyen de la Faculté de médecine de Reims.

« Ses œuvres constituent une véritable somme des connaissances médicales de son époque, et témoignent entre autres de la lutte qui opposait au tournant des seizième et dix-septième siècles les tenants de la nouvelle médecine paracelsiste et les défenseurs de la médecine orthodoxe. » (Stephen Bamforth).

Parmi tous les chapitres scientifiques, l'un des premiers (pp. 68-90) est consacré à l'alimentation : « Comment il faut se gouverner au manger et au boire ». On y trouve des recettes de confiture, de conserves, des conseils pour le choix des viandes, des poissons, un passage sur le vin, la bière, le cidre, le vinaigre, les épices, les courges... Grand partisan des cures



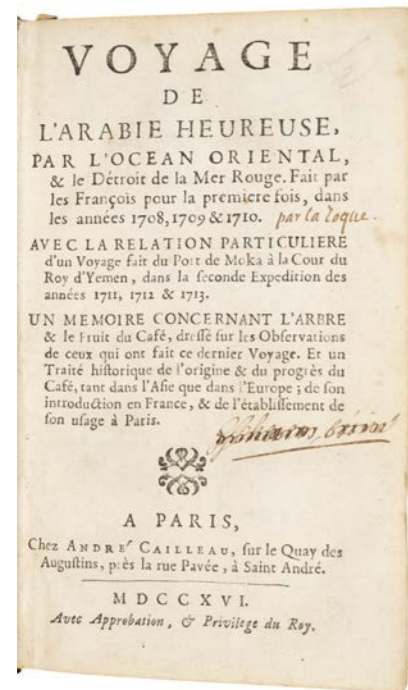
75

thermales, La Framboisière vante les vertus de « la Fontaine minérale du Mont d'or en Rémois ». Notes manuscrites sur les gardes et le faux-titre. Feuillet liminaire froissé, taché, collé lég. sur le contreplat. Importantes mouillures, rousseurs. Reliure très usagée, avec restaurations.

**75**  
**LA QUINTINYE (Jean de). Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers.** Sur l'imprimé de Paris, Amsterdam, Henri Desbordes, 1692. 2 tomes en un vol. in-4, vélin, double filet à froid en encadrement, pièce de titre grise (Reliure de l'époque). (16) ff., 276 pp., 344 pp., portrait replié en frontispice et 13 planches, certaines repliées.

500 / 600 €

Seconde édition de cet ouvrage important sur l'architecture et les jardins potagers, dont le traitement des orangers. Ex-libris armorié A.-G. du Plessis. Déchirure à une planche, partiellement restaurée. Vélin sali, légèrement décollé au second contreplat.



76

**76**  
**[LA ROQUE (Jean de)].** *Voyage de l'Arabie heureuse, par l'océan oriental & le détroit de la mer rouge (...).* [Avec] *Un mémoire concernant l'arbre et le fruit du café (...).* Paris, André Cailleau, 1716. In-12, veau brun, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). (8) ff., carte dépliant, 403 pp., 3 planches dépliantes, (9) pp. tables, (1) f.

500 / 600 €

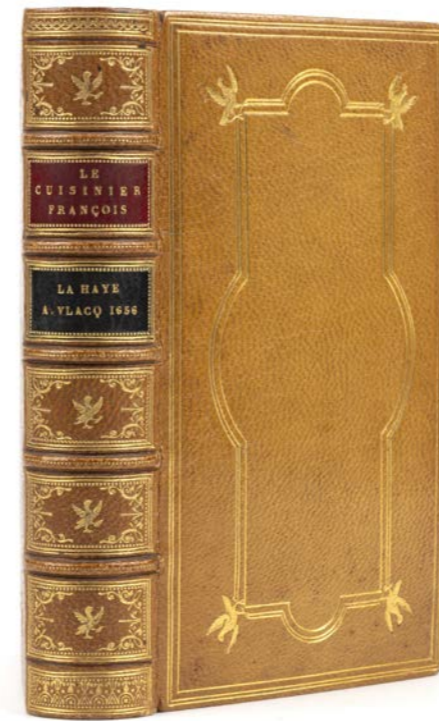
**Deuxième édition : elle est identique à la première**, rarissime, parue en 1715 avec seulement 2 planches. Le *Mémoire sur le café* (p. 276-294), illustré de 3 planches représentant l'arbre et les feuilles du café — dont une grande planche montrant le rameau d'un arbre à café, qui ne se trouve pas dans l'édition originale —, est suivi d'un *Traité historique de l'origine et du progrès du café* (p. 297-403), qui expose de précieux renseignements sur la culture, la récolte et la préparation du café, l'image du café dans la littérature, son usage et son commerce. Pour rédiger cet ouvrage, Jean de La Roque (1661-1745) relaie les témoignages du capitaine Merveille, qui de 1708 à 1710 entreprit un voyage à Moka pour organiser le commerce du café ; de 1711 à 1713, un second voyage fut organisé par la compagnie de négociants. Commentaire en latin, sur une garde, appréciant cette histoire du café.

Ex-libris manuscrit du physicien du XVIIIe siècle *David Christoph Schobinger, de Saint-Gall en Suisse*. Autre ex-libris sur le titre, biffé. FfQvi et vii déreliés. Rousseurs. Oberlé, 739. – Bitting, 274 (Amsterdam 1716).

**77**  
**LA VARENNE (François-Pierre de).** *Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, légumes, pâtisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers. Avec une instruction pour faire des confitures. Dernière édition, augmentée et corrigée.* La Haye, Adrian Vlacq, 1656. In-12, maroquin citron du XIXe, triple filet et double encadrement en triplet filet avec arrondi dans les milieux, fer à la colombe aux angles, dos orné du même fer à la colombe répété entre les nerfs, roulette intérieure, tranches dorées sur marbrures (Trautz-Bauzonnet). (6) ff. dont le frontispice gravé, 426 pp., (14) ff.

1 200 / 1 500 €

Rarissime édition, qui selon Vicaire, est « la plus estimée de tous » et « se classe parmi les Elzevier ». **Magnifique frontispice**, non signé, figurant un cuisinier qui, apportant un plat, se tourne vers le lecteur et semble l'inviter. La Varenne (1618-1678) modernisa résolument la cuisine au XVIIe siècle, jusqu'alors sous l'empreinte des traditions médiévales et de la Renaissance italienne ; il fut un des premiers cuisiniers français à s'intéresser aux légumes, introduisant les sauces grasses et l'usage du bouquet d'herbes aromatiques, préconisant une utilisation généralisée du poivre, modérant l'usage des épices, du sucre et la cuisson au lard... Il conçut également une nouvelle présentation du livre de cuisine, divisé selon l'ordre des repas (potages, entrées, rôtis et entremets), le tout dans un ordre général respectant les préceptes religieux : jours gras, jours maigres hors carême, et carême. En outre, La Varenne le premier, numérotait ses recettes, utilisait des tables des matières, jusqu'alors inconnues dans ce type d'ouvrage, et s'affirma auteur de son livre en parlant à la première personne. Les ouvrages de celui qui fut l'un des premiers cuisiniers français à porter attention aux légumes, connurent un grand succès, et *Le Cuisinier français* domina le marché des livres de cuisine pendant toute la seconde moitié du XVIIe siècle ; malgré cela, La Varenne resta écuyer de cuisine pour le marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône (dédicataire de l'ouvrage), de 1640 à sa mort. **Bel exemplaire.** Dos légèrement foncé. Infimes taches. Vicaire, 496 - *Livres en bouche*, 107 – Willems, Elzevier, n° 1688.



77

**78**  
**LA VARENNE (François-Pierre de).** *Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, légumes, pâtisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers.* La Haye, Adrian Vlacq, 1654. In-12, maroquin citron du XIXe, triple filet et double encadrement en triplet filet avec arrondi dans les milieux, fer à la colombe aux angles, dos orné du même fer à la colombe répété entre les nerfs, roulette intérieure, tranches dorées sur marbrures (Trautz-Bauzonnet). (12) ff., 297 pp.

1 000 / 1 200 €

**Rare édition, très estimée** (elle n'est pas citée par Vicaire). Le libraire Adrian Vlacq récupéra très vite le texte de La Varenne (1651) espérant profiter en Hollande du succès que cet ouvrage rencontrait à Paris, capitale du goût, et réalisa deux éditions in-12, en 1654 et 1656. La Varenne (1618-1678) modernisa résolument la cuisine au XVIIe siècle, jusqu'alors sous l'empreinte des traditions médiévales et de la Renaissance italienne ; il fut un des premiers cuisiniers français à s'intéresser aux légumes, introduisant les sauces grasses et l'usage du bouquet d'herbes aromatiques, préconisant une utilisation généralisée du poivre, modérant l'usage des épices, du sucre et la cuisson au lard...



77

Il conçut également une nouvelle présentation du livre de cuisine, divisé selon l'ordre des repas (potages, entrées, rôtis et entremets), le tout dans un ordre général respectant les préceptes religieux : jours gras, jours maigres hors carême, et carême. En outre, La Varenne le premier, numérotait ses recettes, utilisait des tables des matières, jusqu'alors inconnues dans ce type d'ouvrage, et s'affirma auteur de son livre en parlant à la première personne. Les ouvrages de celui qui fut l'un des premiers cuisiniers français à porter attention aux légumes, connurent un grand succès, et *Le Cuisinier français* domina le marché des livres de cuisine pendant toute la seconde moitié du XVIIe siècle ; malgré cela, La Varenne resta écuyer de cuisine pour le marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône (dédicataire de l'ouvrage), de 1640 à sa mort. **Bel exemplaire, entièrement réglé**, provenant de la bibliothèque Édouard Rahir (ex-libris). Dos légèrement foncé. Vicaire, 496 (*autres lieux et adresses*).



79

**LA VARENNE (François-Pierre de).** *Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, légumes, pâtisseries, &c. (...)* Troisième édition. Paris, Pierre David, 1652. In-8, remboité dans un vélin ancien. 8 ff., 354 pp., 15 ff. de table.

300 / 400 €

Troisième édition, (inconnue des bibliographies de référence), parue la même année que la deuxième ; l'édition originale de 1651 est rarissime.

La Varenne (1618-1678) modernisa résolument la cuisine au XVIIe siècle, jusqu'alors sous l'empreinte des traditions médiévales et de la Renaissance italienne ; il fut un des premiers cuisiniers français à s'intéresser aux légumes, introduisant les sauces grasses et l'usage du bouquet d'herbes aromatiques, préconisant une utilisation généralisée du poivre, modérant l'usage des épices, du sucre et la cuisson au lard...

Il conçut également une nouvelle présentation du livre de cuisine, divisé selon l'ordre des repas (potages, entrées, rôtis et entremets), le tout dans un ordre général respectant les préceptes religieux : jours gras, jours maigres hors carême, et carême. En outre, La Varenne le premier, numérotait ses recettes, utilisa des tables des matières, jusqu'alors inconnues dans ce type d'ouvrage, et s'affirma auteur de son livre en parlant à la première personne.

Les ouvrages de celui qui fut l'un des premiers cuisiniers français à porter attention aux légumes, connurent un grand succès, et *Le Cuisinier français* domina le marché des livres de cuisine pendant toute la seconde moitié du XVIIe siècle ; malgré cela, La Varenne resta écuyer de cuisine pour le marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône (dédicataire de l'ouvrage), de 1640 à sa mort.

Pâles mouillures, déchirure angulaire avec manque au dernier feuillet atteignant le texte sur 4 lignes. Trous de vers. Vélin manipulé. Titre manuscrit au dos postérieur. Quelques cahiers près de se détacher.

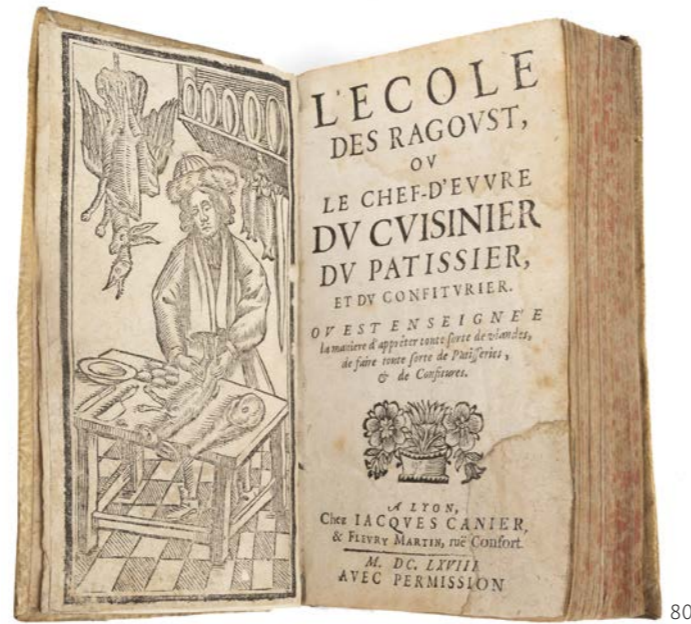
Vicaire, 495 (signale une cinquième édition, 1654, avec collation identique) - *Livres en bouche*, 106 - *Bitting...* : autres éditions.

80

**[LA VARENNE (François-Pierre de)].** *L'École des ragouts, ou Le Chef d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, et du confiturier.* Lyon, Jacques Canier et Fleury Martin, 1668. In-12, vélin, titre à l'encre au dos, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). 458 pp., (4) ff.

200 / 250 €

Première édition sous ce titre de ce recueil, réunissant trois ouvrages qui témoignent du renouveau de la cuisine française au XVIIe siècle : dans une pagination suivie, se trouvent réunis *Le Cuisinier méthodique*, *Le Pâtissier français*, *Le Confiturier*



80

françois (avec *La Manière de plier toute sorte de linge de table*). Ils avaient déjà paru ensemble en 1662, Paris, Jean Promé.

Rousseurs. Mouillure angulaire aux premiers feuillets, angle du titre restauré avec manque. On a placé en frontispice une gravure sur bois, contrecollée sur la garde, représentant un cuisinier découpant un lapin.

Vélin usagé.

Vicaire, 503.

81

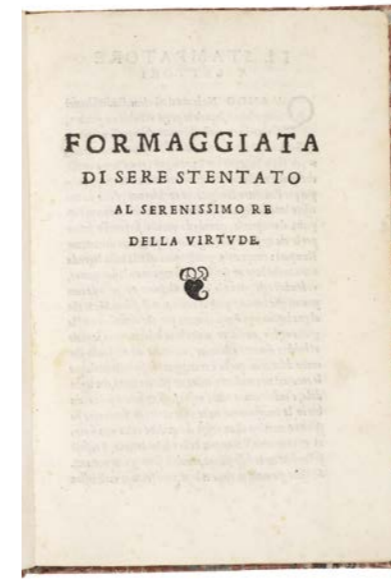
**[LANDI (Giulio)].** *Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della virtude.* Piasenza, per ser Grassino Formaggiaro, 1542. Petit in-4 (format in-12), brochage moderne, couverture muette papier marbré ancien, étui moderne. 22 ff.

400 / 500 €

Rare première édition de la plus ancienne monographie sur le fromage, rédigée en langue vernaculaire, par Giulio Landi (1500-1579).

Cette étude humoristique sur le fromage local de la région de Plaisance vante ses qualités nutritives et sa perfection, il les attribue à la qualité du sel, la beauté des paturages et la qualité du lait produit dans la région. Il fait également mention de diverses soupes, salami et légumes locaux.

Inscription manuscrite au verso du dernier feuillet. Galerie de vers habilement restaurée, 4 derniers ff. renforcés anciennement à la marge intérieure.



81

82

**[LANDI (Ortensio)].** *Commentario del piu notabili, & mostuose cose d'Italie, & al tri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotto.* Venise, Segnor del Pozzo, 1550. 2 parties en un vol. petit in-8, vélin de l'époque à rabats, traces de lacets. 75 ff.

300 / 400 €

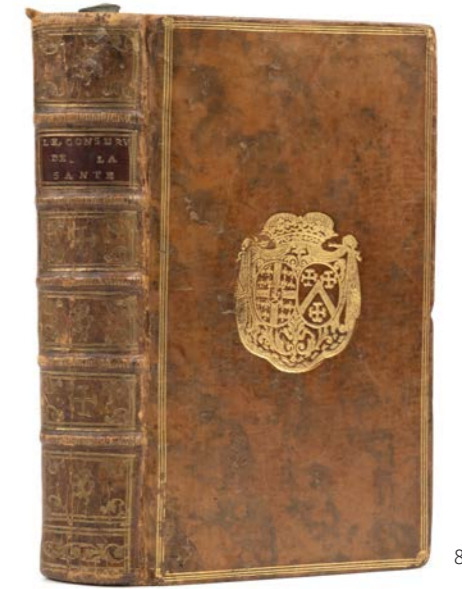
Deuxième édition de ce commentaire, paru pour la première fois en 1548. Hortensius Lando (Milan, vers 1512-vers 1553) y livre une description des plus grandes familles italiennes et de leurs membres les plus célèbres.

Il est suivi du « *Catalogo delli inventori delle cose chesi mangiano, et delle bevande che hoggidi si usano* » qui donne les noms des plus fameux cuisiniers, de leurs plats et cite des gastronomes réputés.

L'auteur fait croire, dans le titre, que cet ouvrage anonyme est traduit de l'arménien.

Mouillure angulaire, cahier F roussi. Sur le titre, signature biflée, et mention du nom de l'auteur. Vélin manipulé avec petits manques.

B.IN.G. 1079 - Westbury, *Handlist of italian cookery books* 127, 3 - *Bitting*, 272.



83

83

**LE BÈGUE DE PRESLE (Achille-Guillaume).**

*Le Conservateur de la santé ou Avis sur les dangers qu'il importe à chacun d'éviter, pour le conserver en bonne santé & prolonger sa vie.* La Haye, Paris, P. Fr. Didot, 1763.

In-12, veau marbré, triple filet, armes au centre, dos orné, pièces d'armes, croix et lion, en alternance entre les nerfs, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).

xxxv pp., (1) p., 525 pp., (5) pp.

400 / 500 €

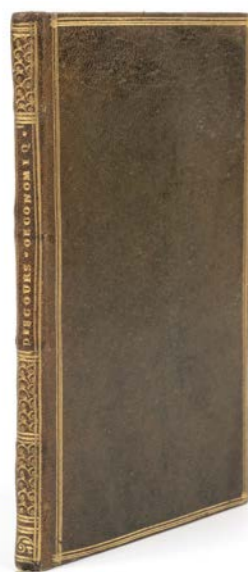
Édition originale de ce traité rédigé par le « régent de la faculté de médecine de Paris & censeur royal », qui fut l'ami et le médecin de Jean-Jacques Rousseau à Ermenonville. Il mourut en 1807.

Ce recueil contient divers chapitres sur la boisson (eaux, vins, bières), l'alimentation (pain, viandes, poissons, fruits, œufs, le gibier, les champignons), et des conseils sur la quantité et la qualité des repas. Un article sur les dangers des champignons occupe le supplément.

Exemplaire aux armes de la Duchesse de Montmorency-Luxembourg, Marie-Angélique de Neufville de Villeroy (1707-1787). Elle avait été l'épouse du duc de Boufflers avant de devenir celle du maréchal de Montmorency-Luxembourg. Ce fut elle qui accueillit Jean-Jacques Rousseau à Montmorency (Olivier, pl. 828).

Rares rousseurs. Coins émoussés, reliure frottée.

Oberlé, 444.



84

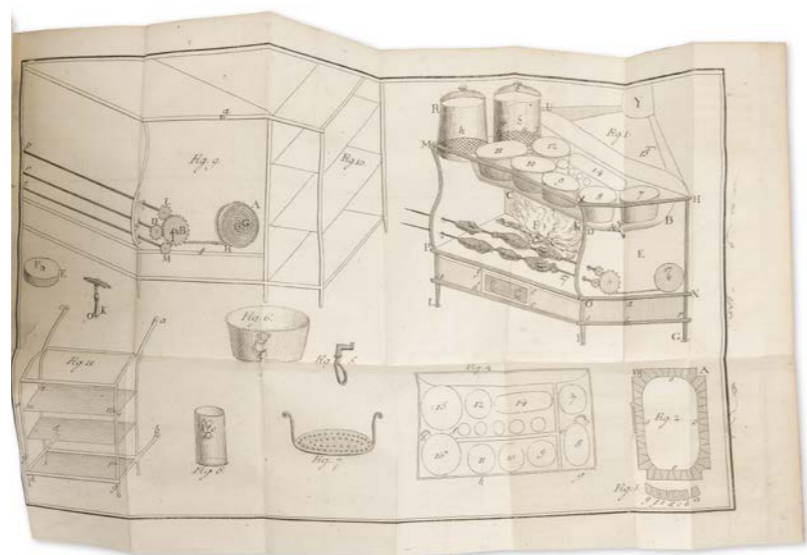
**84**  
**LE CHOYSELAT (Prudent).** *Discours œconomique, non moins utile que recreatif, monstrant comme de cinq cens livres pour une foys employées, l'on peut tirer par an quatre mil cinq cens livres de proffict honneste, qui est le moyen de faire profiter son argent.* Rouen, Martin Le Menestrier, 1612. In-12, maroquin vert, triple filet, dos lisse orné à la grotesque et titre en long, tranches dorées (Reliure du XVIIIe siècle). (1) f., 45 pp., (3) pp.

500 / 600 €

Nouvelle édition de cet ouvrage de conseils d'économie qui, dès sa première édition, à Paris, en 1569, connut un grand succès. Procureur du Roi à Sézanne, l'auteur explique comment faire des bénéfices grâce à l'achat de galinacés et à la vente de œufs dans Paris. Mouillures et taches. Dos passé. *Livres en bouche*, 51 (1569).

**85**  
**LE CHOYSELAT (Prudent).** *Discours œconomique, non moins utile que recreatif, monstrant comme de cinq cens livres pour une foys employées, l'on peut tirer par an quatre mil cinq cens livres de proffict honneste, qui est le moyen de faire profiter son argent. Suivi de l'art de disposer un poulailier, de connoître un bon coq (...).* Paris, Cussac, an IX (1801). In-12, demi-marroquin aubergine à coins, dos lisse orné, tête dorée (Reliure du XIXe siècle). *Faux-titre, titre*, 140 pp.

150 / 200 €



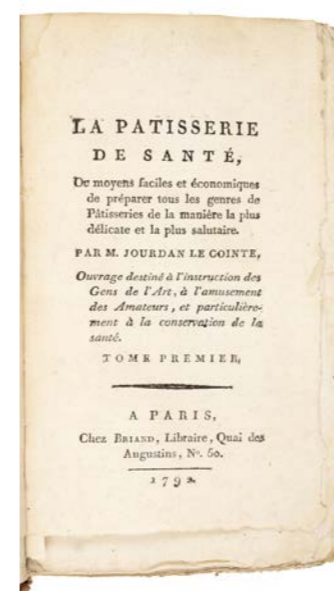
86

Nouvelle édition, établie sur celle de 1585, et augmentée d'articles divers, formant ainsi un traité complet sur le gouvernement des poules. Procureur du Roi à Sézanne, l'auteur explique comment faire des bénéfices grâce à l'achat de galinacés et à la vente de œufs dans Paris. Cet ouvrage de conseils d'économie, dès sa première édition à Paris en 1569, connut un grand succès. Rousseurs. Reliure lég. insolée. *Livres en bouche*, 51 (1569).

**86**  
**LE COINTE (Jourdan).** *La Cuisine de santé, ou Moyens faciles et économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre.* Paris, Briand, 1790. 3 vol. in-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, pièces de titre fauve et de tomais brune, tranches rouges (Reliure de l'époque). I) 465 pp. ; une planche dépliant – II) 490 pp. – III) 576 pp.

200 / 250 €

Édition originale rare de ce traité important par ses vraies découvertes, autour des modes de cuisson (il invente un four-neau de cuisson bien fermé décrit sur la planche), et des assaisonnements (sauces légères, et peu d'épices). L'auteur, médecin parisien, republiera ce traité sous le titre *Le Cuisinier royal* — à une date pourtant républicaine : en 1792 ! Manquent les trois faux-titres. Infimes rousseurs. Mors sup. du tome III fendu, coins émoussés. *Vicaire*, 507 – *Livres en bouche*, 227 – *Bitting*, 278 (1789).

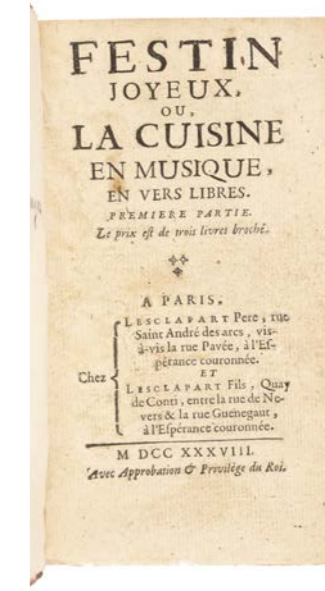


87

**87**  
**LE COINTE (Jourdan).** *La Pâtisserie de santé, ou Moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de Pâtisseries de la manière la plus délicate et salubre.* Paris, Briand, 1792. 3 parties en 2 vol. in-12, reliés sur brochure, à toutes marges, cartonnage papier marbré rouille du début du XIXe siècle, dos lisse avec simple pièce de tomais rouge. I) 550 pp. - II) (2) ff., 416 pp.

200 / 250 €

Deuxième édition (la première parut en 1790), ornée d'une belle planche dépliant représentant un four de santé, dont on peut régler le feu selon les étapes de cuisson, et des ustensiles de pâtisserie. Il aborde la confection des pâtes (à base de pommes de terre, partie I), et les pâtés, tourtes, gâteaux et l'office (II et III), dont les bonnes odeurs ont des vertus fortifiantes ! « Adepte du Dr Tissot et des opinions sur les gens du monde, Leconte souhaite vaincre l'ennui des dames en leur proposant des recettes claires à exécuter elles-mêmes, de bons choix des produits » (*Livres en bouche*). Gardes renouvelées. Cartonnage très fatigué, charnières fendues. Ex-libris moderne Harry Schraemli. *Vicaire*, 506 – *Livres en bouche*, 228.



88

**88**  
**[LEBAS (J.).]** *Festin joyeux, ou La Cuisine en musique, en vers libres.* Paris, Lesclapart père et fils, 1738. 2 parties en un vol. in-12, demi-veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre brune, tranches rouges (Reliure pastiche, dont le dos ancien a été conservé). I) x pp., (1) f., pp. 17 à 27, (3) pp., (1) f. blanc, un plan dépliant (table servie), xciii pp., (1) p. bl. - II) Titre, 189 pp., (1) p., (1) f. blanc, 24 pp. (airs), 16 pp. (tables).

500 / 600 €

Premier recueil de recettes en vers, accompagnées des principaux airs en vogue à l'époque qui permettent de les chanter et de les enseigner ainsi facilement (comme le cochon à la galantine, qui se chante sur l'air de « Marie-Anne était coquette »). La première partie traite de tables de douze à quinze couverts, servies en trois services de treize plats. La deuxième partie, sous-titrée *Ambigu*, annonce des repas plus informels qui mêlent viandes et desserts. L'auteur, officier de cuisine, dit avoir été applaudi lors des festins du sacre de Louis XV, en octobre 1722. La table des airs (pp. 17 à 27) a été reliée au début de la première partie pour faciliter la lecture, et non à la fin du tome II comme attendu. Rousseurs. Petit trou au dernier feuillet. *Vicaire*, 360 - *Livres en bouche*, 197 - *Bitting*, 277.

89

**LÉMERY (Louis).** *Traité des aliments.* Paris, Durand, 1755. 2 vol. in-12, veau marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées bleues (Reliure de l'époque). I) lxxx et 552 pp. – II) 595 pp., (2) ff.

150 / 200 €

Dans cet ouvrage divisé en trois parties (les boissons - dont une longue notice sur les bières, les végétaux, puis les animaux), Lémery décrit tous les aliments consommés sous Louis XIV : fruits, pain, épices et condiments, poissons et viandes, vins, thés..., et même les drogues.

Cette troisième édition, revue, corrigée et augmentée, contient la Dissertation sur la nourriture des os (...) avec Trois Lettres sur les vers, paru pour la première fois en 1704.

Ex-libris manuscrit A Bidet, 1883.

Reliure frottée, coins émoussés. Quelques rousseurs.

Vicaire, 513.

90

**LÉMERY (Louis).** *Traité des aliments.* Paris, J. B. Cusson, & Pierre Witte, 1702. In-12, veau brun, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). (28) ff., 541 pp., (1) f.

200 / 250 €

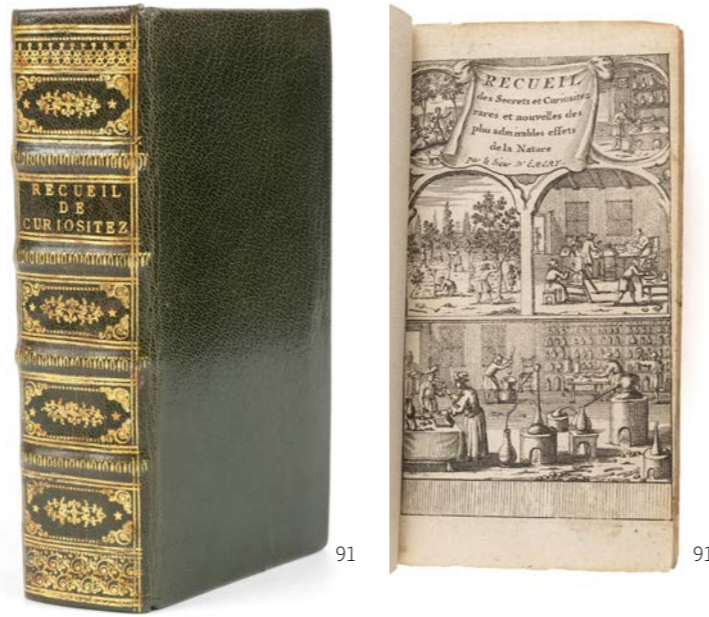
**Édition originale.** Louis Lémery (1677-1743), fils du chimiste Nicolas Lémery, fut médecin à l'Hôtel-Dieu à partir de 1710 à sa mort et médecin de Louis XV à partir de 1722 ; il fut également botaniste et chimiste.

Dans cet ouvrage divisé en trois parties (les végétaux, animaux, boissons), Lémery décrit tous les aliments consommés sous Louis XIV, « les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire » : fruits, pain, épices et condiments, poissons et viandes, boissons (dont une longue notice sur les bières) et même les drogues.

Il « fait souffler un esprit de renouveau sur le savoir diététique de son temps. Ne se satisfaisant plus des anciennes descriptions des qualités des aliments simplement rapportées à la théorie des humeurs, c'est à une explication scientifique moderne qu'il prétend, selon des principes chimiques et mécaniques. » (Livres en bouche).

Rousseurs. Frottements, mors fendus, coins émoussés.

Vicaire, 514. – Bitting, 281 (1705) - Livres en bouche, 84. – Oberlé, Fastes, 99 (1705).



91

**LÉMERY (Nicolas, ou Sieur d'ÉMERY).** *Le Nouveau recueil des secrets et curiositez rares et nouvelles des plus admirables effets de la Nature.* Suivant la copie de Paris, à Leide, chez Pierre van der Aa, 1685. 2 parties en un vol. in-12, maroquin vert, dos à nerfs orné (Reliure pastiche moderne).

I) (4) ff., 398 pp., (20) ff. de table, 7 gravures – II) titre, pp. 441 à 648, (8) ff., une gravure.

200 / 250 €

**Première édition illustrée.** Elle comprend un titre-frontispice gravé non signé et 8 gravures dont la première est signée A. Schoonebeck. Ce recueil de secrets en tous genres concerne les maladies, la beauté, les parfums, les feux d'artifices, les pierres précieuses, la peinture, le jardinage, la chasse... Tome I, les chapitres XIII à XV sont consacrés à la cuisine (34 recettes de charcuterie, entremets, gâteaux), la sommellerie (25 recettes autour des fleurs et fruits, de confitures) et les vins. La plus ancienne édition de ce recueil du « sieur d'Émery » fut publiée à Paris, chez Louis Vendôme, en 1674 ; l'ouvrage connut ensuite plusieurs rééditions en français à Paris et à Leyde, et des traductions anglaises.

Ex-libris moderne du cuisinier P.J.C. Orsi (I, 1989, n° 189).

Infimes taches et rousseurs.

Vicaire, 327 – Bitting, 144 - Livres en bouche (1681).

92

**LÉMERY (Nicolas, ou Sieur d'ÉMERY).** *Recueil des secrets et curiositez rares et nouvelles des plus admirables effets de la Nature.* Suivant la copie de Paris, à Leide Pierre van der Aa, 1684. 2 parties en un vol. in-12, vélin à recouvrement, tranches mouchetées rouges et bleues (Reliure de l'époque).

I) (4) ff., 344 pp., (16) ff. de table – II) 156 pp., (6) ff.

100 / 150 €

Ce recueil de secrets en tous genres concerne les maladies, la beauté, les parfums, les feux d'artifices, les pierres précieuses, la peinture, le jardinage, la chasse... Tome I, les chapitres XIII à XV sont consacrés à la cuisine (34 recettes de charcuterie, entremets, gâteaux), la sommellerie (25 recettes autour des fleurs et fruits, de confitures) et les vins.

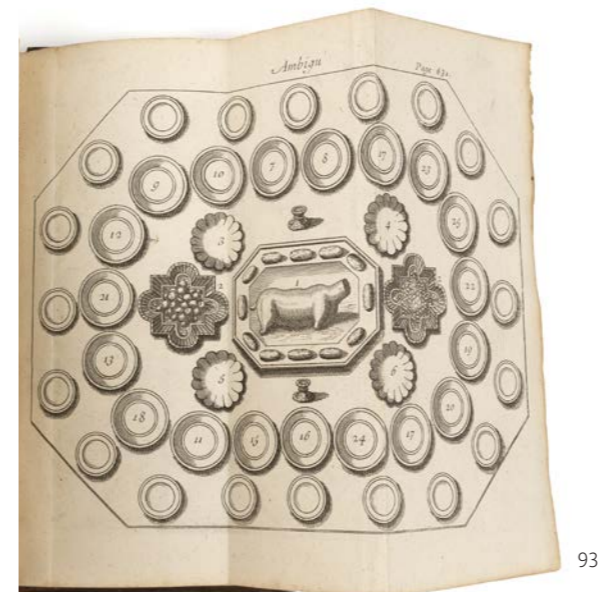
La plus ancienne édition de ce recueil du « sieur d'Émery » fut publiée à Paris, chez Louis Vendôme, en 1674 ; l'ouvrage connut ensuite plusieurs rééditions en français à Paris et à Leyde, et des traductions anglaises.

Nicolas Lémery (1645-1715), apothicaire, chimiste et médecin protestant (il découvrit le fer dans le sang), enseigna la chimie pendant 25 ans à Paris.

Ex-libris manuscrit ancien sur le titre : Brathnavet (?).

Mouillures, surtout aux premiers feuillets et à la deuxième partie. Gardes renouvelées.

Vicaire, 327 (1685) – Bitting, 144 (1685) - Livres en bouche, 85 (1681).



93

93

**LIGER (Louis).** *Le Ménage des champs et de la ville, ou Nouveau cuisinier François accommodé au goût du temps.* Paris, Damien Beugnié, 1714. In-12, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, pièce de titre bordeaux, tranches rouges mouchetées (Reliure de l'époque). Frontispice par J.B. Scotin, titre, (3) ff., 584 pp., (11) ff., 5 planches dépliantes.

100 / 150 €

Cet ouvrage renferme environ mille recettes destinées aux seigneurs et bourgeois, par l'auteur de la célèbre Maison rustique. Il traite d'abord des pains, pâtisseries, pâtés, vins et boissons ; puis, s'adressant aux dames, il aborde le sucre, les confitures, les fruits et les laitages ; enfin, il termine sur la cuisine.

« Première partie du ménage », seule. Rares erreurs de pagination (dont les pp. 385-386 n'existent pas).

Reliure frottée, accroc à la coiffe supérieure. Restauration au frontispice, doublé ; tache sur le titre avec menus défauts de papier.

Vicaire, 523. – Bitting, 287 (1739). – Simon, 956 (1738). – Livres en bouche, 192.

94

**LISTER (Dr Martin).** *A journey to Paris in the year 1698.* Londres, Jacob Tonson, 1699. In-8, veau brun, motif central dans un encadrement moucheté, double filet et triplet filet avec fleuron d'angle à froid, dos à nerfs, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouges (Reliure anglaise de l'époque).

Titre, (2) ff., 245 pp., (1) f., 6 planches dépliantes.

100 / 150 €

Deuxième édition de ce guide de voyage à Paris ; un long passage (pp. 146-170) concerne l'alimentation des parisiens ; il débute avec le pain, étudie longuement les champignons, et les vins de toutes les régions de France, les ratafias, le café, thé, chocolat et les eaux.

Martin Lister (1638-1712) était un naturaliste anglais qui publia de nombreux articles de médecine dans les Philosophical Transactions of the Royal Society, et qui composa des mémoires de référence sur la conchyliologie.

Ex-libris manuscrit : John Chaytor, 1820.

Reliure très usagée. Quelques rousseurs, taches, planches froissées (une restaurée), annotations sur les gardes.

95

**LUNE (Pierre de).** *Le Nouveau et parfait cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mere que d'eau douce.* Paris, Estienne Loyson, 1668. In-12, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).

Titre, (3) ff., 362 pp. (18) ff. de tables.

150 / 200 €

Quatrième édition de ce livre contenant plus de 900 recettes, paru pour la première fois en 1656.

Pierre de Lune fut sans doute cuisinier chez la duchesse d'Orléans, puis le duc de Rohan, avant d'être au service de divers seigneurs, dont le président à la Cour des Aides, Jacques Amelot de Mauregard. Avec ce *Cuisinier* (1656) et le *Nouveau et parfait maître d'hôtel* (1662), il est l'un des inventeurs de la nouvelle cuisine au XVIIIe siècle.

L'ouvrage se divise en quatre saisons pour suivre le calendrier des approvisionnements (et non plus selon le calendrier des obligations liturgiques en matière alimentaire), mais comme traditionnellement, les recettes sont énumérées selon l'ordre des services.

Reliure très restaurée. Titre abîmé (petits trous), exemplaire court de marges.

Vicaire, 543. - Livres en bouche, 111 et 112 (1656).

96

**MACROBIUS (Aurelius Theodosius).** *Opera.* Londres, Tho. Dring and Car. Harper, 1694. In-8 vélin de l'époque, dos lisse, titre calligraphié (Reliure de l'époque).

(16) ff. dont le frontispice gravé et le titre, 491 pp., (28) ff.

200 / 300 €

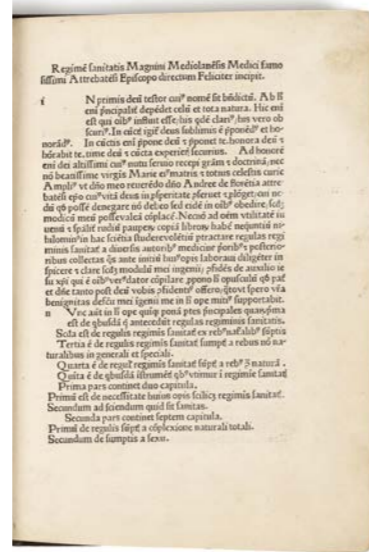
Cette édition est une « contrefaçon anglaise de la recension faite sur 3 manuscrits de Leyde en 1670 » (Oberlé) : ce recueil réunit les deux principaux traités de Macrobie, philosophe néo-platonicien de la fin du IVe siècle : *Le Songe de Scipion* et *Les Saturnales*.

Dans les sept livres de ce dernier traité, dans le genre littéraire des banquets philosophiques, douze interlocuteurs devisent sur les fêtes religieuses romaines (saturnales), donnant multiples renseignements sur l'usage des aliments et leurs propriétés ; dans le deuxième livre, se trouve la description des repas des Romains et leur usage du vin.

Bel exemplaire, provenant de la bibliothèque Kilian Fritsch (1993, n° 30).

Pâle mouillure sans gravité à quelques feuilletts. Petites rousseurs. Vélin légèrement froissé.

Oberlé, *Bachique*, 30 (cet exemplaire).



97

97

**MAGNINUS MEDIOLANENSIS.** *Regimen sanitatis.* Paris, Ulrich Gering, 5 mars 1483-84. In-4, maroquin moderne janséniste brun, tranches dorées (Sangorski & Sutcliffe, Londres).

(116 ff.), le premier (f. ai) blanc avec titre manuscrit au recto et mention manuscrite au verso.

3 000 / 4 000 €

Édition parisienne incunable réalisée par Ulrich Gering, l'un des trois typographes allemands qui installèrent en 1470 la première imprimerie parisienne dans les dépendances de la Sorbonne.

Cet ouvrage d'hygiène et de médecine pratique fut composé par Maynus de Mayneriis, connu sous le nom Magninus Mediolanensis. Clerc du diocèse de Milan, il fut maître régent de la Faculté de médecine de Paris en 1325 et médecin des Visconti.

Magninus Mediolanensis a dédié ce *Regimen* à André Ghini de Malpighi, évêque d'Arras, dont il était le médecin.

Au chapitre 21, l'auteur donne 14 règles du bien boire, dont la première est de ne pas boire de vin tant que l'estomac est vide. Le vin le plus fort doit être bu après le plus « débile », et les vins « acquatiques » doivent être évités à tout prix, ainsi que les vins trop jeunes, vins que l'auteur accuse d'être : « indigesta et impura et ventosa et opilativa et dissenteria inducut ». Le chapitre XV de la troisième partie traite des champignons en général et le chapitre XVI est entièrement consacré aux truffes.

Un mors fendillé. Rousseurs, mouillure dans la marge haute des derniers feuilletts. Petites restaurations à quelques feuilletts.

Vicaire, 550 - Simon, Bach., 420 - Hain, 10484 (ne signale pas le premier f blanc).



98

98

**MALOUIN (Paul-Jacques).** *Description et détails des arts du meunier, du vermicelier, et du boulenger. Avec une histoire abrégée de la Boulangerie, & un dictionnaire de ces arts.* S.l., s.n. (Paris, Académie des Sciences), 1767.

In-folio, veau brun, dos lisse orné, pièce de titre rouge

(Reliure de l'époque). iv et 340 pp., 10 planches numérotées.

300 / 400 €

Deuxième édition de cet essai composé pour *La Description des Arts et métiers*, de l'Académie des Sciences.

Médecin ordinaire de la reine, professeur de chimie au Jardin du roi, Malouin (1701-1778) contribua par de nombreux articles à *L'Encyclopédie* de Diderot et à *L'Encyclopédie* de Panckoucke. Mouillures, taches. Reliure restaurée.

Vicaire, 554.

99

**MANETTI (Saverio).** *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione. Memoria.* Florence, Imprimerie MoÛcke, 1765. In-4, cartonnage papier beige, titre à l'encre au dos, non rogné (Cartonnage de l'époque).

Titre, (3) ff., 237 pp., (1) f.

400 / 500 €

Édition originale rare de ce mémoire en dix articles, sur le froment et le pain, présenté devant la Société de physique et botanique de Florence pour l'année 1764 par Saverio Manetti (1723-1785), naturaliste italien de Florence : il y rassemble un grand nombre de recettes concernant la panification avec différentes farines : manios, yucca, maïs...

Exemplaire à grandes marges.

Un f. du premier cahier détaché. Mouillure en marge supérieure sur l'ensemble du volume. Cartonnage sali.

B.IN.G., 1221.



99

100

**MANUSCRIT.** — [*CAHIER DE RECETTES de cuisine*]. S.l., fin XVIIIe et XIXe s. In-4, sous couverture bleue, dont 33 ff.n.ch. sont utilisés, les autres restés blancs, chemise de vélin souple à rabat, à lacet (Reliure de l'époque).

200 / 300 €

Cahier contenant une centaine de recettes écrites de diverses mains au tournant du XIXe siècle. Plus de 80 sont des recettes culinaires : boulettes de veau cuit ; court-bouillon en maigre ; quenelles de Givry ; foie de veau ; fricassée de poulet et blanquette ; gâteau de riz sec, etc.

Mais on y trouve aussi des recettes pour conserver des haricots verts, pour conserver de l'oseille, pour dégraisser la soie, pour fabriquer de l'encre, pour vernir les carreaux, pour encoller les carreaux, pour fabriquer de la couleur bleue, ainsi que quelques remèdes médicaux.



100

101

**MANUSCRIT.** — [LIVRE DE RECETTES D'UNE CUISINIÈRE]. Fin XVIIIe et XIXe siècle. Petit in-4, vélin, inscription à l'encre presque illisible sur le premier plat, lacets de fermeture (Reliure de l'époque). 94 ff., certains paginés, d'autres restés blancs, les derniers écrits à l'envers du volume.

200 / 300 €

Manuscrit à l'encre noire sur vergé, de plusieurs mains. Les 14 premiers ff. contiennent des comptes et reçus de sommes perçues pour la préparation de plats ou l'achat d'aliments et ingrédients. Ces mémoires sont datés (Bruxelles) 1790 à 1793, des commentaires ont été ajoutés en 1859 et 1861.

Les 15 derniers ff. (rédigés à l'envers à la fin de l'ouvrage) renferment des copies de correspondance datées de La Cambre (Belgique ?), 1783, signées « Votre très-humble et très obéissante servante C.A. van Stichel » et adressées à une « Mademoiselle » non mieux identifiée. Suivent une prière, d'autres comptes (1789-1797), des notes de blanchisseuse, des remèdes contre les vers et la goutte, etc.

La partie gastronomique occupe la plus grande partie du manuscrit : oeufs au miroir, manière de cuire les pommes de terre, côtelettes de veau avec sauce à l'échalotte, tarte aux mirtilles, oreilles de cochon farcies, côtelettes de mouton, langue de boeuf, soufflé aux rognons de veau, sauce pour l'épaule de mouton bouillie, salades farcies, pigeons à la crapaudière ?], poulet au céleri, sauce tartare, manière de mettre le boeuf dans le vinaigre, boeuf à la mode, manière de cuire l'esturgeon au bouillon, recette pour les cornichons, cerises aux vinaigre, riz de veau, poulet aux marrons, épaule de mouton bouillie, bisque, côtelettes de mouton au macaroni, pâté de lièvre, lapin sauvage, jus de viande, civet de lièvre, anguille tartare, pissenlits, croquettes, côtelettes de mouton aux marrons, brioches au pain de Corinthe, pain de pomme de terre, carbonade de boeuf, macaroni soufflé, pain de riz, pain de semoule, oeufs à la moutarde, glace à la crème, tartes, galettes, cuisson des homards, gelée de coings, pets de nonne, omelette soufflée, crème au vin, cerises à la brochette, sauce pour les choux-fleurs, brocolits [sic], navets hâchés, morue en bâtons, tête de veau en tortue, etc., etc...

Premiers feuillets découpés. Vélin sali.

102

**MANUSCRIT.** — *Éclaircissements sur ce qui regarde les repas des Juifs et des Romains.* XVIIIe siècle. In-8, cartonnage souple papier marbré de l'époque. Titre, 104 pp.

400 / 500 €

Intéressant manuscrit, réglé et très soigné. Divisé en sept lettres, il traite des usages gastronomiques des Anciens : des lieux des repas (I), des bains et autres rites

de propreté qui les précèdent, le baiser sacré, les vêtements, l'heure, les lits et la table (II), la tenue, le placement (III), la nappe et les couverts (IV), le jeûn, les jours de fête, le nombre de repas (V), les manières de boire, l'eau et le vin chaud, la glace, le nombre de rasades (VI) ; la dernière lettre (VII) décrit la composition de chaque service (l'entrée de table, le deuxième service, le dessert), les festins, les danses, les cadeaux... Le texte se réfère aux auteurs antiques et offre de nombreuses citations latines ou autres explications dans les marges. Ex-libris R.M.E.I.C., avec la devise : « Vita sine litteris mors est. »

Cartonnage frotté et petits manque au dos.

103

**MANUSCRIT.** — *État et Menu g[éné]ral de la dependance ordinaire bouche de la Maison de Monseigneur le Dauphin. Année 1699.* In-12, maroquin rouge, double filet d'encadrement, treillage de filets perlés meublé d'un semé de fleurs de lys et de dauphins, dos à nerfs orné de même, tranches dorées (Reliure postérieure).

Titre et 44 pp.

800 / 1 000 €

Intéressant volume manuscrit établissant les menus qui devront être servis à la table du Dauphin, Louis de France (1661-1711), fils aîné de Louis XIV.

Il ouvre sur la liste des 12 personnes qui « doivent et ont le droit de manger à la table de la desserte de Monseigneur le Dauphin durant l'année 1699 », dont le Maître d'hôtel, le contrôleur général, le chapelain du Roi, un clerc de chapelle, un écuyer du Roi... Suivent les listes et compositions des menus : menus « du pain de la Maison de Monseigneur le Dauphin », « du vin de table et commun », « de la table des jours gras », « du poisson pour les jours maigres ». Les diverses fournitures sont également décrites : « livrées en nature et ordinaire des officiers », « la cire blanche », « la cire jaune », « la fourrière pendant sept mois d'esté », « le bois d'hiver »... ; les fêtes religieuses, dont la « veille des Roys », offrant quelques distributions particulières de : gâteaux, vin excellent, Ipocras, viande. Les dépenses extraordinaires, « quand Monseigneur ira à l'armée ou en voyage », sont également prévues, tout comme « les deux biscuits qui se distribuent par jour à la Chambre pour le petit chien de Monseigneur de 8. pièce ».

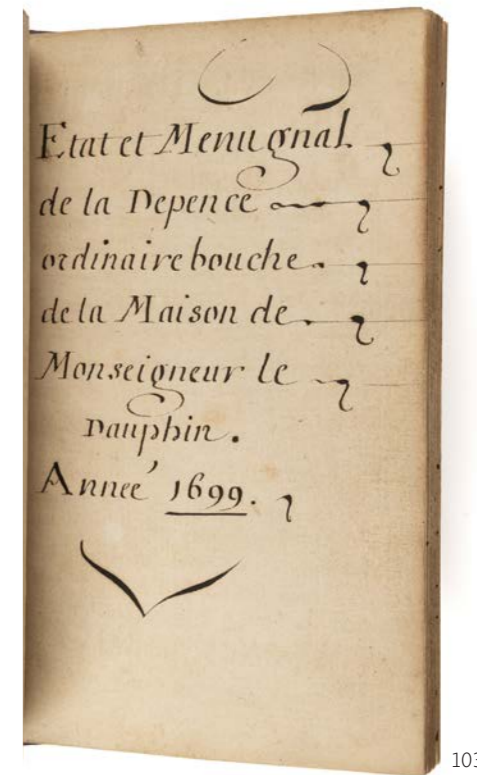
Une note de la main d'un possesseur du XVIIIe siècle, sur la dernière garde, souligne l'intérêt de ce volume : « J'ai payé ce livre 2 l. l'on dira peut-être qu'il est cher. Mais je ne pense pas de même, au premier coup d'œil l'on n'y voit qu'un détail du service de la table d'un prince, mais quand on réfléchit un peu, on y voit plus que cela, et s'il nous restoit un pareil état d'un roi de perse ou d'un empereur Romain, il seroit précieux aux yeux de l'historien et de l'observateur ».

Plaisant exemplaire dans une reliure postérieure à l'imitation des semés du XVIIe siècle.

Ex-libris Eugène Marcel (Le Havre, Loviers), gravé par Stern.



103



103

104

**MANUSCRIT.** — **FAUELLE.** *Cayer de différentes recettes à Airaines, [commencé le 25 février 1791].* Petit in-4, vélin à recouvrement, lien de corde (Reliure de l'époque). 43 ff.

150 / 200 €

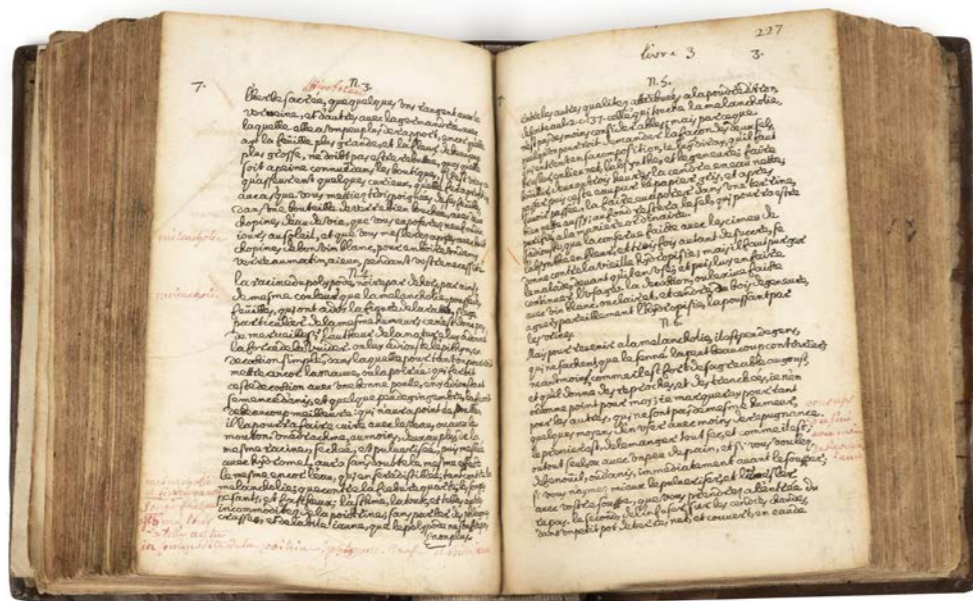
Marchand à Airaines (Somme), Fauvelle offre près de 50 recettes, agrémentées de divers arrangements : asperges, biscuits, confitures, brioches, choux-fleur, encre, huile, macarons, moutarde de Dijon, pommade, ratafias, sirops, teintures, vinaigre...

Des notes postérieures ont été ajoutées dans les marges et à la fin du cahier ; ce sont des commentaires variés (généralités ; personnel ; politique ; historique), éloignés du contenu du cahier.

Vélin sali, avec défauts.



104



105

**105**  
**MANUSCRIT. — [GOLLETTI (Abbé Antoine)].**

*La Conservation de la vie avec les moyens ordinaires, qui sont la nourriture du corps, le divertissement de l'esprit en santé ; et l'usage de quelques remèdes de peu de façon, pour la plupart, de peu de frais, et de beaucoup de vertus en maladie ; au grand soulagement des communautés et des familles particulières.* À Lyon, 1686. Fort in-8, veau brun, triple filet à froid, dos à nerfs orné à froid, pièce de titre brune, tranches mouchetées (Reliure postérieure). Titre, 447 ff.

600 / 800 €

Précieux manuscrit autographe, sans doute destiné à la publication mais apparemment jamais paru. D'une écriture ronde et particulière, Golletti composa ce manuscrit dense et peu raturé. Antoine Goletti (1607-1695) né en Bresse à Attignat ou au Bugey (selon de Backer), était fils d'un notaire ; il entra chez les jésuites en 1627, puis enseigna à Lyon la rhétorique, la philosophie, la théologie morale. Il est l'auteur de traités religieux, de recueils d'épigrammes et de traités d'herboristerie. Dans les *Fastes de Bacchus et Comus*, G. Oberlé cite (n° 433) un autre manuscrit autographe du même texte mais celui-là (1688), paginé 83 à 210 feuillets, ne comportait que le Livre Premier. Ce manuscrit (antérieur de deux ans) est donc plus important, puisque complet. L'ouvrage est divisé en quatre livres : le premier, sur la nourriture du corps, se rapproche des ouvrages de diététique : bouillons, potages, herbes, fruits, racines, huiles, vinaigres, poivres, boucherie, viande, escargots, vin (f. 60 à 71), l'eau, etc. ; le deuxième, pour « le divertissement de l'esprit », est un large traité d'économie domestique, abordant pêle-mêle des questions

courantes ou d'autres plus inattendues : les remèdes à base de plantes, l'écriture invisible rendue visible, chasser les animaux dangereux (serpents, loups, guêpes...), « donner aux pauvres de la campagne commodité grande d'avoir du filet et de la toile », etc. ; les deux derniers livres constituent un manuel purement médical, dans lequel les maladies sont rangées dans l'ordre alphabétique, d'« apoplexie » à « urine sanglante ». Il comprend in fine d'importantes tables alphabétiques (à partir du f. 399) listant les aliments, les maladies, les médicaments. Page de titre découpée, anciennement encollée, et remontée. Notes postérieures dans les marges et sur les gardes. Dos pastiche. Sommervogel III, 1548.

**106**  
**MANUSCRIT. — Le Cabinet des Dames, contenant plusieurs recetes de divers auteurs. Esprouvées par une personne curieuse.** 1647. In-8, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, armes au centre des plats, dentelle intérieure, filets sur les coupes, tranches rouges (Reliure de l'époque). Titre et 291 pp.

300 / 400 €

Intéressant manuscrit de recettes médicales, cosmétiques et gastronomiques du XVIIe siècle, d'une seule main et parfaitement lisible. Les pp. 281 à 291 contiennent une importante table alphabétique des matières. Le scripteur a visiblement utilisé plusieurs sources, mais a pris garde de ne consigner que les recettes qu'il a lui-même (ou elle-même) éprouvées. On trouve cette note à la fin du texte, page 279 : « Ce Livre est Celyu où la serenissime Louise Marie Reine de Pologne et de Suède



107

**107**  
**MANUSCRIT. — PANCY (Jean-Nicolas).** [Livres de recettes d'office]. Dijon, 1783. In-8, vélin à recouvrement de réemploi, lacet (Reliure de l'époque). Titre, 297 pp. (recettes pp. 1 à 171, et index pp. 275 à 284).

*a écrit de sa main les Receptes qui sont aux pages 56: 59: 116: 275: et à fait écrire les autres ».* Recettes gastronomiques : potage de santé, eau de chapon, eau de viande, tablettes d'anis, gelée de corne de cerf, gelée de viande, orge mondé, consommé, cassonnade, sucre en pain, cerises sans noyau liquides, pâte de cerises, de groseilles, gelées, pâte d'abricots, pommes cuites, sirops, marmelades, conserve d'oranges, biscuits, sirop de coings, rosmarin (une soixantaine de recettes), préparation et conservation des fromages, etc. Les recettes des pp. 191 à 193 sont rédigées en italien. Recettes cosmétiques et de santé : pommades et onguents pour les soins du visage et du corps, fraises distillées pour nettoyer la peau, fiel de boeuf (même usage), eau d'argentine, eau de lait, eau de limaçon, eau d'orge, huile de soufre, eau de miel, eau de myrrhe, précipité de Mercure, huile de tartre, pommade de pieds de mouton, teinture pour les cheveux, pâte à laver les mains, huile de talc, eau pour parfumer les habits, pastille de roses admirable, pastille et parfums d'Espagne, huile pour nettoyer les dents, pâtes de parfum, etc. Recettes médicales : eau de cannelle, eau de chicorée, remèdes contre la fièvre, la dysenterie, les brûlures, l'hydropisie, les morsures des chiens enragés, « pour arrêter la perte de sang aux femmes », « pour guérir le mal de mere » (sic, est-ce de la psychanalyse avant la lettre ?), remèdes pour les hémorroïdes, contre la goutte, eau ardente, etc. On trouve également quelques conseils pour la fabrication de la colle, des vernis, et pour l'impression des estampes sur papier ou sur verre. Reliure très usagée (mors fendus, coins émoussés, coiffes manquantes), mouillures en bordure de la plupart des feuillets sans atteinte à la lisibilité du texte.



107



108

108

**MANUSCRIT.** — *Plantes potagères*. Fin du XVIIIe siècle. In-8, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin vert postérieure, tranches rouges (Reliure de l'époque). 807 pp. chiffrées, et 8 pp. d'index.

600 / 800 €

Important manuscrit de botanique, réunissant la description de près de 200 plantes de jardin utilisées en médecine, que l'on trouve « dans les boutiques » ou dans la nature, présentées dans l'ordre alphabétique des noms latins : de « endivia » à « xanthium ».

C'est également un intéressant traité sur l'histoire, la culture et l'utilisation des légumes, fruits, aromates (endive, laitue, lentilles, melon, menthe, mousse, cresson, basilic, panais...), céréales (orge, lin, maïs...), arbres ou arbrisseaux (noyer, genièvre, lilas, laurier, houblon, pommier, nicotine, chêne...), plantes fleuries (millepertuis, giroflier, lavande, lupin, myrte, nénuphar, rose...). Chaque article décrit de nombreuses recettes gastronomiques et surtout les usages de ces plantes en médecine ou pharmacopée... : le long passage sur l'orge (pp. 11 à 34) donne des recettes de décoctions aux vertus diverses (avec l'eau d'orge, l'orge mondé, l'orgeat) mais aussi de la bière, et du sucre d'orge ; pour le genièvre, l'auteur recommande de suivre les Allemands dans leur utilisation des baies en cuisine et en remèdes, et décrit le vin, l'huile et le miel de genièvre ; il explique les bienfaits de la nicotine (pp. 281-290), et donne les proportions pour en préparer une tisane anti-asthmatique et un lavement anti-narcotique ; les vertus de la rose sont utilisées en potions purgatives ou en collyres (les formules sont détaillées, pp. 488-508). Un article est consacré à la vigne en

tant que l'un des meilleurs forficants, et au vin, l'eau de vie, l'esprit de vin, les liqueurs, le vinaigre, le tartre, la lie de vin (pp. 769-788).

Sans titre, le manuscrit commence à la lettre « e » (sans doute une première partie devait-elle précéder), et in fine, un index des plantes citées donne l'équivalence des noms latins en français ; il est inachevé, et les numéros de pages ne sont donnés qu'au début la liste.

Charnières frottées.

109

**MANUSCRIT.** — *Propriétés du cassis*. XVIIIe siècle. In-4 de 9 ff., bradel cartonnage papier marbré bleu, pièce de titre de maroquin brun (Cartonnage moderne).

300 / 400 €

Sujet rare, ce traité commence par une très longue liste de toutes les maladies que cet arbrisseau a la vertu de guérir ; « pas moins utile aux bêtes qu'aux hommes », c'est un véritable antidote « contre toute sorte de venin » et piqûres, « un remède infailible contre la fièvre pourprée, la peste même » ; il guérit assurément l'apoplétique, les vapeurs des femmes, empêche que l'on s'enrhume, soulage la rate et le foie, guérit les enflures du visage, etc.

Diverses formules sont données : il « se prend en poudre comme du café, ou en feuille comme le thé », ou encore « soit en sirop, soit en conserve, soit en infusion », en application sur les plaies, ou on peut utiliser « le bouton ou l'écorce du cassis pelé dans du vin blanc »... On apprend que la feuille fraîche a plus de vertus que la feuille sèche, que l'infusion dans du vin blanc est une recette plus efficace que dans de l'eau.

Suivent les recettes pour « faire le sirop de cassis », la « conserve de cassis en rocher », « le remède contre la goutte », « le cassis en liqueur » et enfin « la culture ».

Premier feuillet empoussiéré. Quelques rousseurs et mouillures.

110

**MANUSCRIT.** — *Recettes culinaires et d'économie domestique*. Fin du XVIIIe - début du XIXe siècle. In-12, chemise de l'époque, en vélin souple à rabat, lien de cuir.

95 ff. paginés, 6 ff. non pag., 3 ff. de table.

200 / 300 €

Recueil manuscrit d'environ 130 recettes : eaux, poissons (carpe, brochet), viande (veau, jambons de Mayence), volaille (perdre, poulet aux truffes, pigeons), œufs, champignons, artichauts, asperges, remèdes et formule de cirage, de lessive, d'insecticide...

Le volume contient en outre une quarantaine de recettes sur feuilles volantes, pliées et rangées dans les contreplats.

Véli sali.



111

111

**MANUSCRIT.** — *Recettes sur les fleurs, les légumes, les vins, les caves, les abeilles, la cuisine, la médecine...* Fin du XVIIIe et début du XIXe siècle. Chemise cartonnée in-8, papier rose du XVIIIe, étiquette manuscrite au dos, réunissant 7 livrets et de nombreux feuillets volants.

200 / 300 €

Réunion de nombreuses notes spontanées concernant l'économie domestique et rurale. Il a été conçu avec un grand esprit d'observation, nombre de ces notes relevant d'expériences concrètes et vérifiées (beaucoup de remarques commencent par « j'ai observé que... »).

Les livrets sont intitulés :

- *Extraits sur les abeilles tiré du Cours complet d'agriculture de l'abbé Rozier, impr. en 1781 à Paris.* Manquent les premières pages.

- *Extraits relatifs aux caves, aux différentes espèces de vins.*

- *Livret de recettes. 1er cahier.* Essentiellement des recettes médicinales.

- *Livret de recettes. 3ème cahier.* La choucroute, les jambons, les glands...

- *Extraits sur quelques fleurs et sur les boutures.*

- (Notes concernant la culture, à Fribourg).

- Sur les artichauts et le réséda.

Les diverses feuilles volantes (environ 50, de formats divers, pliées) contiennent des notes prises à la fin du XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle (certaines sont datées 1778, 1782,

1802...), sans doute par différentes mains : ce sont des recettes domestiques (blanchir les estampes, les gazes ; onguent vert ; peinture au lait écrémé), médicinales (remède pour les rhumatismes, la colique), culinaires (le vin de pêche, les noix confites, les fromages, la gelée de coings, confiture aux bettes-raves, mortadella, pot-pourri), de culture (les asperges, l'oranger d'Italie).

112

**MANUSCRIT.** — *Recueil de recettes*. Vers 1750. 3 cahiers in-8, cousus, sous chemise de papier intitulée « Recettes ». 35 pp. et (6) ff. blancs.

200 / 300 €

Manuscrit se composant d'une soixantaine de recettes essentiellement sucrées (beignets, biscuits, guimauves pâtes de fruits...), de la manière de faire les macarons et plusieurs manières de conserver les truffes.



113

**113**  
**[MARIN (François)].** *Les Dons de Comus, ou Les Délices de la table.* Paris Prault, 1739. In-12, veau blond, armes au centre, dos moderne orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).  
*Frontispice, xlvi et 275 pp.*

1 000 / 1 500 €

Édition originale rarissime de ce traité capital pour la cuisine moderne, illustrée d'un frontispice gravé par Le Bas (non signé) : *Les Attributs de la bonne-chère*. Épuisé dès sa sortie, cet ouvrage connaîtra plusieurs rééditions, considérablement augmentées. Cette édition comporte en Avertissement, une intéressante histoire de la cuisine attribuée par Barbier et Vicaire à deux jésuites, les Pères Brumoy et Bougeant ; dans le catalogue *Livres en bouche*, elle est nouvellement attribuée à Meusnier de Querlon. François Marin, protégé de Madame de Pompadour, dirigea les fourneaux de Madame de Gesvres avant de devenir le maître d'hôtel du maréchal Charles de Rohan-Soubise (1715-1787). C'est également l'un des plus importants recueils de recettes du XVIIIe siècle, avec plus de 1500 créations ; elles sont remarquables surtout par l'attention portée à la qualité de l'assemblage des goûts. La première partie traite des potages, viandes, poissons, œufs et légumes ; la deuxième partie liste les entrées, hors-d'œuvre, entremets et donne des recettes dans le chapitre « De l'âme des sauces et du bouillon » ; la troisième partie donne des menus pour toutes les saisons, les éléments sont répertoriés avec précision : caneton de Rouen, carpe de Seine, de Loire, d'Aisne, laitue rouge de Silésie...



114

**Exemplaire aux armes** de Louis-François-Armand de Vignerot du Plessis, duc de Richelieu et de Fronsac (1696-1788), arrière petit-neveu du cardinal (Olivier, pl. 407). Dos entièrement refait. Taches sur les plats. Mouillures importantes.  
*Vicaire, 284 – Livres en bouche, 198. – Oberlé, 108.*

**114**  
**[MARIN (François)].** *Suite des Dons de Comus, ou L'Art de la cuisine réduit en pratique.* Paris, veuve Pissot, Didot, Brunet fils, 1742. 3 vol. in-12, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, pièces de titre et de tomaines fauves, tranches mouchetés rouges (Reliure de l'époque).  
*I : frontispice non signé (allégorie de Comus), titre, LIII pp., (3) pp., 448 pp. – II : titre, 508 pp. – III : titre, 631 pp.*

600 / 800 €

Deuxième édition des *Dons de Comus*, sous ce nouveau titre, et considérablement augmentée. Elle contient en **édition originale, la fameuse préface** rédigée par Meusnier de Querlon ; présentée comme un « hors-d'œuvre » ou comme « la saulce du livre » selon les Italiens, cette préface est un « véritable manifeste pour la cuisine moderne » (Oberlé, 109, pour l'édition de 1758), dans laquelle Meusnier s'efforce de concilier médecine et cuisine. Dans cette édition, l'ouvrage se termine sur une « Idée de la cuisine et de l'économie bourgeoise » destinée au Tiers État pour « manger toujours quelque chose de bon et à peu de frais ». Rousseurs. Frottements, accros à deux coiffes, coins émoussés.  
*Vicaire, 285 – Livres en bouche, 203.*

**115**  
**MARTIN (Barthélémy).** *Traité du lait, du choix qu'on en doit faire, & la manière d'en user.* Paris, Laurent d'Houry, 1706. In-12, veau fauve moucheté, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).  
*(8) ff., 215 pp., (4) ff.*

150 / 200 €

Deuxième édition de ce curieux traité paru d'abord en 1684 : en 12 chapitres, il décrit les laits de différents animaux, beurres, fromages, les aliments à associer au lait ou non, le sevrage, les maladies soignées par le lait... Ce dernier chapitre est relayé dans cette édition par la *Théorie d'Hippocrate* sur les vertus du lait en médecine. Bitting, 312, signale une édition chez Couterot, 1699, qui est sans doute la réimpression de l'originale (collation identique). Rousseurs. Mentions manuscrites au premier contreplat. Mors fendus, coiffes manquantes, coins émoussés.  
*Vicaire, 571.*

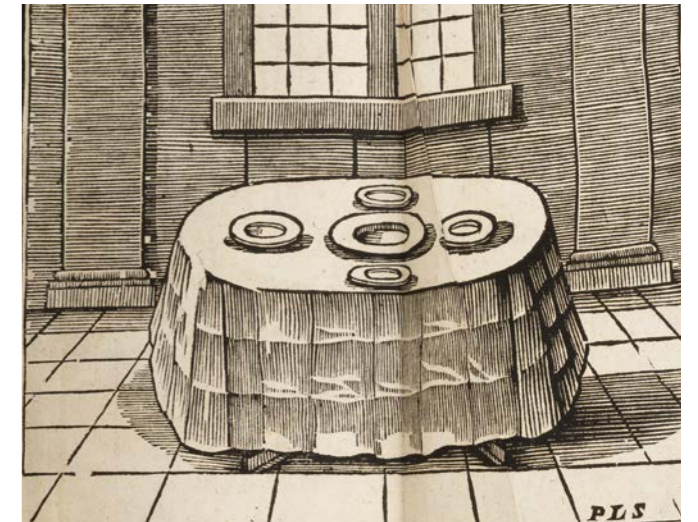
**116**  
**[MASSIALOT (François)].** *Le Confiturier royal, ou Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits (...).* Cinquième édition, revue et corrigée. Paris, s.n., 1776. In-12, basane marbrée, filet à froid, super-libris doré du XIXe au centre du plat supérieur, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).  
*xvi et 554 pp., (2) ff., 3 planches dépliantes d'un surtout et de tables richement dressées.*

150 / 200 €

Nouvelle édition de la *Nouvelle instruction pour les confitures*. Le premier chapitre décrit le choix du sucre, les ustensiles, l'ordre annuel des fleurs et des fruits, et donne les recettes de tous les fruits — même les moins courants comme les figues,



116



117

angéliques, marrons, verjus, coings, cotignac, cèdres, poncires... — et les recettes de gelées, massapains, meringues, feuilletés, gaufres, dragées... Le deuxième chapitre est consacré aux liqueurs, café, thé, chocolat, l'hypocras, les ratafias, et les senteurs... L'ouvrage se termine par des instructions autour des fruits, vinaigres, salades et l'enjolivement des services. François Massialot, (Limoges, 1660 – Paris, 1733), cuisinier indépendant, loua ses services auprès des plus illustres tables : du duc d'Orléans, du duc de Chartres, du duc d'Aumont, de M. de Livry, des marquis d'Arcy, de Louvois et de Seignelay. L'une des trois planches réunit deux figures qui étaient séparées dans les éditions précédentes. Super-libris *Camperdown Library* : Camperdown House est une résidence construite en Écosse au début du XIXe siècle, par Robert Dundas, fils de l'amiral Adam Duncan — Ex-libris imprimé *Lord Westbury*, célèbre bibliophile et gastronome, auteur d'une bibliographie sur les livres de cuisine italiens. Reliure frottée, mors fendus. Déchirure angulaire f. A.  
*Vicaire, 455.*

**117**  
**[MASSIALOT (François)].** *Le Cuisinier royal et bourgeois.* Paris, Claude Prudhomme, 1705. In-12, veau brun moucheté, dos orné, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque).  
*Titre, (7) ff., 500 pp., (23) ff (table), 6 planches.*

150 / 200 €

Première édition illustrée du premier dictionnaire culinaire. Elle comprend 6 planches dépliantes hors texte, montrant divers plans de table, de 6 à 25 couverts. Pâles mouillures. Reliure frottée, coiffe inf. manquante.  
*Vicaire, 574 et Bitting, 314 : autres éditions.*



118

**[MASSIALOT (François)].** *Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode et les plus exquis.* Paris, Charles de Sercey, 1691. In-12, peau de truie à recouvrement, dos lisse, pièce de titre de maroquin brun (Reliure moderne). (10) ff., 505 pp., (23) ff.

600 / 800 €

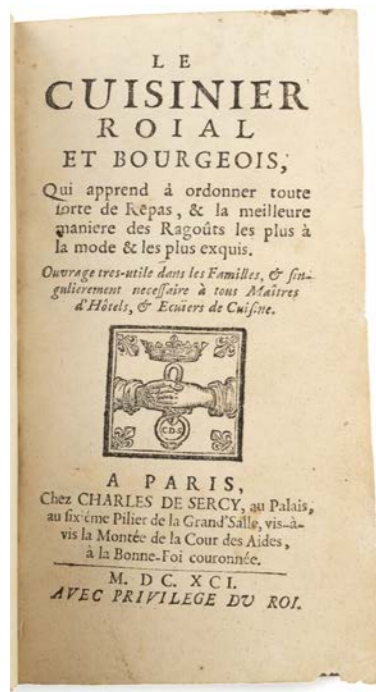
Édition originale de toute rareté du premier dictionnaire culinaire, célèbre traité de François Massialot.

La première partie donne l'ordonnement annuel des repas et des menus, et cite les lieux et dates où eurent lieu de tels festins. L'ouvrage conçoit donc, comme l'indique le titre, une cuisine moderne, aristocratique, et mise en scène : « ce n'est plus seulement la cuisine qui participe à la représentation inhérente à la vie de cour, c'est l'idée de représentation qui, à son tour, est intégrée au discours de la cuisine » (*Livres en bouche*).

La deuxième partie constitue le dictionnaire des recettes : Massialot fut le premier à concevoir un livre de cuisine de cette manière, sous forme alphabétique, jusqu'alors présenté selon l'ordre de services.

En outre, cet ouvrage propose quelques innovations comme le chocolat qui, simple boisson, devient un ingrédient culinaire. Galerie de vers, petite moullure angulaire à certains feuillets, petite tache.

Vicaire, 573. – *Livres en bouche*, 117.



118

119

**[MASSIALOT (François)].** *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits (...).* Paris, Charles de Sercey, 1692. In-12, veau brun, dos orné, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). Titre, (11) ff., 444 pp., (10) ff., une planche dépliant.

200 / 250 €

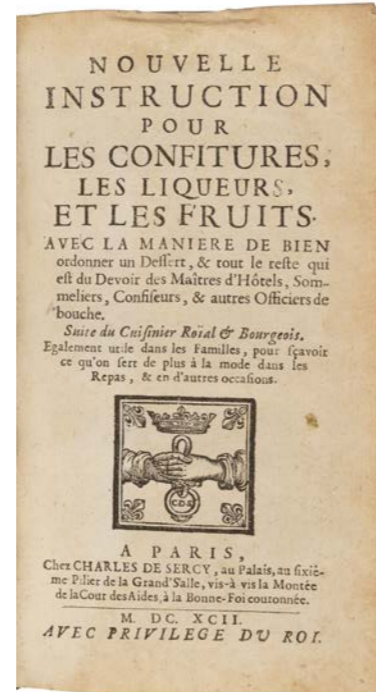
Rare édition originale de ce célèbre traité qui donne les meilleures recettes de confiserie sous Louis XIV, ornée d'une planche dépliant (table dressée).

François Massialot (Limoges, 1660 – Paris, 1733), cuisinier indépendant, loua ses services auprès des plus illustres tables dont celle du duc d'Orléans.

Le premier chapitre, consacré aux confitures, décrit le choix du sucre, les ustensiles, l'ordre annuel des fleurs et des fruits, et donne les recettes de tous les fruits — même les moins courants comme les figues, angéliques, marrons, verjus, coings, cotignac, cèdres, poncires... — et les recettes de gelées, massepains, meringues, feuilletés, gaufres, dragées... Le deuxième chapitre est consacré aux liqueurs, café, thé, chocolat, l'hypocras, les ratafias, et les senteurs... L'ouvrage se termine par des instructions autour des fruits, vinaigres, salades et l'enjolivement des services.

Rares rousseurs, premiers feuillets lég. froissés en tête. Reliure frottée, avec accrocs aux coiffes.

Vicaire, 453. – Oberlé, 94 (contrefaçon à la date de l'originale).



119

120

**[MENON].** *Cuisine et office de santé propre à ceux qui vivent avec économie et régime.* Paris, Leclerc, Prault père, Babuty père, 1758. In-12, veau marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre fauve, tranches rouges (Reliure de l'époque). 12 pp., (2) ff., 416 pp. (erreur de pagination sans manque), viii pp.

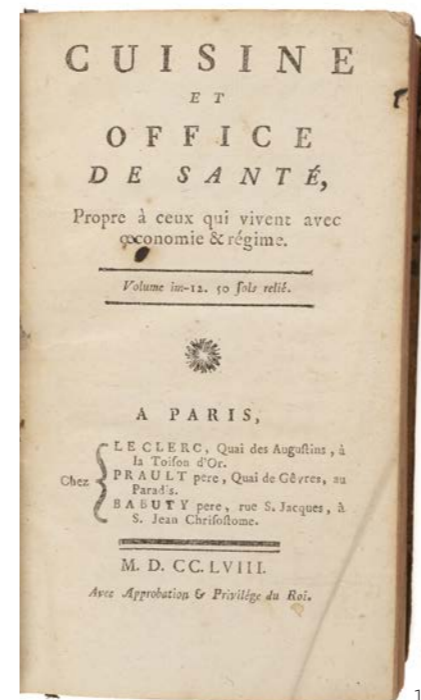
100 / 150 €

Édition originale de ce traité composé par ordre alphabétique, véritable dictionnaire de mets, paru anonymement. L'auteur fait néanmoins référence à deux autres de ses publications dans la préface : *La Cuisinière bourgeoise* et *Le Manuel des officiers de bouche*.

Indiquant qu'il donne « les qualités et les propriétés des aliments d'après les observations de plusieurs sçavants médecins », Menon souhaite offrir un traité diététique à travers ces nombreuses recettes des viandes, aux fromages et fruits, indiquant leur mode de cuisson et suggérant d'élégantes présentations.

Reliure très usagée, coiffes et gardes manquantes.

Vicaire, 591. – Oberlé, 119. – Simon 1037 – *Livres en bouche*, 213.



120

121

**[MENON].** *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office (...). Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragouts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs.* Paris, Saintin, s.d. (vers 1800). 2 parties en un vol. in-12, demi-basane rouge, dos lisse orné (Reliure moderne). Frontispice représentant une cuisinière flamande, titre, 283 pp.

100 / 150 €

L'un des grands classiques de la cuisine française, dont la première édition parut en 1745. La deuxième partie, intitulée *La Bonne Ménagère*, propose des recettes qui permettent une « sage économie ».

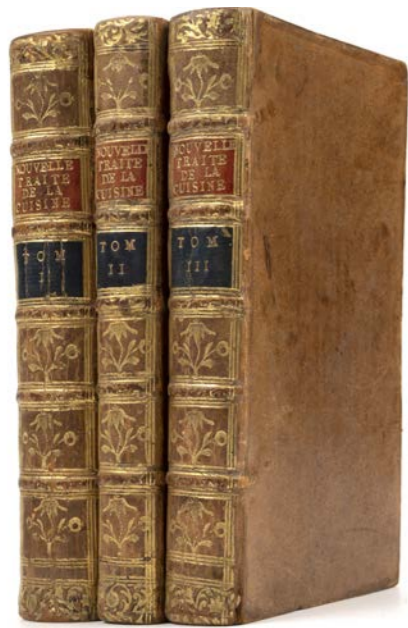
Mouillures aux premiers et derniers feuillets, petit manque angulaire de papier aux deux derniers feuillets. Dos passé.

On joint : *La Cuisinière bourgeoise. Reproduction de l'édition de Bruxelles, F. Foppens, 1774.* Éditions Temps actuels, 1981. In-12, broché.

Vicaire, 236 (autres éditions).



121



122

122

**[MENON].** *La Nouvelle cuisine avec de nouveaux desseins de table et vingt-quatre menus.* Paris, David père, 1751. 3 vol. in-12, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, pièces de titre rouges et de tomaisons bleues, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque).

400 / 500 €

Première édition complète réunissant le *Nouveau traité de la cuisine* (1739, 2 vol.) et *La Nouvelle cuisine* (1742).

Menon rend hommage au « goût exquis de plusieurs Seigneurs qui ont contribué à perfectionner leurs Chefs de Cuisine » et ont introduit une nouvelle délicatesse à leurs tables.

L'ouvrage contient 24 menus et environ mille recettes, et est illustré de 12 planches dépliantes, représentant des plans de table de forme ovale, rectangulaire, en fer à cheval, pour 14 à 80 couverts et richement ornées de surtouts, pots à oïlle, girandoles, etc., et d'autres tables et leur décor précis.

Reliures lég. frottées.

Bitting, 320.

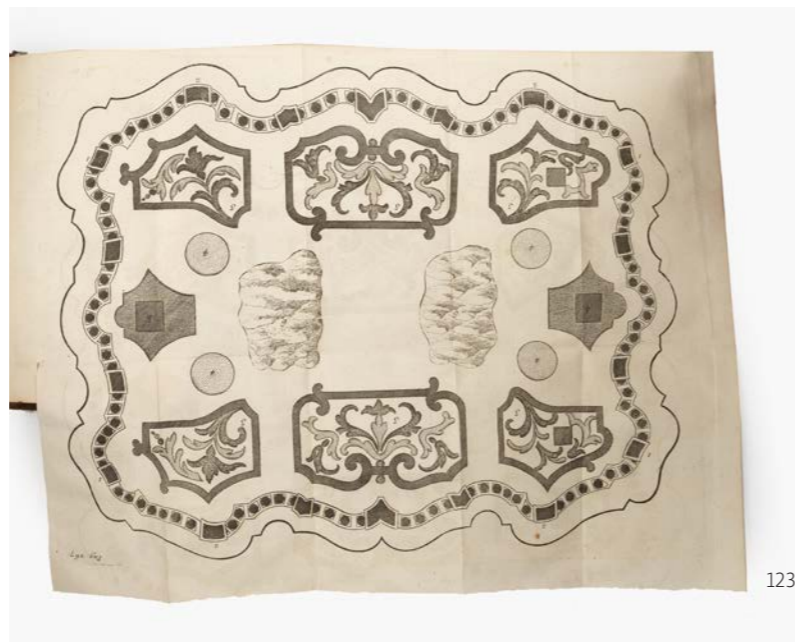
123

**[MENON].** *La Science du maître d'hôtel confiseur (...)* Suite du maître d'hôtel cuisinier. Paris, s.n., 1776. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (Reliure de l'époque).

Titre, viii pp., (1) f., 525 pp., (13) ff., 5 planches dépliantes.

200 / 250 €

Dans cet ouvrage de référence paru pour la première fois en 1750, Menon donne des recettes de confiserie réservées aux



123

tables des grands. Suivant l'ordre des saisons, il détaille ses dragées, compotes, massedains, glaces, vins, pâtes, etc., à base de violettes, abricots, amandes, fruits rouges, jasmin, fleurs d'oranger, roses, chocolat, figues, raisins, poires, marrons...

Il est orné de 5 belles planches dépliantes, gravées par L. Legrand, montrant des décors de table évoquant des jardins et un décor architectural antiquisant. L'aspect décoratif est très développé dans cet ouvrage, qui donne également des instructions pour les sables colorés et les décors en pastillage. Reliure frottée. Deuxième garde restaurée.

Simon, 1040 - Oberlé, *Fastes*, 120 - Vicaire, 590-591 et Bitting, 321 : autres éditions.

124

**[MENON].** *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & les propriétés des aliments.* Paris, Chez les libraires associés, 1776. In-12, veau brun marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

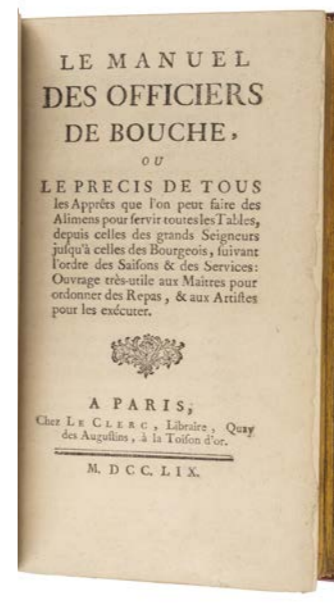
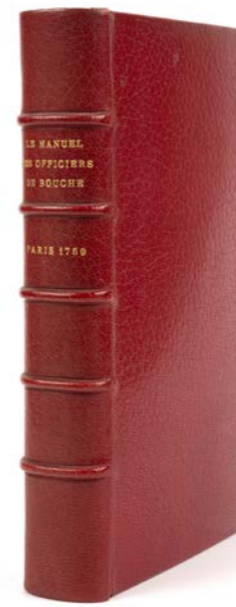
(2) ff., xxiv et 561 pp., (1) f.

100 / 150 €

Troisième édition de cette suite au *Maître d'hôtel cuisinier* ; elle avait d'abord paru en 1749. Cet ouvrage, qui commence par une *Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne* attribuée à Étienne Lauréault de Foncemagne, s'adresse aux praticiens gastronomes et donne près de 800 recettes, dans lesquelles l'intérêt diététique des mets est souligné.

Trace d'ex-libris au contreplat. Quelques rousseurs. Reliure usagée, manques aux coiffes.

Vicaire, 590 - Simon, 1040 - *Livres en bouche*, 208.



126

125

**[MENON].** *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des aliments.* Paris, Paulus-du-Mesnil, 1749. In-12, veau fauve marbré, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).

(2) ff. n. ch., xcvi-552 pp., (4) ff. n. ch., signature autographe de Menon en bas du f. A, comme annoncé p. xxxii.

250 / 300 €

Édition originale de ce manuel pratique ; réédité en 1768 (puis 1776, 1789), il sera complété par *La Science du maître d'hôtel confiseur* (1768).

Ex-libris manuscrit Bonnet.

Coins et charnières restaurées. Un mors fendu.

Vicaire 590.

126

**[MENON].** *Le Manuel des officiers de bouche. Ou Le Précis de tous les apprêts que l'on peut faire des aliments pour servir toutes les tables.* Paris, Le Clerc, 1759. In-12, maroquin janséniste rouge, dos à nerfs, coupes filetées, dentelle intérieure, tranches dorées à témoins, non rogné (Marius Michel).

16 pp., 618 pp., (2) ff. d'approbation.

800 / 1 000 €

Unique édition de cet important traité de gastronomie, destiné aux officiers de bouche, « suppôts du dieu Comus » : les hors d'œuvre (709), entrées (1114) et entremets ordinaires (658) sont les plus représentés ; le traité contient aussi des

recettes de préparations de base, sauces, ragouts, grosses entrées, hors d'œuvre, gros entremets, apprêts de pâtisserie. Le tout, plus de 3600 recettes, est divisé selon l'ordre des services et accompagné d'une table alphabétique qui contient « des remarques sur la préparation des aliments recensés et des explications des termes culinaires » (*Livres en bouche*).

Bel exemplaire, relié par Marius Michel, provenant de la bibliothèque Robert Hoe, avec ex-libris (III, 1912, 2233).

Petites griffures au second plat.

Vicaire, 592 - Bitting, 321 - Simon, 1042. - *Livres en bouche*, 216.

127

**[MENON].** *Les Soupers de la cour ou L'Art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons.* Paris, Guillyn, 1755. 4 vol. in-12, veau marbré, dos lisse orné, pièces de titre et de tomaisons rouges, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

600 / 800 €

Édition originale rare du plus célèbre ouvrage de Menon.

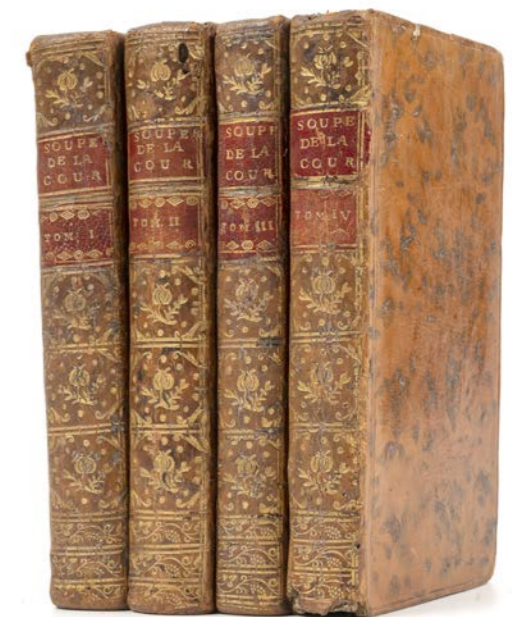
Il contient plus de deux mille recettes « royales », destinées aux meilleures tables ; elles « concernent les viandes, poissons, pâtisserie, huitres, omelettes et l'office (conserves, confitures, pastillages et sables décoratifs). Le service est indiqué en marge » (*Livres en bouche*).

La décoration de menus saisonniers est donnée (parterre, gazon, arbres, fleurs).

Exemplaire portant au début de l'avertissement, le paraphe de Menon.

Infimes rousseurs. Reliures frottées, petits défauts aux coiffes et aux dos.

Vicaire, 591 - Bitting, 321. - *Livres en bouche*, 212.



127

128

**MESSISBUGO (Cristoforo da).** *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale.* Ferrare, Giovanni de Bughat et Antonio Hucher, 1549. In-4, maroquin rouge du XIXe, dos à nerfs, compartiments ornés aux petits fers de fleurons et fers d'angle, frises en tête et en pied, trois filets en encadrement sur les plats, armes dorées au centre, dentelle intérieure, deux filets sur les coupes, coiffes guillochées, tranches dorées sur marbrures (Chambolle-Duru).

(8) ff.n.ch., 22 ff.ch., (2) ff.n.ch., 71 ff.ch., 1 f. blanc, (7) ff.n.ch. et 1 f. blanc.

10 000 / 15 000 €

Édition originale, rarissime, du maître-livre de la gastronomie à la Renaissance.

Cet ouvrage, très bien imprimé en lettres italiques et finement illustré, est dédié à Ippolito II d'Este, cardinal de Ferrare (1509-1572), fils du duc Alfonso I d'Este et de Lucrezia Borgia.

Messisbugo (mort en 1548 à Ferrare) décrit d'abord les festivités culinaires organisées pour ses illustres employeurs, Ippolito d'Este et des membres de sa famille, en France et en Italie entre 1529 et 1548 : citons le banquet du 20 mai 1529 offert par Ippolito d'Este à son frère Ercole, la réception organisée en 1532 à Mantoue par le duc Alfonso d'Este, le festin offert par Messisbugo dans sa propre maison pour Ercole, et le festin de carnaval organisé chez le cuisinier pour le duc d'Este et ses amis.

Cette section ne se limite pas à la description des mets servis lors des différents banquets ; sont également abordés les problèmes de logistique, les ustensiles, l'ameublement et les décorations nécessaires à la pleine réussite de ces événements gastronomiques et politiques.

La seconde partie, qui occupe la plus grande partie du volume, est un véritable **recueil de recettes** : « C'est un document de premier ordre sur la cuisine en Italie pendant la Renaissance : tartes, pizzas, pâtes, tortelletti, macaronis à la napolitaine, à la romaine, lasagnes ; raviolis de viande, de mortadelle, de poissons ; tartes et pâtés, minestres diverses, plats de riz ; tripes de veau, d'agneau ou de chevreau ; soupes, recettes de moutardes, de sauces froides et chaudes ; viandes, charcuterie (cervelas, mortadelle, saucisses) ; fruits de mer ; plats en gelées, etc » (Oberlé, *Fastes*, 61).

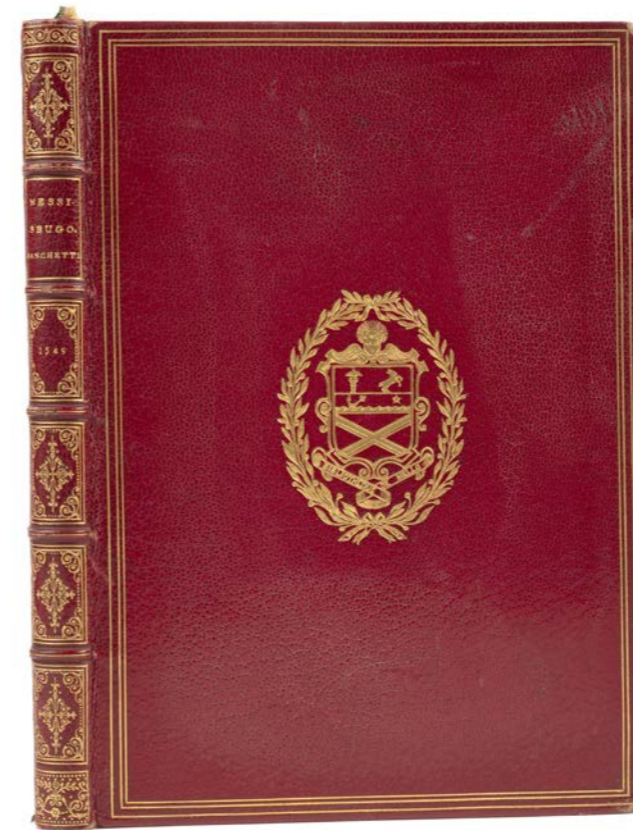
L'illustration gravée sur bois se compose de 3 figures à pleine page : un portrait de l'auteur entouré d'un riche encadrement Renaissance ; une planche montrant un festin ; une autre planche montrant Cristoforo da Messisbugo officiant dans sa cuisine (ces deux bois sont attribués à l'un des éditeurs, Antonio Hucher) ; et la marque typographique est répétée.

Joyau incontestable de toute grande bibliothèque gastronomique et précieux témoignage de la permanence du goût italien sous le règne de François Ier, cette première édition manque à presque toutes les collections spécialisées, la plupart des amateurs (selon Oberlé) ayant dû se contenter d'éditions postérieures (et rares) données à Venise en 1552, 1556 ou 1576.

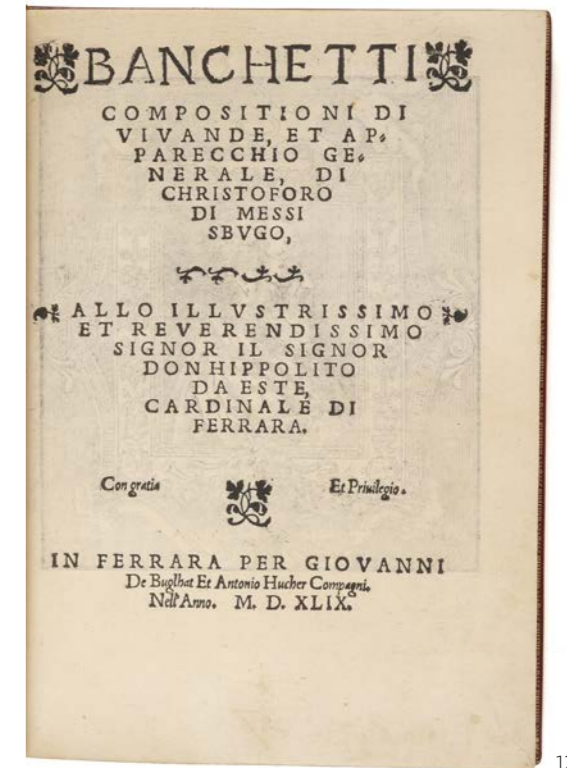
Très bel exemplaire, à grandes marges, relié par Chambolle-Duru en maroquin et aux armes des Seillières portant la mention « Bibliothèque de Mello ».

Exemplaire lavé, infime restauration dans la marge inférieure du titre. Traces blanches sur les plats sans gravité. Minimales frottements.

Vicaire 596 - Oberlé, *Fastes*, 61 - Simon 1048.



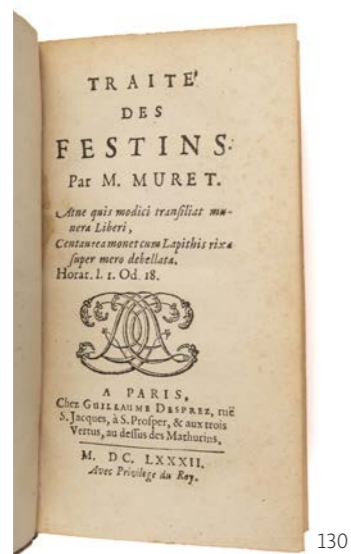
128



128



128



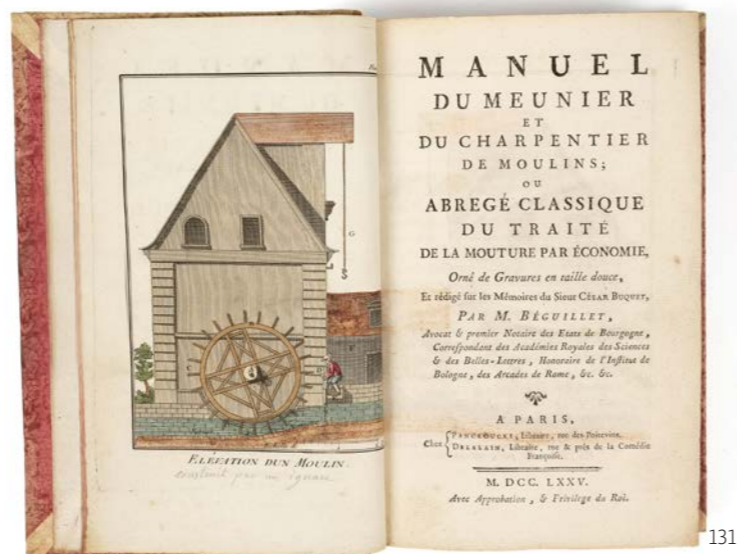
130

129

**MEXIA (Pedro).** *Les Diverses leçons, contenant variables et memorables histoires, mises en françois par Claude Gruget Parisien. De nouveau, revueës, corrigees, augmentees de la cinquieme partie, & de trois dialogues, touchant la nature du soleil, de la terre & des meteores.* Paris, Nicolas Bonfons, 1584. Fort in-16, veau brun moucheté, dos à nerfs orné, tranches mouchetées (Reliure du XVIIe siècle).  
Titre, (11) ff., 616 ff.

300 / 400 €

Traduction française du livre le plus célèbre de l'humaniste Pierre Messie ou Pedro Mexia (1497-1551), par Claude Gruget, secrétaire de Louis de Bourbon-Condé. L'édition originale parut en espagnol en 1540. Gentilhomme de Séville, et historiographe de Charles-Quint, Mexia aborde dans cette importante compilation divers sujets, très variés, anecdotes historiques, interprétations ésotériques, et quelques passages concernent l'histoire de la gastronomie : un petit chapitre expliquant comment manger la chair de vipère est suivi de propos sur la vigne et le vin (pp. 344 à 360). Selon Oberlé, l'ouvrage s'articule autour de deux dialogues sur les Banquets, dans lesquels sont traités les « coutumes de table anciennes et modernes, du l'origine du mot convivium, des grands festins romains, des décors de table, des agencements des cuisines, des mets, etc., avec de nombreuses références aux auteurs anciens », puis les mets, les viandes, les légumes. « Tout est bon à butiner dans cette encyclopédie pour curieux ». Charnières fendues. Reliure frottée. Oberlé, *Fastes*, 348 (1643).



131

130

**MURET (Pierre).** *Traité des festins des anciens.* Paris, Desprez, 1682. In-12, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).  
Titre, (8) ff., 230 pp., (12) ff.

200 / 250 €

Édition originale de ce traité des repas où l'on vient « pour se réjouir les uns avec les autres, se faire feste » : festins de naissance, de l'enfance, des noces, festins militaires, serviles et rustiques, d'hospitalité, de sacre, de couronnement, mortuaires... Sont également traités les confréries, la qualité des invités, la vaisselle et les tables, les habits, les services, les boissons, les concerts. À la fin, un chapitre donne « des réflexions chrétiennes pour éviter tous les désordres des festins ». Pierre Muret (Cannes 1630 – vers 1690) a publié divers écrits dont les Cérémonies funèbres de toutes les Nations, ou un Panégyrique du roi Louis XIV. Premier secrétaire à l'ambassade d'Espagne puis aumônier du général des galères, le duc de Vivonne, il prêcha à Marseille. Agréable exemplaire, légèrement frotté. *Vicaire*, 614 – *Simon*, 1078.

131

**[PAIN].** — *Recueil de quatre ouvrages sur les moulins, la farine et le pain.* In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné (Reliure pastiche moderne).

300 / 400 €

- **BÉGUILLET (Edme).** *Manuel du meunier et du charpentier de moulins ; abrégé classique du traité de la mouture par économie.* Paris, Panckoucke et Delalain, 1775. xxiv et 171 pp., (2) ff., 5 planches dépliantes et mises en couleurs, dont une placée en frontispice. Édition originale de ce manuel écrit avec César Bucquet pour défendre la mouture économique (dite aussi à reprise ou à blanc).

- **CHARLEMAGNE (Armand).** *Instructions sur l'usage des moulins à bras inventés et perfectionnés par les citoyens Durand, père et fils.* Paris, Blanchon, 1793. (16) ff., tableau dépliant, 71 pp., une planche dépliant. Édition originale de cet abrégé du Traité de la connaissance générale des grains & de la mouture par économie. Il décrit les moulins, leur entretien, l'emballage, leur activation...

- **PONCELET (Abbé Polycarpe).** *Mémoire sur la farine.* Paris, Pissot, 1776. Titre, pp. (3) à 82, une planche gravée par La Gardette. Édition originale de l'un des plus importants ouvrages de Poncelet ; il traite des parties constitutives de la farine et de ses usages.

- **PARMENTIER.** *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes sur la meilleure manière de faire leur pain.* (Paris, Imprimerie royale, 1777). 106 pp., (1) f. Vicaire 656. Édition originale de ce traité, qui précédant d'un an le Parfait boulanger, traite du choix du blé, de la farine, l'eau, le levain, la levure et le sel, le pétrissage, la cuisson et envisage d'autres céréales : seigle, méteil, orge, sarrasin, blé de Turquie, et les pommes de terre.

Précieux recueil, contenant quatre ouvrages importants sur le pain au XVIIIe siècle. Quelques rousseurs.

132

**PARMENTIER (Antoine-Augustin) et Nicolas DÉYEUX.** *Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait, considérées dans leur rapport avec la chimie, la médecine et l'économie rurale.* Strasbourg, F.-G. Levrault, Théoph. Barrois, an 7 (1799). In-8, demi-basane brune, dos orné, pièce de titre noire, tranches mouchetées rouges (Reliure du XIXe siècle).  
Faux-titre, titre, iii ff., 420 pp., (2) ff. de table.

300 / 400 €

Unique édition, rare, de ce traité complet sur le lait. Cet ouvrage, qui échappa à la majorité des bibliographies de gastronomie, est le développement d'un mémoire paru en 1788, dont le sujet était la comparaison des laits de femme, de vache, de chèvre, d'ânesse, de brebis et de jument. Divisé en trois parties, le traité aborde les propriétés chimiques du lait (dont la crème, la coagulation, la fermentation), les influences morales, médicamenteuses... sur le lait et l'usage du lait comme médicament, et enfin le lait dans l'économie (avec une approche des laiteries, du commerce, de la fabrication des fromages et leurs différentes qualités). Nicolas Déyeux (1745-1837) fut pharmacien de Napoléon Ier, premier pharmacien du Roi sous la Restauration, membre de l'Académie des Sciences et de l'Académie de médecine ; avec Parmentier, il entreprit d'autres recherches, sur le sang ou l'acide gallique par exemple, et collabora à la Bibliothèque physico-économique (1782-1797), périodique qui publia de 1782 à 1831 de nombreux articles concernant la gastronomie et l'œnologie. Quelques rousseurs. Dos légèrement passé.

133

**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Expériences et réflexions relatives à l'analyse du bled et des farines.* Paris, Monory, 1776. — Reliés à la suite :] *Traité de la châtaigne.* Bastia, Paris, Monory, 1780. — *Manière de faire le pain de pommes de terre, sans mélange de farine.* Paris, Imprimerie royale, 1779. — 3 ouvrages en un vol. in-8, demi-veau fauve, dos lisse, pièce de titre bordeaux, tranches rouges (Reliure de l'époque).  
I) Titre, pp. iii-iv, 194 pp., (1) f. - II) Titre, (iii) – xxvi pp., (1) f. de table, 160 pp. - III) Titre, 2 ff. (catalogue de l'éditeur Monory), pp. (3)-55.

200 / 300 €

Éditions originales.

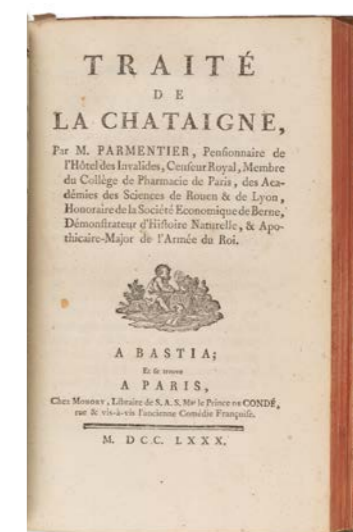
I) Réfutation de l'analyse des blés par Balthazar Sage, minéralogiste et apothicaire, fondateur de l'École des Mines, parue la même année. Parmentier étudie les avantages du son dans le pain, mais aussi le seigle, le froment, le son de froment, l'amidon, et le maïs. Ex-libris manuscrit sur le titre, contemporain : *Popart*. Notes à l'encre bleue dans les marges, postérieures.

II) *Vicaire*, 657.

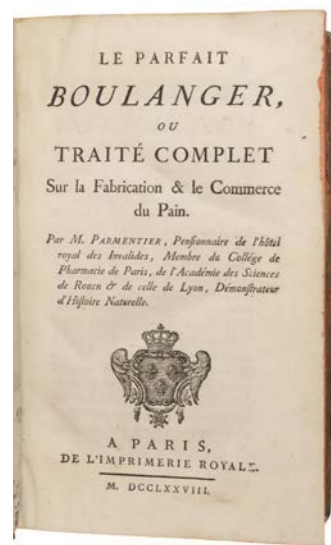
Le plus rare des ouvrages de l'auteur. Il traite de la conservation de la châtaigne, la farine de châtaigne, le pain de châtaigne corse, la châtaigne préparée à la limousine. Le premier, Parmentier démontra l'existence de sucre dans la châtaigne.

III) *Vicaire*, 656.

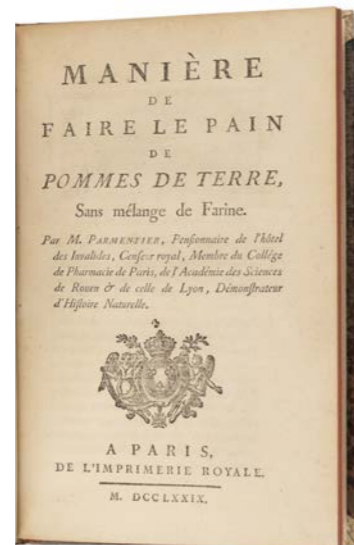
Pensionnaire à l'hôtel royal des Invalides, Parmentier réalisa en 1778 des expériences sur la panification de la pomme de terre, avec Cadet le Jeune, en présence du baron d'Espagnac, du commissaire de police Lenoir et de Benjamin Franklin. Parmentier présenta ensuite sa découverte au Roi, à Monsieur et à Mgr. le comte d'Artois, et remporta un nouveau succès. Ex-libris imprimé en couleurs : *Dr Delnos*. Mouillure angulaire aux derniers feuillets. Reliure très usagée, restaurée.



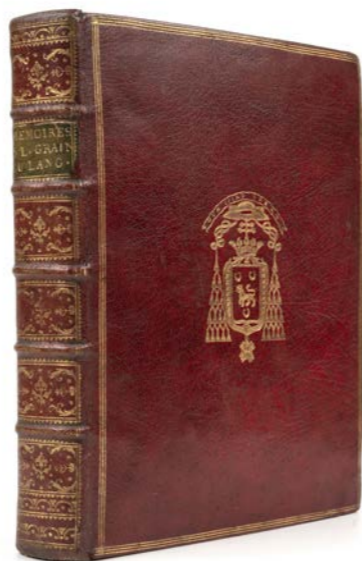
133



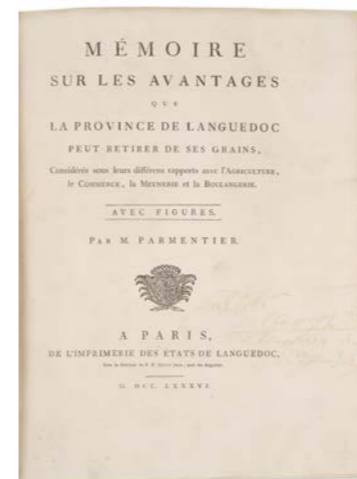
134



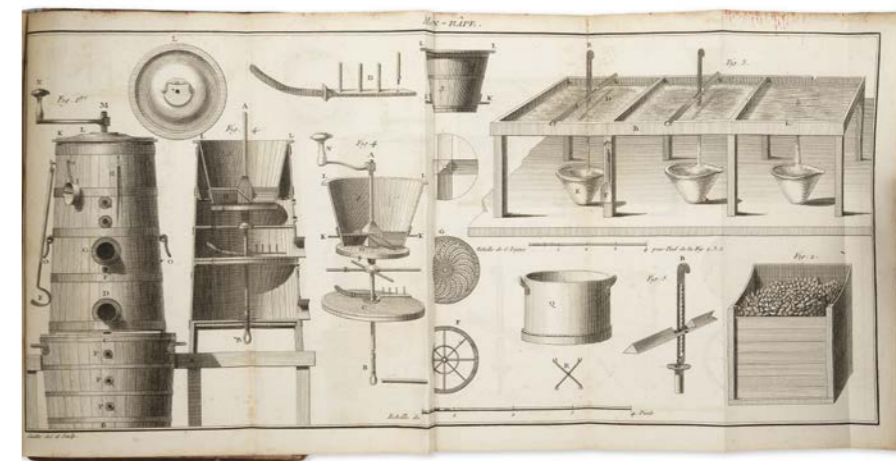
135



136



136



137

134

**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Le Parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain.* Paris, Imprimerie royale, 1778. In-8, veau marbré, filet à froid, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque). liii pp., (1) f., 639 pp.

300 / 400 €

Édition originale de ce fameux traité sur la boulangerie.

Après avoir rapidement relaté l'histoire de la boulangerie, Parmentier (1737-1813) donne la description des composants du blé, de ses maladies, sa conservation, le transport..., il aborde ensuite la farine, le levain, la pâte et son pétrissage, la cuisson du pain et termine sur le commerce du pain. Tous ces principes réformateurs seront appliqués dans l'école de Meunerie et de Boulangerie qu'il envisage dans l'introduction (p. xlv), et qu'il ouvrira à Paris en 1780.

Cachet à l'encre, monogrammé GP. Reliure lég. frottée et épi-dermée ; pâle mouillure dans la marge inférieure des derniers feuillets.

Vicaire, 656 – Bitting, 357 – Oberlé, *Fastes*, 813.

135

**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Manière de faire le pain de pommes de terre, sans mélange de farine.* Paris, Imprimerie royale, 1779. In-8, demi-veau brun marbré, pièce de titre rouge en long, tranches rouges (Reliure pastiche moderne).

2 ff. (catalogue de l'éditeur Monory), 55 pp.

150 / 200 €

Édition originale.

Pensionnaire à l'hôtel royal des Invalides, Parmentier réalisa en 1778 des expériences sur la panification de la pomme de terre, avec Cadet le Jeune, en présence du baron d'Espagnac, du commissaire de police Lenoir et de Benjamin Franklin. Parmentier présenta ensuite sa découverte au Roi, à Monsieur et à Mgr. le comte d'Artois, et remporta un nouveau succès. *L'Examen chymique des pommes de terre*, premier ouvrage de Parmentier sur le sujet, était paru six ans plus tôt, en 1773. *Vicaire*, 656.

136

**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Mémoire sur les avantages que la province de Languedoc peut retirer de ses grains, considérés sous leurs différents rapports avec l'Agriculture, le commerce, la meunerie et la boulangerie.* Paris, de l'Imprimerie des États de Languedoc, 1786.

In-4, maroquin rouge, triple filet, armes au centre, dos à nerfs orné, pièce de titre verte, roulette int., tranches dorées (Reliure de l'époque).

(2) ff., 447 pp., 10 planches gravées dépliantes représentant des moulins, meules, charpentes, four...

2 000 / 2 500 €

Édition originale, fort rare, de cet ouvrage de référence sur les grains et la boulangerie au XVIIIe siècle.

« La première partie traite du blé, des différentes espèces, des maladies, de la conservation du grain. La deuxième concerne la meunerie, les différentes sortes de mouture, la construction des moulins. La troisième s'occupe de boulangerie, choix des farines, instruments du boulanger, la pâte, le levain, la cuisson, les différentes sortes de pain, le prix et le commerce » (Oberlé). Très bel exemplaire en maroquin rouge, grand de marges, aux armes de l'évêque d'Évreux, archevêque de Toulouse.

Arthur-Richard Dillon (1721-1806), issu d'une famille de souche irlandaise, fut évêque d'Évreux en 1753, archevêque de Toulouse en 1758 (il se signala dans cette ville par d'importants travaux) puis de Narbonne en 1762. Nommé primat de la Gaule Narbonnaise en 1762, il devint président-né des États du Languedoc. Il prit part à l'Assemblée des notables en 1787, mais ne fut pas élu député aux États-Généraux. Il émigra en Angleterre, refusa sa démission lorsque le Concordat supprima son siège archiepiscopal, et mourut à Londres le 5 juillet 1806. Intéressante provenance, significative car languedocienne. Deux cachets de bibliothèques étrangères. Trace d'ex-libris. Feuillet de titre et second titre légèrement plus courts, lavés, doublés. Quelques rousseurs et salissures. Infimes frottements à la reliure.

Oberlé, 814 (avec titre renouvelé, 1789) – Goldsmith, 13164 – Kress, B1106.

137

**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Recherches sur les végétaux nourrissants qui, dans les tems de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre.* Paris, Imprimerie royale, 1781. In-8, basane marbrée, filet à froid, dos à nerfs orné, pièce de titre brune, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). Titre, xvi pp., 599 pp., une grande planche dépliant (moulin-râpe).

150 / 200 €

Édition originale de cet important essai de Parmentier démontrant l'utilité des végétaux farineux, et la manière d'extraire l'amidon d'un grand nombre de plantes.

Cet ouvrage aborde l'alimentation générale (légère, solide, grossière), l'amidon, les pommes de terre, la fabrication du pain de pommes de terre, le salep et le sagou de pommes de terre, les semences et les racines farineuses dont on peut extraire l'amidon, et la manière de les rendre comestibles, des « substances végétales propres à remplacer les plantes potagères », avec les listes des « plantes incultes dont les racines contiennent de l'amidon ».

Il contient quelques recommandations sur les précautions à employer pendant le temps des disettes, des réflexions sur leurs causes et les moyens de les prévenir.

L'ouvrage est également une nouvelle démonstration de l'intérêt de la pomme de terre, nourriture « saine, commode et pas dispendieuse » : l'auteur, répondant aux objections qui lui ont été faites, décrit la culture et l'usage des pommes de terre, et les méthodes pratiquées en Bretagne et dans le bas Limousin. In fine, la planche dépliant gravée en taille-douce, par Gaitte, détaille le moulin-râpe et ses accessoires qui permettent d'extraire l'amidon.

Ex-libris imprimé : Paul Bruère, docteur ès sciences et en pharmacie de l'Université de Paris.

Rousseurs. Reliure très usagée.

Vicaire, 657 - *Livres en bouche*, n° 164. – Oberlé, *Fastes*, N° 693.

138

**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Traité sur la culture et les usages de la pomme de terre, de la patate et du topinambour.* Paris, Barrois, 1789. [Relié à la suite:]

*Traité de la châtaigne.* Bastia, Paris, Monory, 1780. — 2 ouvrages en un vol. in-8, demi-maroquin vert, dos à nerf orné de filets à froid (Reliure vers 1840).

I) Titre, (iii) à viii pp., 386 pp., (3) ff. - II) Titre, (iii) – xxvi pp., (1) f. de table, 160 pp.

300 / 400 €

Éditions originales.

I) Traité, publié par ordre du Roi, très détaillé sur la pomme de terre : sa culture, les variétés, les accidents, engrais, plantation, récolte, semis, conservation, l'amidon... Les parties sur la patate et le topinambour occupent les 60 dernières pages. Après avoir tenté de répandre le pain de pomme de terre, Parmentier admet : « Les pommes de terre n'ont pas besoin de l'appareil de la boulangerie pour acquérir le caractère d'un aliment efficace ; elles sont dans leur état naturel, une sorte de pain tout fait : cuites dans l'eau ou sous les cendres, et assaisonnées avec quelques grains de sel, elles peuvent, sans autre apprêt, nourrir à peu de frais le pauvre pendant l'hiver. » (p. 19).

La révolution n'entama pas l'influence du chimiste qui fut nommé membre de l'Institut en 1795 puis Premier Pharmacien des Armées en 1800.

II) Le plus rare des ouvrages de l'auteur, et rare impressin de Bastia.

Il traite de la conservation de la châtaigne, la farine de châtaigne, le pain de châtaigne corse, la châtaigne préparée à la limousine. Le premier, Parmentier démontra l'existence de sucre dans la châtaigne.

Quelques rousseurs. Dos passé.

Vicaire, 657 – Schraemli, n° 378.

139

**[PEGGE (Samuel)].** *The forme of cury, a roll of ancient english cookery, compiled, about a.d. 1390, by the master-cooks of King Richard II.* Londres, J. Nichols, 1780. In-8, veau fauve, filet à froid, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque).

Titre, iv-xxxvi et 188 pp., fac-similé de manuscrit hors-texte.

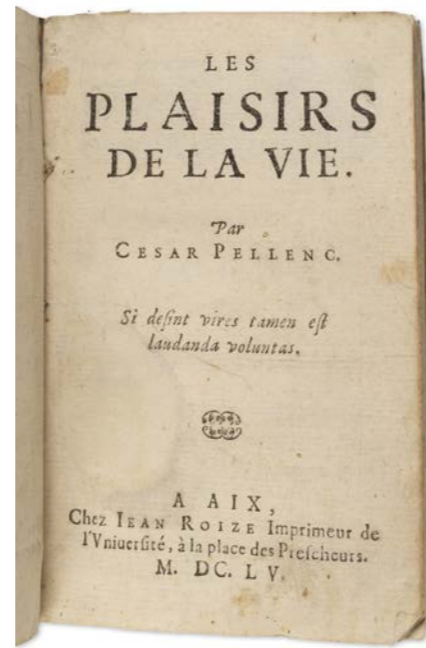
150 / 200 €

Édition originale de ce traité de cuisine anglaise (« cury » est le mot ancien pour « cookery »), compilation anonyme établie par le docteur Samuel Pegge (1704-1796), membre de la Société des antiquaires.

Ex-libris armorié du XIXe siècle : *Dogmersfeld library.*

Manque le portrait-frontispice de l'auteur. Rousseurs. Charnières fendus, reliure frottée.

Simon, 1143 - Oxford, 108 - Bitting, 361.



140

140

**PELLENC (César).** *Les Plaisirs de la vie.* Aix, Jean Roize, 1655. In-12, vélin de l'époque.

Titre, (7) ff., 155 pp.

500 / 600 €

Édition originale de ce rarissime recueil de 297 dixains en vers octosyllabiques, composés par le poète aixois César Pellenc.

Consacrés à tous les plaisirs de la gastronomie, ses vers évoquent les aliments, boissons, mets, cuisiniers, chasseurs, ustensiles, et abordent d'autres éléments de l'art culinaire : le feu, la bouteille, le buffet, la débauche, le jeu, l'argent, la musique... ; il termine sur l'amour : « il vaut mieux pour notre repos, ne nous attacher qu'à la table ».

L'auteur était le cuisinier de Mgr de Brancas, gouverneur d'Apt, le dedicataire, dont la table attirait une large société gastronomique, bachique et poétique. Ce recueil est en fait une compilation de pièces composées par l'entourage de Honoré de Brancas, qui avait l'habitude de célébrer en épicurien l'amitié. Une trentaine de pièces avaient été publiées dans le tome I du recueil collectif des *Poésies choisies* de Sercy (1653).

« Rare témoignage de l'activité d'une petite compagnie d' « illustres friends » au milieu du dix-septième siècle — d'autant plus rare que l'édition n'est connue que par cinq ou six exemplaires, indifféremment datés de 1654 ou 1655. » (*Livres en bouche*).

Séduisant exemplaire ayant appartenu au bibliographe Frédéric Lachèvre (ex-libris).

Discrète restauration au titre, pâles mouillures. Vélin frotté, usagé.

Vicaire, 671 (1655, 159 pp.) - Bitting, 363 (1955, 155 pp.) - *Livres en bouche*, 96.

141

**[PINSONNAT (François)].** *Regime de santé pour se procurer une longue vie & une vieillesse heureuse, fondée sur la maxime de médecine.* Paris, Maurice Villery, 1686.

In-12, basane brune, dos orné (Reliure de l'époque).

Titre, (11) ff., 146 pp.

150 / 200 €

Édition originale de ce rare petit traité d'hygiène, rédigé « contre un livre intitulé Le médecin de soy-mesme ».

Sous le pseudonyme « le sieur de la Cour », François Pinsonnat préconise de contrôler ses émotions (éviter le chagrin, chercher la joie...), de ne consulter les médecins que si l'on se porte mal, et surveiller son alimentation et l'usage du vin : les ragouts sont parfois nécessaires, une collation peut tenir lieu de souper, éviter trois repas de viande par jour...

Envoi autographe signé de l'auteur sur le contreplat : « Pour le Très Rd Père des Capucins ».

De la bibliothèque du comte A. Werlé. Autre ex-libris armorié, non identifié.

Premier plat détaché, reliure très usagée.

Vicaire, 734.

142

**PISANELLI (Baldassare).** *Traicté de la nature des viandes et du boire : avec leurs vertus, vices, remèdes et histoires naturelles : utile & delectable à tout bon esprit.* Arras, Gilles Bauduyn, 1596. In-16, maroquin janséniste rouge du XIXe, dentelle intérieure, tranches dorées (Clæssens).

Titre, (7) ff., 240 pp., (4) ff. d'index.

1 500 / 2 000 €

Édition originale française rare de l'un des plus grands traités de gastronomie italiens, véritable succès de librairie au XVIe siècle. Elle est due à Antoine de Pouillon (1560-1606), chanoine de Saint-Auber de Cambrai : « sa traduction est précédée d'une épître où il se défend de traiter d'un sujet « peu convenable à son habit », soulignant que ce texte, bien plus diététique que gastronomique, n'est qu'une « continue instruction à la sobriété » (*Livres en bouche*).

La première édition parut in-folio, à Rome en 1583 et n'est pas connue de Vicaire. La première traduction en latin parut en 1592 (Genève).

Médecin de Bologne, l'auteur décrit dans ce traité de diététique les fruits, liqueurs, viandes, gibiers, poissons, lait, fromages... selon leurs critères d'élection (choix du meilleur produit), vertus, vices, remèdes, degrez (d'humidité ou de chaleur), aages, complexions (meilleur moment pour la consommation), et histoire naturelle ; les derniers chapitres sont consacrés au vin et à la boisson.

Superbe exemplaire, provenant de la bibliothèque P.J.C. Orsi, avec ex-libris (I, 1989, n° 386).

Vicaire, 684 – *Livres en bouche*, 57 - *Simon* (Gastronomica et Bacchica), Oberlé (*Fastes*) : autres éditions.

143

**PISANELLI (Baldassare).** *Traicté de la nature des viandes et du boire, avec leurs vertus, vices, remèdes et histoires naturelles : utile & délectable à quiconque veut vivre enchanté.* Saint Omer, Charles Boscart, 1620. In-12, vélin à recouvrement, traces de liens (Reliure de l'époque).

Titre, (5) ff., 225 pp.

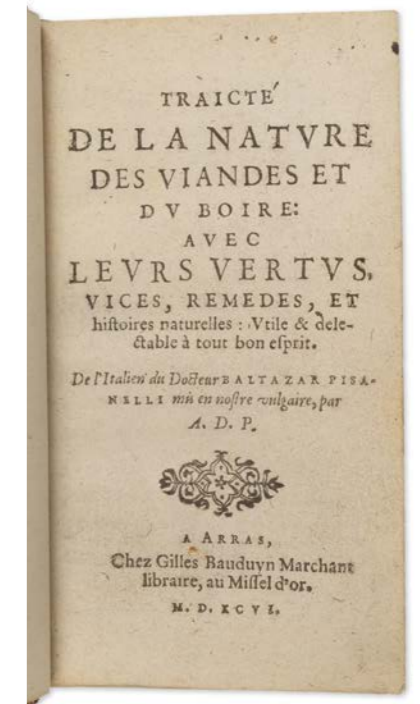
200 / 300 €

Rare édition française de l'un des plus grands traités de gastronomie italiens, véritable succès de librairie au XVIe siècle, par Antoine de Pouillon.

Sur le titre, ex-libris manuscrit : *P.J. Helluy medicinæ Lientiat 17(51?)*.

Un rongeur grignota une petite partie de la marge des trois premiers feuillets sans atteindre le texte. Reliure très usagée, salie et taches sur les plats.

Vicaire, 685 – *Simon* (Gastronomica et Bacchica), Oberlé (*Fastes*), *Livres en bouche* (57) : autres éditions.



142

**PLATINA (Bartolomeo Sacchi, dit).** *De honesta voluptate et valetudine*. Cividale, Gerardus de Lisa de Flandria, nono kalendas nouembris [24 octobre] 1480. In-4, (20,3 x 14,7 cm), peau de truie estampée, encadrement de filets et losanges, au second plat quatre vignettes rectangulaires, dos à trois nerfs avec inscriptions et cotes à l'encre (passées), fermoirs métalliques sur lanières de cuir (Reliure de l'époque). (94) ff. - les 89 premiers feuillets constituent le corps du texte, suivis de 4 feuillets de table des matières sur deux colonnes, et d'un dernier f. blanc. - 32 lignes, caractères gothiques.

10 000 / 12 000 €

Belle édition incunable du premier livre de cuisine imprimé des Temps modernes.

Platine (Piadena, près de Cremona, 1421 - Rome, 1481) fut le secrétaire du cardinal François de Gonzague, qu'il accompagna à Rome, puis bibliothécaire à la Vaticane, poste qu'il conserva jusqu'à sa mort.

Il composa ce traité de gastronomie très original à Rome en latin vers 1465, et la première édition, non datée, parut à Rome vers 1474.

Platine mêle « les souvenirs littéraires de l'Antiquité aux prescriptions des médecins médiévaux et aux recettes bien réelles de son temps. Placé sous le double patronage d'Épicure et du stoïcisme, le *De honesta Voluptate* connut un succès considérable dans toute l'Europe » (*Livres en bouche*, n° 21). L'ouvrage est un « manuel d'art de vivre à la fois savant », citant les auteurs antiques, « et pratique », proposant divers conseils diététiques ou des recettes du cuisinier du cardinal de Trévise, (id., n° 35).

« Le livre de Platine connaîtra une diffusion internationale et sera traduit en plusieurs langues. Grâce à cela, il va renouveler la cuisine européenne, en l'italianisant. Le souci primordial qui doit guider, selon lui, les cuisiniers, est de distribuer de la joie, de la santé et du bien être. Il se réclame d'Épicure, de

Columelle et d'Apicius. Si on retrouve chez lui les sauces au vin de la cuisine du Moyen-Age, il est plus réservé sur l'usage des condiments. Pour relever ses plats, plutôt que d'en noyer le goût avec les fortes épices alors en usage, il se contente ici d'un peu de jus de citron ou d'orange, là d'une pincée de gingembre ou de cinnamome. Il préconise les grillades, vante les légumes, et énumère quinze sortes de salades : laitue, endive, buglosse, pourpier, mauve, chicorée, oignons, etc. Platine rapporte aussi tout ce qu'il a lu dans les ouvrages de ses devanciers, surtout dans Pline. Son traité est divisé en dix livres. Des articles plus ou moins courts, définissent les règles de vie, la préparation des repas, et donnent des recettes. Au livre II, les fruits sont étudiés un à un : pommes, poires, raisins, citrons, dattes, olives, etc., et sont suivis de notices sur le miel, le sucre, le lait, le fromage, les œufs, etc. Ailleurs, il s'occupe d'épices, condiments, du gibier, des volailles et des poissons. Le livre X contient un important article sur le vin. » (Oberlé).

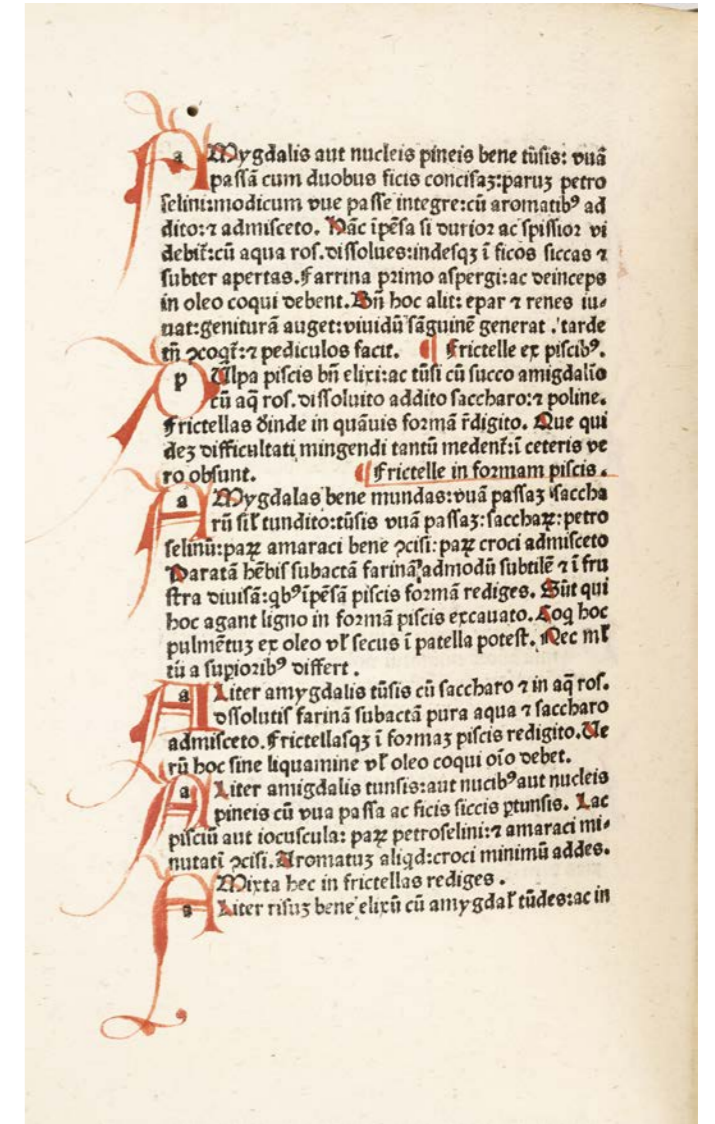
C'est aussi le **premier livre imprimé à Cividale** (Italie, Frioul, province d'Udine). L'imprimeur flamand Gerardus de Lisa, installé en 1480 et 1481 à Cividale, n'y publia que trois ouvrages : ce *De honesta voluptate et valetudine* de Platine, la *Chronica de sancto Isidoro Menore*, et *Ciceronis epistole*. Il avait commencé à imprimer à Trévise en 1471, et déplaça souvent ses presses ; jusqu'en à 1499, il produisit une quarantaine d'éditions à Trévise, Venise, Udine, Cividale, puis de nouveau Udine et Trévise.

**Plaisant exemplaire en reliure estampée de l'époque, grand de marges** ; il a été entièrement et finement rubriqué, avec **initiales ornées** (sur deux, trois ou cinq lignes), capitales rehaussées, titres des paragraphes marqués et soulignés.

Reliure frottée, avec petits manques de peau et trous de vers, minime restauration à la charnière supérieure, coutures lâches. Minime frottement au titre du premier feuillet. Trace d'étiquette au premier contreplat, pâles mouillures marginales à quelques feuillets, petits trous de vers aux derniers feuillets. *Hain (add.)*, 13052\* - *BMC VII*, p. 1094 - *Goff*, P.763 - *Vicaire*, 689 - *Bitting*, 374 - *Simon BB*, 79 et *BG*, 1188 - *Oberlé*, *Fastes*, 52-55 (*autres éditions*).



144



144

**PLATINA (Bartolomeo Sacchi, dit).** *Platine en françoys tresutile & necessaire pour le corps humain qui traicte de hōneste volupte et de toutes viandes et choses que lōme mange, quelles vertus ont, et en quoy nuysent ou prouffitēt au corps humain, et comment se doient apprester ou appareiller.* Lyon, François Fradin, 18 avril 1505. In-folio, gothique à 2 colonnes, maroquin brun XIXe siècle, filet doré, double encadrement int. de filets dorés avec fleurons d'angles dorés, et listels à froid, fleuron central doré, dos orné, encadrement int., tranches dorées sur marbrures (Hardy-Mesnil).

4 ff. non ch., cii ff. (44 lignes par colonne), signés a-r par 6.

12 000 / 15 000 €

Édition originale française, d'une excessive rareté, du premier livre de cuisine imprimé des Temps modernes. C'est la première traduction en français par Desdier Christol, du *De honesta Voluptate et valetudine*. Platine (Piadena, près de Cremona, 1421 - Rome, 1481) fut le secrétaire du cardinal François de Gonzague, qu'il accompagna à Rome, puis bibliothécaire à la Vaticane, poste qu'il conserva jusqu'à sa mort. Il composa ce traité de gastronomie très original à Rome en latin vers 1465, et la première édition, non datée, parut à Rome vers 1474.

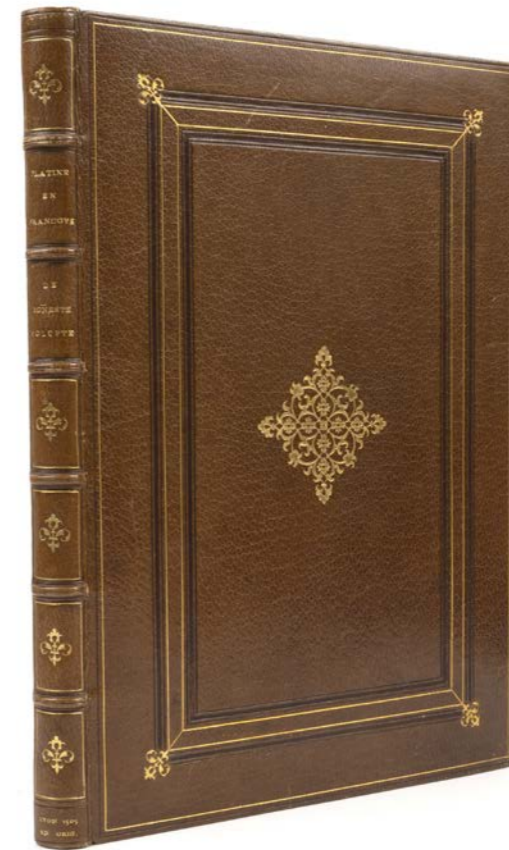
Il mêle « les souvenirs littéraires de l'Antiquité aux prescriptions des médecins médiévaux et aux recettes bien réelles de son temps. Placé sous le double patronage d'Épicure et du stoïcisme, le *De honesta Voluptate* connut un succès considérable dans toute l'Europe » (*Livres en bouche*, n° 21). L'ouvrage est un « manuel d'art de vivre à la fois savant », citant les auteurs antiques, « et pratique », proposant divers conseils diététiques ou des recettes du cuisinier du cardinal de Trévise, (id., n° 35). Divisé en dix livres, il traite des fruits (livre II), du miel, sucre, lait, épices, condiments, gibier, volailles, poissons ; le vin occupe une partie du livre X.

Desdier Christol, prieur de Saint Maurice près de Montpellier, traduisit ce traité en français, et l'enrichit de nombreux commentaires érudits, proposant même deux nouvelles recettes. Le livre de Platine fut également traduit en plusieurs langues, mais c'est en France qu'il fut le plus largement diffusé : cette première édition de 1505, illustrée de nombreuses lettrines gravées sur bois, fut suivie de 13 autres jusqu'en 1586.

Les marges portent quelques traces de notes très anciennes. **Provenances successives prestigieuses :** ex-libris armorié ancien (famille de Noailles ?), ex-libris Bancel (n° 113), ex-libris avec la devise en grec « PepoiΘa », ex-libris Édouard Moura, et ex-libris « L.L. Deuzel » (pseudonyme de Léon Lambert, bibliophile gastronome belge).

Exemplaire lavé, encollé, avec quelques discrètes restaurations aux feuilletts.

Vicaire, 692 – Baudrier, XI, 99 – Simon, 528. – *Livres en bouche*, 35 - Cat. Lambert, 1966 : « of great rarity ».



145



145



146

**PLINE L'ANCIEN.** *Historiæ naturalis libri XXXVII.* Paris, J. Barbou, 1779. 6 vol. in-12, veau marbré, triple filet, dos lisse orné, pièces de titre et de toison brunes, tranches dorées, roulette intérieure (Reliure de l'époque).

200 / 300 €

Élégante édition, illustrée d'un frontispice gravé par Duflos d'après Marillier, montrant un volcan en éruption. Elle fut établie et annotée par le jésuite Gabriel Brotier (1723-1789). Source inépuisable, cette *Histoire naturelle* contient nombre de renseignements sur les divers aliments des temps anciens au premier siècle de notre ère, et sur les mœurs épiques des Romains... L'ouvrage traite en particulier de la vigne et des vins (livre XIV), des fruits (XV), de l'agriculture (XVII), de la boulangerie et des légumes (XVIII), du potager (XX)... Ce large tableau des connaissances humaines sous l'Antiquité aborde également géographie, zoologie, botanique, médecine animale, minéralogie...

Ex-libris armorié : *Dugas* (Sine labe probitas).

Plaisant exemplaire.

Un mors fendu, défauts aux coiffes, légers frottements.

147

**PONCELET (Père Polycarpe).** *Histoire naturelle du froment.* Paris, G. Desprez, 1779. In-8, demi-chagrin vert, dos à nerfs orné (Reliure du XIXe siècle). xxxii et 387 pp., 5 pp., 10 planches dépliantes.

200 / 300 €

Édition originale de cet important traité sur le froment, de la culture à son utilisation en pains. Il comprend un vocabulaire et une table des matières détaillée.

Les planches représentent la graine et la plante, les silots, moulins et four.

Dos passé. Petite mouillure, rousseurs pâles.

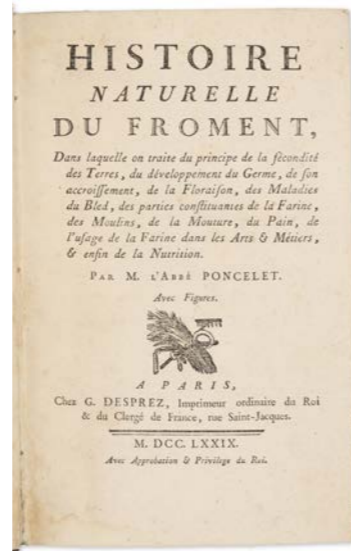
148

**[PONCELET (Père Polycarpe)].** *Chimie du goût et de l'odorat, ou principes pour composer facilement, & à peu de frais, les liqueurs à boire, & les eaux de senteurs.* Paris, Imprimerie de P.-G. Le Mercier, 1755. In-8, veau brun marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre brune, tranches rouges (Reliure de l'époque).

Frontispice gravé par Audran, 390 pp., (1) f. de privilège.

150 / 200 €

Édition originale, rare, illustrée d'une vignette de titre gravée par Audran et 6 planches hors texte d'instruments. C'est le premier livre du Père Poncelet, célèbre agronome.



147

Dans sa dissertation préliminaire sur la salubrité des liqueurs, l'auteur expose sa théorie sur le mélange des saveurs, classées selon une interprétation musicale : leurs consonances « acide, fade, doux, amère, aigre-doux »... correspondent aux notes de musique, et l'harmonie des saveurs se goûte ainsi. Les principes généraux d'infusion et de distillation sont suivis de recettes d'eaux-de-vie, sucre, café, thé, anis, genièvre, absinthe..., puis de ratafias et infusions simples, et enfin, d'une dissertation sur les odeurs. Le supplément comprend un dictionnaire de plantes et d'aliments, et un vocabulaire des mots peu familiers.

Ex-libris manuscrit, biffé : *Jean Laplante, chirurgien de l'hôtel dieu de Paris.*

Rousseurs, taches. Reliure très usagée.

*Vicaire, 171 – Bitting, 376 (1800 et 1819) – Simon, Gastr. 1212 (1755) – Oberlé 1088 (1755 et 1774).*

149

**[QUERIAU].** *Mémoire sur l'usage oeconomique du digesteur de Papin.* Clermont-Ferrand, Pierre Viallanes, 1761. In-8, broché, couv. de papier peint. 43 pp.

150 / 200 €

Édition originale de ce mémoire détaillant l'utilisation du digesteur inventé par Papin en 1679 ; elle est illustrée d'une planche représentant cette machine cuisant à haute pression pour extraire les graisses des os et fabriquer des bouillons. *Barbier, 157.*



149

150

**[ROUQUET (André)].** *L'Art nouveau de la peinture en fromage, ou en ramequin, inventée pour suivre le louable projet de trouver graduellement des façons de peindre inférieures à celles qui existent.* Marolles, 1755. In-12, demi-marouquin rouge, dos lisse, titre en long (Reliure du XIXe siècle). 20 pp., (1) f.

200 / 300 €

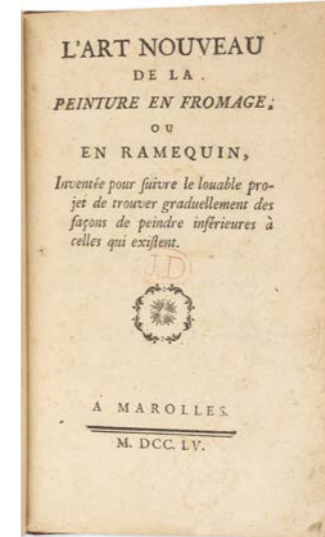
Édition originale de ce pamphlet du peintre en émail André Rouquet, de Genève. Il composa cet ouvrage pour se moquer du conflit qui opposait Diderot, avec son *Histoire ou le secret de la peinture en cire*, à son rival le comte de Caylus, qui venait de présenter lui aussi un mémoire sur la peinture à la cire. Le titre évoque une recette où le fromage, dissout dans un ramequin avec des jaunes d'œufs, doit être utilisé sur un panneau peint. Cachet J.D. sur le titre, répété au début du texte. Quelques rousseurs. Mentions manuscrites sur les gardes. *Vicaire, 48.*

151

**SALERNE. — MANUSCRIT.** *L'Art de conserver sa santé, composé par l'École de Salerne. Traduction nouvelle en vers françois par M. P. P. Bellesvère, par la Compagnie des Borgnes et des Aveugles.* S.d. (fin XVIIIe siècle). 2 cahiers en un volume 23 x 18 cm, vélin souple de réemploi.

200 / 300 €

Cette version (47 ff. manuscrits au verso) comprend 118 chapitres en vers latins, avec leur traduction en français.



150



151

La deuxième partie, en français, contient un *Traité sur la conservation de la beauté des Dames* (7 ff.), 17 feuillets blancs, puis in fine, un traité sur les *Eaux de noyaux* (3 ff.).

Le recto des premiers feuillets est orné d'un dessin de facture naïve au crayon, représentant des coquillages, crustacés, reptiles, oiseaux ; quelques uns ont été aquarellés.

Vélin détaché, manipulé, avec petits manques.

152

**[SALERNE] — LE LONG (Michel).** *L'Eschole des médecins de Salerne, qui enseigne comme il faut sainement & longuement vivre.* Rouen, François Vaultier, 1660. In-8, veau marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, roulette intérieure, tranches dorées sur marbrures (Reliure de l'époque). (8) ff., 603 pp. [*Vicaire annonce par erreur 606*], (21) ff.

100 / 150 €

Nouvelle édition de ces commentaires par Michel Le Long (1600-1642), « docteur en médecine à Provins ».

Du Xème au XIIIème siècle, l'École de Salerne traduit de nombreux textes grecs, latins ou arabes et diffusa des écrits en latin traitant de la santé humaine. Elle fut créée vers 1050 près de Naples et est fort connue pour son *Regimen Sanitaris Salerni*, sorte de codex de 369 vers. Au XIIIème siècle, l'École de Salerne déclina et fut supplantée par les premières universités européennes comme celles de Bologne ou de Montpellier. Les maximes furent ensuite traduites en français, interprétées et accompagnées de commentaires.

Ex-libris manuscrit sur le titre : *Delafaye*. Cachet au verso du titre. Ex-libris armorié : *Karl Gerfter*.

Rousseurs, taches pp. 235-238. Reliure usagée (charnières fendues, coiffes manquantes, coins émoussés, épidermures).

*Vicaire, 512.*

153

**[SALERNE].** — *Regime de sante pour conserver le corps humain & vivre longuement. Le souverain remede contre l'espimie. La cognoissance des urines corrige par plusieurs docteurs regens en medecine, regens a Montpellier avec une recepte de la grosse verolle.* Paris, Philippe le Noir, s.d. (vers 1533). Petit in-4, maroquin vert, triple filet, dos lisse orné, pièce de titre rouge, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure du XVIIIe siècle). (74) ff.

1 000 / 1 500 €

Le texte en vers latins du *Regimen sanitatis Salernitanum* est suivi de la traduction française du commentaire de Arnaud de Villeneuve (1235-1313).

Médecin et alchimiste catalan, Arnaud de Villeneuve fut professeur à Paris, Barcelone et Montpellier ; il composa plusieurs traités de médecine astrologique, et on lui attribua quelques autres ouvrages. Il fut l'un des plus importants éditeurs de ce poème réunissant les préceptes de l'école de médecine de Salerne, avec Jean de Milan, Novoforo...

Encadrement du titre gravé sur bois, titre en rouge et noir et impression en caractères gothiques.

Mouillures, fortes à certains feuillets. Marges coupées un peu court. Notes anciennes dans les marges. Titre passé, abîmé avec petits manques marginaux. Derniers feuillets abîmés et petits manques marginaux. Au colophon, déchirure sans manque et date manuscrite de manière erronée. Dos passé, petites décolorations et taches sur les plats.

154

**SALLENBRE (P. de).** *Histoire de Pierre de Montmaur, professeur royal en langue grecque dans l'Université de Paris.* La Haye, Chr. van Lom, P. Gosse, 1715. 2 vol. in-8, maroquin rouge, triple filet, dos finement orné, dentelle intérieure, tête dorée, non rogné (Capé). I) Frontispice, titre, (2) ff., (iii)-cxxxii pp., 1 f. (errata), 316 pp., 6 planches hors texte non signées. – II) même frontispice, titre, 312 pp., 2 planches hors texte.

500 / 600 €

Édition originale rare de ce recueil, illustrée d'un frontispice répété et de 8 planches par Bleyswyk, légendées en latin ou en grec : certaines sont déroutantes, comme celle de l'homme caché dans une marmite (II, p. 67). Sallengre (1694-1727), juriste originaire des Pays-Bas, s'attaque avec violence à Pierre de Montmaur.

Libertin érudit, exclu de l'ordre des jésuites, Pierre de Montmaur (1576-1648) fut nommé à la chaire de grec au Collège de France en 1623 ; gourmand éhonté, il fréquentait les tables du chancelier Séguier ou du président de Mesmes, et animait les repas par ses nombreuses critiques contre les auteurs ou autres personnages ; ces « montmaurismes » fatiguèrent les beaux esprits de l'époque, dont La Mothe Le Vayer, Ménage, Balzac, Dalibray... qui ripostèrent à travers divers pamphlets ou vers satiriques.

Sallengre réunit dans le premier tome de son ouvrage nombre de ces satires en latin, dans le second les pièces en français, aux titres éloquentes : *Le Testament de Goulou, Métamorphose de Gomor en marmite, Le Barbon, Le Parasite Mormon...*

**Bel exemplaire sur grand papier, à toutes marges, relié par Capé.**

Mors fendillés. Traces blanches aux plats du tome I.

*Oberlé, Fastes, 374. - Livres en bouche, 184.*

155

**SCAPPI (Bartolomeo).** *Dell arte del cucinare, con Il mastro di casa e Trinciante.* Venise, Combi, 1643. In-4, veau brun moucheté, dos refait anciennement orné de filets dorés, pièces de titre de maroquin rouge (Reliure de l'époque).

636 pp. dont le titre-frontispice, 23 (sur 28) planches gravées sur cuivre.

200 / 300 €

Édition vénitienne de l'un des plus importants livres illustrés sur la cuisine pendant la Renaissance, réputée pour ses planches soignées. Elles montrent les instruments du cuisinier : sièges, tamis, râpes, table, bancs, placard, cassettes diverses, nombreuses marmites, louches, crédences, instruments pour cuisiner en plein air, fourches, jarres, couteaux, laiterie, four...

Cette édition comprend, comme souvent, trois textes : l'ouvrage de Scappi est suivi de l'œuvre de Cesare Pandini, *Il mastro di casa*, et de l'œuvre de Vincenzo Cervio, *Il Trinciante*.

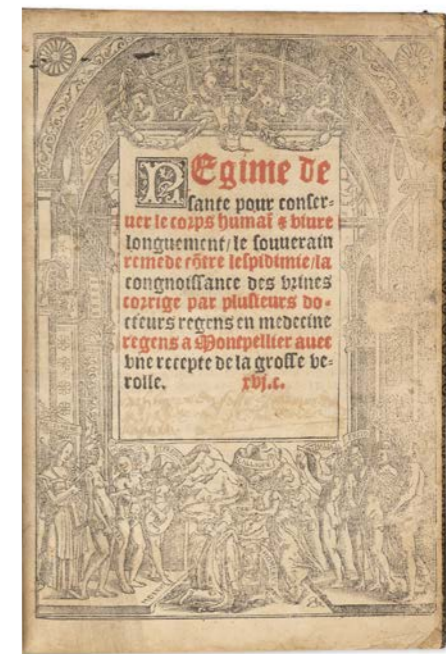
Ouvrage rare, et souvent incomplet.

Exemplaire incomplet de 5 planches, et de 2 ff de texte (pp. 629 à 632), cahier kkkk en partie détaché. Restaurations aux feuillets liminaires et aux planches in-fine, parfois un peu court en tête, gardes renouvelées, pâles mouillures, taches. Reliure très usagée, mors fendus.

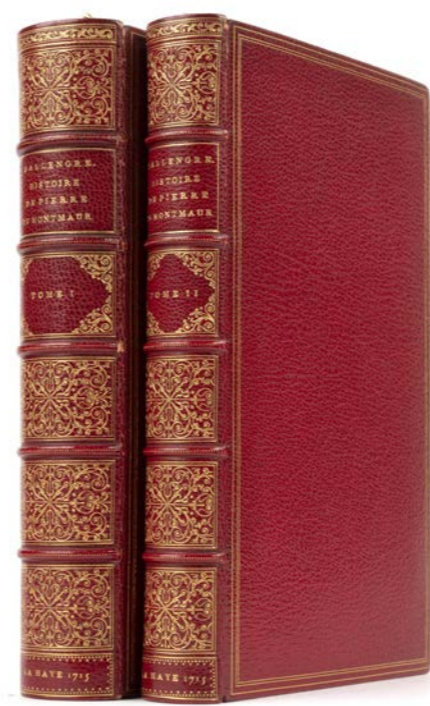
*Vicaire, 775 - B. IN. G., 1784 - Bitting, 419 - Simon, 1356 - Oberlé, Fastes, 75, 76 : autres éditions.*



153



153



154



154

156

**SCAPPI (Bartolomeo).** *Opera, divisa in sei libri.* [Venise, Michel Tramezzino, 1570]. In-4, vélin souple, dos lisse, titre à l'encre, boîte de toile verte moderne (Reliure de l'époque).

(6) ff. dont un portrait, 369 ff., (3) ff. de table, 27 planches gravés sur cuivre, (4) ff. pour le commentaire du conclave.

10 000 / 12 000 €

Rare véritable édition originale, non datée, imprimée en italique, de l'un des plus importants livres illustrés sur la cuisine, pendant la Renaissance.

Scappi fut au service du « très politique » cardinal Lorenzo Campaggi (1471-1539) et organisa en 1536 un somptueux banquet pour Charles Quint ; puis il fut cuisinier privé, d'environ 1550 à 1572, des papes Jules III, Paul IV et Pie V.

Une autre édition parut en même temps : datée au colophon 1570 et chez le même imprimeur, elle a une collation différente. Mortimer a établi avec certitude l'antériorité de notre édition non datée.

**Ces deux premières éditions sont les seules ornées de gravures sur cuivre :** toutes les éditions postérieures sont ornées de bois gravés.

Dans cet ouvrage en six livres, l'auteur explique comment choisir les meilleurs produits (I), donne 231 recettes de viandes et volailles (II), 286 de poissons (III), énumère les outils à emporter pour cuisiner pour un Prince, et les menus selon le calendrier (IV), décrit 237 sortes de pâtes (V), et enfin décrit 216 recettes de potages, tartes, fruits... destinées aux malades (VI). Il est orné d'un beau portrait de l'auteur et de 27 planches (la première sur double-page), montrant les instruments du cuisinier ; la belle planche double montre le Banquet servi aux cardinaux réunis en conclave pour choisir un nouveau pape. Le tirage dans cet exemplaire est un peu pâle.

Le texte est du plus grand intérêt : outre l'aspect purement gastronomique, il se révèle passionnant pour l'étude de la société et de la vie privée au XVIe siècle, soulignant l'évolution des mœurs et du goût, ou abordant des sujets peu traités à l'époque, comme les régimes de santé (Scappi est sans doute l'un des premiers cuisiniers à avoir publié un traité de diététique, domaine jusque-là réservé aux savants) ou l'architecture domestique. À ce sujet, Oberlé précise que « le chapitre 2 du premier livre, intitulé « Del sito, forma, e disegno d'una cucina, et ordine delle masseritie di questo ufficio » traite avec une grande précision des plans, des matériaux de construction. On chercherait en vain ailleurs autant d'informations sur ce sujet à cette époque ».

**Très bel exemplaire en vélin de l'époque.**

Légères mouillures et rousseurs. Coutures lâches. Calculs anciens à l'encre sur les plats. 2 ff. intervertis, quelques taches et rousseurs sans gravité, petits manques de papier dans la marge des deux derniers feuillets. Portrait coupé court en pied. Mortimer II, 467 - Fondation B.I.N.G., 1780 - Vicaire, 773-774 - Simon, 1356 - (Oberlé, *Fastes*, 75, 76 : autres éditions).

157

**SCAPPI (Bartolomeo).** *Opera, divisa in sei libri.* Venise, Michel Tramezzino, 1570. In-4, vélin à recouvrement, dos lisse, titre à l'encre, tranches marbrées (Reliure moderne).

(5) ff., portrait et 27 planches gravés sur cuivre, 436 ff. chiffrés, (8) ff. n. ch.

6 000 / 8 000 €

Deuxième édition, rarissime, datée au colophon, imprimée en italique, de l'un des plus importants livres illustrés sur la cuisine, pendant la Renaissance. Elle est illustrée des mêmes planches que celles de l'édition originale parue en même temps. (Non datée, l'édition originale a une collation différente ; selon Mortimer (II, 467), elle est attribuée au même imprimeur, et est antérieure à celle-ci, datée).

**Ces deux premières éditions sont les seules ornées de gravures sur cuivre :** toutes les éditions postérieures sont ornées de bois gravés.

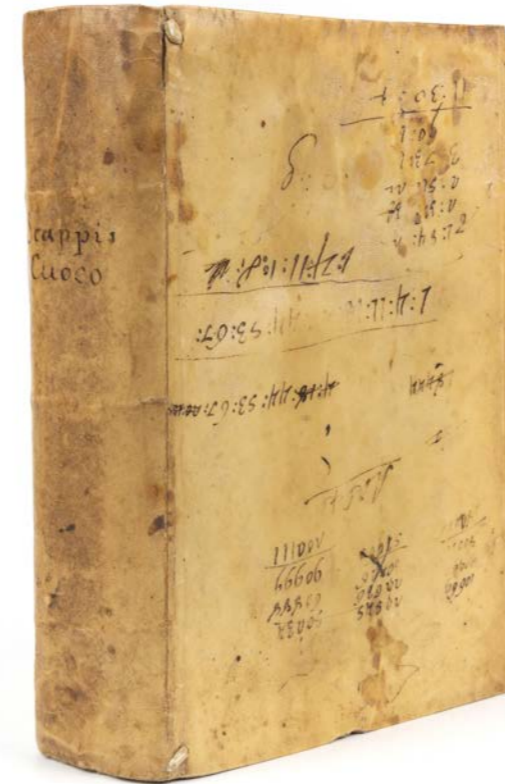
Scappi fut au service du « très politique » cardinal Lorenzo Campaggi (1471-1539) et organisa en 1536 un somptueux banquet pour Charles Quint ; puis il fut cuisinier privé, d'environ 1550 à 1572, des papes Jules III, Paul IV et Pie V.

Dans cet ouvrage en six livres, l'auteur explique comment choisir les meilleurs produits (I), donne des recettes de viandes et volailles (II), de poissons (III), énumère les outils à emporter pour cuisiner pour un Prince, et les menus selon le calendrier (IV), décrit diverses sortes de pâtes (V), et enfin décrit des recettes de potages, tartes, fruits... destinées aux malades (VI). Il est orné d'un beau portrait de l'auteur et de 27 belles planches (la dernière sur double-page), d'un tirage très soigné dans cet exemplaire, montrant les instruments du cuisinier ; la belle planche double montre le Banquet servi aux cardinaux réunis en conclave pour choisir un nouveau pape.

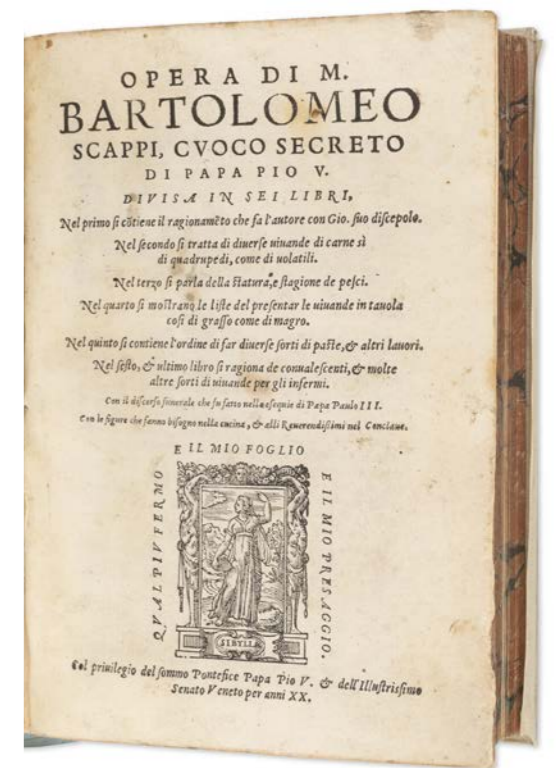
Le texte est du plus grand intérêt : outre l'aspect purement gastronomique, il se révèle passionnant pour l'étude de la société et de la vie privée au XVIe siècle, soulignant l'évolution des mœurs et du goût, ou abordant des sujets peu traités à l'époque, comme les régimes de santé (Scappi est sans doute l'un des premiers cuisiniers à avoir publié un traité de diététique, domaine jusque-là réservé aux savants) ou l'architecture domestique. À ce sujet, Oberlé précise que « le chapitre 2 du premier livre, intitulé « Del sito, forma, e disegno d'una cucina, et ordine delle masseritie di questo ufficio » traite avec une grande précision des plans, des matériaux de construction. On chercherait en vain ailleurs autant d'informations sur ce sujet à cette époque ».

Taches, petites rousseurs et mouillures, sans gravité. Petite restauration à une planche.

Fondation B.I.N.G., 1779 - Vicaire, 771 - Bitting, 419 - Simon, 1356 - Oberlé, *Fastes*, 75, 76 : autres éditions.



156



157



157



158



158



158

**158**  
**SERRES (Olivier de).** *Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des Champs*. Paris, Jamet Métayer, 1er juillet 1600. In-folio, maroquin vert, roulette dorée en encadrement, fleurette aux angles, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin fauve, tranches dorées (Reliure de la fin du XVIIIe siècle). (8) ff. dont le titre-frontispice gravé par Mallery, 1004 pp., (10) ff. (table et achevé d'imprimer).

3 000 / 4 000 €

Édition originale du plus important traité d'agriculture jusqu'alors composé, par l'un des premiers agronomes français, Olivier de Serres. Né à Villeneuve-de-Berg, Vivarais, en 1539, Olivier de Serres expérimenta très vite diverses études dans sa ferme du Pradel : il introduisit la garance, le houblon et le maïs, tenta l'extraction du sucre à partir de la betterave, développa les plantations de mûriers pour la production de la soie. Édition illustrée d'un magnifique frontispice montrant Henri IV trônant dans un jardin qui domine un arc de Triomphe, de 8

vignettes en tête de chapitres gravées sur bois, et 16 bois dans le texte représentant des parterres de fleurs (VI). Dans le *Théâtre d'agriculture*, il analyse les différentes activités agronomiques, l'organisation du domaine et sa gestion économique. Mais ce traité est également important pour l'histoire de l'alimentation : il traite du pain et des légumes (II), du vin (III), du fromage (IV) ; le huitième lieu est consacré à « l'usage des aliments » : les provisions (chap. 1), la boulangerie, la salaison des viandes, conservation des fruits, les confitures (chap. 2), la distillation (chap. 4), les recettes de vins. On compte 19 éditions jusqu'en 1675.

Frottements à la reliure, coins émoussés. Petites mouillures, restaurations à de nombreux feuillets. Achevé d'imprimer en fac-similé. Malgré ces défauts de papier, cet exemplaire reste séduisant dans sa reliure en plein maroquin vert. On joint : **FRAITOT (V.)**. *Olivier de Serres. Livre de lecture à l'usage des écoles*. Paris, Hachette et Cie, 1882. Brochure in-12 de 34 pp. *Vicaire*, 788 - *Simon*, 1374 - *Livres en bouche*, 88. - *Bitting*, 428 (1617) - *Oberlé*, *Fastes*, 612 (1804-1805).

**159**  
**SMITH (Eliza).** *The Compleat housewife : or, Accomplish'd Gentelwoman's companion*. Londres, J. & H. Pemberton, 1742. In-8, veau brun moucheté, double filet doré, pièce de titre rouge moderne (Reliure anglaise de l'époque). Frontispice représentant des femmes à la cuisine préparant des volailles, (10) ff., 366 pp., xiv pp. (index), 6 planches dépliantes (tables dressées).

150 / 200 €

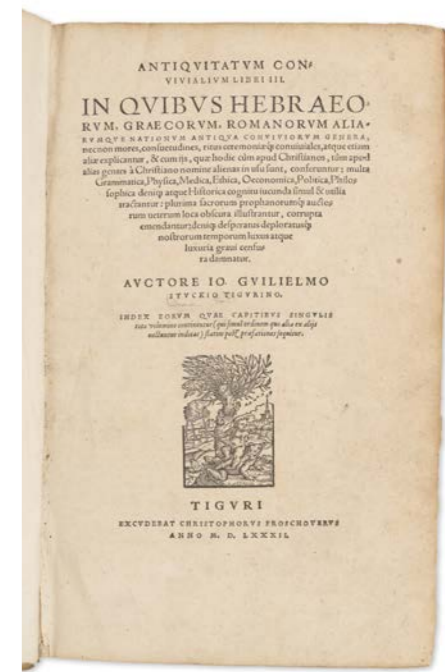
Nouvelle édition, augmentée (la onzième), de ce célèbre traité de cuisine, paru pour la première fois en Angleterre en 1727. La préface traite de la cuisine depuis les premiers temps, à partir d'Isaï et Rebeccah, sa mère. Cette même année 1742, cet ouvrage fut le premier livre de cuisine publié aux Etats-Unis ; l'initiative en revint à William Parks (à Williamsburgh, Virginie), à partir de la cinquième édition.

Ex-libris manuscrit anglais, 1877. Titre et planches empoussiérés, restaurations ; rousseurs. Reliure très usagée. *Vicaire*, 794 - *Lowenstein*, *American cookery book*, I. - *Oxford*, 60 - *Simon*, 1392 - *Bitting*, 438 (autres éditions).

**160**  
**SMITH (John).** *Traité des vertus médicinales de l'eau commune où l'on fait voir qu'elle prévient & guérit une infinité de maladies*. Paris, Guillaume Cavelier fils, 1725. In-12, veau brun, dos orné, pièce de titre fauve, tranches rouges mouchetées (Reliure de l'époque). xciii pp., (1) f., 335 pp., (4) ff.

150 / 200 €

Édition originale française. Cette traduction par Noguez (médecin parisien, qui signa l'épître dédicatoire au Duc de La Force), est suivie de celle du traité sur l'eau de Hancock (traduit par Nicéron), et des thèses de Philippe Hecquet (1661-1737, médecin de Port-Royal) et d'Étienne-François Geoffroy (1672-1733, médecin apothicaire). Ex-libris manuscrit sur le titre : *Ht Gaillard 1730*. Quelques rousseurs. Frottemens, coiffe supérieure en partie arrachée.



161

**161**  
**STUCKIUS (Guilielmo).** *Antiquitatum convivialium libere III*. Zurich, Christophe Froschauer, 1582. In-folio, vélin peint en noir, dos lisse orné de caissons dorés, pièce de titre de maroquin rouge, tranches dorées (Reliure du XVIIe siècle). (12) ff., 397 ff., 1 f. blanc, 14 ff. de table.

400 / 500 €

Édition originale, imprimée en italique, de cet important ouvrage sur les coutumes des anciens, Grecs, Romains, Juifs, Égyptiens, Perses... Originaire de Zurich, Guillaume Stuckius (Zurich, vers 1550 - 1607) a réuni des extraits de près de 500 auteurs grecs, hébreux, arabes, perses, beaucoup traitant de l'alimentation. Cet ouvrage est également une véritable encyclopédie des différents vins des Anciens. Reliure frottée. *Vicaire*, 805 - *Simon*, *Gastr.*, 1470 - *Bitting*, 452 - *Simon*, *Bach.*, II, 628.

162

**[SWEERTZ, Hieronymus].** *De Cierlyjke Voorsnydinge aller Tafel-Gerechten.* Amsterdam, Hieronymus Sweerts, Boek-en Printverkooper in de Kalverstraat, s.d. [vers 1668]. Petit in-12 oblong, vélin rigide ivoire, titre à l'encre au dos, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).  
*Titre-frontispice, 96 pp. et 32 planches gravées dont 1 dépliant.*

2 500 / 3 000 €

Nouvelle édition non datée de ce **rare et charmant manuel hollandais de l'écuyer tranchant** ; la collation est identique à celle de la rare édition originale parue en 1664.

Il est orné de **33 jolies planches gravées sur cuivre**, dont un titre-frontispice montrant, dans un décor festonné, un gentilhomme attablé pendant qu'un cuisinier découpe une volaille plantée au bout d'une fourchette (près de lui, un petit chien rongé un os) et 31 figures exposant l'art de découper les poulets, faisans, chapons, lapins, cochons, homards, poissons, artichauts, tartes, pâtisseries, etc. La grande planche dépliant représente des fourchettes et des couteaux.

Mouillures, quelques rousseurs. Vélin un peu sali, petit accroc au second plat.

*Vicaire 870.*



162

163

**TAILLEVENT.** — *Le Livre de Taillevent grant cuisinier du Roy de France.* Lyon, Benoist Rigaud, 1580. In-16, maroquin orangé, encadrement doré orné de fers au pélican, doublure de maroquin bleu ornée du même encadrement, gardes et doubles-gardes de papier marbré, tranches dorées sur marbrures (Chambolle-Duru). 96 pp.

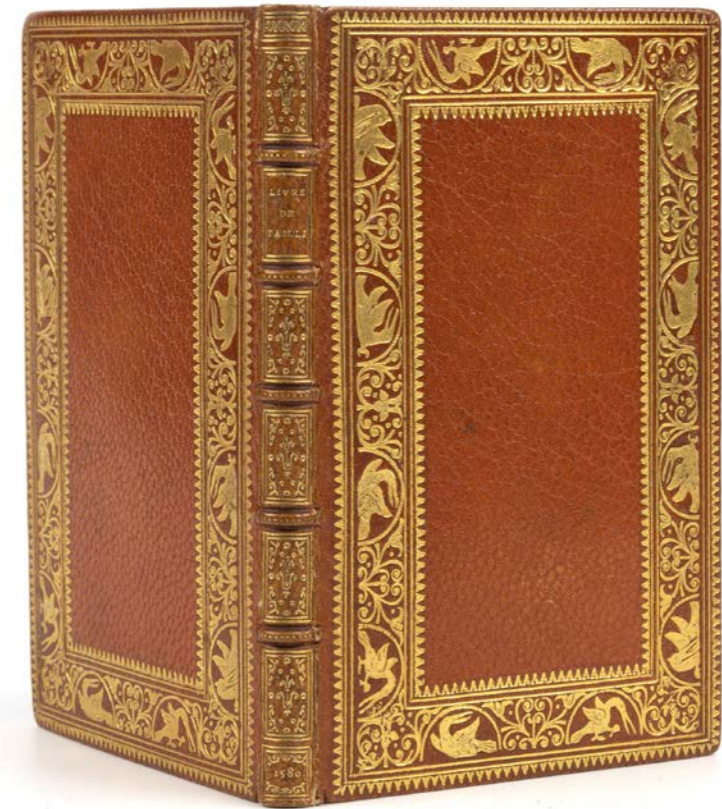
4 000 / 5 000 €

L'un des plus anciens traités culinaires français sur « l'art & la science d'appareiller les viandes, à savoir bouillir, rotir : poisson de mer et d'eau douce : sauces, épices... », le *Viandier* est un ouvrage de référence pour la cuisine médiévale de la noblesse française. Il fut écrit au XIVe siècle, par Guillaume Tirel, dit Taillevent (1310-1395), maître-queux de Philippe VI, Charles V et Charles VI, premier écuyer de cuisine, maître de garnisons, au moment où la cuisine commençait à repousser les traditions gallo-romaines et à devenir une science. « La cuisine de Taillevent était riche, très épicée et abondante » (Oberlé, 1892).

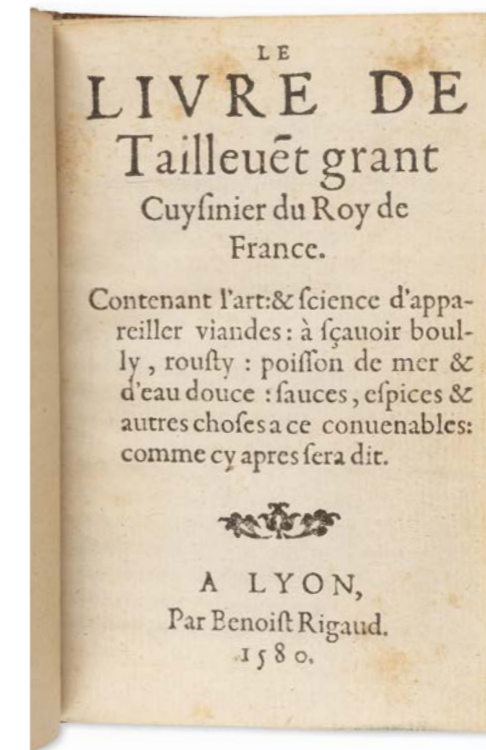
**Superbe exemplaire en maroquin doublé, aux provenances prestigieuses** : il appartient à la bibliothèque du marquis François-César Le Tellier de Courtanvaux (1718-1781, cachet armorié in fine) puis au Baron Pichon (1897-1898, n° 571), qui le fit relier avec son fer spécial au pélican, que l'on retrouve sur d'autres volumes de sa bibliothèque.

Dans l'étude intitulée « Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent », que le Baron Pichon publia en 1892, cette édition est à la 13e place.

Ex-libris non identifié : *GH*. Quelques rousseurs. Mors fendillés. *Vicaire, 826.*



163



163



164

164

**THRÉSOR DE SANTÉ (Le)**, ou *Mesnage de la vie humaine*. Lyon, Jean Ant. Huguetan, 1607. In-12, basane brune, dos orné, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). (10) ff., 562 pp., (13) ff.

300 / 400 €

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

Ce traité est caractérisé par un maintien des goûts médiévaux, et un développement des spécialités régionales et des recettes pour accommoder.

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

Vicaire, 835 - Bitting, 607.



165

165

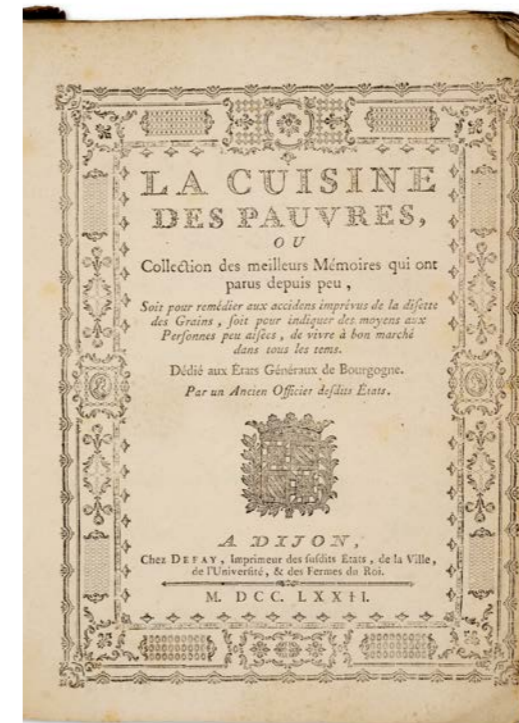
**TRAITÉ DE CONFITURE**, ou *Le Nouveau & parfait confiturier*. Amsterdam, Pierre Mortier, s.d. (1698). In-12, basane fauve, dos orné, pièce de titre rouge (Reliure moderne). Titre, (4) ff., 252 pp., (8) ff.

150 / 200 €

Nouvelle édition de ce traité, illustrée d'un fontispice signé D. Bongært. D'abord paru à Paris en 1689, il « enseigne à bien faire toutes sortes de confitures tant seiches que liquides, au sucre, & sans sucre, & au miel, de compotes, de fruits, de salades, de dragées, breuvages délicieux, & autres délicatesses de bouche ».

Dos passé.

Vicaire, 839 - Bitting, 608.



166

166

**[VARENNE DE BEOST (Claude-Marc-Antoine)]**.

*La Cuisine des pauvres, ou Collection des meilleurs mémoires qui ont paru depuis peu, soit pour remédier aux accidens imprévus de la disette des grains, soit pour indiquer des moyens aux personnes peu aisées, de vivre à bon marché dans tous les tems.* Dijon, Defay, 1772. Petit in-4, broché.

400 / 500 €

(3) ff., iv pp., 84 pp., 2 planches gravées (p. 23).

Édition originale rare de ce recueil de 8 mémoires concernant la cherté des vivres, le pain de pomme de terre, le riz économique, les pommes de terre (par Mustel), le blé. L'auteur était le fils du secrétaire des états de Bourgogne.

Une note sur le faux-titre souligne l'utilité de cette publication : « En 1816 et 1817 la disette de pain vin légumes fut si générale que cette brochure fut consultée et suivie avec le plus intérêt. ».

Déchirures marginales avec petits manques aux derniers feuillets. Brochage fatigué avec déchirures.

À la suite : *Passage de S.A.R. Monsieur, frère du Roi, comte d'Artois, Chatillon-sur-Seine*. 8 pp. Moullure angulaire.

Vicaire, 224.

167

**VILLENEUVE (Arnaud de).** *Le Tresor des pouvres selon maistre Arnoult de Villenove : maistre Gerard de solo : et plusieurs aultres docteurs en medecine de Montpellier.* Lyon, Claude Nourry, 14 août 1527. In-8 maroquin rouge, encadrement à la Du Seuil composé de roulettes dorées et variées en encadrement, dos à nerfs orné, tranches dorées (Reliure moderne).

Titre en rouge et noir orné d'un grand bois gravé représentant le portrait d'Arnaud de Villeneuve, (2) ff., 99 ff.

2 000 / 2 500 €

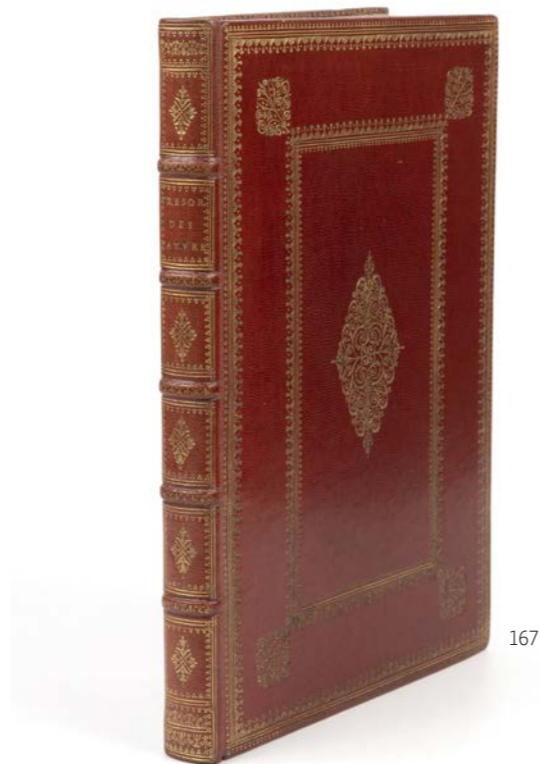
« Belle édition de la plus grande rareté » (Simon) de ce célèbre traité de médecine populaire.

Il est attribué à Arnaud de Villeneuve (1235-1311), mais il est en grande partie dû à Gerard de Solo. D'autres médecins de Montpellier y traitent de pharmacologie et de médecine, l'ouvrage réunissant en effet 4 traités : *Le trésor des pauvres - Traité de la confection d'aucuns baumes (traité des vins et des vins médicaux) - Traité de médecine de G. Solo - Souverain remède contre l'épidémie basse ou mauvaise.*

Restaurations à plusieurs feuillets, avec quelques lignes en fac-similé pour les deux derniers feuillets.

Plaisante reliure.

Simon, *Bachique*, 702. - Baudrier, XII-137 - Bechtel, *Gothiques*, p. 35, A-259.



167



168

168

**VILLON (François).** — *Plusieurs gentillesses de maistre François Villon avecques le recueil et istoire des repues franchises, nouvellement imprimee.* Lyon, Barnabé Chaussard, 30 juillet 1532. Petit in-4, maroquin janséniste lie de vin, filet à froid (Reliure moderne). (23) ff., sans le dernier f. blanc.

3 000 / 4 000 €

Belle édition gothique de ce poème, ornée d'un grand bois gravé représentant un banquet. Composé par un auteur anonyme, il a pour héros François Villon : parfois accompagné de ses compagnons, le poète applique plusieurs méthodes pour obtenir sans rien dépenser du poisson, des tripes, du vin, du pain, du rost...

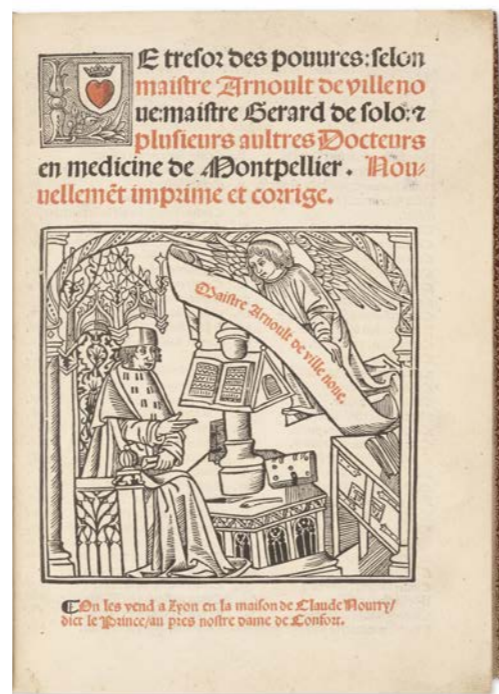
La plus ancienne édition serait selon Vicaire (865) datée vers 1500.

Le titre porte deux vers manuscrits à l'époque annonçant le propos de l'ouvrage : « Faictes bonn' cher' et n'despenses gnier ».

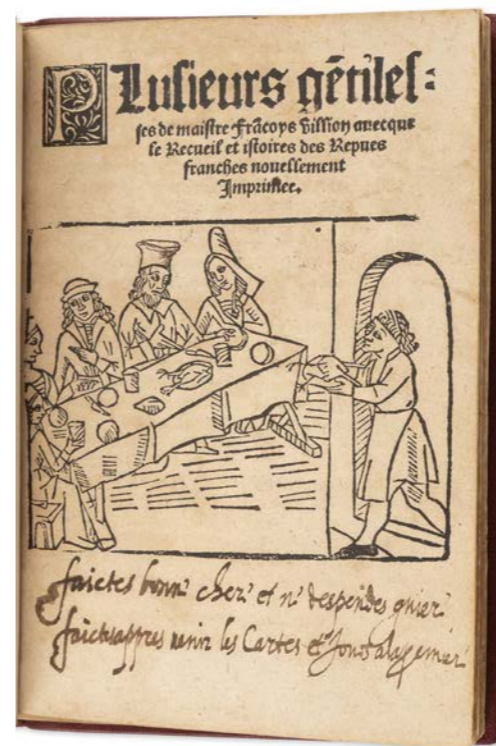
Exemplaire provenant des bibliothèques Lucius Wilmerding et Rouvier de Vulgran (pseudonyme du cuisinier Raymond Oliver (1909-1990) - avec leur ex-libris).

Papier foncé. Au dernier feuillet, petites taches et déchirure sans manque restaurée.

Baudrier XI, 50 - Tchmerzine X, 485 - Bechtel, *Catalogue des gothiques français*, p. 774.



167



168

169

**VONTET (Jacques).** *L'Art de trancher la viande et toute sorte de fruits à la mode italienne et nouvellement à la françoise. Par sieur Jacques Vontet écuyer tranchant.* [Lyon, vers 1647]. In-4, chagrin rouge, filet fleuroné et droit en encadrement, dos à nerfs orné de fers au poisson et au fuseau répétés, dentelle intérieure, tête dorée (Reliure du XIXe siècle).

29 pages de texte calligraphié et 40 planches gravées sur cuivre.

8 000 / 10 000 €

Très précieux volume illustrant l'art de l'écuyer tranchant, étonnant par sa forme, entre manuscrit et imprimé.

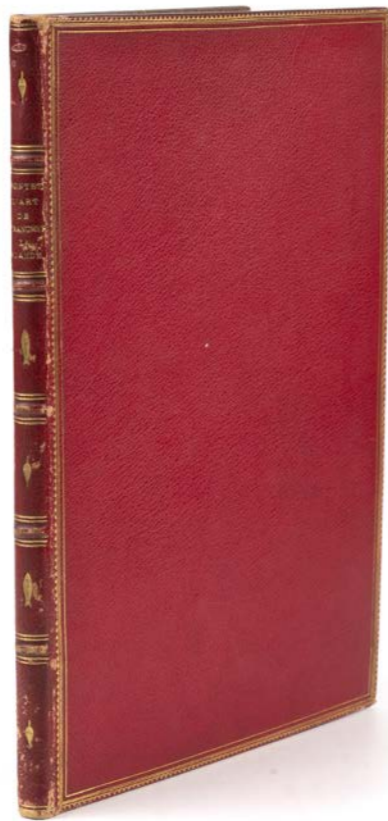
Cet exemplaire contient 29 pages manuscrites, donnant un Avis au lecteur, suivi des méthodes pour trancher les alloüette, becfigue, ortollan, caille, bécasse, pigeon, perdrix, canardeau, poulet, dindonneau, paonneau, chapons, coq d'Inde, grand faisan, canard sauvage, oie, lièvre, lapin, cochon, veau, mouton ; le dernier feuillet manuscrit concerne les poissons.

Le volume contient également 40 planches gravées sur cuivre (réunissant en tout 60 figures) présentant la découpe des viandes et des poissons, pour accompagner ces explications ; les traits de découpe chiffrés sont marqués à la plume.

Les dernières planches, qui offrent pur la plupart des modèles de découpe de fruits, sont demeurées sans texte.

Les rares exemplaires rencontrés sont tous composés différemment.

Comme il arrive dans d'autres exemplaires, une notice inachevée au f. 14, ne compte que le titre : « La façon de servir le chapon à la main ».



169



169

Vontet avait fait graver cette suite pour illustrer son enseignement : il faisait relier ces planches avec des notes de sa main pour distribuer les volumes à ses élèves, qui pouvaient y ajouter leurs propres notes ; d'autres exemplaires étaient sans doute communiqués vierges, puis complétés directement par l'élève pendant le cours. Donc, dans ces exemplaires, les planches sont identiques mais les styles d'écriture peuvent différer.

Originaire de Fribourg en Suisse, Vontet (ou Vonlett) enseigna l'art de trancher dans les cours princières d'Europe (Espagne, Rome, Sienna, Padoue... selon sa préface), puis s'installa à Lyon, rue du Bois, proche Saint-Nizier. Il innova dans la manière de trancher : dans le plat pour plus de facilité, et non plus en l'air. Grimod de La Reynière, au début du XIXe siècle, s'inspira de cette suite pour son *Manuel des Amphitryons* (1808) dont la première partie traite de la découpe des viandes.

Ex-libris A.-P. D.

Quelques rousseurs. Reliure frottée.

Vicaire, 870 - Livres en bouche, n° 145 - Oberlé, Fastes, 552.



169





171

170

**WARNER (Richard).** *Antiquitates culinariae, or Curious tracts relating the culinary affairs of the old English.* Londres, R. Blamire, 1791. In-4, demi-marquin à long grain brun, dos lisse, titre doré en long (Reliure anglaise du XIXe siècle).

Titre gravé, lx pp., 137 pp.

300 / 400 €

Unique édition de ce très important ouvrage retraçant l'histoire de la cuisine anglaise, depuis ses prémices, composé par le révérend Richard Warner (1763-1857), collectionneur d'antiquités, recteur de Sway, près de Lymington, dans le Hampshire. Le discours préliminaire, qui fait l'historique de la cuisine ancienne, est suivi de la présentation de six ouvrages relatifs à la cuisine, du XIIIe au XVIIIe siècle :

- un ouvrage sur les préceptes de la cuisine anglaise, composé en 1390, d'après le Maître des cuisines du Roi Richard II (196 formules).
- un ouvrage de cuisine anglaise composé vers 1381 (91 formules).
- recettes de cuisine vers 1285.
- recettes pour conserver les fruits vers 1631.
- le Banquet à l'occasion de l'intronisation de Georges Nevell, archevêque de York, la sixième année du règne d'Édouard IV.
- le Banquet de Carême pour l'intronisation de l'archevêque William Warham, en 1504.

L'ouvrage est illustré de 2 grandes figures gravées en couleurs, La Fête du paon (sur double page), et Un repas saxon, composées à la manière de frises antiques.

Des bibliothèques James H. Wilson, Oxford, 1846 (ex-libris manuscrit), et Dr Hector de Ayala, sept. 19]55 (cachet in fine). Pâles rousseurs. Charnières frottées et reteintées. Dos en partie détaché.

*Vicaire*, 873. – *Bitting*, 485. – *Simon*, 1607. – *Oxford, English cookery books to 1850*, 120. – *Schræmli*, 496. – *Maclean, A short title catalogue of household ans cookery books published in the English tongue 1701-1800*, 149.

171

**ZINANNI (Giuseppe).** *Delle uova e dei nidi degli ucelli.*

Venise, Antonio Bortoli, 1737. 2 parties en un vol. in-4, cartonnage d'attente de l'époque, non rogné ni coupé.

I) Frontispice non signé représentant une allégorie à la coiffe ailée, (4) ff., 130 pp. – II) titre, 55 pp., (1) p. – 3 titres gravés, 22 pl. (œufs d'oiseaux) ; 8 pl. (la ponte chez la sauterelle).

600 / 800 €

Unique édition du premier traité entièrement consacré aux œufs d'oiseaux, par le naturaliste italien Zinanni (1692-1753), originaire de Ravenne.

Il traite des oiseaux terrestres non rapaces, des rapaces terrestres, des oiseaux d'eau. Il est illustré d'un frontispice, 3 titres et 22 planches, chacune décrivant 1 à 9 œufs ; l'ensemble représente 106 espèces. La deuxième partie est consacrée aux sauterelles et est illustrée de 8 planches.

Dos détaché et déchiré, cartonnage sali.

## VIN

172

**ANONYME. — [VAUVRE (Jean-Louis Girardin de)].** *Les Agréables divertissements de la table, ou Les Règlements de l'illustre Société des Frères et sœurs de l'ordre de Méduse.* Marseille, Imprimerie de l'Ordre, (vers 1700). In-12, cousu sous couverture de parchemin. 64 pp.

200 / 300 €

Édition originale rare de ce livret des statuts de l'Ordre de la Méduse, composés par Vauvré (1647-1724), intendant du Port de Toulon et Grand Prieur de l'Ordre de Méduse ; une deuxième édition paraîtra en 1712 (Lyon, Laurens).

L'illustration comprend un frontispice « dessiné et gravé par Frère Virtuose », une vignette sur le titre (répétée dans le texte p. 28), représentant une méduse, et 2 vignettes dans le texte.

Cette société gastronomique et bachique fut fondée avant 1690, à Marseille par le sieur Hurault, marquis de Vibray. Frères et sœurs se réunissaient tous les mois pour boire joyeusement, chanter et versifier ; ils ne devaient pas prononcer de noms de famille et obéir tous à l'ordre de « pétrification » pendant qu'un membre buvait, sous peine de payer une amende à la caisse de l'Ordre.

Notes manuscrites au dos des premiers et derniers feuillets, coins cornés, mouillure. Parchemin annoté, taché.

*Vicaire*, 7.

173

**ARDEVOL Y CABRÉ (Jaime).** *Dissertation economico-chimico-médicale sur la vigne, le vin.* Montpellier, Tournel père et fils, 1801. In-8, broché, couv. muette papier gris moderne. 49 pp.

100 / 150 €

Mémoire présenté à l'école de médecine de Montpellier : histoire de la vigne, les climats, les fermentations, les sophistications, l'eau-de-vie et l'alcool, les usages en médecine.

L'auteur (1775-1835) rédigea en espagnol la dédicace ; d'origine catalane, il était venu étudier la chimie à Montpellier, dont l'influence rayonnait jusqu'à Barcelone.

Mouillure et moisissure en tête.



172

174

**ARNOUX.** *Dissertation sur la situation de Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin...* Luzarches, Daniel Morcrette, 1978. In-12, maroquin brun, filets et fleurons dorés, dos lisse, titre en long, tête dorée (Reliure de l'éditeur).

55 pp., une planche dépliant.

60 / 80 €

Reprint fac-similé de l'édition de Londres, Samuel Jallasson, 1728.

Tirage à 150 exemplaires.

175

**AUDIBERT.** *L'art de faire le vin avec les raisins secs.* Marseille, Doucet, 1882. In-8, demi-basane marron, dos lisse orné (Reliure de l'époque). (2) ff., vii pp., (1) p., 302 pp., (3) ff.

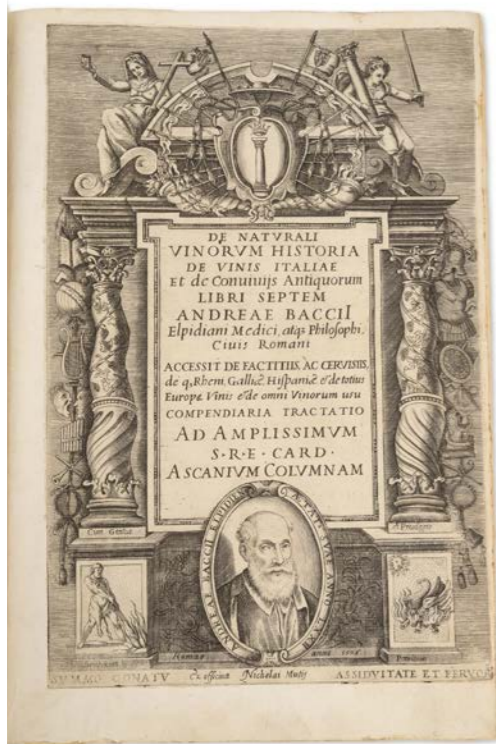
100 / 150 €

Édition la plus complète de ce traité (la 8e), ornée de nombreuses illustrations dans le texte. L'édition originale de 1880 fut rapidement suivie de rééditions, et « ce procédé s'exporta en Afrique, dans les deux Amériques, à la Réunion, en Chine, en Océanie... » (Oberlé).

Ex-libris *Kilian Fritsch*.

Discrets frottements à la reliure.

*Oberlé, Fastes*, 132 (cet exemplaire).



176

176

**BACCIUS (Andrea).** *De naturali vinorum historia de vinis Italiae, et de convivijs Antiquorum libri septem.* Rome, Nicolas Mutio, 1596. In-folio, veau brun, dos orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). Titre gravé, 13 ff. (épître, permission, index), 370 pp., (1) f. d'errata.

1 000 / 1 500 €

Édition originale rare de cet important traité en VII livres sur la conservation et la consommation des vins, leurs qualités, et sur les vins de France, d'Espagne, et d'Europe, avec un passage sur les vins antiques. Elle est illustrée d'un beau titre et d'une belle planche dans le texte représentant le système de chauffage des eaux des thermes romains, gravés en taille-douce. Andrea Baccius (1524-1600), médecin, connut la notoriété en 1571 avec la parution de *De Thermis*, savant traité sur l'histoire des eaux thermales et leurs qualités thérapeutiques. En 1567, il obtint la chaire de botanique à l'université « La Sapienza » et en 1586 le pape Sixte V le nomma premier physicien. Le *De naturali vinorum historia* est son œuvre la plus importante. Selon Simon, cet ouvrage est une compilation de textes anciens, dont le *Vinetum* de Charles Estienne, en ce qui concerne les vins de France, et l'*Obra de Agricultura* de Herrera pour les vins d'Espagne.

Exemplaire de premier tirage : le premier feuillet de texte est paginé « 4 » (par la suite corrigé en « 1 »).

Annotations anciennes sur la contregarde et ex-libris manuscrit : 1874 Chateau du Thil, commune de Vaux Renard, vicomte de Saint Trivie.

Titre découpé et anciennement remonté sur papier vergé, restaurations marginales à de rares feuillets, mouillures et quelques taches, une petite tache au centre de la planche a percé 3 feuillets. Reliure très usagée, tachée.

Vicaire, 60 ; Simon, Gastr. 155 ; Simon, BB II, 68 ; Bitting, 23 ; B.IN.G, 129.

177

**BALINGHEM (Antoine de).** *Apresdinees et propos de table contre l'excez au boire, et au manger pour vivre longuement sainement et saintement. Dialogisez entre un prince & sept scavants personnages.* Lille, Pierre de Rache, 1615. In-8, maroquin vert, double filet à froid, dos lisse orné de filets et fleurons à froid, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure du XVIIIe siècle). Titre, (12) ff., 1. f. blanc, 588 pp.

1 500 / 2 000 €

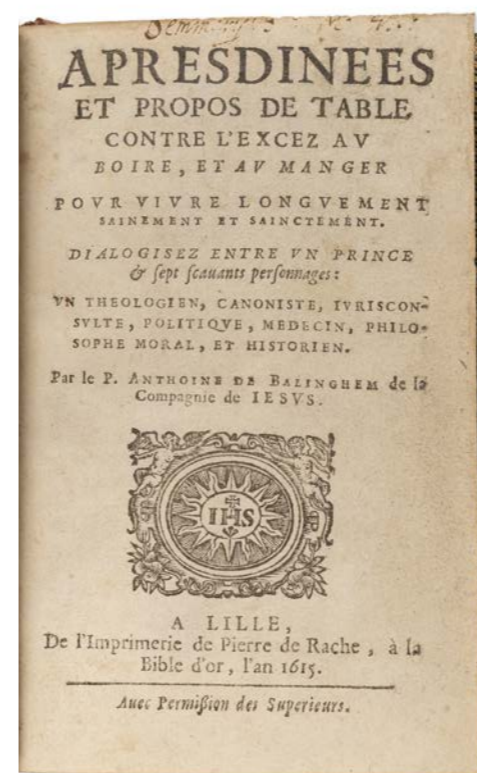
Édition originale rare de ce plaisant recueil de dialogues facétieux à travers lesquels l'interlocuteur dénonce, selon diverses anecdotes, ivrognes et goinfres, hommes ou femmes. Le théologien démontre que l'ivrognerie est un péché mortel ; le canoniste énumère les lois et les sanctions contre les ivrognes ; le médecin explique que c'est mettre en danger sa santé ; l'historien cite quelques ivrognes célèbres ; tandis que le philosophe moral discourt sur ce thème, etc... « Notre jésuite ne s'intéresse pas seulement à la classe populaire : il accuse aussi le Magistrat de compromettre les intérêts de la cité ; le juge, ceux de ses justiciables ; le confesseur, de s'exposer — quand il a bu — à trahir les secrets du confessionnal. L'ouvrage est aussi un document très curieux et très significatif sur les mœurs et habitudes des populations flamandes » (Oberlé).

Antoine de Balinghem (1571-1630) étudia la philosophie en Italie, puis l'enseigna à Douai et Louvain ; il traduisit de nombreux livres italiens et espagnols.

Exemplaire provenant de la bibliothèque Kilian Fritsch, avec son ex-libris (1993, n° 71).

Dos lég. passé. Intérieur uniformément roussi.

Vicaire, 62 - Bitting, 26 (1624) - Oberlé, Bachique, 71 (cet exemplaire) - Simon, 441.



177

178

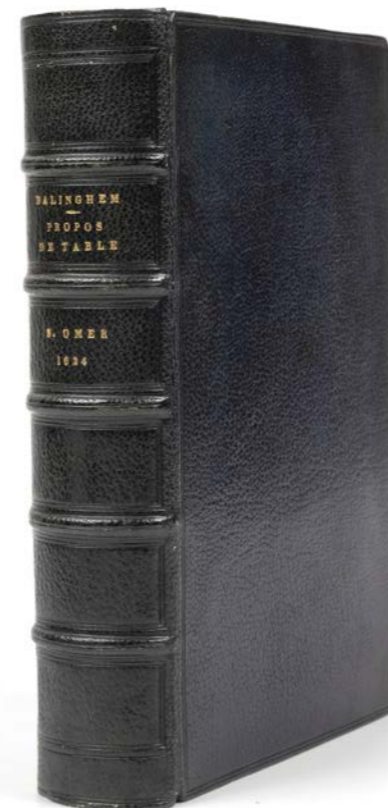
**BALINGHEM (Antoine de).** *Apresdinees et propos de table contre l'excez au boire, et au manger pour vivre longuement sainement et saintement.* Saint-Omer, Charles Boscart, 1624. In-8, maroquin bleu, dos orné, double filet à froid sur les plats, large dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrures (H. Duru). (12) ff. n. ch., (680) pp. chiffrées 679.

1 200 / 1 500 €

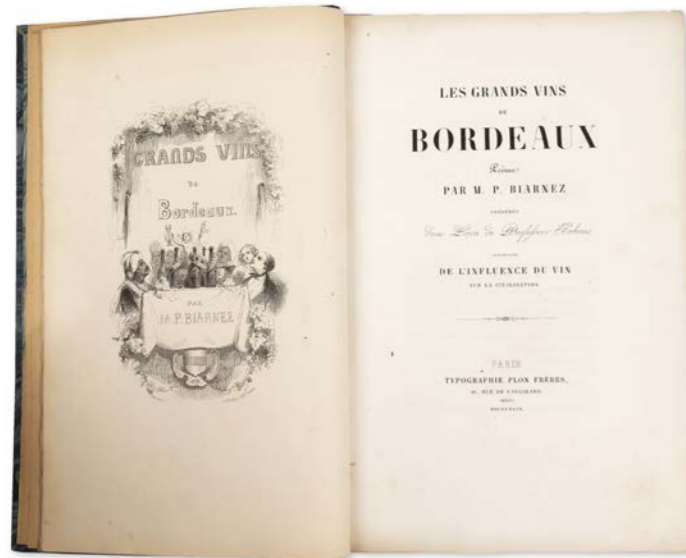
Seconde édition, aussi rare que l'originale, « enrichie par l'auteur de plusieurs nouveaux discours, & de belles histoires. Avec douze propositions pour passer plaisamment & honnestement les jours des Quaresmeaux ».

Ce plaisant recueil, à travers des dialogues facétieux, dénonce, selon diverses anecdotes, ivrognes et goinfres, hommes ou femmes. Le théologien démontre que l'ivrognerie est un péché mortel ; le canoniste énumère les lois et les sanctions contre les ivrognes ; le médecin explique que c'est mettre en danger sa santé ; l'historien cite quelques ivrognes célèbres ; tandis que le philosophe moral discourt sur ce thème, etc... « Notre jésuite ne s'intéresse pas seulement à la classe populaire : il accuse aussi le Magistrat de compromettre les intérêts de la cité ; le juge, ceux de ses justiciables ; le confesseur, de s'exposer — quand il a bu — à trahir les secrets du confessionnal. L'ouvrage est aussi un document très curieux et très significatif sur les mœurs et habitudes des populations flamandes » (Oberlé).

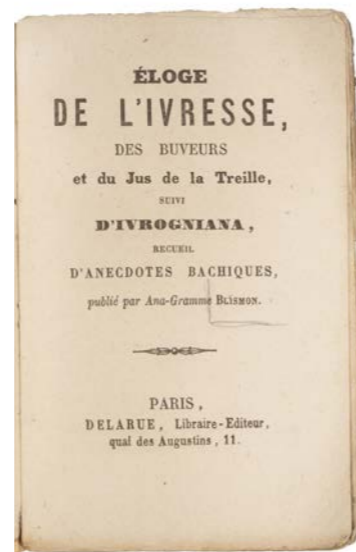
Antoine de Balinghem (1571-1630) étudia la philosophie en Italie, puis l'enseigna à Douai et Louvain ; il traduisit de nombreux livres italiens et espagnols. Dos légèrement passé.



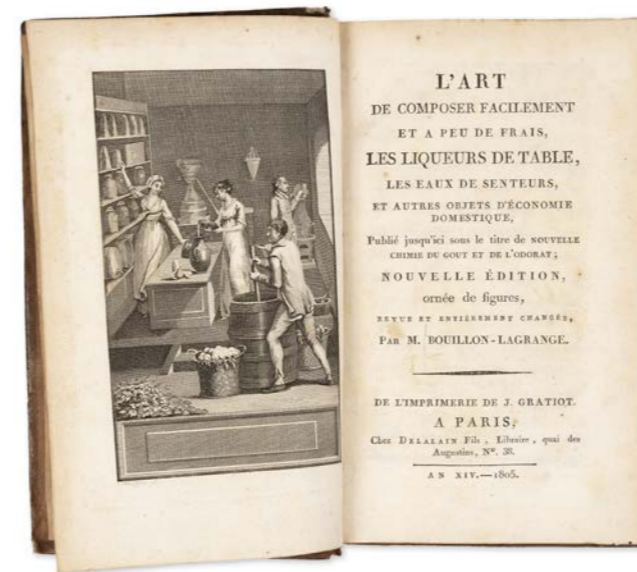
178



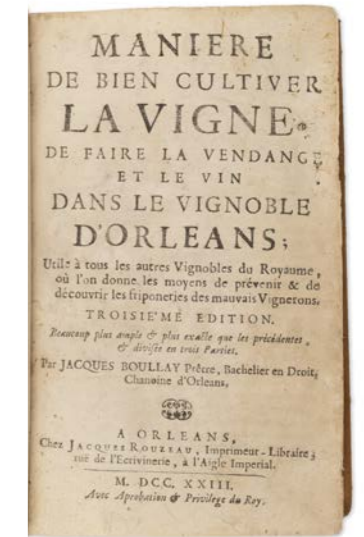
181



182



183



184

179

**BARANGER (Léon) et André L. SIMON.** *Almanach du Franc buveur.* Paris, Le Livre, 1926. In-12, broché, non rogné.

Faux-titre, titre, 145 pp., (13) ff. de publicité, (1) f. d'achevé d'imprimer.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée d'un frontispice de Daragnès et de 24 bois gravés de G. Belot, Broutelle, Contel, Falké, Méheut, Vox... Elle réunit horoscopes, extraits de textes célèbres, chansons à boire, recettes, anecdotes, adages...

Tirage à 100 exemplaires (plus 50 hors commerce). Un des 75 sur vélin pur chiffon Lafuma-Navarre, n° 26.

180

**BAUMÉ (Antoine).** *Mémoire sur la meilleure manière de construire les alambics et fourneaux propres à la distillation des vins pour en tirer les eaux-de-vie.* Paris, P. Fr. Didot, 1778. In-8, demi-veau brun, dos lisse orné, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque).

Titre, pp. (iii) à viii, 128 pp., un tableau et 3 planches dépliantes de fourneaux et alambics.

150 / 200 €

Édition parue la même année que l'originale, in-4 ; ce mémoire venait d'obtenir le prix de la Société libre d'émulation.

Alors apothicaire rue Coquillière à Paris, Antoine Baumé (1728-1804) est l'auteur de diverses inventions en chimie ; ce

mémoire comprend un essai sur l'aréomètre ou pèse-liqueur, et des recherches sur la congélation de l'eau.

Baumé créa également la première fabrique de sel d'ammoniac en France, de nouveaux procédés de teinture, de dorure, et effectua des recherches pour des recettes de marrons d'Inde, beurre de cacao, sucre candi, confitures, pâtes de fruits, réglisse...

Ex-libris manuscrit ancien : Thomasset. — Ex-libris imprimé moderne Henri Tardivi.

Reliure très usagée, avec manques au dos. Rousseurs.

Simon, 177 ; Oberlé, *Bachique*, 407 : édition originale in-4.

181

**BIARNEZ.** *Les Grands vins de Bordeaux.* Paris, Typographie Plon frères, 1849. In-8, demi-basane bleue, dos à nerfs, tête dorée, couv. cons. (Reliure de l'époque).

(3) ff., lxxv pp., (1) p. bl., 73 pp., (3) pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce poème, précédé d'une leçon du Prof. Babruis intitulée « De l'influence des vins sur les civilisations ». Illustrée de 40 gravures hors texte, dont une grande partie montre les célèbres châteaux de Gironde.

Couv. salies. Quelques rousseurs. Reliure très abîmée, avec accrocs.

Vicaire 92.

182

**[BLOCQUEL (S., sous le pseudonyme de Ana-Gramme Blismon)].** *Éloge de l'ivresse, des buveurs et du jus de la treille ; suivi d'Ivrogniana, recueil d'anecdotes bachiques.* Paris, Delarue, s.d. (vers 1830). 2 parties en un vol. in-16, broché, couv. papier marbré moderne. 144 pp., 128 pp., (8) ff. catalogue. Un petit bois gravé.

60 / 80 €

Quelques rousseurs, marges froissées, empoussiérées. Déchirures à la couverture.

183

**BOUILLON-LAGRANGE.** *L'Art de composer facilement et à peu de frais les liqueurs de table, les eaux de senteurs, et autres objets d'économie domestique.* Paris, Imprimerie de J. Gratiot, Delalain, 1805. In-8, basane fauve, dos lisse, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque). Faux-titre, frontispice gravé, titre, 445 pp.

150 / 200 €

Nouvelle édition ornée de 3 planches in fine, de ce recueil de recettes de liqueurs (café, thé, canelle, cédrat, absinthe, huile de Vénus ; vins de fruits ; ratafias de fruits rouges ; eaux d'œillets, d'or, d'argent ; eaux de vie), de sirops, de distillations ; un chapitre est consacré aux préparations de la groseille ; l'ouvrage comprend en outre un intéressant dictionnaire et un vocabulaire expliquant les termes les plus méconnus.

Rousseurs. Reliure frottée. Coiffe supérieure manquante.

Vicaire, 108 (1825) - Bitting, 51 (1807).

184

**BOULLAY (Jacques).** *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans.* Orléans, Jacques Rouzeau, 1723. In-12, daim fauve, dos à nerfs, pièce de titre de maroquin brun (Reliure moderne).

Titre, (11) ff., 678 pp., (5) ff., le dernier blanc.

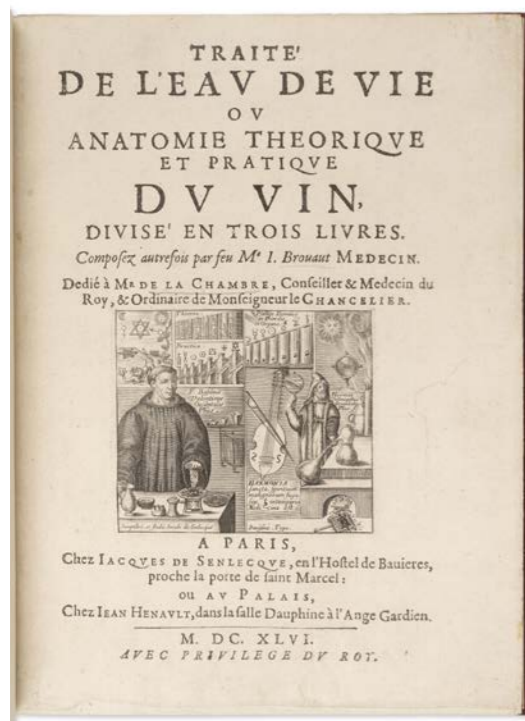
200 / 300 €

Troisième édition, la plus complète, de cet important traité qui donne « les moyens de prévenir et de découvrir les friponneries des mauvais vigneron ».

Dès sa parution en 1712, il valut à son auteur les reproches de rigoristes qui s'offusquaient qu'un chanoine d'Orléans traite un tel sujet. Le long « Avis au lecteur » est une défense de l'auteur à ce sujet.

Mouillure en marge, titre sali avec défauts de papier.

Vicaire, 109 - Oberlé, *Fastes*, 922 - Simon, 232 et 233 (autres éditions).



185

185

**BROUAUT (Jean).** *Traité de l'eau de vie ou Anatomie théorique et pratique du vin, divisé en trois livres.* Paris, Jacques de Senlecque, Jean Henault, 1646. In-4, maroquin grenat foncé, double filet à froid, dos à nerfs orné de même, tranches dorées, étui bordé (Lobstein-Laurenchet).

Titre, (11) f., 12 pp., (4) ff., 115 pp., une planche gravée sur cuivre (7 médaillons), 56 pp., marque de l'imprimeur gravée sur cuivre (écusson alchimique).

1 000 / 1 500 €

Édition originale posthume de ce rarissime traité sur la distillation, divisé en trois chapitres concernant l'eau-de-vie, le vin, et les liqueurs.

Elle est ornée de jolies figures gravées sur bois dans le texte représentant alambics, fourneaux et instruments alchimiques. Le titre est orné d'une vignette gravée sur cuivre figurant Basile Valentin (pseudonyme de l'alchimiste Johann Thölde) et le philosophe mythique Hermes Trismégiste, entourés de divers instruments et symboles alchimiques ; la planche hors texte présente 7 médaillons contenant devise et symboles alchimiques.

Elle fut publiée d'après les manuscrits de l'auteur par Jean Balesdens ; ce dernier, avocat au Parlement, écrivain et bibliophile, dédia son épître à Cureau de La Chambre, médecin du Roi, et intégra une lettre du physicien Jean Chartier au sujet de ce traité.

Jean Brouaut (vers 1540-1603), protestant, médecin et alchimiste, mourut en prison, accusé de détournement d'héritage. Il s'imposa avec cet ouvrage dans le domaine de la distillation, non seulement d'un point de vue scientifique (fabrication des eaux-de-vie), mais également d'un point de vue hermétique et alchimique.

La dernière partie du livre a été rédigée par l'imprimeur lui-même, qui était également graveur et alchimiste : elle contient une « explication de sa marque typographique ou écusson harmonique, en faveur du vin ou de l'eau-de-vie », cette devise étant imprimée à pleine page in fine.

Très bel exemplaire, finement établi, provenant de la collection Kilian Fritsch (1993, n° 1076).

Titre réenmargé et doublé, premier feuillet réenmargé. Exemplaire lavé, petits trous de vers habilement restaurés à certains feuillets. Quelques notes au crayon. Dos passé. Vicaire, 123 - Oberlé, Fastes, 1076 (cet exemplaire) - Simon, 256.

186

**BRUNET (Raymond) et Valente PERFEITO.** *Le Porto et la bonne chère.* Porto, Instituto do vinho do Porto, 1938. In-8, bradel cartonnage papier marbré, couv. cons. (Lobstein-Laurenchet).

4 ff., 40 pp.

60 / 80 €

Recueil de nombreuses recettes d'hors d'oeuvre, viandes, crustacés, entremets... à base de porto.

De la bibliothèque Kilian Fritsch (avec ex-libris).

Oberlé, Fastes, 400 (cet exemplaire).

187

**CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis).** *Instruction sur l'art de faire le vin.* Paris, Imprimerie de H. Agasse, an VIII (1800). In-8, broché, non rogné, couverture muette.

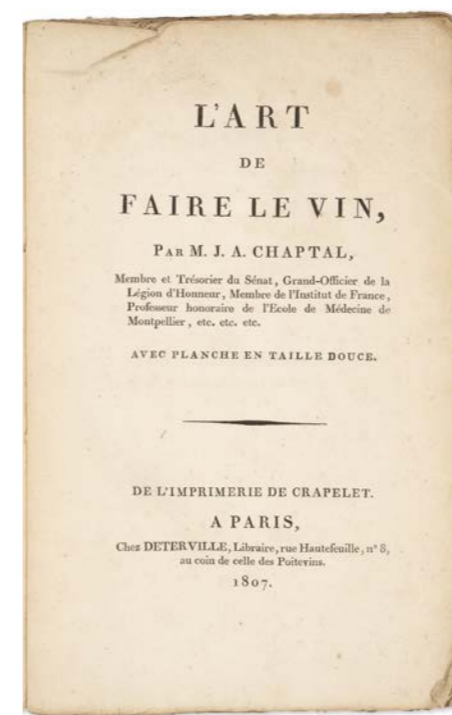
Titre, (2) ff., 68 pp.

150 / 200 €

Édition originale de cette instruction destinée à vulgariser auprès des cultivateurs le traité de Chaptal sur le vin, paru peu auparavant dans le *Dictionnaire d'agriculture* de Rozier (1800). Cadet-de-Vaux (1743-1828), pharmacien et chimiste, collabora avec son ami Antoine Parmentier, et écrivit beaucoup sur le café, les fruits, les pommes de terre, le pain et la vigne.

Infimes rousseurs. Trace d'ex-libris.

Vicaire, 138 (1801).



188

188

**CHAPTAL (J.-A.).** *L'Art de faire le vin.* Paris, Deterville, 1807. In-8, broché, couv. muette papier rose. xix et 382 pp., une grande planche dépliant in fine.

200 / 300 €

Seconde édition du premier grand traité d'œnologie de Chaptal, qui révolutionna l'art de la vinification.

Cet ouvrage, paru d'abord en 1801, avait été établi par Chaptal à partir des nombreuses observations portées par divers propriétaires de vignobles et des savants, dont Cadet de Vaux, sur la doctrine qu'il avait développée dès 1799 pour le *Dictionnaire d'Agriculture* de Rozier.

Sur le titre, ex-libris manuscrit : G. Buché.

Plaisant exemplaire tel que paru.

Défaut de papier angulaire pp. 99-100. Rousseurs. Dos cassé lég.

Oberlé, Bachique, 119 - Vicaire, 164 - Bitting 83 - Simon, Vin, 18.

189

**CHAPTAL (J.-A.).** *L'Art de faire, gouverner, et perfectionner les vins.* Édition originale, seule avouée par l'auteur. Paris, Delalain fils, 1801. In-8, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches jaunes mouchetées de rouge (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, 194 pp., (1) f. de table.

300 / 400 €

Édition originale très rare du premier grand traité d'œnologie de Chaptal. Il révolutionna l'art de la vinification, à partir des nombreuses observations portées par divers propriétaires de vignobles et des savants, dont Cadet de Vaux, sur la doctrine qu'il avait développée dès 1799 pour le *Dictionnaire d'Agriculture* de Rozier.

Plaisant exemplaire, de premier tirage, à l'adresse Quai des Augustins, n°29.

Petits défauts de papier à l'angle des pages 3 à 6. Infimes rousseurs. Charnières frottées.

Oberlé, Bachique, 118 - Simon, Vin, 18.

190

**CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER, DUSSIEUX.** *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés.* Seconde édition. Paris, Delalain, 1801. 2 vol. in-8, broché, non rogné, couv. imprimée orange.

1) xvi et 408 pp., 2 tableaux et 12 planches représentant les espèces de vignes - II) x pp., (1) f., 584 pp., 9 planches représentant des machines et instruments.

400 / 500 €

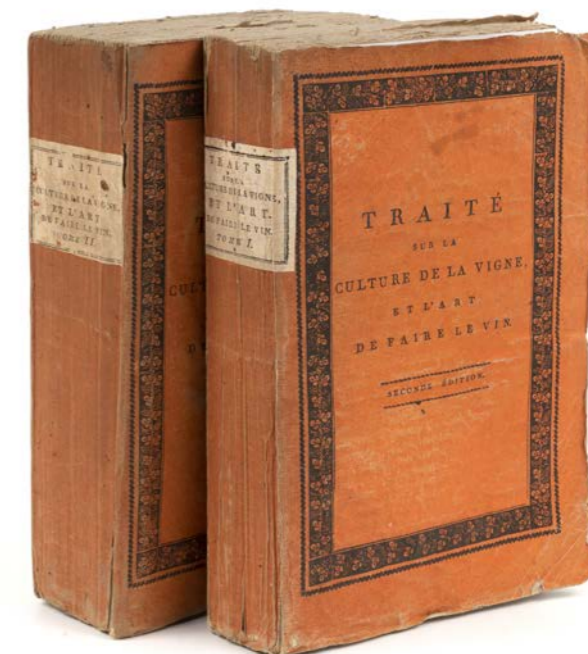
Deuxième édition rare, parue peu de temps après l'originale (1801) et avec une collation identique.

Le *Traité sur la culture de la vigne* de Rozier est suivi d'*Observations nouvelles* par Dussieux ; Chaptal publie son premier traité sur le vin, *Essai sur le vin* (tome II) ; Rozier livre ensuite un traité sur la distillation, et Parmentier sur les vinaigres.

Il « contient les textes fondamentaux de la viticulture et œnologie modernes. (...) On peut dire que la publication de cet ouvrage a fait changer de face l'industrie vinicole » (Oberlé).

Bel exemplaire tel que paru. Infimes rousseurs.

Vicaire, 164 - Oberlé, Bachique, 117.



190

191

**COMBRUNE (Michael).** *The Theory and practice of brewing.* Londres, R. et J. Dodsley, T. Becket, P. A. de Hondt, T. Longman, 1762. 2 parties en un vol. in-4, veau fauve, dos moderne lisse, pièce de titre bordeaux (Reliure de l'époque).

Titre, vi et xii pp., 298 pp., (1) f. d'errata.

300 / 400 €

Édition originale d'un des plus grands traités du XVIII<sup>e</sup> siècle sur le brassage ; il est dédié à Peter Shaw, physicien royal qui soutint Combrune dans ses recherches en chimie et dans l'utilisation du thermomètre.

Le premier, Combrune donna des explications scientifiques et décrit le processus de brassage, s'éloignant ainsi des traditionnelles maximes ; il avait déjà publié en 1758 un premier essai sur ce même sujet (*An essay of brewing*). L'édition originale française ne paraîtra qu'en 1802.

Ex-libris armorié gravé : Kirkwall.

Ne porte pas la signature de l'auteur, comme annoncé au verso du titre. Dos refait.

192

**DANGUY et AUBERTIN.** *Les Grands vins de Bourgogne.* Dijon, Armand, (1892). Fort in-8, demi-marouquin rouge à coins moderne, dos à nerfs orné et mosaïqué de grappes de raisin, tête dorée, couvertures et dos conservés, étui (Reliure signée J. Faki).

79 pp., (1) p. bl., 662 pp., (1) f.

300 / 400 €

Édition originale rare, illustrée de nombreuses vues de principales propriétés et un grand plan topographique dépliant des Grands vins de Bourgogne.

Bel exemplaire.

Petites taches au dos.

Oberlé, *Bach.*, 292.

193

**DE GENERIBUS EBRIOSORUM** et ebrietate vitanda.

Francfort, ad Moenum, 1599. Petit in-8, marouquin rouge de réemploi, tranches mouchetées bleues (Reliure du XVIII<sup>e</sup> siècle).

141 pp. (mal chiffrées 143).

300 / 400 €

Rare recueil sur les différentes espèces d'ivrognes, rédigé en 1515 par un groupe d'érudits de l'université allemande d'Erfurt. Il parut pour la première fois en 1516.

Il s'ouvre sur des poèmes latins de l'humaniste Eoban Hessus, d'Euricius Cordus et divers... Dans ces vers, mêlant latin et allemand, les ivrognes sont comparés à des animaux puis l'ouvrage « fait l'éloge de la vertu de tempérance et décrit les

effets désastreux de l'ivrognerie ». Enfin, il « démontre que depuis les temps les plus anciens l'ivrognerie a été en honneur en Allemagne, et il rapporte quelques histoires peu édifiantes d'ivrognerie germanique » (Simon).

L'ouvrage comprend également, avec des titres propres et en foliotation continue, les traités de Jacob Hartlieb, *De fide meretricum in suos amatores* (quolibets sur les femmes libres), et de Paul Olearius, *De fide concubinarum in sacerdotes* (railleries sur les prêtres vivant en concubinage).

De la bibliothèque Robert Samuel Turner (avec ex-libris).

Rousseurs.

Vicaire, 398 - Simon, *Bacchica*, II, 296.

194

**DÉJEAN (Ant. HORNOT, sous le pseudonyme de).**

*Traité raisonné de la distillation, ou La Distillation réduite en principes.* Paris, Guillyn, Saugrain, Bailly, 1769. In-12, veau marbré, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

xvi et 463 pp.

100 / 150 €

Troisième édition, corrigée et augmentée. La première parut en 1753.

Cet ouvrage, dédié aux « maîtres-limonadiers distillateurs de Paris », a été composé par Antoine Hornot, distillateur parisien, après 20 années d'expérience. Il traite de la distillation, des alambics, des accidents, des procédés, la fermentation, le choix des fruits, des plantes aromatiques... ; suivent les recettes des eaux-de-vie, des eaux d'épices, café, chocolat, liqueurs, parfums, huiles de beauté, ratafias...

Quelques rousseurs, traces d'ex-libris. Reliure usagée, coiffes rognées.

Vicaire, 258 ; Oberlé, *Bach.*, 404 et 405 (1759 et 1777) ; Oberlé, *Fastes*, 1086 (1759).

195

**DES OMBIAUX (Maurice).** *Le Nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France.* Liège, J. Mawet ; Paris, J. Dorbon-ainé, 1927. Petit in-4, 145 pp., broché, non coupé.

100 / 150 €

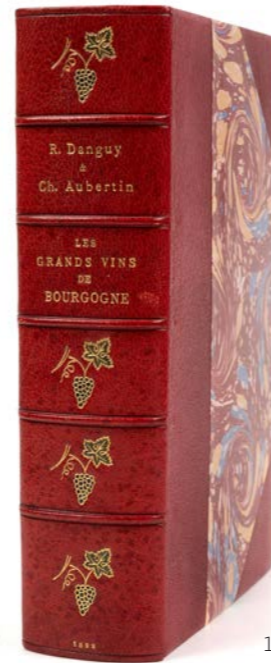
Édition originale, ornée de vignettes et ornements typographiques gravés sur bois.

Tirage à 550 exemplaires. Un des 500 sur papier soufflé anglais, n° 175.

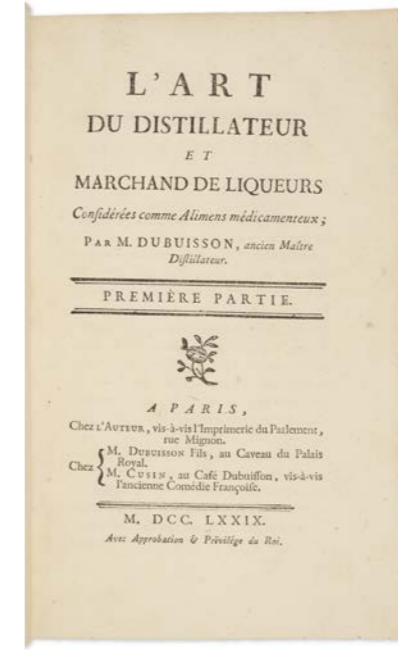
On joint du même auteur :

- *Petit manuel de l'amateur de Bourgogne.* Bruxelles, G. Van Cest et Cie, 1907. In-8, demi-marouquin bordeaux avec coins, couverture (Dubois d'Enghien Doods). Édition originale. Tirage à 300 exemplaires. Prospectus joint.

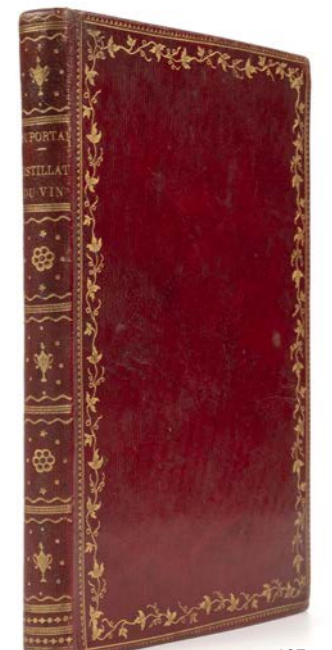
- *Le Gotha des vins de France.* Paris, Payot, 1925. In-4, 216 pp., demi-marouquin bordeaux, dos orné, couverture (Reliure de l'époque). Édition originale. Dos passé frotté.



196



196



197

196

**DUBUISSON.** *L'Art du distillateur et marchand de liqueurs, considérées comme aliments médicamenteux.* Paris, chez l'auteur, Dubuisson fils, Cusin, 1779. 2 vol. in-8, demi-basane fauve à coins de vélin, dos lisse orné de filets, pièces de titre rouges et de toaison vertes, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). I) xvi et 448 pp. - II) Faux-titre, titre, 370 pp., (1) f.

200 / 300 €

Édition originale de ce traité très complet sur l'histoire de la distillation, qui s'appuie sur la critique d'auteurs anciens (Machy, L'Art du liquoriste, Brouault, Hoffman, Geoffroy, etc) et décrit au détour des articles les anciens métiers de vinaigriers, ou liquoristes. Le premier volume est consacré des liqueurs spiritueuses (eaux-de-vie), et le deuxième, aux liqueurs « aqueuses » (café, chocolat, sorbets, glaces, eaux de fruits). Est relié à la suite, du même auteur : *Mémoire sur les acides natifs du verjus, de l'orange et du citron.* Paris, Lambert et Baudoïn, 1783. 30 pp.

Plaisant exemplaire.

Légers frottements au dos.

Vicaire, 292. - Simon, *Gastr.*, 527 (1788) - Oberlé, *Fastes*, 1096 (1788) - Bitting, 133 (1809).

197

**DUPORTAL.** *Recherches sur l'état actuel de la distillation du vin en France, et sur les moyens d'améliorer la distillation des eaux de vie de tous les pays.* Paris et Saint-Pétersbourg, Klostermann, 1811. In-8, marouquin rouge de l'époque, à long grain, frise dorée de feuilles de vignes en encadrement sur les plats avec filets dorés et dentelle, dos lisse orné, tranches dorées (Zezzio, avec étiquette).

112 pp.

600 / 800 €

Édition originale rare, illustrée de 5 planches dépliantes. L'étude de la distillation des eaux de vie est un sujet alors peu courant, et l'ouvrage s'appuie sur les travaux de Chaptal, Bérard, Adam.

Infimes rousseurs sur les planches.

Simon, *Vinaria*, 155.

198

**DURIVAL le jeune (Claude).** *De la vigne. Mémoire couronné par l'Académie royale des Sciences et des Arts de Metz.* Nancy, C.S. Lamort, 1777. In-8, veau marbré, filet à froid, dos à nerfs orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque). 87 pp., 3 planches dépliantes.

300 / 400 €

Édition originale rare de ce mémoire de Claude Durival (1728-1805), économiste et agronome, qui répondit à la question : « Quelle est la méthode de culture la plus convenable à la vigne, relativement au climat, à la température, au sol du pays messin ? ».

Elle est illustrée de 3 planches figurant des ceps de vigne, gravées à l'eau-forte par le lorrain Yves-Dominique Collin (1753-1815) d'après les dessins de l'auteur.

Reliés à la suite :

- **PARMENTIER.** *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes sur la meilleure manière de faire leur pain.* Paris, Imprimerie royale, 1777. 106 pp., (1) f. de table. Vicaire 656. Édition originale de ce traité, qui précédant d'un an le Parfait boulanger, traite du choix du blé, de la farine, l'eau, le levain, la levure et le sel, le pétrissage, la cuisson et envisage d'autres céréales : seigle, méteil, orge, sarrasin, blé de Turquie, et les pommes de terre.

- **LABORIE, CADET LE JEUNE, PARMENTIER.** *Observations sur les fosses d'aisance, et moyens de prévenir les inconvénients de leur vidange.* Paris, Ph. D. Pierres, 1778. 109 pp. Édition originale de ce traité décrivant d'abord les nuisances des fosses (matières qui se créent, la mitte et le plomb, l'air inflammable, le soufre) puis les moyens de les contourner (le feu, le ventilateur, et la chaux).

Ex-libris *Lilut* (Double L sous un luth).

Coiffes manquantes, coins émoussés. Infimes rousseurs. Traces marginales aux premiers feuillets.

*Oberlé, Bach.* 357.

199

**FRITSCH (J.).** *Nouveau traité de la fabrication des liqueurs d'après les procédés les plus récents.* Paris, G. Masson, 1891. In-8, demi-basane fauve, dos orné, pièce de titre brune, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). xi et 554 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce traité précis sur l'art de la distillation au XIXe siècle, illustrée de 51 figures dans le texte. Fritsch était le secrétaire éditorial de la revue *La Distillerie française*.

Cachet « Sucrerie indigène coloniale - Revue hebdomadaire ». Dos passé et très froissé, coiffe sup. arrachée, éraflures.

200

**GAUBERT (Docteur Paul).** *Étude sur les vins et les conserves.* Paris, Madame Croissant, 1857. In-8, demi-chagrin rouge (Reliure de l'époque). Titre, pp. (v) à ix, 467 pp.

150 / 200 €

Édition originale. La première partie traite de la division hygiénique des vins (vins fins, ordinaires, de stimulation lente, tonique, légers...), avec la nomenclature selon les régions ; la deuxième partie est consacrée aux conserves (dessiccation, fraîches avec ou sans addition, spéciales...).

Manque le faux-titre. Quelques rousseurs. Petits accrocs au dos.

*Vicaire,* 392.

201

**GÉRARD.** *L'Ancienne Alsace à table.* Paris, Berger-Levrault, 1877. In-8, broché, non rogné ni coupé.

100 / 150 €

Dans cette « étude historique et archéologique sur l'alimentation, les moeurs et les usages épuliers de l'ancienne province d'Alsace », se trouve un grand nombre d'anecdotes gastronomiques.

Tirage spécial à 68 exemplaires, un des 15 numérotés sur Whatmann, n° 10.

Brochage sali.

*Vicaire,* 400.

202

**GERVAIS (Jean-Antoine).** *Opuscule sur la vinification, traitant des vices et des méthodes usitées pour la fabrication des vins, et des avantages du procédé de Melle Élisabeth Gervais.* Montpellier, Imprimerie de J.-G. Tournel, 1820. In-12, broché, couv. muette bleue moderne.

112 pp., (1) f. de table, 1 f. blanc.

200 / 300 €

Véritable édition originale, rare : elle porte sur le titre une vignette gravée sur bois et ne contient pas les lettres de François de Neufchâteau et de Chaptal. La même année, également à Montpellier, parut la deuxième édition, en 118 pp.

La méthode dite de Mademoiselle Gervais préconise l'utilisation d'une soupape pour fermer les vaisseaux clos dans lesquels fermente le vin. G. Oberlé explique que « le véritable inventeur de cette méthode] pour la fabrication du vin, est dom Nicolas Casbois, un professeur de physique, membre de l'Académie de Metz », pourtant « l'opuscule présent ne fait aucune allusion à N. Casbois ».

À quelques feuillets, griffonnages au stylo.

*Simon, Vin,* 19 et 273 – *Oberlé, Bachique,* 163.



203

203

**GRAND-CARTERET (John).** *Raphaël et Gambrinus ou L'Art dans la brasserie.* Paris, Louis Westhausser, 1886. In-8, demi-marroquin vert avec coins, dos orné, tête dorée, couverture illustrée en couleurs (Reliure de l'époque).

Faux-titre, frontispice, titre, xxii pp., (1) f., 326 pp.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée d'un frontispice de Marcellin Desboutin (ici en deux états, petites rousseurs) et de nombreuses illustrations in-texte, certaines en couleurs, d'après Pille, Jeannot, Dantan...

Un des 30 exemplaires sur japon.

Dos passé, petits frotements à la reliure.

204

**GUÉRIN (J.A.F.).** *Mémoire sur l'art de faire et de conserver les vins de Provence.* Marseille, Jean Mossy, 1810. In-8, broché, à toutes marges, couverture muette bleue. 159 pp.

300 / 400 €

Édition originale de ce rare mémoire couronné par l'Académie de Marseille (1807), divisé en trois parties : le choix, la plantation et la culture des vignes ; la construction et l'entretien des cuves, caves et tonneaux ; la manière de faire le vin et de le gouverner.



204

Corrections manuscrites.

Mouillures, marges empoussiérées. Plats froissés avec petits manques au dos.

205

**JAMAIN (Paul).** *La Vigne et le vin. La vigne dans les vignobles, les jardins et les serres. Le vin, sa préparation, sa distillation, ses maladies.* Paris, Octave Doin, Librairie agricole, 1901. 2 vol. in-8, le volume de texte, broché, non coupé, et l'atlas cartonné.

Faux-titre, titre, xliii pp., 956 pp.

200 / 300 €

Édition originale de cet important traité, rédigé par le viticulteur dijonnais Jamain, en collaboration avec Georges Bellair, botaniste, et Claude Moreau, viticulteur. Il est illustré de 357 figures dans le texte ; en outre, l'atlas comprend 16 planches en couleurs (maladies et insectes parasites de la vigne) et 19 cartes vinicoles de la France et ses colonies.

Envoi autographe signé de l'auteur à son « très cher fils, Jean Jamain, étudiant en médecine (...) Dijon, le 18 mai 1901 ».

Défauts au dos du texte, plats salis.

206

**JAUGEAGE.** – *Instruction sur le jaugeage des futailles, et sur les moyens de rendre leur construction uniforme dans toute la république ; publiée par ordre du Ministère de l'Intérieur.* Paris, Imprimerie de la République, an VII (1799). In-12, bradel demi-marquin XXe à long grain rouge, dos lisse orné (Honnelaître).  
Titre, 50 pp.

150 / 200 €

Méthode pour calculer la contenance de toutes sortes de tonneaux, avec le nouveau système métrique.  
Exemplaire provenant des archives de Michel Adanson (1727-1806) [avec étiquette contrecollée], naturaliste français, collaborateur de l'Encyclopédie, membre de l'Académie des Sciences et de l'Institut ; il valida la réception de cet exemplaire à l'Institut (note autographe signée sur le titre).  
Titre remonté sur onglet.

207

**JULLIEN (André).** *Manuel du sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins.* Paris, Chez l'auteur, L. Colas, madame Huzard, 1822. In-12, demi-veau havane, dos lisse orné or et à froid (Reliure de l'époque).  
Faux-titre, titre, xv pp., 340 pp.

150 / 200 €

Troisième édition, illustrée de 3 planches dépliantes, de ce célèbre manuel publié pour la première fois en 1813.  
Reliure frottée, une charnière fendillée.

208

**JULLIEN (André).** *Topographie de tous les vignobles connus.* Paris, L. Colas, 1816. In-8, demi-marquin à long grain vert, dos lisse orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).  
xxxii pp. (avec erreur de pagination), 566 pp.

300 / 400 €

Édition originale très rare de cet intéressant ouvrage sur les vins de France (tous les départements sont étudiés) et du monde : Espagne et Baléares, Suisse, Allemagne, Angleterre, Autriche, Turquie, Asie, Afrique, et Amérique. Tous les vignobles, français et étrangers, sont listés dans l'index final.

Jullien (1766-1832), négociant en vin, fut un œnologue réputé, dont les travaux furent soutenus par Chaptal ; il est l'inventeur « des cannelles aérifères et autres instruments pour la décantation de liquides ».  
Rousseurs. Reliure frottée.  
Vicaire, 470 - Oberlé, Fastes, 959.

209

**LACAMBRE (G.).** *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasse, etc.* Bruxelles, Librairie polytechnique d'Aug. Decq, 1851. 2 vol. grand in-8, demi-chagrin noir (Reliure de l'époque).  
I) Faux-titre, titre, 516 pp., 9 pl. - II) Faux-titre, titre, 436 pp., 8 pl.

150 / 200 €

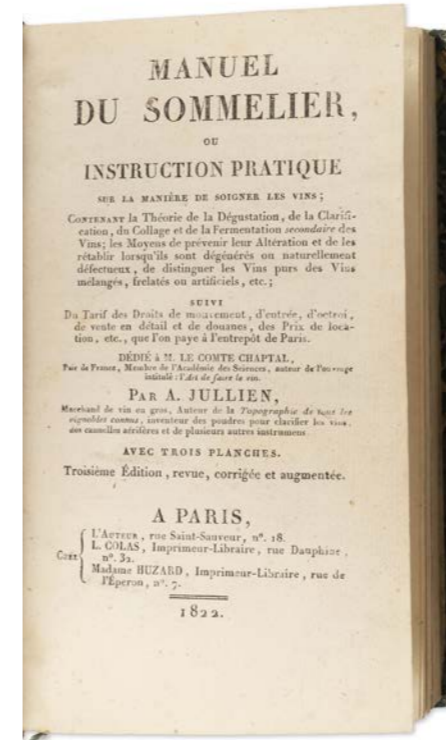
Ouvrage rare, illustré de 17 grandes planches dépliantes : appareils de distillation et de macération, chaudières, plans et vues de brasseries, etc.  
Cachet de l'auteur. Infimes rousseurs. Tome I, premier plat restauré. Reliures frottées.

210

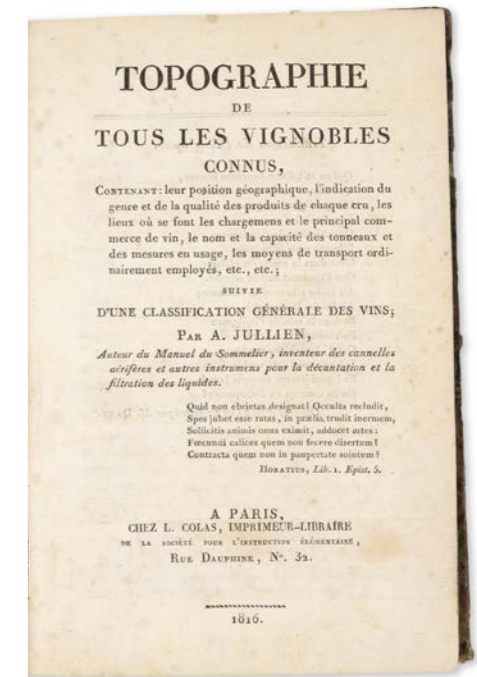
**LAINÉZ (Alexandre).** *Poésies.* La Haye, aux dépens de la compagnie, 1753. In-8, veau fauve, guirlande dorée en encadrement, dos à nerfs orné d'un fer au Cupidon répété (Reliure de l'époque).  
xxii pp., (1) f., 112 pp.

300 / 400 €

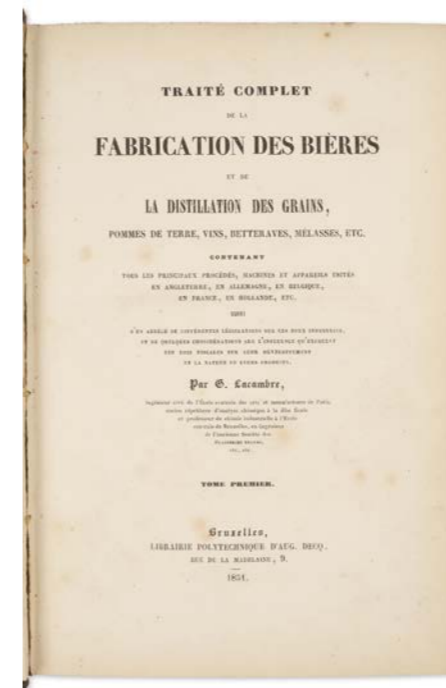
Édition originale de ce recueil de poésies galantes et aimables, et de poèmes dédiés à Bacchus et à Comus : certains sont consacrés au vin de Champagne, d'autres ont des titres très évocateurs : « La marmelade, La Turogénésie ou l'origine du fromage, La cafetière renversée, La salade épicurienne... ».  
Alexandre Lainéz (ou Lainé, 1650-1713), poète singulier, « fut un des épicuriens les plus délicats de son époque » (Oberlé).  
Agréable exemplaire, dans une reliure au décor peu banal. Il provient de la bibliothèque Hector de Backer, avec ex-libris.  
Chiffre couronné sur le titre non identifié. Tache marginale sur le premier plat. Rousseurs. Petits frottements à la reliure.  
Oberlé, *Bachique*, 529.



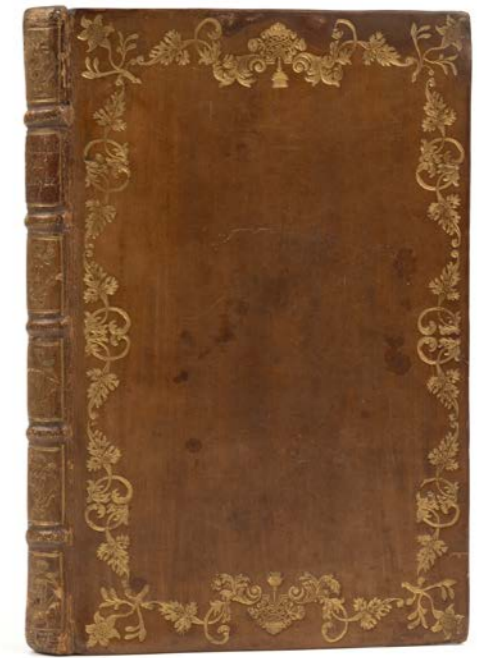
207



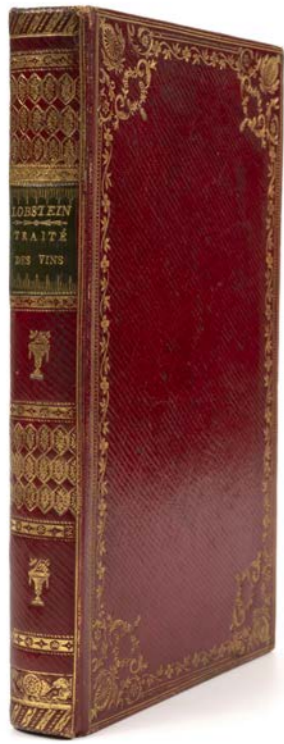
208



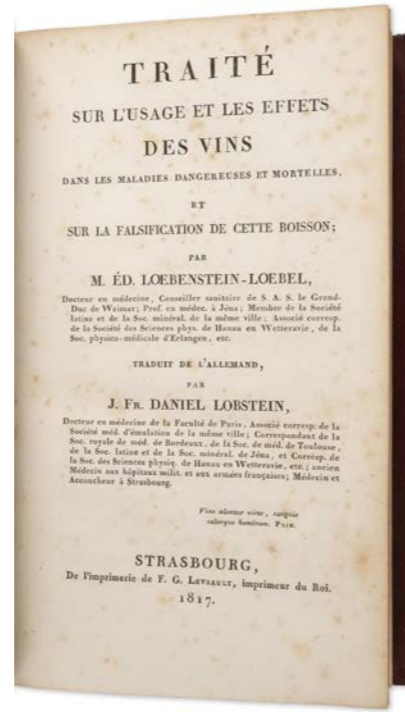
209



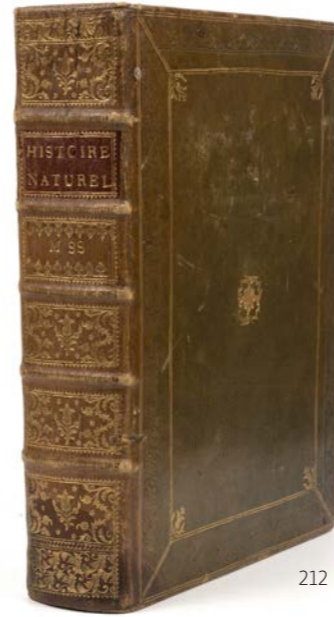
210



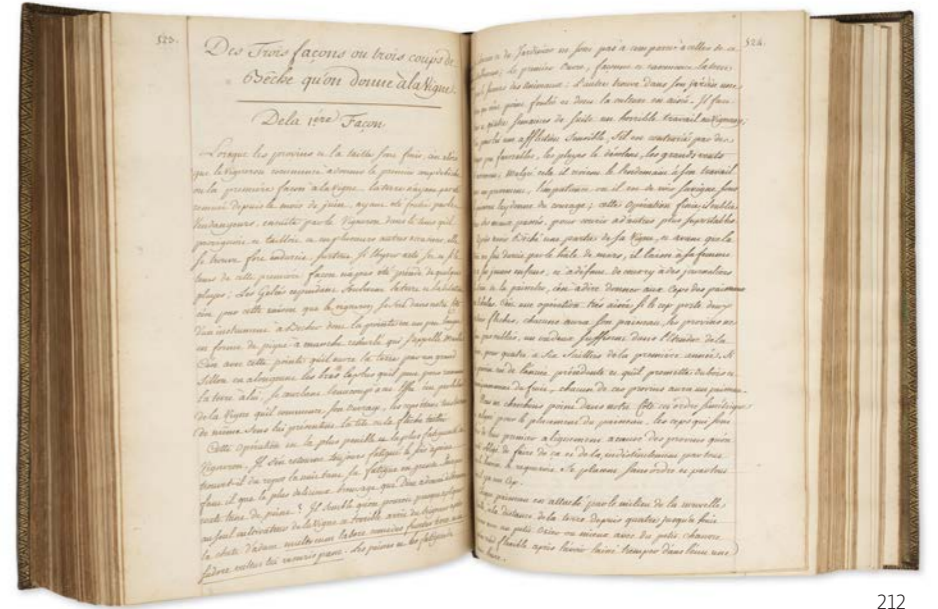
211



211



212



212

**211**  
**LOEBENSTEIN-LOEBEL.** *Traité sur l'usage et les effets des vins, dans les maladies dangereuses et mortelles, et sur la falsification de cette boisson.* Strasbourg, Levrault, 1817. In-8, maroquin à long grain rouge, encadrement doré de motifs floraux avec larges fleurons d'angles, entourés de filets dorés, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches dorées (Reliure de l'époque). xii pp., 192 pp.

400 / 500 €

Ouvrage traduit de l'allemand par Daniel Lobstein. L'auteur traite des nombreux effets du vin, de ses usages thérapeutiques, des vins de France et Bourgogne, Champagne, Bordeaux, et s'attardant sur les vins étrangers : Espagne, Portugal; Italie, Turquie, Autriche, Hongrie.  
 Ex-libris manuscrit : J. J. Leroux.  
 Fortes rousseurs.

**212**  
**MANUSCRIT, VINS DE BOURGOGNE.** — *Recueil de voyages en pièces concernant la géographie et l'histoire naturelle.* Vers 1765-1780. Fort in-4, maroquin vert, deux doubles filets dorés, encadrement avec fleurons d'angle et fleuron central dorés, roulette d'encadrement à froid, dos orné, pièce de titre de maroquin bordeaux, roulette

intérieure, doublure et gardes de papier doré, tranches dorées (Reliure de l'époque). 663 pp., (11) ff. de table.

1 200 / 1 500 €

**Beau manuscrit** dense et lisible. L'auteur a introduit en frontispice **deux grandes planches** : la première gravée par Huret est une allégorie intitulée *Physicus*, représentant un gentilhomme couronné par des colombes et tenant une corne d'abondance, la deuxième gravée par I.F. Cars est une allégorie des sciences. Il illustra également son manuscrit de quelques **croquis dans le texte** et plaça une **grande planche dépliant**e extraite d'un almanach de 1717. La première partie relate de **voyages dans diverses contrées peu connues** (côte de Barbarie, Cordoue, Canada, volcans de Guadeloupe...) ou en Italie, en France et en Franche-Comté (p. 238), le recueil traite d'animaux extraordinaires (sauterelles dévorantes, chameaux qui aiment la musique), de faits curieux (**les vins qui se sont gardés 160 ans**, p.16 ; la voie lactée ; les géants), de **remèdes** miraculeux (la grande valérianne sauvage contre l'épilepsie, le vinaigre ou le limon, p. 25 sq., l'herbe du Paraguay) et donne quelques **recettes** (cahier XIII, p. 380 : pains de navets, pomme de terre - cahier XXIV, p. 646 : culture de la truffe rouge, morilles, fraises)... Une deuxième partie (à partir de la page 499), d'une écriture différente, est **entièrement consacrée aux vins de Bourgogne** (108 pp. : p. 499 à 607) ; la « Culture des vignes de Beaune et des lieux circonvoisins » (choix des chapons, plantation, taille,

provisionnement, « Des trois façons ou trois coups de bêche qu'on donne à la vigne », maturité du raisin, vendanges) ; « De la façon de faire le vin » (pressoir, qualités des bons vins, « Réflexions sur le produit des vignes de Beaune », « Observations sur le... traité... de la vigne » revu par Duhamel du Monceau (1759), « Parallèle des vins blancs de Bourgogne avec les vins gris de Champagne ». Certains passages sont des copies de texte. Ex-libris *Migieu* armorié et manuscrit in fine. Président à mortier au Parlement de Bourgogne, M. de Migieu était propriétaire du château de Savigny-sous-Beaune, entouré de vignes. Reliure frottée, tachée en pied. Dos foncé.

**213**  
**MATHIEU (Gustave).** *Almanach de Jean Raisin joyeux et vinicole pour l'année 1855.* Paris, J. Bry, 1855. In-12, demi-marocquin bordeaux à coins, dos à nerfs orné, tête dorée, couvertures cons. (Petitot). 180 pp., (6) ff. catalogue éditeur.

100 / 150 €

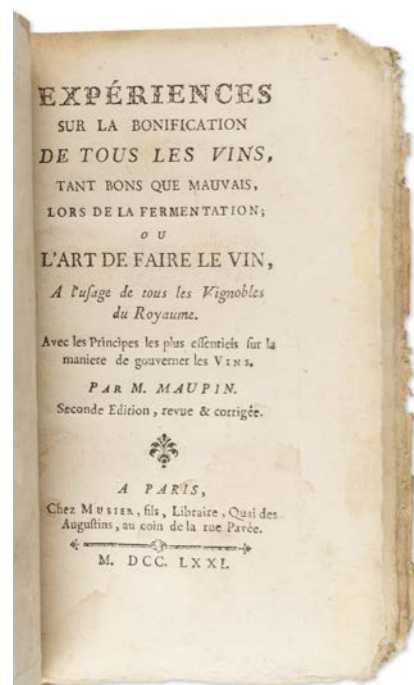
Réunion de textes signés Alfred Delveau, Champfleury, É. de La Bédollière, F. Desnoyers, Rouget de Nevers..., illustrés d'un beau titre gravé et de plusieurs bois dans le texte, par Nadar et divers artistes.  
 Ex-libris gravé *F. Meunié*.

**214**  
**MAUMENÉ (Edme-Jules).** *Indications théoriques et pratiques sur le travail des vins et en particulier sur celui des vins mousseux.* Paris, Victor Masson, 1858. In-8, demi-vélin à coins, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, (3) ff. (dédicaces), pp. (iii) à v, pp. (7) à 630, 90 figures dans le texte.

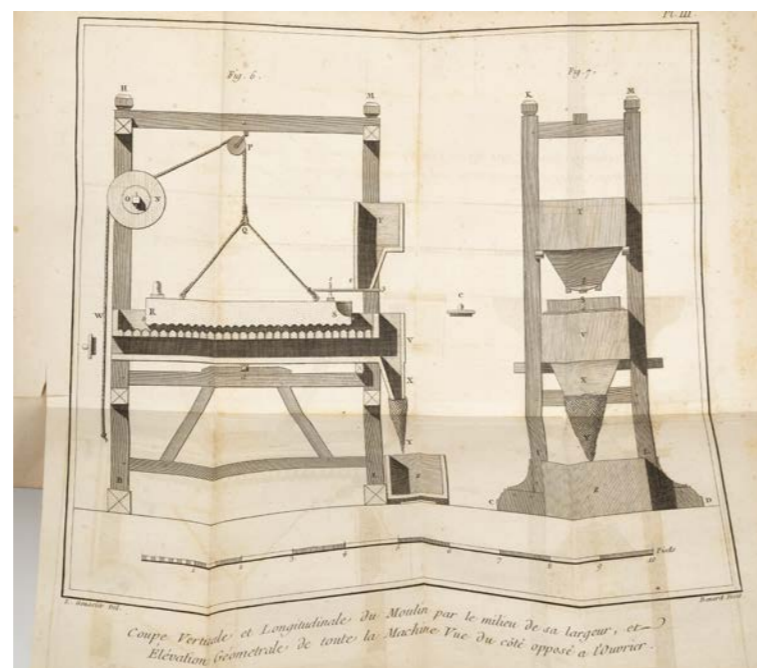
200 / 300 €

**Édition originale très rare de cet important traité sur la vinification**, illustré et divisé en trois parties : les propriétés du vin en général (nature, propriétés, fabrication, falsification) ; la préparation des vins mousseux en particulier (la mousse, fabrication, maladies, propriétés hygiéniques) ; et les nouveaux procédés inventés par l'auteur et par M. Jaunay : le garde-mousse et les aphrophores. L'auteur (1818-1898) fut professeur de chimie à la chaire municipale de Reims puis à la faculté de sciences de Lyon ; sa méthode pour le perfectionnement du champagne fut adoptée par la maison Mumm en premier. Une intéressante table des auteurs permet de retrouver toutes les sources de l'ouvrage. Rousseurs pâles. Vélin sali. Oberlé, *Biblio. bach.*, 332 - *Simon Vin*, 21.

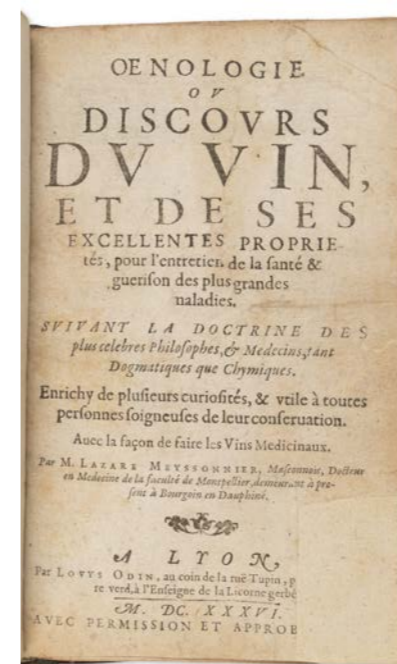




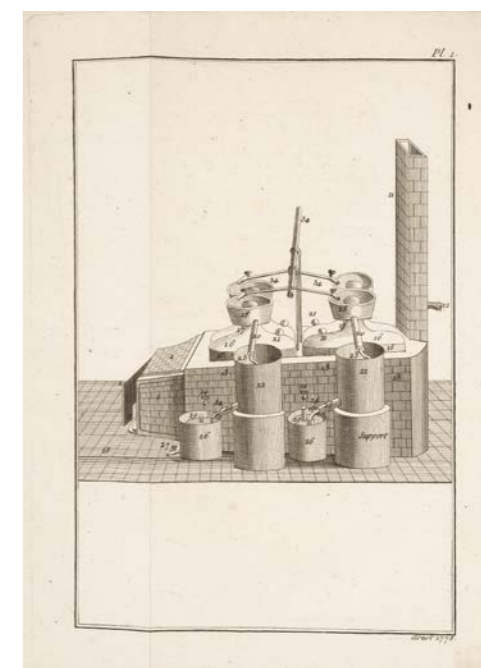
215



216



218



219

215

**MAUPIN.** *Expériences sur la bonification de tous les vins, tant bons que mauvais, lors de la fermentation.* Paris, Musier fils, 1771. In-12, demi-basane marbrée, dos lisse orné, couverture muette papier gris, non rogné (Reliure moderne). 174 pp. (titre compris), (2) ff. d'Approbation.

200 / 300 €

Seconde édition, peu courante, de cet ouvrage de Maupin, agronome et valet de chambre de Marie Leczinska. Fort d'un grand succès, il fut traduit en plusieurs langues, et même contrefait en Suisse.

Cet exemplaire comporte, comme celui décrit par Oberlé, le prix de l'ouvrage sur une garde : 30 sols.

Taches et mouillures.

*Simon, Gastr., 1025 (1772) – Simon, Vin., p. 16 (1772) – Oberlé, 933.*

216

**MAUPIN.** *L'Art de faire le vin rouge contenant les premiers procédés publiés par l'auteur, et les nouveaux qu'il a imaginés depuis.* Paris, Musier fils, 1775. In-8, basane fauve, pièce de titre verte, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). xiv pp., (1) f., 87 pp.

150 / 200 €

Édition originale de ce nouveau traité sur la manipulation des vins ; ce premier volume est le seul paru.

Suivi de deux ouvrages :

- **SIEUVE.** *Mémoire sur les moyens de garantir les olives de la piqûre des insectes.* 1786. 3 planches dépliantes.

- **PERRET.** *Mémoire sur l'acier.* 1779. 1 planche dépliant.

Taches et rousseurs. Taches et éraflures à la reliure, accroc et manque au dos, passé.

217

**MAURIAL.** *La Clé de la cave. Ce que chacun doit indispensablement savoir sur les vins et toutes boissons.*

Paris, chez l'auteur, 1865. In-12, demi-basane bordeaux, dos lisse orné (Reliure du XIXe siècle).

72 pp.

100 / 150 €

Édition originale. Rousseurs.

Vicaire 578.

218

**MEYSSONNIER (Lazare).** *Oenologie ou Discours du vin et de ses excellentes propriétés, pour l'entretien, de la santé & guérison des plus grandes maladies.* Lyon, Louis Odin, 1636. In-8, maroquin brun, roulettes dorées en encadrement, dos lisse orné, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure du XVIIIe siècle).

Titre, (7) ff., 117 pp.

600 / 800 €

Édition originale rare de ce traité sur l'utilité médicale du vin.

C'est l'un des premiers ouvrages de l'auteur : Meysonnier (1602-vers 1672), originaire de Mâcon, était docteur en médecine de la faculté de Montpellier, demeurant à Bourgoin puis à Lyon ; il délaissa la véritable médecine pour s'adonner à l'astrologie et publier des horoscopes et un almanach, *Le Bon ermite*, dont les fausses prédictions conduisirent à son interdiction par la confrérie des médecins.

**Bel exemplaire.**

Quelques rousseurs. Dos légèrement passé. Le titre — découpé, doublé avec restaurations, et manque angulaire — a été remonté ; bandeau supérieur du premier feuillet de texte découpé. Défaut angulaire de papier pp. 19-20.

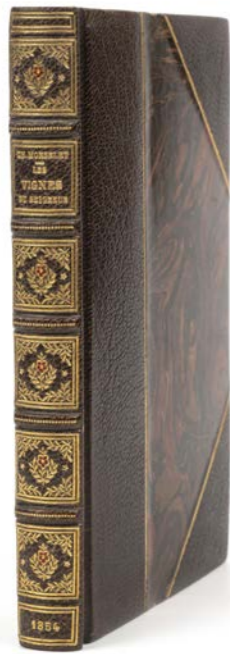
Vicaire, 598.

219

**MOLINE (Abbé).** *Mémoire couronné par la Société libre d'Émulation... sur cette question : quelle est la meilleure manière de construire les fourneaux & les alambics propres à la distillation des Vins, pour en tirer les eaux-de-vie ?* Paris, Imprimerie de Clousier, 1778. In-4, cartonnage bradel papier marbré, pièce de titre brune en long (Cartonnage moderne). 32 pp., 2 planches dépliantes in fine.

150 / 200 €

Édition originale très rare de ce mémoire sur les fourneaux et les alambics, extrait du *Journal de Physique*, 1778. Il obtint le deuxième prix (600 livres). L'auteur était prieur de la commanderie de Saint-Antoine, Ordre de Malte, à Paris. Oberlé, Bach., 408.



220

**220**  
**MONSELET (Charles).** *Les Vignes du Seigneur.* Paris, Victor Lecou, 1854. In-16, bradel demi-marquin brun avec coins, dos orné, couverture et dos conservés (E. Carayon). 127 pp., (3) pp.

150 / 200 €

Édition originale de ce rare opuscule en vers, imprimé en caractères roses sur les presses typographiques de Gounouilhou à Bordeaux. Œuvres de jeunesse de Monselet, la plupart de ces poèmes sont consacrés au vin. Ex-libris Victor Mercier. *Vicaire, 603 ; Simon, 1067 ; Oberlé, Fritsch, 536.*

**221**  
**MOUILLEFERT (P.).** *Les Vignobles et les vins de France et de l'étranger. Territoire, climat et cépages des pays vignobles. Avec la description, culture, et vinification des principaux crus.* Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1891. In-8, demi-basane verte, dos lisse orné (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, vii pp., 560 pp.*

100 / 150 €

Édition originale, illustrée de 7 cartes et 117 figures dans le texte. Quelques rousseurs. Dos lisse, lég. passé et frotté.



222

**222**  
**NICOLAS (Établissements).** — *Liste des grands vins fins.* Paris, Nicolas, 1934-1957. 6 vol. in-4, cartonnages illustrés en couleurs (Reliures à spirale de l'éditeur).

100 / 150 €

Jolie collection, donnant la liste et les prix de bouteilles prestigieuses et exceptionnelles. Elle parut de 1927 à 1981, en 9 plaquettes grand in-8 et 36 plaquettes in-4. 1934 : bois en couleurs d'Alfred Latour. Premier catalogue avec dos en spirale plastique. 1939 : illustrations de C. Erickson (en double). 1955 : Sous le signe des « Still life » (vies silencieuses). Peintures d'André Marchand. 1956 : Sous le signe de l'Île-de-France. Peintures de Roland Oudot. 1957 : Sous le signe d'une petite fille. Aquarelles de Constantin (Kostia) Terechkovitch. *Oberlé, Bibl. bach., 597.*

**223**  
**PARMENTIER (A.-A.).** *L'Art de faire les eaux-de-vie, d'après la doctrine de M. Chaptal (...), suivi de l'art de faire les vinaigres simples et composés.* Paris, Méquignon l'aîné père, 1819. In-8, demi-veau blond, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, 209 pp. un tableau dépliant (tarif), 5 planches.*

200 / 300 €



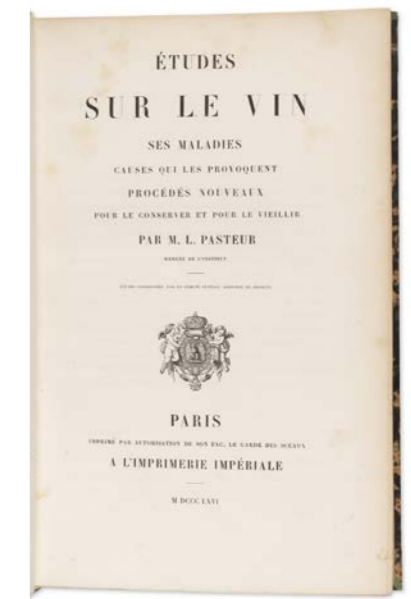
224

Nouvelle édition de cet important traité sur la distillation, paru pour la première fois en 1801. Il décrit les divers alambics et fourneaux (Ricard, Baumé, Moline), les eaux-de-vie, les lies, les marcs de raisin, l'eau-de-vie de grains ; les vinaigres de cidre, poiré, bière, Malt, d'hydromel, de lait..., leur conservation, les vinaigres aromatiques. Dos passé. Mouillure pâle in fine. *Vicaire, 657 ; Oberlé, Bach., 410 : 1801 - Biting, 357 (1805) - Simon, Vin, 155.*

**224**  
**PASTEUR (Louis).** *Études sur le vin et ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir.* Paris, Imprimerie impériale, Masson et fils, 1866. 2 ouvrages en un vol. in-8, demi-marquin rouge, dos lisse orné, pièce de titre verte (Reliure de l'époque). *viii et 264 pp.*

200 / 300 €

Édition originale de cette étude menée à la demande de Napoléon III, illustrée de 32 gravures coloriées pour la plupart, et d'illustrations in-texte. Le traité de libre-échange (1860) entre la France et l'Angleterre concernant le vin français fut mis à mal à cause de problèmes de mauvaise conservation. Pasteur répertorie les différentes maladies du vin existantes, leurs causes et les moyens d'y remédier entre autre par la méthode de pasteurisation. Il découvrit que pour détruire les germes des ferments, il fallait chauffer préalablement le vin de 50 à 60 degrés. Relié à la suite : *Études sur le vinaigre.* Paris, Gauthier-Villars et Masson et fils, 1868. *viii et 119 pp.*



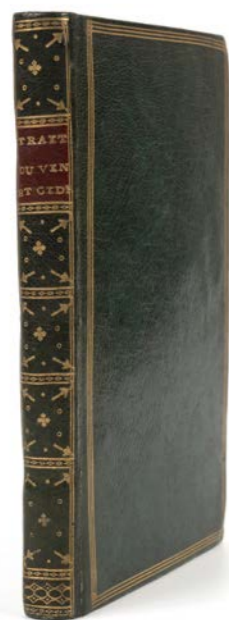
225

Ex-libris Sirand, pharmacie à Grenoble. Quelques rousseurs. Reliure frottée. *Oberlé, 985.*

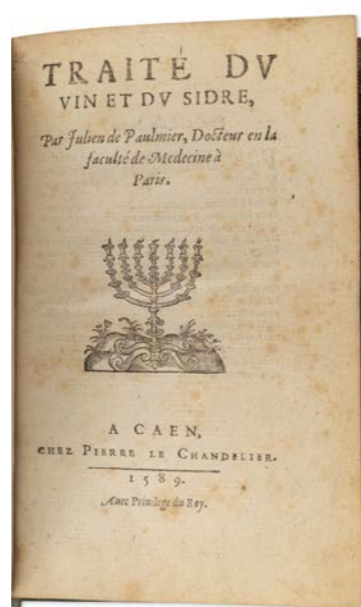
**225**  
**PASTEUR (Louis).** *Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir.* Paris, Imprimerie impériale, 1866. In-8, demi-veau tabac, dos à nerfs orné, pièce de titre verte, chiffre doré en pied, tête dorée (Reliure de l'époque). *viii et 264 pp.*

150 / 200 €

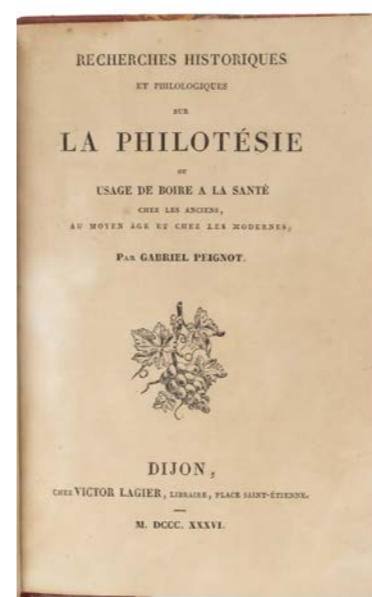
Édition originale de cette étude menée à la demande de Napoléon III, illustrée de 32 gravures coloriées pour la plupart, et d'illustrations in-texte. Le traité de libre-échange (1860) entre la France et l'Angleterre concernant le vin français fut mis à mal à cause de problèmes de mauvaise conservation. Pasteur répertorie les différentes maladies du vin existantes, leurs causes et les moyens d'y remédier entre autre par la méthode de pasteurisation. Il découvrit que pour détruire les germes des ferments, il fallait chauffer préalablement le vin de 50 à 60 degrés. Elle est illustrée de 42 figures, dont 32 planches hors-texte en couleurs, de vues microscopiques de ferments et bactéries. En pied du dos chiffre doré, et cachet de la *Bibliothèque du Cercle de l'Union artistique.* Tampon du *Cercle impérial*, répété. Quelques rousseurs, première garde partiellement découpée. Dos passé, reliure frottée. *Simon, Vin, 22 - Oberlé, Fastes, 985 - Biting, 358 (1873).*



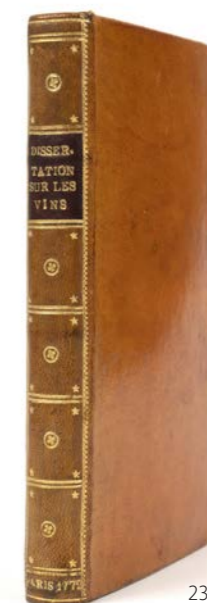
226



226



229



230

226

**PAULMIER (Julien de).** *Traité du vin et du cidre (sic)*. Caen, Pierre Le Chandelier, 1589. In-12, maroquin vert émeraude, triple filet, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches dorées, roulette intérieure (Reliure du XVIIIe siècle).  
Titre, (5) ff., 87 ff.

1 000 / 1 500 €

Édition originale française du premier ouvrage traitant de « la culture du pommier sur une grande échelle et sur la fabrication du cidre sur des bases presque scientifiques. » (Simon).

La première édition de cet ouvrage rare avait paru en latin à Paris, en 1588, sous le titre *De vino et pomaceo*.

Cette traduction en français est due à Jacques de Cahaignes (1548-1612), élève de Paulmier, et recteur de l'Université de Caen. Le traducteur donna quelques additions dont une *Apologie contre l'usage du vin et du cidre sans eau* (f. 28).

Julien de Paulmier (1520-1588), docteur en la Faculté de médecine de Paris, fut médecin de Charles IX et d'Henri III, avant de se retirer en Normandie.

Très séduisant exemplaire.

Ex-libris monogrammé.

Quelques rousseurs. F. de titre partiellement dérelié. Un peu court en tête. Trace de pliure médiane au F1 qui a altéré légèrement l'impression.

Vicaire, 651 ; Simon, Bachica, 489. - Manque à Jubert, « *Le Cidre, bibliographie exhaustive* » (L'Émoi, 2010).

227

**PAYEN (Anselme).** *Traité complet de la distillation, des principales substances qui peuvent fournir de l'alcool, vins, grains, betteraves, féculé...* Paris, Vve Bouchard-Huzard, 1858. In-8, bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre rouge, couv. et dos (Cartonnage moderne).  
(2) ff., 352 pp., 14 planches dépliantes, 16 pp. (catalogue éditeur).

100 / 150 €

Édition originale, illustrée de 12 planches dépliantes et 35 illustrations dans le texte, de ce traité décrivant les matières premières utilisées, les différentes techniques de fermentation et de distillation pour vins, alambics, eaux de vie...

Dos passé.

Oberlé, *Fastes*, 1107.

228

**PAYEN (Anselme).** *Traité complet de la distillation*. Paris, Veuve Bouchard-Huzard, 1858. In-8, demi-chagrin brun frotté, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque).  
(2) ff., 352 pp.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée de 12 planches dépliantes et 35 illustrations dans le texte, de ce traité décrivant les matières premières utilisées, les différentes techniques de fermentation et de distillation pour vins, alambics, eaux de vie...

Quelques rousseurs, page 5 légèrement déchirée. Coins abimés.

Oberlé, *Fastes*, 1107.

229

**PEIGNOT (Gabriel).** *De la philotésie ou Usage de boire à la santé chez les Anciens, au Moyen-Age et chez les Modernes*. Dijon, Victor Lagier, 1836. In-8, demi-basane rouge, dos orné (Reliure moderne).  
Faux-titre, titre, 51 pp.

100 / 120 €

Rare ouvrage, extrait des *Mémoires de l'Académie des Sciences de Dijon*, tiré à 150 exemplaires.

Célèbre bibliographe dijonnais, Gabriel Peignot est né en Champagne en 1767 et mort à Dijon en 1849. « Peignot a été le bibliographe le plus savant de ce siècle. Son érudition était immense. À la science approfondie des livres, il joignait une critique éclairée. [...] Son goût bibliographique était devenu une passion dont les vieux livres étaient principalement l'objet. Cet érudit spirituel et gai, laborieux et désintéressé, a composé une quantité innombrable de petits écrits, la plupart tirés à petit nombre, et fort recherchés des curieux ; ils traitent de particularités piquantes ou peu connues. » (Larousse, *Encyclopédie du XIXe siècle*).  
Rousseurs, reliure insolée.

230

**[PLAIGNE (Chevalier de)].** *Dissertation sur les vins*. Paris, P. Fr. Didot, 1772. In-12, basane fauve, dos lisse orné, pièce de titre noire, tranches rouges (Reliure pastiche moderne).  
256 pp.

200 / 300 €

Édition originale très rare de cet important traité de vinification par un ancien employé de marchand de vin, en France, en Angleterre et en Hollande. Cet ouvrage décrit les techniques pour conserver et améliorer les vins et traiter ceux qui sont malades. Dans le chapitre qu'il consacre aux vins de Champagne (pp. 135 à 179), l'auteur se montre très mitigé sur la fameuse méthode champenoise et pour l'engouement alors récent des Français pour le champagne moussoux : « Il y a environ vingt-cinq ans que le goût des François s'étoit déterminé en faveur du vin moussoux [de Champagne], & ils l'aimaient comme on peut dire à la folie. Il y a plusieurs années qu'ils ont commencé à s'en dégoûter un peu. Les sentimens sont partagés à l'égard de ce vin ... Il est vrai que plusieurs Marchands de vin, voyant l'empressement que l'on avoit pour ces vins moussoux, y mettoient souvent de l'alun, de l'esprit de vin, [de la fiente de pigeon !] & un grand nombre d'autres drogues pour le faire extrêmement mousser » (pp. 167-168).

Mais cet ouvrage contient également quelques recettes frauduleuses avec des formules pour sophistiquer ou frelater les vins !

Déchirure avec manque au titre. Quelques soulignures et traits dans les marges. Signature manuscrite sur la page de titre.

Simon BG, 510.

231

**[PLAIGNE (Chevalier de)].** *L'Art de faire, d'améliorer et de conserver les vins, ou Le Parfait vigneron.* Liège, F. J. Desoer, 1785. In-12, basane brune racinée, dos lisse, pièce de titre verte (Reliure de l'époque). (2) ff., xxiv pp., 258 pp.

150 / 200 €

Ouvrage rare, dont la première édition parut en 1772 sous le titre *Dissertation sur les vins*. En 1781, le libraire Lamy refondit l'ouvrage et lui donna ce titre nouveau (*L'Art de...*). Deux cachets annulés de bibliothèques. Petite moullure angulaire. Reliure frottée avec manques, trous de vers aux charnières.

232

**RÉAL (Antony, pseudonyme de Fernand MICHEL).** *Les Grands vins. Curiosités historiques.* Paris, Plon, s.d. (1887). In-12, demi-marquin rouille, dos à nerfs, couv. et dos conservés (Lobstein-Laurenchet). (2) ff., 284 pp.

100 / 120 €

Édition originale de ce recueil d'anecdotes historiques « que l'on ne retrouve que là ». (Oberlé). Ex-libris Kilian Fritsch. Infimes rousseurs. Dos passé. Oberlé, Bach., 192 (cet exemplaire).

233

**RORET. — DISTILLATION.** *Encyclopédie Roret.* Paris, Roret. 8 vol. in-12, brochés ou en cartonnage postérieur. 300 / 400 €

CARDELLI. *Manuel du limonadier, du confiseur et du distillateur.* Nouvelle édition. 1825.  
DUBIEF. *Nouveau manuel complet du fabricant de cidre et de poiré.* Nouvelle édition par Malpeyre. 1859.  
GASQUET et JARRE. *Nouveau manuel complet du fabricant d'eaux et boissons gazeuses.* 1897.  
HOURIER et MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet de la distillation de l'eau-de-vie de pomme-de-terre et de betterave.* 1871.  
LEBEAUD, JULIA DE FONTENELLE. *Nouveau manuel du distillateur et du liquoriste.* 1838.  
LEBEAUD, JULIA DE FONTENELLE, MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du distillateur liquoriste.* 1888.  
MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet d'alcoométrie.* 1868.  
MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet d'alcoométrie.* Nouvelle édition par A. Petit. s.d.  
Quelques rousseurs et petits défauts divers.

234

**RORET. — VIN.** *Encyclopédie Roret.* Paris, Roret. 4 vol. in-12, brochés ou en cartonnage postérieur. 150 / 200 €

LEBEUF. *Calendrier des vins ou Instructions sur les soins à donner à la cave mois par mois.* 1888.  
MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du brasseur.* 1896. 2 vol., broché, non coupé (très bel état).  
THIÉBAUT DE BERNEAUD. *Nouveau manuel complet du vigneron. Sixième édition par Malepeyre.* 1873.  
Quelques rousseurs et petits défauts divers.

235

**ROZIER (Abbé François).** *Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers.* Paris, Ruault, 1772. In-8, broché, non rogné, couverture papier marbré moderne. viii et 350 pp., (2) ff., 3 planches in fine.

300 / 400 €

Deuxième édition, rare, de ce mémoire sur le vin de Provence, récompensé par le prix de Marseille en 1770, parue la même année que l'originale, à Lausanne et Lyon chez Rosset. Illustré de 3 planches d'outils œnologiques, l'ouvrage étudie les cépages rouges et blancs du Midi, et donne trois dissertations : « sur les moyens employés pour renouveler une vigne », « sur les usages économiques des différentes parties de la vigne », « sur les vaisseaux propres à contenir la vendange », etc.  
Exemplaire à toutes marges, complet du feuillet d'errata, pourtant disparu selon Oberlé (Bachique, 109) dans cette édition parisienne corrigée. « Ce livre très rare manque à presque toutes les collections ».  
Coins cornés, marges empoussiérées, trace de colle sur les deux premiers feuillets.  
Oberlé, Bachique, 109 (1770) - Oberlé, Fastes, 936 - Simon, 1315.

236

**[ROZIER (abbé François)].** *De la fermentation des vins, et de la meilleure manière de faire l'eau-de-vie : mémoires qui ont concouru pour le prix proposé en 1766, par la société Royale d'agriculture de Limoges, pour l'année 1767.* Lyon, Frères Périsset, 1770. In-8, veau blond, triple filet, dos orné, tranches dorées sur marbrures (Reliure de l'époque). (3) ff., 266 pp., (1) f., 3 planches dépliantes.

200 / 300 €

Réunion de 3 mémoires concernant la manière de traiter les vins pour obtenir de l'eau de vie en quantité, en qualité et à peu de frais. Le recueil ouvre sur celui qui remporta le prix, par



231



238

l'abbé Rozier ; suivent les mémoires de M. de Vanne, apothicaire à Besançon, et de M. Munier, sous-ingénieur des Ponts et Chaussées.

L'abbé François Rozier (1734-1793), agronome célèbre, fut également docteur en théologie, directeur de l'école vétérinaire de Lyon, botaniste, et curé constitutionnel sous la Révolution. Il mourut dans son lit écrasé sous une bombe pendant le siège de Lyon en 1793.

Ex-libris imprimé ancien : M. Astaix.

Deux mors fendus, un coin restauré. Légères rousseurs.

237

**[SALLEGRES (Albert-Henri)]. OINOPHILUS (Boniface).** *Ebrietatis encomium ; or the praise of drunkenness.* Londres, C. Chapple, 1812. In-12, demi-veau fauve à coins, dos lisse orné, pièce de titre noire, tranches marbrées (Reliure de l'époque). xii et 209 pp.

100 / 150 €

Réimpression de la traduction anglaise de *L'Éloge de l'ivresse*, donnée par Robert Samber et publiée à Londres en 1723, chez E. Curll.

D'après une petite notice collée au début du volume, cette réédition serait le premier volet d'une série de réimpressions d'ouvrages sur les boissons, qui incluerait tous les points de vue de la controverse.

Notes jointes. Tampon ex-libris : Alexander Gardyne, 1883.

Manque important au dos, premier plat détaché.

238

**[SALLEGRES (Albert-Henri)].** *Éloge de l'ivresse.* La Haye, Pierre Gosse, 1715. In-12, basane brune, dos orné, pièce de titre rouge, tranches mouchetées rouges (Reliure de l'époque). Frontispice, titre, (2) ff., 216 pp. (2) ff.

150 / 200 €

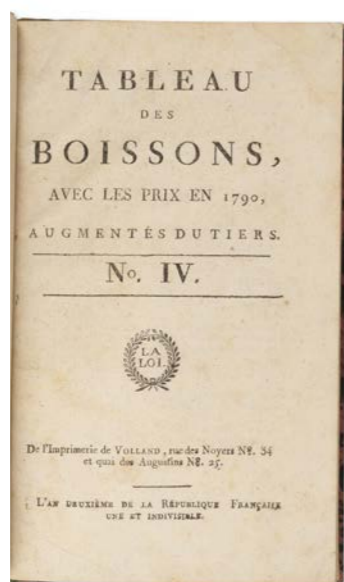
Seconde édition, revue & corrigée, publiée un an près l'originale. Lorsqu'il publia cette éloge, Sallengres (1694-1723) n'avait que 20 ans ; présentant l'ivresse comme une pratique ancienne et catholique, il explique que le vin rend éloquent, excite la joie, donne de l'esprit ; il dresse le catalogue de quelques buveurs célèbres : philosophes, poètes, savants... et prescrit quelques règles : s'enivrer « pas souvent, avec du bon vin, en bonne compagnie, en temps convenable », etc. Note ancienne collée sur la première garde. Rousseurs. Coiffes arrachées, frottements, épidermures. Bitting, 415 (1715, 3e édition).



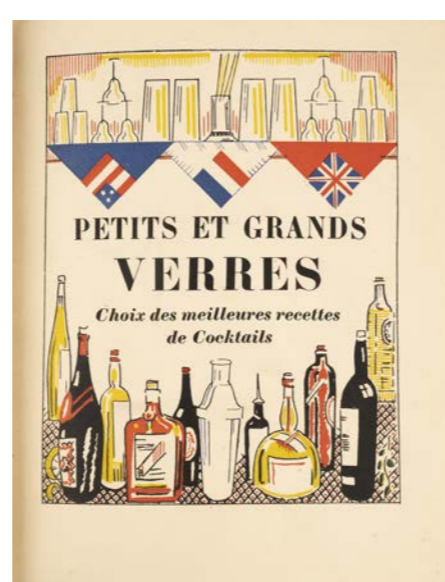
235



241



242



244

239

**[SALLEGRES (Albert-Henri)].** *Éloge de l'ivresse.* Nouvelle édition, revue, corrigée et considérablement augmentée. Bacchopolis, Imprimerie du vieux Silène, l'an de la vigne 5555, et Paris, Michel, an VI (1798). In-12, demi-veau fauve à petits coins, dos lisse, pièce de titre rouge, tranches marbrées (Reliure de l'époque). 250 pp.

100 / 150 €

Cette nouvelle édition de l'ouvrage de Sallengres, paru pour la première fois en 1714, a été établie par Pierre-Auguste Miger, qui transforma tellement le texte d'origine, qu'on peut considérer cette *Éloge* de 1798 comme un nouvel ouvrage. Rousseurs. Charnières fendues, reliure très frottée. *Vicaire*, 326 - Oberlé, *Bachique*, 523.

240

**SMITH (George).** *A compleat body of distilling explaining the mysteries of that science in a most easy and familiar manner.* Londres, Henry Lintot, 1749. 2 parties en un vol. in-8, bradel cartonnage moderne demi-papier vélin, titre à l'encre au dos. Frontispice gravé par P. Fourdrinier montrant un alambic, titre, (2) ff., 150 pp. (1) f. d'index.

150 / 200 €

Nouvelle édition de ce manuel complet de distillation : premier ouvrage de l'auteur, il parut pour la première fois en 1729, et connu de nombreuses rééditions. Notes manuscrites à quelques pages. Quelques rousseurs.

241

**STOLTZ (Jean-Louis).** *Ampélographie rhénane ou Description caractéristique, historique, synonymique, agronomique et économique des cépages les plus estimés et les plus cultivés dans la vallée du Rhin.* Paris, Dusacq ; Mulhouse, J. P. Risler, 1852. In-4, demi-basane rouge, dos lisse orné or et à froid (Reliure moderne). Faux-titre, titre, xii et 264 pp., (1) f., 32 planches.

600 / 800 €

Édition originale de cette description de 15 espèces de vignes (Gentil-aromatique ou Riesling, Gentil-Duret ou Traminer, espèce commune ou Elbling et Burger, feuille-ronde ou Sylvaner...) : les traits caractéristiques de l'espèce ; son origine, ses migrations et ses dénominations ; ses propriétés agronomiques et sa valeur économique. Cet ouvrage nécessita plus de trente ans de travail ; il est illustré de 32 planches lithographiées en couleurs.

Rousseurs et mouillure. Dos passé frotté.

242

**TABLEAU DES BOISSONS,** avec les prix en 1790, augmentés du tiers. N° IV. Paris, Imprimerie de Volland, an II (1794). In-8, demi-basane fauve, dos lisse (Reliure du XIXe siècle). 74 pp.

150 / 200 €

Rare tableau destiné aux marchands de boissons ; il donne, pour les districts de chaque département, les prix des vins (rouges et blancs), puis ceux des cidres, des poirés et de la bière.

Mouillure angulaire, pâles rousseurs, dos frotté.

243

**TOCHON (Pierre).** *L'Art de faire le vin et de lui conserver ses qualités. Conseils et renseignements aux vigneron et aux viticulteurs.* Deuxième édition, revue, corrigée et considérablement augmentée. Montpellier, Camille Coulet ; Paris, A. Delahaye & E. Lecrosnier, 1888. In-8, broché, couv. imprimée.

VII et 128 pp., 4 ff. (catalogue éditeur).

100 / 150 €

Traité très complet qui renseigne sur l'art des vendanges, la cuverie, la fermentation, le décuvage, le pressurage, les celliers, caves et tonneaux, la coloration, la conservation, la consommation, les maladies, l'utilisation des marcs de raisin. Brochage fatigué avec manques au dos. Quelques feuillets détachés.

*Simon, Vin*, cité p. 298.

244

**TOYE (Nina) et A.-H. ADAIR.** *Petits et grands verres. Choix des meilleures recettes de cocktails, mis en français par Ph. Le Huby.* Paris, Au sans pareil, s.d. (1927).

In-4, maroquin orange, premier plat orné d'un décor circulaire de verres et bouteille autour d'une horloge, en filets noirs et or, dos lisse, au second plat, petite horloge en noir dans un grand cercle doré, large encadrement intérieur du même maroquin ponctué de points noirs et pastilles dorées, doublure et gardes de soie bleue, doubles gardes de papier marbré, tête dorée, couv. et dos, étui (Gonon A. J.).

Faux-titre, titre, 131 pp., (1) f. de justification.

200 / 300 €

Édition originale française, ornée de 10 gravures hors texte à l'eau-forte et au burin de J.-E. Laboureur, dont le frontispice. Recettes de cocktails au gin, au whisky, juleps, punches glacés, coupes, limonades, liqueurs d'office...

Tirage à 270 exemplaires. Un des 225 sur vélin Montgolfier (n° 90).

245

**VADÉ (Fean-Joseph).** *Œuvres poissardes. Suivies de celles de L'Écluse.* Paris, Defer de Maisonneuve, Didot le jeune, an IV, 1796. In-folio, demi-marroquin vert, dos lisse orné (Rel. de l'époque). 6 pp., (1) f., 167 pp.

400 / 500 €

Fameux recueil de chansons et anecdotes canailles à la gloire des halles, ouvrant sur « La pipe cassée, poème épi-tragi-poissardi-héroï-comique » de Vadé ; puis, de L'Écluse, « Le Déjeuner de la Rapée, ou Discours des halles et des ports », « Les lettres de la grenouillère » par Vadé...

Il est illustré de 4 jolies planches hors-texte de Monsiau, gravées en couleurs par Clément, selon le nouveau procédé de la poupée.

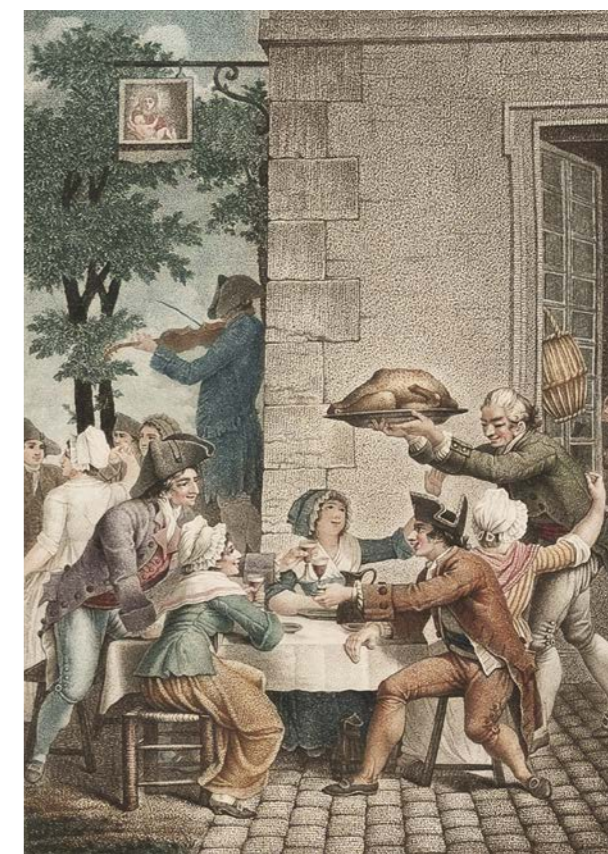
Tirage à 300 exemplaires.

Ex-libris *Baron de Mackau* (1893).

Joint un reçu autographe signé de Vadé (17,5 x 15 cm), reconnaissant « avoir cédé à M. Duchesne, le poème intitulé La Pipe cassée, moyennant la somme de quatre cents livres, 30 août 1750. » Traces de pliure, fortes piqûres.

Importante tache en tête, sur la première moitié du volume, quelques taches éparées. Reliure légèrement frottée, un mors fendu.

*Oberlé, Fastes*, 382 - *Cohen*, 1005.



245



246

246

**VIALA (Pierre, sous la direction de) et V. VERMOREL.** *Traité général de viticulture. Ampélographie.* Paris, Masson et Cie, 1901-1910. 7 vol. in-folio, demi-marquin rouge, couverture et dos (Reliure de l'époque).

3 000 / 4 000 €

Édition originale de cette monumentale étude, qui réunit les travaux de plus de 80 collaborateurs d'Europe, des États-Unis, d'Amérique du Sud : propriétaires, professeurs d'agriculture, œnologues, ingénieurs agronomes...

« Le Tome I traite des questions d'ampélographie générale : étude de la famille des Ampélidées, les genre *Vitis* et ses espèces, les vignes américaines, la biologie de la vigne. Les cinq volume suivants décrivent minutieusement les cépages les plus importants des vignobles de France et de l'étranger (...) avec des notices sur de toutes petites vignes, presque confidentielles » (Oberlé). Le dernier volume renferme un important dictionnaire ampélographique.

Superbe illustration, comprenant 820 gravures dans le texte et 570 lithographies hors-texte dont 500 en couleurs, peintes par A. Kreyder et J. Troncy.

Très bel exemplaire.

Dos passés et légèrement frottés.

Oberlé, *Bach.*, 276 ; Simon, *Vin*, 60.



247

247

**VILLA MAIOR (Visconde de).** *Preliminares da Ampelographia e oenologia do paiz vinhateiro do Douro.* Lisboa, imprensa nacional, 1865-1869. Petit in-4, demi-basane noire, dos lisse, tranches mouchetées, premier plat de couv. conservé sali (Reliure de l'époque). 243 pp., (1) p. bl., 8 planches en couleurs reliées in fine, sous serpente.

1 000 / 1 500 €

Édition originale de cette réunion des 4 fascicules, seuls parus (de 1865 à 1869), illustrée de 8 planches en couleurs. Oberlé, dans son catalogue *Fastes*, n° 983, présentait un exemplaire de la suite seule, sans le texte. Cette suite largement décrite passa ensuite dans la collection Bernard Chwartz, n° 123. Selon Oberlé, « ces 4 fascicules sont presque introuvables mais ces 8 planches qui devaient les orner sont encore plus rares et manquent toujours. (...) Ces planches n'ont jamais figuré dans un catalogue de vente publique et manquent à toutes les collections célèbres sur le vin ».

Timbre sec : *Francisco da Costa Guilherme, Recoa.*

Pâles rousseurs, plus prononcées sur certaines planches. Mors inférieurs fendus, dos frotté.

## BIBLIOGRAPHIES

248

**BITTING (Katherine).** *Gastronomic bibliography.* London, Holland press, 1981. In-8, cartonnage et jaquette ill. de l'éditeur.

60 / 80 €

Reprint de l'édition de 1939, tiré à 500 exemplaires.

249

**FONDATION B. IN. G.** *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia sec. XIV-XIX.* Vicenza, Tipografia Rumor, 1994. 3 vol. in-folio, cartonnage éditeur, jaquette illustrée.

150 / 200 €

250

**GAMBACORTA et GIORDANO.** *Regimen sanitatis Salernitanum.* Milan, Ars medica antiqua, 1983. In-8, broché.

60 / 80 €

Édition critique de la bibliographie parue en 1859.

251

**LOWENSTEIN (Eleanor).** *Bibliography of american cookery books 1742-1860.* New-York, American antiquarian society, 1972. In-8, bradel percaline verte de l'éditeur.

60 / 80 €

835 numéros décrits.

252

**OBERLÉ (Gérard).** *Les Fastes de Bacchus et Comus.* Paris, Belfond, 1989. Fort in-folio, cartonnage et jaquette ill. de l'éditeur.

60 / 80 €

1181 numéros décrits.

253

**OBERLÉ (Gérard).** *Une bibliothèque bachique. Collection de Kilian Fritsch.* 1992. In-folio, cartonnage éditeur, jaquette illustrée.

60 / 80 €

254

**OKFORD.** *English cookery books to the year 1850.* London, The Holland press, 1979. In-12, reliure éditeur.

60 / 80 €

255

**SIMON (André).** *Bibliotheca bacchica.* London, Holland press, 1972. 2 tomes en un fort vol. in-4, cartonnage et jaquette éditeur.

60 / 80 €

Bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1600 et illustrant la soif humaine.

Reprint de l'édition de 1927. 711 numéros décrits.

256

**SIMON (André).** *Bibliotheca gastronomica.* London, Holland press, 1978. In-8, cartonnage et jaquette éditeur.

60 / 80 €

Reprint de l'édition de 1953. 1644 numéros décrits.

257

**SIMON (André).** *Bibliotheca vinaria.* London, Holland press, 1979. In-8, reliure éditeur.

60 / 80 €

Reprint de l'édition de 1913, tiré à 600 exemplaires.

258

**VICAIRE.** *Bibliographie gastronomique.* London, 1954. In-8, bradel reliure éditeur.

60 / 80 €

Reprint de l'édition de 1890.

259

**WESTBURY.** *Handlist of italian cookery books.* Firenze, Olschki, 1963. In-8, broché, non coupé.

60 / 80 €

## LIVRES DU XIX<sup>e</sup> SÈCLE

260

**ADANSON (Aglaé).** *La Maison de campagne.* Paris Audot, 1822. 3 vol. in-12, demi-basane fauve, pièces de titre orange, dos lisse orné.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée de 4 gravures et 2 tableaux dépliants, du premier traité d'économie domestique écrit par une femme. Aglaé Adanson (1775-1852) créa autour de son château de Balaine dans l'Allier, un parc botanique toujours réputé actuellement.

Cachet armorié sur les pages de titre.

Rousseurs. Dos légèrement frottés.



260



261

261

**ALBERT (B.).** *Le Cuisinier parisien, ou Manuel complet d'économie domestique.* Paris, Ledentu, 1838. In-8, demi-basane aubergine à petits coins de toile, dos lisse orné (Reliure de l'époque).  
viii et 454 pp.

100 / 150 €

Sixième édition de cet ouvrage classique, composé par l'ex-chef du cardinal Fesch. Il est illustré d'un frontispice représentant l'intérieur d'une cuisine bien ordonnée, et 3 planches hors texte d'ustensiles de cuisine.

Fortes rousseurs. Frottements à la reliure.

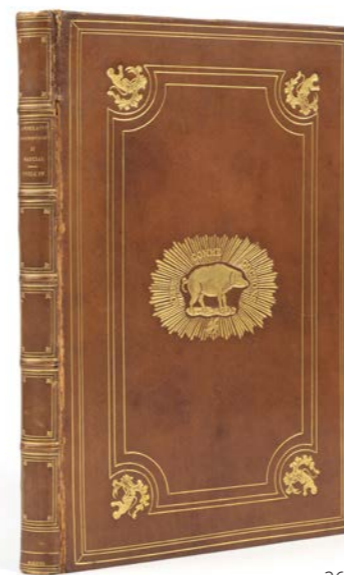
Vicaire, 9 - Bitting, 5.

262

**ALMANACH PERPÉTUEL** *des pauvres diables, pour servir de correctif à l'Almanach des gourmands.* Paris, Madame Caillot, 1803. In-12, demi-basane, dos lisse orné (Reliure du XX<sup>e</sup> siècle).

100 / 150 €

Joli frontispice montrant un auteur debout devant sa bibliothèque, un simple morceau de pain à la main : « cette sorte de protestation contre l'esprit de jouissance et de goinfrerie de l'époque, était alors fort à la mode » (Grand-Carteret, 1407).  
Rousseurs. Dos passé.



263

263

**ANNUAIRE AGATHOPÉDIQUE ET SAUCIAL.** Cycle IV. Bruxelles, A. Labroue et Compagnie, s.d. (1849). In-8, cuir de Russie fauve, encadrement de filets doré, fer au singe en écoinçons, au centre, fer au cochon avec la devise « Amis comme cochons », dos orné, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure de l'époque).  
Faux-titre, titre, 130 pp., 4 pp. de musique.

500 / 600 €

Édition originale, tirée « au nombre sacramental de 350 exemplaires », n° 279.

La Société des Agathopèdes fut fondée en 1846 par Antoine Schayes, qui s'inspira de l'Ordre des Agathopèdes datant du XV<sup>e</sup> siècle ; elle réunit (aujourd'hui encore) de brillants érudits désireux de se distraire en composant des ouvrages fantaisistes autour de la gastronomie.

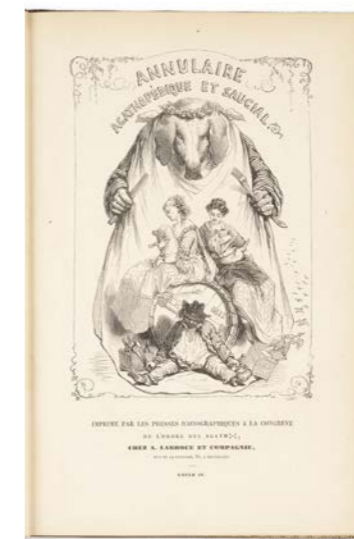
Le calendrier, dont les mois ont des noms de denrées alimentaires (raisinaire, boudinal, jambonose, truffose, petitpoisor, melonidor...), est illustré de charmantes vignettes humoristiques gravées sur bois.

D'après une note manuscrite, « exemplaire de Félix Jean Lambert Bovie, surnommé Martin Le Singe. Peintre et chansonnier, il fut trésorier, économe et Grand-Maître de la Société des Agathopèdes en 1848 et 1849 ». Il fit relier cet exemplaire par « Pierre Corneille Schavye, membre des Agathopèdes sous le nom de Tardif le Limaçon puis Grimbert I Le blaireau ».

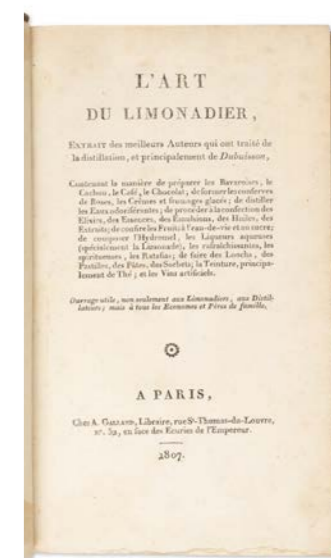
Cette reliure, ornée de fers spéciaux symboliques de la Société, fut également exécutée pour d'autres membres.

Petite tache sur les derniers feuillets. Charnières frottées, mors restaurés, fendus, dos décollé.

Vicaire, 26.



263



264

264

**APPERT.** *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales.* [Précédé de : **DUBUISSON.** *L'Art du limonadier, extrait des meilleurs auteurs qui ont traité de la distillation, et principalement de Dubuisson.* Paris, A. Galland, 1807]. Paris, Patris, 1810. 2 ouvrages en un vol. in-8, demi-basane fauve, dos lisse, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque).

400 / 500 €

- I) **DUBUISSON** : Titre, pp. (5) à 294.

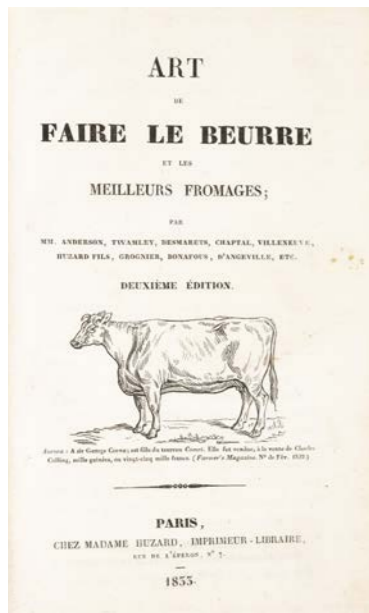
Ce recueil traite des bavaises, cachous, café, chocolat, conserves, crèmes, eaux, fruits, huiles, liqueurs, eaux-de-vie, pastilles, ratafiás, sorbets, vins...

- II) **APPERT** : xxxii et 116 pp., une planche.

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

Quelques rousseurs. Reliure frottée.

Vicaire, 34 - Bitting, 13 - Oberlés, Fastes, 184.



266

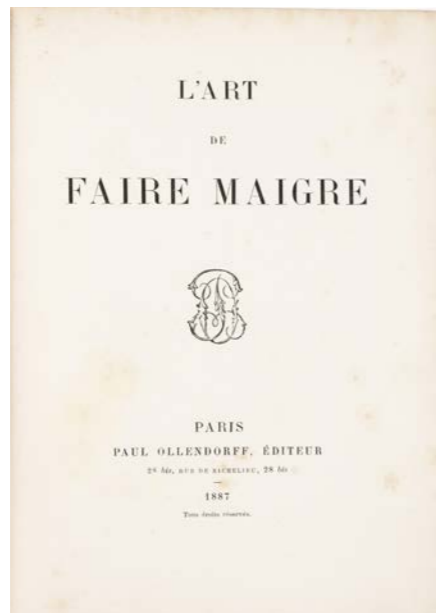
265

**ARAGO (Jacques).** *Comme on dîne à Paris.* Paris, Berquet et Pétion, 1842. — *Comme on dîne partout.* Paris, La Librairie curieuse de Bohaire, s.d. (1842). 2 ouvrages en un vol. in-12, demi-chagrin aubergine, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque).  
I) 291 pp. - II) 202 pp.

150 / 200 €

#### Éditions originales.

Amusant recueil d'anecdotes sur les restaurants de Paris, leurs maîtres d'hôtel et les services parfois inattendus : dîner à la seringue, dîner à 8 sous, dîner chez le britannique Catcomb, dîner à 20 francs, dîner Laveilleuse... « Description pittoresque d'un monde de clients qui sortent à la fois de la Comédie humaine et des mystères de Paris » (Oberlé).  
*Comme on dîne partout* réunit plusieurs récits amusants sur la cuisine des Patagons, des Hottentots, des Caffres, des Papous, des naufragés, des nègres sorciers cannibales...  
L'écrivain Jacques Arago (1790-1854), frère du physicien et homme politique François Arago, fut également explorateur : en 1817, il avait participé au voyage scientifique de l'Uranie, dirigé par Freycinet.  
Rousseurs, mouillure.  
*Vicaire*, 36 - *Oberlé*, *Fastes*, 399.



267

266

**ART (L') DE FAIRE LE BEURRE** et les meilleurs fromages, par MM. Anderson, Twamley, Desmarests, Chaptal, Villeneuve, Huzard fils (...). Paris, Madame Huzard, 1833. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné, pièce de titre brune (Reliure de l'époque).  
viii et 332 pp., 7 planches sur 6 feuillets.

150 / 200 €

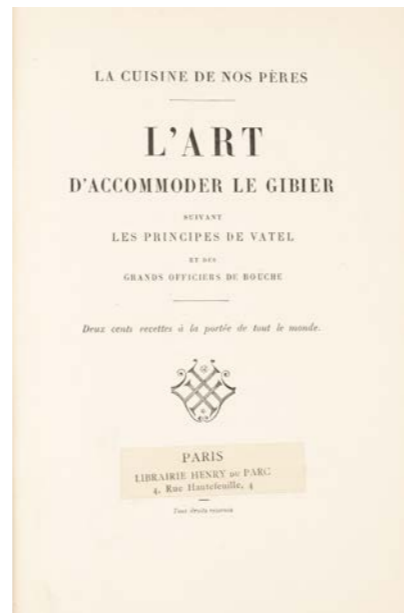
Deuxième édition de ce recueil destiné aux cultivateurs. Cette édition est augmentée de 8 nouveaux mémoires ; les 13 premiers chapitres réunissent des mémoires décrivant : la laiterie à beurre et à fromage, le fromage de Hollande, le lait de brebis, le gruyère, le parmesan, la fruitière de Lompnés, le chèvre, le brie, le beurre de Gournay, le beurre de Bretagne.  
Accroc à la coiffe supérieure, reliure légèrement frottée.  
*Vicaire*, 47.

267

**ART (L') DE FAIRE MAIGRE.** Paris, Paul Ollendorf, 1887. Petit in-4, bradel cartonnage papier lézardé ivoire, filet rouge, pièce de titre rouge, tête rouge (Reliure de l'époque).  
vi et 107 pp.

60 / 80 €

Édition originale de ce recueil d'une centaine de recettes maigres, des potages aux entremets, en passant par les relevés, les rôtis, les légumes.  
Rousseurs. Cartonnage sali.  
*Vicaire*, 47.



268

268

**ART D'ACCOMMODER LE GIBIER (L')**, suivant les principes de Vatel et des grands officiers de bouche. Paris, Librairie Henry Du Parc, s.d. (1886). In-8, bradel demi-percaline bleue, pièce de titre brune, premier pat de couv. conservé (Reliure de l'époque).  
(2) ff., iii pp., 185 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce recueil de la collection « La Cuisine de nos pères ». Il réunit « 200 recettes à la portée de tout le monde » : hors-d'œuvre de gibier, entrées, relevés, gros entremets.  
*Vicaire*, 224 - *Bitting*, 539.

269

**[AUDOT (Louis-Eustache)].** *La Cuisinière de la campagne et de la ville.* Paris, Audot, 1819. In-12, broché, couv. imprimée bleue.  
*Frontispice gravé par Simonet d'après Chasselat*, viii et 282 pp., 8 planches de dissection.

100 / 150 €

Deuxième édition, rare, parue un an après la première, de ce célèbre manuel de cuisine, très souvent réimprimé au XIXe siècle.  
Il ouvre sur un chapitre consacré aux caves et aux vins, suivi d'instructions pour servir et disséquer viandes et poissons. Il contient ensuite de nombreuses recettes de viandes, légumes, œufs, pâtisseries, poissons, compotes, fruits confits.  
Louis-Eustache Audot (1783-1870), gastronome auteur d'un « Bréviaire », était également homme de lettres et libraire.  
Rousseurs, petits trous de vers. Couverture très frottée, passée, avec petites manques au dos.  
*Vicaire*, 54 - *Oberlé*, *Fastes*, 179-183 ; *Bitting*, 20 : autres éditions.

270

**AULAGNIER (Alexis-François).** *Dictionnaire des aliments et des boissons en usage dans les divers climats et chez les peuples différents.* Paris, Cosson, Cousin, 1839. In-8, demi-basane aubergine, dos lisse orné or et à froid (Reliure de l'époque).  
*Faux-titre, titre*, (2) ff., 64] pp., 731 pp.

200 / 300 €

Deuxième édition, parue peu de temps avant le décès de l'auteur. La première avait paru en 1830 sous le titre *Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques, et de leurs propriétés*. Cet ouvrage présente une mine de renseignements sur des produits du monde entier, des anecdotes historiques, gastronomiques, médicales et des recettes.  
Membre de l'Académie de médecine, Aulagnier (1767-1839) fut nommé en 1806 médecin de Joseph Bonaparte, roi de Naples,

et de la reine Julie ; il leur dédie d'ailleurs cette deuxième édition.

« Son dictionnaire est une mine de renseignements très précieux sur les produits alimentaires du monde entier, avec des notices historiques, littéraires, anecdotiques, scientifiques, gastronomiques et médicales. Il contient aussi des recettes. » (Oberlé).

**Exemplaire offert au docteur Casimir Broussais**, fils du grand François Broussais (mort cette même année 1839), par Ad. Aulagnier, le fils de l'auteur : « à mon ami le Docteur Casimir Broussais, Paris le 22 février 1840, Ad. Aulagnier légataire des ouvrages de son père ». Rousseurs. Reliure lég. frottée, dos passé, mors inférieur fendu.  
*Vicaire*, 56 - *Oberlé*, *Fastes*, 466 - *Bitting*, 21.

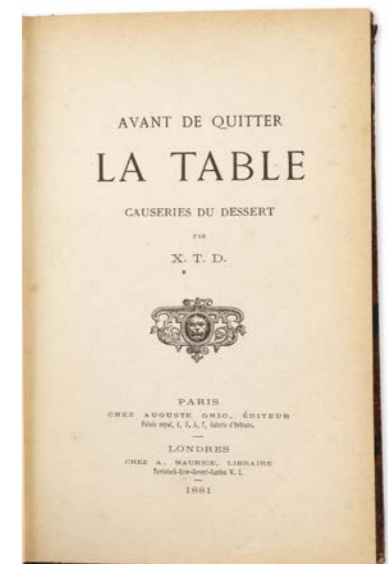
271

**AVANT DE QUITTER LA TABLE.** *Causeries du dessert* par X.T.D. Paris, Auguste Ghio ; Londres, A. Maurice, 1881. In-12, demi-chagrin brun (Reliure de l'époque).  
*Portrait*, xvi et 379 pp.

60 / 80 €

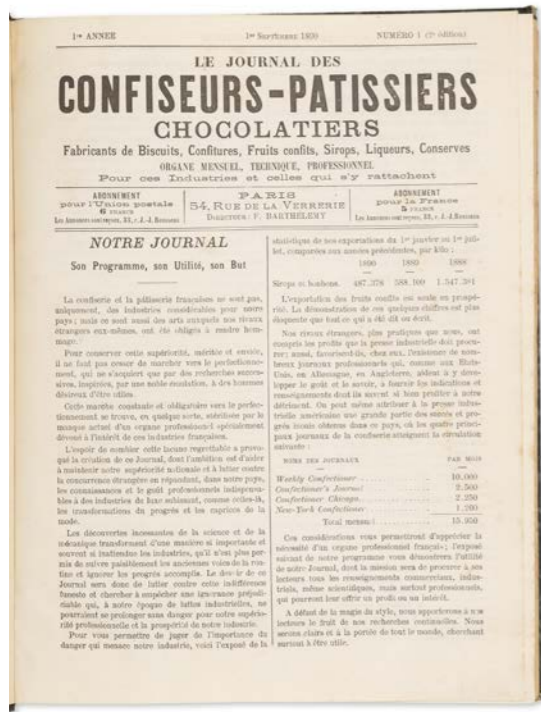
Édition originale de ce recueil anonyme qui débute par une longue notice sur l'histoire de la gastronomie, depuis la pré-histoire à l'époque contemporaine. La deuxième partie, consacrée à la théorie et la pratique, donne de nombreuses recettes. La troisième partie est celle qui réunit les causeries et anecdotes annoncées dans le titre. La dernière partie, intitulée « la gastrologie spéculative » donne une portée philosophique à l'ouvrage.

Envoi autographe signé de l'auteur « à Monsieur Doucerain ». Rousseurs. Reliure légèrement frottée, passée.  
*Vicaire*, 880 ; *Bitting*, 519.



271





272

272

**[BARTHÉLÉMY (Fernand) et Pierre LACAM].** *Le Journal des confiseurs-pâtisseries, chocolatiers, fabricants de biscuits, confitures, fruits confits, sirops, liqueurs, conserves.* Paris, 1890-1892. 28 livraisons en un vol. in-4, demi-toile verte, dos lisse orné de filets à froid (Reliure de l'époque). 336 pp. (numérotation continue), 4 ff.n.ch. de tables, texte sur deux colonnes, figures en noir dans le texte.

500 / 600 €

**Tête de collection de ce périodique professionnel mensuel,** fondé par les pâtisseries Fernand Barthélémy et Pierre Lacam (1836-1902, célèbre artisan qui fut aussi bibliophile). Sa publication se poursuit jusqu'en 1914. Le volume regroupe tous les numéros parus du 1er septembre 1890 au 1er décembre 1892.

**Exceptionnel exemplaire d'un des auteurs,** portant cet envoi de Lacam à Barthélémy sur la première garde, daté de Vincennes le 15 août 1892 : "Mes compliments à mon ami Barthélémy pour son courage à créer cette œuvre difficile. Il a réussi. Tant mieux." Infimes rousseurs. Accroc à la coiffe supérieure. Reliure légèrement frottée.

273

**BASSELIN (Olivier).** *Les Vaudevires, poésies du 15<sup>e</sup> siècle.* Vire, [Avranches, F. le Court], 1811. In-8, maroquin vert émeraude, triple filet, dos à nerfs orné, dentelle intérieure, tranches dorées (Trautz-Bauzonnet). Faux-titre, titre, xxxvi pp., 131 pp.

300 / 400 €

Les vaudevires du poète normand gourmand Olivier Basselin (1403-1470) furent publiés pour la première fois vers 1576, mais on ne connaît qu'une seule édition ancienne datant vers 1670.

**Rare et luxueuse édition,** établie à l'initiative d'Auguste Asselin, sous-préfet de Vire, qui rédigea le discours préliminaire sur la vie du poète et les notes finales ; il fut soutenu dans cette entreprise par 9 autres habitants de Vire, dont on trouve la liste au début de l'ouvrage : tous firent les frais de l'impression.

Cette édition ne fut tirée qu'à 148 exemplaires. Un des 64 sur papier vélin.

**Dans une plaisante reliure,** il a été enrichi d'un dessin original à la plume, illustrant le vaudeville IV, signé Henry Robillard, peut-être le fils de l'un des souscripteurs, J. B. Robillard, receveur des droits d'enregistrement à Vire.

Exemplaire portant un ex-dono de « J. B. Robillard à son ami Louis Dubois » : Louis-François Du Bois (1773-1865) sera lui-même l'auteur d'une *Dissertation sur les chansons, le vaudeville et Olivier Basselin* (Caen, 1820).

De la bibliothèque normande du comte Alfred d'Auffay (ex-libris).

Des rousseurs, importantes à certains feuillets. *Vicaire*, 69.

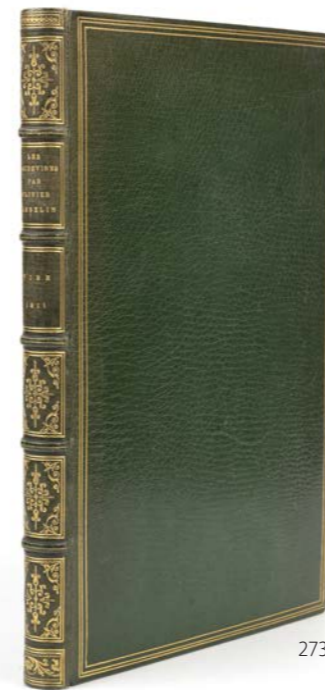
274

**[BAUVILLIERS].** *Manuel de cuisine ou Recueil de procédés sur l'art alimentaire, à l'usage des gourmands qui ne sont pas riches.* Metz, Imprimerie de C.-M.-B. Antoine ; Paris, Bélin, 1811. In-8, demi-marquain à long grain bleu marine, dos lisse orné (Lobstein-Laurenchet). Faux-titre, titre, xiv pp., viii pp., 428 pp.

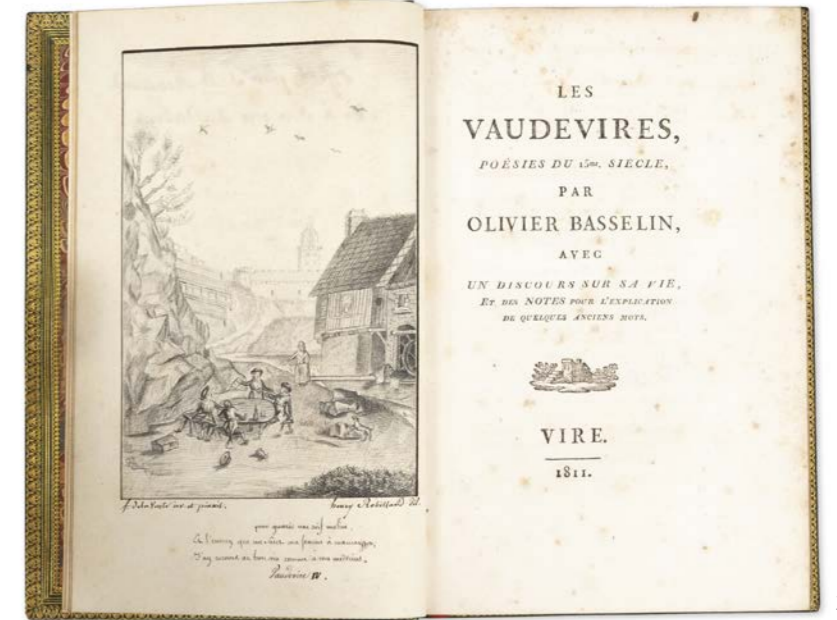
150 / 200 €

Deuxième tirage, avec titre nouveau, du *Manuel de la cuisine ou L'Art d'irriter la gueule* (Metz, 1811). Selon Oberlé, « Bauvilliers est un pseudonyme assez captieux destiné à tromper les acheteurs grâce à l'analogie du nom avec celui de Beauvilliers, le célèbre restaurateur ».

Ex-libris manuscrit *Madame Pompérine de Longwy*. Rousseurs. Mouillure angulaire, restaurations à quelques feuillets. *Vicaire*, 75 - Oberlé, *Fastes*, 174 (titre initial).



273



273

275

**BEAUVILLIERS (Antoine) et Antonin CARÊME.** *La Cuisine ordinaire. 4<sup>e</sup> édition très augmentée.* Paris, Au bureau de la collection culinaire d'Antonin Carême, 1848. 2 vol. in-8, demi-basane fauve, dos lisse (Reliure de l'époque). I) xi pp., 2 pp., 2 pp., 388 pp., 6 pl. dépliantes - II) (2) ff., 408 pp., (1) f. de table, 3 pl. dépliantes, 35 pp. (De la cuisine élégante), une pl., lxxviii p. (Du lait et du café), 12 pp. (Du chocolat, Brillat-Savarin).

1 000 / 1 500 €

**Très rare ouvrage, cité uniquement par Vicaire, illustré de 10 planches dépliantes** (services de 8 à 40 couverts, gateaux...). Il renferme *L'Art du cuisinier* de Beauvilliers (l'un des restaurateurs les plus fameux de Paris selon Grimod de La Reynière), des recettes de Carême, des textes paginés à part : *De la cuisine élégante ; Du lait et du café ; Du chocolat*, par Brillat-Savarin. À la fin du tome I, a été relié : LE FERRIÈRE LE VAYER. *L'Almanach des ménagères*. 80 pp. d'un format plus petit. Reliure frottée. Rousseurs. *Vicaire*, 148 (1847).

276

**BEAUVILLIERS (Antoine).** *L'Art du cuisinier.* Paris, Pilet, Colnet, Lenoir, 1816. 2 vol. in-8, basane racinée, dos lisse orné, pièce de titre rouge et de tomason verte, tranches marbrées (Reliure de l'époque). I) xx et 388 pp., 3 pl. dépliantes. - II) faux-titre, titre, 376 pp., 6 pl. dépliantes, 38 pp. pour le Supplément.

200 / 300 €

Cette deuxième édition est la remise en vente de la première (1814), date corrigée à la main, et à laquelle on a ajouté in fine un *Supplément*. Elle est illustrée de deux charmantes vignettes de titre par Jubin. L'auteur, l'un des restaurateurs les plus fameux de Paris selon Grimod de La Reynière (*La Grande Taverne de Londres*, rue de Richelieu), est ancien officier de Monsieur, comte de Provence.

Signature autographe de l'auteur, qui corrigea lui-même la date sur le titre.

Rousseurs. Frottements et éraflures, trous de vers, coiffes et coins rognés. Tome II, brulure du papier en tête des 40 premiers feuillets.

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

277

**BEN (Paul, pseudonyme de Paul Benjamin CHAREAU) et A. DESREZ.** *Science du bien vivre ou Monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral. Guide de la maîtresse de maison ; suivi de mille nouvelles recettes.* Paris, Melle Émélie Desrez, 1845-1846. In-8, demi-veau havane, dos lisse, pièce de titre noir (Reliure de l'époque). (4) ff., 225 pp.

100 / 150 €

Deuxième édition, imprimée sur deux colonnes, et illustrée de nombreuses figures dans le texte. Ce célèbre ouvrage avait d'abord paru en 14 livraisons en 1844. Les parties « critique » et « pratique » sont suivies de nombreuses recettes (potages, grosses pièces, entrées chaudes, rôtis, entremets, sauces et ragouts).  
Rousseurs. Petits frottements à la reliure.  
Vicaire, 82.

278

**[BERCHOUX (Joseph de)].** *La Gastronomie ou L'Homme des champs à table.* Paris, Giguet et Michaux, 1804. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque). 228 pp.

100 / 150 €

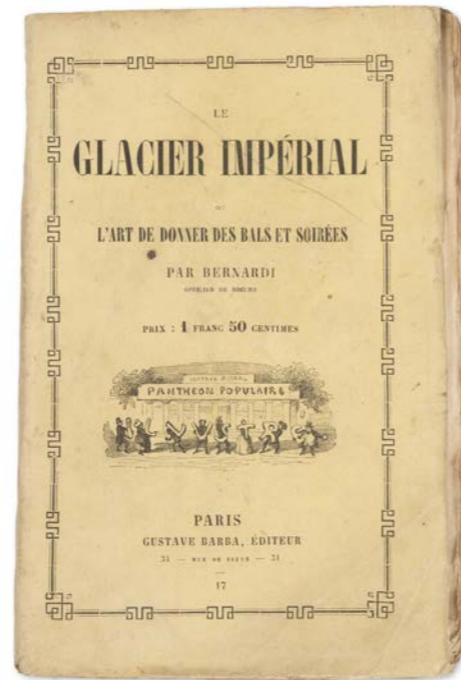
Troisième édition, illustrée d'un nouveau frontispice gravé par Bovinet d'après Monsiau.  
Ce recueil poétique en quatre chants traite essentiellement de la cuisine des Anciens. Le sous-titre « L'Homme des champs à table » évoque l'œuvre du poète Delille, exilé et admiré par l'écrivain royaliste Berchoux.  
Ex-libris imprimé *Bibliothèque de Lumigny*.  
Rousseurs. Reliure frottée, deux mors supérieurs fendus.  
Vicaire, 83.

279

**BERNARD DE MONBRISON (Louis-Simon-Joseph).** *Propos de table.* Montpellier, Auguste Ricard, 1805. In-8, bradel percaline rouge, pièce de titre noire en long, non rogné (Reliure du XIXe siècle). xii et 46 pp.

300 / 400 €

Édition originale rare de ce livre d'étrennes, tiré à petit nombre pour les amis de l'auteur, botaniste, fabuliste et gastronome.  
Exemplaire du naturaliste Georges Cuvier (1769-1832), avec son nom inscrit dans le cartouche en regard de l'avant-propos. Percaline légèrement frottée, avec petit accroc. Rousseurs.  
Vicaire, 713 ; Bitting, 329.



280

280

**BERNARDI.** *Le Glacier impérial ou L'Art de donner des bals et des soirées.* Paris, Gustave Barba, 1853. In-12, broché. viii et 280 pp.

100 / 150 €

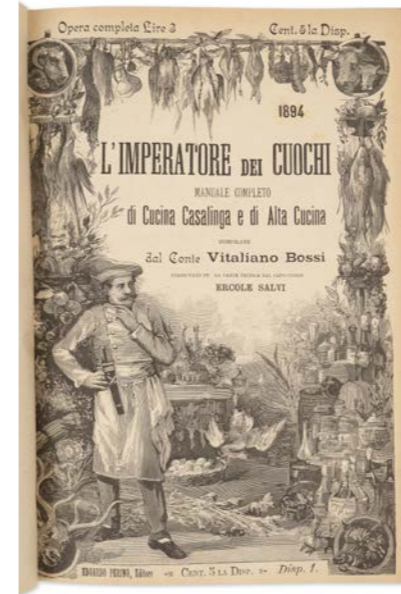
Nouvelle édition, augmentée, du *Glacier royal* paru en 1844. L'ouvrage commence par la description de la construction d'une glacière, et de l'utilisation des petites glacières domestiques, dites « parisiennes ». Suivent les nombreuses recettes de glaces, sorbets, biscuits glacés, thés, punchs... Légèrement débroché. Mouillures importantes, taches, quelques coups de crayon d'enfant.

281

**BOSSI (Comte Vitaliano).** *L'Imperatore dei cuochi. Manuale completo di cucina, casalinga e di alta cucina.* Rome, Perino, 1895. In-8, demi-chagrin noir, dos à nerfs (Reliure de l'époque). (2) ff., 456 pp.

100 / 150 €

Édition illustrée de nombreuses gravures. Quelques rousseurs. Reliure frottée, usagée.



281

282

**BOULANGERIE MÉCANIQUE.** — *De la fabrication du pain.* [Extrait du] *Censeur (Journal de Lyon)*, des 10, 11 et 12 septembre 1843. Paris, au bureau central d'autographie de Madame Charrier, s.d. (1843). In-4, broché sous couverture factice de papier crème, titre à la plume. Faux-titre, 8 pp. autographiées.

150 / 200 €

Cet opuscule prône les améliorations qu'apporterait à la fabrication du pain le procédé des frères Mouchot, du Petit-Montrouge, une des premières tentatives d'industrialiser la production de pain au XIXe siècle.  
Traces de pliure, taches.

283

**BOURDEAU (Louis).** *Histoire de l'alimentation.* Paris, Félix Alcan, 1894. In-8, broché. Faux-titre, titre, 372 pp., 32 pp. (catalogue éditeur).

60 / 80 €

Intéressant ouvrage, divisé en six parties : nature et production des substances alimentaires, procédés de conservation, histoire de la cuisine, histoire de la panification, histoire des boissons, service des repas.  
Sociologue, Louis Bourdeau (1824-1900) écrivit également sur l'habillement, l'Histoire, la vie, la mort, etc.  
Ex-libris *Alain Huchet*, ancien cuisinier et libraire parisien spécialisé en gastronomie.  
Couverture insolée. Débroché.



285

284

**BRESSEVILLE (H. de).** *Le Parfait cuisinier français moderne. Traité complet.* Paris, Vialat et Cie, 1852. In-12, bradel papier marbré, pièce de titre verte, couverture datée 1854 (Cartonnage moderne). 168 pp.

150 / 200 €

Traité rédigé par l'ex-chef d'office de l'ambassade de France au Portugal ; les recettes sont suivies d'un traité sur l'art de découper les viandes et une notice sur les vins. La première édition de cet ouvrage parut en 1842. Celle-ci est illustrée de 6 bois gravés, dont un en frontispice.  
Rousseurs. Cachet de colportage, *Ministère de l'Intérieur*. Couvertures restaurées.  
Vicaire, 113 (autres éditions).

285

**BRIFFAULT (Eugène).** *Paris à table. Illustré par Bertall.* Paris, J. Hetzel, 1846. In-8, demi-marquin brun, dos lisse orné en long, tête dorée (Reliure de la fin du XIXe siècle). Faux-titre (sur une ligne), deuxième faux-titre (sur deux lignes), titre-frontispice, titre, iv pp., 184 pp.

100 / 150 €

Édition originale de cette satire des repas des parisiens depuis le Haut Moyen-Age. Elle est illustrée d'un frontispice représentant un cuisinier qui est sans doute l'auteur et de 120 jolies vignettes dans le texte de Bertall, pseudonyme d'Albert d'Arnoux.  
Charnières frottées, dos passé.  
Vicaire, 115.

286

**[BRILLAT-SAVARIN (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, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.* Paris, A. Sautelet et Cie, 1826. 2 vol. in-8, demi-veau rouge à petits coins, dos lisse orné or et noir, pièces de titre et de toison noires, non rogné (Reliure de l'époque).  
I) (1) f. d'avis, xiv pp., (5) à 390 pp. - II) 442 pp.

2 500 / 3 000 €

**Édition originale.**

Anonyme, elle fut imprimée à 500 exemplaires seulement, aux frais de l'auteur et mis dans le commerce dès décembre 1825. À peine deux mois plus tard, Brillat-Savarin décède, sans connaître le succès futur de son ouvrage.

**Bel exemplaire de premier tirage,** avec le E de « Bourse » placé à l'horizontal, au bas du titre du tome I.

**Agréable reliure de l'époque.**

On joint une **lettre manuscrite signée de l'auteur**, 4 pp. in-8 pliées, datée Versailles, jeudi 25 juin 1789 ; les deux dernières pages sont autographes (les deux premières semblent d'une autre main). Il relate les troubles autour de la constitution de l'Assemblée nationale, et adresse « deux copies des actes principaux de notre assemblée [présidée par Bailli], je vous prie d'en remettre une à mon père ». Provenance : *Collection Louis Leguay*. Avec cachet.

Infimes rousseurs.

Vicaire, 116 - Carteret I, 146 - Oberlé, Fastes, 144.

287

**[BRILLAT-SAVARIN (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, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.* Paris, A. Sautelet et Cie, 1826. 3 vol. in-8, demi-maroquin vert à coins, dos lisse orné, couv. et dos, non rogné (Reliure moderne).  
I) (1) f. d'avis, xiv pp., (5) à 390 pp. - II) 442 pp.

1 200 / 1 500 €

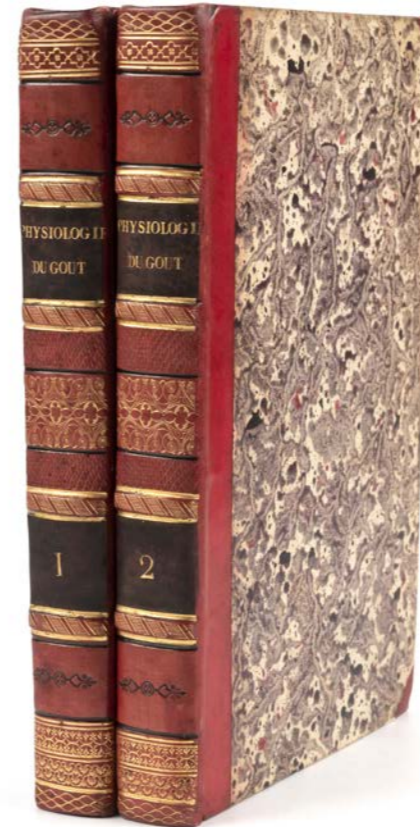
**Édition originale.**

Anonyme, elle fut imprimée à 500 exemplaires seulement, aux frais de l'auteur et mis dans le commerce dès décembre 1825. À peine deux mois plus tard, Brillat-Savarin décède, sans connaître le succès futur de son ouvrage.

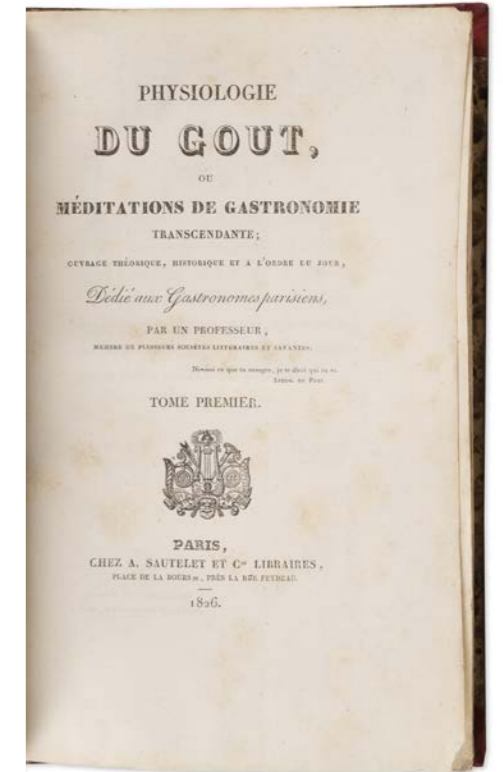
**Exemplaire de premier tirage,** avec le E de « Bourse » placé à l'horizontal, au bas du titre du tome I.

On joint, dans la même reliure, la **suite complète d'Ad. Lalauze** pour illustrer l'édition Jouaust 1879, tirée sur papier vélin fort : un portrait et 51 vignettes gravés à l'eau-forte. Rousseurs. Dos légèrement passés.

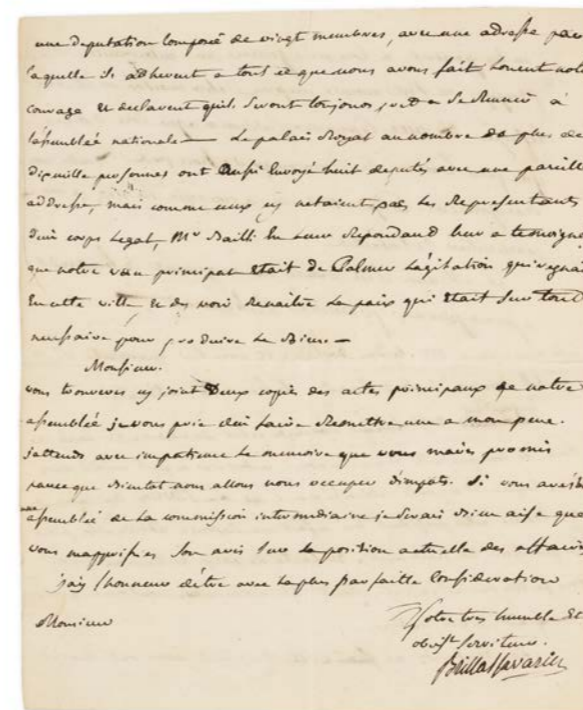
Vicaire, 116 - Carteret I, 146 - Oberlé, Fastes, 144.



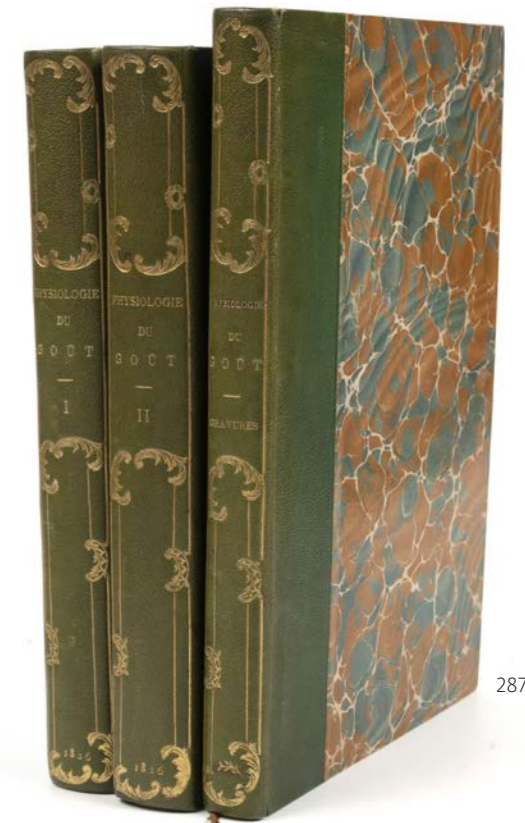
286



286



286



287



288

288

**BRILLAT-SAVARIN. — LALAUZE.** *Physiologie du goût.* Suite de 52 eaux-fortes originales. Paris, Jouaust, 1879. In-8, bradel demi-marquain bordeaux à coins, dos orné (Carayon).

150 / 200 €

Très belle suite tirée sur chine et à très grandes marges, contenant un portrait et 51 vignettes. Les deux premières figures sont signées au crayon par l'artiste. Ex-libris contemporain non identifié (chiffre SB). Infimes rousseurs.

289

**BRILLAT-SAVARIN. — TENDRET (Lucien).** *La Table au pays de Brillat-Savarin.* Belley, Louis Bailly fils, 1892. In-12, demi-marquain havane à coins, dos orné, tête dorée, non rogné (Pouillet L.). 283 pp.

100 / 150 €

Édition originale.

Avocat à Bugey et neveu de Brillat-Savarin, Lucien Tendret (1825-1896) livre dans ce recueil de recettes, bugistes et bourgeoises, les secrets du sâlé aux noix, du lavaret, du navet de Parves, des poulardes de Bresse, du gâteau de foies blonds... et recommande l'utilisation abondante des truffes du Bugey. Un des 70 exemplaires sur hollandaise, n° 57, après 6 sur japon.

Très bel exemplaire.

Ex-libris Paul Tendret (peut-être le fils de Lucien Tendret ; il fut maire de Bugey en 1912-1916).

290

**BRILLAT-SAVARIN.** *Aphorismes dédiés aux gastronomes parisiens.* Paris, 1855. [Paris, Librairie Jammes, 1955]. In-12, broché. 6 ff.

60 / 80 €

Réimpression de l'édition de 1855, illustrée de 5 bois de Bertall. Tirage à 205 exemplaires sur vélin pur chiffon Lana, n° 46.

291

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Charpentier, 1853. In-12, demi-chagrin bleu nuit, dos orné, à froid (Reliure de l'époque). xi et 525 pp., (1) f.

60 / 80 €

Cette édition très complète contient également : Balzac, *Traité des excitants modernes - Anecdotes et fragments d'histoire culinaire - Pensées et préceptes - Recettes et formules, par un cordon bleu - La Gastronomie, poème par Berchoux - L'Art de dîner en ville, poème par Colnet.* Ex-libris et signature manuscrite René de Proyard. Ex-dono « à Paul Bigle ». Rousseurs. Mors frottés. *Vicaire*, 119.

292

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Garnier frères, 1876. In-12, demi-chagrin vert, dos orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, viii pp., 492 pp.

60 / 80 €

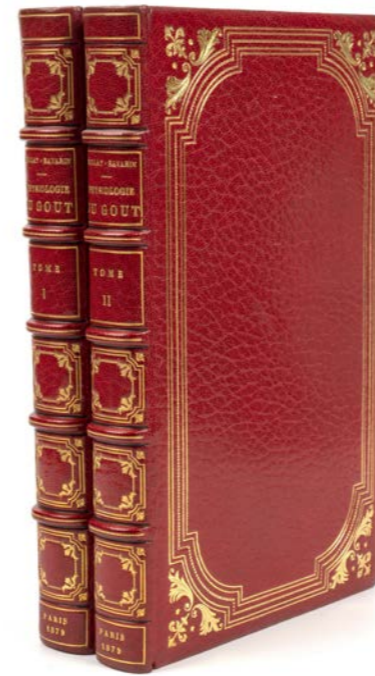
Édition « revue avec soin », suivie de *La Gastronomie* par Berchoux, et *L'Art de dîner en ville*, par Colnet. Rousseurs. Reliure frottée, dos passé.

293

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Passard, 1852. In-32, demi-chagrin vert, dos orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, (2) ff., 632 pp.

100 / 150 €

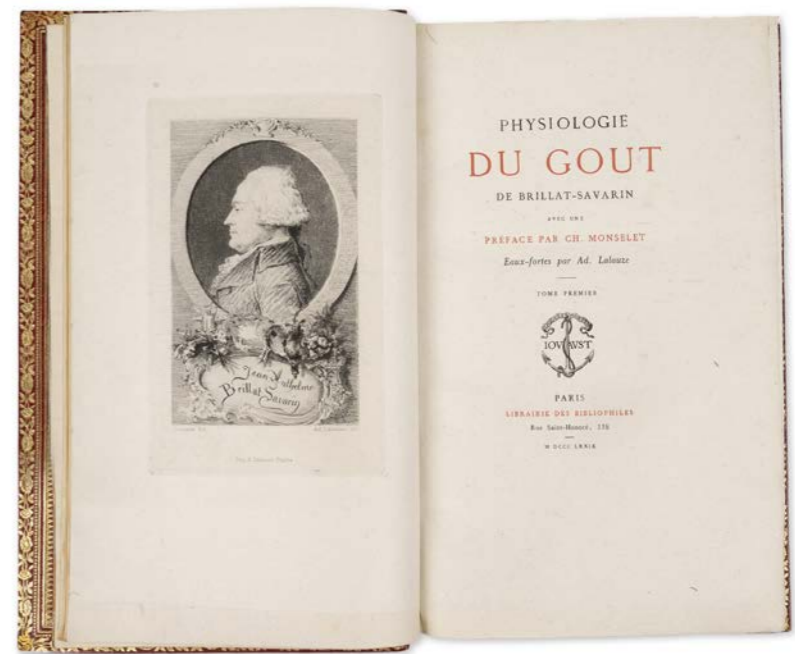
De la Collection *Petite encyclopédie récréative.* Notice sur l'auteur par Hilaire Le Gai. Restauration p. 18. Petites rousseurs. Dos lég. frotté. *Vicaire*, 119.



294

294

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût.* Avec une préface par Charles Monselet. Eaux-fortes par Ad. Lalauze. Paris, Librairie des bibliophiles, 1879. 2 vol. in-8, maroquin carmin, encadrement de 4 filets et un filet perlé, palmes ornant les angles, dos orné, roulettes intérieures, gardes et doubles gardes papier marbré, couv. et dos,



294

non rogné, tranches dorées à témoins, chemises et étui (Yseux, succ. de Thierry-Simier). I) faux-titre, titre, xvi pp., 296 pp. - II) faux-titre, titre, 320 pp. 600 / 800 €

Très belle édition, illustrée de 52 eaux-fortes dans le texte de Lalauze, dont un portrait. Tirage de luxe, à 210 exemplaires réimposés. Un des 20 exemplaires de tête sur chine, n° 18, enrichis d'une suite sur vergé de Hollande. Les deux premières figures portent la signature au crayon de l'artiste. Exemplaire de choix, provenant de la bibliothèque Jules Leroy (ex-libris). *Vicaire*, 120.

295

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût.* Illustrée par Bertall, précédée d'une notice biographique par Alph. Karr. Paris, Gabriel de Gonet, s.d. (1848). In-8, demi-marquain bordeaux à long grain à coins, dos lisse orné, tête dorée, couvertures cons. (Semet et Plumelle). Faux-titre, titre, xxiii pp., 416 pp.

150 / 200 €

Édition illustrée d'ornements typographiques et vignettes gravés sur bois dans le texte, et hors texte, un portrait et 7 figures gravés par Geoffroy d'après Bertall, et tirés sur chine appliqué. Charnières frottées. *Vicaire*, 118.



295

296

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût. Illustrée par Bertall, précédée d'une notice biographique par Alph. Karr.* Paris, Gabriel de Gonet, s.d. (1848). In-8, percaline bleue, sur les plats plaque dorée et colorée, dos lisse orné de même (Cartonnage de l'éditeur). *Faux-titre, titre, xxiii pp., 416 pp.*

100 / 150 €

Édition illustrée d'ornements typographiques et vignettes gravés sur bois dans le texte, et hors texte, un portrait et 7 figures gravés par Geoffroy d'après Bertall, et tirés sur chine appliqué. **Charmant cartonnage en couleurs.** Des rousseurs. *Vicaire, 118.*

297

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût.* Paris, A. Sautet et Cie, 1828. 2 vol. in-8, broché. *412 et 440 pp.*

200 / 300 €

Deuxième édition. Elle est enrichie en édition originale d'une notice sur l'auteur par le baron Richerand. Rousseurs, papier gaucho légèrement. Couvertures salies avec petits manques de papier. *Vicaire, 117 - Oberlé, Fastes, 145.*

298

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût.* Paris, Charpentier, 1858. In-12, demi-marquin rouge (Reliure de l'époque). *xi et 525 pp., (1) f.*

60 / 80 €

Cette édition très complète contient également : Balzac, *Traité des excitants modernes - Anecdotes et fragments d'histoire culinaire - Pensées et préceptes - Recettes et formules, par un cordon bleu - La gastronomie, poème* par Berchoux - *L'Art de dîner en ville, poème* par Colnet. Reliure lég. frottée, coiffe sup. abîmée. *Vicaire, 119.*

299

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût. Précédée d'une notice biographique par Alph. Karr.* Paris, Furne et Cie, 1864. In-8, bradel demi-chagrin vert, couverture et dos cons. (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, (1) f., 459 pp.*

100 / 150 €

Réimpression de l'édition publiée en 1848 par Gonet. Elle est illustrée d'ornements typographiques et vignettes gravés sur bois dans le texte, et 7 figures hors texte gravées par Geoffroy d'après Bertall, et tirées sur chine appliqué. Reliure frottée. Couverture passée. *Vicaire, 119.*

300

**BRILLAT-SAVARIN.** *Physiologie du goût. Précédée d'une notice biographique par Alph. Karr.* Paris, Furne et Cie, 1864. In-8, demi-chagrin vert, dos orné, tranches dorées (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, (1) f., 459 pp.*

100 / 150 €

Réimpression de l'édition publiée en 1848 par Gonet. Elle est illustrée d'ornements typographiques et vignettes gravés sur bois dans le texte, et 7 figures hors texte gravées par Geoffroy d'après Bertall, et tirées sur chine appliqué. Quelques rousseurs. *Vicaire, 119.*

301

**[BRILLAT-SAVARIN].** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Bruxelles, Société typographique belge, 1839. In-12, demi-percaline bordeaux à coins, dos lisse orné (Reliure du début du XXe siècle). *470 pp.*

60 / 80 €

Rare édition belge ; elle reprend la notice sur l'auteur parue dans la première édition Charpentier en 1838. Titre restauré en tête. Reliure frottée.

302

**[BRILLAT-SAVARIN].** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Alphonse Pigoreau, 1848. 2 tomes en un vol. in-16, demi-chagrin lie de vin, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). *I) faux-titre, titre, xi pp., 176 - II) faux-titre, titre, 185 pp.*

100 / 150 €

Édition reproduisant exactement celle parue chez Lavigne en 1841 : elle comprend une notice sur l'auteur par Eugène Baresté, datée juin 1841, et elle est illustrée de 16 figures hors texte (la plupart signées E. Forest). Papier des figures entièrement roussi. *Vicaire, 118 - Oberlé, Fastes, 152.*

303

**[BRILLAT-SAVARIN].** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Charpentier, 1838. In-12, marquin à long grain vert, roulette dorée, dos lisse orné, tranches jaunes (Reliure de l'époque). *viii et 493 pp., (3) pp. du catalogue éditeur.*

100 / 120 €

Première édition in-12 et en un seul volume. Elle comprend une notice sur l'auteur, signée M. de V. Dos passé et légèrement frotté. Quelques rousseurs. *Vicaire, 117.*

304

**[BRILLAT-SAVARIN].** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Charpentier, 1839. In-12, demi-veau fauve, dos lisse orné or et à froid, tranches marbrées (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, 484 pp.*

60 / 80 €

Édition enrichie d'une notice sur l'auteur, par le baron de Richerand. Elle est suivie du *Traité sur les excitants modernes*, de Balzac, en édition originale. Ex-libris doré en pied du dos *M. Ach. Jacquemin.* Mors fendus, coiffes rognées. *Vicaire, 117.*

305

**[BRILLAT-SAVARIN].** *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.* Paris, Charpentier, 1842. In-12, demi-veau fauve, dos lisse orné or et à froid, tranches marbrées (Reliure de l'époque). *476 pp.*

60 / 80 €

Édition enrichie d'une notice sur l'auteur, par le baron de Richerand. Elle est suivie de *La Gastronomie, poème* de Berchoux. Mouillures. Reliure usagée, frottée, coiffes abîmées. *Vicaire, 118.*

306

**BRISSE (Baron).** *Le Calendrier gastronomique pour l'année 1867. Les 365 menus du baron Brisse. Un menu par jour.* Paris, Bureaux de La Liberté, 1867. In-12, demi-basane brune, dos à nerfs, non rogné (Reliure moderne). *384 pp.*

150 / 200 €

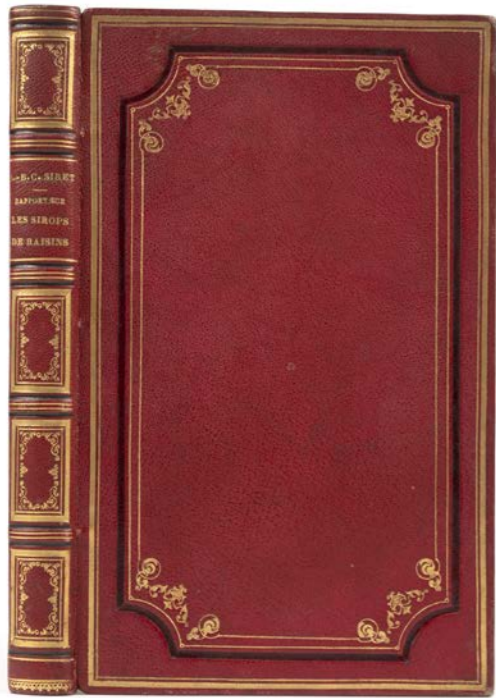
Publication hors commerce, réservée aux abonnés du journal *La Liberté*. Chaque menu est accompagné d'une à trois recettes du jour. Rousseurs, restaurations marginales à quelques feuillets. Dos passé, petites éraflures.

307

**BURNET.** *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère.* Paris La Librairie usuelle, 1836. In-8, demi-marquin à long grain bleu nuit à petits coins, plat orné du titre gravé découpé collé, dos lisse orné or et à froid, tranches marbrées (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, III pp., 788 pp.*

100 / 150 €

**Édition originale** de cette intéressante encyclopédie de l'art alimentaire et d'économie domestique. L'auteur, ex-officier de bouche, adresse ce dictionnaire aux maîtres et maîtresses de maison, fermiers, restaurateurs... Il contient les menus, l'art du pâtissier, du distillateur, la conservation des aliments, des règles d'hygiène... Les deux articles les plus riches concernent le pain et l'eau. Imprimé sur deux colonnes, le texte est illustré de quelques figures dans le texte, et in-fine une gravure (table dressée) et 10 planches (vaisselle et tables de 8 à 40 couverts). Rousseurs. Attaches des pats consolidées. De la bibliothèque *Harry Schraemli* (grand ex-libris). *Simon, 270 - Bitting, 69 - Vicaire, 132.*



308

308

**CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis).** *Rapport fait à S. Exc. le ministre des manufactures et du commerce, sur le concours proposé pour le perfectionnement des sirops de raisins.* Paris, Imprimerie impériale, 1813. In-8, chagrin rouge, encadrement doré et à froid, dos à nerfs orné, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure du XIXe siècle).

*Faux-titre, titre, 231 pp., 2 planches dépliantes.*

300 / 400 €

À la fois pharmacien et avocat, Cadet de Gassicourt (1769-1821) publia divers ouvrages scientifiques, et suivit la campagne d'Autriche de Napoléon en 1809 comme premier pharmacien. Il était le fils du célèbre pharmacien Louis-Claude Cadet de Gassicourt, et le neveu du chimiste Cadet-de-Vaux.

Les **travaux sur les sirops et sucre de raisin** ont été commencés vers 1809 pour remplacer le sucre des colonies, dont la France était privée depuis le blocus continental. Le rapport de Cadet de Gassicourt est suivi des mémoires qui ont remporté le concours : ceux de J.-B. Charles Siret (Reims) et Poutet (Marseille), ainsi que ceux de G.-S. Serullas (pharmacien de la Grande armée), et Dejardin et Fournier fils (Nîmes).

Importantes rousseurs. Légers frottements.



309

309

**[CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)].** *Cours gastronomique, ou Les Dîners de manant-ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition dédiée à la Société Épicurienne du Caveau moderne.* Paris, Capelle et Renand, 1809. In-8, veau ocellé, roulette dorée en anses de panier, dos lisse orné, pièce de titre verte, tranches jaunes (Reliure de l'époque). *Carte dépliant, xx pp., pp. (17) à 364 (sans manque).*

300 / 400 €

**Édition originale.** La mention de « seconde édition » est démentie dès l'avertissement et fait référence aux chapitres publiés dans le journal *L'Épicurien français*.

Sous forme de dialogues, l'ouvrage réunit de nombreuses anecdotes concernant les repas dans le monde et à toutes les époques.

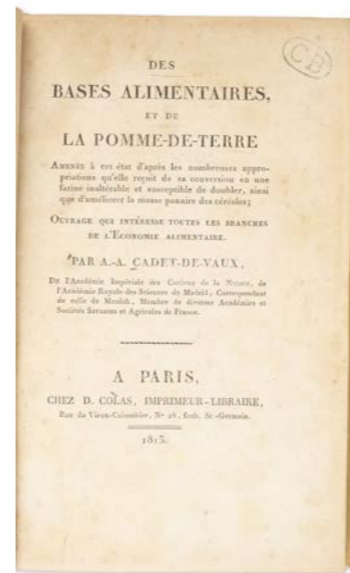
Il est **illustré de la première carte gastronomique de la France**, dessinée et gravée par Tourcaty, présentant, à côté des noms de villes, les produits culinaires qui en font la réputation : le jambon à Bayonne, le fromage à Brie, la poularde à Bourg-en-Bresse..., et situe les vignobles : tonneaux en Bourgogne, en Bordelais, alambic près de Cognac, etc. Cette carte des productions est expliquée dans un tableau pp. 300 à 304.

À la fois pharmacien et avocat, Cadet de Gassicourt (1769-1821) publia divers ouvrages scientifiques, et suivit la campagne d'Autriche de Napoléon en 1809 comme premier pharmacien. Il était le fils du célèbre pharmacien Louis-Claude Cadet de Gassicourt, et le neveu du chimiste Cadet-de-Vaux.

**Exemplaire plaisant.**

Petite déchirure avec restauration, et trace de scotch, à la carte dépliant. Quelques rousseurs, dos légèrement passé.

*Vicaire, 137 - Bitting, 71.*



310

310

**CADET-DE-VAUX (Antoine-Alexis).** *Des bases alimentaires et de la pomme-de-terre.* Paris, D. Colas, 1813. In-8, bradel toile jaune, pièce de titre rouge, tranches jaunes (Reliure moderne). *viii et 239 pp.*

200 / 300 €

**Édition originale rare de ce traité** sur la diversification des bases alimentaires de l'homme et des animaux grâce à la pomme de terre, et étude des résultats de ces nouvelles appropriations dans l'économie publique, domestique, rurale. Cadet-de-Vaux (1743-1828), pharmacien des Invalides et chimiste, collabora avec son ami Antoine Parmentier, et écrivit beaucoup sur les pommes de terre, le café, les fruits, le pain et la vigne.

Ouvrage rare, qui manque aux grandes collections gastronomiques.

Dos foncé, rousseurs pâles. Cachet CB sur le titre.

311

**CAILLAT (A.).** *150 manières d'accommoder les sardines.* Marseille, Imprimerie Colbert, 1898. In-8, broché, couverture illustrée.

*Frontispice illustrant une poissonnière de Marseille criant « Qué soun bello ! Que soun vivo !! », xi pp., (5) pp. n. ch., 87 pp, (3) pp. n. ch., vi pp. (tables).*

1 000 / 1 500 €

**Édition originale rare** de ce recueil, illustré, de recettes régionales : bouillabaisse, pâtés, terrines, aspices, tourtes, grillées, fumées... L'Allache, le Nonnat, la Poutine, le Pissalat, l'anchois... !!

Couverture légèrement empoussiérée.



311

312

**CALVEL (Étienne).** *Du melon et de sa culture dans les serres, sous chassiss, sur différentes couches et en pleine terre.* Paris, Marchant, 1810. In-8, demi-veau bordeaux, dos lisse orné (Reliure moderne).

*Faux-titre, titre, pp. (7) à 71, une planche représentant le piquet à thermomètre de Mr Régnier.*

150 / 200 €

**Deuxième édition de cette rare monographie sur le melon.** Étienne Calvel, agronome originaire de Toulouse (mort vers 1830), publia ses premières recherches dans *La Feuille du cultivateur* avant de les réunir en un ouvrage publié pour la première fois en 1805. Cette nouvelle édition comprend une « notice sur la courge-melone et sur ses avantages ».

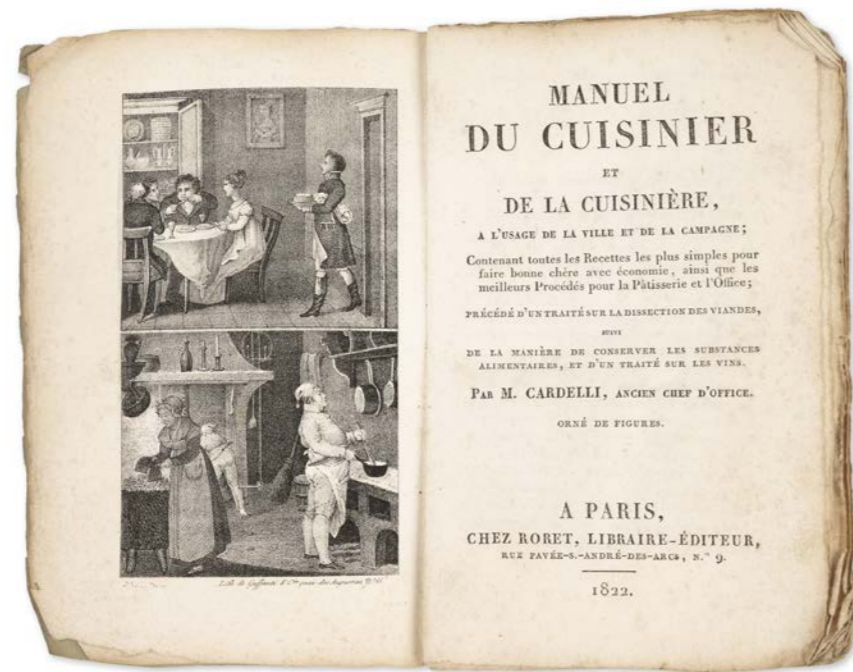
De la bibliothèque H. Pasquier (ex-libris et cachet répété).

Rousseurs et mouillure.

*Quérand, II, 27 et Oberlé, Fastes, 709 : 1828.*



312



313

313

**CARDELLI.** *Manuel du cuisinier et de la cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne.* Paris, Roret, 1822. In-16, broché, non rogné. XII pp., 348 pp.

100 / 150 €

Édition originale, ornée d'un frontispice et 3 planches hors texte.

Les recettes (potages, hors d'œuvres, sauces, ragouts, viandes, poissons, œufs, pâtisserie, confiture) sont précédées d'un traité de dissection et suivies d'une liste des « substances alimentaires renommées, et de villes qui la produisent » et d'un traité sur le vin.

D'après Quérard, Cardelli est le pseudonyme de H. Duval, ancien secrétaire de Las Cases.

Ex-libris manuscrit ancien in fine : « ce livre appartient à Melle Le Bienvenu ».

Brochage usagé, salissures, coins cornés. Planche II, manque marginal dû à un défaut du papier, sans atteinte à la gravure. *Vicaire*, 142.

314

**CARÊME (Antonin), Alexis-François AULAGNIER, ÉTIENNE, GAUBERT.** — Ensemble de 7 ouvrages en reliure uniforme. 16 vol. in-8, demi-basane fauve à coins ornée d'une roulette palmée à froid, dos lisse orné à froid et doubles-filets dorés (Reliure moderne).

1 500 / 2 000 €

- **AULAGNIER (Alexis-François).** *Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques, et de leurs propriétés.* Paris, Pillot aîné, 1830. 2 vol. Premiers plats de couv. restaurés conservés.

I) xv et 332 pp. - II) Faux-titre, titre, 356 pp., 4 pp. (cat. éditeur).

Édition originale. Membre de l'Académie de médecine, Aulagnier (1767-1839) fut nommé en 1806 médecin de Joseph Bonaparte, roi de Naples, et de la reine Julie ; il leur dédiera la deuxième édition de ce dictionnaire.

« Son dictionnaire est une mine de renseignements très précieux sur les produits alimentaires du monde entier, avec des notices historiques, littéraires, anecdotiques, scientifiques, gastronomiques et médicales. Il contient aussi des recettes. » (Oberlé).

Envoi autographe signé de l'auteur « à Mademoiselle Cardilleau ». Rousseurs, mouillures. Petites restaurations au faux-titre du tome I.

*Vicaire*, 56 - Oberlé, *Fastes*, 465 - *Bitting*, 21.

- **CARÊME (Antonin).** *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle.* Paris, chez l'auteur, 1833-1844. 5 vol.

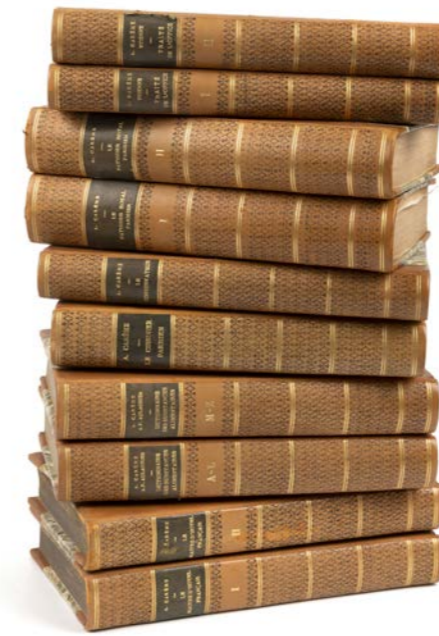
Édition originale du plus important ouvrage de Carême, traité pratique agrémenté de notices littéraires et historiques. Elle est illustrée de 4 titres-frontispices gravés et une planche en frontispice tome du V, 2 portraits et 24 planches dépliantes. Signature autographe de l'auteur. Quelques rousseurs.

*Vicaire*, 146.

- **CARÊME (Antonin).** *Le Cuisinier parisien.* Paris, Firmin Didot, 1828.

Titre-frontispice gravé, 422 pp., 24 planches gravées d'après les dessins de l'auteur, la plupart dépliantes.

Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée, parue la même année que l'originale.



314

Signature autographe de l'auteur. Rousseurs. Faux-titre doublé. Restaurations en marges de certains feuillets et planches. Premier cahier dérelié.

*Vicaire*, 146.

- **CARÊME (Antonin).** *Le Pâtissier royal parisien.* Paris, J. G. Dentu, 1815. 2 vol.

I) Titre-frontispice gravé, xxi pp., ii pp., 482 pp., pl. 2 à 33 gravées d'après les dessins de l'auteur. - II) Titre, 447 pp. pl. 34 à 70.

Édition originale.

Signature autographe de l'auteur, répétée.

Quelques rousseurs, traces de colle in fine. Tome I, faux-titre doublé.

*Vicaire*, 144.

- **CARÊME (Antonin).** *Le Maître d'hôtel français.* Paris, Firmin-Didot, 1823. 2 vol.

I) (2) ff., iv pp., 348 pp., 12 tableaux dépliantes, et 2 grandes planches dépliantes (tables de 100 et 80 à 90 couverts) - II) Faux-titre, frontispice gravé, titre, 282 pp. (1) f. d'errata, 12 tableaux dépliantes, et 6 grandes planches dépliantes.

Édition parue un an après l'originale, rare, de ce recueil de menus anciens et modernes.

Signature autographe de l'auteur.

Rousseurs, petites mouillures angulaires.

*Vicaire*, 145 (1822).

- **Le Conservateur**, contenant 1° *Le Livre de tous les ménages par Appert.* - 2° *Anciens procédés de conservation, par F\*\* ancien secrétaire de Carême* - 3° *Monographie des vins, par Joubert, Bouchard et Louis Leclerc.* Paris, au dépôt, 1858.

(2) ff., xvi et 472 pp., (1) f. de table, 5 planches.

Première édition de cette somme de la collection A. Carême, qui réunit tous les savoirs sur la conservation : avant les procédés de Nicolas Appert et après Appert (son célèbre traité



314

— qui conduit à l'invention de la boîte de conserve — est ici en cinquième édition).

Cachet ex-libris GT.

- **ÉTIENNE.** *Traité de l'office.* Paris, chez l'auteur, 1859. 2 vol.

I) faux-titre, titre, (2) ff., 47 pp. sur 50 : pp. 49-50 reliées dans le tome II (hors-d'œuvres), 111 pp. (compotes), 222 pp. (pour 224 - petits fours, 2 planches). - II) faux-titre, titre, iii pp., (2) ff. (Suppléments au tome I), 40 pp. (conserves), 11 pp. (fruits confits), 19 pp. (café, chocolat, thé), 202 pp. (glaces), 1 f. bl., 220 pp. (divers, 5 planches sur 7 de pièces montées), (1) f. d'errata.

Nouvelle édition de ce traité, publié en 1845-1846 par un ancien officier de l'ambassade d'Angleterre. Elle est augmentée de suppléments, et chaque chapitre est traité avec une pagination spéciale. D'abord paru en livraisons dans la collection A. Carême, c'est l'un des plus complets sur l'office : il traite des hors d'œuvres, compotes, petits fours, fruits confits, glaces et bonbons, mais aussi du savoir-faire, de la présentation, des décors de sablage et des fleurs.

Rousseurs, pâles mouillures.

*Vicaire*, 347 - Oberlé, *Fastes*, 208 - *Simon*, 616 - *Bitting*, 147 (1847).

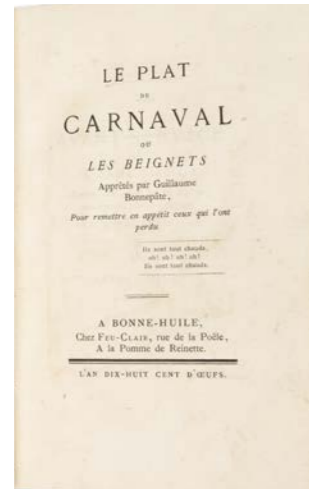
- **GAUBERT (Dr Paul).** *Hygiène de la digestion. Suivi d'un nouveau dictionnaire des aliments.* Paris, au dépôt, Tresse, Dentu, 1845.

Titre, (1) f. pp. (vii) à xvi, 552 pp.

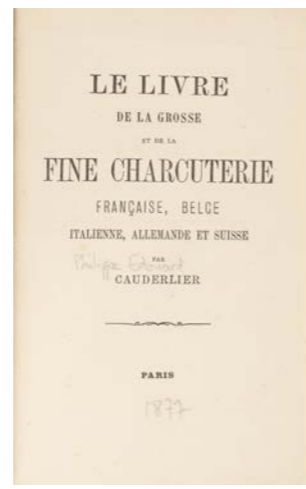
Édition originale de cet ouvrage sur l'hygiène alimentaire, que l'auteur complètera en 1857 par une « Étude sur les vins et les conserves » (voir à Gaubert dans ce catalogue).

Manque le faux-titre. Couvertures conservées, doublées et salies. Petites rousseurs.

*Vicaire*, 392.



316



317



321

315

**CARÊME (Antonin).** *Le Pâtissier pittoresque.* Paris, Imprimerie de Firmin Didot, 1815. In-8, demi-basane fauve à coins, dos lisse orné à froid, pièce de titre noire, tranches marbrées (Reliure du début du XXe siècle). Titre gravé, 27 pp., 124 sur 125 planches numérotées (la dernière dépliant).

300 / 400 €

Rarissime édition originale de cet étonnant album d'architecture pâtissière, destiné aux jeunes praticiens.

C'est le premier livre illustré de Carême, dédié à M. Muller, l'un des maîtres d'hôtel-contrôleurs de la maison du tsar.

Il présente, à travers 125 planches gravées d'après les dessins de l'auteur, des modèles de pièces montées pittoresques, inspirées des architectures chinoise, gothique, égyptienne, classique, italienne... : pavillons, temples, ruines, cascades, fontaines, maisons, hermitages...

Il contient également un *Traité des cinq ordres* de Vignole, pour aider à la compréhension des proportions.

**Signature autographe de l'auteur.**

Portrait gravé collé sur le faux-titre. Manque la planche 124. Rousseurs.

On joint :

- **ROBIN-DUCCELLIER (A.).** *L'Art culinaire sous Napoléon. Carême et son temps.* Paris, L'Art culinaire, 1906. Brochure in-12 de 35 pp. Préface de Châtillon-Plessis. Couv. détachée, avec petits manques.

- **RODIL (Louis).** *Antonin Carême de Paris, 1783-1833.* Marseille, Jeanne Laffite, 1980. In-8, broché de 75 pp.

*Vicaire*, 145 - *Bitting*, 75 (1842) - *Oberlé, Fastes*, 186 (1828).

316

**[CARON (Pierre-Siméon)].** *Le Plat de Carnaval ou Les Beignets apprêtés par Guillaume Bonnepâte, pour remettre en appétit ceux qui l'ont perdu. Bonne-Huile, chez Feu Clair, rue de la poêle, à la Pomme de Reinette, l'an dix-huit cent d'œufs.* (Paris, A. Barraud, 1873). In-12, bradel demi-vélin à coins, pièce de titre fauve, non rogné (Reliure du XIXe siècle).

302 pp.

150 / 200 €

Réimpression de ce rare recueil de facéties, la plupart scatologiques. Il a été composé en partie par Caron lui-même et publié en 1802.

Illustré d'un frontispice et de gravures dans le texte, il est divisé en 100 « beignets » (contes, histoires licencieuses et poèmes grivois), suivis de « brimborions » (« miettes, broustilles, croquettes (...) pour signifier les petits morceaux de pâte frits qui se détachent des beignets »), horoscopes et annonces farfelues.

*Vicaire*, 103 (1802 : « Cette facétie assez grasse n'a de culinaire que le titre ») ; *Oberlé, Fastes*, 384 (1802).

317

**CAUDERLIER (Philippe Édouard).** *Le Livre de la grosse et fine charcuterie Française, Belge, Italienne, Allemande et Suisse.* Paris (imprimé à Bruxelles, Mertens), (vers 1878 ?). In-12, demi-percaline bordeaux (Reliure de l'époque).

253 pp.

150 / 200 €

Manuel extrêmement complet pour charcuteries fraîches, salaisons, jambons, saucissons, mortadelles, charcuteries fines, galantines, boudins, porc frais, farces, avec de nombreuses recettes étrangères. L'édition originale, imprimée à Gand en 1877, est peu courante.

*Vicaire*, 155 (1878) ; *Bitting*, 80.

318

**CÉRÉALES ET MEUNERIE.** — Ensemble de 3 vol. in-8, brochés, couv. bleues.

150 / 200 €

- **[BONAFOUS (Matthieu)].** *Traité du maïs.* In : Mémoires d'agriculture d'économie rurale et domestique. Paris, Huzard, 1834. pp. 153 à 334, 3 grandes pl. dépliantes.

L'origine du maïs, les espèces, culture, récolte, conservation, utilisation alimentaire.

- **FILLEAU (H.).** *Du droit de mouture perçu par les meuniers ; moyens d'en réprimer les abus.* Paris, Huzard, 1827. 70 pp.

L'auteur étant procureur du Roi à Poitiers, cet ouvrage concerne essentiellement les meuniers de cette région. Dos manquant.

- **YVART, LABBÉ, CHALLAN.** *Rapport fait à la Société royale et centrale d'agriculture, le 18 mars 1818, sur l'usage des moulins à bras.* pp. 131 à 181, une planche dépliant.

Infimes rousseurs. Brochages fatigués.

319

**CHARCUTERIE. — DRONNE (Louis-François).**

*Charcuterie ancienne et moderne. Traité historique et pratique.* Paris, Eugène Lacroix, 1869. In-8, demi-chagrin noir, dos lisse orné (Reliure de l'époque).

(2) ff., x pp., 369 pp.

100 / 150 €

Première édition, rare, de ce traité établi par le charcutier Dronne, comprenant une biographie de l'auteur rédigée par l'éditeur, et illustré de gravures et dessins.

Dronne décrit les différentes techniques de ce savoir-faire ancestral, qui est tout d'abord un moyen de conservation de la viande, et évoque la charcuterie-cuisine, la pâtisserie pour la confection des pâtés et terrines.

Dos froissé.

*Vicaire* 287 (1885).

320

**CHATILLON-PLESSIS.** *La Vie à table à la fin du XIXe siècle. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne.* Paris, Firmin Didot et Cie, 1894. In-8, demi-marquin brun à coins, dos à nerfs orné et quadrilobes mosaïqués verts, pièce de titre bleu, tête dorée, couvertures (Palmarts).

*Faux-titre, titre, 411 pp.*

300 / 400 €

Unique édition de cet ouvrage rare, intéressant documentaire consacré aux tables parisiennes de la Belle-Époque.

Il est illustré d'un frontispice représentant la Maison du gourmand, de plus de 170 figures dans et hors texte, vignettes ou à pleine page, et 2 planches dépliantes (dont un tableau représentant les plus fameux gastronomes français, depuis Brillat-Savarin à 1894, avec la liste des noms).

Exemplaire richement relié. Le nom du relieur est caché et répété dans les enroulements dorés du dos : G. Palmarts est originaire de Liège.

Il provient de la bibliothèque du collectionneur belge Guy Dartois (I, 165).

Dos en partie décollé.

*Bitting*, 84.

321

**CHESNON (C.-G.).** *Notice sur la glacière des provinces ou Appareil pour faire instantanément de la glace pour les cas de maladie, ou des sorbets, glaces, frapper de l'eau, du vin, etc.* Évreux, A. Hérissey, 1849. In-8 de 16 pp., broché, couv. ornée de 4 figures représentant la glacière.

100 / 150 €

Rarissime livret explicatif du brevet de « la glacière des provinces », publié à l'occasion de l'exposition générale de 1849. Inventée pour les villes de provinces jusque-là dépourvues de glaciers naturels ni artificiels, cet appareil utilise « pour les besoins d'un malade ou des usages privés », un système nouveau qui a « l'avantage de n'employer que successivement la glace obtenue, ou de n'en faire qu'une certaine quantité à la fois ».

Brochage fatigué, coins cornés.





323

322

**CLASSIQUES DE LA TABLE (Les)** à l'usage des praticiens et des gens du monde. Beau volume de 550 pages. Paris, Au dépôt, rue Thérèse, 1844. In-8, demi-toile verte (Reliure de la fin du XIXe siècle).

Faux-titre, titre, iv pp., (1) f., xxii pp., (2) ff., 609 pp.

150 / 200 €

Deuxième édition (la première parut en 1843). Tirage non signalé par Vicaire.

Ce recueil de textes gastronomiques célèbres contient : *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, *La gastronomie* par Berchoux, *L'Art de dîner en ville* par Colnet, *La gastronomie historique* par le marquis de Cussy...

L'édition est illustrée de nombreuses vignettes dans le texte par Isabey, Johannot, Vernet, Pauquet, Daubigny..., et de 24 planches hors texte reliées in fine (dont les portraits de Vernet, Brillat-Savarin, Appert, Janin, Grimod de La Reynière, etc.). Il y eut plusieurs éditions de cet ouvrage, chacune avec un nombre de planches différent.

Les pages 311 à 314 contiennent des passages parfois jugés trop libres ; ce texte d'origine est bien conservé ici.

Rousseurs. Dos frotté, passé.

Vicaire, 176 ; Oberlé, *Fastes*, 211 (1850).

323

**CLASSIQUES DE LA TABLE (Les)**, petite bibliothèque des écrits les plus distingués et publiés à Paris sur la gastronomie et la vie élégante. 3<sup>e</sup> édition, augmentée. Paris, Au dépôt de la librairie, Dentu, Martinon, Mansut, Treuttel et Wurtz, 1845. 2 parties en un vol. in-8, maroquin bleu

marine, triple filet, dos orné de même, roulette intérieure, tête dorée (Niédrée).

I)(3) ff., iv pp., (1) f., xxii pp., (2) ff., 288 pp., pp. (xxxvii) à xliv (*Observations*). - II) faux-titre, titre, pp. 289 à 641.

300 / 400 €

Troisième édition, illustrée de 2 frontispices, 34 planches hors-texte (gravures au burin, sur acier, lithographies, eaux-fortes, sur bois) : portraits de Vernet, Janin, Carême, Brillat-Savarin, Berchoux, Grimod de La Reynière, Colnet, etc., allégories, meubles et objets..., et de nombreuses vignettes dans le texte par Isabey, Johannot, Vernet, Pauquet, Daubigny...

Cet exemplaire contient les 2 frontispices, et 27 des 34 planches hors texte listées par Vicaire. Il est enrichi de 4 dessins originaux et 36 portraits et gravures, certains issus des éditions précédentes.

Il contient également 3 lettres autographes signées :

- de Brillat-Savarin, datée 17 fructidor, 2 pp. in-4, adressée au ministre de la guerre : en tant que juge de tribunal, Brillat-Savarin demande en faveur du citoyen Novel la confirmation de sa place d'adjudant-major capitaine.

- de Joseph Berchoux : datée 22 octobre 1821, 2 pp. in-8, adressée à l'imprimeur Antherme Boucher : au sujet de la perte d'un paquet contenant deux chapitres nouveaux pour « Benjamin Quichotte » (Les Six chapitres de l'histoire du citoyen Benjamin Quichotte de la Manche parurent cette même année 1821).

- de Colnet : billet de 5 lignes, daté 23 prairial an 12, autorisant Renouard à faire usage d'une de ses notices imprimées.

Intéressant exemplaire enrichi, provenant des bibliothèques J. Renard et H. Destailleur.

Manquent les pages i à xxxvi, et xlv à l des « Observations », qui ont été intercalées par fragments dans l'ouvrage. Reliure légèrement décolorée. Petites rousseurs.

Vicaire, 179.

324

**COLLINGWOOD (F.) et J. WOOLAMS.** *Le Cuisinier anglais universel, ou Le Nec plus ultra de la gourmandise.* (...) Traduit sur la 4<sup>e</sup> édition, et orné de 14 planches. Paris, Henri Tardieu, 1810. 2 vol. in-8, demi-marroquin rouge à coins, dos à nerfs, pièces de titre et de toison bordeaux, tranches mouchetées (Reliure moderne).

I) Double portrait-frontispice gravé par Canu, x et 284 pp. - II) Frontispice gravé par Canu, (2) ff., 284 pp., (3) ff. (catalogue éditeur), 12 planches numérotées.

150 / 200 €

L'édition originale anglaise de ce fameux ouvrage date de 1797 (selon Oxford) ou 1792 (selon Mrs Pennell, rapporté par Bitting). La quatrième édition à partir de laquelle cette traduction a été donnée a été publiée en 1806.

Les 12 planches illustrent, par mois, les plans des premier et second services ; la 13<sup>e</sup>, placée en frontispice du tome II, illustre les manières de découper.

Ex-libris manuscrit de l'époque sur le faux-titre : *de Mouillemuse de Ravenel*.

Tome I, frontispice remonté. Tome II, mouillure angulaire aux planches. - Quelques rousseurs. Dos passés.

Vicaire, 189 - Bitting, 95.

325

**[COUSIN D'AVALLON]. — BOREL.** *Nouveau dictionnaire de cuisine, d'office et de pâtisserie.* Paris, Corbet aîné, 1825. In-12, demi-basane verte, dos à nerfs orné, tranches marbrées (Reliure moderne).

Faux-titre, 4 planches dépliantes, titre, IV pp., 654 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce dictionnaire, dont les recettes s'appuient sur celles de Beauvilliers, Archambaut, Fouret, Viard, Carême, Thomas, Lebeau, Machet... Il est enrichi des découvertes modernes et contient également une « notice sur les vins, d'après les procédés de Julien ».

Il a été publié, sous le pseudonyme Borel, par l'écrivain Charles Cousin d'Avallon (1769- 1840) ; sous le pseudonyme de A. T. Raimbault, il publia également *Le Parfait Cuisinier* (1810) et de nombreux ouvrages (*Gastronomiana*, 1809 ; *La Nouvelle cuisinière bourgeoise*, 1816 ; *Le Cuisinier moderne*, 1836). Cet homme de bouche mourut sans fortune et de faim.

Rousseurs, feuillets cornés. Dos passé.

Vicaire, 105.

326

**[COUSIN D'AVALLON]. — RAIMBAULT (A. T.).** *Le Parfait cuisinier ou Le Bréviaire des gourmands.* Paris, Beaucé, Delacour, 1814. In-12, basane brune, filet à froid, dos lisse orné, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque).

Frontispice, titre gravé, 252 pp. - faux-titre, titre, pp. (v)-vi, pp. (7) à 136.

100 / 150 €

Le véritable auteur de ce traité, d'abord paru en 1809, est Charles-Yves Cousin d'Avallon. Cette troisième édition est augmentée du *Cuisinier étranger* (daté 1813, et avec pagination séparée) et du *Pâtissier impérial*. Elle est illustrée d'un frontispice en deux vignettes (« Le Rôti sans pareil ») et une planche dépliantes (avec manque à la marge supérieure).

Rousseurs et taches. Rel. restaurée, dos pastiche.

Vicaire, 728 - Bitting, 387 : autres éditions.

327

**[COUSIN D'AVALLON].** *La Nouvelle cuisinière bourgeoise* (...). Neuvième édition, considérablement augmentée, enrichie de nouvelles recettes, et terminée par un petit traité sur les vins et sur la manière de soigner la cave. Paris, Locard et Davi, 1822. In-12, demi-basane brune, dos lisse muet (Reliure de l'époque).

304 pp.

100 / 150 €

Cet ouvrage fut réimprimé de nombreuses fois depuis sa première édition en 1815. Anonyme, il est dû à l'écrivain Charles-Yves Cousin d'Avallon (1769- 1840) : fondateur du *Littérateur français* en 1797, auteur, sous le pseudonyme de A. T. Raimbault, du *Parfait Cuisinier* (1810) et de nombreux ouvrages (*Gastronomiana*, 1809 ; *La Nouvelle cuisinière bourgeoise*, 1816 ; *Le Cuisinier moderne*, 1836), cet homme de bouche mourut sans fortune et de faim.

Vignette gravée collée sur la première garde. Taches.

Vicaire, 238 (1817).

328

**[COUSIN DE COURCHAMPS (Maurice, comte de)].**

*Néo-physiologie du goût par ordre alphabétique, ou Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne.* Paris, Au bureau du dictionnaire général de cuisine, 1839. In-8, demi-veau fauve, dos lisse orné (Reliure de l'époque).

Faux-titre, titre, 635 pp.

150 / 200 €

Édition originale de l'un des plus intéressants dictionnaires culinaires du XIXe siècle. « Cette Néophysologie du goût est, en effet, assez intéressante ; elle n'a pas la sécheresse ordinaire du livre de cuisine, elle n'en a pas non plus la banalité. Ça et là, dans les colonnes de cette sorte d'encyclopédie de la gourmandise, à côté des recettes pratiques, se rencontrent des anecdotes piquantes. » (Quérard). Anonyme, elle est dédiée à l'auteur des *Mémoires de la marquise de Créquy*, c'est-à-dire Cousin de Courchamps lui-même (1783-1889), gastronome et publiciste.

Infimes rousseurs. Légers frottements, petit accroc au dos. *Vicaire*, 622 ; *Simon*, 1083 ; *Bitting*, 104.

329

**CUOCO PIEMONTESE (II).** Florence, Aureliano Guiliani, 1843. In-12, demi-basane fauve, dos lisse orné (Reliure de l'époque).

416 pp. et 4 planches dépliantes.

60 / 80 €

Troisième édition de ce classique de recettes piémontaises et lombardes. Elle ouvre sur 4 planches, dont un plan de table « à la russe ».

Rousseurs. Reliure très abîmée, avec manques. *Vicaire*, 899 ; *B.IN.G.*, 630 (autre édition).

330

**DEBREYNE.** *Essai philosophique sur l'influence comparative du régime végétal et du régime animal sur le physique et sur le moral de l'homme.* Paris, Poussielgue-Rusand, 1847. In-8, broché, couv. bleue imprimée.

Faux-titre, titre, iv pp., 191 pp.

60 / 80 €

Édition originale de cet essai sur l'influence du régime alimentaire, végétal et animal, sur la civilisation, les mœurs, l'éducation, la politique, la guerre, des différents peuples du monde. L'auteur, docteur en médecine et prêtre, conclut à la nécessité d'un régime mixte, utilisé par le peuple le plus civilisé, celui d'Europe et d'Amérique du Nord.

Brochage fatigué, coins cornés et empoussiérés. Quelques rousseurs.

331

**DELVAU (Alfred).** *Histoire anecdotique des cafés et cabarets de Paris.* Paris, E. Dentu, 1862. In-12, bradel demi-marquin rouge à coins, dos lisse mosaïqué de petites fleurs et feuilles dans les tons bruns, et branches dorées, tranches dorées (Reliure de la fin du XIXe siècle). Faux-titre, frontispice, titre, xviii pp., 298 pp., (1) f. de table.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée d'un frontispice gravé par F. Rops, et de 7 vignettes, gravées à l'eau-forte sur chine appliqué, dont une par G. Courbet et 6 par Flameng. Divisé en 44 chapitres, l'ouvrage est une ballade à travers La Rotonde, Minerve, Lamblin, Desmares, Racine..., où l'on croise d'illustres écrivains ou artistes.

Rousseurs. Dos légèrement passé et frotté.

*Vicaire*, 264 ; *Bitting*, 120 ; *Oberlé*, *Fastes*, 756.

332

**DEPLANAZU.** *Œuvres d'agriculture et d'économie rurale.*

Paris, chez la veuve de l'auteur et chez Meurant, an X (1801). In-4, demi-veau fauve, dos lisse orné (Reliure moderne).

400 / 500 €

Nouvelle édition corrigée, augmentée, illustrée d'un frontispice, 3 tableaux dépliantes et 29 planches enluminées.

Ex-libris H. Pasquier.

Infimes rousseurs. Dos taché.



332

333

**[DESTAMINIL].** *Le Cuisinier français perfectionné, contenant les meilleures prescriptions de la cuisine ancienne et moderne.* S.l., B. Renault, 1844. In-8, demi-basane havane, dos à nerfs orné, pièce de titre brune (Reliure XXe).

368 pp.

60 / 80 €

Édition originale de ce manuel complet de cuisine ; il ouvre sur un lexique des termes et des ustensiles et sur l'art de découper et de servir ; suivent les nombreuses recettes puis des procédés divers concernant l'économie domestique.

Sans les 5 planches annoncées dans *Vicaire*, 274. Planche fragmentaire ajoutée collée in fine. Rousseurs. Faux-titre doublé, mouillure et salissures in-fine.

334

**DICTIONNAIRE INSTRUCTIF pour apprendre facilement tout ce qui se pratique dans la science de l'office.** Paris, Servièrre, an IX (1803). In-8, demi-basane fauve, dos lisse noir orné (Reliure de l'époque).

viii et 303 pp.

300 / 400 €

Édition originale très rare ; d'« Abaisse » à « Zweibach » (biscuit à l'allemande), ce sont toutes les définitions des termes de cuisine, des aliments et des plats ; nombreuses recettes de confiserie, liqueurs, café, chocolat, fromages, écrevisses...

Quelques rousseurs. Ex-libris Marcel Dunan. Un mors fendu, frottements.

335

**DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD.** *La Cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française.* Paris, Flammarion, s.d. (vers 1900).

2 vol. in-4, percaline rouge (Cartonnage de l'éditeur).

I) (3) ff., (xv) à lxiv, 431 pp. - II) (2) ff., 522 pp., (1) f.

300 / 400 €

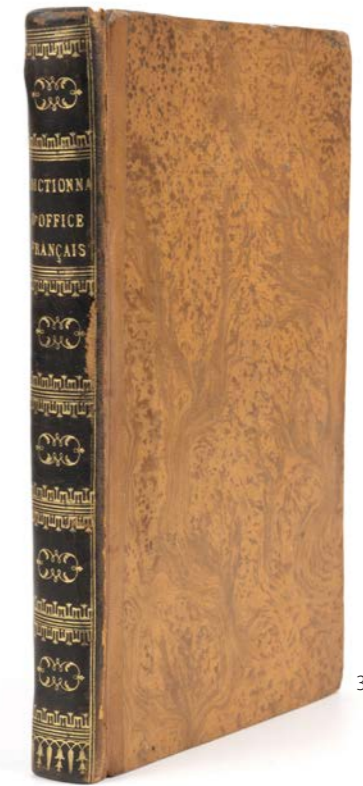
Dix-huitième édition de cet important traité de cuisine moderne, paru pour la première fois en 1856, et composé par Urbain Dubois (1818-1901), élève de Louis Haas (de la maison de Rothschild) et cuisinier de M. le Comte Uruski, et par Émile Bernard (1826-1897), cuisinier du Général comte de Krasinski ; ils travaillèrent ensemble pour l'empereur prussien Guillaume Ier.

Ils furent les premiers à appliquer le « service à la russe, plus rapide et plus simple que le grand service à la française » (Oberlé).

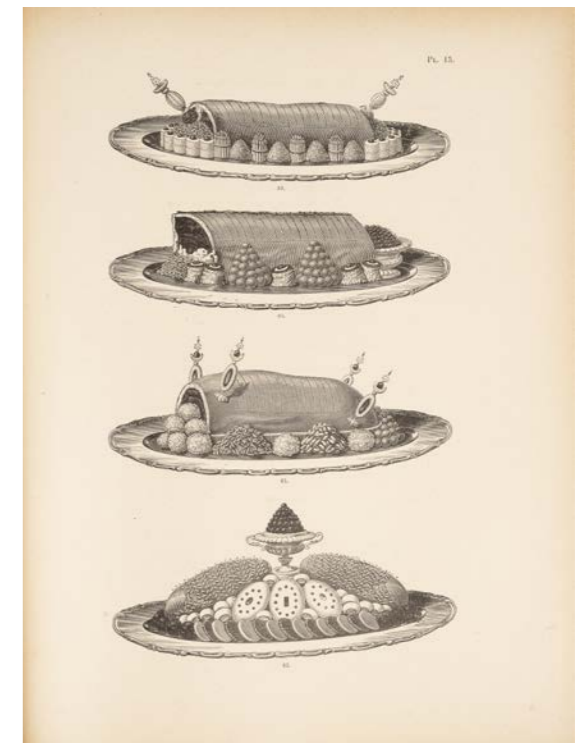
Illustrée de 462 dessins, répartis dans le texte et sur les 101 planches (dont 7 hors texte), elle comprend 3700 recettes, dont plus de 60 nouvelles.

Percaline frottée. Traces de scotch sur les gardes.

*Oberlé*, *Fastes*, 249, 250 (autres éditions).



334



335



336

**336**  
**DUBOIS (Urbain).** *La Cuisine artistique. Études de l'école moderne. Troisième édition.* Paris, E. Dentu, 1888. 2 vol. in-4, demi-marquain vert, dos à nerfs (Reliure de l'époque).

1) Frontispice, viii et 303 pp. - II) 427 pp.

250 / 300 €

Le plus beau livre de cuisine d'Urbain Dubois, illustré de 166 remarquables planches hors-texte, gravées sur cuivre et sur bois, certaines sur double page.

Rousseurs et taches.

Vicaire, 290 - Bitting, 131 - Oberlé, Fastes, 245 (1882).

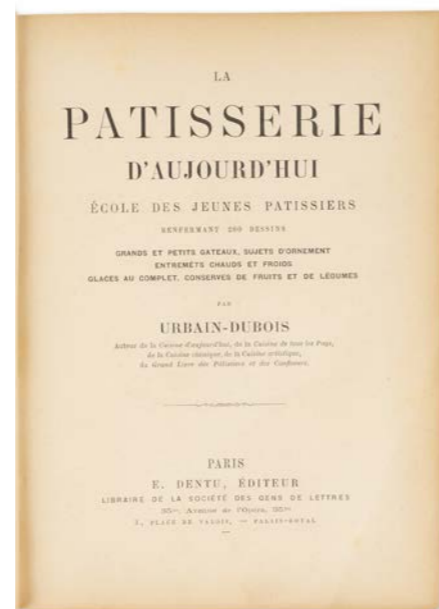
**337**  
**DUBOIS (Urbain).** *La Cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes cuisiniers. Service des déjeuners. Service des dîners (...).* Deuxième édition. Paris, E. Dentu, s.d. (1890). Petit in-4, demi-marquain bordeaux, dos orné (Reliure de l'époque).

Titre, pp. (vii) à xv, 812 pp., (1) f. de table.

60 / 80 €

Premier traité spécial sur les déjeuners, illustré, qui propose entre autres recettes 300 manières de préparer les œufs. Restaurations à plusieurs feuillets. Tache sur la page de titre. Reliure très usagée, dos décollé.

Vicaire, 900 et Bitting, 131 : 1889 - Oberlé, Fastes, 246 (autres éditions).



338

**338**  
**DUBOIS (Urbain).** *La Pâtisserie d'aujourd'hui.* Paris, E. Dentu, s.d. (1894). In-8, demi-marquain brun, dos orné (Reliure de l'époque).

viii et 445 pp.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée de 209 figures dans le texte, du dernier ouvrage du chef cuisinier, alors retiré à Nice.

Dans ce complément au *Grand livre des pâtisseries et des confiseurs*, sont traités les « sévères préceptes de la pratique », tandis que l'ornementation reste simple. Il contient également des chapitres sur les entremets chauds et froids, les glaces et les conserves.

Uniformément jauni, rares rousseurs. Coutures lâches, dos lég. passé.

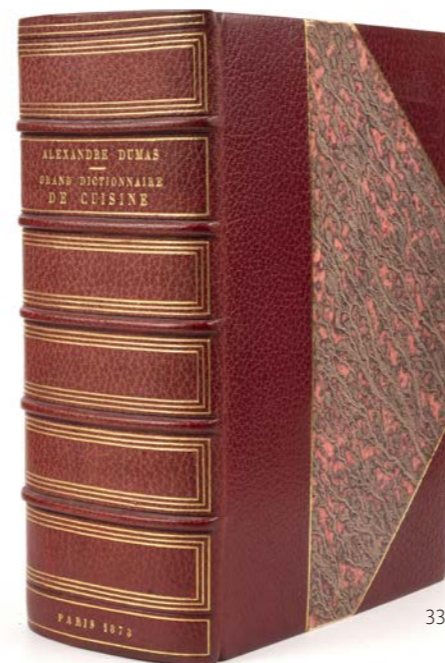
**339**  
**DUMAS (Alexandre).** *Grand dictionnaire de cuisine.* Paris, Alphonse Lemerre, 1873. Fort in-4, demi-marquain grenat à coins, dos à nerfs orné de triples filets, tête dorée, couverture et dos, non rogné, étui bordé (René Aussourd).

Faux-titre, titre, vi pp., (1) f. de dédicace, 2 portraits gravés à l'eau-forte par Rajon (Dumas et Vuillemot), 1155 pp., 24 pp. (annexes).

1 000 / 1 500 €

Édition originale de ce monumental hommage à la gastronomie, le dernier ouvrage de Dumas.

Le romancier était réputé auprès de son entourage pour son gigantesque appétit et ses réels talents de cuisinier.



339

Outre le célèbre dictionnaire, cet ouvrage contient la réimpression du calendrier gastronomique de Grimod de La Reynière, différents menus composés selon les saisons ou le nombre de couverts par Dugléré du Café anglais, Verdier de La Maison dorée, Magny, Vuillemot de La Tête noire, Brébant, La Maison Potel et Chabot, et dans les annexes, quelques publicités pour l'orfèvrerie Christophle, la charcuterie Franquelin, les conserves Daudens... ; la longue étude sur la moutarde signée du romancier fait une belle presse pour la maison Alexandre Bornibus.

Tirage à 56 exemplaires numérotés.

Très bel exemplaire, un des 50 sur hollandaise, n° 16, parfaitement relié par Aussourd.

Devise-ex-libris, non identifiées : *Mala cusina derisa* ; et *Pro captu lectoris*.

Le dos de la couverture porte la date 1871.

Infimes rousseurs. Dos légèrement passé.

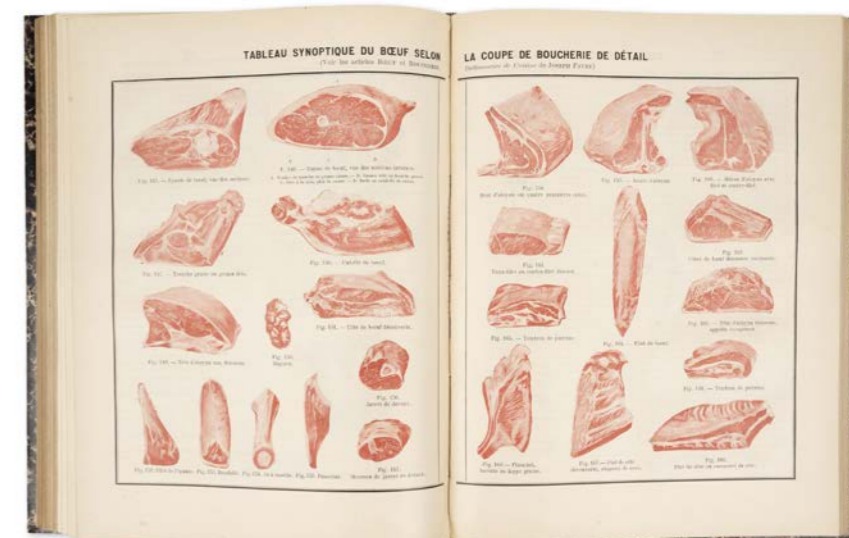
Vicaire, 297 ; Bitting, 135 ; Oberlé, Fastes, 238.

**340**  
**ÉTIENNE.** *Traité de l'office.* Paris, chez Melle Laignier, (puis) au dépôt de la Collection d'Antonin Carême, 1845-1846. 2 vol. in-8, demi-marquain à long grain violet, dos lisse (Reliure de l'époque).

I) faux-titre, titre, (2) ff., 50 pp. (hors d'œuvre), 111 pp. (comptes), 222 pp. (pour 224 - petits fours, 2 planches), (3) ff. - II) faux-titre, titre, iii pp., 40 pp. (conserves), 11 pp. (fruits confits), 19 pp. (café, chocolat, thé), 202 pp. (glaces), 220 pp. (divers), 5 planches, (1) f. d'errata.

150 / 200 €

Édition originale rare de ce traité complet sur l'office. Étienne était un ancien officier de l'ambassade d'Angleterre et officier de la princesse de Bagration à Paris.



341

Signature autographe de l'auteur au tome II. Tome I, on a ajouté 2 planches issues des *Classiques de la Table* (dont une dépliant en frontispice). Rousseurs. Un mors fendu, reliure très frottée. Dos passés. Vicaire, 347 - Bitting 147 - Oberlé, 208 (1851).

**341**  
**FAVRE (Joseph).** *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire.* Paris, Librairie-Imprimerie des Halles et de la Bourse de commerce s.d. (1894). 4 vol. in-4, demi-chagrin bleu, dos à nerfs orné (Reliure de l'éditeur).

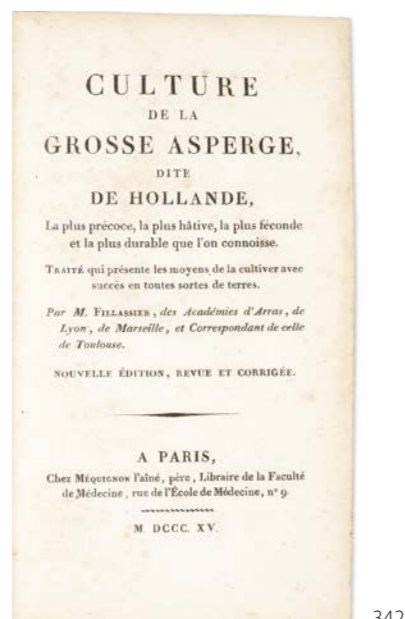
400 / 500 €

Édition originale de « la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée » (Oberlé) qui réunit plus de 7 000 articles et 6 000 recettes, illustrés de 1200 figures gravées dans le texte, 4 planches coloriées, et plusieurs figures hors texte.

D'abord paru en livraisons à partir de 1883, ce magnifique ouvrage, organe officiel de l'Académie de Cuisine fondée la même année par Favre lui-même, est dédié à la ville de Paris. Sa publication témoigne d'un souci de démocratisation de l'art culinaire.

Le cuisinier suisse Joseph Favre (1849-1903) est l'ancien chef des maisons Riche et Chevet. Les tomes I et II contiennent des préfaces par Charles Monselet et Fulbert-Dumonteil, le dernier tome comprend une présentation par Eugène Krantz de la Maison impériale de Russie et son personnel de service sous Alexandre III.

Bel exemplaire, du deuxième tirage. Vicaire, 356 (annonce l'ouvrage en cours de publication) - Bitting, 154 - Oberlé, 258.



342

342

**FILLASSIER (Jean-Jacques).** *Culture de la grosse asperge, dite de Hollande, la plus précoce, la plus hâtive, la plus féconde et la plus durable que l'on connoisse.* Paris, Méquignon l'aîné, 1815. In-12, demi-marquin à long grain vert, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

Titre, (1) f. d'avis, 151 pp.

150 / 200 €

Nouvelle édition, revue et augmentée, de ce manuel de culture, contenant in fine quelques recettes. Paru pour la première fois en 1783, il contribua au succès de l'asperge sur les tables de XVIIIe siècle. Agronome, Fillassier (1745-1799) cultivait lui-même des asperges dans la pépinière de Clamart qu'il dirigeait.

Discrètes rousseurs. Dos lég. passé.  
Oberlé, *Fastes*, 696 (1788).

343

**FOS (Léon de).** *Gastronomiana. Proverbes, aphorismes, préceptes, et anecdotes en vers.* Paris, Rouquette ; et Clermont-Ferrand, J. Boucard, 1870. In-12, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, couvertures (Reliure moderne). Faux-titre, titre, xxxv pp., 169 pp., (3) ff. (catalogue éditeur).

100 / 150 €

Édition originale posthume, comprenant les proverbes et aphorismes par thèmes. Précédés de notes relatives à l'histoire de la table par Georges d'Heylli, ils sont suivis de 42 historiettes gastronomiques.

Tirage à 440 exemplaires. Un des 40 sur vergé de Hollande, celui-ci à toutes marges.

Vicaire, 369.

344

**FOURNIER (J.B.) et L. Sébastien LENORMAND.**

*Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires, et sur la construction des fourneaux économiques.* Paris, N. Pichard, Imprimerie de Chaigneau aîné, 1818. Fort in-8, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

Faux-titre, titre, (2) ff. (errata, épigraphe), pp. (vii)-viii, 647 pp., 3 planches dépliantes.

100 / 150 €

Édition originale.

Dans l'importante première partie, sont traitées les propriétés et les recettes des substances alimentaires végétales (céréales, plantes, légumes, fruits...), et animales (conservation des graisses, du beurre et de l'huile), puis sont décrits les différents procédés de conservation, dont celui de Appert. Les auteurs présentent ensuite les avantages de la soupe économique et donnent les formules de Helvetius, Vauban et Rumford. L'ouvrage contient en outre de nombreuses recettes dont quelques unes particulières : à base de pommes de terre, de maïs, les tagliatelles et la première recette de bouillabaisse (p. 410) !

La deuxième partie est consacrée aux combustibles, fourneaux et vases de cuisson.

Fournier était architecte et pyrotechnicien toulonnais, et Lenormand, professeur de technologie et des sciences physico-chimiques, membre de plusieurs sociétés savantes.

Quelques rousseurs. Cachet de librairie sur le titre. Manque angulaire à la première garde. Rel. frottée, éraflures et manques.

Oberlé, *Fastes*, 191- Bitting, 164.

345

**FRUITS. — Les Meilleurs fruits au début du XXe siècle.**

Paris, au siège de la Société nationale d'horticulture de France, s. d. (Vers 1900). In-8, demi-basane fauve, dos à nerfs, pièces de titre bleue et rouge (Reliure de l'époque).

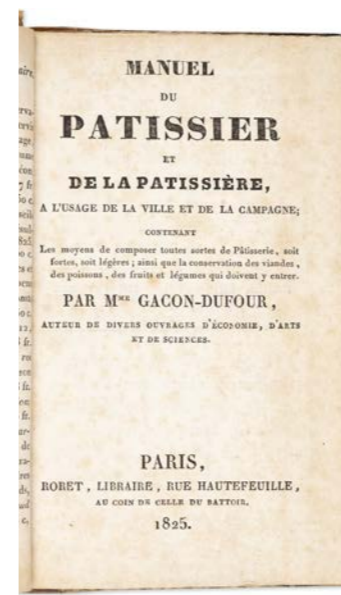
632 pp.

100 / 150 €

Ouvrage publié par la section pomologique de la Société nationale d'horticulture de France, qui décrit 250 variétés fruitières. Nombreuses illustrations.

Ex-libris Borelli.

Reliure tachée.



346

346

**GACON-DUFOUR (Mme).** *Manuel du pâtissier et de la pâtissière, à l'usage de la ville et de la campagne.* Paris, Roret, 1825. In-12, demi-basane fauve, dos lisse (Reliure de l'époque).

x et 288 pp.

300 / 400 €

Édition originale de ce recueil réunissant surtout des entrées chaudes : pâtés au poisson, pâté de faisan aux truffes, tourtes de gibier, tourtes de volailles aux truffes, petits pâtés aux rognons de coq, pâté froid de cervelles de veau, tourte au gras avec du riz et des truffes, etc... et quelques recettes sucrées : tourtes aux pommes de reinette-ananas, aux prunes, au raisin, au verjus, etc.

Marie Armande Jeanne Gacon-Dufour (1753-1835), femme de lettres, féministe engagée, est également l'auteur de plusieurs manuels à usage domestique.

Dos passé, rousseurs, pet. déchirure p. 131.

Vicaire, 379 ; Bitting, 174 ; Cagle, 196. Manquait à Oberlé.

347

**GALIPPE (Victor) et G. BARRE.** *Le Pain. Technologie.*

*Pain divers. Altérations.* Paris, G. Masson, Gauthier-Villars, s.d. (1895). In-12, 215 pp., broché. 215 pp.

60 / 80 €

Édition originale. Panification, pains de seigle, d'avoine, de maïs, de soja, d'aleurone, de gluten, à la viande, au lait...

Infimes rousseurs.



348

348

**GALLAIS (Auguste).** *Monographie du cacao, ou Manuel de l'amateur de chocolat.* Paris, Debauve et Gallais, 1827. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

viii et 216 pp.

300 / 400 €

Édition originale de ce traité sur la culture du cacao, ses caractères commerciaux, sa préparation et ses propriétés. Cette approche du cacao, nouvelle et quasi-scientifique, défend les vertus hygiéniques du chocolat vendu par la célèbre maison Debauve & Gallais, fondée en 1800 par les pharmaciens Sulpice Debauve et son neveu Auguste Gallais. Elle est illustrée d'une carte dépliant d'Amérique centrale (coupée en deux, sans manque) et de 2 planches dont une dépliant.

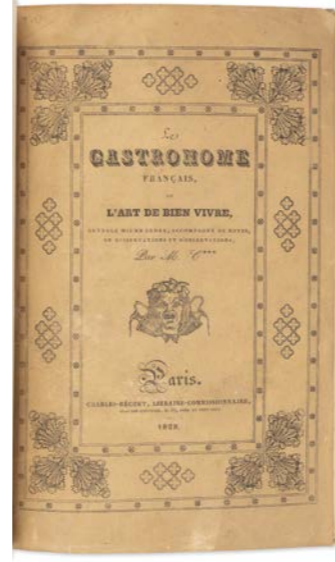
Deux cachets sur la page de titre et au dos. Ex-dono manuscrit sur le faux-titre « *Donné par M. Baraton* ».

Quelques rousseurs. Manque angulaire au faux-titre. Rel. frottée avec petits manques à la coiffe supérieure.

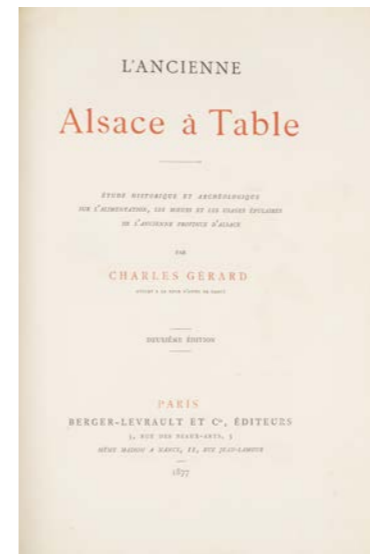
Vicaire, 382 - Bitting, 175.



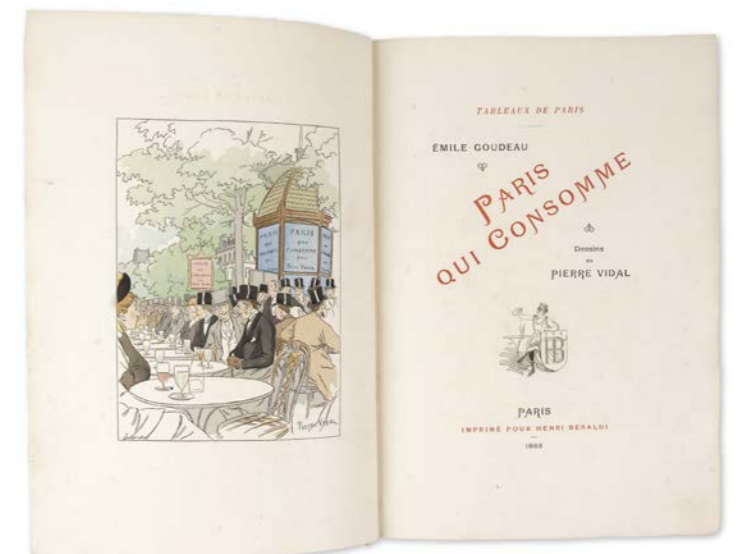
350



351



353



354

**349**  
**[GARDETON (César)].** *Dictionnaire des alimens, précédé d'une hygiène des tempéramens, de réflexions sur la digestion et les maladies de l'estomac.* Paris, J.-J. Naudin ; Genève, Barbezat et Delarue, 1826. In-8, demi-basane brune, dos orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).  
 Faux-titre, titre, pp. (v) à xxviii, 408 pp.

100 / 150 €

Édition originale. Cet ouvrage indique les différents effets de chaque classe d'aliments, les qualités de chaque espèce, la nature et les effets des liqueurs en usage en Europe (bière, café, hydromel, thé, vin...), les ingrédients pour assaisonnement... Fortes rousseurs, petites mouillures marginales. Rel. lég. frottée. Tache à la coiffe supérieure.  
 Vicaire, 384.

**350**  
**GARLIN (Gustave).** *Le Cuisinier moderne ou Les Secrets de l'art culinaire. Menus, haute cuisine, pâtisserie, glaces, office, etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Deuxième édition.* Paris, Garnier frères, 1889. 2 vol. in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque).  
 I) xlv pp., 278 pp. - II) (4) ff., 357 pp., 60 pl. numérotées.

200 / 300 €

Deuxième édition, identique à la première parue en 1887, de l'un des plus importants et rares traités sur la cuisine moderne.

C'est « l'un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants de notre époque » (Vicaire) ; il contient 5 000 titres, 700 observations et 60 planches hors-texte illustrées de 330 figures.  
 Tome I, manque le faux-titre. Des rousseurs. Gardes renouvelées. Tome II, signature autographe de l'auteur. Reliures frottées et tachées.  
 Vicaire, 385 - Oberlé, *Fastes*, 254.

**351**  
**GASTRONOME FRANÇAIS (Le),** ou *L'Art de bien vivre, par les anciens auteurs du Journal des Gourmands.* Paris, Charles Béchét, 1828. In-8, demi-marquin rouge, dos à nerfs orné de filets à froid, non rogné (Loutrel).  
 8 pp. (cat. éditeur), frontispice dessiné et gravé par Rouargue, viii pp., (3) pp. (prospectus pour Le Courrier français), 503 pp.

300 / 400 €

Édition originale de cet ouvrage collectif, rédigé par d'anciens membres de la société de gastronomes *Le Caveau moderne* (pour remplacer leur *Journal de Gourmands*, publié de 1806 à 1815 et devenu rarissime). Grimod de La Reynière et Cadet-Gassicourt sont les principaux auteurs.  
 Imprimé par Balzac, auteur anonyme du *Discours préliminaire*, l'ouvrage est divisé en cinq parties : *Cours de littérature gastronomique* ; *l'Année gourmande* (recettes par mois), partie la plus importante ; *l'Éducation gastronomique (bons usages et savoir-vivre)* ; *l'Hygiène de table* ; *Produits de l'industrie gastronomique* (liste par villes des spécialités et anecdotes gourmandes).  
 Élégante reliure.  
 Rousseurs.  
 Vicaire, 389.

**352**  
**GÉRARD.** *L'Ancienne Alsace à table.* Paris, Berger-Levrault, 1877. In-8, broché, non rogné ni coupé.  
 (2) ff., vi pp., (1) f., 362 pp., (1) f.

100 / 150 €

Dans cette « étude historique et archéologique sur l'alimentation, les moeurs et les usages épulaires de l'ancienne province d'Alsace », on trouve un grand nombre d'anecdotes gastronomiques.  
 Tirage spécial à 68 exemplaires, un des 15 numérotés sur Whatmann, n° 10.  
 Brochage sali.  
 Vicaire, 400.

**353**  
**GIRARDIN (J.).** *Rapport sur l'emploi de la gélatine des os dans le régime alimentaire des pauvres et des ouvriers.* Paris, F. Baudry, 1831. In-8, broché, couv. verte imprimée.  
 Faux-titre, titre, 67 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce rapport qui décrit les avantages du procédé développé par Joseph d'Arcet (1777-1844), qui emploie l'acide et développe l'utilisation de la vapeur pour extraire la gélatine des os, expliqué dans ses *Recherches sur les substances nutritives que renferment les os* (161 pp.).  
 Depuis les recherches de Papin à la fin du XVIIIe siècle, on cherche à faciliter l'extraction des os de la gélatine pour l'utiliser comme substance alimentaire. La gélatine ajoutée aux aliments permet d'en augmenter les principes nutritifs et ainsi, de réaliser des économies. L'auteur, professeur de chimie,

citant d'Arcet, Puymaurin (voir à ce nom dans ce catalogue) présente les grands établissements de Paris qui utilisent cette matière alimentaire et démontre comment appliquer cette méthode à Rouen.  
 Envoi autographe de l'auteur : « À mon ami Aubert. JG ».  
 Rousseurs. Partiellement débroché, couvertures salies, petites déchirures au dos.  
 Vicaire, 406.

**354**  
**GOUDEAU (Émile).** *Paris qui consomme.* Paris, Imprimé pour Henri Béraldi, 1893. In-4, bradel demi-veau vieux rose à coins, dos lisse orné à l'encre du titre et du dessin d'une femme buvant du thé, couvertures et dos conservés, non rogné (E. Carayon).  
 Faux-titre, frontispice, titre, (1) f., IX pp., 325 pp., (1) f.

150 / 200 €

Édition originale de ce plaisant tableau des lieux de consommation parisiens (bars, brasseries, jardins, cafés jusqu'aux salles de spectacles), à la description des menus et boissons... Elle est ornée d'un frontispice et de 50 dessins dans le texte à pleine page en couleurs de Pierre Vidal.  
 Tirage unique à 138 exemplaires sur vélin des Vosges. Celui-ci, imprimé spécialement pour Auguste Zakrzewski (avec ex-libris) est orné au dos de la reliure d'un dessin original à l'encre.  
 Veau sali et frotté. Dos passé.  
 Bitting, 194.



356



358



359



360

355

**GOUFFÉ (Jules).** [Le Livre de cuisine. Paris, Hachette, 1867]. Fort in-8, demi-chagrin noir à coins, dos lisse orné en long (Reliure de l'époque).  
xi, 826 pp., (1) f.

60 / 80 €

Édition originale rare de l'un des traités culinaires les plus complets, abordant la cuisine bourgeoise et la grande cuisine, mais dont les recettes exigent, selon Vicaire, un budget important.

Il est orné de 24 (sur 25) planches imprimées en chromolithographies et de 151 figures gravées sur bois dans le texte. Nombre d'exemplaires ne contiennent que 4 planches en couleurs, les autres en noir.

Jules Gouffé (1807-1877) fut l'un des plus célèbres pâtisseries de Paris ; nommé chef du Jockey-Club, il devint l'ami des écrivains gastronomes, dont Dumas, le baron Brisse, Monselet...

Manquent les pages de titre et la planche I. Mouillures et taches. Restaurations à la reliure et à certains feuillets.

Exemplaire de travail vendu en l'état.

Vicaire, 418.

356

**GOUFFÉ (Jules).** *Le Livre de pâtisserie.* Paris, Hachette et Cie, 1873. Grand in-8, demi-chagrin vert, dos orné, tranches dorées (Reliure de l'éditeur).  
vii et 506 pp.

150 / 200 €

Édition originale recherchée, parue fin 1872 (mais datée 1873). Ce traité, complément du *Livre de Cuisine*, est divisé en deux parties : les préparations et les grosses pièces et entremets détachés. Dans les considérations préliminaires, l'auteur s'adresse aux jeunes pâtisseries (les termes, le four, la cuisson). Elle est illustrée d'un portrait de l'auteur, officier de bouche au Jockey-Club de Paris, 137 gravures sur bois dans le texte et 10 chromolithographies hors texte (croustades, gâteaux, timbales, pièces montées...), d'après les peintures et les dessins de E. Ronjat.

Rousseurs. Légers frottements au dos, une planche détachée. Vicaire, 418 - Bitting, 195 - Oberlé, *Fastes*, 230.

357

**GOUFFÉ (Jules).** *Le Livre des conserves, ou Recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines (...).* Paris, Hachette, 1869. Grand in-8, demi-basane vert foncé à coins, dos lisse orné or et à froid, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure de l'époque).  
vi et 450 pp., 1 (f).

100 / 150 €

Édition originale, ornée du portrait de Gouffé (qui manque souvent) et de 34 gravures sur bois.

Excellentes recettes de charcuterie, poissons fumés ou marinés, fruits en sirop, compotes, légumes confits...

Ex-libris manuscrit : M. Duppas 1873.

Rousseurs. Dos passé, un mors fendu. Reliure frottée.

Vicaire, 418 - Oberlé, *Fastes*, 229.

358

**GOUFFÉ.** *El Libro de cocina.* Madrid, San Martin, s.d. (vers 1880). Fort in-8, basane brune, dos lisse, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque).  
xii et 838 pp., (4) ff.

100 / 150 €

25 planches en couleurs et nombreuses figures in-texte. Rousseurs, notes manuscrites sur les gardes. Dos passé, reliure frottée, petits accros.

359

**GOURMET (Le),** *journal des intérêts gastronomiques.* Paris, Imp. Dubuisson et Cie, 1858. 24 livraisons reliées en un vol. in-folio, demi-percaline vert amande, pièce de titre (Reliure de l'époque).

300 / 400 €

Rarissime collection complète du *Journal gastronomique*, hebdomadaire dominical fondé par Charles Monselet le 21 février 1858.

Le 1er août 1858, son 24e et dernier numéro était mis en vente ; il donnait la liste des principaux articles et des illustres rédacteurs des 23 numéros précédents : Eugène Sue, Aurélien Scholl, Méry, Banville, Théophile Gautier, Jules de Goncourt, Aubryet, La Bédollière, Eugène Wæstyn, Paul d'Ivoi et Alexandre Dumas.

On joint une lettre manuscrite de J. Saint-Léon, datée Paris le 17 mai 1858 et adressée à « Mon cher Monselet », à en-tête de l'« Entrepôt Général des Vins du Grand Cru de Château-Palmer (Margaux-en-Médoc) », dans laquelle le viticulteur prévient

qu'il ne règlera pas les annonces passées dans le journal au motif qu'il s'est vendu trop peu d'exemplaires (366) au terme de deux mois d'essai.

De la bibliothèque de Christian Millau, co-fondateur du guide Gault-Millau, dont la renommée a fait le tour du monde (avec facture à son nom).

Traces de pliures. Quelques taches et rousseurs. Vicaire, 419.

360

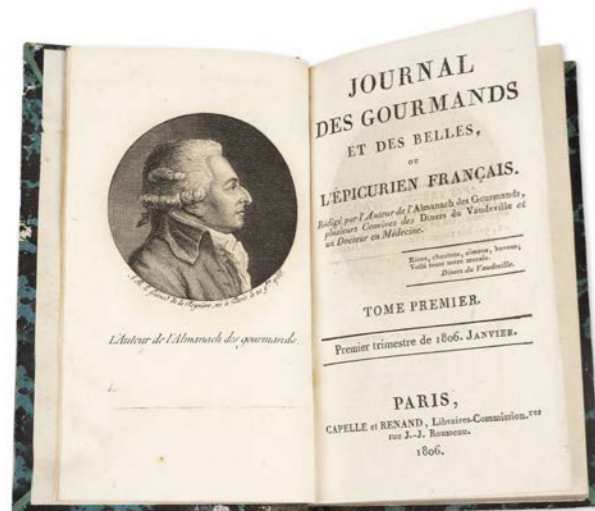
**GRANDI (Ferdinando).** *Les Nouveautés de la gastronomie princière.* Paris, Audot, 1866. In-8, maroquin à long grain brun, filet doré et roulette à froid, dos orné, tête dorée, couv. et dos restaurés conservés (Reliure du début du XXe siècle).  
212 pp., 14 planches.

150 / 200 €

Édition originale de ce recueil de recettes aux intitulés prestigieux : Pyramide à l'entrée des armées, Filet de bœuf au nouveau règne, Oie à la Don Carlos... L'auteur, chef de cuisine du prince Anatole de Demidoff, s'adresse à ses « confères de la haute cuisine ».

Rousseurs. Mors fendus, reliure insolée.

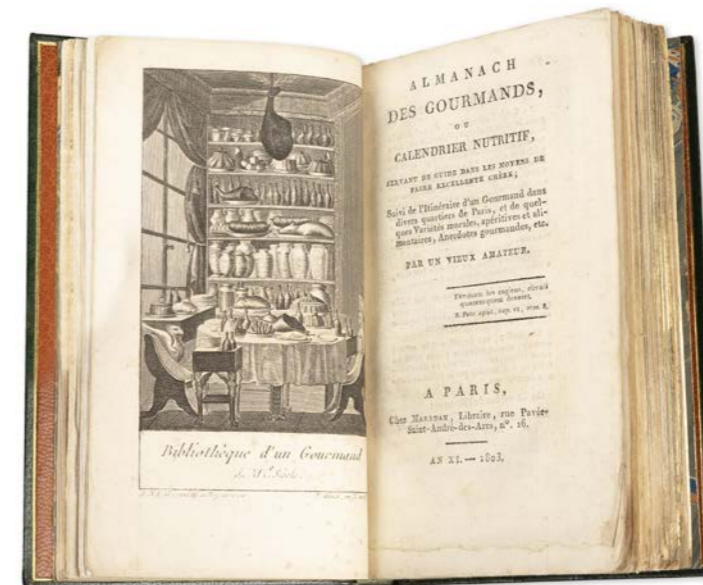
Vicaire, 421.



361



362



363

**361**  
**GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent).** *Journal des gourmands et des belles, ou L'Épicurien français.* Paris, Capelle et Renand, janvier 1806 - décembre 1815. 40 vol. in-18, demi-toile chagrinée vert foncé, dos lisse, tranches mouchetées (Reliure du XIXe siècle).

1 500 / 2 000 €

Rare revue mensuelle, réunissant recettes, notices historiques, anecdotes, correspondances avec les abonnés, poèmes, chansons, théâtre, énigmes, charades... Les abonnés recevaient 12 livraisons par an (les cahiers ne se vendaient pas seuls). Le principal rédacteur était Grimod de La Reynière, qui souhaitait avec cette publication mensuelle, rendre compte des nombreuses inventions gourmandes qui lui parvenaient et ainsi contribuer à l'amélioration des produits. Il était secondé par les chansonniers Gouffé et Desaugiers, Piis, E. de Jouy, Marié de Saint-Ursin, Ducray-Duminil... Le comité de rédaction se réunissait le 20 de chaque mois au Rocher de Cancale (le meilleur restaurant parisien d'huitres et de volailles), et ce sont les éditeurs qui payaient la note !

À partir de 1808, *Le Journal* devient *L'Épicurien français ou Les Dîners du Caveau moderne*. Les 28 premiers volumes sont illustrés d'un frontispice gravé (portrait de Grimod pour le tome I).

**Rare collection pratiquement complète** : il ne manque que 2 mois, mai 1811 et mai 1815. Les exemplaires de collections célèbres ne possédaient pas autant de volumes (Walterspiel, 37 vol. : n° 134 du catalogue *Fastes*, d'Oberlé ; Viel, 28 vol. ; Lambert, 10 vol. ; Schraemli, 8 vol.).

**Élégant exemplaire, dans une sobre reliure.**  
*Vicaire*, 467 - Oberlé, *Fastes*, 200.

**362**  
**GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent).** *Manuel des Amphitryons.* Paris, Capelle et Renand, 1808. 3 parties en un vol. in-8, demi-basane fauve, dos lisse orné, (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, 384 pp., frontispice et 16 planches hors-texte.*

300 / 400 €

Édition originale recherchée de ce célèbre traité, inspiré de *L'Almanach* et du *Journal des gourmands*.

Ouvrant sur une histoire de la table depuis l'Ancien Régime, le manuel est une actualisation des règles de savoir-vivre, destinée aux nouveaux Amphitryons. Divisé en trois parties, il commence par un traité sur l'art de découper, dont les illustrations sont inspirées du célèbre *Art de trancher la viande*, publié par Pierre Petit au XVIIe siècle. Grimod de la Reynière considère d'ailleurs qu'« on peut comparer un Amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne sauroit pas lire. L'un est presque aussi honteux que l'autre » (pp. 25-26). La deuxième partie, composée avec le restaurateur Alexis Balaine, décrit les menus de 25, 40 ou 60 couverts. La dernière partie est un code de civilité sur l'accueil, le placement, le service, les propos, les visites nutritives, le coût des réceptions...

Petites mouillures et rousseurs. Reliure frottée, accroc à la coiffe inférieure.  
*Vicaire*, 427 - *Simon*, 805 - *Bitting*, 203 - Oberlé, *Fastes*, 135 - *Livres en bouche*, 235.

**363**  
**[GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent)].** *Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère (...)* par un vieux amateur. Paris, Marandan, puis Chaumerot, 1803-1812. 8 vol. in-12, maroquin vert, triple filet, chiffre doré de l'auteur sur le premier plat, dos lisse orné, doublure de maroquin rouille, filet intérieur, gardes de soie verte, doubles gardes de papier marbré, non rogné, tranches dorées à témoins, couv. et dos, deux étuis (Aussourd).

2 000 / 2 500 €

Rare collection complète des 8 années du célèbre *Almanach des gourmands* (sans parution en 1809 et 1811).

Chaque année est ornée d'un **frontispice gravé par Maradan d'après Dunand**. *Vicaire* affirme que Grimod en fit lui-même les dessins. Préparée en 25 jours, la première édition connut un grand succès et il fallut faire deux autres éditions la même année. « Tour à tour emphatique ou caustique, enjouée ou grave, cette [prose] traitait sérieusement d'un sujet futile, pompeusement d'objets vulgaires, avec noblesse de l'acte ignoble de se nourrir ! » (Oberlé).

**Précieux exemplaire de Curnonsky, avec sa signature autographe** au tome I, et son ex-libris avec la devise *Mala culina derisa*. Romancier et gastronome, Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872-1956) était surnommé « le Prince des Gastronomes ».

Il contient également un **brouillon manuscrit du contrat entre Grimod et le libraire Maradan**, daté « 24 pluviôse an 13 » (2 pages in-8, pliées ; petits trous percés par l'encre et marge empoussiérée).

On a joint un portrait gravé de l'auteur, monté, et sa copie au pastel rouge.

Ex-libris *Debry* (Michel de Bry, 1890-1970).

Quelques rousseurs et mouillures marginales. Tome VIII, restaurations au frontispice et titre. Dos passés.  
*Vicaire*, 424-427 - *Simon*, 794-805 - *Bitting*, 201-203 - Oberlé, *Fastes*, 133.

**364**  
**GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent).** *Manuel des Amphitryons.* Paris, Capelle et Renand, 1808. 3 parties en un vol. in-8, demi-basane verte, dos lisse orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, 384 pp., frontispice et 16 planches hors-texte.*

300 / 400 €

Édition originale recherchée de ce célèbre traité, inspiré de *L'Almanach* et du *Journal des gourmands*.

Ouvrant sur une histoire de la table depuis l'Ancien Régime, le manuel est une actualisation des règles de savoir-vivre, destinée aux nouveaux Amphitryons. Divisé en trois parties, il commence par un traité sur l'art de découper, dont les illustrations sont inspirées du célèbre *Art de trancher la viande*, publié par Pierre Petit au XVIIe siècle. Grimod de la Reynière considère d'ailleurs qu'« on peut comparer un Amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne sauroit pas lire. L'un est presque aussi honteux que l'autre » (pp. 25-26). La deuxième partie, composée avec le restaurateur Alexis Balaine, décrit les menus de 25, 40 ou 60 couverts. La dernière partie est un code de civilité sur l'accueil, le placement, le service, les propos, les visites nutritives, le coût des réceptions...

Reliure frottée, dos passé.  
*Vicaire*, 427 - *Simon*, 805 - *Bitting*, 203 - Oberlé, *Fastes*, 135 - *Livres en bouche*, 235.



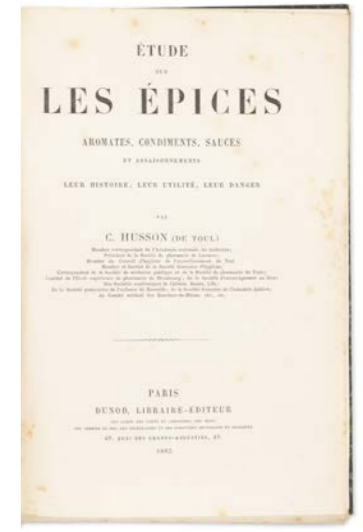
367



369



370



371

365

**GRIMOD DE LA REYNIÈRE. — DESNOIRESTERRES (Gustave).** *Grimod de La Reynière et son groupe, d'après des documents entièrement inédits.* Paris, Didier et Cie, 1877. In-12, bradel demi-basane brune, dos muet, couvertures conservées, non rogné (Reliure moderne). Faux-titre, titre, portrait-frontispice, 399 pp.

60 / 80 €

Édition originale de la première biographie du fondateur de l'*Almanach des gourmands*, intéressante et truffée d'anecdotes. Rousseurs.

366

**GRIMOD DE LA REYNIÈRE. — CÆTTINGER.** *Un Agathopède de l'Empire ou Essai sur la vie et les travaux gastronomico-littéraires de feu Grimod de La Reynière.* Bruxelles et Leipzig, Kiessking, Schnée et Cie, 1854. In-16, demi-marouquin brun, dos orné, couvertures conservées (Dubois d'Enghien-Dooms). 57 pp.

200 / 300 €

Édition originale, tirée à 300 exemplaires. L'ouvrage analyse le *Manuel des Gourmands* et l'*Almanach des Amphitryons* de Grimod de La Reynière, et évoque plusieurs anecdotes concernant le gastronome. Il décrit également 43 "perles" parmi les 200 volumes de sa "friande" bibliothèque. Dos légèrement frotté passé. Vicaire, 638 - Oberlé, *Fastes*, 139.

367

**GUERRE (H.).** *Traité pratique de la pâtisserie avec un aperçu des glaces, sirops et confitures.* Nouvelle édition, revue et augmentée. Paris, Garnier frères, s.d. (vers 1895). In-8, demi-basane bordeaux, couvertures (Reliure du XXe siècle). 206, pp. (1) f.

100 / 150 €

Rare ouvrage, inconnu des bibliographies. « La Maison Guerre, nommée Pâtisserie anglaise, bien connue du monde entier » fournit une illustre clientèle parisienne de 1816 à 1892. 16 grandes planches hors texte en chromolithographies : pains, gâteaux, brioches, biscuits et macarons, et 3 planches d'ustensiles. Quelques rousseurs, restauration au deuxième plat de couverture. Dos passé.

368

**HAVET (Armand) et M. LANCIN.** *Le Dictionnaire des ménages, ou Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique.* Paris, Pierre Blanchard, 1820. In-8, broché, couv. muette grise. 517 pp.

100 / 150 €

Édition originale. Havet (1795 -1820), médecin et botaniste, est mort en expédition à Madagascar. Son collaborateur Lancin était propriétaire-cultivateur. Une deuxième édition, augmentée, parut dès 1822 et une troisième, en 1826. Manque le faux-titre. Rousseurs, coins cornés. Couv. abîmée. Vicaire, 439 (1822) - Simon, 822 - Bitting, 219.

369

**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, Ch. Noblet, E. Dentu, 1878. In-8, demi-chagrin vert, dos orné (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, iii pp., 493 pp., (3) pp., 24 planches.

200 / 300 €

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 Trottier 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. Pâles rousseurs. Frottements. Vicaire, 441 - Bitting, 223 - Oberlé, *Fastes*, 242.

370

**HOUSSAYE (J.-G.).** *Monographie du thé.* Paris, Chez l'auteur, s.d. (1843). In-8, toile vert, e fer doré sur le premier plat d'un pavillon chinois (Cartonnage de l'éditeur). 160 pp., (1) f. adresse éditeur.

60 / 80 €

Édition originale, illustrée de 18 gravures hors texte. Ex-dono manuscrit sur la première garde. Étiquette collée sur l'adresse du titre, avec date manuscrite. Reliure frottée, dos passé, quelques feuillets en partie détachés. Rousseurs. Vicaire, 447.

371

**HUSSON (C.).** *Étude sur les épices. Aromates, condiments, sauces et assaisonnements. Leur histoire, leur utilité, leur danger.* Paris, Dunod, 1883. In-8, bradel demi-percaline verte, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque). vii pp., 350 pp., (1) f.

150 / 200 €

Édition originale, illustrée in fine de 5 planches coloriées de champignons. L'ouvrage décrit les bouillies, la viande crue, l'histoire de la gourmandise, des sauces et des assaisonnements depuis l'époque celtique jusqu'au XIXe siècle et à l'étranger, le lait, les plantes aromatiques, les condiments sucrés, l'absinthe... Quelques rousseurs. Vicaire, 450 ; Bitting, 239.





372

372

**JAPON. — ASANO (Kozo).** *Shojin ryori shiroto hocho [La Cuisine végétarienne, pour débutant]*. (Osaka ?, 1803-1820). 3 vol. in-12 oblong, cousus à la japonaise, réunis sous un cartonnage articulé de toile bleue moderne.

2 000 / 3 000 €

Édition originale de ce rare livre destiné aux débutants et consacré à la cuisine végétarienne inscrite dans la pratique du bouddhisme zen.

L'ouvrage contient un grand nombre de recettes et de menus. Il est illustré de 182 gravures sur bois, montrant des ingrédients et préparations de plats traditionnels (grue, crustacés, poulpes...), des membres de la cour ou guerriers mangeant du riz accompagné de poissons séchés ou légumes fermentés, l'art de la découpe du poisson, instructions destinées aux serveurs...

Couvertures frottées, petits trous de vers, petites taches et mouillures, manque la pièce de titre au dos du 3e volume.

373

**[JOURNIAC DE SAINT-MÉARD].** *Extrait de la correspondance d'un [gobemouches]*. Paris, an X (1802). In-8, maroquin janséniste brun début XXe, dos à nerfs, dentelle intérieure, tête dorée, couv. muette papier bleu, non rogné (Reliure signée). 88 pp.

300 / 400 €

Rare satire sur les rumeurs, qui se moque des benêts, ou « diplomates » qui se complaisent des nouvelles diffusées dans les cafés ou les journaux. C'est une succession d'annonces

fantasques et peu crédibles, concernant les hommes politiques, le prix du pain, la loterie, les finances, les « théophilantropes »... et autres faits divers.

Mors fendillés. Restaurations au titre, quelques rousseurs et taches. Dos passé.

374

**[LAIT].** — *Recueil factice contenant 4 opuscules concernant le lait et les vaches*. In-8, demi-marroquin vert, dos lisse orné de filets dorés, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

200 / 250 €

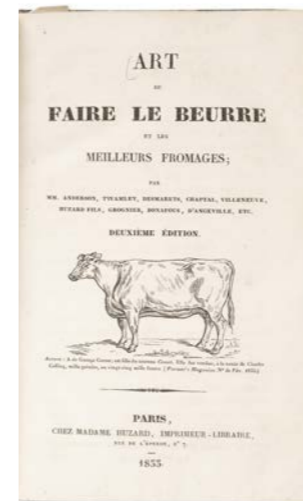
- *Art de faire le beurre et les meilleurs fromages. Deuxième édition*. Paris, Madame Huzard, 1833. VIII et 332 pp., 7 figures sur 6 planches.

Ce manuel (la première édition parut en 1828) expose les principes de Anderson, Twamley, Desmarets, Chaptal, Villeneuve, Huzard fils... et décrit le fonctionnement d'une laiterie ; il traite des fromages de Hollande, du Gruyère, Parmesan, Roquefort et Brie.

- **CHABERT et HUZARD.** *Instruction sur la manière de conduire et gouverner les vaches laitières. Troisième édition augmentée*. Paris, Madame Huzard, 1807. 84 pp.

La première édition, établie par Philibert Chabert seul, directeur de l'École vétérinaire d'Alfort, parut en 1785. Jean-Baptiste Huzard, vétérinaire, est l'un de fondateurs de la Société royale d'agriculture ; il est le mari de l'éditeur, Rosalie Huzard.

- **GROGNIER (Louis-Furcy).** *De l'engraissement des veaux, des bœufs et des vaches*. Paris, Madame Huzard, s.d. (1837). 51 pp. Édition originale. L'auteur (1774-1837) était directeur de l'école vétérinaire de Lyon.



375

- **FAVRE (J.C.).** *Observations et conseils pratiques sur l'engraissement des veaux, des vaches et des bœufs dans le canton de Genève*. Genève, Paris, J.J. Paschoud, 1824. 63 pp. et 1 p. table. Dernier feuillet restauré.

Quelques rousseurs.

375

**LAITERIE (La),** ou *Art de traiter le laitage, de faire le beurre, de fabriquer les diverses sortes de fromages*. Paris, Audot, 1823. In-12, demi-vélin, dos lisse, pièce de titre bleue (Reliure de l'époque).

(2) ff., 143 pp.

150 / 200 €

Édition originale rare, signée J.-L. R., de ce manuel anonyme destiné aux femmes ; il décrit les procédés utilisés dans les fromageries les plus estimées.

Pâle mouillure.

Vicaire, 489.

376

**LARBALETRIER (Albert).** *Traité pratique de laiterie, lait, crème, beurre et fromages*. Paris, Garnier frères, s.d. (vers 1880). 2 ouvrages en un vol. in-12, demi-basane verte, dos lisse orné (Reliure de l'époque).

100 / 120 €

Suivi, du même auteur : *Les vaches laitières*. Ibid., id, 1887. Gravures.

Ex-libris Alain Huchet.

Quelques rousseurs. Dos passé.

377

**[LE COINTE (Jourdan)].** *Le Pâtissier bourgeois. 1 000 recettes de ménage*. Paris, Audin, 1834. In-12, broché, couverture illustrée imprimée.

Faux-titre, titre, 247 pp., 8 pp. (catalogue éditeur).

100 / 150 €

Ouvrage rare, dont les mille recettes « à l'usage des grandes et moyennes fortunes » comprennent celles des crèmes et glaces.

Galerie de vers. Couverture cornée avec petits manques. Dos fendu. Quelques rousseurs.

378

**LE GRAND D'AUSSY.** *Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*.

Paris, Simonet, 1815. 3 vol. — *Vie publique et privée des Français, à la ville, à la cour et dans les provinces...* Paris,

Melle Sigault, Le Rouge, 1826. 2 vol. — Ens. 5 vol. in-8,

demi-veau havane, dos lisse orné, pièces de titre rouge et de toison verte, tranches mouchetées (Reliure de

la deuxième moitié du XIXe siècle).

200 / 300 €

Troisième édition, corrigée et actualisée, de cette célèbre fresque de la vie alimentaire des Français parue pour la première fois en 1782.

Elle décrit en 7 chapitres les usages de table : les aliments tirés du règne végétal et animal (viandes, fruits et légumes, lait, poissons, pâtisseries), les mets apprêtés, les boissons (vin, bière, liqueurs...), les meubles et ustensiles propres aux repas, les usages particuliers ; les corporations liées à l'alimentation sont également évoquées (charcutiers, cuisiniers, pâtisseries, oublieurs, etc). Le tome III s'achève sur une importante table des auteurs et personnages cités, et une table des matières.

Cet ouvrage est complété d'une suite en deux volumes, en édition originale, dont certains chapitres concernent également l'alimentation : dans le premier tome, consacré à la vie publique, sont présentés les restaurants, cafés, cabarets, guinguettes, repas civiques ou publiques ; et dans le second tome, concernant la vie privée, sont expliqués les nouveaux usages pour les repas de la noblesse, la bourgeoisie et le clergé.

Quelques rousseurs. Frottements prononcés aux dos.

Bitting, 280 - Vicaire, 510 : (I à III).

379

**[LECOINTE (Jourdan)].** *Le Cuisinier des cuisiniers ou L'Art de la cuisine enseigné économiquement d'après les plus grands maîtres anciens et modernes.* Paris, Audin, Urbain Canel, 1825. In-8, demi-basane verte, dos lisse orné, premier plat de conv. conservé doublé (Reliure de l'époque).

Faux-titre, titre, xxxii pp., 456 pp.

150 / 200 €

Édition originale anonyme, parue sous les initiales A.M.V.Y, ex-majordome du prince Marescalchi, ex-maître d'hôtel du prince Butera. Ce recueil fameux connu de nombreuses rééditions.

Les quelques mille recettes (de Alègre, Chaud, Laguipierre, Mézelier, Richaud, Souvent, Balaine...) sont suivies de traités sur le vin, sur le café, sur les conserves, et d'un vocabulaire.

Mention manuscrite d'une recette de confiture de fraises, sur la deuxième garde.

Quelques rousseurs, galeries de vers en marge. Reliure frottée.

Vicaire, 508 - Oberlé, Fastes, 196-198 : autres éditions.

380

**LEUCHS (Jean-Charles).** *L'Art de conserver les substances alimentaires. Traduit de l'allemand par M. Bulos.* Paris, Urbain Canel, Audin, 1825. In-12, demi-maroquin à long grain rouge à coins, dos orné, couvertures conservées (Reliure moderne).

xii et 480 pp.

100 / 150 €

Édition originale française de ce traité des conserves : la préparation (dessiccation, évaporation, salaison, embaumement...), la conservation des aliments de première nécessité (beurre, bois, café, fromages...), les lieux et ustensiles de la conservation, et les causes et propriétés de la décomposition. Pâle mouillure in fine, rousseurs. Dos passé.

Vicaire, 132.

381

**LEUCHS (Jean-Charles).** *La Chimie appliquée à la conservation des substances alimentaires, ou Manuel complet des ménages (...).* Traduit de l'allemand par M. Bulos. Paris, Audin, C. Béchet, Lecoing et Durey, Ponthieu, 1827. In-12, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

xii et 480 pp.

60 / 80 €

Édition originale française de ce nouveau traité des conserves, détaillant les méthodes de préparation des différentes substances animales et végétales : dessiccation, évaporation, salaison, conserves, confiture au vinaigre...

Faux-titre et titres remontés, avec petits défauts. Petites rousseurs. Pâle mouillure in fine. Reliure frottée.

Vicaire, 132 - Oberlé, Fastes, 463.

382

**LIEBIG (Justus).** *Lettres sur la chimie et sur ses applications à l'industrie, à la physiologie et l'agriculture.* Paris, Charpentier, Fortin, Masosn et Cie, 1845. In-12, demi-cuir de Russie vert, dos lisse orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

Portrait-frontispice par Engel et 331 pp.

100 / 150 €

Édition originale française, traduite par le Dr G.-W. Bichon, élève du chimiste allemand Liebig (1803-1873). Professeur de chimie à Giessen, puis à Heildelberg, Munich, Liebig est le créateur de la chimie organique (1842) et de l'isométrie ; ses travaux appliqués à la cuisine lui ont valu une réputation répandue jusqu'à aujourd'hui grâce à ses cubes de bouillon.

De nombreux passages concernent l'alimentation : le sucre de betterave, le sel, le fromage, le lait, le beurre, le vin, le vinaigre, la levure, la gélatine...

Ex-libris manuscrit, répété : Capt. Bonnefon (avec notes sur les gardes).

Rousseurs. Frottements à la reliure, dos passé.

Oberlé, Fastes, 472.

383

**LOMBARD (Léandre-Moïse).** *Le Cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier. Ou Le Cuisinier médecin et le médecin cuisinier.* Paris, L. Curmer, 1855. 2 parties en un vol. in-8, percaline taupe, listel à froid en encadrement, plaque dorée au centre aux plats, dos lisse (Cartonnage de l'éditeur).

xix et 239 pp., 368 pp.

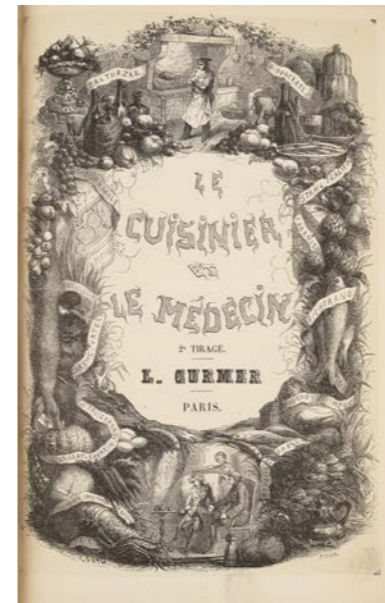
60 / 80 €

Deuxième tirage de la première édition de cette étude double et originale. La première partie est un traité des tempéraments, guide hygiénique et médical des constitutions selon l'âge, le sexe, le climat, les modifications apportées par la nourriture, les maladies ; elle contient également une longue étude de la digestion, suivie de la présentation des classes d'aliments. La deuxième partie est un dictionnaire culinaire, orné de vignettes.

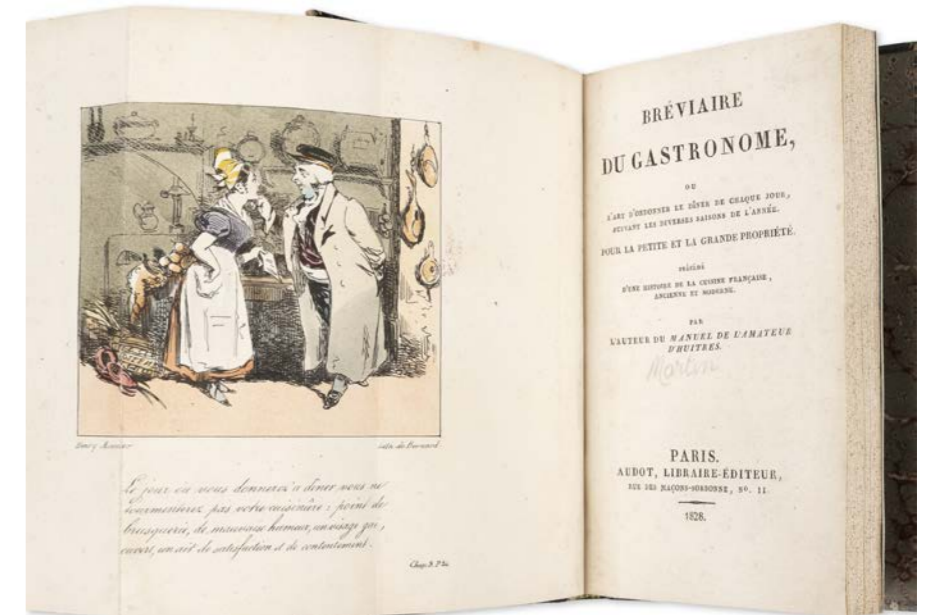
Complet du catalogue de réclames et d'annonces en tous genres de fabricants de comestibles (32 pp.).

Quelques rousseurs. Dos passé, cartonnage abîmé, dorure passée.

Vicaire, 534 - Bitting, 292.



383



386

384

**MANUSCRIT.** — *Livre de recettes.* S.l., S.n., première moitié du XIXe siècle. In-4, demi-basane maroquinée verte, dos lisse muet, orné de filets et frises dorées (Reliure de l'époque).

(2) ff. blancs, 240 pp. ch. à la plume dont 103 contenant des recettes manuscrites (plusieurs mains) et les autres blanches ; (4) pp. blanches, (8) ff.n.ch. de table des matières (feuillet inversés).

400 / 500 €

Très intéressant manuscrit collectif de recettes gastronomiques du XIXe siècle.

La présence de plusieurs écritures et l'aspect inachevé du manuscrit font penser à un volume familial pour lequel collaborèrent plusieurs cuisiniers.

Saucisson cru, cervelas, tête de cochon roulée, « Petit gâteau de foie de veau de Mme de Gouttefray », omelette soufflée aux rognons, gelée de viande (Mme Domange), « Gigot au chevreuil de Mme Gouttefray », marrons glacés, petits pains d'orange, blanc mangé, charlotte russe, « Gateau de Mme de Murinay », « Ris formant voile au vent », asperges aux petits pois, confitures et sirops divers, noix confites, pain des anges... In fine, la vie de l'office, avec quelques conseils pour fabriquer ou « redresser » les vins, vernissage des carreaux, recettes pour le vinaigre, l'eau de cologne, remède pour le rhume, pilules, tisanes, fabrication de l'encre, encaustiques, manière de faire le vin blanc à la façon de Champagne...

On joint au volume 25 feuillets manuscrits (formats divers) contenant des recettes, conseils, comptes, une facture, etc.

Reliure frottée.

385

**MANUSCRIT.** — *Recettes d'économie domestique du XIXe siècle.* Feuillet in-8 ou in-12 pliés étroitement, sous chemise plastique.

100 / 150 €

Ensemble d'une trentaine de recettes manuscrites sans doute recopiées de journaux et diverses publications : encre noire ou rouge, eau de cologne, le juste méridien, cirage de carrelage, ciment pour les vases brisés, mort aux rats, cire à lustrer, cirage à souliers, cirage anglais, cirage luisant, cirage liquide...

386

**[MARTIN (Alexandre)].** *Bréviaire du gastronome (...)* par l'auteur du Manuel de l'Amateur d'Huitres. Paris, Audot, 1828. In-16, demi-maroquin à long grain moderne bleu nuit, dos lisse orné or et à froid, couverture et dos (Lobstein-Laurenchet).

Faux-titre, titre, 110 pp., (1) f. de table, 12 pp. (catalogue éditeur).

100 / 150 €

Édition originale, illustrée d'un joli frontispice dépliant lithographié en couleurs d'après Henry Monnier. Histoire de la cuisine ancienne et moderne, les ustensiles, choix d'un bon cuisinier, cuisine de santé, table de recettes, menus de saison. Quelques rousseurs.

Vicaire, 569 - Bitting, 312 - Oberlé, Fastes, 201.



388

387

**MENAGIER DE PARIS (Le)**, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien. Paris, Crapelet, 1846. 2 vol. grand in-8, maroquin rouge, double filet à froid, dos à nerfs orné des mêmes filets à froid, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrures (Duru 1850).

1) Faux-titre, titre, iii pp., (2) ff., lxxxviii pp., 240 pp. - II) Faux-titre, titre, 382 pp.

600 / 800 €

Édition originale du plus important livre de cuisine du Moyen-Age français.

Elle a été établie et annotée par le baron Jérôme Pichon, et publiée aux frais de la Société des bibliophiles français, dont le baron Pichon était le président.

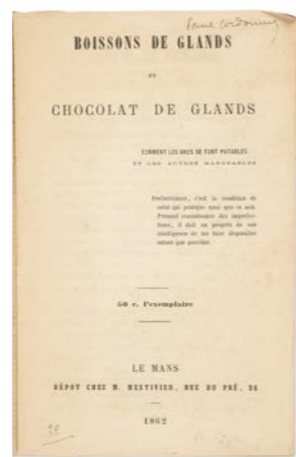
C'est un traité très complet rédigé par un bourgeois parisien anonyme, très âgé, qui s'adresse à sa jeune épouse, l'exhortant à divers préceptes moraux, et surtout domestiques concernant la direction d'une maison, le jardinage, le choix des chevaux, la chasse à l'épervier (avec une planche gravée)...

La cuisine et la gastronomie en général occupent plusieurs chapitres, surtout dans le tome II, avec de très nombreuses recettes du plus haut intérêt culinaire : potages communs, à épices, liants de chair, rost de chair, pâtés, poissons d'eau douce et de mer, œufs, entremets, potages pour les malades... D'après le baron Pichon, l'auteur s'inspira en partie du *Viandier de Taillevent*, et du *Livre fort excellent de cuisine* (Lyon, 1542) ; la partie intitulée *Le Viandier* est même plus détaillée que dans l'ouvrage de Taillevent.

Édition tirée à 324 exemplaires sur papier de Hollande.

Un des 24 exemplaires sur grand papier impérial de Hollande, réservés aux membres résidents de la société, celui-ci imprimé pour M. Leroux de Lincy.

Très bel exemplaire provenant la bibliothèque Robert Hoe, avec son ex-libris (III, 1912, 2227).



389

Tome II, on a relié in fine les cartons des pp. 59 à 62 dans lesquels on a remplacé les mots crus par des pointillés.

Infimes frottements.

Vicaire, 583-587 - Bitting, 578 - Oberlé, Fastes, 50 - Thiébaud, 655 - Mennessier de La Lance, II, 185.

388

**MENAGIER DE PARIS (Le)**, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien. Paris, Crapelet, 1846. 2 vol. in-8, veau blond, triple filet, armes au centre, dos à nerfs orné, pièces de titre rouge et de tomaisson verte, roulette intérieure, tranches dorées sur marbrures (Reliure de l'époque).

1) Faux-titre, titre, iii pp., (2) ff., lxxxviii pp., 240 pp. - II) Faux-titre, titre, 382 pp.

400 / 500 €

Édition originale du plus important livre de cuisine du Moyen-Age français.

Elle a été établie et annotée par le baron Jérôme Pichon, et publiée aux frais de la Société des bibliophiles français, dont le baron Pichon était le président.

C'est un traité très complet rédigé par un bourgeois parisien anonyme, très âgé, qui s'adresse à sa jeune épouse, l'exhortant à divers préceptes moraux, et surtout domestiques concernant la direction d'une maison, le jardinage, le choix des chevaux, la chasse à l'épervier (avec une planche gravée)...

La cuisine et la gastronomie en général occupent plusieurs chapitres, surtout dans le tome II, avec de très nombreuses recettes du plus haut intérêt culinaire : potages communs, à épices, liants de chair, rost de chair, pâtés, poissons d'eau douce et de mer, œufs, entremets, potages pour les malades... D'après le baron Pichon, l'auteur s'inspira en partie du *Viandier de Taillevent*, et du *Livre fort excellent de cuisine* (Lyon, 1542) ; la partie intitulée *Le Viandier* est même plus détaillée que dans l'ouvrage de Taillevent.



390

Tirage à 324 exemplaires sur papier de Hollande.

Celui-ci porte un envoi autographe signé du baron Pichon : « Pour mon ami G. de Bray, B(ar)on Jérôme Pichon ».

Élégante reliure aux armes (proches de celles de la famille de Joannis, Provence).

Tome I, deux mors fendus, charnières fragiles ; tome II, charnière restaurée.

Vicaire, 583-587 - Bitting, 578 - Oberlé, Fastes, 50 - Thiébaud, 655 - Mennessier de La Lance, II, 185.

389

**MESTIVIER**. *Boissons de glands et chocolat de glands. Comment les unes se font potables et les autres mangeables*. Le Mans, dépôt chez M. Mestivier, 1862. Brochure in-8 de 8 pp., couv. papier peint moderne.

100 / 150 €

Deuxième édition de ce très rare livret expliquant la préparation de **boissons à base de glands de chêne**. L'auteur, officier retraité, ancien géomètre du cadastre, distribue lui-même sa publication au Mans.

390

**MEUNIER (Charles)**. *Études sur la linge de table*. Paris, Imprimerie de L. Tinterlin, 1863. Relié à la suite : Comptoir spécial de chemises sur mesure. Tarif. Lille, L. Danel, s.d.]. In-16, demi-basane fauve, dos lisse (Reliure de l'époque).

71 pp., 18 pp. (catalogue), 1 pl. dépliant.

150 / 200 €

Unique édition de cet ouvrage publié à l'occasion de l'Exposition des arts industriels. Charles Meunier, directeur de la Maison Grand blanc, possédait ses propres fabriques à Paris, Lille et Tarare. Il démontre bien sûr la supériorité de la fabrication française « est actuellement, sous tous les rapports, supérieure à celle de toutes les autres nations ». Une garde détachée. Petits frottements.

391

**MILLET-ROBINET (Mme Cora-Élisabeth)**. *La Maison rustique des dames. Treizième édition*. Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1888. 2 vol. in-12, demi-basane brune, dos orné, tranches mouchetées (Reliure de l'époque).

Faux-titre, titre, pp. (V)-XVI, 692 pp. - faux-titre titre, pp. (VII)-XI, 648 pp.

100 / 150 €

Nouvelle édition de cette encyclopédie ménagère, illustrée de 336 figures gravées sur bois dans le texte, devenue un classique et de nombreuses fois rééditée depuis sa première parution en 1844-1845 (Vicaire, 599). L'art culinaire, abondamment traité, occupe la majeure partie du tome I.

Cora Millet-Robinet (Paris, 1798-1890) vivait dans le Poitou ; épouse d'un fabricant de soie, elle écrivit plusieurs ouvrages sur l'agriculture et l'économie domestique, et d'autres à l'attention des jeunes mères.

Dos passés, petites mouillures et rousseurs pales. Bitting, 325.

392

**MONSELET (André)**. *Charles Monselet, sa vie, son œuvre*. Paris, librairie Emile Testard, 1892. In-8, demi-maroquin brun à coins, filet doré, dos à nerfs, tête dorée, couv. et dos cons. (Janssens). (3) ff., ix pp., 314 pp., (3) ff.

100 / 150 €

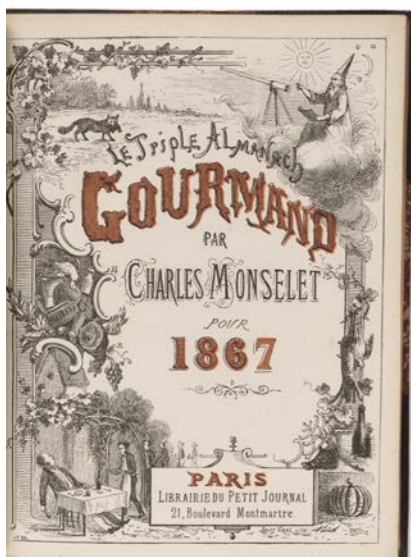
Édition originale, préfacée par Mr Jules Clarétie, illustrée d'un portrait-frontispice et 6 planches hors texte. Un des 600 exemplaires numérotés sur papier vélin teinté. Dos passé.

393

**MONSELET (André)**. *Charles Monselet, sa vie, son œuvre. Préface par Jules Clarétie*. Paris, Émile Testard, 1892. In-8, broché, non rogné.

100 / 150 €

Édition originale, ornée de divers portraits de Monselet. Tirage à 650 exemplaires. Un des 25 sur Chine extra-fort, à toutes marges. Rousseurs.



395



399



402

394

**MONSELET (Charles).** *Gastronomie. Récits de table.* Paris, Charpentier, 1874. In-12, demi-marquin bleu à coins, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque). (2) ff., iii pp., (1) p. bl., 396 pp.

150 / 200 €

Édition originale de cet ouvrage « divisé en 22 chapitres. L'avant dernier contient un choix de recettes sérieuses, plaisantes, extraordinaires » (Vicaire). Un des 50 exemplaires numérotés sur hollandaise. Dos passé. Vicaire 606.

395

**MONSELET (Charles).** *L'Almanach des gourmands.* 1862. [puis 1866 à 1870]. Paris, Eugène Pick, puis Le Petit Journal, Pagnerre, 1861 puis 1865 à 1869. 6 vol. in-12, demi-marquin à coins lie de vin, dos à nerfs, tête dorée, couverture (Reliure de la fin du XIXe siècle).

400 / 500 €

Collection complète de cette rare publication gastronomique, illustrée par Mariani, Régner... Elle comprend, en vers et en prose, diverses anecdotes et histoires amusantes, poèmes célébrant la gourmandise. Le premier volume, qui ouvre sur le calendrier présenté comme un étonnant Panthéon gastronomique, est dédié à Grimod de La Reynière. Monselet composa lui-même un grand nombre d'articles et eut pour collaborateurs Delvau, Magnin, Féval, Gautier, Dumas... Les n° de 1868, 1869 portent l'ex-libris Hector de Backer.

On joint du même auteur et dans une reliure identique :  
- *La Cuisinière poétique.* Paris, Michel Lévy frère, s.d. (1859). 199 pp. Édition originale de ce recueil de recettes en vers et en prose données non par des cuisiniers mais par divers auteurs : Monselet (Un dîner que je veux faire), Dumas (poulet rôti), Duranty (boudins de Lille), Méry (la bouillabaisse), Gautier (la gastronomie britannique, un dîner turc), Ch. Bataille (l'omelette à la fleur de pêcher), Banville...  
- *Gastronomie. Récits de table.* Paris, Charpentier, 1874. In-8. Faux-titre, titre, iii pp., 396 pp. Édition originale de ce plaisant recueil de souvenirs, poèmes, mémoires, anecdotes...; le chapitre VI est consacré à Grimod de la Reynière, le chapitre XXI est un « choix de recettes sérieuses, plaisantes et extraordinaires » : filet d'agneau à la Condé, aloyau à la Godard, turbot Régence, potage à la jambe de bois... Dos passés. Vicaire, 603 à 606 - Bitting, 328.

396

**MONSELET (Charles).** *La Cuisinière poétique.* Bruxelles, Méline, Cans, s.d. (1859). In-16, demi-marquin bleu marine, couvertures cons. (Ateliers Laurenchet). 199 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce recueil de recettes en vers et en prose données non par des cuisiniers mais par divers auteurs : Monselet (Un dîner que je veux faire), Dumas (poulet rôti), Duranty (boudins de Lille), Méry (la bouillabaisse), Gautier (la gastronomie britannique, un dîner turc), Ch. Bataille (l'omelette à la fleur de pêcher), Banville...

Partagée entre divers libraires internationaux, et distribuée par M. Lévy, cette édition est ici à l'adresse de Belgique. Premier plat de couverture restauré, angle inférieur des premiers feuillets restauré. Vicaire, 603.

397

**MONSELET (Charles).** Lettre autographe signée, adressée à sa mère. Page in-12, datée « Jeudi », sur papier à en-tête du Grand Hôtel des Iles britanniques à Nice. 1881.

100 / 150 €

Écrivain et gastronome célèbre, Monselet (1825-1888) écrit à sa mère pour la rassurer après l'incendie qui ravagea le théâtre de Nice où il devait se rendre, le mercredi 23 mars 1881, faisant 63 morts. Monselet était de passage à Nice depuis Monaco, cité qui lui inspira d'ailleurs deux poèmes, intitulés « Monaco » et « Encore Monaco » et un article pour le Paris illustré, « Scènes de la vie à Monaco » (1886). Traces de pliure.

398

**MONSELET (Charles).** *Poésies complètes.* Paris, E. Dentu, 1883. In-8, demi-marquin vert avec coins, dos orné, pièce de titre et petits disques mosaïqués en rouge, chiffre en pied S. D., tête dorée, non rogné, couverture conservée (David). Faux-titre, titre, 318 pp. (1) f. blanc.

100 / 150 €

Première édition collective de ces poèmes gastronomiques, illustré d'un frontispice en trois états, dont un sur Chine. Portrait ajouté, gravé à l'eau-forte signé MD. Tache marginale à quelques feuillets. Dos passé. Oberlé, *Fastes*, 536.

399

**MONSELET (Charles).** *Lettres gourmandes. Manuel de l'homme à table.* Paris, Dentu, 1877. In-12, demi-chagrin bordeaux à coins, dos à nerfs, tête dorée, couv. et dos cons. (Reliure de l'époque). (2) ff., 299 pp., (1) p.

60 / 80 €

Édition originale. Quelques rousseurs. Dos passé. Vicaire 606.

400

**NOUVEAU CONFISEUR FRANÇAIS, ou L'Art du confiseur moderne.** Dijon, Noellat, Paris, Lagier, 1827. In-12, bradel cartonnage moderne papier rayé gris, pièce de titre maroquin bordeaux, couvertures conservées (Jansens). Faux-titre, titre, 260 pp.

100 / 150 €

Unique édition de cet ouvrage inconnu des bibliographies de référence. Après avoir décrit les substances végétales et leur conservation, l'auteur donne dans la deuxième partie près de 300 recettes de sucres, bonbons, pastilles, marmelades, fruits confits, gelées, sirops, dragées, glaces, biscuits... Couvertures doublées, fortes rousseurs, déchirure sans manque à un feuillet de table.

401

**NOUVEAU COURS complet d'agriculture théorique et pratique.** Paris, Deterville, 1809. 13 vol. in-8 demi-basane tacheté, dos lisses ornés, pièces de titre et de tomainon rouge (Reliure de l'époque).

300 / 400 €

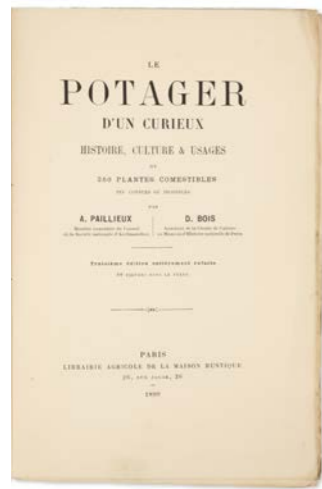
Cet ouvrage a été rédigé sur le plan de celui de l'Abbé Rozier sous la direction de nombreux savants dont Thouin, Parmentier, Huzard, Chaptal... Il est illustré de 60 planches dépliantes : ruches, pressoirs à vin, instruments de jardinage, moulins à huiles... Quelques rousseurs, quelques coiffes frottées. Reliures et coiffes légères frottées.

402

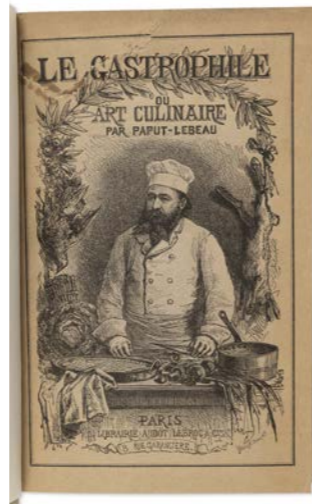
**NUE (Eugène) et Antony MERAY.** *L'Empire des légumes. Mémoires de Cucurbitus Ier.* Paris, Gabriel de Gonet, s.d. (1851). In-8, percaline bleue, sur les plats plaque dorée et colorée, dos lisse orné de même, tranches dorées (Cartonnage de l'éditeur). Faux-titre, frontispice en couleurs, titre, 310 pp.

200 / 300 €

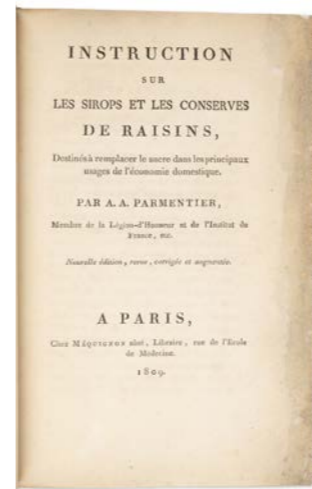
Célèbre ouvrage illustré de « drôleries végétales » dessinées par Amédée Varin : 25 planches en couleurs hors-texte, dont le frontispice, gravées sur cuivre (sauf une sur bois) par V. Corbay, en premier tirage. Elles représentent des légumes aux traits humains, et figurent le combat de l'asperge et de l'artichaut, la Carotte parlementaire... La gravure sur bois servit de modèle aux fers spéciaux du cartonnage polychrome. Ex-libris moderne R. Chevanne. Des rousseurs. Mors fendus, dos restauré. Reliure ternie. Vicaire VI, 245 ; Carteret III, 218 ; Brivois 134-5.



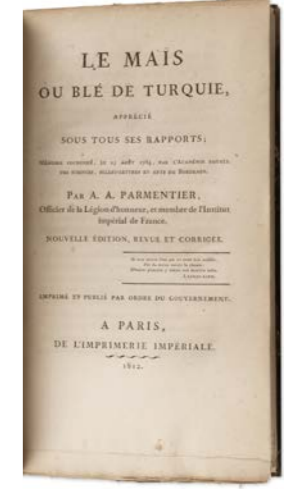
403



404



406



407

**403**  
**PAILLIEUX (Auguste) et Désiré BOIS.** *Le Potager d'un curieux. Histoire, culture & usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues.* Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1899. In-8, broché. xvi et 678 pp.

100 / 150 €

L'un des meilleurs livres sur le potager. Troisième édition, la plus complète. Il a été rédigé par le botaniste Pailieux (1812-1898) et son assistant Bois (1856-1946) après leurs recherches dans leur fameux jardin de Crosnes. La première édition, publiée en 1885, ne décrivait que 100 plantes. Celle-ci décrit 250 plantes oubliées, nouvelles ou curieuses, et est illustrée de 80 figures dans le texte. Ex-dono de Désiré Bois (nom du destinataire gratté). Ex-libris Alain Huchet, ancien cuisinier et libraire parisien spécialisé en gastronomie. Mors fendus.

**404**  
**PAPUT-LEBEAU.** *Le Gastrophile ou Art culinaire renfermant 60 menus, 275 recettes.* Paris, Audot, Lebroc et Cie succ., 1883. In-12, toile grise, dos lisse, pièce de titre rouge, couvertures cons. (Reliure moderne). Faux-titre, titre, 356 pp.

60 / 80 €

Inspiré du *Journal culinaire* du même auteur, également intitulé *Le Gastrophile*, cet ouvrage s'adresse à la fois aux cuisinières modestes et aux chefs d'établissement. Les menus et recettes sont suivis de la liste des produits renommés pour chaque département et d'un dictionnaire culinaire.

De la bibliothèque *Harry Schraemli* (grand ex-libris). Premier plat de la couverture déchiré, restauré au scotch. Rousseurs. *Vicaire*, 653 - *Bitting*, 355.

**405**  
**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins.* Paris, Imprimerie impériale, 1812. In-8, broché, non coupé ni rogné. Faux-titre, titre, 452 pp.

200 / 300 €

Édition originale rare de ce premier recueil de résultats des expériences menées pour propager le sucre de raisin, avec le précis des travaux par départements et dans les hôpitaux militaires. Brochage fatigué, avec manques au dos. *Oberlé, Fastes*, 837.

**406**  
**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Instruction sur les sirops et les conserves de raisins.* Paris, Méquignon aîné, 1809. In-8, demi-maroquin à long grain vert foncé, dos orné or et à froid (Reliure du XXe siècle). xv et 310 pp., (1) f. d'errata.

200 / 300 €

Deuxième édition, parue un an après la première. Parmentier, répondant à la demande de l'Empereur auprès des chimistes, mena ces travaux sur le sucre de raisin pour remplacer le sucre des colonies, dont la France était privée depuis le blocus continental. Malgré le succès, cette expérience ne fut pas poursuivie, remplacée à partir de 1812 par la production du sucre extrait de la betterave.

Restaurations marginales aux 3 premiers feuillets. Quelques rousseurs. *Vicaire*, 658 - *Oberlé, Fastes*, 835 (1810).

**407**  
**PARMENTIER (Antoine-Augustin).** *Le Maïs ou Le Blé de Turquie, apprécié sous tous ses rapports.* Paris, Imprimerie Impériale, 1812. In-8, demi-basane brune, dos lisse, pièce de titre verte, non rogné (Reliure moderne d'amateur). viii et 303 pp.

150 / 200 €

Deuxième édition, en partie originale, et la première destinée à la vente. L'édition originale, parue à Bordeaux en 1785, ne fut tirée qu'à petit nombre et ne fut pas mise en vente. Cette deuxième édition est corrigée et augmentée par l'auteur, quelques notes inutiles ont été supprimées. Cet important traité présente la culture du maïs (les différentes espèces, les maladies, la semaille, la récolte), sa conservation (en épi, grain, et farine), et les diverses recettes de boissons au maïs, potages, bouillies — la recette de la polenta est très complète —, galettes, pains, terrines... L'emploi du maïs comme nourriture pour le bétail est également traité. Rousseurs. *Oberlé*, 816.

**408**  
**PARMENTIER. — NEUFCHÂTEAU (François de).** *Extrait du Supplément au traité de M. Parmentier sur le maïs.* (Paris), veuve Huzard s.d. (1817). In-12, bradel cartonnage papier beige moderne. 24 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce traité en faveur du maïs, hommage au travail de Parmentier qui souhaita en perfectionner la culture dès 1784.

François de Neufchâteau (1750-1828) fut un poète précoce : à l'âge de quinze ans, il publia son premier recueil de poésie, *Poésies diverses* (1765), qui fut remarqué Voltaire. Il fut ensuite un homme politique actif : il créa en 1791 le premier ministère de l'Intérieur, le premier Salon de l'Industrie (en tant que membre de l'Institut et Président de la Société d'agriculture de Paris), et le musée du Louvre. Agronome, il publia plusieurs travaux concernant l'agriculture et l'économie de ménage.

**409**  
**PEIGNOT (Gabriel).** *Nouvelles recherches sur le dicton populaire « faire ripaille ».* Dijon, Lagier, 1836. In-8, cartonnage moderne à la Bradel, pièce de titre beige. 15 pp., (1) p.

60 / 80 €

Tirage à 200 exemplaires. Rousseurs.

**410**  
**PEIGNOT (Gabriel).** *Recherches historiques et philologiques sur la philothésie, ou usage de boire à la santé chez les peuples anciens et modernes.* S.l.n.d. In-8, demi-maroquin bleu, dos nerfs orné, tête dorée (Reliure de l'époque).

100 / 150 €

Extrait contenant les pages 81 à 131. Rousseurs. Dos lég. passé.

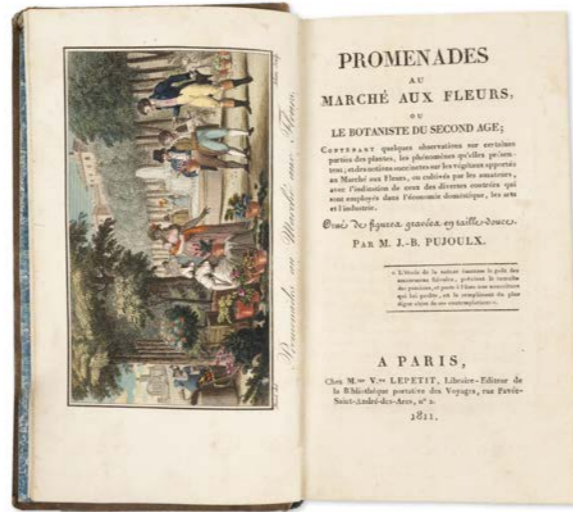


411

**411**  
**PELLETIER (Eugène et Auguste).** *Le Thé et le chocolat dans l'alimentation publique.* Paris, Chez les auteurs, à la Compagnie française des chocolats et des thés, 1861. In-8, chagrin vert, encadrement filets à froid et filet doré, chiffre C couronné dans les angles, armes au centre, dos orné du même chiffre répété, dentelle intérieure, doublure et gardes de moire blanche, tranches dorées (Reliure de l'époque).  
 150 pp.

600 / 800 €

Élégante édition parue la même année que la première (in-18, 142 pp.).  
 Les 7 premiers chapitres consacrés au chocolat, et les 3 chapitres concernant le thé, décrivent la culture, la préparation, les différentes espèces, la composition, la fabrication, les mélanges, les falsifications ; suivent les propriétés alimentaires et médicinales de ces boissons, et leur préparation. Le dernier chapitre défend la qualité des produits de la Compagnie française des chocolats et des thés, et justifie ses prix élevés.  
**Exemplaire aux armes de la Princesse Clotilde de Savoie**, épouse de Napoléon-Jérôme Bonaparte, cousin de Napoléon III. Il lui fut sans doute offert directement par les auteurs, d'après cet envoi autographe signé d'Eugène Pelletier : « Hommage respectueux ».  
 Ex-libris gravé *Congrégation de Notre-Dame, Maison des Oiseaux*. Infimes frottements. Quelques rousseurs.  
*Vicaire*, 672 - *Bitting*, 363.



413

**413**  
**PROVENCE.** — *Le Cuisinier. Manuel économique, contenant la cuisine dans toutes ses parties (...).* Paris, Louis Babeuf, 1836. In-8, demi-marroquin brun, dos lisse, tête dorée, non rogné (Reliure moderne).  
*Faux-titre, titre, 408 pp.*

150 / 200 €

Ce manuel général donne diverses recettes, et traite de la cave et vins, chauffage, conservation, dégraissage, jardinage... Rousseurs, mouillure marginale au début du volume. Dos passé.  
*Vicaire*, 715.

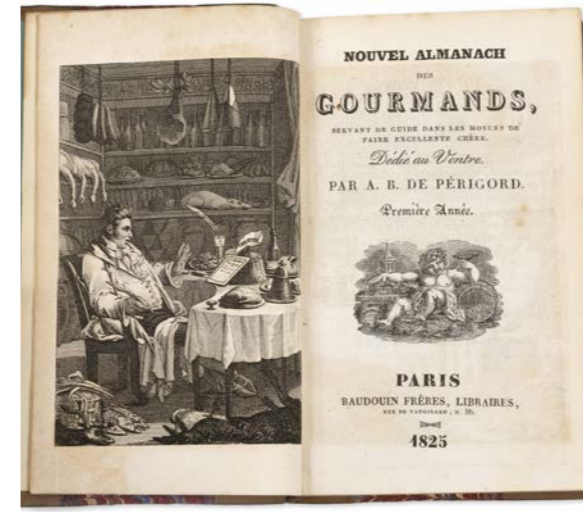
**413**  
**PUJOULX.** *Promenades au marché aux fleurs.* Paris, Lepetit, 1811. In-12, basane racinée, dos lisse orné, pièce de titre noire (Reliure de l'époque).

100 / 150 €

Édition illustrée d'un frontispice et 12 planches hors texte en couleurs.  
 Infimes rousseurs. Reliure frottée.

**414**  
**PUYMAURIN (A. de).** *Mémoire sur les applications dans l'économie domestique de la gélatine extraite des os au moyen de la vapeur.* Paris, Madame Huzard, 1829. Brochure in-8, non rognée, couverture muette papier vert.  
 81 pp., 3 planches dépliantes (coupes et détail de la machine à extraire la gélatine).

100 / 150 €



415

Édition originale de ce mémoire défendant l'application du procédé développé par Joseph d'Arcet (1777-1844), qui emploie l'acide et développe l'utilisation de la vapeur pour extraire la gélatine des os, expliqué dans ses « Recherches sur les substances nutritives que renferment les os » (161 pp.).  
 Depuis les recherches de Papin à la fin du XVIIIe siècle, on cherche à faciliter l'extraction des os de la gélatine pour l'utiliser comme substance alimentaire. La gélatine extraite des os ajoutée aux aliments permet d'en augmenter les principes nutritifs et ainsi, de réaliser des économies.  
 « Ce nouveau procédé offre à l'humanité une nourriture saine, d'une préparation facile et qui prévient toute répugnance ; il peut procurer à l'économie domestique des ressources inconnues et incalculables ; il offre aussi à la bienfaisance le moyen de multiplier ses secours » (p. 9).  
 Petites rousseurs. Mouillure pâle aux planches.  
*Vicaire*, 718.

**415**  
**RAISSON (Horace), sous le pseudonyme de]. PÉRIGORD (A. B. de).** *Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Dédié au ventre.* Paris, Baudoin frères, 1825-1827. 3 vol. in-16, demi-veau havane à coins, dos lisse, pièces de titre et de to maison bordeaux (Reliure du XIXe siècle).

300 / 400 €

Rare collection complète de ce guide gastronomique à travers Paris, inspiré de *L'Almanach* de Grimod de La Reynière : les halles, les confiseurs, les cafés, les restaurants, les pâtisseries... Chaque année est illustrée d'un frontispice différent et de la même carte gastronomique de la France (tirée sur vélin rose pour le tome I).



417

Le tome I est en deuxième édition, parue la même année que l'originale.  
 Légères rousseurs. Petits frottements.  
*Vicaire*, 673 - *Oberlé, Fastes*, 200.

**416**  
**[RAISSON (Horace)].** *Code gourmand. Manuel complet de gastronomie.* Paris, J.-P. Roret, Lavocat, 1828. In-16, broché, non rogné.  
*Faux-titre, titre, 277 pp., (5) ff. catalogue éditeur.*

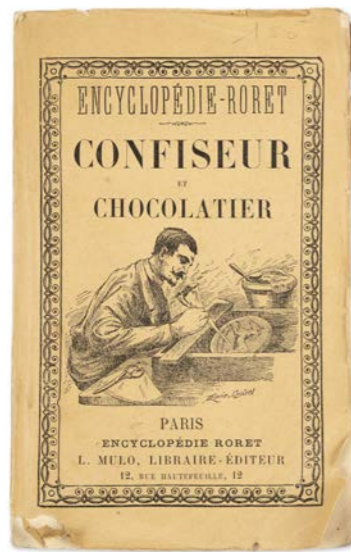
60 / 80 €

Troisième édition, augmentée et illustrée d'un frontispice non signé.  
 Quelques rousseurs. Exemplaire manipulé.  
*Vicaire*, 729 - *Bitting*, 387.

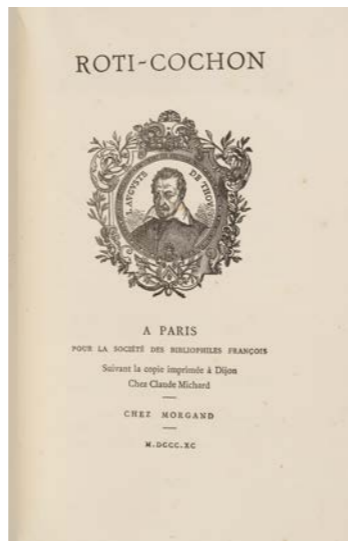
**417**  
**[RAISSON (Horace)].** *Le Cordon bleu. Nouvelle cuisinière bourgeoise.* Paris, Baudoin frères, 1828. In-16, demi-veau, dos lisse orné (Reliure du début XXe siècle).  
 144 pp.

100 / 150 €

Deuxième édition augmentée, illustrée d'un frontispice en couleurs représentant Mademoiselle Marguerite, soi-disant auteur. Les instructions concernent les menus de saison, les vins, huitres, melons, champignons... Rousseurs. Dos lég. passé.  
*Vicaire* 565.



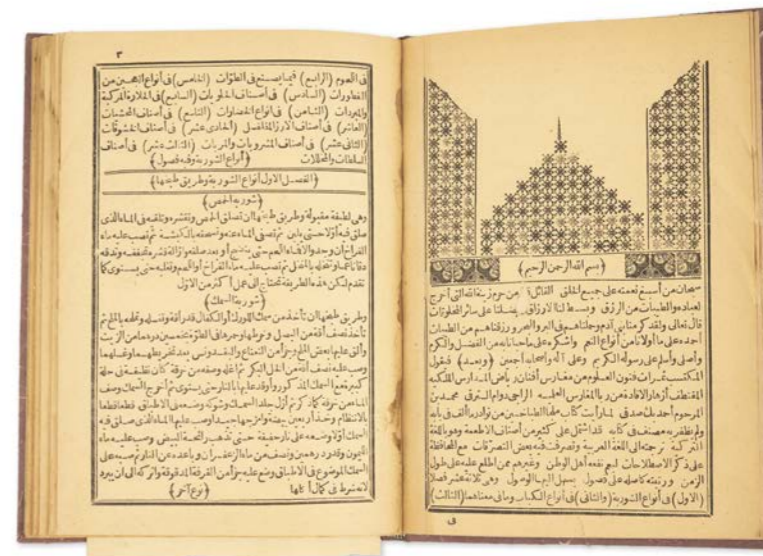
419



420



421



423

418

**RORET. — BOULANGERIE.** *Encyclopédie Roret.* Paris, Roret. 3 vol. in-12, brochés ou en reliure postérieure.

100 / 150 €

DESSABLES. *Manuel du boulanger et du meunier.* 1825. [Relié après : GACON-DUFOUR. *Manuel du parfumeur.* 1825].  
FONTENELLE et MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du boulanger. Nouvelle édition par Mulo.* (1909).  
MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du fabricant de levure. Nouvelle édition par Brunet.* 1903.  
Minimes défauts d'usage.

419

**RORET. — GASTRONOMIE.** *Encyclopédie Roret.* Paris, Roret, 1825-1909. 14 vol. in-12, brochés ou reliés.

300 / 400 €

CARDELLI, LIONNET-CLÉMENT, MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du confiseur et du chocolatier.* 1896.  
GACON-DUFOUR. *Manuel du pâtissier et de la pâtissière.* 1825. Édition originale.  
JULIA-FONTENELLE. *Manuel théorique et pratique du vinaigrier et du moutardier.* 1827. Édition originale.  
[CARDELLI]. *Nouveau manuel des gourmands.* [1853]. Manquent la couverture et le titre, dos cassé.  
CELNART (Mme). *Manuel du charcutier.* 1827. Édition originale.  
MAIGNE (W.). *Nouveau manuel complet des conserves alimentaires.* 1865. — Deux exemplaires, dont un en toile beige.  
MAIGNE (W.). *Nouveau manuel complet de l'alimentation. Première partie. Substances alimentaires.* 1891. - *Seconde partie. Conservés alimentaires.* 1892. — 2 vol. — Deux exemplaires.  
MORIN et MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet de l'amidonnier et du fabricant de pâtes alimentaires. Nouvelle édition par M. Albert Larbalétrier.* 1890.

PETIT (Georges). *Nouveau manuel complet du chandelier et du cirier.* 1909.

RAISSON]. *Code gourmand. Manuel complet de gastronomie.* 1828. Troisième édition, ornée d'un frontispice non signé. Demi-percaline rouge.  
Rousseurs, défauts d'usage.

420

**ROTI-COCHON. — Civilité puérile et morale.** Dijon, Claude Michard, (1689). Paris, Morgand, 1890. In-12, broché, non coupé.

*Faux-titre, titre, pp. ix à xxxi, 35 pp., 36 pp.*

100 / 150 €

Réimpression de deux textes pédagogiques publiés à Dijon au XVIII<sup>e</sup> siècle, destiné à l'apprentissage de la lecture.

Cette réédition a été établie par Georges Vicaire, d'après l'unique exemplaire conservé à la bibliothèque de l'Arsenal, et qui contient les deux textes.

Ils sont illustrés de **58 bois gravés**, images gastronomiques, 39 pour *Roti-Cochon* et 19 pour la *Civilité*, et les exemples sont souvent pris dans ce même registre.

Dominique Courvoisier, dans son étude « Recherches sur l'origine du Roti-cochon », *Bulletin du bibliophile*, 1982, III, p. 375, attribue ce texte à Simon Girault.

L'édition fut tirée à 30 exemplaires sur grand papier de Hollande, et 300 sur petit papier, dont 220 furent mis dans le commerce, n° 71.

Dos décollé en partie.  
Vicaire, 752 - Bitting, 599 - *Livres en bouche*, 93.

421

**ROZIER (Abbé François) et Antoine-Augustin PARMENTIER.** *Traité théorique et pratique sur la culture des grains, suivi de l'art de faire du pain.* Paris, Delain, 1802. 2 vol. in-8, basane fauve racinée, dos lisse orné, pièces de titre vertes et de tomais en écusson noir, tranches marbrées (Reliure de l'époque).

I) *Faux-titre, titre, viii pp. (préface), viii pp. (table), 472 pp., une carte dépliant.* - II) *Faux-titre, titre, xiii pp. (table), 574 pp., 15 planches dépliantes.*

300 / 400 €

Édition originale rare de ce traité établi en neuf livres, d'après le *Cours d'Agriculture* de Rozier, et enrichi de notes de Arthur Young et autres auteurs anglais sur le dessèchement et les engrais.

Y sont étudiés les systèmes de culture anciens, la qualité des terres, les climats, l'inutilité des jachères, le labourage et ses instruments, les particularités des diverses céréales, froment, seigle, avoine, orge, maïs, riz, la semence, la moisson et la conservation. Enfin, dans le dernier livre, se trouve le traité de Parmentier « sur l'art de faire le pain avec toutes les espèces de farine ».

L'ouvrage est illustré d'une **carte de France et de 15 planches** montrant les instruments de labour, grains, silos...

Défauts d'usage aux reliures (mors fendus, coiffes et coins rognés), tome I épidermé. Quelques feuillets uniformément roussis.

422

**[RUNDELL (Maria Eliza)].** *A new system of domestic cookery ; formed upon principles of economy, and adapted to the use of private families.* Londres, John Murray, 1816. In-12, dos de papier gris, étiquette imprimée (Cartonnage de l'époque).

*Frontispice, titre, (10) ff., xxx pp., 454 pp., 9 planches numérotées.*

150 / 200 €

Nouvelle édition de cet ouvrage fameux de Mrs Rundell (1745-1828), qui connut de multiples rééditions dès sa première parution en Angleterre en 1806.

Malgré ses formes et ses titres variés, il demeura l'ouvrage phare des éditions Murray. Son succès rivalisa avec celui du traité de Mrs Glasse, qui avait connu dès 1747 de très nombreuses rééditions.

Exemplaire provenant de la bibliothèque Huzard (avec son timbre humide au verso du titre : *Huzard de l'Institut*).

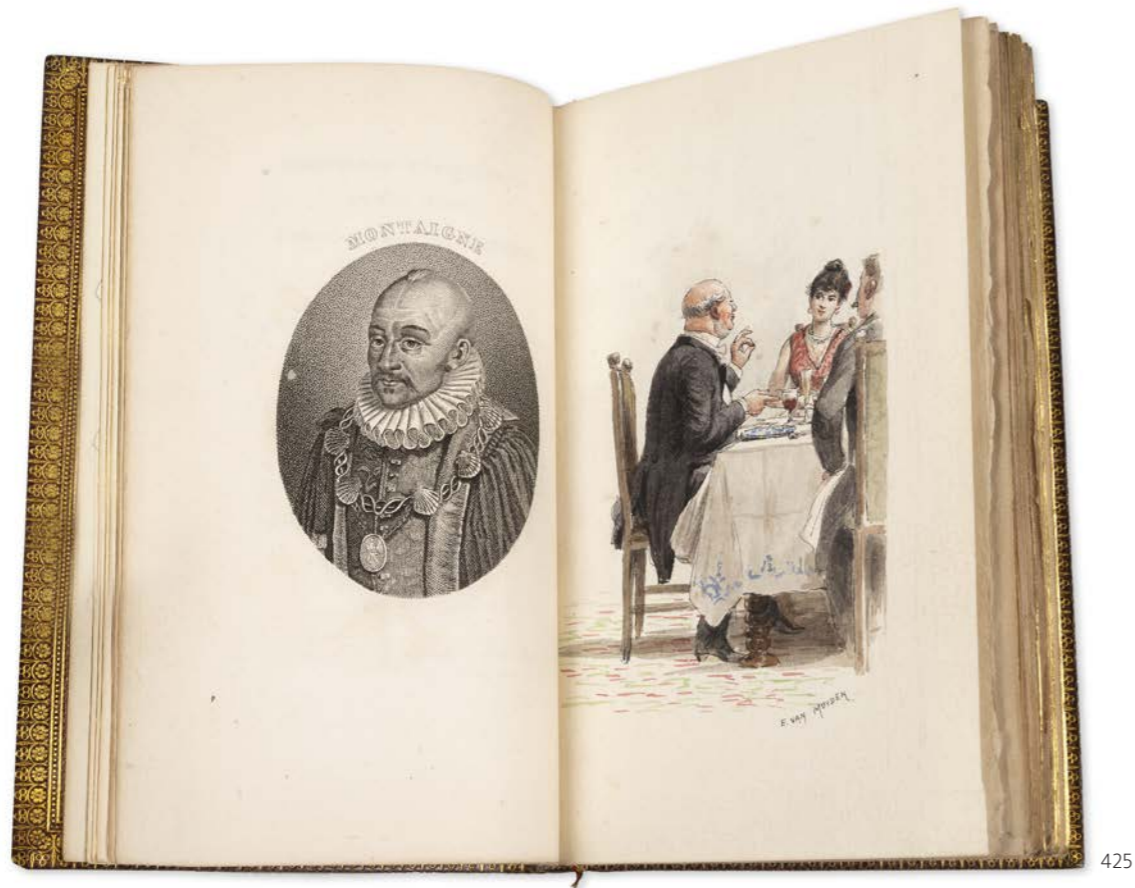
Cartonnage sali.  
*Oxford*, 135 (1807).

423

**SADBI (Mohamed Effendi).** *Refuge des cuisiniers.* S.l., Imprimerie orientale, vers 1880]. In-8 de 48 ff., cartonnage bordeaux moderne.

100 / 150 €

Livre de recettes de cuisine, traduit du turc en arabe par Sadbi. Dos passé.



425

424

**[SAINT HILAIRE (Émile Marco de)].** *L'Art de ne jamais déjeuner chez soi et de dîner toujours chez les autres ; (...)* par feu M. le ch. de Mangenville. Paris, La Librairie universelle, 1827. In-12, demi-marocain à long grain bordeaux, couverture (Reliure moderne). 140 pp.

100 / 150 €

Édition originale sortie des presses de Honoré de Balzac, illustrée d'un frontispice lithographié en couleurs, d'après Henry Monnier. Infimes rousseurs, mouillure pâle. *Vicaire*, 558.

425

**[SAINT HILAIRE (Émile Marco de)].** *L'Art de ne jamais déjeuner chez soi et de dîner toujours chez les autres ; (...)* par feu M. le ch. de Mangenville. Paris, La Librairie universelle, 1827. In-12, marocain violine, encadrement doré, dos orné, dentelle intérieure, couvertures conservées, tranches dorées sur témoins (Petrus Ruban). *Portrait de Montaigne en frontispice*, 140 pp.

300 / 400 €

Édition originale.

Cet ouvrage **sortit des presses du jeune Honoré de Balzac**, qui entre 1826 et 1828, entreprit d'être imprimeur avant de revenir à l'écriture. Dans une partie des exemplaires seulement, le portrait de l'auteur est remplacé par celui de Montaigne. Fut ajoutée une aquarelle originale signée Everet Van Muyden (1853-1922), représentant un coin de table vers 1900. Ce peintre suisse, élève de Gérôme à Paris, avait illustré les Contes choisis de Champfleury en 1889. Exemplaire provenant de la bibliothèque du Docteur Fleury. Charnières restaurées très fragiles, accroc à un nerf. *Vicaire*, 62 - *Bitting*, 26 (1624) - *Oberlé*, *Bachique*, 72 - *Simon*, 441.

426

**SALERNE.** *Art de conserver sa santé*, composé par l'école de Salerne. Au petitbourg, chez Paul de Cauville, 1888. In-12, demi-marocain rouge à long grain, dos lisse orné (Reliure de l'époque). (1) f., 103 pp., (3) pp.

60 / 80 €

Réimpression de l'édition de La Haye, 1743, par le bibliophile Paul de Cauville.

Envoi a. s. à Monsieur le commandant Chandezon.

427

**SECRETS** contenant les arts et métiers. Paris, Servière, 1801. 2 tomes en un vol. in-8, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre fauve (Reliure de l'époque). (2) ff., ii et 356 pp. ; (1) f., 428 pp.

60 / 80 €

Une grande partie de ce traité concerne l'économie domestique et donne ses secrets pour fabriquer ou améliorer les huiles, le vin, les liqueurs, confitures, pâtes etc... Des recettes de desserts clotent le volume.

Rousseurs. Reliure usagée, charnière fendues.

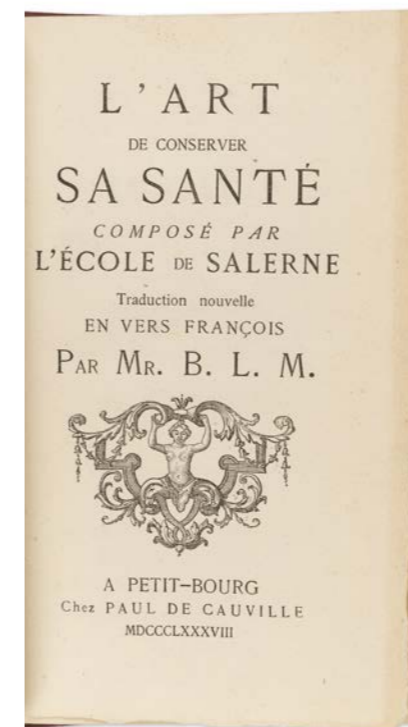
428

**SOUPE POPULAIRE. — CADET-DEVAUX, DECANDOLLE, DELESSERT, MONEY et PARMENTIER.** *Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les fourneaux à la Rumford ; suivi de deux Mémoires sur la substitution de l'orge mondé et grué au riz, etc.* Paris, A.-J. Marchant, an X (1801). In-8, bradel papier marbré, pièce de titre noire (Reliure non signée de Janssens). 227 pp., (3) pp. n. ch., une planche dépliant.

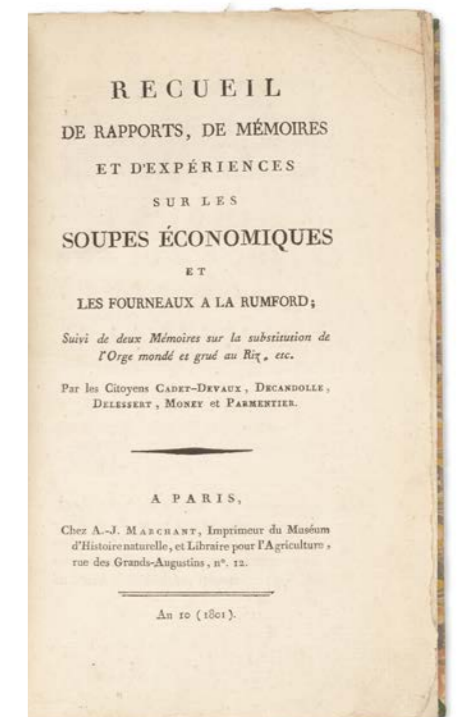
200 / 300 €

Première édition collective de ce recueil de rapports concernant le **développement des établissements de charité** qui distribuent les soupes populaires, selon l'exemple de Rumford, qui le premier les fonda à Munich vers 1790 : la construction des fourneaux, la confection de la soupe et sa distribution, l'utilité de ces institutions. Les premiers établissements de ce genre, pour la distribution de soupes gratuites, ouvrirent à Paris également à la toute fin du XVIIIe siècle. Les rapports de Parmentier concernent la soupe de légumes et l'orge mondé. Dos passé.

*Vicaire*, 732 ; *Oberlé*, *Fastes*, 163.



426



428



429

**TAILLEVENT.** *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent.* Paris, Techener, 1892. In-8, maroquin rouge, encadrement doré composé de filets divers et enroulements meublés de fers aux oiseaux, au centre un arbre doré portant un écusson armorié, dos orné, encadrement intérieur, tranches dorées à témoins, non rogné (Chambolle-Duru), étui moderne de maroquin havane et plats de plexiglas.

Faux-titre, titre, (1) f., lxxviii pp., 297 pp., (19) pp.

6 000 / 8 000 €

Édition originale de référence, établie par le baron Pichon et Georges Vicaire, à partir du manuscrit de la Bibliothèque nationale, avec les variantes des manuscrits de la Bibliothèque Mazarine et des Archives de la Manche. Elle est ornée de 8 illustrations, dans et hors texte : tombeau (au musée de Saint-Germain-en-Laye), seaux, fac-similés, gravure sur bois.

Tirage à 350 exemplaires.

Exemplaire unique sur peau de vélin, à toutes marges, imprimé pour le baron Jérôme Pichon (1812-1896), auteur et président de la Société des Bibliophiles français.

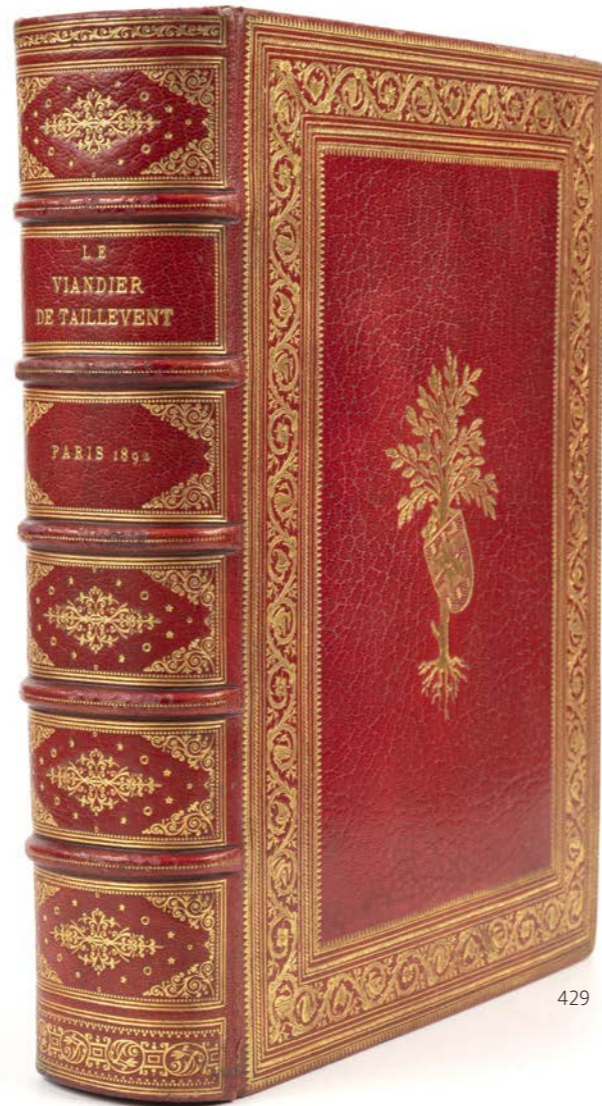
Luxueusement relié à ses armes, et orné du fer spécial à l'oiseau, marque du baron Pichon, cet exemplaire unique est complet du Supplément (Manuscrit de la bibliothèque Vaticane) et est enrichi de plusieurs planches hors texte :

- un dessin original et 6 esquisses originales au crayon par Guerrier, du tombeau de Taillevent à Saint-Germain-en-Laye.
- 2 photographies de ce tombeau.
- 3 gravures supplémentaires de ce tombeau.
- 2 dessins aquarellés représentant un miniature.

On a joint au début du volume un billet daté 10 mai (18)91 (une p. in-8), signé Lignerolles : ce grand bibliophile recommande : « Mon cher ami, Imprimez votre copie du Taillevent. Faites photographier en votre présence une page ou deux si tel est votre désir mais en votre présence — et sans que vous vous dessaisiez du livre, un malheur est si vite arrivé ! Tout à vous, Lignerolles ».

Quelques rares taches. Petite éraflure au second plat, taches infimes. Frottements minimes aux coiffes et un mors fendillé. Tampon au chiffre couronné AGV, répété. Ex-libris à la devise du baron Pichon (« *Memor fui dierum antiquorum ps. CXLII* »).

Olivier, pl. 600. avec variantes - Oberlé, *Fastes*, 51.



429



429

430

**TERIGI (Paolo).** *Mémoire sur la fabrication des fromages en Corse, et sur la nécessité d'en changer le procédé et sur l'engrais des champs au moyen du parcage des bêtes à laine.* Draguignan, Imprimerie de P. Garcin, 1863. In-4, bradel demi-percaline verte, pièce de titre rouge en long, couvertures conservées (Reliure de l'époque). 16 pp.

500 / 600 €

Édition originale de cette monographie assez inattendue sous la plume de Paolo Terigi, qui fit toute sa carrière dans l'administration pénitentiaire : il était alors directeur des prisons du Var. Exemplaire du Prince Roland Bonaparte, avec ex-libris. Trace de pliure médiane.



430

431

**THORRE.** *L'Indicateur des mets.* Paris, Hiard, 1835. In-12, demi-basane bordeaux, dos à nerfs, pièce de titre verte, première de couv. cons. (Reliure du XIXe siècle).

60 / 80 €

Petites taches et rousseurs. Reliure lég. frottée, dos passé. *Vicaire 834.*

432

**TOL-EDEM-MEAEB-CLOC.** *Le Thé et le Fourrage. Confabulation chinoise à l'usage des maitresses de maison par un mandarin lettré.* Péking, L'an des crocheteurs, 1880 (Pau, Menatière, 1881). In-12, broché, non coupé. cxxxvii pp., (5) ff. de table.

200 / 250 €

"Opuscule singulier" tiré à 150 exemplaires, hors commerce, de cette monographie décrivant diverses préparations du thé. **Un des 5 exemplaires de tête sur japon**, à toutes marges, n°3. *Vicaire, 837 ; Bitting, 462.*

433

**TOUAILLON fils (Ch.).** *Meunerie, boulangerie, biscuiterie. Deuxième édition, revue et considérablement augmentée.* Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1879. In-8, broché, non coupé. *Faux-titre, titre, xi pp., 500 pp.*

100 / 150 €

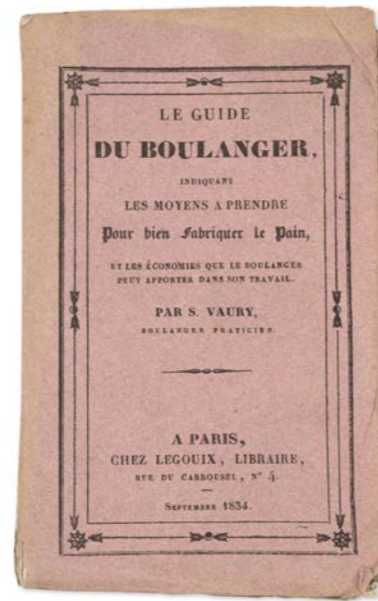
Ouvrage très complet sur l'industrie meunière (la législation, les céréales, les moulins et leur construction, les prisées), et sur les autres industries telles la biscuiterie, la vermicellerie, l'amidonnerie, la féculerie, la gluconerie, la rizerie... Quelques rousseurs, petit accroc au dos.

434

**VAURY (S.).** *Le Guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain, et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail.* Paris, Legoux, septembre 1834. In-12, broché, non coupé. *Faux-titre, titre, 246 pp.*

100 / 150 €

Édition originale de ce manuel décrivant les ustensiles, les procédés, le pétrissage, les levains, les farines, la construction d'un four à pain, la cuisson, les recettes variées de pains, la tolérance accordée au poids du pain... Signature autographe de l'auteur. Dos fendu.



434

435

**VERDOT (C.).** *Historiographie de la table.* Paris, Chez l'auteur, Séguien, 1833. In-18, demi-marouquin à long grain vert à petits coins, dos lisse orné, chiffre G répété (Reliure de l'époque). *viii pp., (4) ff., 384 pp.*

100 / 150 €

Deuxième édition, parue la même année que l'originale. Rédigé sous forme de dictionnaire, cet ouvrage contient de nombreuses anecdotes et renseignements curieux (Louis XIV fut le premier en France à boire du café en 1644 ; la laitue fut importée en France par Rabelais à son retour d'Italie...).

**Envoi autographe signé de l'auteur** à « Monsieur Justin, auteur d'Alfred Nicolas ». Justin était le pseudonyme de l'écrivain et magistrat belge Joseph-François-Charles Grandgagnage (1797-1877).

Mouillure angulaire aux premiers feuillets. Reliure frottée, passée ; par erreur, le titre doré au dos porte « Bibliographie de la table ».

*Vicaire, 859 ; Bitting, 477 ; Simon, 1533 ; Oberlé, Fastes, 511.*

436

**VIART.** *Le Cuisinier royal. Dix-neuvième édition augmentée de douze cents articles nouveaux par MM. Fourret et Délan.* Paris, C. Tresse, Gustave Barba, 1844. In-8, demi-basane marbrée, dos lisse (Reliure de la fin du XIXe siècle). *Faux-titre, titre, (2) ff., 616 pp.*

100 / 150 €



438

Fameux livre de recettes du XIXe siècle, souvent réédité depuis sa première parution en 1806, il fut à chaque fois complété ; son titre changea selon les régimes (« Cuisinier impérial » en 1806, « royal » sous la Restauration, « national » en 1852), et le nom de l'auteur, « Viard », devint « Viart » à partir de 1837. Homme de bouche, Viard « fut un des rénovateurs de la cuisine. Il précède de peu le grand Carême » (Oberlé, *Fastes*, n° 168, 1840).

Cette édition, augmentée d'une nouvelle notice complète sur les vins par Grignon, et de leur liste par ordre alphabétique par Pierrhugues, contient 6 000 articles. Elle est illustrée de **9 planches gravées** dans le texte représentant les menus et les plans de tables de 12 à 60 couverts.

De la bibliothèque Harry Schræmli (ex-libris).

Taches et rousseurs. Dos passé, reliure frottée.

437

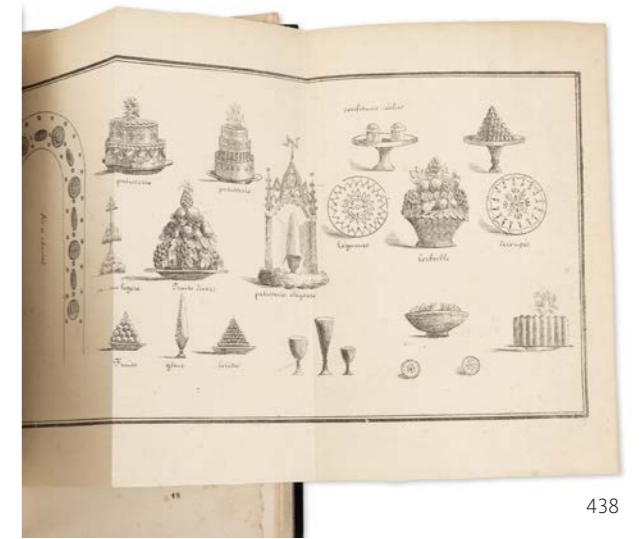
**VILLEROUX (Ernest).** *Étude sur le safran (crocus sativus).* Montpellier, Imprimerie Firmin et Cabirou, 1878. In-4, broché, couv. rose imprimée. *53 pp., (3) pp.*

150 / 200 €

Rare brochure, non citée par Lorenz.

Thèse soutenue à l'école de pharmacie de Montpellier : historique, classification, culture, constitution et matière colorante, effets toxiques, emploi en thérapeutique, préparations, falsifications.

**Envoi autographe signé de l'auteur** : « à Monsieur Despons ». Couverture empoussiérée et froissée, coins cornés.



438

438

**VINÇARD (Pierre).** *Le Banquet des sept gourmands.* Paris, Gustave Sandré, s. d. (1853). In-12, demi-marouquin à long grain brun avec coins, dos lisse, couvertures et dos conservés (Reliure moderne).

*Frontispice, 210 pp., une planche dépliant ajoutée, (1) de table.*

100 / 150 €

Édition originale de ce roman truffé d'anecdotes gastronomiques truculentes.

Des rousseurs. Dos passé.

*Vicaire, 866 ; Bitting, 479.*

439

**YSABEAU (A.).** *Guide-Manuel de l'épicier-droguiste.* Paris, Malher et Cie, 1827. 3 parties en un vol. in-12, cartonnage imprimé, non coupé (Cartonnage de l'éditeur). *Faux-titre, titre, 353 pp.*

100 / 150 €

Édition originale de cet manuel rare, de la « Bibliothèque industrielle ». Chaque partie, sous forme de dictionnaire, traite successivement des « substances simples et composées » (épices, huiles, gommes, plantes...), des compositions chimiques du droguiste (acides, chlorures, sels...), et de la composition des couleurs et vernis.

Rousseurs. Cartonnage insolé.

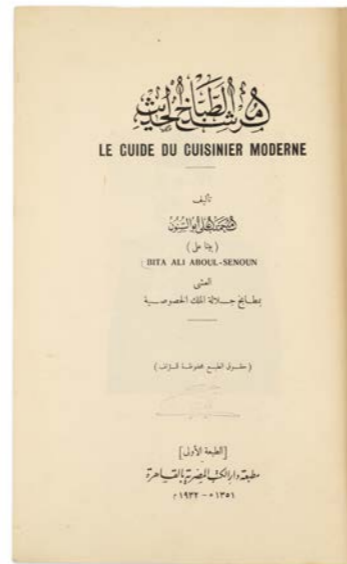
## LIVRES MODERNES

440

**ABOUL-SENOUN (Mohammed Ali).** *Le Guide du cuisinier moderne.* (Le Caire, vers 1930 ?). In-8, demi-toile noire, premier plat imprimé.

60 / 80 €

Édition en langue arabe, sauf pour les titres des recettes en français. Illustrée de gravures in-texte. Signature manuscrite. Cachet : Ernst Pauli, de Luzerne. Couvertures abîmées, premier plat détaché.



440

441

**ACADÉMIE DES GASTRONOMES.** — *Réunion de 11 éloges de gastronomes célèbres, prononcées par les titulaires de leur fauteuil à l'Académie des gastronomes.* 1939-1944. 11 vol. in-8, brochés.

150 / 200 €

Fondée en 1928 par Curnonsky (Maurice-Edmond Sailland) et Marcel Rouff, sur le modèle de l'Académie française, l'Académie des gastronomes est composée de 40 membres. ARBELLOT (Simon). Éloge du Prince de Talleyrand. 1940. 10 pp. BRUNET (Raymond). Éloge de François Rabelais. 1939. 13 pp. CHAIX (Edmond). Éloges de Antonin Carême. 1949. 21 pp. FERRAND (François). Éloge de Lucullus. 1944. 10 pp. GABION (Marius). Éloge de Alexandre Dumas. 1940. 15 pp. MÉGNIN (Paul). Éloge de Grimod de La Reynière. 1939. 7 pp. POMIANE (Dr Édouard de). Éloge de Pasteur. 1940. 5 pp. REBOUX (Paul). Éloge du maréchal duc de Richelieu. 1940. 7 pp. ROUFF (Marcel). Éloge de Honoré de Balzac. 1939. 7 pp. ROUSSEL (Émile). Éloge de Apicius Coelius. 1940. 7 pp. VARENNE (Marc). Éloge de Urbain Dubois. 1943. 8 pp.

442

**ALI-BAB (Henri BABINSKI, sous le pseudonyme de).** *Gastronomie pratique. Études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands.* Paris, Ernest Flammarion, 1912. Fort in-4, maroquin rouge, triple filet, dos à nerfs orné de même, chiffre L. D. en pied, dentelle intérieure, tranches dorées, étui (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, portrait, 636 pp.*

300 / 400 €

Deuxième édition, en partie originale, de ce livre de recettes très complet, ouvrant sur une longue histoire de la

gastronomie. Elle est ornée du portrait de l'auteur d'après le tableau d'Eugène Cadel.

« Les plats de monsieur Babinski sont loin d'être à la « portée de tout le monde » comme il le prétend dans sa préface. Il faut être riche pour en acheter les ingrédients et savants pour les réaliser » (Oberlé).

Paru d'abord en 1907, ce fut le premier ouvrage à traiter des obèses (10 pages in fine).

Bel exemplaire sur papier fort, entièrement monté sur onglets.

Il fut luxueusement relié au chiffre de Léontine Delahaye, destinataire de l'envoi autographe de l'auteur qui la remercie pour sa « précieuse collaboration ». (On a joint une lettre signée Gaston Sainsot, datée 1951, qui regrette de ne pouvoir expliquer qui est cette demoiselle Delahaye, même après avoir interrogé Curnonsky).

Frottements aux nerfs et charnières. Dos lég. passé.

Oberlé, *Fastes*, 274.

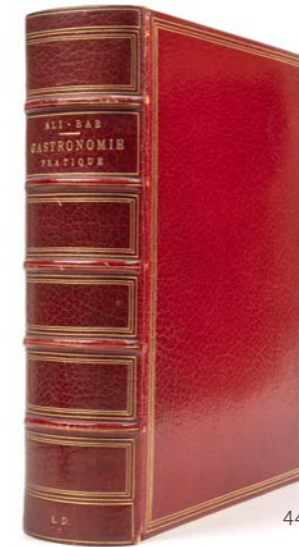
443

**ALI-BAB (Henri BABINSKI, sous le pseudonyme de).** *Gastronomie pratique. Études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands.* Paris, Ernest Flammarion, 1923. Fort in-4, maroquin vert pâle orné sur le premier plat d'un beau décor pyrogravé et teinté, représentant un médaillon chargé de légumes, quelques autres en dépassant, au second plat, fine guirlande de feuillage, dos à nerfs, roulette intérieure à froid, doubles gardes, couverture et dos, non rogné, étui (Reliure de l'époque).

(1) f. de dédicace, faux-titre, titre, 1107 pp., (1) f.

300 / 400 €

Troisième édition, en partie originale, de ce livre très complet, ouvrant sur une longue histoire de la gastronomie. Elle



442

est enrichie d'une étude sur les champignons comestibles, d'une autre sur le vin et de nouvelles recettes.

Paru d'abord en 1907, ce fut le premier ouvrage à traiter des obèses (9 pages in fine).

Un des 20 exemplaires sur vélin pur fil Lafuma, n° 3, avec envoi de l'auteur et imprimé spécialement pour madame Marie Waldeck-Rousseau, épouse du ministre et futur président du conseil Pierre Waldeck-Rousseau (1846-1904).

Plaisante reliure.

Frottements, étui cassé.

Oberlé, *Fastes*, 274 (1912).

444

**ALMANACH DES GOURMANDS.** *Années 1929, 1930, 1931, 1932.* Paris, Fayard et Cie. In-8, toile bleue de l'époque, couvertures conservées.

100 / 150 €

Collection complète de cette série réunissant des textes de Ali-Bab, Des Ombiaux, Derys, Curnonsky..., recettes et dessins humoristiques...

Couvertures parfois salies et abîmées.

445

**APICIUS.** *Les Dix livres d'Apicius. Traduits du latin pour la première fois et commentés par Bertrand Guégan.* Paris, René Bonnel, 1933. In-8, broché, non coupé. *Faux-titre, titre, pp. ix à lxxviii, 322 pp.*

100 / 150 €

Édition originale française de ce traité de gastronomie rédigé en latin au début du premier siècle de notre ère par Marcus Gavius Apicius : il décrit les différentes manières d'accommoder les viandes, poissons, coquillages, légumes et œufs, donne des recettes d'entremets, fromages et gâteaux, charcuterie, sauces, épices, fromages... et de vins aromatisés (à l'absinthe, de roses, de violettes...).



443

Pour cette traduction, B. Guégan dut corriger les erreurs et interprétations des manuscrits successifs de l'Apicius, et réalisa une véritable somme de la cuisine antique, citant et comparant dans ses notes les auteurs anciens. Intéressante table in-fine. « Il aura fallu patienter jusqu'au XXe siècle pour pouvoir lire Apicius en français, et jamais on ne célébrera assez l'érudition du traducteur Bertrand Guégan » (Oberlé).

Tirage à 679 exemplaires. Un des 25 exemplaires de tête sur hollandaise, n° 24.

Prospectus joint.

Dos décollé.

On joint : APICIUS. *L'Art culinaire. Texte établi, traduit et commenté par Jacque André.* Édition nouvelle. Paris, Les Belles Lettres, 1974. In-8, broché, non coupé. *Faux-titre, titre, pp. (vii) à xxxii, 234 pp., (1) f.*

Bitting, 13 - Oberlé, *Fastes*, 7.

446

**ARAGO (Jacques).** *Comment on dîne en tous pays.* Paris, Librairie Saint Paul, vers 1900. In-8, broché. 101 pp., (1) p.

60 / 80 €

Illustrations à pleine page. Recueil d'esquisses anecdotiques et physiologiques. Brochage fatigué.

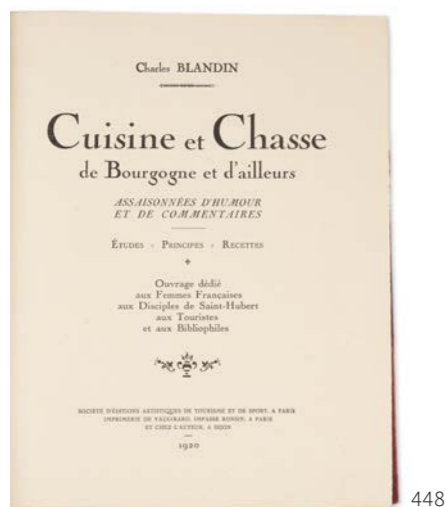
447

**BETHEL.** *The Tyrolese cookery book.* London, The Medici society, s.d. (1938). In-8, demi-percaline, cartonnage illustré de l'éditeur.

60 / 80 €

Illustrations in et hors-texte de l'auteur.

Ex-dono manuscrit en anglais sur la première garde. Cartonnage frotté.



448

448

**BLANDIN (Charles).** *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs, assaisonnées d'humour et de commentaires.* Paris, Société d'éditions artistiques de tourisme et de sport, 1920. In-4, demi-maroquin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos (Reliure de l'époque).

xxvi et 337 pp., (1) f.

100 / 150 €

Édition originale, abondamment illustrée en noir et en couleurs (vignettes contre-collées). Cet ouvrage, couronné par l'Académie française, évoque l'histoire de la gastronomie, traite surtout des gibiers mais aussi des escargots, des champignons... et donne de très nombreuses recettes.

Édition de luxe, tirée à 550 exemplaires, n° 170.

En face de la page xviii, sur un feuillet liminaire mal placé, envoi autographe de l'auteur (nom du destinataire gratté). Petite déchirure restaurée aux 3 derniers feuillets et à la couverture.

Dos lég. passé.

Bitting, 43.

449

**BLÜHER (Dr P. M.).** *Meisterwerk der Seisen und Getränke. Encyclopédie de cuisine de tous les pays.*

*International Encyclopedia of food and drink.* Nordhausen an Harz, Killinger, s.d. (vers 1930). 2 vol. in-8, toile illustrée (Cartonnage de l'éditeur).

1) Titre, viii pp., 955 pp., (2) ff. - II) (2) ff., pp. (965) à 2014, (1) f.

100 / 150 €

Nouvelle édition de cet ouvrage capital : cette encyclopédie extrêmement complète donne en trois langues (allemand, français et anglais), tous les termes de cuisine, plats, recettes, produits, aliments, vins, eaux. La première édition avait paru en 1892-1896.

Plats tachés.

450

**BOUILHET (Tony).** *L'Art de la Table au XXe siècle. Avec une préface de Abel Bonnard.* Paris, Émile-Paul frères, 1941. In-8, broché, chemise de l'éditeur illustrée.

86 pp., (4) ff.

100 / 150 €

Édition originale, ornée d'illustrations gravées sur bois par Daragnès dans le texte et de 27 planches hors-texte ; orfèvrerie, cristallerie, faïence... à l'époque de l'art nouveau, puis sous les influences cubistes, Art déco, modernes et jusqu'en 1937 (Puiforcat, Tétard...).

Tirage à 100 exemplaires sur vélin Boucher de Docelles, n° 59. De la bibliothèque Léon Lambert, bibliophile gastronome belge, avec son ex-libris portant le pseudonyme « L.L. Deuzel ». Chemise tachée.

451

**BRILLAT-SAVARIN — DES OMBIAUX (Maurice).** *La Physiologie du goût de Brillat-Savarin.* Paris, S.F.E.L.T., 1937. In-12, demi-chagrin violet, dos orné, premier plat de la couv. conservé (Reliure de l'époque).

172 pp., (2) ff.

60 / 80 €

Édition originale.

Envoi de l'auteur À Fernand Fleuret (1883-1945) ; écrivain et poète, ami de Guillaume Apollinaire, Raoul Dufy et Gus Bofa, il est l'auteur de *Jim Click* et de la célèbre *Vie de la bienheureuse Raton, fille de joie.*

452

**BRILLAT-SAVARIN.** — *Anthelme Brillat-Savarin 1755-1826.* Ambérieu-en-Bugey, Arc-en-ciel, 1952. In-8, broché. *Faux-titre, frontispice, titre, (1) f., xi pp., 208 pp., (1) f.*

60 / 80 €

Édition collective, réalisée par des auteurs natifs de Bugey : Germaine de Villeneuve (biographie de Brillat-Savarin), Joseph Dulaud (pièce en cinq actes), Georges Nicolas (préface). Dos foncé, mors fendus.

453

**BRILLAT-SAVARIN.** — *En l'honneur de Brillat-Savarin.* Paris, Fasquelle s.d. (1921). In-4, broché.

4 pp. volantes et une p. vierge : menu de la semaine Brillat-Savarin.

60 / 80 €

Plaquette vendue au profit de la souscription au monument Brillat-Savarin à Belley.



457

454

**BRILLAT-SAVARIN. — ESCOFFIER (A.), Prosper MONTAGNÉ, Philéas GILBERT.** *Le Petit bréviaire des gourmands.* Paris, Éditions du Comité Brillat-Savarin, s.d. (vers 1930). In-4, broché.

39 pp.

60 / 80 €

Pour rendre hommage à Brillat-Savarin, les trois plus grands chefs de l'époque ont réuni dans cet ouvrage leurs recettes composées « à la Brillat-Savarin ».

455

**BRILLAT-SAVARIN.** — *Visages de l'Ain.* n° 29. Bourg-en-Bresse, Prieuré de Brou, janvier-mars 1955. In-4, broché. (2) ff., 87 pp., (2) ff.

60 / 80 €

Numéro publié pour le bi-centenaire de la naissance de Brillat-Savarin à Belley.

456

**BRILLAT-SAVARIN.** *Aphorismes et variétés.* Paris, Pour les Bibliophiles du palais, 1940. In-folio, en feuilles (Emboîtage de l'éditeur). 128 pp., (8) ff.

200 / 300 €

Recueil de maximes et anecdotes extraites de *La Physiologie du goût*, illustré de 20 grandes eaux-fortes originales dans le texte de Raoul Dufy, en premier tirage, « évocation libre et poétique des jouissances et des divertissements sensuels » célébrés par Brillat-Savarin.

« Par un ironique destin, ce livre, voué à la gastronomie, parut au moment où la guerre amenait la restriction et la privation » (Oberlé).

Tirage à 200 exemplaires sur vélin de Rives.

Exemplaire n° 52, imprimé pour M. Joseph Hild (1870-1945, avocat et membre du Conseil de l'Ordre et Chevalier de la légion d'honneur).

Chemise et emboîtage lég. passé.

Oberlé, *Fastes*, 162.

457

**BRILLAT-SAVARIN.** *Aphorismes, menus et variétés.*

Paris, Les Francs Bibliophiles, 1961. In-8, en feuilles, étui velours noir (Emboîtage de l'éditeur).

(112) pp., (2) ff.

60 / 80 €

23 gravures originales à la manière noire dans le texte, par Mario Avati.

Monégasque d'origine italienne, travaillant à Paris, Mario Avati (1921-2009) est le grand rénovateur de la manière noire en gravure, qu'il utilisa en noire, puis en couleurs à partir de 1969. Tirage à 175 exemplaires sur vélin de Rives à la cuve. Exemplaire n° 28, pour Mme Crocé-Spinelli, enrichi d'une des 23 suites sur Auvergne-Rhône-Alpes (parmi les 48 suites à part), avec remarques.

On a joint le menu de l'Assemblée générale du 26 juin 1961, orné d'une gravure de Mario Avati (numérotée et signée par l'artiste), tiré à 80 exemplaires.

458

**BRILLAT-SAVARIN.** *De la gastronomie suivie d'Histoires gastronomiques.* Paris, Maurice Glomeau, 1926. In-8, broché, non coupé, à toutes marges.

155 pp.

60 / 80 €

Édition célébrant le centenaire de l'édition originale de la *Physiologie du goût*, illustrée de 3 portraits de l'auteur en 3 états (gris, bistre, bleu).

Tirage à 100 exemplaires sur pur chiffon du Marais, n° 39.

459

**BRILLAT-SAVARIN.** *Histoire de la cuisine et des restaurateurs.* Haute-Provence, Marc Billerey, 1973. In-12, basane souple rouge (Reliure de l'éditeur).

101 pp., (1) f.

60 / 80 €

Tirage à 125 exemplaires sur Ingres d'Arches.



470

**COLOMBIÉ (Auguste).** *Nouvelle encyclopédie culinaire.* Meulan, A. Réty, 1906-1907. 3 vol. in-8, demi-marouquin bordeaux, dos à nerfs, premiers plats de couv. conservés (Reliure moderne).  
I) *Portrait et 367 pp. - II) (5) ff., pp. (11) à 540 - III) Titre, pp. (9) à 632.*

200 / 250 €

Édition originale de ce traité en deux parties, chacune organisée en un dictionnaire de recettes : la pâtisserie bourgeoise (900 recettes de biscuits, brioches, petits-fours, confitures, liqueurs...), et la cuisine bourgeoise (plus de 3500 recettes réunies « à l'usage des jeunes filles »).  
L'auteur de cet ouvrage, annoncé comme un « Guide indispensable de la maîtresse de maison », fut l'un des fondateurs de l'École de cuisine de Paris en 1883, et organisa le premier des cours de cuisine publics et gratuits, pour les ménagères de toutes les classes sociales, dans les mairies des Ve et Xe arrondissements.

Dos passés.

471

**CORTHAY (Auguste).** *La Conserve alimentaire.* Meulan, Auguste Réty, 1902. In-8, broché, non coupé.  
*xiv et 488 pp. (mal chiffrées 416).*

100 / 150 €

Quatrième édition de cet important traité pratique, orné de 500 figures sur bois dans le texte, et qui réunit près de 2 000 recettes de fabrication de conserves alimentaires de légumes, fruits, poissons, viandes, et volailles.  
L'auteur était officier de bouche du roi d'Italie.  
Manque de papier en pied du dos. Cachet de la librairie La Maison rustique.

472

**COUVREUR (Albert).** *Rimes gourmandes.* Bruxelles, Chez l'auteur, 1952. In-4, broché.  
*Faux-titre, titre, pp. 7 à 133, (2) ff.*

60 / 80 €

Édition originale de ce recueil de poèmes en vers, par le gastronome Albert Couvreur (1887-1955), commandeur du tastevin, chevalier de la chaîne rotisseurs.  
Envoi de l'auteur à G. Crahay (avec sa signature sur le premier plat).  
Couverture empoussiérée.

473

**CRESCENS (Pierre de).** *Les Profits champêtres.* Paris, Chavanne, 1965. In-4 en feuilles, emboîtement moire rouge de l'éditeur.  
*81 pp., 1 f., 12 planches en couleurs.*

100 / 150 €

Première édition en français moderne, traduite par Jean Roubinet, d'après le manuscrit de la Bibliothèque de l'Arsenal, et illustrée de la reproduction en couleurs de 12 enluminures du manuscrit.  
Préface de Maurice Genevoix.  
Tirage à petit nombre sur hollande, réservé aux Amis du crédit Lyonnais.  
*Oberlé, Bach., 51.*

474

**CROZE (Austin de).** *La Psychologie de la table.* Paris, Au sans pareil, 1928. In-12, demi-marouquin-brun à coins, dos à nerfs orné, couv. et dos conservées, tranches dorées (D. Saporito).  
*268 pp., (1) f.*

60 / 80 €

Édition originale de ce recueil de textes de Berthelot, Guégan, Poldès, Osmont, Curnonsky, Rouff, Derys, Boulestin, Carton... autour de l'omnipotence de la table, des amphitryons, la psychologie du maître d'hôtel, les femmes, le régionalisme, la gourmandise, l'hygiène, l'influence des planètes...  
Quelques recettes se mêlent à ces textes liminaires ; suivent 90 recettes originales et succulentes.  
L'auteur publiera en 1933 avec Curnonsky le célèbre *Trésor gastronomique de la France*.  
Tirage à 145 exemplaires numérotés. Un des 120 sur vélin alfalux.

475

**CUISINIER GASCON (Le).** Amsterdam, 1740. Paris, L'Arche du livre, 1970. In-12, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (Reliure pastiche).  
*Titre, (3) ff., 208 pp.*

60 / 80 €

Reprint fac-similé de l'édition originale, tiré à 250 exemplaires.

476

**[CUISINIÈRE RÉPUBLICAINE (La)],** qui enseigne la manière simple d'accommoder la pomme de terre, avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver. Paris, Mérigot, an III 1795]. Luzarches, Daniel Morcrette, 1976. In-16, basane fauve marbrée, dos lisse, titre en long sur fond noir (Reliure de l'éditeur).  
*ix pp., 42 pp., 18 pp.*

60 / 80 €

Reprint fac-similé du premier recueil de recettes consacrées à la pomme de terre. L'« Éloge de la pomme de terre et de Madame Mérigot » est imprimé sur papier bleu. Suivent « quelques façons antérieures d'accommoder les truffes ».

477

**CURNONSKY et Austin de CROZE.** *Le Trésor gastronomique de France. Répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises.* Paris, Delagrave, 1933. In-8, broché, non rogné.  
*383 pp.*

100 / 150 €

Édition originale de cet ouvrage illustrant la « Sainte-Alliance du Tourisme et de la Gastronomie ».  
Dans cet inventaire des richesses gastronomiques de la France, pour chaque province, sont recensés les produits naturels, les menus (viandes, légumes, fromages, vins...), et la liste des villes qui sont sources de spécialités. Chacune des 32 notices est précédée d'une carte de la province.  
Plaisant exemplaire à toutes marges. Un des 50 sur pur fil Lafuma, n° 26, seul grand papier.  
Rousseurs.

478

**CURNONSKY et Pierre ANDRIEU.** *Les Fines gueules de France. Gastronomes, gourmets, grands chefs, grands cordons bleus, grands relais.* Paris, Firmin-Didot, 1935. Fort in-8, demi-marouquin brun à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos, non rogné (J. Ardouin).  
*380 pp.*

300 / 400 €

Édition originale de ce monument élevé à la gloire de la cuisine française, abondamment illustré : préceptes et maximes des grands gastronomes, les clubs gastronomiques, les grands traiteurs, les culinographes.  
Un des 550 exemplaires sur vélin d'Arches.  
Exemplaire nominatif, imprimé spécialement pour Roger Ribière, portant un envoi autographe signé des deux auteurs.  
Précieux exemplaire enrichi :  
- d'une lettre signée Curnonsky, dactylographiée, datée 7 déc. 1939, annonçant avec regret la vente prochaine de sa



479

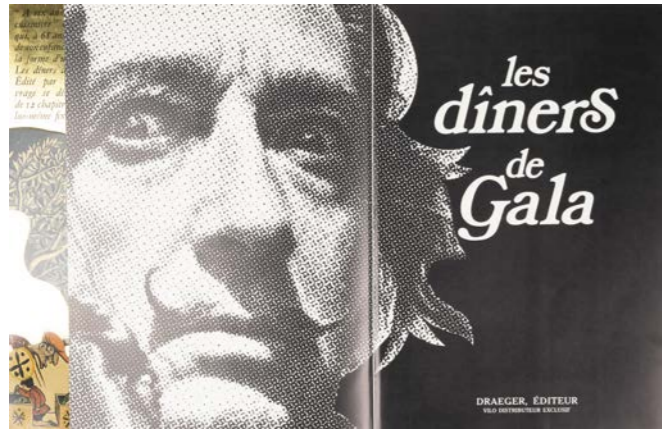
bibliothèque de gastronomie et autres beaux livres « réunis pour la consolation de [ses] vieux jours » ;  
- on a joint le catalogue de cette vente, 14 déc. 1939, à l'allure de prospectus d'annonce car réduit à une liste de titres sur un cahier de 4 pages : il « est introuvable ! Peu de spécialistes savent que cette vente eut lieu, en ce sinistre hiver 1939 » (Oberlé).  
- on a également relié en tête une belle lettre autographe de Curnonsky, datée 10.2.1923 (3 pp. in-12) au sujet du fascicule « Bourgogne » de la France gastronomique.  
- enfin, reliée en tête, une lettre autographe signée de Antoine Delieraz, datée 8 août 1920 (3 pp. in-8), sur les richesses gastronomiques de Bourg-en-Bresse.  
Bel exemplaire, provenant de la collection Kilian Fritsch (1993, n° 217).  
Dos passé.

479

**CURNONSKY.** *Défense et illustration de la gastronomie française.* Paris, Vialetay, 1953. In-4, en feuilles (Emboîtement de l'éditeur).  
*190 pp., (3) ff.*

300 / 400 €

Édition originale de ce prestigieux ouvrage publié par le Prince des gastronomes, alors âgé de 81 ans. Cette histoire de la gastronomie française, depuis l'époque pré-historique, est illustrée de 25 lithographies à pleine page de Georges Villa, aquarellées par François Wils.  
Tirage à 266 exemplaires, signés par l'auteur et l'illustrateur.  
Un des 10 exemplaires de tête sur japon nacré, n° 5, comprenant un dessin original signé (« les petits soupers du Régent »), un bon à tirer, une suite en noir sur Rives des hors-texte, une suite des culs-de-lampe et des lettrines, les 3 planches refusées.  
Il provient de la bibliothèque Kilian Fritsch (1993, n° 577).  
Emboitage légèrement frotté.



480

**480**  
**DALI (Salvador).** *Les Dîners de Gala*. Paris, Draeger, 1973. In-folio, cartonnage illustré, jaquette en couleurs de l'éditeur, sous carton de protection. 320 pp.

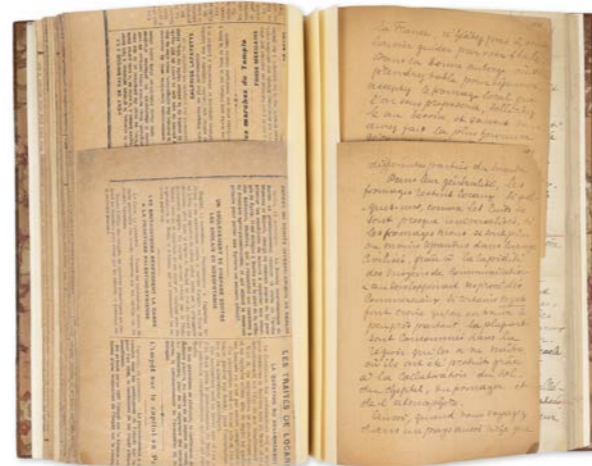
100 / 150 €

Édition originale française, de cet ouvrage conçu par Dali et dédié à Gala, réunissant 136 recettes, parfois surréalistes, dont certaines composées par Maxim's, la Tour d'Argent, Lasserre, le Buffet de la Gare de Lyon... ; elles sont réparties en 12 chapitres, dont les titres évoquent l'œuvre de l'artiste : « les spoutnicks astiqués d'asticots statistiques, les chairs monarchiques, les montres molles demi sommeil »... 12 hors-texte de Dali, et reproductions d'illustrations anciennes et modernes.

**481**  
**DES OMBIAUX (Maurice).** — **MANUSCRIT.** — *Des fromages*. Grand in-8, demi-maroquin brun à coins, dos à nerfs (Lobstein-Laurenchet). 97 ff. numérotés, en deux séries avec manques : I) 43 ff. - II) 54 ff.

800 / 1 000 €

Précieuse réunion de deux fragments de manuscrits concernant les fromages, ayant servi à l'édition du célèbre traité *Les Fromages* de Des Ombiaux (ou Desombiaux), publié en 1926 (Paris, Jean Budry et Cie, tiré à 400 exemplaires). Quelques feuillets semblent néanmoins être des notes pour d'autres essais gastronomiques (I, ff. 58 et sq.) Le manuscrit de tête est constitué du premier jet de notes, avec quelques corrections et rectifications, portées pour la plupart au dos de coupures de journaux, montées en décalé sur onglets. Certaines considérations sont reprises parfois



481

dans d'autres feuillets (peut-être mal ordonnés). Le ton est vite donné : « Ne confondons pas l'agronomie avec la gastronomie. Nous n'écrivons pas ce petit traité pour ceux qui fabriquent le fromage, mais pour ceux qui le mangent » (f. 16). Suivent les classifications, la définition du fromage, les origines du brie, fromages de chèvre, les fromages mous, à pâte ferme et pressée... Au milieu de ces descriptions, se mêlent de quelques anecdotes, comme celle de la découverte du Roquefort persillé par Charlemagne (ff.21-22). À partir du feuillet 58, le propos concerne la Bourgogne et ses vins, et les fromages dignes de les accompagner (Des Ombiaux revient sur le Roquefort, qu'il conseille de déguster en rôti - f. 62). Puis l'auteur fait honneur à ses origines en évoquant « la tarte au fromage blanc que l'on mange toute chaude dans le Nord, après avoir soulevé la croûte dorée pour introduire un morceau de beurre » (f. 83). Il cite M. Rouff en présentant longuement le gruyère, jusqu'à son introduction dans la soupe à l'oignon, puis Maurice Rollinat, Fulbert-Dumontheil qui rappelle qu'on lui servit un fromage au lait de femme. L'auteur recommande au gastronome de supporter les odeurs et mauvais aspects qui font partie de la dégustation, et de ne pas refuser un fromage local ! La deuxième série de notes, manuscrites sur des feuilles servant peut-être aux comptes, est plus aboutie ; c'est le texte remanié et augmentée, nouvelle version des notes reliées au début du volume : même ligne directrice, même anecdote de Charlemagne (f. 14), et l'histoire des fromages, leur évocation dans la littérature, les fromages italiens, les soins à porter aux fromages, l'alliance avec les vins... Le gourmand s'attarde sur le Roquefort dit « le biscuit de l'ivrogne », le Brie, le Bondon de Neufchâtel, le Stiton d'Angleterre, la fondue de Brillat-Savarin et ses diverses recettes, les pommes de terre à la Dauphinoise, le gruyère... et la manière de servir les fromages. Le style est coulant et il y a peu de ratures : ces fragments révèlent toute la facilité d'écriture du maître gastronome. Desombiaux avait une plume spontanée, ce qui facilita une

production prolifique, multipliant les romans et les publications épicuriennes. Maurice Desombiaux (1868-1943), grand chantre de la Wallonie, s'installa à Paris en 1921 ; chroniqueur gastronomique célèbre, il recevra en 1930 deux prix : le premier décerné par un jury français, le « Prix de la Treille » — au même titre que celui reçu par Curnonsky, le « Prince des gastronomes » ; le second décerné par le gouvernement belge, pour l'ensemble de son œuvre : le « Grand prix quinquennal de la littérature française ». Certains feuillets doublés et restaurés, quelques traces de pliures.

**482**  
**DES OMBIAUX (Maurice).** *Des fromages*. Paris, Jean Budry, 1926. In-4, maroquin rosé, dos lisse orné du titre souligné de filets dorés, couverture et dos, non coupé (Reliure de l'époque). Faux-titre, titre, pp. 9 à 218, (1) f.

100 / 150 €

Édition originale de cette fameuse monographie, ornée d'un frontispice en couleurs de Roux. Tirage à 400 exemplaires. Un des 370 sur vergé d'Arches crème, n° 242. Il provient de la bibliothèque Marie-Madeleine Lothiois, relieur à Paris entre les deux guerres (ex-libris gravé). Sans doute exécuta-t-elle cette jolie reliure. Dos passé. Petites taches sur le premier plat. *Bitting*, 123.

**483**  
**[DUMAS (François-Guillaume)].** *L'Almanach des gourmands*. Paris, Librairie Nilsson, 1904. In-4, percaline rouge, dos lisse, pièce de titre de maroquin ivoire (Reliure de l'époque). 226 pp., (12) ff.

100 / 150 €

Dans cette unique tentative de continuation de cette publication commencée cent ans auparavant, Dumas reprend la tradition de relations d'événements gastronomiques de l'année, de publication de menus sensationnels, et de récits de quelques anecdotes... Il réunit des textes de P. Montagné, F. Galipaux, P. Gilbert, P. Lallement, V. Savarin, A. Escoffier... illustrés de nombreuses reproductions en noir dans le texte. Il donne en outre une liste de restaurants avec leurs principaux plats (prix notés).

Jolie couverture illustrée en couleurs par Jan Van Beers. Ex-dono : « à mon ami Frank Schloesser, l'amant de Chaffinda. Charles E. Roche, juillet 1907 ». Ex-libris imprimé de la bibliothèque gastronomique de John Hodgkin. *Bitting*, 136.

**484**  
**ENCYCLOPÉDIE.** — *Un million de recettes. Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale*. Paris, Arthème Fayard, s. d. (vers 1900). 2 vol. demi-basane verte, dos lisse orné de filets dorés (Reliure de l'époque). I : (2) ff., 2388 colonnes, (1) f. - II : (2) ff., 2892 colonnes. 60 / 80 €

Illustré de 57 planches en couleurs et nombreuses illustrations in-texte. Infimes rousseurs. Dos passé et frotté.

**485**  
**ESCOFFIER (Auguste), avec la collaboration de Philéas GILBERT et Émile FÉTU.** *Le Livre des menus*. Paris, Ernest Flammarion, s.d. (1912). In-8, demi-basane fauve à coins, dos lisse, en pied chiffre doré H. M. (Reliure de l'époque). 164 pp., (1) f., tableau dépliant. 100 / 150 €

Édition originale rare de ce complément du *Guide culinaire*, paru en 1903 ; il réunit tous les genres de menus : maigres, de banquets, de Noël et de Réveillon, du Carlton-Hôtel, présidentiels, impériaux, royaux, menus de table d'hôte, à la carte... Escoffier fit évoluer la structure des menus, et cet ouvrage offrit de multiples conseils aux cuisiniers. *Bitting*, 146.

**486**  
**ESCOFFIER (Auguste).** *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris, s.n., 1903. Fort in-8, demi-basane verte, dos orné (Reliure de l'époque). Titre, pp. v à x, (1) f., 792 pp., (2) ff. de publicités. 100 / 150 €

Édition originale rare de ce célèbre livre-outil destiné à tous les cuisiniers, illustré de figures in-texte par Victor Morin, et un tableau dépliant. Philéas Gilbert collabora à l'écriture de cet ouvrage ; chef au restaurant Bonvalet à Paris, il était un écrivain très adroit. Rousseurs. Reliure lég. frottée.



487

**487**  
**ESCOFFIER. — MANUSCRIT. —** *Album réunissant des lettres des auteurs du Guide culinaire, et ayant appartenu à l'un de ses fondateurs : Philéas Gilbert.* In-8 oblong, cartonnage papiers verts, cordon vert (Cartonnage de l'époque).

400 / 500 €

Commencé en 1898 par Auguste Escoffier et Philéas Gilbert, puis en collaboration avec Émile Fétu, le *Guide culinaire* eut une première édition en 1902 puis une deuxième en 1907. Cet album contient **2 portraits photographiques**, Escoffier à sa table de travail, et Ph. Gilbert de profil, et **36 lettres-cartes ou cartes postales** qui témoignent du travail en étroite collaboration de ces auteurs :  
- 9 lettres autographes d'Escoffier à Ph. Gilbert, 1901 à 1919 - la plupart écrites du Carlton Hotel, à Londres, où Escoffier était chargé de l'installation des cuisines du nouvel hôtel.  
- 24 lettres de Émile Fétu à Ph. Gilbert, 1902 à 1903, beaucoup écrites du Hyde Park Hotel, à Londres.  
- 2 lettres de Ph. Gilbert à Fétu.  
- une lettre de Prosper Montagné.

**488**  
**FRITSCH (J.).** *Fabrication du vinaigre d'après les procédés les plus récents.* Paris, Amédée Legrand, 1923. In-8, bradel demi-percaline bordeaux à coins, couvertures (Reliure de l'époque).  
viii et 331 pp.

100 / 150 €

Édition originale, illustrée de 62 figures dans le texte : étude des ferments acétiques d'après Pasteur, Brown, Hansen..., vinaigres d'alcool, de vin, de cidre..., les appareils, les falsifications, le régime fiscal du vinaigre.

L'auteur, né à Hidelsheim en Alsace en 1859, fut distillateur puis libraire-éditeur ; il dirigea la rédaction du Journal de la distillerie française.  
Ex-libris E. Gilis.

**489**  
**GAY (Charles).** *Vieux pots, saulces et rosts mémorables. Essai historique et meilleures recettes de la cuisine française.* Tours, Arrault et Cie, 1950. In-8, broché, jaquette illustrée.  
400 pp., (2) ff.

60 / 80 €

Édition originale de cette histoire de la cuisine, de l'antiquité au XIXe siècle, apogée de la cuisine française, et nombreuses recettes dont des chapitres réservés aux cochonnailles, aux sauces, aux vins...  
Jaquette frottée, petites déchirures.

**490**  
**GIRARDIN (Léon).** *Le Nouveau pâtissier confiseur glacier contenant 1067 recettes.* Paris, chez l'auteur, 1904. In-12, demi-basane verte, dos à nerfs (Reliure de l'époque).  
xxi et 494 pp.

60 / 80 €

Édition originale, ornée de 2 portraits.  
Dos passé, frotté.

**491**  
**GLASER (Louis).** *Comme à la maison. Les grands vieux plats de la cuisine française.* Paris, Casablanca, Éditions du plat d'étain, 1949. In-4, en feuilles, sous chemise et étui de l'époque.

60 / 80 €

Édition originale, ornée d'illustrations d'Angelo Griscelli.  
Un des 250 exemplaires numérotés sur pur fil.  
Chemise et étui frottés.

**493**  
**GUÉGAN (Bertrand).** *La Fleur de la cuisine française où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers pâtissiers et limonadiers de France, du XIIIe au XIXe siècle. La Cuisine ancienne. — La Cuisine moderne. I et II.* - Paris, La Sirène, 1920-1921. 3 vol. in-8, toile à carreaux roses et jaunes, étiquette imprimée (Cartonnage de l'éditeur).

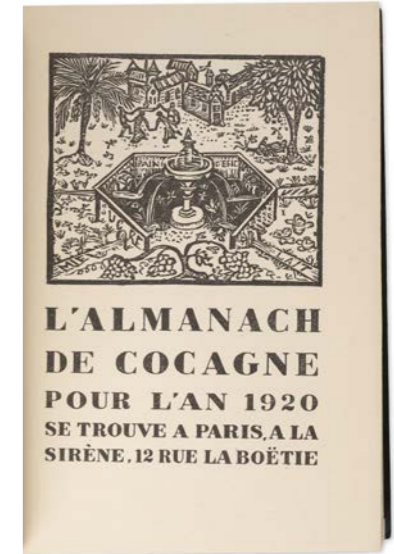
100 / 150 €

Unique édition de cette anthologie de recettes extraites des plus fameux écrits gastronomiques, depuis le plus ancien traité connu (1290) aux grands textes des XIXe et XXe siècles (jusqu'à 1921).  
Ex-libris Alain Huchet, ancien cuisinier et libraire parisien spécialisé en gastronomie.  
Dos passé.  
Bitting, 204.

**494**  
**GUÉGAN (Bertrand).** *Le Cuisinier français ou Les Meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui.* Paris, Émile-Paul frères, 1934. Fort in-4, bradel vélin teinté bleu, au dos et sur le premier plat, losange de vélin blanc portant le titre, tête dorée, non rogné, couvertures et dos illustrés par Dufy conservés (Reliure de l'époque).  
Faux-titre, titre, (1) f., pp. (ix) à xcix, 654 pp., carte gastronomique de la France et (1) f. de justification.

200 / 300 €

Édition originale de ce recueil de plus de 1200 recettes de chefs célèbres ; elles sont précédées d'une longue histoire des livres de cuisine anciens, et suivies d'une intéressante bibliographie.  
Elle est ornée de nombreuses reproductions de gravures anciennes et d'illustrations modernes de Dufy, Moreau, Dunoyer de Segonzac...  
Un des 35 exemplaires de luxe sur hollandaise de Pannekoek, n° 1, à toutes marges.  
Dos passé, plats lég. décolorés.  
Oberlé, *Fastes*, 299.



496

**495**  
**GUÉGAN (Bertrand).** *Le Cuisinier français ou Les Meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui.* Paris, Émile-Paul frères, 1934. In-4, demi-maroquin bleu à coins, dos lisse, couverture illustrée par Dufy (Janssens).  
Faux-titre, pp. (ix) à xcix.

100 / 150 €

Rare tiré à part des feuillets liminaires de l'édition originale : ils contiennent la fameuse et intéressante introduction sur l'histoire des livres de cuisine anciens, et les « Conseils » du docteur Maurice Delort. Dos et premier plat en partie insolés.

**496**  
**GUÉGAN (Bertrand)].** *Almanach de Cognac pour l'an 1920 [- pour l'an 1922]. Dédié aux vrais gourmands et aux Francs buveurs.* Paris, La Sirène, 1919-1921. 3 vol. in-12, bradel demi-maroquin noir à fine bande, plats de papier gris, bleu et rose, couverture et dos, étui (Lobstein-Laurenchet).

200 / 250 €

Édition originale et collection complète de cette série offrant des pièces anciennes ou inédites, concernant les boissons, le vin, les cabarets, les restaurants, donnant des recettes... Elles sont signées Paul Souday, Lucien Descaves, Balzac, Apollinaire, Cocteau, Nerval, Legrand d'Aussy, Curnonsky, Max Jacob, Baudelaire, Rabelais, Satie, Rouff... Elle est **abondamment illustrée** de gravures sur bois d'artistes de l'époque, parmi lesquels Raoul Dufy, Jean Marchand, J.-E. Laboureur, Fauconnet, Othon Friesz, Sonia Lewistka, Dunoyer de Segonzac, André Lothe, Laboureur, Valadon, etc.  
**Exemplaire sur papier d'édition, plaisamment relié** : I, papier anglais (tirage restreint) ; II, chiffon Voiron ; III, alfa vergé.  
De la bibliothèque Kilian Fritsch (1993, n° 547).



497

**GUINODEAU (Z.).** *Fez vu par sa cuisine.* Rabat, Oudaïa, J.-E. Laurent, 1966. In-4, broché.

60 / 80 €

Septième édition du premier recueil de recettes fassies, composé par une française. Très complet, il est agrémenté de divers lexiques et explications des mœurs marocaines. Illustrations de J.-E. Laurent.

498

**HACHEZ (Henri).** *La Cuisine à travers l'histoire.* Bruxelles, Oscar Scheppens et Cie, 1900. In-8, bradel demi-marquin noir, couvertures cons. (Atelier Laurenchet).

Titre, iii et 397 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce récit chronologique de l'histoire de la cuisine, des gallos-romains au XVIIIe siècle, illustrée de nombreuses figures dans le texte par M. Ambroise. Selon les époques, l'auteur aborde les aliments, les boissons, les lieux, les mobiliers et ustensiles, le coût, les corporations... et termine par quelques recettes.

Ex-libris moderne *Alain Huchet*, ancien cuisinier et libraire parisien spécialisé en gastronomie.

Quelques rousseurs.

499

**HÉMARD (Joseph).** *Mémoires d'une bouteille de qualité.* Paris, Éditions littéraires de France, 1941. In-8, broché, couverture illustrée.

Faux-titre, titre, (1) ff., pp. 9 à 126, (1) f.

60 / 80 €

Édition originale de cet amusant récit des aventures d'une bouteille, racontées par elle-même.

Elle est illustrée de nombreux dessins de l'auteur dans le texte, dont 8 grandes planches placées en frontispice de chaque chapitre.

Un des 100 exemplaires du tirage de luxe, n° 37, avec les planches coloriées.

500

**JOYANT (Maurice).** *La Cuisine de Monsieur Momo célibataire.* Paris, Pellet, 1930. Petit in-4, demi-marquin vert, dos lisse, tête dorée, couverture et dos (Reliure de la fin du XXe siècle).

3 ff., (v) pp., 283 pp., (4) ff.

600 / 800 €

Édition originale, ornée d'un frontispice en couleurs de Vuillard (Toulouse-Lautrec préparant un homard à l'armoricaine) et 24 aquarelles et dessins par Toulouse-Lautrec, hors-texte, en premier tirage, dont 9 en couleurs.

Maurice Joyant, sous le pseudonyme de Monsieur Momo, évoque les recettes butinées au cours de ses nombreux voyages et rencontres, en compagnie de joyeux gastronomes, dont Toulouse-Lautrec : « Autour de lui, plats et idées surgissaient : que ce fût à Bruxelles, à Londres, ou dans ses quartiers généraux de Paris et d'Arcachon, des menus succulents et simples s'improvisaient en l'honneur d'invités de choix des deux sexes ». Biographe de Lautrec, Joyant exhuma pour illustrer son propos des dessins et portraits par l'artiste de « certains qui furent de cuisine », ou de « ce qui peut faire un objet d'un bon manger ».

Pour chaque recette, est donné le nom du créateur : soupes et garbures (au pistou, à l'oignon, bourride bordelaise par Toulouse-Lautrec) ; sauces, poissons, mollusques et crustacés, morue à la biscailienne (par la mère de l'artiste), homard à l'armoricaine (par Lautrec), gibiers de poil et de plume, légumes, champignons, desserts, fromages, menus...

Tirage unique à 250 exemplaires sur papier d'Arches, n 91.

Quelques rousseurs. Dos passé et petites taches sur le premier plat.

Bitting, 251 - Oberlé, *Fastes*, 297.

501

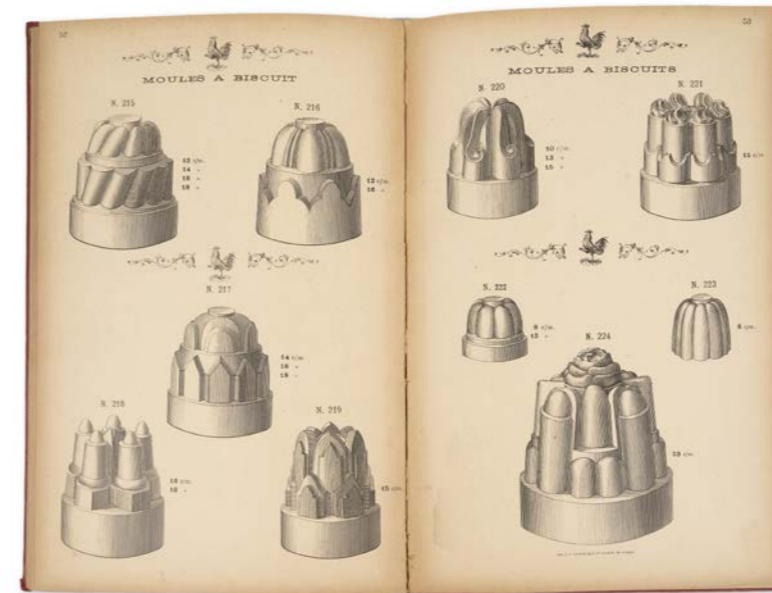
**LA CHAPELLE (Vincent).** *Le Cuisinier moderne (...).*

*Seconde édition, revue, corrigée & augmentée.* La Haye, aux dépens de l'auteur, 1742. [Luzarches, Daniel Morcrette, 1984]. 5 vol. in-8, marquin vert, plaque dorée autour d'un médaillon rouge, dos lisse orné d'un décor doré et teinté (treillage ocre), tranches dorées sur marbrures, étui (Reliure de l'éditeur).

150 / 200 €

Reprint fac-similé de l'édition en partie originale du plus important traité gastronomique du XVIIIe siècle. Décivant plus de 2 000 recettes, elle est illustrée de 13 grandes planches dépliantes.

Tirage à 220 exemplaires, n° 59.



504

502

**LANCELOT DE CASTEAU.** *Ouverture de cuisine.* Anvers, Bruxelles, de Schutter, 1983. In-12, percaline verte ornée à froid (Reliure de l'éditeur). 306 pp., (2) ff.

60 / 80 €

Reprint de l'édition de Liège, Leonard Streel, 1604. Présentation par Herman Liebaers, traduction en français moderne et glossaire par Léo Moulin, commentaires par Jacques Kother.

503

**LAROCHE (Henry-Jean).** *Cuisine. Recueil de 117 recettes.* Paris, Arts et Métiers graphiques, 1935. In-folio, broché, couverture « nappe à carreaux » rempliée (Emboîtage de l'éditeur décoré à l'identique). 146 pp., (3) ff.

200 / 250 €

Édition originale de ce beau livre de gastronomie périgourdine : œufs pochés à la périgourdine, poulet sauté aux morilles, canard au foie gras, homard Murillo, filets de sole au Pommard, gigot à la Du Fresnel, truffes en serviette à la périgourdine... Il est illustré de 18 belles planches originales hors-texte : 6 lithographies d'Édouard Vuillard, 6 eaux-fortes de Dunoyer de Segonzac, et 6 eaux-fortes d'André Villebœuf. Tirage limité à 170 exemplaires. Un des 150 sur papier d'Arches de différentes couleurs, après 20 japon, n° 30. Dos de l'emboîtage légèrement passé. *Carteret IV*, 232.



505

504

**LASNIER (J.).** *Fabrique de chaudronnerie et moules en cuivre. Maisons Aubry et J. Charmois réunies.* Paris, Camis, vers 1900. In-8, demi-toile rouge, premier plat orné (Cartonnage éditeur).

100 / 150 €

Catalogue de batterie de cuisine, orné de plus de 572 figures : bassines, marmites, cuillères, moules, seaux, moulins, rotissoires, cloches...

Quelques rousseurs. Premier plat légèrement froissé.

505

**LECOURT (H.).** *La Cuisine chinoise.* Pékin, Albert Nachbaur, 1925. In-8, broché, couverture illustrée en couleurs rempliée. Titre, (8) ff., 141 pp., (2) ff.

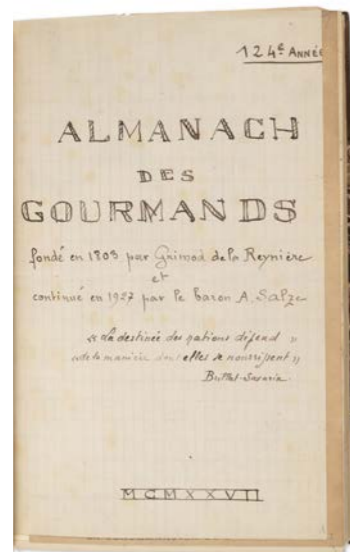
200 / 300 €

Édition originale, ornée de bois gravés dans le texte et d'une jolie couverture en couleurs, représentant le dieu du foyer Tsao Wang et sa femme, entourés de serviteurs.

C'est l'un des premiers livres importants français sur le sujet. L'auteur, qui résida longtemps en Chine, recueillit ces quelques 250 recettes auprès des plus grands maîtres-queux chinois : grillades, étuvées, fumées, fritures, braisées, bouillons, marinades...

Tirée à 550 exemplaires. Un des 500 sur papier pelure chinois, n° 365.

Quelques minimes déchirures au bors des plats. *Oberlé, Fastes*, 289.



507

506

**LIVRE D'OR** de la gastronomie française. Paris, Rouzier, 1931. In-8, broché. 331 pp., (5) pp.

60 / 80 €

Édition illustrée éditée à l'occasion du salon d'automne de 1931, section d'Art gastronomique.

507

**MANUSCRIT.** — *Almanach des gourmands, fondé en 1803 par Grimod de La Reynière et continué en 1927 par le baron A. Salze.* 1927. In-8, demi-marquin brun à coins, dos à nerfs orné d'un fleuron doré répété (Lobstein-Laurenchet). 227 ff.

200 / 300 €

Plaisant almanach unique composé sur le modèle de l'*Almanach des gourmands* de Grimod de La Reynière, par André Salze, éditeur de la Société des gens de lettres de province à Montpellier. L'auteur mêle des textes qu'il recopia et des extraits imprimés découpés et collés, le tout au verso de demi-feuillets vierges ou à l'en-tête de sa maison d'édition.

Il débute son recueil par une épître dédicatoire « aux mânes de Grimod de La Reynière », expliquant qu'« il souhaite reprendre la publication de l'*Almanach des Gourmands* » (qui parut de 1803 à 1812), et faire refluer « la noble tradition, française entre toutes, de la bonne table ».

Il établit ensuite un **calendrier gastronomique pour 1927** : pour chaque mois, sont rapidement évoqués les aliments et mets incontournables. Puis divisant l'ouvrage en quatre grands chapitres, un par saison, Salze recopie diverses **recettes** en citant leur auteur, insère des **extraits de récits, des articles ou poèmes gastronomiques**, offre quelques descriptions

historiques (signées de lui-même, comme sur les « Premiers restaurants parisiens », f. 84 ; ou d'autres sont signées « Clio »). Les derniers feuillets comportent des **textes sur le vin**, un long article manuscrit sur les eaux minérales ; et suivent quelques recettes de mets étrangers.

Les auteurs gastronomes et cuisiniers cités par Salze sont nombreux, anciens ou contemporains : reviennent plusieurs fois les noms de Grimod de La Reynière bien sûr, puis Pampille, Ali-Bab, Brillat-Savarin, Léo d'Orfer, Léon Daudet, Prosper Montagné, Richardin, Monselet...

Quelques traces de colle et rousseurs. Un feuillet détaché. Dos passé.

508

**MANUSCRIT.** — *Recettes françaises et anglaises.* Vers 1970. Cahier d'écolier petit in-8, 140 pp.

60 / 80 €

Cahier de recettes extraites de la publication le Cordon Bleu, 1906, et d'autres sources dont Samuel Chamberlain, Helen Evans Bescond (? 1967) ; quelques unes sont inventées par l'auteur (le « colored bread »). Les recettes sont découpées et collées (français ou anglais), ou manuscrites (anglais).

509

**MAURIZIO (Dr A.).** *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours.* Traduit par le Dr F. Gidon. Paris, Payot, 1932. In-8, broché. Faux-titre, titre, 663 pp.

60 / 80 €

Édition originale française de cette étude rare et fondamentale, illustrée de 82 figures dans le texte.

510

**MENAGIER DE PARIS (Le),** *traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien.* Paris, Crapelet, 1846. [Luzarches, Daniel Morcrette, s.d. (vers 1961 ?)]. 2 vol. grand in-8, broché, non coupé.

60 / 80 €

Reprint fac-similé de l'édition originale de 1846, du plus important livre de cuisine composé au Moyen-Age. Elle avait été établie et annotée par le baron Jérôme Pichon, et publiée aux frais de la Société des bibliophiles français, dont le baron Pichon était le président.

Tirage à 100 exemplaires, n° 66.

511

**MICHEL (Auguste).** *Manuel des Amphitryons au début du XXe siècle.* Paris, aux bureaux de l'art culinaire, 1904. In-12, demi-marquin moderne bleu marine, dos à nerfs (Ateliers Laurenchet).

x pp., (1) f., 171 pp., (8) ff., 136 pp., (2) ff.

150 / 200 €

Deuxième édition, parue la même année que l'originale, de ce traité théorique et pratique sur la manière d'inviter et de recevoir, faire le menu, choisir les vins..., illustré de 56 gravures et dessins dans le texte.

Dans la dernière partie, l'auteur, fabricant de pâtés à Schiltigheim-Strasbourg, offre 160 recettes de foie gras de Strasbourg (hors d'œuvre, plats froid et chauds).

512

**MOULIN (Léo).** *Les Liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire.* Paris, Albin Michel, 1988. In-folio, bradel toile grise, jaquette illustrée (Emboîtement noir de l'éditeur).

60 / 80 €

Édition originale. Abondante illustration en couleurs. Intéressante bibliographie.

Léo Moulin (1906-1996), sociologue belge, composa de nombreux ouvrages sur la gastronomie. Il fut vice-président de la Fédération internationale de la presse gastronomique et du vin.

513

**MURET (Albert).** *Métacuisine.* Lausanne, René et ses amis, 1927. In-8, broché.

60 / 80 €

Édition originale de ce recueil de poèmes en vers et en prose célébrant le coq de bruyère, la bécasse, le vin de Lavaux, l'aïl-lolis, les pieds de porc à la Rouffnonsky (hommage à Rouff et Curnonsky), ou décrivant le repas d'enterrement, le gueuleton galant, le menu du gouteux...

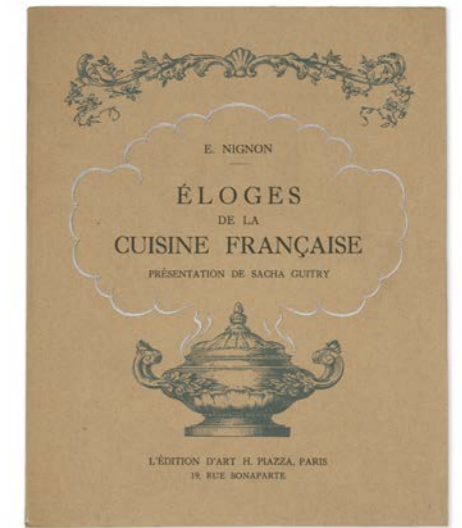
D'abord peintre, installé à Lens, le vaudois Albert Muret (1874-1955) fut ensuite un écrivain hédoniste, aimant la bonne chère et la chasse.

Tirage à 260 exemplaires. Un des 240 sur Hollande Van Gelder. **Envoi de l'auteur à Marcel Rouff**, célébré dans l'avant-dernier poème.

514

**NIGNON (Édouard).** *Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry.* Paris, Édition d'art H. Piazza, 1933. In-4, broché, non coupé (Emboîtement de l'éditeur). 443 pp., (2) ff.

100 / 150 €



514

Édition originale, illustrée d'ornements de Pierre Courtois, tirés en vert. Cet ouvrage est présenté par Guitry comme le testament de son auteur : à la fois histoire de la gastronomie et recueil de recettes, il donne la description de 24 menus princiers servis en 1876. Il sera couronné par l'Académie française. Édouard Nignon (1865-1934), après avoir servi le tsar puis l'empereur d'Autriche, dirigea le célèbre restaurant parisien Larue, rue Royale, et fit découvrir à ses gastronomes les saveurs de la cuisine russe. Oberlé, *Fastes*, 279 - *Bitting*, 343.

515

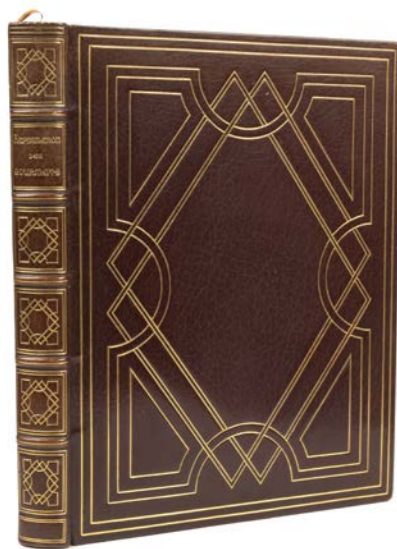
**NIGNON (Édouard).** *L'Heptaméron des gourmets, ou Les Délices de la cuisine française.* Luzarches, Daniel Morcrette, 1979. Fort in-folio, marquin ocre orné d'un décor inspiré du XVIe siècle or et noir, dos lisse orné de même, doublure de marquin ornée de même, tête dorée, couverture, emboîtement (Reliure de l'éditeur). Faux-titre, titre, (1) f. de dédicace, v pp., 336 pp., (4) ff., 16 planches hors-texte.

150 / 200 €

Deuxième édition, en partie originale, du plus beau livre de gastronomie du XXe siècle, publié pour la première fois en 1919 à 150 exemplaires seulement.

Reproduisant en grande partie l'édition originale de 1919, elle est illustrée des bois originaux de V. Guillonnet et H. Varenne. Elle est en outre enrichie d'une présentation de l'éditeur, de 263 recettes (d'après le manuscrit), de nouvelles gravures sur bois (un portrait de Nignon à table, et 5 bois d'ornements, qui n'avaient pas été utilisés pour l'édition de 1919), et de la reproduction des dessins, au fusain et à la gouache par Guillonnet, pour les bois.

Elle a été tirée à 260 exemplaires (dont 10 hors-commerce), sur vélin pur fil à la forme de Lana, signés par l'éditeur, n° 186.



516

516

**NIGNON (Édouard).** *L'Heptaméron des gourmets, ou Les Délices de la cuisine française.* Paris, Imprimerie de Malherbe, 1919. In-folio, maroquin brun orné d'un encadrement de rectangles et losange formés de doubles filets s'entrecroisant, dos à nerfs orné de même, dentelle droite intérieure, tête dorée, couv. et dos, non rogné (A. Taffin).  
Faux-titre, (1) f. de dédicace, titre, v pp., 248 pp., (1) f.

300 / 400 €

Édition originale, réunissant 620 recettes parmi les plus prestigieuses de la cuisine française, réparties sur sept déjeuners et sept dîners, festins imaginaires qui se déroulent sur autant de journées dans le royaume utopique de Cocagne. Chaque journée est présentée par un grand écrivain français : André Mary, Émile Godefroy, Laurent Tailhade, Guillaume Apollinaire, Henri de Régnier, Lucien Descaves, et Fernand Fleuret. Elle est ornée d'un portrait de l'auteur en frontispice gravé à l'eau-forte par J. Patricot, et de 7 planches hors texte, gravées sur bois par Jaraud, d'après O. V. Guillonet et Henri Varenne.

Édition de luxe, tirée à 150 exemplaires numérotés. Un des 120 sur japon impérial, n° 22 (le portrait et les planches sont également sur japon).  
Imprimé spécialement pour le baron de Barante (avec son ex-libris armorié), non rogné, il a été luxueusement relié par Taffin. Le plus célèbre membre de la famille Barante est l'académicien Prosper de Barante, qui au XIXe siècle possédait dans son château du Puy de Dôme l'une des plus riches bibliothèques de France (plus de 60.000 ouvrages).  
Oberlé, *Fastes*, 276.

517

**NIGNON (Édouard).** *Les Plaisirs de la table.* Paris, Chez l'auteur, et Meynial, s.d. (1926). Petit in-4, bradel cartonnage papier à carreaux noirs et blancs, bande supérieure de vélin incisé d'un décor de table dressée et peint en rouge, tête rouge, couverture (Reliure légèrement postérieure).  
333 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce recueil de recettes, souvenirs, anecdotes historiques et citations. Préfacée par Robert de Flers, elle est ornée de dessins réalisés par P. F. Grignon (bandeaux, lettrines, vignettes, culs-de-lampe), d'un style parfaitement Art Déco, tirés en rose.

Exemplaire du tirage courant sur vergé antique. Il est enrichi d'un envoi autographe signé de l'artiste : « 8.7.26, à Monsieur Alfred Sabatier, en plus des coquilles et des fautes..., toutes les amitiés et sympathies de l'illustrateur. P.F. Grignon ».

Plaisante reliure décorée d'un vélin incisé reproduisant le premier bandeau de Grignon.  
Oberlé, *Fastes*, 277.

518

**NIGNON (Édouard).** *Les Plaisirs de la table.* Paris, Chez l'auteur, et Meynial, s.d. (1926). Petit in-4, demi-marocquin lie de vin à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos cons. (Lobstein-Laurenchet).  
333 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce recueil de recettes, souvenirs, anecdotes historiques et citations. Préfacée par Robert de Flers, elle est ornée de dessins réalisés par P. F. Grignon (bandeaux, lettrines, vignettes, culs-de-lampe), d'un style parfaitement Art Déco, tirés en rose.

Exemplaire du tirage courant sur vergé antique. Il est enrichi d'un envoi autographe signé de l'auteur : « Respectueux hommage de l'auteur à Mrs Mary E. Bruce. E. Nignon. Paris le 21 juin 1928 ».  
Dos passé.  
Oberlé, *Fastes*, 277.



520

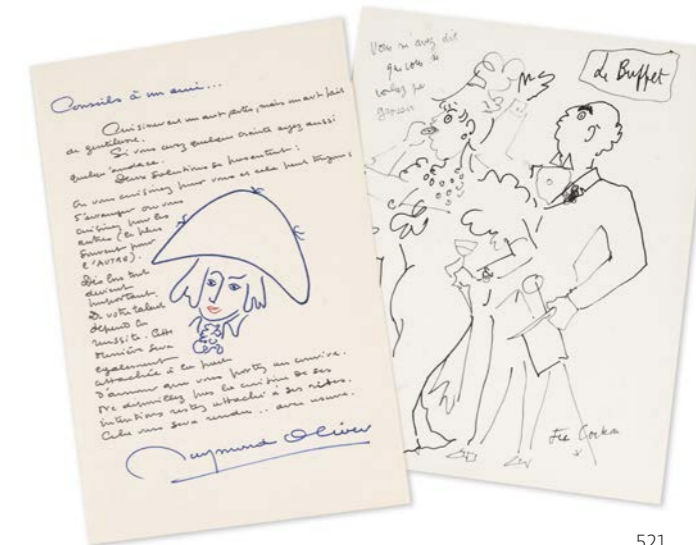
519

**NIGNON (Édouard).** *Précis de cuisine familiale à l'usage des jeunes filles des Écoles supérieures et des Cours complémentaires.* Rennes, Imprimerie de « L'Ouest-éclair », 1935. In-8, broché.  
287 pp., (2) ff.

100 / 150 €

Édition posthume, réalisée en hommage au célèbre cuisinier par le quotidien « L'Ouest-éclair ».

L'auteur de *L'Heptaméron des gourmets* et des *Éloges de la cuisine française*, ancien cuisinier du tsar et de l'empereur d'Autriche, propriétaire du restaurant Larue, s'adresse aux jeunes filles de sa Bretagne natale afin de perfectionner leurs compétences culinaires : la première partie contient 50 leçons pour les 12 mois de l'année, la deuxième partie offre de très nombreuses recettes de potages, hors-d'œuvre, œufs, poissons, volailles, pâtes alimentaires, plats froids... parmi lesquelles de nombreuses spécialités bretonnes.  
Illustrations dans le texte réalisées pour la plupart par L. Frick. Piqûres sur la couverture, rousseurs.



521

520

**OLIVER (Raymond) et MOSE.** *Cuisine insolite.* Paris, Édilux, 1969. In-4, toile illustrée d'un visage barbu, en forme de soupière (Emboîtement de l'éditeur).  
78 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce recueil de recettes rédigées par le cuisinier Raymond Oliver (1909-1990), propriétaire et chef du Grand Véfour. Collectionneur, il avait fait gravé son ex-libris avec le pseudonyme Rouvier de Vaulgran. Elle est ornée d'illustrations de Mose, en premier tirage. Complet du Menu et de la note du Grand Véfour. Billet autographe, daté 10.2.56, de Raymond Oliver joint.

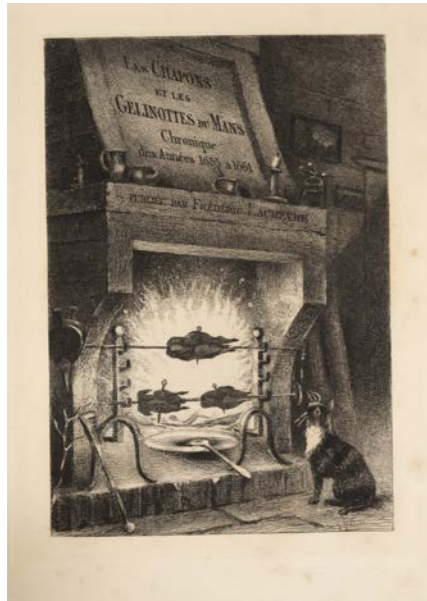
521

**OLIVER (Raymond).** *Recettes pour un ami. Préface et illustrations de Jean Cocteau.* Paris, Galerie Jean Giraudoux, 1964. In-folio, toile blanche, illustrée du titre en rouge dessiné par Cocteau (Emboîtement de l'éditeur).  
123 pp., (4) ff.

600 / 800 €

Édition originale, ornée de 30 compositions de Jean Cocteau, tirées en rouge, en premier tirage. Tirage sur papier de toile enduit (plastifié), à 915 exemplaires, et quelques hors-commerce.

Un des 30 exemplaires de tête, avec un beau dessin original de Cocteau, une recette autographe de Raymond Oliver et une suite en noir des illustrations : n° 17.  
Dos de l'étui passé.



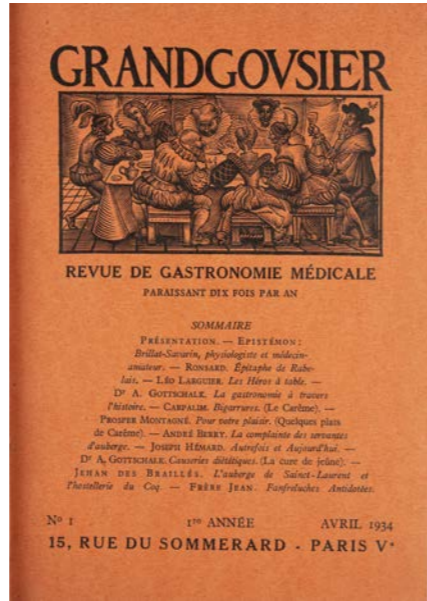
522

522

**PINCHESNE (Étienne Martin de).** *La Chronique des chapons et gélinottes du Mans. Publiée sur le manuscrit original de la Bibliothèque nationale par Frédéric Lachèvre.* Paris, Henri Leclerc, 1907. Grand in-8, demi-marroquin brun, dos à nerfs, tête dorée, couv. cons. (Reliure de l'époque).  
Faux-titre, titre, frontispice gravé à l'eau-forte par H. Manesse, lxxi pp., 259 pp., (3) ff.

200 / 300 €

Édition originale de ce récit de pantagruéliques repas : de 1656 à 1658, Pinchesne, chef de cuisine de la maison du Roi de 1635 à 1668, convoqua quelques amis gastronomes pour des repas épiques, en hommage à Pierre Costar, le fournisseur des chapons et gélinottes de ces repas. La longue introduction de cet ouvrage contient les notices biographiques des convives ; suivent les échanges épistolaires entre Costar et Pinchesne au sujet de ces repas ; poésies d'auteurs divers et citations... se mêlant à cette prose. Tirage à 301 exemplaires, aux frais de F. Lachèvre, n° 256. Exemplaire entièrement interfolié ; seuls les deux premiers feuillets ajoutés portent des notes (transcription d'une lettre de Raymond Toinet au sujet de cet ouvrage). Infimes rousseurs. Un mors fendillé, frottements à la reliure.



525

523

**POIRET (Paul).** *107 recettes ou curiosités culinaires.* Paris, Henri Jonquières et Cie, 1928. Petit in-4, broché, couverture illustrée.  
Faux-titre, titre, (1) f., (212) pp., (1) f.

60 / 80 €

Édition originale recherchée de ce livres de recettes collectées par le célèbre couturier et mécène du Paris des années 20, Paul Poiret ; elles sont anonymes ou signées de Baccou chez Marguery, Chausson chez Maxim's, Gines Lagrange, Paul Reboux, Rober Spa, Ernest Verdier de La Maison dorée... Elle est illustrée de 107 dessins de Marie Alix, en noir dans le texte.  
Dos passé.  
Oberlé, *Fastes*, 291 - *Bitting*, 374.

524

**REBOUX (Paul).** *Nouveaux régimes ou L'Art d'accommoder selon la gastronomie les ordonnances des médecins.* Paris, Ernest Flammarion, 1932. In-12, broché, non coupé, couverture argentée.  
285 pp.

60 / 80 €

Recueil de recettes pour soigner la goutte et l'arthritisme, le diabète, l'albuminurie, la gastralgie, l'entérite, la constipation, les douleurs hépatiques... avec le tableau des menus par semaine, pour chacun...  
Édition parue un an après l'originale ; elle a été spécialement tirée pour les laboratoires Lobica, Paris.  
Exemplaire hors commerce sur Arches pur fil, hors justification, imprimé pour le docteur Damon.  
Dos frotté et fendu.

525

**REVUE. — GRANDGOUSIER.** *Revue de gastronomie médicale.* Paris, avril 1934 - juillet-août 1956. 83 n° en 6 vol. in-8 et in-12, demi-veau fauve marbré, pièce de titre verte, couverture (Reliure de l'époque).

200 / 300 €

Collection complète des 83 numéros de cette célèbre revue gastronomique, inscrite par son titre dans la tradition rabelaisienne. Documentation proposant des articles du Dr. Gottschalk, A. Simon, R. Vaultier, R. Ponchon, P. Montagné, H. Bachelin, Pomiane, etc., nombreuses recettes et bons-mots. Très nombreux articles concernant le vin. Avec une importante iconographie et d'intéressantes analyses d'ouvrages du XVe au XIXe siècle. Elle comporte en pré-originale : *L'Histoire de l'alimentation* du Dr. Gottschalk, *La Mycogastronomie* du Dr. Romain.  
Tampon ex-libris Gaston Irlès.  
Dos légèrement passés.

526

**REVUE. — LA CUISINE DES FAMILLES.** *Recueil hebdomadaire de recettes d'actualité très clairement expliquées, très faciles à exécuter.* Paris, 1905-1909. 4 vol. grand in-8, toile chagrinée verte ou noire (Reliure de l'époque).

60 / 80 €

Rédigée sous la direction de Jeanne Avrin, la revue propose diverses anecdotes historiques, études sur les produits, recettes cosmopolites et régionales...  
Reliures tachée et usagées.  
L'année 1906 est en double (à la fois dans 2 volumes).  
Est compris un deuxième exemplaire des années 1907-1908.

527

**REVUE. — LE CORDON-BLEU.** 1907, 1910, 1911, 1933. 4 vol. in-8, reliés par année.

200 / 250 €

*Le Cordon Bleu* fut le premier journal de cuisine, lancé en 1895 par la journaliste Marthe Distel. Au vu du succès du journal, elle organisa des démonstrations culinaires et monta une école de cuisine ; rapidement renommée, celle-ci obtint à partir de la deuxième moitié du XXe siècle une dimension internationale. On joint deux exemplaires de : *La Cuisine et la pâtisserie expliquées du Cordon-Bleu.* Paris, Bibliothèque du journal Le Cordon-Bleu, s.d. (vers 1906). Grand in-8, demi-basane brune de l'époque (usagée). 742 pp.  
Reliures hétérogènes et usagées, une coiffe sup. manquante.

528

**REVUE. — POT-AU-FEU (Le),** *journal de cuisine pratique et d'économie domestique.* 1893 - 1923.

300 / 400 €

Important ensemble de cette revue culinaire bi-mensuelle réunissant, en volumes in-8 dépareillés, les 15 premières années de cette revue culinaire (1893-1907), complétées par quelques années (1910, 1920 à 1924), et d'autres années en double. Le journal, qui s'adresse « aux ménagères à quelque monde qu'elles appartiennent », a la particularité de publier les premiers cours publics de cuisine, inventés et dispensés par Charles Driessens, et qui bénéficiaient alors d'un grand succès. Il donne également des principes d'alimentation, choix et conservation des denrées, falsifications, recettes, menus, questions d'hygiène, chauffage, ornementation, publicités, etc... Dès le premier numéro, paru le 15 avril 1893, la devise est choisie : « être pratique ».  
Le sous-titre transformé en « Le Pot-au-feu et les bonnes recettes réunis », cette revue très populaire sera publiée au delà de la première moitié du XXe siècle (le dernier volume conservé à la B.n.F. est daté 1956).

Description détaillée :

- série reliée, 12 vol. in-8, demi-chagrin noir (sauf le dernier numéro, demi-toile noire) : 1896-1907.
- série reliée, un fort vol. in-8, demi-basane rouge : 1904-1096.
- série reliée, 5 vol. in-8, dos arrachés : série complète des 6 premières années : 1893-1898.
- ens. dépareillé : 1893, 1895, 1896, 1897, 1899, 1904.
- séries de numéros brochés : in-8, sous chemises : 1896, n° 1 à 24. Manque le n° 2. — 1906, n° 1 à 24. Manque le n° 5. — 1910, n° 1 à 24. Manque le n° 5. — Couvertures parfois détachées. / in-4 : 1920, n° 4 à 27. Manque les n° 1, 2, 3. — 1921, 1922, 1923, n° 1 à 24 : années complètes.

529

**ROBERT-ROBERT et Gaston DERYS.** *Dictionnaire de gastronomie joviale.* Paris, Édition des portiques, 1930. In-8, broché, couverture illustrée en couleurs.  
239 pp., (2) ff.

60 / 80 €

Édition originale.  
Envoi autographe signé de Derys, à son ami « Louis ».  
Ex-libris Alain Huchet.  
Infimes rousseurs. Brochage fatigué.

530

**ROUFF (Marcel).** *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant gourmet.* Paris, Société littéraire de France, 1920. In-12, broché, non rogné. 99 pp., (2) ff.

60 / 80 €

Édition originale de ce célèbre roman gastronomique, dédié à Brillat-Savarin, Curnonski, Gabion et Guy de Pourtalès.

Véritable hymne à la gastronomie et à la gourmandise, le roman décrit les aventures de l'ancien magistrat retiré dans le Jura, Dodin-Bouffant qui consacra sa vie à la table. Marcel Rouff, avec Curnonsky, est co-auteur de la fameuse collection *La France gastronomique*.

Exemplaire d'André Suarès, portant cet envoi autographe signé de l'auteur : « à M. André Suarès avec mon admiration et mes meilleurs sentiments ».

Brochage insolé.

Oberlé, *Fastes*, 416.

531

**SAINT-GEORGES (André).** *Éloge de la table. Préface de Curnonsky, prince élu des gastronomes.* (S.l.), Éditions de La Couronne, 1947. In-folio, en feuilles. Faux-titre, titre, pp. 9 à 207, (3) ff.

100 / 150 €

Édition originale de cette somme célébrant « le neuvième art », éditée spécialement pour la Confrérie des Chevaliers du Tastevin : la Table à toutes les grandes périodes historiques, les écrivains, les collectionneurs, les sociétés gastronomiques, le théâtre, la diplomatie, les spécialités régionales et étrangères, le vin et l'eau-de-vie, etc.

Elle est ornée de 65 cuivres originaux de Hervé Baille dans le texte, dont 47 en bistre ou en couleurs (vignettes et culs-de-lampe) et 18 en noir à pleine page.

Tirage à 531 exemplaires. Un des 400 sur pur chiffon, non justifié.

Brochage abîmé avec taches et manques.

532

**SAINT-GERMAIN (Jacques).** *Le Foie gras, suivi de l'art de le servir et de l'appareiller.* Paris, la Compagnie des bibliophiles gastronomes, 1949. In-folio, en feuilles. (1) f. justification, titre, pp. VII à LV.

100 / 150 €

Édition originale.

Tirage à 225 exemplaires sur vélin d'Arches, celui-ci non numéroté.

Piqûres. Chemise lég. salie avec déchirure sans manque au dos.

533

**SCHÆBEL (Maurice).** *Traité des poissons d'eau douce.* Vincennes, 1927. In-folio tapuscrit, broché, 183 ff. en 4 cahiers cousus.

200 / 300 €

Document unique et inédit.

Dans la préface de cet essai destiné aux cuisiniers et non aux pêcheurs, l'auteur explique qu'après avoir composé un *Traité des poissons en général*, il s'attache à décrire « la grande ressource de la campagne ».

Organisé selon l'ordre alphabétique des poissons décrits (anguille, barbeau, brême, brochet, carpe, gardon, perche, tanche, truite, viron...), le traité donne près de 220 recettes, conseils de nettoyage et de cuisson : l'anguille, le brochet, la carpe et la truite offre les possibilités les plus nombreuses.

Vue la précision et la qualité des recettes, cet auteur semble les avoir expérimentées lui-même ! Néanmoins, il n'a jamais rien publié.

Manque à la couverture de papier avec titre manuscrit. Feuillet corné, marges roussies, trace de pliure centrale.

534

**SPETZ (Georges).** *L'Alsace gourmande.* Strasbourg, Revue alsacienne, 1914. In-8 broché, couverture à rabats illustrée en couleurs. 181 pp., (3) pp.

60 / 80 €

Poème gastronomique suivi de 140 recettes alsaciennes, illustré d'encadrements et de quarante vignettes de Jeanne Riss. Brochage sali.

535

**TACUINUS SANITATIS.** — *Enchiridion virtutum vegetabilium, animalium, mineralium, rerumque omnium.* Paris, Seefeld, 1984. 2 vol. in-8, le fac-similé en basane fauve moderne (75 pp.), le volume de commentaires par Jean Dérens, en cartonnage papier beige (105 pp.), emboîtage beige (Reliure de l'éditeur).

60 / 80 €

Édition fac-similé du célèbre *Codex Vindobonensis 2396* (B. n. de Vienne), manuel de santé manuscrit et enluminé datant de la fin du XVe siècle : ce « tacuinus sanitatis » est en fait la traduction en latin (datant du XIIIe siècle) d'un texte composé en arabe vers le milieu du XIe siècle. Le manuscrit comprend 294 miniatures accompagnées de commentaires exposant les « vertus » et « dommages » des végétaux, animaux, minéraux du monde environnant.



536

536

**THIS (Hervé) et Claude DÉLIAS.** *Lettres gourmandes.* Nice, Jane Otmezguine, 2002. Coffret éditeur grand in-4, 30 x 32 cm, recouvert de tissu broché de points beige sur fond chiné violet, vignette de titre imprimée en sérigraphie, compartiments intérieurs de sycomore.

200 / 300 €

Édition originale de cette superbe publication bibliophile dédiée à la gastronomie moléculaire.

Elle contient :

- 6 lettres de Hervé This, physicien et chimiste, au chef Pierre Gagnaire, sur la combinaison de la chimie et de la gastronomie — reproduites en fac-similés et transcrites en garamond.

- 6 enveloppes illustrées d'après les dessins et documents de l'auteur, par un assemblage original rehaussé à la main par Claude Délias.

- 2 objets d'accompagnement créés par Claude Délias : un jour de texte (texte écrit et découpé par l'artiste) et une « Bouchée de langage » (mots évocateurs sculptés sur une fourchette en résine).

- photographie originale d'Hervé This.

Tirage limité à 60 exemplaires, signés par l'auteur et l'artiste, dont 4 hors commerce. Un des 6 exemplaires de tête, comportant en outre le manuscrit autographe d'une des 6 lettres et une œuvre originale de l'artiste.

537

**TOUZALIN (Lida M.).** *L'Amérique à table ou 200 recettes de cuisine américaine.* Paris, Ernest Flammarion, 1929. In-12, broché, couverture illustrée. 217 pp., (1) f.

60 / 80 €

Recueil de recettes caractéristiques : potages, poissons, viandes, légumes, pains, sauces... mais aussi porridges, bonbons, cocktails.

L'auteur donne même la liste des fournisseurs de produits américains à Paris.

Brochage fatigué.

538

**VARILLE (Matthieu).** *La Cuisine lyonnaise.* Lyon, P. Masson, 1928. In-8, demi-marquin vert à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos (Jeannine Janssens).

Faux-titre, titre, frontispice, 136 pp., (1) f. de justification.

200 / 300 €

Édition originale rare, ornée d'un frontispice et de jolies vignettes typographiques.

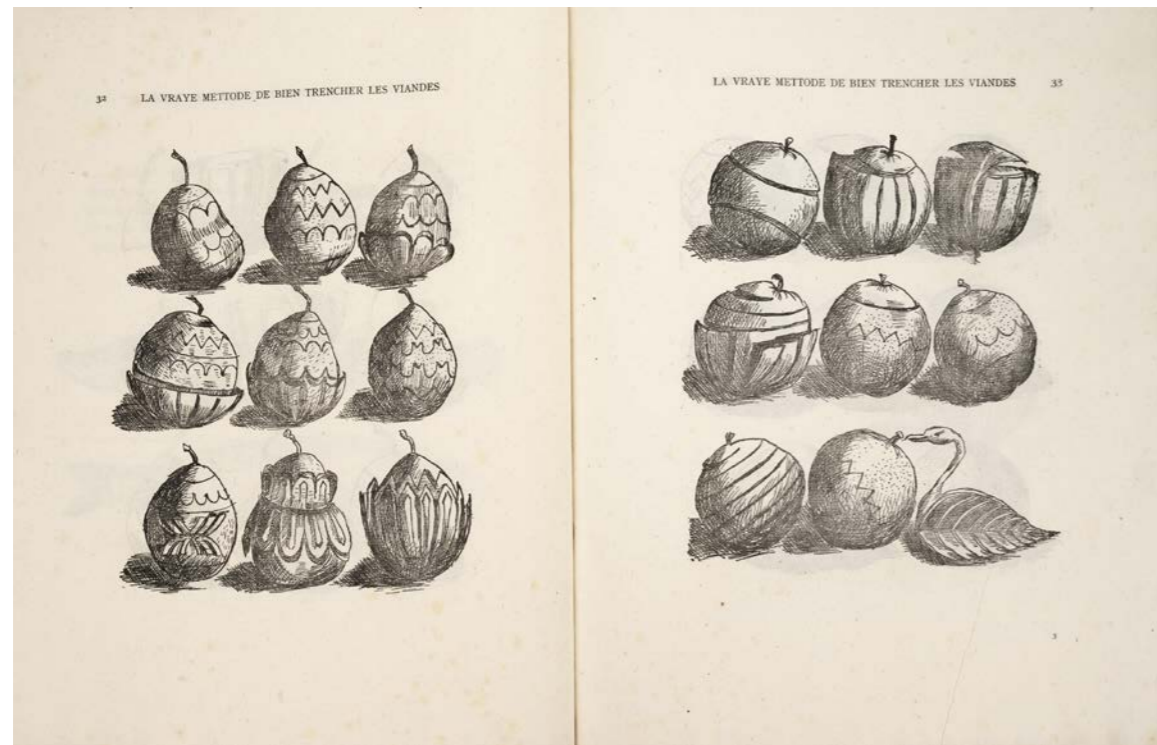
Cet ouvrage évoque les vieilles hostelleries lyonnaises, les fastes de la cuisine lyonnaise, les vins, les aventures de gourmets lyonnais... et les recettes fondamentales, 29 sont décrites : le brochet au bleu, le Délicieux lyonnais, le saucisson de Lyon, la tête de veau à la Déduit...

Tirage à 1040 exemplaires. Un des 10 exemplaires de tête sur chine (n° 7).

Il provient de la bibliothèque Guy Dartois, collectionneur belge (I, n° 563).

Dos et plats en partie insolés. Infimes rousseurs.

Bitting, 475 - Oberlé, *Fastes*, 292.



539

538bis

**VENCE (Céline) et Robert J.-COURTINE.** *Les Grands maîtres de la cuisine française. Du Moyen-Age à Alexandre Dumas, les meilleures recettes de cinq siècles de tradition gastronomique.* Paris, Bordas, (1972). In-4, cartonnage illustré de l'éditeur, étui. 542 pp.

40 / 60 €

Édition originale de ce recueil de recettes de Taillevent, Nostradamus, Pons, La Varenne, Pierre de Lune, Massialot, Marin, Menon, Viard, Carême, Gouffé, Dumas, etc. Chacune est illustrée d'une photographie en couleurs.

539

**VONTET (Jacques).** *La Vraye methode de bien trencher les viandes tant à l'italienne qu'à la main et les différentes façons de peler et de servir toutes sortes de fruits et le moyen de faire diverses figures.* Dijon, aux Éditions du raisin, 1926. In-4, broché. Faux-titre, titre, 37 pp.

100 / 150 €

Reprint de l'édition de Lyon, 1647, établi et préfacé par Charles de Salvette. Tirage à 110 exemplaires. Infimes rousseurs.

## CHAMPIGNONS

540

**ALBUM DE 111 AQUARELLES ORIGINALES DE CHAMPIGNONS.** Angleterre, Lancastre, fin du XIXe siècle]. In-folio, veau fauve, filets dorés et roulette à froid, dos orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches dorées (Reliure de l'époque). 61 ff. montés sur onglets.

600 / 800 €

Album contenant 111 aquarelles originales, gommées, de champignons du Lancastre (Lancashire, comté du nord-ouest de l'Angleterre) ; de tailles variées et exécutées sur papier fort, elles ont été contrecollées et encadrées d'un filet noir ; chaque feuillet contient une à six aquarelles. De très bonne facture, elles présentent parfois sur la même feuille diverses vues. Les légendes sont écrites à l'encre ou parfois ajoutées au crayon ; elles sont datées de septembre 1872 à mai 1885, mais la majeure partie date de 1873-1874. La plupart sont numérotées, l'ensemble paraît donc appartenir à une vaste collection. On a joint au début du volume une carte signée M. J. Berkeley, à qui fut demandé de nommer les dessins et ainsi confirmer leur qualité ; il serait donc peut-être l'auteur de ces légendes manuscrites. Miles Joseph Berkeley (1803-1889) a décrit de très nombreuses espèces de champignons et est considéré comme le père de la mycologie britannique. Il réalisa un herbier de près de 10 000 espèces de champignons (dont environ 5 000 qu'il a décrites), conservé dans les collections des Jardins botaniques royaux de Kew. Ex-libris moderne : J. Nash-Wortham. Quelques éraflures.



540

541

**ALBUM DE 19 AQUARELLES ORIGINALES DE CHAMPIGNONS.** XIXe siècle.

150 / 200 €

19 ff. décousus, ornés d'aquarelles originales de champignons exécutées sur un papier vergé. Non signées mais d'une facture tout à fait assurée, elles sont sans légendes, parfois encadrées d'un filet noir. Taches, rousseurs, petites déchirures.



541



542

**542**  
**ALBUM DE 42 AQUARELLES ORIGINALES DE CHAMPIGNONS.** Début XXe s. Petit in-folio, demi-percaline bordeaux, dos lisse muet.

250 / 300 €

42 ff. n. ch. portant des aquarelles originales de champignons, exécutées sur papier fort contrecollé, présentant parfois sur la même feuille différentes variétés ou différentes vues. Les légendes sont écrites au crayon ou à l'encre et certaines aquarelles sont accompagnées de petits papiers volants indiquant leur comestibilité.

Super-libris sur la percaline du premier plat : *Léon Fouré 1913*. Petites déchirures sans importance à qqs ff. Légères frottements.

**543**  
**ANONYME.** *Méthode nouvelle, facile et peu coûteuse de cultiver le champignon.* Bruxelles, M.-E. Rampelbergh, s.d. (vers 1840). In-12, bradel cartonnage moderne papier marbré, pièce de titre noire, couvertures cons. (Janssens).

*Faux-titre, titre, 26 pp., (1) f. de table, 3 lithographies hors texte.*

100 / 150 €

Cette rare plaquette décrit les méthodes de culture du champignon (obtenir le blanc des champignons, emploi de la bouse de vache et du sel de nitre...), les lieux (caves, meules, serres, appartements, cuisines, écuries...), la conservation. Les planches illustrent des lieux parfois insolites de culture : cave voûtée, tiroirs sous une jardinière, étagère dans l'écurie. Rousseurs.



544

**544**  
**ALBUM DE 31 AQUARELLES DE CHAMPIGNONS.** Milieu du XIXe s. In-4, demi-chagrin vert, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque).

200 / 300 €

Bel album de 31 aquarelles originales de champignons contrecollées, divers formats.

Les dessins sont légendés et numérotés (avec un 2bis). Un dessin est signé du naturaliste Jean-Baptiste Noulet (1802-1890), un autre par le médecin et botaniste Achille Richard (1794-1852). Plusieurs légendes indiquent que l'observation s'est effectuée au Bois de Boulogne.

**545**  
**BADHAM (Charles David).** *A treatise of the esculent funguses of England.* Londres, Reeve brothers, 1847. In-8, percaline brune, sur le premier plat fer doré orné de multiples champignons (reproduction de la vignette de titre), dos lisse (Cartonnage de l'éditeur).  
*x et 138 pp., 20 planches.*

100 / 150 €

Édition originale rare de ce traité sur les champignons comestibles d'Angleterre décrivant 48 espèces ; il est illustré d'un frontispice et **16 planches en couleurs** lithographiés par Leonard, présentant chacune plusieurs espèces et vues, et de 4 planches en noir (coupes au trait).

Leonard est le pseudonyme de Anna Maria Hussey, botaniste et peintre, auteur d'un atlas mycologique en 140 planches, *Illustrations of British mycology* (1847-1955).

On a joint une lettre autographe (salie, collée) de l'auteur donnant une liste de champignons.

Le docteur Badham pratiqua la médecine en Écosse, France, Italie et Angleterre ; il accumula un important herbier de champignons, conservé aux Jardins botaniques royaux de Kew, en Ireland.

Cartonnage restauré, dos et coins recollés. Annotations et aquarelle sur la première garde.

*Mykolibri, 42.*

**546**  
**BARLA (Jean-Baptiste).** *Flore mycologique illustrée. Les Champignons des Alpes maritimes.* Nice, Serre, 1996. In-4, en feuilles, sous boîte éditeur.

60 / 80 €

Reprint de l'édition originale parue à Nice, A. Gilletta, 1888. Illustrée de 64 planches numérotées (dont certaines en bis).

**547**  
**BARLA (Jean-Baptiste).** *Les Champignons de la province de Nice et principalement les espèces comestibles, suspectes et vénéneuses.* Nice, Imprimerie Canis frères, 1859. In-4 oblong, demi-basane brune, dos lisse orné de filets dorés (Reliure de l'époque).  
*lv et 138 pp., 48 planches.*

500 / 600 €

Édition originale, illustrée de **48 planches**, lithographiées d'après les dessins de l'auteur par V. Fossat, **coloriées et gommées**. Elles représentent les espèces décrites sous leur grandeur naturelle, dans leurs divers états de développement, et sous leurs différents aspects ; les noms latins sont suivis des noms donnés à Nice, en France, en Angleterre, en Allemagne et en Italie.

Barla (1817-1896) étudia également les orchidées du Sud de la France. En 1896, il légua à la ville de Nice ses bâtiments, sa bibliothèque et ses collections sur les poissons, les plantes à fleurs et les champignons du pays niçois, ainsi que la collection du savant Verany : l'ensemble constitue le fonds du Muséum d'histoire naturelle de Nice.

**Envoi autographe signé de l'auteur** « à Monsieur Cusin directeur général d'horticulture pratique ».

Quelques rousseurs, feuillets froissés. Frottements.

*Mykolibri, 59.*

**548**  
**BATSCH (A.-J.-G.-K.).** *Elenchus fungorum.* Halle, Joannem Jacobum Gebauer, 1783, 1786 et 1789. 3 parties en 1 vol. in-4 demi-veau havane à coins, dos lisse orné, filets, pièce de titre de maroquin noir, dentelle à froid en bordure sur les plats (Reliure de la première moitié du XIXe siècle).



547

I) Titre, (5) ff. pour le titre particulier en allemand et les dédicaces, 184 colonnes, planches I à XII. - II) Titre, (2) ff. pour le second titre en allemand et la dédicace à Goethe, colonnes 13] à 280, planches XIII à XXX. - III) Titre, (2) ff. pour le second titre en allemand et la dédicace à C.P. Thunberg, colonnes XIII] à XXXX, 164 colonnes, (1) f., planches XXXI à XLII.

600 / 800 €

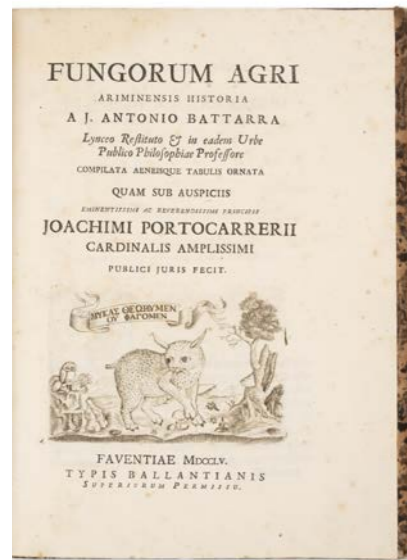
Édition originale de l'un des plus beaux livres de mycologie, illustré de **42 planches** (représentant plus de 300 figures), gravées à l'eau-forte par le peintre et graveur allemand Johann Stephan Capiex (1748-1813) et **finement coloriées à l'époque et gommées**.

Le texte est bilingue : latin sur la colonne de gauche, allemand gothique en regard.

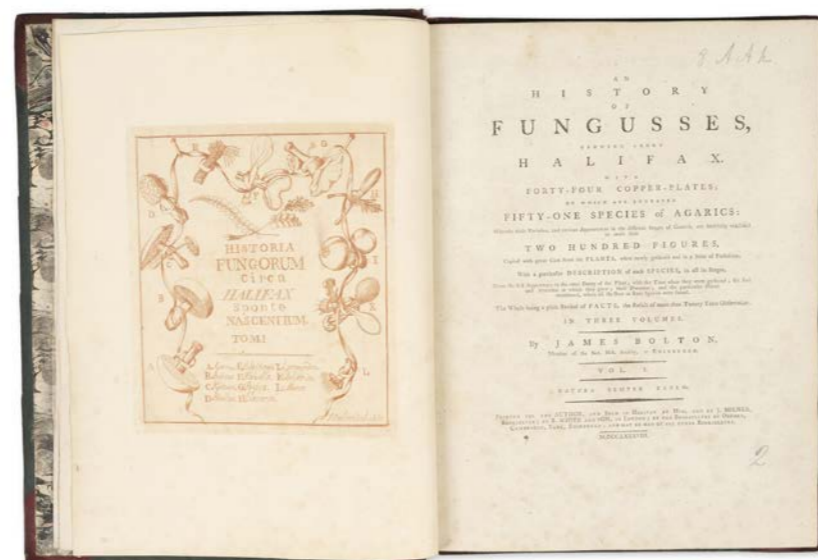
Le naturaliste et médecin allemand Auguste Johann Georg Karl Batsch (1761-1802) fut chargé par le comte de Reuss de mettre en ordre un riche muséum zoologique et minéralogique qu'il venait d'acquérir, à Koestritz.

Notre exemplaire comporte, dans les marges d'un grand nombre de pages et sur les planches, des **annotations à l'encre de la main d'un mycologue anglais** du début du XIXe siècle. Le nom du scripteur se trouve sur le titre général, en haut à droite : « J. Hawkins Chaceley, Worcester]shire ». On trouve en outre, après la page de titre de la première partie, une table manuscrite repliée renvoyant aux numéros des figures gravées par Capiex.

Charnières fendues. Restaurations, quelques pâles rousseurs. *Brunet VI, 5362 ; Pritzel, 475 ; Nissen, 92 ; MykoLibri, 87.*



549



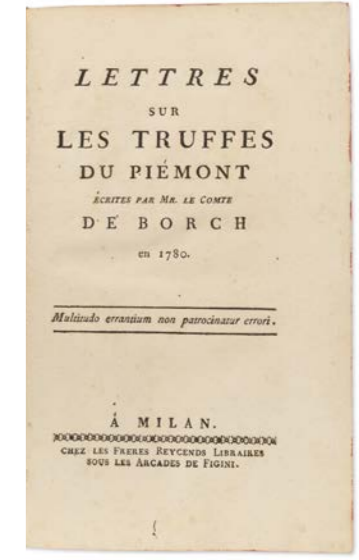
553



553



553



554

549

**BATTARA (A. J. Antonio).** *Fungorum agri Ariminensis historia.* Faenza, Typis Ballantianis, 1755. In-4, cartonnage papier marbré, dos lisse orné, pièce de titre fauve (Reliure de l'époque). vii et 80 pp., 40 planches hors texte.

400 / 500 €

Édition originale très rare, illustrée d'une plaisante vignette gravée sur cuivre et in fine de 40 planches finement gravées sur cuivre : contenant chacune plusieurs figures, elles illustrent les 18 classes de champignons décrites par Battara. Les chapitres liminaires IV et V traitent des préparations culinaires et des vertus médicinales des champignons.

Jean-Antoine Battara (1714-1789), théologien, médecin et botaniste italien, né à Rimini, fut curé de sa ville natale et y enseigna la philosophie à partir de 1741. Il s'occupa surtout des champignons et prouva que ce sont des plantes issues des graines et non de la putréfaction. Il donna son nom à un champignon classé comme une espèce nouvelle par Persoon.

Ex-libris imprimé moderne : Marcus Crahan.

Restaurations sur la première garde. Mouillure. Coins émoussés, petits manques de papier aux coiffes et charnières. Nissen, 95 ; Pritzel, 490 ; Mykolibri, 90.

550

**BIGEARD (René) et Henri GUILLEMIN.** *Flore des champignons supérieurs de France les plus importants à connaître (comestibles et vénéneux).* Chalon-sur-Saone, E. Bertrand, 1909 ; Paris, Léon Lhomme, 1913. 2 vol. in-8, demi-basane chagrinée verte, dos lisse, pièce de titre rouge (Reliure de l'époque).

l) xvi et 600 pp. dont 56 planches dans le texte. - II) xx et 791 pp. dont 44 planches dans le texte.

150 / 200 €

Édition originale, ornée de 100 planches contenant 866 figures en noir. Le premier volume décrit 1607 espèces ou variétés, le second 2200.

Ex-libris manuscrit G. Salgues, 1924 - avec une intéressante lettre relatant les dernières expériences mycologiques adressée à M. Salgues — sans doute l'auteur de notes marginales au crayon et du tableau sur un feuillet ajouté.

Dos passé et frotté.

Mykolibri, 159.

551

**BLANCHON (H. L. Alph.).** *Culture des champignons et de la truffe.* Paris, Rousset, 1906. In-12, broché, partiellement non coupé.

Faux-titre, titre, 163 pp.

100 / 150 €

Édition originale de ce traité sur la culture, les recettes culinaires et la conservation des champignons et des truffes.

552

**BLANCHON (H. L. Alph.).** *Culture des champignons et de la truffe.* Paris, Rousset, 1906. In-12, demi-chagrin noir, couverture (Reliure moderne).

Faux-titre, titre, 163 pp., 8 pp. (catalogue éditeur).

150 / 200 €

Édition originale de ce traité sur la culture, les recettes culinaires et la conservation des champignons et des truffes.

553

**BOLTON (James).** *An history of fungusses, growing about Halifax.* Halifax, chez l'auteur (Imprimé à Huddersfield, J. Brook), 1788-1789-1791. 4 vol. in-4, demi-marouquin à long grain rouge avec coins, dos lisse orné de filets dorés, tranches mouchetées bleues (Reliure de l'époque).

1 500 / 1 800 €

Édition originale de cet important ouvrage anglais de mycologie, bien complet de l'appendice paru 3 ans après.

Décrivant les champignons d'Halifax, Liverpool, il est illustré d'un titre-frontispice gravé en bistre, et 182 planches gravées sur cuivre par l'auteur lui-même et mises en couleurs : elles contiennent environ 900 figures représentant 231 espèces de champignons.

Mycologue britannique, Bolton (1758-1799) était membre de la Société d'histoire naturelle d'Edinburgh ; avec assiduité, il collecta les champignons et les illustra avec une très grande finesse ; il correspondit avec les plus grands mycologues de son époque : Jean Bulliard, James Dickson, John Lightfoot, et Carl Willdenow.

Ex-libris armoriés : John Towneley Esq., et George Priestley.

Exemplaire provenant de la collection des doubles du Museum britannicum (cachet pour vente, 1881).

Charnières et coins restaurés. Frottements. Quelques taches et rousseurs.

Mykolibri, 196 ; Nissen, 195.

554

**BORCH (Michel-Jean, comte de).** *Lettres sur les truffes du Piémont écrites par Mr. le Comte de Borch en 1780.* Milan, Chez les Freres Reycends, s.d. [In fine : Milan, Au Monastère Impérial de St. Ambroise, 1780]. In-8, cartonnage bradel papier ocre, pièce de titre orange (Reliure de l'époque).

viii pp., pp. 3 à 51, (1) f. d'errata, 3 planches repliées hors texte.

1 000 / 1 500 €

Édition originale, d'une extrême rareté.

On trouve dans cet ouvrage la description de « deux espèces de truffes blanches (tuber albidum et bianchetti), qui croissent dans le Piémont et dont la finesse est proverbiale (...) Outre son intérêt mycologique, ce petit volume possède un attrait bibliophilique par son illustration. Les trois belles planches qu'il renferme, dessinées par l'auteur, ont été gravées en couleurs par Louis Gautier d'Agoty ».

Fils d'un grand chancelier de la couronne, le naturaliste et voyageur polonais Michel-Jean Borch (1751-1810) fut d'abord officier dans l'armée polonaise. Élevé à la française, il cultiva les sciences naturelles et la littérature. Pendant un séjour en Italie, il publia une Lythologie sicilienne (1778), suivie en 1780 d'une Minéralogie sicilienne. On lui doit également des Lettres sur la Sicile et l'île de Malte.

Quelques infimes rousseurs. Cartonnage de l'époque frotté.

Vicaire, 104 - Pritzel, 996 - Oberlé, Fastes, 721 - MykoLibri, 208.



555

**BORNHOLZ (Alexander von).** *De la culture des truffes, ou Manière d'obtenir, par des plants artificiels, des truffes noires et blanches, dans les bois, les bosquets et les jardins...* Traduit de l'allemand par Michel O' Egger. Paris, Imprimerie de J.-M. Eberhart, 1826. In-8, broché, couv. imprimée, chemise à rabats moderne. Faux-titre, titre, ivpp., 56 pp.

200 / 300 €

Première édition de la rarissime traduction française de cet ouvrage sur la culture des truffes, publiée un an après l'édition originale allemande. L'auteur promet aux lecteurs qui suivent ses instructions « une récolte abondante des plus excellentes truffes ». Rousseurs. Petits manques à la couverture.

556

**BOSREDON (Alexandre de).** *Manuel du trufficulteur.* Périgueux, Imprimerie E. Laporte, 1887. In-8, bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre brune (Reliure moderne). Faux-titre, titre, pp. (3) à 236, (1) f. d'errata, 13 planches.

150 / 200 €

Édition originale décrivant, dans une première partie, la création et l'entretien des truffières, et dans une seconde partie, les recherches scientifiques autour des variétés, de l'origine de la truffe, son histoire gastronomique et commerciale, les fraudes et falsifications... ; un chapitre est consacré aux recettes culinaires : les conserves en boîtes, bocaux ou flacons ; l'essence de truffe ; les truffes à la calonne au vin, à la provençale, à la Périgueux, à la broche... Elle est ornée de 13 planches hors texte en noir. Alexandre de Bosredon (1831-1903), député d'Aquitaine, présida la Société d'agriculture de la Dordogne, et se spécialisa dans la trufficulture. Mykolibri, 215.

557

**BOUDIER (Émile).** *Icones mycologicae ou Iconographie des champignons de France.* Lausanne, Éditions Piantanida, 1982-1985. 5 vol. in-4 (Reliure éditeur).

200 / 300 €

Reprint de l'édition originale de 1905 (Paris, Librairie des sciences naturelles), illustrée de 600 planches en couleurs.

558

**BOYER (Léon).** *Les Champignons comestibles et vénéneux de la France.* Paris, J.-B. Baillière et fils, 1891. In-8, percaline vert foncé, encadrement et titre en noir, dos lisse (Cartonnage de l'éditeur). viii et 156 pp., (2) ff. (table et catalogue), 50 planches en couleurs.

100 / 150 €

Édition originale.

La première partie contenant les considérations générales est suivie de la description de 50 espèces, chacune illustrée en regard d'une planche en couleurs, par G. Gaulard d'après les dessins de l'auteur, présentant une ou deux vues et une coupe. Quelques rousseurs. Un feuillet détaché. Cartonnage froissé. Mykolibri, 236.

559

**BRESADOLA (Abbé Giacomo).** *Iconographia mycologica.* Milan, Société botanique italienne, 1927-1941. 27 tomes en 28 vol. in-8, demi-maroquin rouge (Reliure moderne).

1 000 / 1 200 €

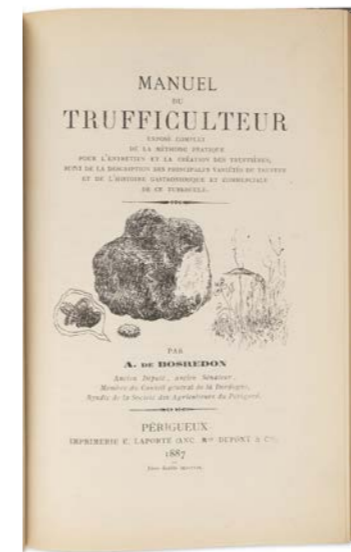
Édition originale, en partie posthume, de cette monumentale étude iconographique des champignons publiée sous la direction de l'abbé Giacomo Bresadola (1847-1929). Membre fondateur puis membre honoraire de la Société mycologique de France, il s'attela à cet ouvrage sous les auspices de la Société botanique italienne et du Musée d'histoire naturelle de Trente.

Elle comprend 26 volumes en latin (1927-1933), illustrés de 1250 planches en couleurs ; et le Supplément par E. J. Gilbert comprenant 3 fascicules en français (1940-1941, réunis en 2 volumes pour le tome 27) : contenant un « inventaire monographique des amanites de la terre entière », il est illustré de 59 figures au trait en noir et 73 planches en noir et en couleurs. Tirage à 500 exemplaires, n° 51. Défauts au tome XV (premier plat cassé et marges des premiers feuillets déchirés). Mykolibri, 243.

560

**BRONDEAU (Louis de).** *Examen microscopique de deux cryptogames de la France et Description de cinq espèces nouvelles de cryptogames.* Bordeaux, Th. Lafargue, 1851. In-8, bradel cartonnage papier marbré, pièce de titre noire (Reliure moderne). 14 pp., (1) f. de notes, 9 lithographies, dont 5 en couleurs.

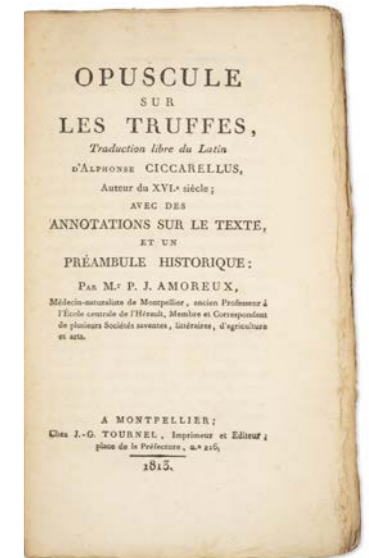
100 / 150 €



556



562



563

Extrait des Actes de la Société Linnéenne de Bordeaux (tome XVII, déc. 1851).

Louis de Brondeau (1794-1859) était botaniste et dessinateur agenais (il publia un *Recueil de plantes cryptogames de l'Agenais*, 1828-1830) ; membre de la Société Linnéenne de Paris en 1821, son vrai nom était Antoine-Louis-Georges Jegun de Marans. Quelques rousseurs. Mykolibri, 264 (1851).

561

**BRUNET (Raymond).** *Manuel pratique de la culture des champignons et de la truffe.* Paris, L. Mulo, 1902. In-12, broché. Faux-titre, titre, ii pp., 172 pp., 36 pp.

100 / 150 €

Manuel agricole et pratique, de l'Encyclopédie Roret, illustré de 15 figures dans le texte. Ex-libris Alain Huchet, ancien cuisinier et libraire parisien spécialisé en gastronomie. Brochage sali, fatigué.

562

**CHATIN (Adolphe).** *La Truffe.* Paris, J.-B. Baillière et Cie, 1892. In-8, demi-maroquin bleu, tête dorée, couverture et dos (Reliure de l'époque). xii et 370 pp., (1) f. de catalogue, 15 planches en couleurs.

150 / 200 €

Édition originale de ce traité de vulgarisation, traitant de la truffe de France et des truffes d'Asie et d'Afrique ; il traite également du commerce et des fraudes, et des préparations culinaires de la truffe.

Professeur de Botanique à l'École supérieure de Pharmacie de Paris (1848-1873) et membre de l'Académie impériale de Médecine, Chatin avait déjà publié une *Étude des conditions générales de la production truffière* en 1869.

Légers frottements. Mykolibri, 359a.

563

**CICCARELLUS (Alphonse).** *Opuscule sur les truffes. Traduction libre du latin (...), avec des annotations sur le texte et un préambule historique par Mr P.-J. Amoreux.* Montpellier, J.-G. Tournel, 1813. In-8, broché, couverture muette rose, pièce de titre imprimée au dos, non rogné, chemise et étui en carton modernes. 180 pp.

200 / 300 €

Ce traité du XVIe siècle évoque le nom, les formes, couleurs, genres des truffes, la manière de les semer, « fouiller », manger, de leur usage médicinal. Envoi a. s. du traducteur, médecin à Montpellier : « À Monsieur Xavier Atger de la part de l'auteur, et de son compatriote et ami Renaud ». Xavier Atger (1758-1833) donna à la Bibliothèque de l'École de Médecine de Montpellier sa collection de dessins et estampes d'artistes méridionaux. Brochage fatigué, avec manques au dos.

564

**CORDIER (François-Simon).** *Guide de l'amateur de champignons.* Paris, Galerie de Bossange frères, et chez l'auteur, 1826. In-18, demi-basane brune, dos lisse orné (Reliure de l'époque).

x et 247 pp., un tableau dépliant.

100 / 150 €

Édition originale, ornée de 11 planches de Blanchard, présentant chacune 1 à 2 espèces de champignons, lithographiées.

La description des espèces est précédée de considérations autour de la reproduction, composition chimique, culture, récolte et conservation des champignons, la connaissance des champignons vénéneux, et les préparations culinaires : champignons en fricassée de poulet, en croute, en matelotte, en tourte..., morilles à l'italienne, farcies..., truffes à la maréchale, en pâte, à la vapeur de vin..., et les champignons desséchés.

Rousseurs. Dos frotté.

Mykolibri, 426.

565

**CORDIER (François-Simon).** *Les Champignons. Histoire, description, culture, usages des espèces comestibles, vénéneuses, suspectes, employées dans les arts, l'industrie, l'économie domestique, la médecine.* Paris, J. Rothschild, 1876. 2 vol. in-8, demi-chagrin brun, dos orné de filets à froid (Reliure de l'époque).

I) 438 pp. - II) Titre et 60 pl. montés sur onglets en couleurs dessinées d'après nature par Melle A. D. Cordier.

100 / 150 €

Quatrième édition revue et augmentée. Deux chapitres sont consacrés à la conservation des champignons et à leur préparation culinaire : les nombreuses recettes sont réparties selon les espèces (cèpes, morilles, vesse-de-loup...) et nous trouvons près de 25 recettes de truffes.

Ex-libris : Maingaud, pharmacien, Mansle ; et cachet monogrammé : EM.

Frottements à la reliure, quelques rousseurs.

Vicaire, 211 : « Les trois premières éditions ont paru en 1869, 1870, 1872 ». - Mykolibri, 427.

566

**CORDIER (François-Simon).** *Les Champignons. Histoire, description, culture, usages des espèces comestibles, vénéneuses, suspectes, employées dans les arts, l'industrie, l'économie domestique, la médecine.* Paris, J. Rothschild, 1876. In-8, demi-chagrin rouge, dos orné, tranches dorées (Reliure de l'époque).

438 pp., 60 planches en couleurs dessinées d'après nature par Melle A. D. Cordier.

100 / 150 €

Quatrième édition revue et augmentée. Deux chapitres sont consacrés à la conservation des champignons et à leur préparation culinaire : les nombreuses recettes sont réparties selon les espèces (cèpes, morilles, vesse-de-loup...) et nous trouvons près de 25 recettes de truffes.

Infimes rousseurs.

Vicaire, 211 : « Les trois premières éditions ont paru en 1869, 1870, 1872 ». - Mykolibri, 427.

567

**DAUTRY (Marc).** — *Portrait au burin, intitulé « Le Marchand de truffes, 1961 ».*

60 / 80 €

De trois quart, coiffé d'un béret et vêtu d'une pelisse, l'homme semble jeter un regard empreint de secrets.

Tirage in-folio à 100 exemplaires, numérotés (n° 24) et signés au crayon par l'artiste.

Un tirage offset de cette gravure illustrera l'ouvrage d'Armand Got, *Sa Majesté la truffe* (1966).

568

**DESCOURTILZ (Étienne).** *Des Champignons comestibles, suspects et vénéneux. Avec l'indication des moyens à employer pour neutraliser les effets des espèces nuisibles (...).* Paris, Chappron, Cornillon, 1827. In-8, et un atlas in-folio, percaline bordeaux (Reliure moderne).

Faux-titre, titre, (2) ff., xlvii pp., 2 tableaux dépliant, 209 pp.

600 / 800 €

Édition originale très rare, dédiée à la Duchesse de Berry ; divisée en trois parties, elle décrit successivement les champignons comestibles, suspects, et vénéneux.

Michel Étienne Descourtilz (1775-1835) ne fut pas seulement physicien et botaniste, il fut également historiographe de la Révolution haïtienne, car il avait été envoyé en tant médecin-naturaliste à Saint-Domingue peu avant les émeutes ; rentré en France vers 1803, il travailla à l'hôpital de Beaumont et fut président de la Société Linnéenne.

Étiquette du libraire parisien Jacques Lechevalier. Quelques rousseurs.

L'atlas comprend 10 grandes lithographies mises en couleurs à la main sur double page, imprimées par Cornillon. Elles sont remarquables par l'éclat de leurs couleurs, parfois assez imaginatives, et la diversité de leur contenu : l'ensemble réunit 200 espèces, chacune présentant entre 15 et 25 espèces de champignons environ (pl. I à III, comestibles ; pl. IV à VII, suspects ; pl. VIII à X, vénéneux).

L'album, entièrement monté sur onglets, contient les planches de dimensions et papiers divers ; pliure centrale, quelques taches. Pl. II, notes manuscrites.

Vicaire, 270. ; Mykolibri, 479 ; Pritzel, 2171 ; Nissen BBI, 473.



567



568

569

**DICKSON (Jacobi).** *Plantarum cryptogamicarum britanniae.* Londres, chez l'auteur et G. Nicol, 1785-1790.

2 fascicules in-4, brochés, couvertures muettes, usagées.

I) Faux-titre, titre, (1) f. de dédicace, 26 pp., (1) f., 3 planches.

- II) Faux-titre, titre, 31 pp., 3 planches.

100 / 150 €

Réunion des fascicules 1 et 2, ornés de 6 planches gravées par Mackenzie, décrivant les mousses, algues et champignons britanniques. Le premier décrit environ 40 espèces de champignons, le deuxième environ une dizaine d'espèces.

Le botaniste anglais James Dickson (1838-1822) publia en tout 4 fascicules, de 1785 à 1801, réunissant près de 400 espèces d'algues et de champignons, illustrés en tout de 12 planches.

Pâles mouillures aux planches.

Mykolibri, 485.

570

**DUFOUR (Léon).** *Atlas des champignons comestibles et vénéneux. Ouvrage spécialement rédigé pour servir de complément à la Nouvelle Flore des Champignons de MM. Costantin et Dufour.* Paris, Paul Klincksieck, 1891. In-8, demi-chagrin brun, dos muet (Reliure de l'époque).

Faux-titre, titre, 79 pp., 80 planches.

100 / 150 €

Édition originale, ornée de 80 planches en couleurs représentant 191 champignons communs en France.

Chaque description contient les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces, et pour les plus estimés,

une ou plusieurs recettes (une trentaine environ) : oronges à la bordelaise, à l'italienne, frites ; mousserons à la crème ; potage aux cèpes, cèpes au fines herbes ; morilles à la crème, à l'italienne...

Cachet de bibliothèque : Conservatoire des Arts et Métiers, cours d'agriculture. Mors fendus, planches salies, petites restaurations, mouillure sur les premiers feuillets.

Nissen, 541 ; Mykolibri, 507.

571

**DUFOUR (Léon).** *Atlas des champignons comestibles et vénéneux. Ouvrage spécialement rédigé pour servir de complément à la Nouvelle Flore des Champignons de MM. Costantin et Dufour.* Paris, Paul Klincksieck, 1891. In-8, en feuilles, les planches sous chemise de papier rouge, chemise en percaline bleue ornée de l'éditeur.

Faux-titre, titre, 79 pp., 80 planches.

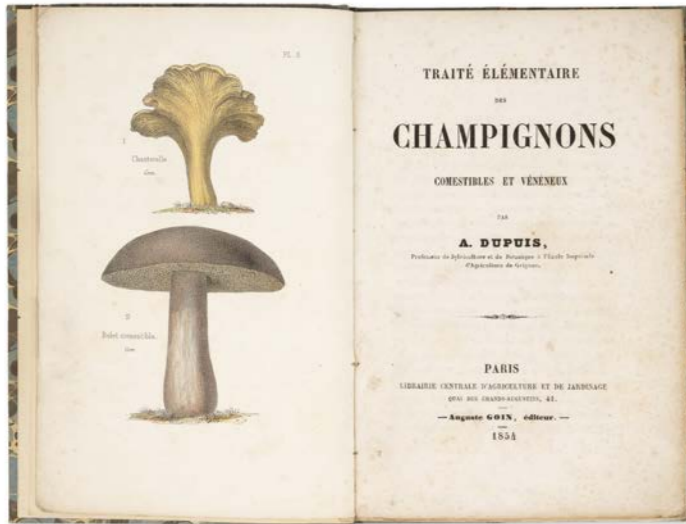
100 / 120 €

Édition originale de cet ouvrage rare, ornée de 80 planches en couleurs représentant 191 champignons communs en France.

Chaque description contient les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces, et pour les plus estimés, une ou plusieurs recettes (une trentaine environ) : oronges à la bordelaise, à l'italienne, frites ; mousserons à la crème ; potage aux cèpes, cèpes au fines herbes ; morilles à la crème, à l'italienne...

Rousseurs. Cartonnage usagé avec petits manques.

Nissen, 541 ; Mykolibri, 507.



572

572

**DUPUIS (Aristide).** *Traité élémentaire des champignons comestibles et vénéneux.* Paris, Auguste Goin, 1854. In-12, bradel demi-percaline grise (Reliure fin XIXe). 95 pp., 8 planches.

100 / 150 €

Édition originale de ce traité de vulgarisation, rédigé à partir de l'étude des travaux du docteur Lèveillé. Il explique la récolte, la conservation, la préparation des champignons, et la culture des champignons de couche. Puis il décrit les espèces les plus importantes.

Elle est illustrée de 8 jolies lithographies en couleurs, présentant chacune 2 espèces de champignons.

Petites rousseurs.

Mykolibri, 130 ; Pritzel, 2544 ; Oberlé, 724.

573

**ENSEMBLE DE 9 DESSINS ORIGINAUX DE CHAMPIGNONS.** XXe siècle.

9 ff in-4.

100 / 150 €

Réunion de 9 études au crayon, d'une bonne facture, sur papier vélin fin, sans légende ni signature.

574

**FAVRE-GUILLARMOD (Louis).** *Les Champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus.* (Neuchâtel) Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, s.d. (1861-1869). 2 livraisons en un vol. in-8, demi-basane brune, dos lisse orné de filets dorés, premier plat de couverture illustrée (Reliure de l'époque).



573

I) Titre, pp. (5) à 53, (1) f. de table, 21 planches. - II) Faux-titre, pp. (3) à 9, 47 pp., 20 planches.

150 / 200 €

Édition originale de cet ouvrage décrivant les espèces comestibles et non comestibles rencontrées dans le canton suisse de Neuchâtel, illustrée de 41 lithographies en couleurs hors-texte dessinées par l'auteur.

Louis Favre (1822-1904) enseigna au Collège et au Gymnase de Neuchâtel de 1849 à 1900. Il publia de nombreux articles, particulièrement sur les champignons, pour la Société neuchâteloise des sciences naturelles. Membre fondateur de la Société d'histoire et d'archéologie, il présida durant de longues années le comité de rédaction du Musée neuchâtelois.

Reliure frottée, dos passé, quelques rousseurs.

Mykolibri, 586.

575

**GAUTIER (Dr Lucien-Marie).** *Les Champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie.* Paris, J.-B. Baillière et fils, 1884. In-8, percaline verte ornée sur le premier plat d'un champignon en couleur et titre doré, dos lisse orné (Engel).

xvi et 508 pp., 16 planches, (10) ff. de catalogue.

60 / 80 €

Édition originale de cet ouvrage de vulgarisation qui s'adresse aux élèves en médecine, pharmacie, etc. Elle est ornée de 195 figures dans le texte et 16 planches en couleurs, représentant chacune plusieurs espèces.

Charmant frotté, légèrement empoussiéré.

Mykolibri, 701.

576

**GLEDITSCH (Johann Gottlieb).** *Methodus fungorum exhibens genera, species et varietates cum caractere, differentia specifica, synonymis, solo, loco et observationibus.* Berolini, Sumptibus Scholae realis, 1753. In-8, cartonnage moderne, recouvert d'un papier ancien au dos, titre manuscrit, non rogné. 162 pp., (18) ff. (index), 6 planches gravées dépliantes hors texte.

300 / 400 €

Édition originale du premier livre consacré exclusivement aux champignons, publié la même année que le célèbre *Species plantarum* de Linné.

Directeur du jardin botanique de Berlin, l'auteur avait mené de précieuses expériences sur le mode de reproduction des plantes.

Rousseurs. Petits manques au cartonnage.

Pritzel, 3356 ; Mykolibri, 739.

577

**HEIM (Roger).** *Les Champignons. Tableaux d'un monde étrange.* Paris, Alpina, 1948. In-8, bradel toile ocre, premier plat orné d'une reproduction en couleurs (Cartonnage de l'éditeur).

141 pp., (1) f.

60 / 80 €

Édition originale de cet album aidant à la reconnaissance des champignons. Elle fut tirée à 6 000 exemplaires.

Cet ouvrage est abondamment illustré de 230 photographies en noir de Jean Vincent in texte et de 6 aquarelles de Yvonne Jean-Haffen hors texte. Elles accompagnent les descriptions des champignons d'avril ; les russules et lactaires ;



576

des clavaires aux polypores ; les cèpes ; les champignons qui brillent ; les agarics ; les gasteromycètes ; les ravageurs ; les guérisseurs...

Pour aider à l'identification, se trouvent in fine les clés de détermination.

Mykolibri, 856.

578

**HUSSEY (Mrs Thomas Jonathan).** *Illustrations of british mycology.* Londres, Reeve, Benham and Reeve ; puis] Lovell Reeve, 1847-1855. 2 vol. in-folio, chagrin rouge, large encadrement de roulettes, filets et palmes dorés, dos orné, roulette intérieure, tranches dorées (Manderson, Brighton).

I) Titre, viii pp., 90 planches chacune accompagnée d'1 f. de texte (2 pour une planche), (2) ff. d'index. - II) Faux-titre, titre, 50 planches chacune accompagnée d'1 f. de texte, (1) f. d'index.

1 500 / 2 000 €

Édition originale de ce superbe album en deux séries, réunissant 140 belles lithographies de champignons britanniques : gravées par Leonard d'après F. Reed, T.J. Hussey et Berkeley, elles ont été coloriées à la main et gommées. Chacune présente différentes vues et, la plupart du temps, une coupe.

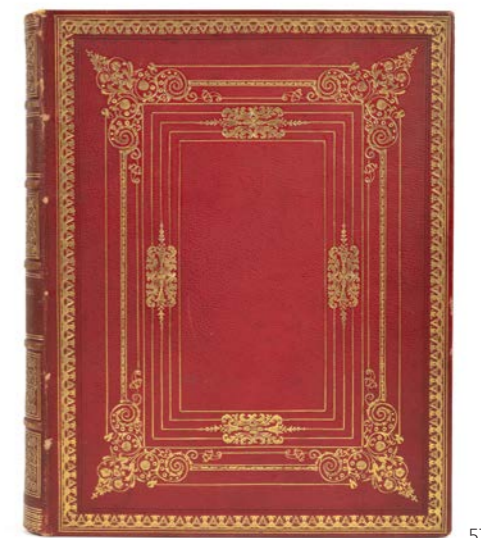
Anna Maria Hussey (1805-1853) entreprit ce monumental ouvrage, descriptions, commentaires et illustrations, avec sa sœur, Frances Reed. Avec le révérend J. Berkeley, fondateur de la mycologie britannique, elle avait entretenu une belle correspondance.

Exemplaire revêtu d'une élégante reliure anglaise.

Ex-libris manuscrit : John W. Fairey.

Légers frottements aux charnières. Tome I, manque le faux-titre.

Nissen, 961 ; Mykolibri, 944.



578



580

579

**JUILLARD-HARTMANN (G.).** *Iconographie des champignons supérieurs*. [Épinal, Juilliard ; Paris, Auzoux, 1919]. 5 tomes en 3 vol. in-8, toile rouge, dos lisse, pièce de titre de maroquin rouge (Reliure postérieure). I) (22) ff. de tables pour les 5 tomes, pl. 1 à 73. - II) pl. 74 à 156. - III) pl. 157 à 250.

150 / 200 €

Somme iconographique très complète qui réunit « les figures de toutes les espèces de champignons supérieurs dessinées et peintes jusqu'à ce jour », représentées en demi-grandeur : au total, 2513 espèces en couleurs réparties sur 250 planches, avec explication en regard.

L'ouvrage ne comprend pas de titres, et les tables des espèces et genres des 5 tomes ont été réunies au début du premier volume.

Schliemman, 840 ; Mykolibri, 989.

580

**KRAPF (Karls von).** *Ausführliche Beschreibung der in Unterösterreich*. Vienne, Jakob Anton Edlen Ghelenschen Buchhandlung, 1782. 2 parties en un vol. in-4, demi-papier vélin, dos lisse, pièce de titre fauve, non rogné (Cartonnage de l'époque).

I) Titre, (1) f., 27 p., 11 planches – II) 22 pp., 6 planches.

250 / 300 €

Traité sur les champignons d'Autriche inférieure et des environs de Vienne, imprimé en gothique allemand, et illustré de 17 planches dépliantes de champignons, aux coloris lumineux, gravées par Engelman, d'après J. Lachenbauer (des légendes en latin ont été ajoutées au crayon en tête des gravures).



582

Ex-libris gravé de l'époque : *Ad bibliothecam Honkenianam*, et ex-libris du XXe siècle de W. Junk, Berlin (éditeur et auteur de bibliographies d'entomologie et botanique). Deuxième partie, six ff réenmargés. Petites taches et rousseurs. Cartonnage usagé avec petits manques au dos. Mykolibri, 1075.

581

**LA ROCQUE (A. de).** *Les Champignons comestibles et vénéneux. Notions générales. Classification. Études de caractères*. Paris, Nodot, s.d. (vers 1910). In-12, percaline rose imprimée (Cartonnage de l'éditeur). Faux-titre, titre, pp. (7) à 158.

60 / 80 €

Édition originale, ornée de 25 figures en noir dans le texte et de 12 planches hors texte, tirées sur vélin en chromolithographie. Après les chapitres décrivant chaque famille de champignons, sont étudiées la culture de la truffe, de la morille, la conservation et quelques préparations culinaires. Légèrement sali.

582

**LAVALLE (Jean).** *Traité pratique des champignons comestibles*. Paris, J.-B. Baillière ; Dijon, Lamarche et Drouelle, 1852. In-8, demi-marquain vert, dos orné de filets à froid (Lobstein-Laurenchet).

Faux-titre, titre, 146 pp., (1) f. d'explication des planches, 12 planches.

100 / 150 €

Édition originale de ce traité des champignons, composé par Jean Lavalley (1820-1880), professeur à l'école de médecine et directeur du jardin botanique de Dijon. Il comprend « leur organisation, leurs caractères botaniques, leurs propriétés alimentaires, leur culture, la manière de les



585



586

préparer, les moyens de les distinguer des espèces vénéneuses et les soins à donner aux personnes empoisonnées par ces derniers ».

Il est orné de 12 planches en couleurs, dont certaines présentent 2 à 7 figures.

Rousseurs et mouillure marginale aux premiers feuillets.

Vicaire, 494 ; Mykolibri, 1142.

583

**LEFORT (J.).** *Études chimiques du champignon comestible, suivies d'observations sur sa valeur nutritive*. Paris, E. Thunot et Cie, 1856. In-8, 16 pp., broché.

60 / 80 €

Rare tiré à part du *Journal de Pharmacie et de Chimie*, mars 1856. Cette étude du pharmacien parisien Lefort avait été présentée à l'Académie des Sciences, le 21 janvier 1856.

Petites rousseurs, défauts de papier en marges. Signature à l'encre sur la couverture, petits manques de papier au plat supérieur, plat inf. insolé.

584

**LEUBA (Fritz).** *Les Champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus*. Neuchâtel, Delachaux & Niestlé S.A. ; Paris, Georges Carré ; Genève, Gauchat & Robert, 1890. In-folio, demi-chagrin bordeaux avec coins, dos orné (Reliure de l'époque).

Titre, pp. (v) à xli, 118 pp., (1) f. (table), 54 planches.

200 / 300 €

Édition originale de ce guide mycologique populaire en Suisse, illustrée de 52 chromolithographies et 2 lithographies en noir, d'après les dessins de l'auteur.

La première partie présente des généralités sur les champignons (reproduction, culture, récolte, toxicologie, préparations culinaires...). La deuxième partie décrit les champignons les plus intéressants et les plus répandus représentés sur les planches.

Chaque planche donne plusieurs vues, états et coupes d'une ou plusieurs espèces.

Manque le faux-titre. Infimes rousseurs. Charnières faibles, avec frottements.

Mykolibri, 1172.

585

**LEUBA (Fritz).** *Les Champignons comestibles et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus*. Neuchâtel, Delachaux & Niestlé S.A., s.d. (1906). In-folio, bradel demi-percaline bordeaux avec coins (Cartonnage de l'éditeur).

Faux-titre, titre, pp. (v) à xli, 110 pp., (5) ff. (glossaire et tables), 52 planches sur 54.

100 / 150 €

Deuxième édition. La collation est identique à la première édition, parue en 1890.

Exemplaire comportant 52 chromolithographies : manquent les deux dernières planches en noir (dessins au trait et coupes). Plats lég. insolés.

Nissen, 1183 ; Mykolibri, 1172.

586

**MANUSCRIT.** — *Album de mycologie. 84 planches de champignons à la gouache*. Rennes, Beaumont, 1831-1852]. Petit in-folio, 19 cahiers en feuilles, boîte de protection moderne.

300 / 400 €

Ensemble unique de 84 planches de dessins et croquis mycologiques à la plume et gouache, de formats divers, classées dans 18 chemises, intitulées : Pezize (8 pl.), Pratella (10 pl.), Russula (2 pl.), Bolet pédicule centrale (10 pl.), Bolet pédicule int. ou excentrique (6 pl.), Géastre (2 pl.), Amanita (5 pl.), Lepiota (3 pl.), Pleuropus (1 pl.), Rotula (3 pl.), Coprinus (1 pl.), Hydne (2 pl.), Morille (2 pl.), Lycosperdon (3 pl.), Omphalia (3 pl.), Lactarius (2 pl.), Mycena (1 pl.), Agarics (9 pl.) ; une chemise supplémentaire intitulée « Champignons » contient 4 planches de dessins au trait et 1 aquarellée.

Elles contiennent pour la plupart plusieurs sujets, parfois de petite taille mais tous dessinés avec une très grande qualité. L'une d'elles, contrecollée, est signalée comme « peint par Rossi ». Le plus souvent, chaque variété de champignons comprend le nom en français ou en latin, le lieu et la date de la cueillette, assortie quelques fois de remarques plus générales sur l'évolution de la texture ou de la couleur de l'espèce, ses goûts ou ses vertus culinaires.

Quelques taches et rousseurs.



587

**587**  
**MANUSCRIT. — HARNEPON (Édouard).** *Guide de l'amateur des champignons comestibles*. [XIXe siècle]. In-8, demi-marquin brun avec coins (Reliure de l'époque).

Titre, (1) f. blanc, (1) f. de table, (1) f. blanc, 77 ff. manuscrits, 23 ff. blancs, 12 planches aquarellées, (16) ff. blancs, (1) f. de table.

300 / 400 €

S'adressant au lecteur sous forme épistolaire, l'auteur traite d'abord des champignons sous divers aspects (histoire de la mycologie, considérations d'hygiène et de salubrité, mycogastonomie...) puis donne la description de plusieurs espèces parmi 8 variétés de champignons (morilles, hydnes, chateignes, bolets, agarics...). À partir de la page 51, suivent diverses recettes de champignons : conserves de cèpes et d'agarics, morilles à la poulette, hydnes à la crème, clavaires au jambon, cèpes à la provençale, queues de cèpes en beignets... L'auteur achève son traité sur des conseils de culture (à partir de la page 70) « pour le plaisir de faire quotidiennement une petite récolte plus ou moins abondante en raison de l'humidité de la saison ».

Les 12 aquarelles représentent, sous différents aspects et pousses, 23 variétés de champignons : 17 comestibles, 3 suspects, et 3 vénéneux. Infimes rousseurs. Petits frottements à la reliure.

**588**  
**MANUSCRIT. — LEUBA (Fritz).** *Monographie du genre morchella traité au point de vue historique, botanique et chimique*. Neuchâtel, 1875. In-folio, demi-marquin brun (Reliure moderne).



588

Titre, (1) f. de dédicace à L. Chapuis (pharmacien botaniste), (1) f. d'avant-propos, (16) pp., 9 planches aquarellées de formats divers.

300 / 400 €

**Manuscrit consacré à la morille.**  
Dans son avant-propos, Leuba, auteur du traité *Les champignons comestibles et les espèces vénéneuses* (1890), annonce son ambition : « prendre chaque tribu, chaque genre séparément pour l'étudier dans ses détails, et je crois que ce serait le meilleur moyen pour arriver à avoir comme l'inventaire figuré de tous les individus qui composent la vaste famille des champignons ».

Élégamment composé, le manuscrit ouvre sur des considérations générales, agrémentées de notes en bas de page, et suivies de la description de 8 espèces de morilles, chacune illustrée d'une aquarelle représentant les étapes de la pousse, plusieurs vues et une coupe ; la dernière aquarelle représente de petites coupes et des éléments minuscules (mycelium, germination...).

Petites restaurations à certains feuillets, salissures et légères pliures.

**589**  
**MANUSCRIT. — LIÉNARD (F.).** *Catalogue des champignons observés et recueillis dans le département de la Meuse et figurant dans la collection de Mr F. Liénard*. (Verdun), 1855-1880. In-4, demi-marquin havane avec coins, superlibris Liénard-Bardot en pied du dos (Reliure du début du XXe siècle).

1 500 / 2 000 €

Recueil unique de 3 pp. d'index manuscrit et 354 aquarelles originales mycologiques, classées par catégories, certaines à deux sujets, certaines découpées contrecollées. Le plus souvent, chaque variété de champignon comprend le nom



589

français et le nom latin, ainsi que le lieu et la date de la cueillette, assortis quelquefois de remarques plus générales sur l'emplacement ou les vertus culinaires.

Les lieux évoqués sont par exemple Blois de Baleycourt, Bois Saint-Michel, Gare de Verdun, Cimetière de Verdun, Chantier Lagrue, etc.

Apparaît parfois le nom d'un autre cueilleur, Trémeau qui, comme Liénard, était membre de la Société philomatique de Verdun.

Jean-Félix Liénard (1812-1894 ?), archéologue et mycologue, un temps président de la commission du musée de Verdun, est l'auteur d'un *Dictionnaire topographique du département de la Meuse*, 1872.

Infimes rousseurs.

**590**  
**MANUSCRIT. — RUFFIEUX (Louis).** *Varia*. 1888. 1888-1900. In-8, vélin manuscrit ancien de réemploi (Reliure de l'époque).

500 / 600 €

**Précieux manuscrit sur les champignons fribourgeois, abondamment illustré au crayon.**

L'écriture est fine et assurée, à l'encre noire (avec quelques notes à l'encre rouge ou bleue, et quelques pages en bleu) ; les notes et dessins ne laissent aucun feuillet blanc et couvrent jusqu'au second contreplat, paginé 197.



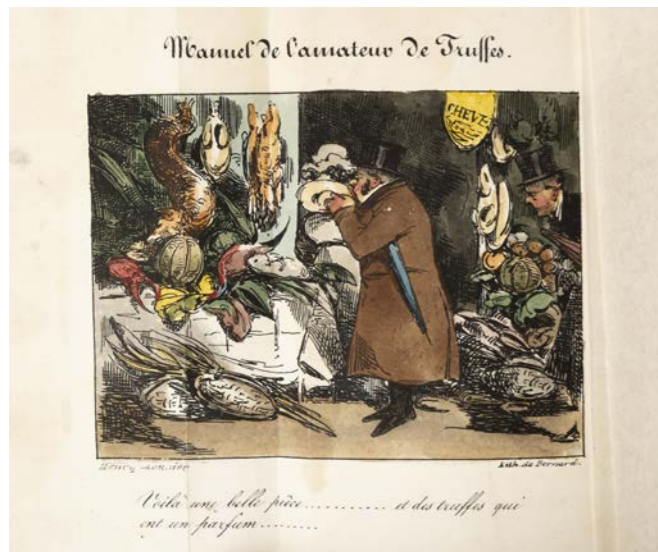
590

Intitulé *Varia*, il ouvre sur un index de la Flore exotique, qui occupe les 19 premières pages (de acacia à wig-waga). Néanmoins, dès cet index, se mêlent des descriptions de champignons, avec pour chacune, la représentation au crayon en regard.

À partir de la page 20, l'organisation du manuscrit évolue : 2 ou 3 descriptions occupent chaque page, et sont chacune accompagnées de plusieurs vues et coupes au crayon. Ensuite, certaines pages entièrement couvertes de dessins numérotés renvoient à des pages de notes et descriptions (ex. pp. 70-71). Commencé en 1888, le manuscrit, sans classification particulière, a été enrichi au fur et à mesure de notes ou dessins complémentaires (certaines légendes sont datées 1889, 1890, 1900...), et les renvois à diverses pages et numéros témoignent de recherches approfondies et d'une étude renouvelée ; ont été ajoutés les noms donnés par d'autres mycologues, et diverses considérations : « rare », « assez commun », « visqueux en temps de pluie »...

Louis Ruffieux (1848-1909) fut un naturaliste et humaniste fribourgeois autodidacte. Mycologue averti, il officia dès 1903 comme « inspecteur des champignons » ; il rédigea de nombreux articles et publia un ouvrage sur la cuisine des champignons : *La Préparation méthodique des champignons*. Fribourg, 1904 (Mykolibri, Addenda, 1824 a). Le Musée d'histoire naturelle de Fribourg possède plusieurs aquarelles de champignons de sa main.

Quelques taches et rousseurs. Cachet (?) gratté sur le titre.



591

591

**MARTIN (Alexandre).** *Manuel de l'Amateur de truffes.* Paris, Leroi, Audin, 1828. In-18, demi-marquin vert à coins, dos lisse orné mosaïqué, couvertures cons. doublées, non rogné (Petitot). Faux-titre, titre, xii pp., 143 pp.

100 / 150 €

Édition originale rare, ornée d'un frontispice lithographié en couleurs d'après Henry Monnier.

« Tous ces petits manuels sont très curieux ; ils sont emprunts d'une bonne humeur fort réjouissante et les figures ont certainement contribué au succès qu'ils ont obtenu. Sans être très rares, les exemplaires des Manuels d'Alexandre Martin sont assez recherchés » (Vicaire).

Dos passé.

Vicaire, 570 : 1829.

592

**MOREL (Louis-François).** *Traité des champignons au point de vue botanique, alimentaire et toxicologique.* Paris, Germer-Baillière, 1865. In-12, broché. Faux-titre, titre, lxii pp., pp. (67) à 301.

60 / 80 €

Édition originale, illustrée de 18 planches en couleurs (sur 6 feuillets pliés en trois). L'auteur, curé-doyen, est ancien professeur de sciences physiques et naturelles.

Les pp. 63 à 66 n'existent pas (cahiers complets). Brochage abîmé, manques au dos.

Pritzel, 6423 ; Mykolibri, 1405.

593

**MOYEN (Jean).** *Les Champignons. Traité élémentaire et pratique de mycologie. Suivi de la description des espèces utiles, dangereuses, remarquables.* Paris, J. Rothschild, s.d. (1889). In-8, percaline bleue ornée d'un décor d'enroulements et fers aux champignons en noir, dos lisse orné de même, tranches marbrées (Cartonnage de l'éditeur). xxxv et 762 pp., (1) f. de titre pour l'atlas.

60 / 80 €

Édition originale, ornée de 334 vignettes dans le texte et 20 planches en couleurs, présentant chacune 2 à 4 espèces.

L'Abbé Jean Moyen (1828-1899) fut envoyé comme enseignant à Montréal en 1858. Rentré en France en 1874, il poursuivit sa carrière de professeur de philosophie et de sciences.

Légèrement frotté.

Mykolibri, 1415.

594

**MOYNIER.** *De la truffe. Traité complet de ce tubercule, contenant sa description et son histoire naturelle la plus détaillée, son exploitation commerciale et sa position dans l'art culinaire ; suivi d'une quatrième partie contenant les meilleurs moyens d'employer les truffes en apprêts culinaires (...).* Paris, Barba, Legrand et Bergougnieux, 1836. In-8, demi-basane bleue nuit, dos à nerfs orné (Reliure de l'époque). 404 pp.

200 / 300 €

Nouvelle édition de ce rare traité sur la truffe, et son rôle dans la cuisine moderne.

Très augmentée, cette édition est en grande partie originale ; la première édition, parue en 1835, in-16, ne possédait que les trois premières parties, consacrées à la botanique, l'exploitation et l'histoire de la truffe dans l'art culinaire.

La quatrième partie traite de l'extraction et de la culture de la truffe, le transport, le lavage et l'épluchage, les conserves cuites et non cuites, l'essence et la poudre de truffe. Suivent les nombreux préceptes et recettes autour de 36 thèmes : sauces, potages, viandes, légumes, fruits, condiments, conserves, etc. « Les centaines de recettes de conserves, de plats cuisinés, de sauces et de salades qu'il contient, mériteraient d'être rééditées » (Oberlé).

Des rousseurs. Reliure frottée.

Vicaire, 612 - Bitting, 334 - Simon, 1074 - Oberlé, Fastes, 722.

595

**NECKER (Natalis Joseph de).** *Traité sur la mycologie.* Mannheim, Mathias Fontaine, 1783. In-12, demi-basane fauve, petits coins de vélin, dos lisse orné, pièce de titre noire (Reliure de l'époque). Titre, (4) ff. d'avis, 133 pp., (3) pp. d'explication, une planche dépliant.

100 / 150 €

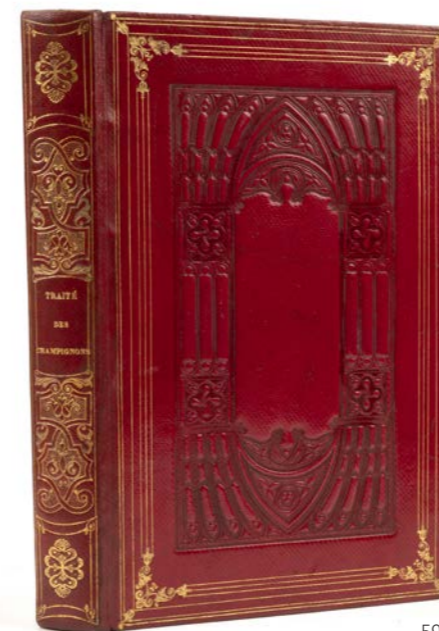
Édition originale, ornée d'une planche contenant 14 figures.

Ce traité est la quatrième partie d'un mémoire contre « toute la prétendue cryptogamie du chevalier de Linné » (les trois autres parties seront publiées par la suite). L'auteur traite des opinions autour de l'origine des champignons (animale ou végétale) et démontre la méprise de Linné en excluant les champignons du système sexuel ; il décrit ensuite l'organisation de la plante et expose diverses observations au sujet des champignons : leurs origines, la laveur, la poussière de la vesse-de-loup, la peziza lentifera, la variété des formes, la récolte et la vente des champignons culinaires...

Noël Martin Joseph de Necker (1729-1793), botaniste belge, fut médecin du prince électeur du Palatinat à Mannheim. Il se consacra particulièrement à l'étude des mousses.

Reliure très abîmée, ciffe supérieure manquante, mors fendus.

Pritzel, 6635 - Mykolibri, 1447.



596

596

**NOULET (Jean-Baptiste) et Augustin DASSIER.** *Traité des champignons comestibles, suspects et vénéneux qui croissent dans le bassin sous-pyrénéen.* Toulouse et Paris, J.-B. Paya, 1838. In-8, marquin rouge, encadrement de filets dorés et enroulements aux angles, plaque à froid à la gothique, dos lisse orné, roulette intérieure, tranches dorées (Reliure de l'époque). xxx pp., (1) f., 258 pp., (2) ff. (table et avis au relieur), 42 planches.

500 / 600 €

Nouvelle édition de ce bel ouvrage concernant les champignons du Sud-Ouest de la France.

Il est orné de 42 planches hors texte lithographiées par Raynaud à Toulouse, mises en couleurs à la main, représentant chacune une ou deux espèces d'une variété, en grandeur nature : l'ensemble figure 63 espèces présentes autour de Toulouse. L'introduction donne un historique bibliographique des ouvrages de mycologie publiés depuis le début du XVIIIe siècle, et un tableau analytique des genres. Suivent la description des familles, et une partie consacrée à la mycologie médicale (parer aux accidents et les remèdes), à l'hygiène publique, les préparations culinaires y sont également évoquées.

La première édition a paru à Toulouse, en deux parties, en 1836-1837.

Exemplaire élégamment relié.

Quelques rousseurs.

Pritzel, 6765 ; Nissen, 1456 ; Cagle, 365 ; Mykolibri, 1474.



596



597

597

**NOULET (Jean-Baptiste) et Augustin DASSIER.** *Traité des champignons comestibles, suspects et vénéneux, qui croissent dans le bassin sous-pyrénéen.* Toulouse, Paris, J.B. Paya, 1838. In-8, demi-chagrin vert foncé, dos à faux-nerfs orné, chiffre A. L. en pied, non coupé ni rogné (Reliure vers 1880). xxx pp., (1) f., 258 pp., 2 ff., 39 dessins gouachés originaux et 3 planches gravées en couleurs.

800 / 1 000 €

Seconde édition.

Exemplaire unique, dans lequel 39 des 42 gravures de champignons attendues, ont été **remplacées par des gouaches originales** reproduisant ces gravures, sur papier fort, avec les légendes manuscrites à l'encre. On a ajouté à l'exemplaire, relié vers 1880, une quarantaine de feuillets de papier fort dont 2 contiennent un dessin en noir et 11 une gouache de champignons, portant le plus souvent l'indication manuscrite au crayon noir du lieu et de la date de cueillette, au verso ; les autres feuillets sont restés vierges. Quelques rousseurs. Quelques feuillets partiellement détachés. Reliure légèrement frottée.

598

**PAULET (Jean-Jacques).** *Iconographie des champignons.* Paris, Baillière, 1855. In-folio, demi-chagrin brun, dos lisse orné (Reliure de l'époque). viii et 135 pp., 217 planches.

1 200 / 1 500 €

Édition revue par J.-H. Leveillé, contenant les 217 planches gravées, en noir et en couleurs, montrant 464 espèces, qui ornent le *Traité des Champignons* de Paulet, parue en 1790-1793. Portrait-frontispice de Paulet.

Les planches sont numérotées I à CCIV, et 12 planches bis et une ter.

Ex-libris Huijsam.

3 planches (XX, XLIII, XCIX) en deux états (noir et couleurs). Quelques rousseurs. Reliure très frottée, partiellement détachée.

599

**PAULET (Jean-Jacques).** *Prospectus du traité des champignons.* Paris, Mallet frères, s.d. (vers 1793). In-4, bradel cartonnage muet bleu (Cartonnage de l'époque). 52 pp.

150 / 200 €

Rare prospectus, illustré de 4 planches en couleurs, dont deux repliées, pour la promotion de l'édition originale de cet important traité de mycologie (1790-1793), imprimée par ordre du gouvernement, à l'imprimerie royale, en 2 vol. in-4° et 232 planches.

Quelques pâles rousseurs aux feuilles liminaires. Manques de papier au dos et coins rognés. Pages 49-50 en double. Vicaire, 666 - MykoLibri, 1555 (l'édition originale).

600

**PAULET (Jean-Jacques).** *Traité des champignons.* Paris, Imprimerie nationale exécutive du Louvre, 1793. 2 forts vol. in-4, cartonnage muet bleu, pièce de titre imprimée, non rogné (Cartonnage du début du XIXe siècle). I) *Faux-titre, titre, xxxv pp., 629 pp.* - II) *Faux-titre, titre, prospectus de 1808 (titre et 88 pp.), viii pp., 476 pp., (1) f. d'additions.*

400 / 500 €

Deuxième édition, en partie originale, de cet important traité de mycologie (le tome I avait d'abord paru en 1790).

Médecin et botaniste, Paulet (1740-1826) aborde l'histoire analytique et chronologique des découvertes et des travaux sur ces plantes, leur synonymie botanique, et donne la description, les qualités, les effets et les usages des champignons et des truffes, agarics, etc.

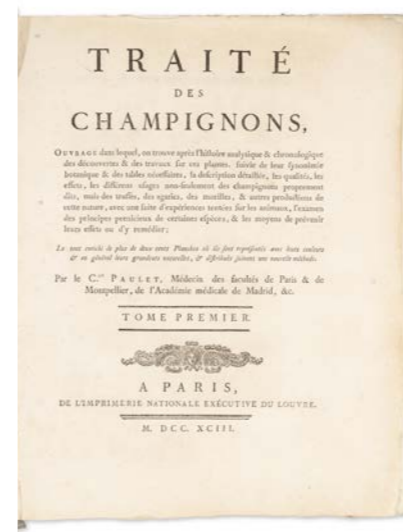
Le tome II contient le long prospectus présentant une nouvelle édition de ce traité en 1808.

Exemplaire sur grand papier vergé, à toutes marges.

Texte seul. Manquent les 6 feuillets d'index. L'atlas in-folio, contenant 217 planches en couleurs, paraîtra en livraisons, entre 1808 et 1835.

Quelques rousseurs. Cartonnages abîmés, avec petits manques.

Vicaire, 666 - MykoLibri, 1555.



600

601

**RAMAIN (Docteur Paul).** *Mycogastronomie. Préface de Roger Heim.* Paris, Les Bibliophiles gastronomes, 1954. In-8, broché. 109 pp., 8 planches hors-texte gravées sur bois en couleurs de J.-V. Prost.

60 / 80 €

Édition originale de ce traité étudiant l'art de sélectionner et de cuire les meilleurs champignons, puis donne des recettes de hors d'œuvre, potages, mollusques, poissons, entrées, œufs, abats, viandes, salades et... desserts. Chacune se termine par un savant choix œnologique pour accompagnement. Tirage à 500 exemplaires, sur papier bleu. MykoLibri, 1703.

602

**RÉMY (Jules).** *Champignons et truffes.* Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1861. In-12, demi-basane brune, dos lisse (Reliure de l'époque). *Faux-titre, titre, 173 pp., (1) f. de liste des planches.*

100 / 120 €

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

La première partie décrit les champignons comestibles, leur culture et conservation, les mets à base de champignons, et les champignons les moins usités. La deuxième partie traite des champignons vénéneux et des remèdes. La troisième partie est consacrée aux truffes : histoire naturelle, les truffières, recettes de truffes et les moyens de les conserver dans le beurre, ou cuites à la vapeur ou au jus. Quelques rousseurs. Dos passé et frotté.

Vicaire 737 : « on trouvera différentes recettes qui se recommandent à l'attention des gastronomes » ; Bitting, 393 ; MykoLibri, 1744.



603

603

**RICHON (Charles) et Ernest ROZE.** *Atlas des champignons comestibles et vénéneux de la France et des pays circonvoisins.* Paris, Octave Doin, 1888. 2 parties en un fort vol. in-folio, percaline bleue, premier plat illustré en couleurs, dos lisse (Cartonnage de l'éditeur). I) *Faux-titre, titre, xcvi pp., (1) f. blanc, 265 pp.* - II) *Faux-titre, titre, pp. (v) à xii, 72 planches.*

400 / 500 €

Édition originale de l'une des belles iconographies des champignons français de la fin du XIXe siècle, décrivant 229 espèces de champignons recherchés pour l'alimentation. Elle est accompagnée de 72 lithographies en couleurs dessinées d'après nature par Richon.

Elle est précédée d'une première partie, illustrée de gravures in-texte, exposant une étude historique de la mycologie, et de deux études scientifiques (organographique et biologique, et chimique et toxicologique).

Précieux exemplaire de l'auteur Ernest Roze (note autographe de sa cousine), enrichi d'un petit portrait photographique contrecollé de cet auteur. Il contient le contrat d'édition original manuscrit, signé par les deux auteurs et Doin, et daté Paris, 11 mai 1885. On a également joint l'acte original de nomination de Ernest Roze comme membre-titulaire de la Société impériale et centrale d'horticulture (26 avril 1866). Percaline frottée.

MykoLibri, 1753 ; Nissen, 1691.



605



606



609



609

604

**ROLLAND (Léon).** *Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique.* Paris, Paul Klincksieck, 1910. Fort in-8, demi-basane fauve, dâs à nerfs, couverture (Reliure de l'époque).

126 pp., (1) f. de table, 120 pl.

60 / 80 €

Atlas illustré de 120 planches en couleurs gravées par Lassus d'après les aquarelles de A. Bessin ; elles représentent « 283 espèces comestibles, vénéneuses ou remarquables par leur abondance ou leur forme ».

On a ajouté en milieu de volume, une clé de détermination manuscrite dépliant ; 9 ff. : Payen. Les Cryptogames et les végétaux rudimentaires. [Extrait de La Revue des deux Mondes] ; et 5 ff. portant des articles de journaux. Cahiers 6-7 mal reliés. Dos lég. passé.

Mykolibri, 1783.

605

**ROQUES (Joseph).** *Atlas des champignons comestibles et vénéneux représentant cent espèces les plus répandues.* Paris, G. Masson, s.d. (1864). In-folio, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs (Reliure moderne).

Titre, (1) f. de table, 16 pp., 24 lithographies en couleurs.

200 / 300 €

Atlas contenant 24 planches en couleurs terminées au pinceau aux tons vifs, représentant 64 espèces ; elles ont été gravées d'après Bordes et Hocquart. Le texte explicatif est un extrait de la deuxième édition.

Quelques rousseurs.

Mykolibri, 1793.

606

**ROQUES (Joseph).** *Histoire des champignons comestibles et vénéneux, où l'on expose leurs caractères distinctifs, leurs propriétés alimentaires et économiques, leurs effets nuisibles et les moyens de s'en garantir ou d'y remédier.*

Deuxième édition. Paris, Fortin, Masson, 1841. In-8, et un atlas in-4, demi-marquin à long grain brun, dos lisse orné, couvertures conservées (Reliure moderne).

Texte : faux-titre, titre, 482 pp., (1) f. d'erratum. - Atlas : titre, (1) f. de table, 24 planches.

400 / 500 €

Deuxième édition, la plus complète, augmentée après 9 ans de recherches (la première édition avait paru en 1832 et rencontré un immense succès). L'atlas renferme 24 belles planches en couleurs terminées au pinceau aux tons vifs, représentant 64 espèces ; elles ont été gravées d'après Bordes et Hocquart. La description des 4 ordres est précédée de considérations générales et scientifiques, dont des réflexions sur la mycogastonomie : ami de Carême et de la Reynière, Roques initia ses contemporains au goût des champignons.

In fine, liste des mycophiles cités dans l'ouvrage.

Quelques rousseurs, couvertures salies.

Mykolibri, 1793.

607

**ROZE et RICHON.** *Atlas de champignons comestibles et vénéneux de la France et des pays circonvoisins.* Paris, Octave Douin, 1888. In-folio, en feuilles. Sans la chemise de protection.

200 / 300 €

Texte, auquel on joint, sous 3 chemises cartonnées, les 72 planches en couleurs figurant 210 types des principales espèces des champignons.

Quelques rousseurs.

608

**SARTORY (Auguste) et Louis MAIRE.** *Les Champignons vénéneux.* Paris, Librairie Le François, 1921. In-8, broché, non coupé.

251 pp., 10 planches.

60 / 80 €

Édition originale, illustrée de 10 planches en trichromie d'après les aquarelles de G. Raess.

Ce traité ouvre sur les historiques bibliographique et chimique puis décrit les champignons vénéneux, avant d'exposer les divers empoisonnements, les diagnostics et les remèdes. Les deux auteurs sont spécialistes en bactériologie et cryptogamie à l'Université de Strasbourg. *Les Champignons vénéneux* avait été le titre de la thèse que Sartory présenta au concours d'agrégation de l'École supérieure de Pharmacie de Paris, en 1914.

Mykolibri, 1860.

609

**SCHAEFFER (Iacobi Christiani).** *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur.* Ratisbonne, Impensis auctoris, 1780. 4 vol. in-4, demi-veau moucheté avec coins, dos orné, pièces de titre et de toaison blondes, doublures et gardes de papier dominoté, tranches rouges (Reliure de l'époque).

2 500 / 3 000 €

Troisième édition de l'un des premiers ouvrages de mycologie illustrés en couleurs : il comprend 2 titres-frontispices en bistre et 330 planches dessinées par Sophie Beez, I. St. Loibel, Johann Rothermund, et Schauer, et gravées par divers artistes ; elles contiennent chacune plusieurs figures et ont été superbement mises en couleurs.

Le premier, Schaeffer (1718-1790) étudie en détails un grand nombre d'espèces des champignons de Bavière et du Palatin. Botaniste, zoologiste et théologien, il fut membre de nombreuses sociétés savantes, ses études portèrent également sur les plantes, les insectes, les oiseaux, l'électricité, les couleurs, l'optique (il fabriqua des prismes et des lentilles).

Sur chaque page, le texte latin est suivi du texte en allemand.

Bel exemplaire sur papier vergé fort.

Légers frottements, coins émoussés ; tome I, un mors fendu ; tome III, dernier cahier mal relié.

Tome III, erreur de foliotation, f. O1 n'existe pas (comme dans l'exemplaire conservé à la Réserve de la BnF).

Nissen BBI 1744.

610

**SCHMIERER (A.) et J. KAMMERER.** *Unsere wichtigsten Essbaren Pilze nebst einer Abbildung des giftigen Fliegenschwammes für Schule und Haus.* Stuttgart, C. Hoffmann, 1889. In-4 oblong, demi-percaline verte, premier plat illustré d'une grande lithographie en noir représentant de joyeux lutins ramassant des champignons (Cartonnage de l'éditeur).

200 / 300 €

Rare édition originale de ce beau livre en couleurs à l'usage des écoles et de la maison. Destiné à l'identification des principaux champignons comestibles et toxiques, il est illustré de 8 planches lithographiées en couleurs et gommées par A. Weiler à Stuttgart : elles représentent des champignons sur fond noir, avec le nom en allemand et en latin.

Mouillure angulaire, piqûres et quelques traces blanches sur les planches.

Joli cartonnage illustré, légèrement usagé, avec taches (charnières intérieures restaurées).





612

611

**SICARD (Guillaume).** *Histoire naturelle des champignons comestibles et vénéneux.* Paris, Ch. Delagrave, 1883. 2 vol. in-8, demi-toile verte (Reliure lég. postérieure). xv et 272 pp., (2) ff.

150 / 200 €

Édition originale rare, illustrée de 75 planches en couleurs et en noir.

Ex-libris gravé J.-B. Audin.

Quelques taches. Dos passés, lég. frottés.

MykoLibri, 1981.

612

**SOWERBY (James).** *Coloured figures of English fungi or mushrooms.* Londres, printed Ey. J. Davis, 1797-1799-1803[-1815]. 3 tomes et un supplément en 2 vol. in-folio, demi-maroquin vert avec coins, dos orné, tranches dorées (Reliure de l'époque).

2 000 / 3 000 €

Édition originale de ce superbe ouvrage décrivant les champignons d'Angleterre, illustré de 440 planches gravées et finement coloriées (réparties sur 436 feuillets), et complet du Supplément paru 12 ans après le dernier tome.

Naturaliste et illustrateur, James Sowerby (1757-1822) est l'auteur de deux ouvrages monumentaux, la *Sowerby's botany*, 36 volumes parus en 24 ans, avec un texte de James Edward Smith, et la *Mineral Conchology of Great Britain*, paru en 34 ans. Ex-libris moderne Marcus Crahan.

Manque le titre du Supplément. Petit trou à la planche 120. Quelques rousseurs aux titres. Dos passé, reliures frottées légèrement.

MykoLibri, 2028 ; Nissen 1874.

613

**STERBEECK (Franciscus Van).** *Theatrum fungorum oft het Tooneel der Campernoelien.* Anvers, Joseph Jacob, 1675. Petit in-4, veau brun moucheté, filet à froid, dos orné (Reliure de l'époque). Faux-titre, frontispice, titre, portrait dépliant, (17) ff., 396 pp., (10) ff. de table, 36 planches.

1 000 / 1 200 €

Édition originale du *Théâtre des champignons ou Le Spectacle des Campernouille.*

Une deuxième édition corrigée ne paraîtra qu'en 1712.

L'ouvrage est divisé en trois parties : les champignons bons et suspects ; les champignons nocifs ; les truffes, bonnes et mauvaises, et les herbes vénéneuses.

L'illustration gravée sur cuivre comprend un beau frontispice représentant le marché aux champignons près de la Bourse à Anvers, devant un porche orné du portrait de l'auteur (« âgé de 44 ans » d'après la note en latin) ; un portrait replié de Joanne van Buyten, dédicataire de l'ouvrage ; et 36 planches, dont 26 dépliantes, dessinées et gravées par Pet van Sickleers : chaque planche représentant de multiples vues de champignons (sauf les 4 dernières consacrées aux végétaux), l'ensemble comprend 349 figures.

Franciscus van Sterbeeck (1630-1693) fut le pionnier belge de la mycologie, expliquant les termes anciens et de son époque, réfutant les arguments erronés de certains savants, considérant au même plan les champignons et les plantes et fruits des champs, et mettant en doute les croyances populaires. Chapelain à l'évêché d'Anvers, il fut également historien, architecte et botaniste, auteur d'une *Vie divertissante à la campagne* (1668) publiée ensuite sous le titre *Le Jardinier intelligent.*

Exemplaire de Georges Vicaire, avec son ex-libris gravé (1888).

Reliure usagée, coiffe supérieure arrachée, coins émoussés ; pp. 55-56 mal placées.

Vicaire, 804 ; Pritzel, 8947 ; Nissen, 1892 ; Mykolibri, 2050.

614

**TRATTINNICK (Leopold).** *Fungi Austriaci delectu singulari iconibus XL observationibusque illustrati. Editio nova.* Vienne, Carl Gerold, 1830. In-4, broché. Titre, (1) f., 210 pp.

200 / 300 €

Nouvelle édition, bilingue latin-allemand, de ce traité décrivant 40 espèces de champignons d'Autriche ; il est illustré de 20 jolies planches aux couleurs vives et contrastées gravées, par Weber, d'après Reinelli.

Quelques rousseurs, brochage frotté avec manques au dos. MykoLibri, 2120.



615

615

**TROG (Jakob Gabriel).** *Die Essabren, Verdächtigen & Gistigen Schwämme der Schweiz.* Bern, J. U. Offenhäuser, vers 1843-1850]. Petit in-folio, bradel cartonnage papier vert foncé, dos muet orné de filets dorés (Reliure de l'époque). 46 pp., 1 f.n.ch. et 36 planches numérotées lithographiées par Jacob Christian Bergner et aquarellées à la main.

300 / 400 €

Bel album de champignons comestibles et vénéneux, présentant la première iconographie en couleurs des champignons de la Suisse.

Le titre lithographié (ici découpé) a été monté sur un f. de papier fort. Rares piqûres.

MykoLibri, 2129 : très rare.

